



**İSKENDERUN TEKNİK**

ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**YÜKSEK  
LİSANS  
TEZİ**

**UNESCO YARATICI ŞEHİRLER  
AĞI KAPSAMINDA  
DEĞERLENDİRİLEN  
GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNİN  
COĞRAFI İŞARETLİ  
ÜRÜNLERİNİN İNCELENMESİ**

**Beyza YARAN**

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM  
DALI

MAYIS 2022



**UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLEN  
GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNİN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİNİN  
İNCELENMESİ**

**Beyza YARAN**

**YÜKSEK LİSANS  
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**

**İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**MAYIS 2022**

Beyza YARAN tarafından hazırlanan UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLEN GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ ve COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİNİN İNCELENMESİ” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ ile İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalında Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

**Danışman:** Dr. Öğr. Üyesi Gamze ERYILMAZ

Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, İskenderun Teknik Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.

.....  
.....

**Başkan:** Doç. Dr. Sait DOĞAN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İskenderun Teknik Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.

.....  
.....

**Üye:** Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ

Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.

.....  
.....

Tez Savunma Tarihi: .../05/2022

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

.....

Doç. Dr. Ersin BAHÇECİ  
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

## ETİK BEYAN

İskenderun Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez üzerinde Yükseköğretim Kurulu tarafından hiçbir değişiklik yapılamayacağı için tezin bilgisayar ekranında görüntülediğinde asıl nüsha ile aynı olması sorumluluğunun tarafıma ait olduğunu,
- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

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

İmza  
Beyza YARAN  
...../...../.....

**UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLEN  
GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNİN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİNİN  
İNCELENMESİ (Yüksek Lisans Tezi)**

**Beyza YARAN**

**İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**Mayıs 2022**

**ÖZET**

Türkiye’de Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar gastronomi şehri unvanı alan şehirlerdir. Tez çalışmasının temel amacı, Türkiye’nin mevcut durumda ‘Yaratıcı Şehirler Ağı’na girmiş gastronomi şehirlerini (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar) coğrafi işaretli ürünleri özelinde yakından incelemektir. Bu kapsamda ilk olarak ilgili şehirlerin, coğrafi işaret tescili almayı bekleyen yiyecek ve içeceklerine dikkat çekilmek istenmiştir. Sonraki aşamada ise tescil almış yiyecek ve içeceklerin kendine has özellikleri ve üretim biçimleri dikkate alınarak, bu ürünler derinlemesine incelenmek istenmiştir. Son olarak gastronomi şehirlerinin başvuru yapılan/tescil ettirilen ürünlerini, başvuru yapan/tescil ettiren kurumlar özelinde inceleyerek bu konuda öncü olan kurumlara veya geri planda kalan kurumlara dikkat çekilmesi hedeflenmiştir. İlgili amacı gerçekleştirebilmek için web sitesi, kitap, dergi ve makale ve benzeri gibi ikincil kaynaklardan yararlanılarak, Türkiye gastronomi şehirleri kendi özellikleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. İlgili değerlendirmeden hareketle Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirlerinin gastronomik özellikleri ele alınmış ve öne çıkan geleneksel yemekleri hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. Sonrasında coğrafi işaret kavramı tanımlanarak bu şehirlerdeki uygulama aşamaları ve coğrafi işaretli ürünlerin detaylı bir incelemesi yapılmıştır. Son aşamada ise başvuru aşamasında olan ve tescil almış ürünler başvuru yapan kurumlar dikkate alınarak, kurum/ lar bazında değerlendirmeye gidilmiştir. Çalışmanın Türkiye gastronomi şehirlerini bir arada incelemesi ve buna bağlı olarak bütüncül bir nitelik taşıması sebebiyle, önemli olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda ilgili şehirlere yönelik kavramsal bir yapıya sahip olması bakımından, çalışmanın literatüre de katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

Anahtar Kelimeler : Gastronomi, Coğrafi İşaret, Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar

Sayfa Adedi : 192

Danışman : Dr. Öğretim Üyesi Gamze ERYILMAZ

**ANALYSIS OF GASTRONOMY CITIES AND GEOGRAPHICALLY PRODUCTS  
EVALUATED IN THE CREATIVE NETWORK OF UNESCO CREATIVE CITIES**

**(Higher License Thesis)**

**Beyza YARAN**

**ISKENDERUN TECHNICAL UNIVERSITY**

**GRADUATE EDUCATION INSTITUTE**

**May 2022**

**ABSTRACT**

In Turkey, Gaziantep, Hatay and Afyonkarahisar are the cities that have the title of gastronomy city. The main purpose of the thesis study is to closely examine the gastronomic cities (Gaziantep, Hatay and Afyonkarahisar) that are currently included in the 'Creative Cities Network' in Turkey, specifically for geographically indicated products. In this context, firstly, it was desired to draw attention to the food and beverages of the relevant cities, which are waiting to receive geographical indication registration. In the next stage, it was desired to examine these products in depth, taking into account the unique characteristics and production styles of registered food and beverages. Finally, it is aimed to draw attention to the leading institutions or the institutions that are in the background by examining the applications/registered products of the gastronomy cities in terms of the applicants/registering institutions. In order to achieve the relevant purpose, Turkish gastronomy cities have been evaluated within the framework of their own characteristics, by making use of secondary sources such as websites, books, magazines, articles and the like. Based on the relevant evaluation, the gastronomic characteristics of the cities of Gaziantep, Hatay and Afyonkarahisar are discussed and general information about the prominent traditional dishes is given. Afterwards, the concept of geographical indication was defined and a detailed examination of the application stages and geographical indication products in these cities was made. At the last stage, the products that are in the application stage and that have been registered were evaluated on the basis of institution/s, taking into account the institutions that applied. It is thought that the study is important because it examines the gastronomy cities of Turkey together and therefore has a holistic quality. At the same time, it is anticipated that the study will contribute to the literature in terms of having a conceptual structure for the relevant cities.

**Keywords:** : Gastronomy, Geographical Sign, Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar

**Page Number:** : 192

**Counselor:** : Dr. Öğretim Üyesi Gamze ERYILMAZ

## TEŞEKKÜR

Bu tezin hazırlanmasında çok büyük emeği geçen, danışman hocam Dr. Öğretim Üyesi Gamze ERYILMAZ'a, bölümdeki hocalarıma, jüri üyelerine, tezime kaynaklık eden tüm akademisyenlere, çalışma sürecinde fikirleriyle yanımda olan Hüseyin BAĞRIYANIK'a, beni her zaman destekleyen başta annem Ayőe YARAN olmak üzere aileme ve küçük yol arkadaşım, sevgili oğlum A. Tuna YURDAKUL'a çalıőmam boyunca beni yalnız bırakmadıklarından ötürü teşekkür ederim.



## İÇİNDEKİLER

<b>ETİK BEYAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	<b>vii</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>viii</b>
<b>ÇİZELGELER</b> .....	<b>x</b>
<b>RESİMLERİN LİSTESİ</b> .....	<b>xi</b>
<b>SİMGELER VE KISALTMALAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>1.GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>2. LİTERATÜR</b> .....	<b>4</b>
2.1. Gastronomi .....	4
2.2. UNESCO ve Yaratıcı şehirler Ağı .....	5
2.3. Gastronomi Şehri Unvanının Verilmesi .....	6
2.4. Gastronomi Şehri.....	6
2.5. Gastronomi İle İlgili Kavramlar .....	7
2.5.1. Gastronomi turizmi.....	7
2.5.2. Gastronomi imajı .....	9
2.6. Coğrafi İşaret.....	10
2.6.1. Coğrafi işaretlerin amacı ve işlevleri .....	11
2.6.2. Coğrafi işaretlerin avantajları ve kazanımları .....	11
2.6.3. Coğrafi işaret başvuru işlemleri, tescil süreci ve denetim süreci .....	12
<b>3. ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ</b> .....	<b>13</b>
3.1. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı .....	13
3.2. Araştırmanın Önemi .....	14
3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	15
3.4. Araştırma Soruları .....	15
3.5. Araştırma Yöntemi .....	16
3.6. Araştırma Analizi .....	16
<b>4. BULGULAR</b> .....	<b>18</b>
4.1. Türkiye'nin Gastronomi Şehri Unvanı Almış İllerinin Dünyada ve Türkiye'deki Sıralaması .....	18
4.2. Türkiyedeki Gastronomi Şehirleri ve Gastronomik Özellikleri.....	19
4.2.1. Gaziantep.....	20



4.2.2. Hatay.....	23
4.2.3. Afyon.....	26
4.3. Türkiye'nin Gastronomi Şehri Unvanı Almış İllerinin Coğrafi İşaret Almayı Bekleyen Ürünleri.....	28
4.4. Gastronomi Şehri Unvanı Almış İllerinin Coğrafi İşaretli Ürünleri ve Özellikleri ..	34
4.4.1. Gaziantep ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri .....	39
4.4.2. Hatay ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri...	104
4.4.3. Afyonkarahisar ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri.....	113
4.5. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Reçetelendirilmiş Ürünlerinde Kullanılan Malzemelerin Kullanıldığı Ürün Adı ve Sayılarının Değerlendirilmesi.....	137
4.6. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Coğrafi İşaretli Ürünler .....	142
4.6.1. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Gaziantep İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri .....	142
4.6.2. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Hatay İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri .....	152
4.6.3. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Afyonkarahisar İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri .....	154
<b>5. SONUÇ.....</b>	<b>159</b>
<b>6. KAYNAKÇA.....</b>	<b>166</b>
<b>DİZİN.....</b>	<b>176</b>

## ÇİZELGELER

Çizelge 1 Dünyada UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Çerçevesinde Gastronomi Şehri Unvanı Alan Şehirler ve Unvanı Aldıkları Yıllar .....	18
Çizelge 2 Başvuru Aşamasında Coğrafi İşaret Almayı Bekleyen Ürünler.....	30
Çizelge 3 Coğrafi İşaretli Ürünlerin Reçetelendirilmiş Ürünlerinde Kullanılan Malzemenin Adı, Ürün Adı ve Sayıları.....	138
Çizelge 4 Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurumlara Göre Gaziantep İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri .....	143
Çizelge 5 Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurumlara Göre Hatay İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri .....	152
Çizelge 6 Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurumlara Göre Afyonkarahisar İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri .....	154



## RESİMLERİN LİSTESİ

Resim 4. 1. Gaziantep Börek Aşısı.....	39
Resim 4. 2. Gaziantep/Antep Maş Piyazı .....	40
Resim 4. 3. Gaziantep Altı Ezmeli Kebap .....	40
Resim 4. 4. Antep Çağırtlak Kebabı .....	41
Resim 4. 5. Antep Mumbar Dolması .....	42
Resim 4. 6. Antep Sebzeli Peynirli Böreği .....	43
Resim 4. 7. Antep Şekerli Peynirli Böreağı.....	44
Resim 4. 8. Antep İçli Köftesi .....	45
Resim 4. 9. Antep Sumağı .....	46
Resim 4. 10. Antep Börek Çorbası .....	46
Resim 4. 11. Antep Yaz Dolması.....	47
Resim 4. 12. Antep Yağlı Köfte.....	48
Resim 4. 13. Antep Alaca Çorba .....	49
Resim 4. 14. Antep Kabaklama .....	50
Resim 4. 15. Gaziantep Keme Kebabı .....	51
Resim 4. 16. Antep Doğrama.....	52
Resim 4. 17. Antep Lebniye Çorbası .....	52
Resim 4. 18. Antep Süzek Yapması.....	53
Resim 4. 19. Gaziantep Yoğurtlu Patates .....	54
Resim 4. 20. Antep Dolmalık Biber Kuruşu.....	55
Resim 4. 21. Antep Alenaziğı .....	55
Resim 4. 22. Gaziantep Yenidünya Kebabı .....	56
Resim 4. 23. Antep Erik Tavasası .....	56
Resim 4. 24. Gaziantep Haveydi Köfte .....	57
Resim 4. 25. Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması .....	58
Resim 4. 26. Gaziantep Tene Katması.....	59
Resim 4. 27. Gaziantep Simit Kebabı.....	60
Resim 4. 28. Gaziantep Firik Pilavı .....	61
Resim 4. 29. Oğuzeli Kurutmalık .....	63
Resim 4. 30. Gaziantep Firikli Acur Dolması.....	63
Resim 4. 31. Gaziantep Küşleme Kebabı .....	65

Resim 4. 32. Gaziantep Malhıtalı Köftesi.....	66
Resim 4. 33. Gaziantep Öz Çorba.....	68
Resim 4. 34. Gaziantep Nohut Dürümü.....	69
Resim 4. 35. Gaziantep Menengiç Kahvesi.....	69
Resim 4. 36. Gaziantep Kuymağı.....	70
Resim 4. 37. Oğuzeli Nar Ekşisi.....	71
Resim 4. 38. Gaziantep Sütü Zerdeşi.....	72
Resim 4. 39. Nizip Patlıcanı.....	73
Resim 4. 40. Gaziantep Sarımsak Aşı.....	74
Resim 4. 41. Gaziantep Sarımsak Kebabı.....	75
Resim 4. 42. Gaziantep Urmu Dut Şurubu.....	76
Resim 4. 43. Araban Sarımsağı.....	77
Resim 4. 44. Gaziantep Pekmezi.....	78
Resim 4. 45. Nizip Nanesi.....	80
Resim 4. 46. Gaziantep Oğuzeli Narı.....	80
Resim 4. 47. Gaziantep Meyan Şerbeti.....	82
Resim 4. 48. Gaziantep Kurabiyesi.....	82
Resim 4. 49. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği.....	84
Resim 4. 50. Gaziantep Kuru Patlıcanı.....	85
Resim 4. 51. Gaziantep Muskası.....	86
Resim 4. 52. Gaziantep Peyniri.....	88
Resim 4. 53. Gaziantep Şiveydizi.....	89
Resim 4. 54. Gaziantep Bulguru.....	90
Resim 4. 55. Gaziantep Köy Kahkesi.....	92
Resim 4. 56. Antep Katmeri.....	93
Resim 4. 57. Antep Firiği.....	94
Resim 4. 58. Gaziantep Fıstık Ezmesi.....	95
Resim 4. 59. Gaziantep Lahmacunu.....	96
Resim 4. 60. Antep Tırnaklı Pidesi.....	98
Resim 4. 61. Antep Beyranı.....	99
Resim 4. 62. Gaziantep Yuvalaması.....	100
Resim 4. 63. Nizip Zeytinyağı.....	101
Resim 4. 64. Gaziantep Baklavası.....	102
Resim 4. 65. Gaziantep Fıstığı.....	104

Resim 4. 66. Hatay Kabak Tatlısı .....	105
Resim 4. 67. Kırıkhan Kavunu .....	105
Resim 4. 68. Samandağ Biberi.....	106
Resim 4. 69. Belen Kömürçukuru Pekmezi.....	106
Resim 4. 70. Antakya Carra Peyniri .....	107
Resim 4. 71. Antakya Tuzlu Yoğurdu .....	108
Resim 4. 72. Hatay Kâğıt Kebabı .....	109
Resim 4. 73. Hatay Dört Yol Mandarini.....	110
Resim 4. 74. Antakya Küflü Sürkü ve Antakya Sürkü (Çökeleği).....	111
Resim 4. 75. Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği).....	112
Resim 4. 76. Afyon Koyun Yoğurdu .....	114
Resim 4. 77. Afyon Manda Yoğurdu.....	114
Resim 4. 78. Emirdağ Yumurtalı Pidesi .....	115
Resim 4. 79. Afyon Ağzıaçığı.....	116
Resim 4. 80. Afyon Bükmesi.....	117
Resim 4. 81. Afyon Kebabı.....	118
Resim 4. 82. Afyon Patlıcan Böreğiv .....	119
Resim 4. 83. Afyon Velense Hamur Aşısı.....	120
Resim 4. 84. Afyonkarahisar Çullama Köfte.....	120
Resim 4. 85. Afyon İlibada Sarması .....	121
Resim 4. 86. Afyonkarahisar Lokumu .....	122
Resim 4. 87. Emirdağ Güveci .....	124
Resim 4. 88. Sultandağı Kirazı ve Sultandağı Gıllı Kirazı .....	125
Resim 4. 89. Sultandağı Kirazı .....	126
Resim 4. 90. Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfı .....	127
Resim 4. 91. Şuhut Keşkeği.....	129
Resim 4. 92. Afyonkarahisar Patatesla Ekmeği.....	130
Resim 4. 93. Afyonkarahisar Kaymağı.....	132
Resim 4. 94. Afyonkarahisar Çay İlçesi Vişnesi .....	133
Resim 4. 95. Afyonkarahisar Pastırması.....	135
Resim 4. 96. Afyonkarahisar Sucuğu .....	136

## SİMGELER VE KISALTMALAR

AS	: Araştırma Sorusu
Cİ	: Coğrafi İşaret
SÇKM	: Suda çözünebilir kuru miktarı
TC	: Türkiye Cumhuriyeti
TÜRKPATENT	: Türk Patent ve Marka Kurumu
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu
GTB	: Gaziantep Ticaret



## 1.GİRİŞ

Bilim, teknoloji, sanayi ve ulaşımda yaşanan gelişmeler, toplumların sahip oldukları müzik, dans, giyim gibi bütün kültürel öğeler üzerinde etkili olmakla beraber mutfak kültürlerinin de değişim ve gelişimlerine katkı sunmaktadır. Genel anlamda toplumların yeme-içme kültürü yaşadıkları bölgeden sahip oldukları sosyal, politik ve ekonomik faktörlerin etkisi altında kalır. Bu etkiler yemek kültüründe dinamik, değişken yeme içme alışkanlıklarının oluşmasına neden olur. Türk toplumunda yemek ve mutfak kültürü Türklerin Orta Asya'dan göçerek Anadolu'ya yerleşme döneminde birçok farklı süreçten geçerek günümüze ulaşmıştır. Mutfak kültüründe ki bu dinamizm gastronomi biliminin ilgi alanını oluşturmaktadır (Oktay, 2018).

Gastronomi etimolojik olarak Yunanca bir kelimedir. Mide kanunu ya da mide yasası o\* olarak tanımlanmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016:115; Altınel, 2009; Şahin ve Ünver, 2015). Gastronomi de içecek ve yiyecekler sağlık kuralları eşliğinde belirli bir düzenle hazırlanır. Bu düzen uygulanırken damak tadı ve göz zevki de ön plana çıkarılarak sunulur. Bu aşamalardan geçerek oluşan kültür, 'yemek kültürü' ya da 'yemek sanatı' olarak tanımlanır (Dilsiz, 2010). Gastronomi, sağlıklı, tasarımı iyi güzel ve lezzetli mutfak düzenlemesi olarak da ifade edilmektedir. Sağlık kurallarına uygun, ustaca tasarlanmış güzel ve lezzetli mutfak düzenlemesi olarak da ifade edilmektedir (Hatipoğlu, 2014).

Literatürde çoğu zaman 'yaşamın sanatı olarak anlamlandırılan gastronomi kültürel turizmin bir parçası olarak değerlendirilse de son dönemlerde yeme içme temalı turizm faaliyetlerinin artması sebebiyle yeni bir turizm dalı olarak incelenmektedir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015). Gastronomi turizmi ise yiyecek içecek sektörünün gıda sektöründe büyük bir pay sahibi olması nedeniyle ekonomik ve toplumsal kalkınmaya değerli katkıları olan bir turizm çeşididir (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014).

Gastronomi turizmi ürünleri, belirli bir bölgedeki turizmi destekleyerek turistlerin ilgisini o bölgeye çekmekte rol oynamaktadır. Bu durumun sağladığı olumlu katkılar o bölgenin ya da destinasyonun turizm faaliyetlerinde önemli bir yer edinmesine neden olur (Akbaba ve Kendirci, 2016:113). Gastronomi turizminin giderek yaygınlaşması ile bu destinasyonların önemi arttırmıştır. Bu destinasyonların desteklenmesi ve tanıtılması adına yapılan çalışmalar tüm dünyada gelişmeye ve hızlanmaya başlamıştır (Algün, 2016). UNESCO 'Yaratıcı Şehirler Ağı' bu konuyu ele alan önemli çalışmalardandır (Gülduran ve Saltık, 2020). Bu

çalışmayla tüm dünyada yerel gastronomik zenginliğe sahip olma, geleneksel ürün ve pişirme tekniklerini kullanma gibi bir takım kriterler taşıyan şehirlere ‘Gastronomi Şehri’ unvanı verilmektedir (Güler, Harçın ve Kadioğlu, 2017). Gastronomi şehri unvanına sahip olmak bir destinasyonun tanıtım bakımından gelişimini destekleyerek, şehrin tescillenmiş bu kavramla tanınırlığını arttırmaktadır (Akdu ve Akdu, 2018).

Türkiye’de ‘Yaratıcı Şehirler Ağı’ kapsamında ‘Gastronomi Şehri ‘ unvana sahip şehirler 2021 yılı 15 Ekim tarihi itibariyle Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar’dır. Bu şehirlerden Gaziantep geleneksel yiyecekleri ve içecekleri, hazırlama teknikleri ile ilk gastronomi şehri seçilen şehirdir. Daha sonra sırasıyla Hatay ve Afyonkarahisar illeri gastronomi şehri unvanına sahip olmuştur.

Gastronomiye dair bir diğer önemli kavramsa ‘Yaratıcı Şehirler Ağı’ kapsamında yapılan bir çeşit markalama şekli olan ‘Coğrafi İşaret’tir. ‘Coğrafi İşaret (CI)’ adı, herhangi bir ürünün üretildiği ve ya yetiştirildiği coğrafi bölgenin adından oluşmaktadır. Bu bağlamda ‘Coğrafi İşaret’ kendine has özellikleriyle sınırları bir bölgeye ait bir ürünü, o bölgeyle birlikte bir markaya dönüştürürken uygulanan aşamaları tanımlamaktadır. Bu uygulamalarla söz konusu ürünlerin markalaşması, belirlenen kalite standartlarını koruyarak üretimde bulunan insanları desteklenmesi, bu değerlerin gelecek nesillere aktarılması amaçlanmaktadır. Bu açıdan değerlendirdiğinde ‘Coğrafi İşaretleme’ sisteminin uygulanan bölgede maddi ve manevi değerler bütünü oluşturduğu söylenebilir (Şahin, 2014).

Coğrafi İşaret kapsamında ürünler üç ayrı etiketleme sistemine tabi olur. Bu etiketleme ‘Menşe’, ‘Mahreç’ ve ‘Geleneksel Ürün Adı’ altında gerçekleşir. ‘Mahreç İşareti’ etiketine sahip olan ürünün, sınırları belirlenmiş bir bölgede olmasının yanı sıra herhangi bir özelliğini bu bölgeden alması gerekmektedir. ‘Menşe’ adı ise ürünlerin bütün üretim işlemlerinin bulunduğu bölgede yapılması ile ürüne verilen etiketlemedir. Geleneksel Ürün Adı bahsi geçen etiketlemeler dışında temelleri gelenekselliğe dayanan, en az otuz yıl süresince kullanımı kanıtlanmış ürünlere verilen etikettir. Bu etikete sahip olan söz konusu ürünler bal, alkolsüz içecekler, biralar ve alkollü içecekler, çikolata ve türevi ürünler, yemekler ve çorbalar, işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri gibi birçok başlık altında sınıflandırılır (Coğrafi İşaret Nedir?, 2021). Bu başlıklar altında sınıflandırılan bu yiyeceklerin belirtilen kriterlerde gelenekselliğini kaybetmeden üretilmesi ve pazarlanması gerekmektedir (Akbaba ve Kendirci, 2016).



Tez çalışmasının temel amacı, Türkiye'nin mevcut durumda 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na girmiş gastronomi şehirlerini (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar ) coğrafi işaretli ürünleri özelinde yakından incelemektir. Bu kapsamda ilgili şehirlerin coğrafi işaret tescil almayı bekleyen yiyecek ve içeceklerine dikkat çekerek, tescil almış yiyecek ve içeceklerinin üretim biçimleriyle değerlendirilmesi ve bu ürünlere bağlı olarak başvuru yapan/tescil ettiren kurumların genel bir değerlendirilmesi yapılmak istenmiştir. İlgili amacı gerçekleştirebilmek için web sitesi, kitap, dergi ve makale ve benzeri gibi ikincil kaynaklardan yararlanılarak, Türkiye gastronomi şehirleri kendi özellikleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. İlgili değerlendirmeden hareketle Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirlerinin gastronomik özellikleri ele alınmış ve öne çıkan geleneksel yemekleri hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. Sonrasında coğrafi işaret kavramı tanımlanarak bu şehirlerdeki uygulama aşamaları ve coğrafi işaretli ürünlerin detaylı bir incelemesi yapılmıştır. Son aşamada ise başvuru aşamasında olan ve tescil almış ürünler başvuru yapan kurumlar dikkate alınarak, kurum/lar bazında değerlendirmeye gidilmiştir

Tez çalışmasının giriş bölümünde tez ile ilgili genel bilgiler ve tezin konusunun anlaşılmasına yönelik tanımlamalar yapılmıştır. Literatür bölümünde Gastronomi, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, Gastronomi Şehri, Gastronomi Turizmi, Gastronomi İmajı ve Coğrafi İşaret kavramları verilmiştir. Araştırma Metodolojisi bölümünde araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları yanı sıra araştırma soruları, yöntemi ve analizi verilmiştir. Tez çalışmasının bulgular bölümünde araştırma sorularına yönelik elde edilen bulgular, ulusal ve uluslararası yapılan çalışmalar ışığında yer alan diğer bulgularla birlikte verilmiştir. Tez çalışmasından elde edilen bulgulardan çıkarımlar sonuç bölümünde verilmiştir.

## 2. LİTERATÜR

### 2.1. Gastronomi

Literatürde sıklıkla ‘yaşamın sanatı’ olarak değerlendirilen gastronomi, birçok birey tarafından hayatın mutluluğa doğru açılan penceresi gibi görülmekte; bazıları ise sağlık kurallarının temeli olarak kabul edilmektedir (Oktay, 2018). Gastronomi genel anlamda kültürel turizmin ve özel ilgi turizminin bir alt teması olarak turizm faaliyetlerinin içerisinde yer alırken, son yıllarda yeme-içme turizmine olan ilginin artmasıyla yeni bir turizm dalı olarak görülmeye başlanmıştır (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015).

Gastronomi etimolojik açıdan incelendiğinde Yunanca gastro ve nomos kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşan bir kavramdır. Gastro mide anlamına gelirken gnomos bilgi, kural, yasa anlamına gelir (Oktay, 2018). Gastronomi genel anlamda güzel yemek ya da pişirme sanatı olarak görülse de bu bir disiplinler sisteminin sadece bir parçasıdır. Bütün yiyecek ve içecek ürünlerini kapsar (Kivela ve Crofts, 2006). Encyclopedia Britannica (2000) gastronomiyi Güzel yemekleri seçme, hazırlama, servis etme ve tadını çıkarma sanatı olarak tanımlamaktadır. Ciddi bir şekilde gastronomiyle ilgilenen kişiler genellikle tadımın yanı sıra bu ürünleri hazırlamak, deneyimlemek araştırmak, keşfetmek ve bu konularda yazılar yazmak isterler. Dolayısıyla gastronomi bütün bu istekleri karşılayan, kökleri tüm büyük klasik uygarlıklara dayanan bilgiler bütünüdür (Oktay, 2018). Başlangıçta asiller bir bölgenin ya da ülkenin kendine özgü yiyecek ve içecekleri, yemekleri, pişirme, hazırlama tekniklerini de kapsayan geniş bir kavram olarak literatürde yerini almaktadır (Kivela ve Crofts, 2006). Richards (2003)’a göre gastronomi insan beslenmesini içeren her şeyle ilgilenen yetenek bilgisidir. İnsanoğlunun beslenmesi için gereken uygun yiyecekleri önererek ortaya çıkan dönüşümü izlemeyi amaçlar. Bu amaca ulaşmak için belirli kurallar ışığında yemek için yapılabilecek avlanma, hazırlama, tedarik etme işleri yapan insanları yönetir ve yönlendirir. Bu yüzden gastronomi yemek pişirme ailesinin bir parçası olan çiftçileri, balıkçıları, bağcılarını isimlerini ve yeteneğini, yemeğe olan katkılarını ayırt etmeksizin motive eder (Suna ve Uçuk, 2018). Gastronomi genel anlamda beslenme ile eş anlamlı kullanılsa da yemeğin bileşimini ve onu yiyen insanı da vurgulayan bütünsel bir kavramdır. Bunu yaparken insanın bir yiyecek ya da içeceği neden sevdiğiyle de özellikle ilgilenir. Yediklerimizden nasıl tat aldığımız konusunu da irdeleyerek duyarın etkisini inceler. Tat alma zevki öznel bir konu olduğu için çalışması zor ve ilginç bir konudur

(Klosse, 2014). Gastronomi, insanların günlük beslenme alışkanlıklarından ve ritüellerinden türetilmiştir. Bu günlük alışkanlıklar estetikle birleştiğinde birleştiğin de yaşamı sanat haline gelir (Xiaomin, 2017). Yediğimiz şeyler kültürel olarak kimliğimizi oluşturan temel öğelerden birisidir. Gastronomi bu kimliği destekler nitelikte bir rol edinir (Kivela ve Crotts, 2006).

## 2.2. UNESCO ve Yaratıcı Şehirler Ağı

Birleşmiş Milletler' in özel bir kurumu olan İngilizce United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) Türkçede, 'Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu' olarak karşılık bulmuştur. UNESCO, 1946 yılında İkinci Dünya Savaşı sonrası 1946 kurulmuştur. Bu özel kuruma ait yasa 16 Kasım 1945 tarihinde Londra'daki bir toplantıda 44 ülkenin temsilcilerinin katılımlarıyla kabul edilmiştir. Türkiye bu yasaya imza atan ilk yirmi devlet arasında onuncu sırada bulunmaktadır. 2019 yılı itibarıyla bünyesinde 193 Üye Devleti ve 11 Ortak Üye Devleti bulundurmaktadır (UNESCO, 2021). 4895 sayılı ve 20 Mayıs 1946 tarihli - yasayla UNESCO Sözleşmesi, Türkiye'de kabul edilmiştir. UNESCO'nun Türkiye'deki tek kanuni temsil hakkına sahip kurum olan Türkiye Millî Komisyonu 25 Ağustos 1949 tarihinde çalışmalarına başlamıştır. UNESCO, 'Yaratıcı Şehirler Ağı (Creative Cities Network-UCCN)' adındaki şehir programını 2004 Ekim ayında ortaya çıkarmıştır (Popescu ve Corboş, 2012). Bu girişimde amaç, iş birliğini destekleme yoluyla güçlendirmektir (UNESCO, 2021). 'Yaratıcı Şehirler Ağı', kentlerin kültürel ve sosyo-ekonomik gelişmelerini güçlendirmek için Halk Sanatı ve El Sanatları, Müzik, Gastronomi, Film, Tasarım, Medya Sanatları, Edebiyat gibi yedi temalı bir ağdan meydana gelmektedir (Popescu ve Corboş, 2012; Leng ve Badarulzaman, 2014; Kostanski ve Puzey, 2014).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, dünya genelinde 54 ülkenin 118 kentini kapsamakla birlikte, ağın 809 üyeliği bulunmaktadır. Kentler bu ağın amaçlarına hizmet edip bu unvanı taşımak istedikleri süre boyunca, süreklilik ve kalıcılık göstermektedir (Kostanski ve Puzey, 2014). UNESCO 'Yaratıcı Şehirler Ağı' bu konuya dair önemli çalışmalardan biridir (Gülduran ve Saltık, 2020). Tüm dünyada yerel gastronomik zenginliğe sahip olma, geleneksel ürün ve pişirme tekniklerini kullanma gibi bir takım kriterler taşıyan şehirlere 'Gastronomi Şehri' unvanı verilmektedir (Güler, Harçın ve Kadioğlu, 2017). Gastronomi şehri unvanına sahip olmak bir destinasyonun tanıtım bakımından gelişmesine yardımcı

olmakla birlikte, şehrin tescillenmiş bu kavram adı altında bilinirliğini arttırmaktadır (Akdu ve Akdu, 2018).

### **2.3. Gastronomi Şehri Unvanının Verilmesi**

Uluslararası bir kurum olan UNESCO, şehirlerin gastronomik açıdan sahip oldukları yetkinliklerini 2005 yılından beri 'Gastronomi Şehri' etiketi ile ödüllendirmeye başlamıştır. Şehirler, kendine özgü ek kriterler oluşturabilmenin yanı sıra bazı belirtilen kriterleri uygulayarak başvurularını yasallaştırmak zorundadırlar. Bu kriterler, başvurusu yapılan şehir ya da bölgenin gelişmiş bir gastronomiye sahip olması, çok sayı da yöresel restoran ve şefi içine alan kaliteli bir gastronomi topluluğunu barındırması, geleneksel mutfaklarda kullanılan iç malzemenin de geleneksel olması, endüstriyel, teknolojik gelişmelere karşın ayakta kalmayı başaramamış yerel bilgilere, mutfak uygulamalarına ve metotlarına sahip olması, geleneksel yiyecek içecek endüstrisinin ve geleneksel gıda satış alanlarının gelişmiş olması şeklinde sıralanabilir. Şehirlere özgü diğer ek kriterler ise gastronomi festivalleri, yarışmaları ve diğer kapsamlı turizm faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi, doğaya dost, sürdürülebilir yerel ürünlerin özendirilmesi şeklinde tanımlanabilir (UNESCO, 2021).

### **2.4. Gastronomi Şehri**

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamındaki Gastronomi Şehri Müzik, Sinema, Edebiyat vb. diğer yaratıcı şehirler gibi yaratıcılığı ön plana çıkaran unvanlardandır. Yerel özellikli yiyecekler gıda küreselleşmesi karşısında gücünü kaybetmektedir. Buna karşın şehirlerin yerel mutfak kültürünü desteklemek ve geliştirmek ayrıca kültürel geleneklerin gelecek nesillere aktarmak gerekmektedir (Agamirova, 2014). Alan yazında yapılan tanımlamalara bakıldığında bu durum gastronomi şehri unvanı tanımı ile açıklanmaktadır.

Tüm dünyada tarihi, coğrafi ve iklimsel özelliklerin etkisiyle oldukça zengin ve renkli bölgesel mutfaklar oluşmaktadır. Gastronomi şehri unvanı, bu zenginliği yerellik vurgusuyla desteklemek için verilir (Xiomin, 2004). Gastronomi şehri unvanı işlevi zamanla zenginleştirilip güçlendirilmektedir. Ancak bu unvan şehrin büyüklüğünden, ekonomisinden ve ya nüfusundan bağımsız olarak verilmektedir. Çünkü küçük ve orta ölçekli şehirler de gastronomi şehri unvanı olarak yaratıcı şehirler dünyasında yerini almıştır. Örnek olmaya değer etkili bir yaratıcılıkla bezenmiş bütün gastronomi şehirleri, kültürel endüstrileri ve yaratıcılığı merkeze alınarak yerel kalkınma planları ve uluslararası desteklemeye ihtiyaç

duyarlar.

Tüm dünyada yerel gastronomik zenginliğe sahip olma, geleneksel ürün ve pişirme tekniklerini kullanma gibi bir takım kriterler taşıyan şehirlere ‘Gastronomi Şehri’ unvanı verilmektedir (Güler, Harçın ve Kadioğlu, 2017). Gastronomi şehri unvanına sahip olmak bir destinasyonun tanıtım bakımından gelişmesine yardımcı olmakla birlikte, şehrin tescillenmiş bu kavram adı altında bilinirliğini arttırmaktadır (Akdu ve Akdu, 2018).

UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü), ‘UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’ adındaki ağ programını Ekim 2004’ te ortaya çıkarmıştır (Popescu ve Corboş, 2012). Bu girişimde amaç, ‘işbirliğini destekleme yoluyla güçlendirmektir’ (UNESCO, 2021). Yaratıcı Şehirler Ağı, kentlerin sosyoekonomik ve kültürel gelişimini güçlendirmek için El Sanatları ve Halk Sanatı, Müzik, Gastronomi, Tasarım, Film, Edebiyat, Medya Sanatları’ gibi yedi temalı ağdan meydana gelmektedir (Popescu ve Corboş, 2012; Leng ve Badarulzaman, 2014; Kostanski ve Puzey, 2014). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, dünya genelinde 54 ülkenin 118 kentini kapsamakla birlikte, ağın 809 üyeliği bulunmaktadır. Kentler bu ağın amaçlarına hizmet edip bu unvanı taşımak istedikleri süre boyunca, kalıcılık ve süreklilik göstermektedir (Kostanski ve Puzey, 2014).

## **2.5. Gastronomi İle İlgili Kavramlar**

Gastronomi turizmi, turizmde yeni yükselen trenler arasında yer almaktadır. Etkinlik olarak kapsamı geniş olan, farkındalığı yüksek etkiler bırakan, yerel halkın ve yapıldığı bölgenin gelişip kalkınmasında, imajının prestij kazanmasına neden olan, bölge ve ülke tanıtımında etkin bir rol oynayan faaliyetler bütünüdür (Bucak ve Aracı, 2013). Gastronomi imajı ise, herhangi bir destinasyonun yemek kültürü ve gastronomik ürünlere dair bütün izlenimler olarak tanımlanır (Chang ve Mak, 2018). Gastronomik imaj oluşumunda sofrada adabından görgü kurallarına, yemek alışkanlıklarından gıdalara verilen sembolik anlamlara kadar birçok duygusal ve bilişsel kavramların etki vardır (Hjalager ve Corigliano, 2000) .

### **2.5.1. Gastronomi turizmi**

Turizm destinasyonları arasındaki rekabet arttıkça yerel kültür kavramı, önemli bir kavram haline gelmiştir. Turizm bölgelerine turistleri çekmek ve eğlendirmek amacıyla yeni ürünlerin ve faaliyetlerin artırılması yerel kültüre katkı sağlaması bakımından bir kaynak

olarak değerlendirilmektedir (Hjalager ve Richards, 2002). Gastronomi, yemeklerin turist deneyimlerinin merkezinde önemli bir yer tutması nedeniyle bu kaynağı değerlendirmede önemli bir role sahiptir (López ve Sánchez, 2012). Postmodern toplumlarda kimlik oluşumuna kaynaklık etmekte olan gastronomi, yemekleri sadece temel ihtiyaç olarak değerlendirmez. Son dönemlerde artan turizm faaliyetlerinde ki hareketlilik ile birlikte gelişen gastronomi turizmi, gastronomi kavramını tatilde karşılaştığımız ve özdeşleştiğimiz mutfak çeşitliliği olarak değerlendirmektedir (Richards, 2002). Gastronomi kavramını turizm faaliyetleri kapsamında ele alan bu tanımlar gastronomi turizmi kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceğin gıda sektöründe sahip olduğu geniş pay nedeniyle ekonomiye toplumsal kalkınmaya yoğun katkı sağlayabilecek bir turizm çeşidi olarak tanımlanır. Bunun yanı sıra alan yazında 'gastronomi turizmi', 'gurme turizmi' 'yiyecek turizmi', 'aşçılık turizmi', gibi farklı ifadelerle de tanımlanmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017). Gastronomi turizmiyle açıklanmaya çalışılan kavram, yiyecek - içecek ve turizm arasındaki ilişkiler bütünü ifade etmektedir (Bekar ve Belpınar, 2015). Aynı zamanda gastronomi turizmi yerel yiyecek-içeceklerin bulunduğu bölgelere yönelik iç turizm seyahatlerini kapsamaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017). Bu kavramlardan hareketle alan yazında gastronomi turizmi kavramını açıklamaya çalışan çeşitli ifadelerin kullanıldığı görülmekle beraber, bu kavram yeme ve içme gibi temel ihtiyaçların karşılanmasının turizm faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi olarak da anlaşılmaktadır.

Gastronomi turizmi, yiyecek içecek üretimini, tüketim sürecini, sunum ve tanıtımını kapsamakla beraber, bütün bu turizm faaliyetlerine katılan turistleri ve davranışlarını da sınıflandırır (Akgül, 2012). Gastronomi turizminde turistler iki grup altında incelenir. Bir tur eşliğinde bölgeye gelip yerel ürünler tüketen, satışı yapılan ürün ve yemek kitaplarını satın alma gibi etkinliklerde bulunan bireyler birinci gruba dâhil olurken, gastronomi turizmi bilincine sahip, profesyonel bir şekilde hareket eden bireyler ise ikinci gruba dahil olmaktadır (Bekar ve Belpınar, 2015: 6519).

Gastronomi turizmi sadece yemek ve restoranlardan oluşmamaktadır. Aşçılık okulları, tur paketleri ve operatörleri, yemek programları, şarap üretim yerleri ve şarap bağları gibi oluşumları da kapsar (Tikkanen, 2007: 725). Bunların yanı sıra gastronomi turizmi çeşitli festival ve sempozyumları da kapsamaktadır (Bekar ve Belpınar, 2015: 6519). Başka bir

deyişle gastronomi turizmi sağladığı imkânlarla bazı insanların yaşam tarzını oluşturur ve insanlara yeni deneyimler, farklı şeyler öğrenme, değişik kültürlerle etkileşme ve yöresel mutfakların öğrenilerek geleceğe aktarımı gibi bir dizi imkan sunar (Gheorghe, Tudorache, ve Nistoreanu, 2014: 13).

Herhangi bir destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecekler, turizmin bir parçası olarak değerlendirilebileceği gibi tek başına da bir çekicilik nedeni olabilir. Yiyecek ve içeceklerin asıl çekici etken olarak görüldüğü gastronomi turizmi dünya genelinde birçok bölgede giderek yaygınlaşmaya başlamıştır (Eren, 2016).

Gastronomi turizmi ürünleri, belirli bir bölgedeki veya işletmeler bünyesindeki turizm hareketliliğine katkı sağlayarak turistleri o bölgeye çekmeye yardımcı olmaktadır. Bu duruma bağlı olarak ortaya çıkan olumlu katkılar, destinasyonun rekabet ortamında ön sıralara yerleşmesine neden olmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016: 113). Gastronomi turizminin giderek yaygınlaşmasıyla, bu destinasyonların önemi artmış ve buna yönelik çalışmalar tüm dünyada hızlanmıştır (Algün, 2016).

### **2.5.2. Gastronomi imajı**

Gastronomi imajı, turistlerin ziyaret ettikleri destinasyona ait içecekleri, yiyecekleri, yiyecek içecek kültürü, yiyecek içecek işletmeleri ve yiyecek içeceklerle ilgili etkinliklere dair duygu, izlenim ve inançları olarak tanımlanmaktadır (Gallarza, Saura ve Garcia, 2002). Gastronomi imajı, hem duygusal hem de bilişsel durumlara dayanan turist algıları etkisiyle oluşmaktadır. Bu yüzden her hangi bir destinasyona dair gastronomi imajı, bir turistin belirli bir yerde edindiği duygusal ve bilişsel yiyecek algısını belirtir (Beerli ve Martin 2004).

Bir destinasyonun markalaşmasını sağlamak için öncelikle sahip olduğu imajın iyi bir şekilde yönetilmesi gerekmektedir (Renou, 2004). Bunun yanı sıra varış noktası genel algısının güçlendirilmesi, diğer destinasyon algılarından ayırarak eşsiz bir imaj edinilmesi gerekir (Qu, Kim ve Im, 2011). Gastronomi imajını belirli bir destinasyonu markalama yoluyla özel bir imaja dönüştürme düşüncesi, Ab Karim ve Chi (2010), Chiu, Liao, Lin, Pan ve Liou, (2012), Berg ve Sevón (2014), Khoo ve Badarulzaman (2014) ve Wang (2015) çalışmalarında da yer almaktadır. Bu çalışmalar ışığında belirli bir destinasyonun sahip olduğu gastronomi imajı turistlerin bu yeri tekrar ziyaret etme niyetini arttırmaktadır (Hjalager ve Corigliano, 2000). Turizm etkinliklerinde destinasyon markalaşmasını

gösterebilmek adına gastronomi imajının kullanılabilceği söylenebilir. Bütün bunların ötesinde, turizm faaliyetlerine dair motivasyonların birçoğunun yaşanılan mutfak tecrübesiyle oluşmaktadır (Hjalager ve Corigliano, 2000; Rimmington ve Yüksel, 1998).

## 2.6. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret; kendine özgü bir ya da birden fazla niteliği ile sınırları belirli bir bölgeye veya ülkeye has ürünü, adı geöen yer ile bir marka (işaret, etiket) haline getirirken yol alınan bir dizi aşamayı ifade eder. Coğrafi işaretleme uygulamalarının amacı, sınırları belirli bir yerle özdeşleşen ürünlerin markalaşması ve kalite ölçüsünün korunması, üreticilere katkı sağlanması, milli değerleri nesillere aktarılmasının sağlanması ve kırsal kalkınmanın desteklenmesidir. Bu amaçlar doğrultusunda coğrafi işaret kavramının ülkeler için maddi ve manevi yönlerden oldukça önemli olduğu ortaya çıkmaktadır (şahin,2013).

Coğrafi işaret çeröevesinde üç tür işaretlemeden söz edilebilir. Bunlar Menşei, Mahreö ve Geleneksel Ürün Adı'dır. Mahreö işareti; ürünün, sınırları belirli olan bölge, yöre ya da ülkeye özgü olmasının yanında, ünü, ürünü tanıtan herhangi bir yönü ya da en az bir özelliğinin söz konusu yerden kaynaklı olması gerekmektedir. Mahreö işareti, menşe işaretine göre sınırlandırılan bölgeye sıkı sıkıya bağlı olmasa da en az bir özelliğini bölgeden alması ya da üretiminde kullanılan en az bir malzemenin bölgeye özgü olması zorunludur. Menşe adı, belirli bir ürünün tüm üretim ve işleme aşamalarının bir yörede ya da bölgede kendine has beşeri ve doğal unsurlarından dolayı geröekleşmesinden ötürü verilen işarettir (Özer, 2009). Geleneksel Ürün Adı ise, menşe adı veya mahreö işareti kapsamı dışında ve temelinin gelenekselliğe dayanmasına bağlı olarak, bir ürünün en az otuz yıl süreyle kullanıldığının kanıtlanması neticesinde ürünlere verilen addır (Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRKPATENT], 2021). Türkiye'de 2021 yılının sonuna doğru 951 (Mahreö: 653; Menşe:298) tescilli, 730 (Mahreö:517, Menşe: 213) başvuru sürecinde olmak üzere toplam 1681 tane coğrafi işaretili ürün bulunmaktadır. Çizelge 3'ten hareketle 15 Ekim 2021 tarihi itibariyle gastronomi şehirlerinden Gaziantep (Mahreö: 35, Menşe:7), Hatay (Mahreö:10, Menşe:3) ve Afyonkarahisar (Mahreö:22, Menşe:2) toplam 79 tane başvurucu sürecinde coğrafi işaretili ürün bulunmaktadır. Başvuru sürecini tamamlayarak tescillenmiş Gaziantep (Mahreö: 54, Menşe:11), Hatay (Mahreö:7, Menşe:4) ve Afyonkarahisar (Mahreö:16, Menşe:6) toplam 98 tane coğrafi işaretili ürün bulunmaktadır.



### 2.6.1. Coğrafi işaretlerin amacı ve işlevleri

Bir ürüne coğrafi işaret tescili verilmesinin temel amacı söz konusu ürünün bilinen özelliklerini koruyarak üretiminin devam ettirilmesidir (Beresford, 2006). Ürünlere coğrafi işaret tescilinin verilmesi ile coğrafi işarete konu olan özelliği ve bölgesiyle özdeşleşen gerçek isminin korunması hedeflenmektedir. Ayrıca bulunduğu bölgede ya da ülkede üretim yapanlara tescil imkânlarından öncelikli faydalanma suretiyle katkı sağlaması amaçlanır (Doğan, 2015). Bu sayede geleneksel dokularla bezenmiş ürünlerin gelecek nesillere aktarımının gerçekleşmesi beklenir (Gürsu, 2008).

Coğrafi işaret tescili ile tüketicilerin özü bozulmamış orijinal ürünlere ulaşması sağlanırken, ayrıca yanlış tüketim ve haksız kazancın da önü kesilmiş olur. Etkili bir koruma yöntemi sayesinde söz konusu ürüne olan talebin artması ve artan talep artışıyla birlikte ortaya çıkan üretimdeki artış da belirgin bir yükseliş beklenir (Bowen ve Zapata, 2009). Bu yükseliş dolaylı yollarla bölgedeki diğer sektörlerin gelişmesine de katkı sağlar. Tescilli coğrafi işaretlerde ürünün bölge adı da kullanılır (Gündoğdu, 2006). Ürünün ünü edindiği tescille birlikte yayıldıkça bölgenin tanıtımı ve bilinirliği de artar. Bu yolla tüketicilerde bölgeye özgü bir farkındalık yaratılarak turizm potansiyelinin önü açılmış olur (Nizam, 2011; Demirer, 2010). Coğrafi işaretin korunmasıyla tüm bu olumlu etkilerin kalıcı olması sağlanır. Coğrafi işaretin korunması için oluşturulan mevzuat Türkiye’de Avrupa Birliği ülkelerine göre çok daha kapsamlıdır. Çünkü Türkiye’de sanayi ürünleri, madencilik ve el sanatları ile ilgili ürünler diğer ülkelere göre çok daha fazladır (Gürsu, 2008). Bu gerçeğe rağmen Türkiye’de coğrafi işaret kavramını içselleştirmek için toplum dinamiklerini ve yerelliği harekete geçiren, cinsiyet dengesini sağlayan kalkınma projelerine ihtiyaç duyulmaktadır (Gülçubuk, Yıldırak, Kızılaslan, Özer, Kan, ve Kepoğlu, 2009). Bu ihtiyacın giderilmesi ve coğrafi işaretlerin korunması Türkiye’de kanun hükmünde kararnameler ile yapılmaktadır (Marangoz ve Akyıldız, 2006).

### 2.6.2. Coğrafi işaretlerin avantajları ve kazanımları

Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip olan ve ya tescil başvuru yapan kişiler ve ya kurumlar bir takım haklara sahip olurlar. Bunlar tescilli ürünün korunmasına yönelik haklardır. Bu kişiler coğrafi işaretli ürünün ününden herhangi bir şekilde haksız kazanç sağlayan ticari faaliyetleri engelleme gücüne sahiptir (Tuncay, 2009). Tescilli ürünün herhangi bir şekilde

farklı yöreye aitmiş izlenimi veren hertürlü yazı ve açıklamaları engellemenin yanı sıra bu ürünlerin ambalajında, reklam ve tanıtımlarında herhangi bir yanıltıcı bilgiye müdahale hakkına da sahiptirler. Ürün menşeye açısından yanıltıcı ambalajlama ve sunum yapan kişi ve kurumlara engelleyici bir tutum sergilenmektedir (Demirer, 2010).

### **2.6.3. Coğrafi işaret başvuru işlemleri, tescil süreci ve denetim süreci**

Coğrafi işaret başvurusu için söz konusu ürünün üreticisi konumunda olan tüzel ve gerçek kişiler, coğrafi yöre ve konu ile ilgisi olan kamu kuruluşları başvurabilmektedir (Türkpatent, 2010). Tescil başvurularını incelemek ve tescil etmekle yükümlü kurumsa Türk Patent Kurumudur. Buna rağmen Türkpatent coğrafi işaret konusunda başvurusu yapma hakkına sahip değildir. Başvuru süreci başvuru dilekçesinin hazırlanmasıyla başlar; tescillenmesi istenen ürüne dair herhangi bir logo varsa 15 adet örnek, başvuru belgesinin ödendiğine dair belgenin orijinali, ürünün tanımlanması ve gerektiği takdirde ürünü açıklayıcı teknik bilgi/belge, ürünün coğrafi sınırlarını açıkça belirleyen harita ve bilgi/belge, bölge alan ve ya yörenin coğrafi sınırlarını belirleyici belge ve bilgiler, ürünün tescili konusunda talep edilen mahreç ve ya menşeye işareti özelliğine sahip olduğunu belirten bilgi ve belgeler, tescillenecek mahreç ve menşeye işaretinin kullanım şeklini, markalama sürecini, etiketleme ve işaretleme şekillerini detaylı bir şekilde açıklayan bilgi ve belgelerin hazırlanması gerekmektedir (Kan, 2011).

Türkiye’de bu yolla başvurusu yapıp tescillenen ürünler 1995’de yürürlüğe girmiş olan ‘555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin Uygulama Şekli Gösterir Yönetmelik’ ile korunmaktadır (Gökova, 2007).

### 3. ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ

Tezin bu bölümde çalışmanın amacı, kapsamı, önemi, yöntemi, soruları ve sınırlılıkları yer almaktadır.

#### 3.1. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı

Belirli kriterleri sağlayarak gastronomi şehri olmaya hak kazanan şehirlere yönelik; ‘Gastronomi şehri olarak her bir il, coğrafi işaretli ürün bazında ne durum da? ‘Her birinin ne kadar coğrafi işaretli (mahreç işareti, menşe ve geleneksel ürün adı altında) ürünü var?’, ‘Bu ürünlerin ayrı ayrı özellikleri nelerdir?’, ‘Gastronomi şehirlerinin coğrafi işaret almayı bekleyen ve coğrafi işaret almış ürünlerinin çoğunlukla hangi kurum/lar tarafından başvurusu yapılmış/tescil ettirilmiştir?’ soruları bu tez çalışmasının amaç kapsamını oluşturan sorunsallardır. Bu kapsamda Türkiye’nin mevcut durumda ‘Yaratıcı Şehirler Ağı’na girmiş gastronomi şehirleri (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar) ve coğrafi işaretli ürünlerini yakından incelemek, tezin temel amacını oluşturmaktadır. İlgili amacı karşılayabilmek için öncelikle Türkiye gastronomi şehirleri kendi özellikleri çerçevesinde değerlendirilmek istenmiştir. Bahsi geçen değerlendirmeyi yapabilmek adına öncelikli olarak Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirlerini ve gastronomik özellikleri ele alınmış ve öne çıkan geleneksel yemekleri hakkında bilgilere yer verilmiştir. Gastronomi şehirlerine ait gerekli ve ayrıntılı bilgilere yer verildikten sonra, her bir şehrin coğrafi işaret alamayı bekleyen ürünleri değerlendirmeye alınmıştır. Sonraki aşamada ise gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünleri yakından incelenerek, bu ürünlerine ilişkin özellikler (ürün nitelikleri, yemek reçeteleri, hazırlanışı vb.) ayrı ayrı ele alınmıştır. Son olarak gastronomi şehirlerinin başvuru yapılan/tescil ettirilen ürünleri, başvuru yapan/tescil ettiren kurumlar özelinde incelenerek, bu konuda öncü olan kurum/lara veya geri planda kalan kurum/lara dikkat çekilerek genel bir değerlendirmeye gidilmiştir.

Tez çalışmasının temel amacına bağlı olarak hedeflenen kapsam çerçevesinde, Türkiye gastronomi şehirlerini ve ilgili şehirlerin coğrafi işaretli ürünlerini bir arada incelemesi ve başvuru yapan/tescil ettiren kurumlar bazında da genel bir değerlendirmeye gitmesi sebebiyle bütüncül bir nitelik taşıdığı düşünülmektedir. Diğer taraftan gastronomi şehirleri ile ilgili kavramsal bir yapıya sahip olması bakımından, tez çalışmasının literatüre katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

### 3.2. Araştırmanın Önemi

Ülkelerin önemli bir gelir kaynağı olan turizm ekonomisinin trendlerinden gastronomi, gastronomi turizmi, gastronomi şehri ve coğrafi işaret kavramlarının detaylı incelenmesi literatüre katkı sağlaması açısından önemlidir. Gastronomi şehri unvanı almış şehirlerin sahip olduğu özellikler kapsamında coğrafi işaret kriterleri göz önüne alınırsa; coğrafi işaretin, bu şehirleri yansıtması bakımından önemli bir simge olduğu söylenebilir.

Türkiye'deki gastronomi şehirlerinin sıralamasına ve dünyadaki yerine dikkat çekilmesi diğer illerinde sahip oldukları gastronomi ürünlerinin kriterlere uygun hale getirip listede yer almak isteğini teşvik etmek bakımından önemlidir.

Yaratıcı şehirler ağına girmiş illerin gastronomi şehir olmasına neden olan coğrafi konumu, iklimi, yaşadığı tarihsel süreç gibi kendilerine has özelliklerin ortaya çıkarılması gastronomi ürünlerinin artmasına sebep olacağı bakımından önemlidir.

Bu çalışma çekiciliğini ürettiği yiyecek içecek ürünlerinden alan gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünlerini detaylı üretim şekli veya reçete ve görsellerle yansıtması nedeniyle önem taşımaktadır. Çünkü bu sayede bütüncül bir çerçeve oluşturulmak istenmektedir.

Çalışma coğrafi işaretli ürünlerin üretim metotlarını ve pişirme reçetelerini içerdiği için bu geleneksel ürünlerin kayıt altına alınması bakımından gelecek nesillere aktarımı konusunda etkin bir rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra üç farklı şehrin mutfak kültürünün değerlendirilmiş olması, coğrafi işaret uygulamalarının ne kadar etkin kullanıldığına dair ipuçları vermektedir. Bu da gelecekte gastronomi şehirlerinin nasıl geliştirilebileceğine dair eksikliklerin görülmesi bakımından önemlidir.

Tez çalışmasının, temel amacına bağlı olarak, coğrafi işaret almayı bekleyen ve coğrafi işaret almış ürünleri özelinde başvuru yapan/tescil ettiren kurum/lara her bir gastronomi şehri kapsamında dikkat çekmesi bakımından önemli olduğu düşünülmektedir. Bu sayede güncel olarak kurum/ların bu konudaki temsil yeteneği, öncülüğü veya geri planda kalması durumu yakından incelenmiş olmaktadır. Bu durum gastronomi şehirlerinin kurum/lar bazında kendi genel profillerini görmesi açısından önem arz etmektedir. Aynı zamanda bu değerlendirmenin Türkiye'nin diğer illerinde bu kapsamda değerlendirilmesine öncülük edeceği ön görülerek, coğrafi işaret alması için girişimde bulunacak kurum/ların niteliklerinin değişmesinden rol oynayacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda kurum/ların kendilerine birer pay çıkarabileceği ve katkı sağlayabileceği öngörüsünden hareketle

çalışma, önem arz etmektedir.

### 3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları

Yaratıcı şehirler ağına girmiş şehirlerin sadece Türkiye’de yer alan iller ve bu illerin coğrafi işaretli ürünleri bu tez çalışmasının sınırlılığını oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra literatürde coğrafi işaretli ürünlerin yapımı, üretimi konusunda detaylı bilgi veren çalışmaların sınırlı olması sebebiyle ürünlerin tariflerinde kapsamlı bir literatür taraması yapılamamıştır. İncelenen coğrafi işaretli yiyecek ve içecekler konusunda yeterli yabancı kaynak bulunmaması çalışmanın kaynak bakımından sınırlılığını ifade etmektedir.

Çalışmanın güncel olması nedeniyle sadece belirli bir zaman dilimini kapsayan coğrafi işaretli ürünler incelenebilmiştir. 15 Ekim 2021 tarihine kadar tescil onayı almış ürünlerin değerlendirilmiş olması da başka bir sınırlılık olarak görülmektedir.

### 3.4. Araştırma Soruları

Tez çalışmasının amaç kapsamını oluşturan sorunsalları paralelinde tez akışını sistematik olarak ilerletebilmek ve belirli alt yapıyı oluşturabilmek adına araştırma soruları (AS) geliştirilmiştir. İlgili araştırma soruları aşağıdaki gibidir.

AS1: Türkiye’nin gastronomi şehri unvanı almış illeri hangileridir? Bu illerin dünyada ve Türkiye’deki sıralamaları nedir?

AS2: Türkiye’nin gastronomi şehri unvanı almış illerinin, onları gastronomi şehri yapan kendilerine has özellikleri (yemek çeşitliliği, yöreselliği, yemek kültürü ve benzeri) nelerdir? Bir diğer ifadeyle bu illerin gastronomi şehri olma nedenleri nelerdir?

AS3: Türkiye’nin gastronomi şehri unvanı almış illerinin coğrafi işaret almayı bekleyen ürünleri nelerdir?

AS4: Türkiye’nin gastronomi şehri unvanı almış her bir ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin özellikleri nelerdir?

AS4a: Gaziantep ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri nelerdir?

AS4b: Hatay ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri nelerdir?

AS4c: Afyonkarahisar ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has

özellikleri nelerdir?

AS5: Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış her bir ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/lar başvuru yapmıştır/bu ürünleri tescil ettirmiştir?

AS5a: Gaziantep ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/lar başvuru yapmıştır/bu ürünleri tescil ettirmiştir?

AS5b: Hatay ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/lar başvuru yapmıştır/bu ürünleri tescil ettirmiştir?

AS5c: Afyonkarahisar ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/lar başvuru yapmıştır/bu ürünleri tescil ettirmiştir?

### **3.5. Araştırma Yöntemi**

Türkiye'nin yaratıcı şehirler ağına girmiş gastronomi şehirleri (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar) ve coğrafi işaretli ürünlerini yakından incelemek amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada, nitel bir araştırma tasarımı benimsenmiştir. Nitel araştırma görüşme, gözlem veya doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanılarak, olayların ve algıların doğal bir ortamda bütüncül ve gerçekçi bir şekilde ortaya koyulmasına yönelik nitel bir sürecin oluşturulduğu bir araştırma olarak değerlendirilebilir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 19). Bu bağlamda çalışma amacını karşılamaya yönelik web sitesi, kitap, dergi ve makale ve benzeri gibi ikincil kaynaklardan yararlanılarak doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Diğer bir ifadeyle konuyla ilgili betimsel bilgiler sunabilmeye yönelik ikincil verilerden yararlanılmıştır. Dolayısıyla ilgili verilerin erişimi için tarama yöntemi dikkate alınmıştır. Tarama yöntemi, sonuçları genelleyebilmek amacıyla, araştırma yapılan konuda mümkün olduğunca uygun dokümanı/kaynağı sistematik bir şekilde tarama ve analiz etme yöntemi olarak tanımlanabilir (Usluel, Avcı, Kurtoğlu ve Uslu, 2013). Aynı zamanda reçetelendirilen yiyeceklerin malzemeleri kelime tarama yöntemi kullanılarak Çizelge 4'de analiz edilmiştir. Araştırmada tarama süreci 15 Kasım 2020 tarihi ile başlamış olup, ilgili taramaların tez yazım sürecine bağlı olarak 15 Ekim 2021 tarihine kadar devam etmiştir.

### **3.6. Araştırma Analizi**

Bu çalışmada doküman analizi kullanılmıştır. Doküman analizi, yazılı belge niteliğindeki kaynakların içeriğini sistematik bir şekilde, titizlikle analiz etmek amacıyla kullanılan bir nitel araştırma yöntemidir (Wach, 2013). Bunun yanı sıra doküman analizi, elektronik, basılı

bütün belgeleri değerlenmek ve incelemek için kullanılan sisteme dayalı bir yöntemdir. Nitel araştırmalardaki diğer yöntemler gibi doküman analizindeki amaç da ilgili konu hakkında belirgin bir anlayış oluşturulmasını sağlamak, anlam çıkarmak, deneye dayalı bilgi gelişimini sağlamak için verilerin değerlendirilmesini, incelenmesini ve yorumlanmasını gerektirmektedir (Corbin ve Strauss, 2008).

Tezin araştırma analizi aşamasında Gastronomi alanında ulusal ve uluslararası yazılı belgeler, tezler, kitaplar, makaleler, diğer akademik çalışmalar ve Türk Patent ve Marka Kurumunun web sayfalarından yararlanılmıştır.



#### 4. BULGULAR

Tez çalışması kapsamında geliştirilen araştırma sorunlarına yanıt arandığı bu bölümde, Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış illeri, bu illerin dünyada ve Türkiye'deki sıralamaları öncelikli olarak incelenmiştir. Sonrasında Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış illerinin, onları gastronomi şehri yapan kendilerine has özelliklerine yer verilmiştir. Yine araştırma sorularına bağlı olarak bir sonraki aşamada, Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış illerinin coğrafi işaret almayı bekleyen ürünlerine, yine her bir ilin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin özelliklerine yer verilmiştir. Son olarak ise başvuru aşamasında olan ürünler ile coğrafi işaretli ürünler başvuru yapan/tescil ettiren kurumlar bazında değerlendirilerek tablolar halinde sunulmuştur.

##### 4.1. Türkiye'nin Gastronomi Şehri Unvanı Almış İllerinin Dünyada ve Türkiye'deki Sıralaması

Çizelge 1 ilgili kriterleri sağlayan ve dünyada gastronomi şehri olarak etiketlenen şehirler ve unvan aldıkları yıllar sunulmaktadır (UNESCO, 2021).

**Çizelge 1 Dünyada UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Çerçevesinde Gastronomi Şehri Unvanı Alan Şehirler ve Unvanı Aldıkları Yıllar**

Sıra	Ülke	Şehir	Unvan Alış Tarihi
1	Kolombiya	Popayán	2005
2	Çin	Chengdu	2010
3	İsveç	Örtersund	2010
4	Güney Kore	Jeonju	2012
5	Lübnan	Zahle	2013
6	Brezilya	Florianopolis	2014
7	Çin	Shunde	2014
8	Japonya	Tsuruoka	2014
9	A.B.D	Tucson	2015
10	Brezilya	Belém	2015
11	İran	Rasht	2015
12	İspanya	Burgos	2015
13	İspanya	Dénia	2015
14	İtalya	Parma	2015
15	Meksika	Ensenada	2015
16	Norveç	Bergen	2015
17	Tayland	Phuket	2015
18	Türkiye	Gaziantep	2015
19	A.B.D	San Antonio	2017



Sıra	Ülke	Şehir	Unvan Alış Tarihi
20	Bolivya	Cochabamba	2017
21	Brezilya	Paraty	2017
22	Çin	Macao	2017
23	İtalya	Alba	2017
24	Kolombiya	Buenaventura	2017
25	Macao	Özel Yönetim Bölgesi.	2017
26	Panama	Panama City	2017
27	Türkiye	Hatay	2017
28	Amerika	Arequipa	2019
29	Avustralya	Bendigo	2019
30	Çin	Yangzhou	2019
31	Ekvator	Portoviejo	2019
32	Hindistan	Haydarabad	2019
33	İtalya	Bergamo	2019
34	Kolombiya	Belo Horizonte	2019
35	Meksika	Merida	2019
36	Türkiye	Afyonkarahisar	2019

**Kaynak:** UNESCO, 2021

UNESCO bilgilerine göre oluşturulan tabloda görüldüğü üzere dünyada 36 tane gastronomi şehri unvanı almış şehir bulunmaktadır. Türkiye’deki gastronomi şehirlerine bakıldığında Gaziantep, Hatay ve son olarak Afyonkarahisar’ın yer aldığı görülmektedir. Çizelge 1’e göre Dünya Gastronomi şehri sıralamasında Gaziantep 18’inci, Hatay 27’inci ve Afyonkarahisar 36’ncı sırada yer almaktadır. Aynı zamanda Çizelge 1’den hareketle Türkiye’nin üç gastronomi şehri ile dünyada Çin’den sonra en çok gastronomi şehrine sahip ülkelerden biri olduğu söylenebilir. Dünyada ilk gastronomi şehri unvanı alan şehir Kolombiya’nın Popayan şehridir. Bunun yanı sıra Çin dünyada en çok gastronomi şehrine sahip ülkedir.

#### 4.2. Türkiyedeki Gastronomi Şehirleri ve Gastronomik Özellikleri

Çalışmada bulgu olarak ortaya konulan ayrıntılar, gastronomi şehirleri unvanını alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illerinin bu unvanı almalarını sağlayan temel özellikleridir. Takip eden kısımda ilgili şehirlere yönelik özellikler, betimsel bir yaklaşım sergilenerek kendi başlıkları altında verilmiştir. Şehirlerin yer verildiği sıralama, Türkiye’deki unvan alma sırasına bağlı olarak verilmiştir.

### 4.2.1. Gaziantep

Gaziantep, Türkiye'deki zengin ürün yelpazesi ile en geniş mutfak kültürlerinden birini elinde bulunduran bir gastronomi şehridir. 2015 yılında UNESCO gastronomi şehri etiketi almayı hak eden Gaziantep, mutfağında, baklagiller, hububat, meyveler sebzeler, Antep fıstığı, baharat ve çok farklı yerel bitki gibi 400'den fazla lezzetli ve eşsiz yiyecek ve içeceğin üretilmesine kaynak sağlayan birçok ürüne sahiptir. Ayrıca yaklaşık 291 tür yemeğin coğrafi işaretlerini taşır (Gastroantep, 2020). Gaziantep mutfağındaki bu zenginlik günümüzde hala gelenek, görenek ve farklı ritüellerin bir bölümü olarak kullanılmaktadır (Sabbağ, 2012).

Gaziantep mutfak kültürü, Helen, Bronz Çağı, Bizans, Neolitik Hitit, Roma, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi mutfaklarından örneklerin harmanlanmasıyla meydana gelmiştir (Göğüş, 1997; Ersoy, 2007). Özetle, Antep mutfağı, Anadolu'daki mutfak kültürü temel alınarak gelişip şekillendirilmiştir (Basan, 2014). Gaziantep'te birbirinden farklı kültürlerin ortak yaşamasının getirisi olarak edinilen kültürlerarası hoşgörü, toplumsal faaliyetlerin çok daha etkin olmasına neden olmuştur. Farklı dinlerin sahip olduğu dini günler, kutsal törenler ve ritüeller yemek çeşitlerine zenginlik katmıştır (Öksüzoğlu, 2012).

Gaziantep'in tarihi ticari yollar (İpekyolu vb.) rotasında olmasının yanı sıra coğrafi açıdan, verimliliği yüksek Kırmızı Akdeniz Topraklarına (Yiğit, 2007; Dinç, Şenol, Kapur, Cangir ve Atalay, 1999) sahip olması ve bölgeye hakim nemli Akdeniz iklimi sebebiyle nohut, buğday, mercimek, börülce vb. bakliyatlar; badem, fıstık, yenedünya, incir, zerdali hurma ceviz, armut nar, erik, elma kayısı, ayva, şeftali, karpuz, kavun, gibi meyvelere ek olarak domates, patlıcan, kabak, biber, haylan kabağı, bamya, fasulye, sakız kabağı, hıyar, hıta (acur), marul, pancar, sarımsak, ıspanak, lahana, soğan, vb. sebzelerin içinde olduğu çok farklı gıda ürünleri yetiştirilebilmektedir.

Gaziantep, genel olarak eti, yağı yoğun acı baharat içeren, bol salçalı bir beslenme geleneğine sahiptir. Sıklıkla domates ve biber salçası bir araya getirilerek yemeklerde kullanılır. Yemeklerde kuzu etinin yanı sıra koyun eti yaygın bir şekilde kullanılır. Bütün yemeklerde doğal tereyağı ya da sıvı yağ kullanılır. Bölgede tatlandırmak amacıyla sumak, koruk ekşileri ve nar pekmezi yapılan piyazlarda salatalarda, yemeklerde yoğun bir şekilde kullanılır. Çördük, karabiber, haspir, kekik, susam, mahlep, kırmızıbiber, safran, tarhun, tarçın, sumak, ise baharat olarak tercih edilir. Haspir; yoğurtlu yemeklerin ve hamur işlerinin yapımında, susam; pasta yapımında, safran; pilav çeşitlerinde, tatlı ve böreklerde,

tarhun; köfte ve çorbaların yapında, sumak ise dolmalar, salata ve piyazlarda kullanılır (Sabbağ, 2015).

Öksüzöğlü (2012), Gaziantep yemeklerini birçok alt başlıkta değerlendirmiştir. Bu başlıklarda en çok kebab ve et yemeklerinin olduğu bir gerçektir. Ancak Gaziantep yemekleri diğer bölgelerde olduğu gibi sadece et, sebze ya da hamur işleri gibi tek bir gıdaya odaklı değildir. Yemekleri incelenen birçok bölgede arka sıralarda yerini alan süt ve süt ürünleri Gaziantep'te çoğu yemeğin temel malzemesi olarak kullanılır. Ana yemeklerden çorbalara, tatlılara kadar yoğurt, peynir, kaymak olarak süt ve süt ürünleri kullanılır. Buna rağmen, sebze olarak patlıcan Gaziantep mutfak kültüründe özel bir yere sahiptir. Bölgede 'balcan' olarak anılan patlıcan özellikle yaz yemeklerinde özel tariflerle birleşir. Kurutulmuş çeşitleri ise bütün yıl boyunca sofraları süslemektedir. Patlıcanın iç kısmı hatta üzerindeki yeşil kabukları dahi kurutulularak mutfaklarda kullanılır. Bu kurutulmuş parçalardan sadece Antep mutfağında görülen börk aşısı ve mıcırık aşısı isimli yemekler yapılmaktadır (Erduran ve Şerifoğlu, 2008). Pilav tok tutan, hazırlaması kolay ve yüksek besin değeri açısından kolay hazırlanması ve besin değeri açısından Gaziantep mutfağının önemli besinlerindedir. Bunun yanı sıra pilavlar farklı malzemelerin eklenmesiyle bazen tek başına da sunulabilir. Bunun en önemli örneği geleneksel firik pilavıdır. Firik pilavı olgunlaşmamış taze buğdayın yakılmasıyla, tütsülen dirilmiş firik buğdayından yapılan özel bir aromaya sahip geleneksel bir tattır (Tan, 2012).

Kebablarda, bölgenin tarihteki kuzu ve koyunun evcilleştirildiği ilk yer olmasından ötürü kuzu ve koyun eti tercih edilir (Demirci ve ark. 2013). Kebab çeşitleri dönemsel açıdan mevsimlerle ilgilidir. Mantar mevsiminin olduğu dönemde yapılan keme kebabı, soğanın çok taze olduğu yaz başlarında tüketilen soğan kebabı bunlara örnek verilebilir. Zengin besin değeriyle yıl boyunca daha çok sabah kahvaltılarında tüketilir. Tan (2012) kebabları içeriklerine göre gruplandırmıştır. Sadece ciğerin kullanıldığı kebabları, ciğer kebabı, karaciğer, yürek akciğer gibi malzemelerle birlikte yapılırsa çağirtlak kebabı olarak adlandırmıştır.

Geniş baharat yelpazesi ile bereketli toprakların sunduğu meyve çeşitliliğinin bir araya getiren Gaziantep mutfağı, zıt tatların birlikte kullanılmasına neden olmuştur. Bu iki tadın en çok bir arada kullanıldığı yemekler çorbalarıdır. Çorba ve etli yemeklerle reçel, pekmez ve benzeri tatlı yiyeceklerin aynı anda tüketilmesi Ortadoğu'daki yaygın geleneklerden

biridir (Packard ve McWilliams 1993; Singer, 2012). Bazı meyvelerin yemek yapımında kullanılması Türkiye’de sadece birkaç yörede görülür (Güldemir ve Halıcı, 2009). Gaziantep de bu bölgelerden biridir. Örneğin ayva Gaziantep’te meyve, reçel, tatlı şeklinde kullanılmakla birlikte kebab ve tencere yemeklerinde de kullanılır. Ayvadan başka mevsimine göre vişne, yeşil badem, zerdali, incir, yenedünya kış aylarında ise elma, ayva kurusu, üzüm Gaziantep mutfağında yemeklerde kullanılmaktadır. Gaziantep mutfağında meyve ile yapılan yemekleri Güldemir ve Halıcı (2009) şöyle sıralamıştır: I) Zerdali aşısı. II) Ayva kebabı, III) Çirli yahni, III) Erik tavası, IV) Yenedünya kebabı, V) Elma kebabı VI) Çağla Aşısı Etlî yemeklerin meyvelerle birleştirilip yapılması sadece lezzet yönünden değil, meyvelerin salgıladıkları asitle eti yumuşatmasıyla da ilgili olabilir (Block, Norkus, Hudes, Mandel ve Helzlsouer, 2001; Martin, Zhang, Tonelli ve Petroni, 2013). Anadolu’da oldukça yaygın bir pişirme şekli olan tava ve yahni Gaziantep mutfağında da geniş bir yer tutmaktadır. Tava etli, salçalı, sebzeli ve meyveli genellikle kendi suyuyla pişirilebilen yemeklerken, yahni ise yemeklere su eklenerek yapılan bir pişirme şeklidir. Bu bölgede soğan yahnisi ve Taraklık tavası öne çıkan bu tarz yemeklerdendir (Topuz, 2007). Tava ve yahniden sonra beyran da adından söz edilmesi gereken yemeklerdendir. Beyran, özen isteyen, hazırlanması zor bir yemek olmasına rağmen kebab ve lahmacun kadar tüketilen bir yemektir. Beyran için hazırlanan etin çok uzun süre pişmesi gerekir. Bu yüzden pişirme hazırlıkları gecedan başlar. Bütün gece boyunca pişirilen koyun eti kemiklerinden ayrıldıktan sonra sarımsak, pirinç ve koyunun iç yağını içeren et suyuyla tekrar pişirilen beyran, acı baharatlarla kış aylarında yoğun bir şekilde pişirilir. Kullanılan etin uzun süre pişmesi gerekmektedir. Bu nedenle genellikle beyran hazırlığına gece başlanır. Gaziantep, Adıyaman, Kahramanmaraş, Şanlıurfa gibi mahalle fırınlarının yaygın olduğu bir yöredir. Fırınların bölgedeki yaygınlığı buğday kullanımının arkeolojik devirlere uzanması ve ekmeklerin fırınlarda yapılmasına bağlıdır (Tezcan, 2000; Beşirli, 2010). 19.yy sonraları Anadolu’nun şehirleşmesiyle fırınlar yaygınlaşmış ve ekmeklerin yanı sıra ev yemeklerinin de pişirildiği yerlere dönüşmüştür. Ama fırınların asıl üretim amacı diye bilinen ekmekler de Gaziantep mutfağında oldukça çeşitlidir. En çok üretilen ekmekler, tırnaklı ekmek, yufka ekmek ve kübban ekmeğidir. Ekmek bölgede önemli bir yere sahip olmasına rağmen Türkiye’de en çok tanınan hamur işi Gaziantep lahmacunudur. Kolay hazırlanması, bölgedeki fırınlarda pratik ve hızlı bir şekilde pişirilmesi ve besleyici özelliğiyle günlük öğünlerden törenlere, cenazelerde yoğun bir şekilde kullanılmasıdır. Gaziantep lahmacunu

diğer bölgelerden farklı olarak sarımsakla hazırlanmaktadır (Sabbağ, 2015).

Kahvaltı, Türk mutfağının en geniş yiyecek çeşitlerinin olduğu diğer bir alandır ve dünyanın en zengin mutfaklarından biridir. Bu konuda Gaziantep de zengin bir kahvaltı kültürüne ev sahipliği yapar. Geleneksel Gaziantep kahvaltılarında enerji veren yiyecekler yer alır. Beyran, Kaymaklı katmer, cartlak kebabı, ciğer kavurması kahvaltılarda sunulur. Özel bir yufka arasına yağ sürülüp üstüne kaymak, şeker, fıstık koyularak tava ya da fırında pişirilen katmer tatlısı geleneksel kahvaltılarda en çok tercih edilen yiyeceklerden biridir (Sabbağ, 2015). Hamur tatlılarından bahsedildiğinde Gaziantep tüm dünyada marka olarak görülmektedir (Finglas, 2010). Bu tatlıların en önemlisi Avrupa birliği tarafından coğrafi etiket olarak onaylanmış baklavadır. Baklava hazırlığı zor ve kalitesi açısından özel gıdaların bir araya gelmesiyle oluşur. İçeriğinde kullanılan tereyağın meralarda beslenen koyunlardan elde edilmesi, kırk kattan fazla milimetreden ince yufkaların kullanılması, fıstığın oldukça taze olması, kullanılan şerbetin kıvamı ve sıcaklığı dikkatli ayarlanmış olması gerekmektedir (Topuz, 2009; Güzelbey, 2008; Erduran ve Şerifoğlu, 2008; Kitchen, 2012). Baklavanın yanı sıra şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar ve diğer yerlerden farklı ürünlerin kullanıldığı küncülü, tahinli, leblebili, zerde, tatlılarda yapılır (Sabbağ, 2010).

Tarımsal alanda zengin bir üretime sahip olması sebebiyle Gaziantep'te çok çeşitli kuruyemişler elde edilir. Bu durum Gaziantep mutfağına da yansımaktadır. Antep fıstığı, kavurğa, hedik, kavun, karpuz çekirdekleri, teleme ve melengiç bu bölgede yetiştirilen kuru yemişlerdendir (Sabbağ, 2015).

Coğrafi işaret kendine özgü niteliklerini, şöhretini üretildiği bölgen alan ürünlerin aldığı işaret, isim ya da markadır. İl bazında coğrafi işaretli ürünleri TC. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığına bağlı Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından geleneksel ürün adı ve mahreç işareti ile menşee adı altında sınıflandırılır. Bu sınıflara ait ürün grupları alkolsüz içecekler, alkollü içecekler, şekerleme ve çikolata çeşidi ürünler, dondurmalar, fırıncılık, meyve ve sebzeler sür ürünleri, yağlar, peynirler, yemekler, çorbalar, çeşni çeşitleri, pastacılık (hamur işleri) ürünleri ürün grupları şeklinde tanımlanmıştır (Türkpatent, 2021).

#### **4.2.2. Hatay**

Roma ve Bizans uygarlıklarının da geçmişte yaşadığı Hatay'da, bu uygarlıkların yemek kültürüne etkisi bugün de görülmektedir. Bizans tarihçisi Tamara T. Rice, 'Bizans'ta Günlük

Yaşam; Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis' isimli eserinde Bizanslıların günde üç öğün yemek yediğini, üç çeşit yemek hazırladıklarını, başlangıç olarak ordövr (yemekaltı) diye adlandırılan mezeleri yedikleri, sonrasında ana yemek olarak et veya balık, ardından tatlı yediklerini anlatır (Rice, 2002:15). Sofralarda mezelerin yemeklerle birlikte sunulması, sürdürülen eski geleneğin sürdürülmesi bakımından önemlidir. Bunun yanı sıra et yemeklerinin pişirilmesinde ve ekmek yapında kullanılan çarşı fırınlarının tarihi, Roma dönemine kadar uzanır. Geleneksel bir Roma yemeği olarak tavukgöğsünün Bizanslılar yoluyla günümüze kadar gelmesini imparatorlukların yemek kültürüne katkılarına örnek olarak gösterilebileceğini düşünen Rice, Bizanslılardaki yiyeceklerin çeşitliliğinden ve baharatlara olan düşkünlüğünden bahsetmiştir (Rice, 2002; Şavkay, 2000).

Hatay sofraları; misafir sofrası, bayram sofrası, aile sofrası, ramazan sofrası, hamam sofrası, düğün sofrası, eğlence-ziyafet sofrası, adak sofrası olarak çeşitlendirilebilmektedir. Bu yemek sunumlarında Akdeniz insanının karakteristik misafirperverliği ön plandadır. Törenselleşen yemeklerde Roma kültüründen etkilenildiği düşünülen geleneklerle, uzun süre sofrada vakit geçirilir, müzik ve eğlenceyle taçlandırılır (Aytekin, 2009).

Hatay mutfağının en belirgin özelliği baharat kullanımı olup, tatlandırıcı ve süsleme amaçlı yemeklerde oldukça yoğun kullanılır (Şahin, 2012:17). Zahter (kekik), kimyon, rezene tohumu, karabiber, karanfil, çörek otu, tarçın, yemeklerde yoğun olarak kullanılmaktadır. Kokular insanın belleğinde kalıcı bir yer edinir. Yemeklerin yaydığı kokuların lezzeti hatırlattığı, bu yüzden baharatların hatırlatma özelliğinin olduğu düşünülür. Bu özelliğin etkisiyle baharatlar, Hatay mutfağındaki yemeklerin temelini oluşturur (Cömert, 2014).

Hatay mutfak kültüründe et yemekleri önemli yer tutmaktadır. Arap Kebabı, Tepsi Kebabı, Aşur (Aşır), Kâğıt Kebabı, Tirit, Kemmünlü Köfte (Kimyonlu Köfte), Tuzda Tavuk, Mortadella, Antakya Usulü Kıyma Kebabı ve Kuşbaşı, Antakya Usulü Tavuk Döner, Belen Tavası, Makbule geleneksel Hatay mutfağının önemli yemeklerindedir (Güzel ve Öncel, 2018). Yemeklerde beyaz etin yanı sıra taze koyun ve kuzu eti kullanılır. Et yemeklerinde, çoğunlukla bıçak yardımıyla elde edilen kıymanın kullanılması Hatay'ın geleneksel mutfak kültüründe farklılık yaratır (Türkpatent, 2021). Et ve buğdayın uzun süre ağır ateşte pişirilmesiyle elde edilen aşur, yoğun baharatların eşlik ettiği törenselleşen bir yemektir. Kağıt kebabı, Tepsi kebabı Arap kebabı gibi geleneksel yemekler şehir fırınlarında odun ateşinde pişirilir. Şehirlerdeki fırın ve kasaplar mutfak kültürünün en önemli öğeleridir. Fırın ve

kasap, birbirlerine yakın yerlerde bulunur ve bazı kasaplar servisi kasap önüne kurulu masalarda yapar. Kâğıt kebabı, tepsi kebabı, külçe katıklı ekmek, kaytaş böreği, biberli ekmek, kâhke, oruk gibi geleneksel yemeklerin bu fırınlarda pişirilmesi geleneksel bir ritüeldir. Katıklı ve biberli ekmeğin tandırda da yapıldığı bölgede ekmek çeşitleri de önemli yer kaplamaktadır. Halebi (pita) ekmeğ, pide ekmeği, tandır ekmeği, kebab ve döner ekmeği gibi ekmek türleri, yemeklere eşlik eden hamur işlerindedir. Yemeklerde tamamlayıcı olarak tüketilir (Kaypak ve Uçar, 2018).

Hatay'da sebze yemeği olarak Şeyh Mualla, Öcce (Mücver), Bamya, Lübye (Börölce), Kabak Bastırma, Ispanak Boraniye, Kabak Boraniye, Mahşi, Şihıl, Zeytinyağlı Zılık (Pazı) Sapı, Aya Köfteli Ispanak Sapı yemekleri örnek verilebilir. Genel anlamda tencere yemeklerinde kullanılan sebzeler mevsimsel özelliklere göre, bamya, pazı, ıspanak, patlıcan, fasulye, kabak, domates daha çok kullanılır (Şahin, 2012).

Yemek önü olarak servis edilen mezeler ve salatalar Hatay mutfak kültürünün ayırt edici özelliklerindedir. Bakla, Cevizli Biber, Ali Nazik, Tarator, Humus, Havuçlu Tarator, Patlıcan Yoğurtlama, Turplu Tarator, Roka Salatası, Abugannuş, Zahter Salatası, Zeytin Salatası, Taze Sürk Salatası, Zılık Sapı Yoğurtlaması, Taze Çökelek Salatası, Küflü Sürk Salatası, bölge mutfağını taze ya da kuru meyve ve sebze, peynir çeşitlerinin yoğun aromalı baharatlarla harmanlanmasıyla hazırlanır (Özdemir ve Güngör, 2016).

Tatlı ve reçellerde ise en önemli öğe künefe olarak söylenebilir. Özel saçlarda özenle yapılan kadayıfın tereyağı ve Hatay'a özgü peynirle fırında pişirilmesiyle elde edilen bu tatlıya ek olarak, Künefe, Kabak Tatlısı, Peynirli İrmik Helvası, Taş Kadayıfı, Şam Tatlısı, Züngül, Haytalı, Kebbət Reçeli, Turunç Reçeli, Ceviz Reçeli, Ayva Reçeli, Patlıcan Reçeli de Hatay'ın gastronomik değerlerini oluşturmaktadır. Kahvaltılarda kullanılan malzemelerin çeşitliliğiyle bu öğünü törene çeviren Hatay geleneklerinden sürk ve Cara çökeleği kahvaltılarının vazgeçilmezidir. Bunun yanı sıra, Sürk (Çökelek), Cara (Testi) Peyniri ve Çökeleği, Burma Peynir Küflendirilmiş Sürk, Ezme Peynir (Yaprak Peynir), Kahvaltılık Tuzlu Yoğurt, Sünme Peynir (Çile Peyniri), Tuzlu Yoğurt kahvaltılara eşlik eden ürünlerdir. Yörenin üretici rolünden dolayı farklı şekillerde salamura edilmiş zeytinler, nar ekşisi, ceviz, ya da çökelekle de harmanlanarak sofralarda yer almaktadır (Şahin, 2012).

Hatay'ın coğrafi özellikli ürünlerinden Antakya Kağıt Kebabı, Antakya Künefesi, Antakya Sürkü, Tuzlu Yoğurt, Antakya Küflü Sürkü, mahreç işaretili ürünlerdir. Dörtyol mandarini

ise menşei işaretli bir üründür.

### 4.2.3. Afyon

Afyonkarahisar Mutfağı geleneksel lezzetleriyle 2019 yılında UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında 'Gastronomi Şehri' unvanını almaya hak kazanmıştır. Tarım ve hayvancılığın yörede gelişmiş olması nedeniyle Afyonkarahisar mutfağının da bu ürünlerle zenginleştiği söylenebilir. Afyonkarahisar mutfak kültüründe hamur işleri, et yemekleri ve sebze yemekleri öne çıkan lezzetlerdendir. Yörede yetişen en önemli ürünlerden biri olan haşhaş baharat, yağ ve süsleme malzemesi olarak özellikle hamur işlerinde kullanılır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe et yemekleri çoğunlukla kendi yağında pişirilmekte olup başka yağ içine eklenmez. Yemeklerde böbrek ya da iç yağının sızdırılmasıyla elde edilen 'don yağı' kullanılmaktadır (Baysal, 1991; Karadağ, Çelebi, Ertaş ve Şanlıer, 2014).

Türklerin Orta Asya'dan beri pastırma ve kavurmayla birlikte en çok tükettikleri besinlerden biri olan sucuk, Afyonkarahisar mutfağının sahip olduğu en önemli et ürünlerinden biridir. Sucuk, pastırma yapımına benzer bir şekilde çiğ etin baharat ve tuz pişirilmesiyle oluşur (Yılmaz, 1998). Kuşbaşı şeklinde hazırlanan etler, zencefil, kırmızıbiber, karabiber, yenibahar ve sarımsakla harmanlanıp kıyma makinesinde birkaç defa çekilerek yağlı kıymaya dönüştürülür. Tuz aşamalı olarak etle birleştirilir ve bu karışım soğuk ortamda bir gece dinlendirilir. Elde edilen hamura kıvamındaki karışım temizlenip kurutulan bağırsakların içine doldurulur. Sonrasında belirli bölümlerden boğum boğum bağlanan bağırsaklarda bir süre dinlendirilir ve ardından birkaç gün kurumaya bırakılır (Baytok, Pekyaman, Yılmaz, Başat, Emren, Çelik, Çelik, Kara, Gürel ve Uyan, 2013: 28).

Sucuk döner; geleneksel Afyon mutfağını çeşitlendiren yöresel ürünlerinden biridir. Sucuk hamurunun kurutulmadan döner şekline getirilmesi, soğutulması ya da dondurulmasıyla hazırlanır. Sucuk döner, döner yapılan özel ocaklarda devamlı döndürülerek pişirilmektedir. Dilimler halinde kesilerek restoranlarda ekmek arası ya da yöresel salatalarla birlikte tabakta ikram edilir (Atik ve Denктаş, 2015: 162).

Afyonkarahisar da kaymak üretimi önemli bir yere sahiptir. Manda ya da inek sütünün işlenmesiyle oluşur. Manda sütünden üretilen kaymaklar daha lezzetli ve dayanıklı olduğu için daha çok tercih edilir. Kaymak, yöresel tatlılardan ekmek kadayıfı ve kabak tatlısının üzerinde, kahvaltılık olarak bal, çilek, kiraz, vişne reçelleri ile sunulur. Afyon Lokumu,



kaymak dolması gibi yöresel tatlara eklenerek farklı lezzetler oluşturur. Bunun yanında her türlü şerbetli tatlı kaymak eşliğinde ikram edilir (Zafer Kalkınma Ajansı, 2021). Geleneksel Türk mutfağının en önemli tatlılarından olan lokum Afyonkarahisar da yoğun bir şekilde üretilir. Afyonkarahisar mutfak kültürüne has en çok tercih edilen lokum çeşidi 'kaymaklı lokum' dur. Çikolatalı, fıstıklı, fındıklı ve cevizli olarak da üretilen lokum çeşitleri olmasına rağmen kaymaklı lokum yörede en çok sevilen lokum çeşididir (Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2018).

Afyon mutfağını zenginleştiren diğer bir tat da kaymaklı şekerdir. 20. yüzyılın başlarında yöresel bir aşçının keşfedip üretmeye başladığı bir şekerleme çeşididir. Besili mandaların sütlerinden elde edilen kaymakla yapılan bu şekerleme yöre ekonomisinde geniş yer alır (Baytok ve diğ., 2013).

Buğday ve nohuttan üretilen göce ve ya düğü diye adlandırılan çekilmiş ince bulgur Afyon yemeklerinde oldukça yoğun kullanılır. Afyonkarahisar'a has yemeklerden, göce tarhanası, sebze yemeklerinden ilibada dolması, patlıcan böreği, patlıcan-maydanoz -pırasa--kabak ve düğülü musakkaları, düğülü yaprak dolması ve ekşili bamya, et yemeklerinden ramazan kebabı, duvaklı paçık, bütün et, tadılmaya değer, özel lezzetlerdendir. Hamur işlerinde ise ağzı açık, haşgeşli (haşhaşlı) bükme, arabası, ocak bükmesi, katmer, börek, cızdırma ve öğmenin öne çıkan özel lezzetlerdendir (Aydın, 2015: 19).

Afyonkarahisar mutfağına özel yemekler gruplandırıldığında çorbalarda Göce tarhanası, Toğga ve Sakala öne çıkmaktadır. Et yemeklerinde Duvaklı, Ramazan kebabı, Bütüm et, Paçık olarak isimlendirilen yöresel yemeklerden söz edilebilir. Bunlarla birlikte taş fırında çömlükte pişirilerek, dövüldükten sonra manda kaymağı da ilave edilen coğrafi işaret tesciline sahip Keşkek yemeği Afyonkarahisar'ın ön plana çıkan et yemeklerindendir. Hazırlanışı zahmetli olmasına rağmen besleyici özelliği ve tadıyla dikkat çeken bir lezzettir. Sebze yemeklerinde patlıcan yemeklerinin özel bir yeri vardır. Patlıcan Musakka, Patlıcan Böreği patlıcan kullanılan sebze yemeklerindendir. Evelik denilen yöresel bir bitkiden yapılan bir çeşit dolma olan ilibida dolmasının yanı sıra Ekşili Bamya, Düğülü Yaprak Dolması, Kabak Musakka, Maydanoz Musakka, Pırasa Musakka gibi sebze yemekleri de yapılır (Çınar, 2019).

Haşhaş hamur işlerinde yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Haşhaşın etkisiyle farklı bir tat yakalayan Afyonkarahisar mutfağı Cızdırma, Öğme, Arabası, Ağzı Açık, Haşhaşlı Börek,

Katmer gibi yöresel tatlara sahiptir. Tatlılardan Fırma Baklavası, Ekmek Kadayıfı, Güllaç, Kaymaklı Şeker ve benzeri tatlılar geleneksel mutfakta genellikle kaymakla sunulan yöresel tatlılardır. Bütün bunlara ek olarak, yöresel zenginliğin bir parçası olarak meyve kompostoları bölge için önemli tatlardandır. Erik, vişne, kayısı, elma kompostoları özellikle çok tüketilen yiyeceklerdendir. Afyonkarahisar mutfağında pilavlarda çeşitlilik göstermektedir. Haşhaşlı Bulgur, Özbek Pilavı, Mercimekli Bulgur pilavı olarak betimlenen pilav çeşitleri tek başına yenilebildiği gibi ana yemeklerin yanında da servis edilebilir. Çok zengin bir salata kültürüne sahip olmayan Afyonkarahisar mutfağında öne çıkan salata Afıyan Salatasıdır. Taze afyonun maydanoz, soğan, domates ve limonla birleştirilmesiyle hazırlanan bu salata geleneksel gastronomik kültürde yerini alır (Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2018; Çınar, 2019).

Afyon yemek kültüründe yemekler geleneksel mutfak sunumlarından değişik hazırlanır. Meydandaki sofralarda toplu bir şekilde yenilen ve ikram edilen yemeğe 'sıra yemeği' denir. Sıra yemeğinde hazırlanan yemek çeşitleri, yapılan toplantı ya da verilen davetin özelliğine göre 10-20 çeşit yemekten 40 çeşit yemeğe kadar sunum yapılır. Bunlar oğlan kınası daveti, hacı daveti, zinardı daveti (nişandan sonra oğlan evinin, kız evine gelip kayınvalidenin ve kız tarafının takı takması gerekçesiyle verilen davettir), ölüm yemekleri, doğum daveti, sünnet daveti gibi çeşitlendirilir. Sıra yemeğinde ikram edilen yemeklerin fazla sayıda olduğunda yaşanabilecek sindirim problemlerini giderme maksadıyla yemek davetlerinin sonunda Bamya (bamya çorbası) ikram edilmesi Afyon mutfak geleneklerinin fark yaratan bir uygulamasıdır (Kültür Portalı, 2021).

Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretleri ürünlerinden Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyon Pastırması, Sucuğu ve Şuhut Keşkeği mahreç işaretli ürünlerdir. Afyon Kaymağı, Patatesli Ekmeği, Çay İlçesi Vişnesi, Sultandağı Gıllı Kirazı ve Sultandağı Kirazı menşei işaretli ürünlerdir (Türkpatent, 2021c).

### **4.3. Türkiye'nin Gastronomi Şehri Unvanı Almış İllerinin Coğrafi İşaret Almayı Bekleyen Ürünleri**

Gastronomi şehri unvanı almış şehirlerde ki bazı kurum ve kuruluşlar çeşitli yiyecek ve içecek ürünlerinin mahreç ve menşei tescili alması için öncelikle Türk Patent ve Marka kurumuna başvuruda bulunmaktadır. Üretim ve pazarlama kurallarına uygun seçilen ürünler belirli aşamalarda değerlendirildikten sonra başvuru süreci başlayarak tescil kararı

verilmektedir. Bu kapsamda 15 Ekim 2021 tarihine kadar tescil başvurusunda bulunan ürünlerin listesi Çizelge 2’de verilmiştir.



Çizelge 2 Başvuru Aşamasında Coğrafi İşaret Almayı Bekleyen Ürünler

Sıra	Ürün Grubu	Gaziantep	f	Hatay	f	Afyonkarahisar	f
1	Alkolsüz içecekler	Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>		0		0
2	Çikolata şekerleme ve türevi ürünler				0	Sandıklı Kürek Helvası <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>
3	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar	Antep Kübban Ekmeği <sup>a</sup> Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	Hatay Kaytaç Böreği <sup>a</sup> Hatay Kömbesi <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	Afyon Palize Tatlısı <sup>a</sup> Afyonkarahisar Ak Pide (Afyonkarahisar Tırnak Pidesi) / Afyon Ak Pide (Afyon Tırnak Pidesi) <sup>a</sup> Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer / Afyon Haşhaşlı Katmer <sup>a</sup> Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası <sup>a</sup> Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyon Nişan Kurabiyesi <sup>a</sup> Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi <sup>a</sup>	6 <sup>a</sup>
4	İşlenmiş işlenmemiş et ürünleri		0		0		0
5	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Antep Biber Salçası <sup>a</sup> Antep Boz İç Fıstık / Boz İç Antepfıstığı <sup>b</sup> Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru <sup>a</sup> Antep Karası Üzümlü /Gaziantep Karası Üzümlü <sup>a</sup> Gaziantep Acur-Biber Turşusu <sup>a</sup> Gaziantep Maş Fasulyesi <sup>b</sup> Nizip Mızar Havucu <sup>b</sup> Sandıklı Leblebisi <sup>a</sup> Sof Domatesi <sup>b</sup> İslahiye Biberi <sup>b</sup>	5 <sup>a</sup> ,5 <sup>b</sup>	Hatay Biber Salçası <sup>a</sup> Hatay Halhalı Zeytini <sup>a</sup> Hatay Lif Kabağı <sup>b</sup> Kırıkhan Siyah Havucu <sup>b</sup>	2 <sup>a</sup> ,2 <sup>b</sup>	Afyon Haşhaşı <sup>b</sup> Sandıklı Leblebisi <sup>a</sup> Sof Domatesi <sup>b</sup> İslahiye Biberi <sup>b</sup> Şuhut Kışık Patatesi (Şuhut Patatesi) <sup>b</sup>	1 <sup>a</sup> ,4 <sup>b</sup>
6	Peynirler			Antakya Künefelik Peyniri <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>		0

Sıra	Ürün Grubu	Gaziantep	f	Hatay	f	Afyonkarahisar	f
7	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri			Altınöz Zeytinyağı <sup>b</sup>	1 <sup>b</sup>		0
8	Tere yağ dahil katı ve sıvı yağlar				0		0
9	Yemekler ve çorbalar	Antep Kara Kavurma <sup>a</sup> Gaziantep / Antep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte <sup>a</sup> Gaziantep / Antep Yarım Tava <sup>a</sup> Gaziantep Altı Cacıklı Arap Köfte/Antep Altı Cacıklı Arap Köfte <sup>a</sup> Gaziantep Buhara Pilavı / Antep Buhara Pilavı <sup>a</sup> Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma <sup>a</sup> Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması <sup>a</sup> Gaziantep Malhıtalı Aşısı/Lapası <sup>a</sup> Gaziantep Nar Ekşili Soğanlı Lahmacun <sup>a</sup> Gaziantep Omacı/Antep Omacı/Pisik Köftesi <sup>a</sup> Gaziantep Simit Aşısı/ Antep Simit Aşısı <sup>a</sup> Gaziantep Simit Aşısı/Antep Simit Aşısı <sup>a</sup> Gaziantep Sini Köftesi <sup>a</sup> Gaziantep Usulü Özbek Pilavı/Antep Usulü Özbek Pilavı <sup>a</sup> Gaziantep Yoğurtlu Akıtmalı Ufak Köfte/Antep Yoğurtlu Akıtmalı Ufak Köfte <sup>a</sup> Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye/Antep Yoğurtlu Taze Fasulye <sup>a</sup> Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık <sup>a</sup> Gaziantep/Antep Maş Çorbası <sup>a</sup> Gaziantep/Antep Sebzeli Kebap <sup>a</sup> Gaziantep/Antep Çağla Aşısı <sup>a</sup>	19 <sup>a</sup>	Hatay Oruğu <sup>a</sup> Hatay Reyhanlı Humusu <sup>a</sup> İskenderun Döneri <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	Afyon Dana Tandır <sup>a</sup> Afyon Tandır Çorbası <sup>a</sup> Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav <sup>a</sup> Bolvadin Fırın Eti <sup>a</sup> Dinar Taptama Köfte <sup>a</sup> Sakala Çarpan Çorbası <sup>a</sup> Sandıklı Alacaşı <sup>a</sup> Sandıklı Kapama Yemeği <sup>a</sup> Sandıklı Saç Eti <sup>a</sup>	9 <sup>a</sup>

Sıra	Ürün Grubu	Gaziantep	f	Hatay	f	Afyonkarahisar	f
10	Yiyecekler için çeşni/ezzettericiler, soslar ve tuz				0		0
<b>Toplam</b>			39		11		21

<sup>a</sup>: Mahreç İşaretli Ürün

<sup>b</sup>: Menşe Ürün

Çizelge 2 incelendiğinde alkolsüz içecekler ürün grubunda Gaziantep şehrine ait Zahter Çayı dışında diğer şehirlere ait başvurusu yapılmış herhangi bir ürün bulunmadığı görülmektedir. Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler kapsamında ise Afyonkarahisar sandıklı kürek helvası dışında ürün bulunmamaktadır. Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar ürün grubunda başvurusu yapılan ürünler değerlendirildiğinde Afyon Palize tatlısı, Afyonkarahisar haşhaşlı katmer, Afyonkarahisar hurma baklavası, Afyonkarahisar Nişan kurabiyesi, Afyonkarahisar Ovmesi Afyonkarahisar ili adına yapılmış başvurulardır. Bu ürün grubunda en fazla başvuru yapılan il Afyonkarahisar'dır. Gaziantep aynı ürün kategorisinde Antep Kübban Ekmeği ve Peynirli İrmik Helvasıyla başvuruda bulunmuştur. Hatay ili ise Hatay Kömbesi ve Kaytaç Böreği ile başvuruda bulunmuştur. İşlenmemiş Et ürünleri kategorisinde ise Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illeri adına herhangi bir başvuru bulunmamaktadır. İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar kategorisinde ise Antep biber salçası, Antep Boz İç Fıstığı, Antep Haylan Kabağı Kurusu, Antep Karası Üzüümü, Gaziantep Acur Biber Turşusu, Gaziantep Maş Fasulyesi, Nizip Mızar Havucu, Sof Domatesi, İslahiye Biberi Gaziantep iline ait başvurusu yapılmış ürünlerdir. Gaziantep bu alanda diğer illere göre en çok başvuru yapmış ildir. Aynı Kategoride Hatay 'da ise Hatay Biber Salçası, Hatay Halhalı Zeytini, Hatay Lif Kabağı, Kırıkhan Havucu dört adet başvuru bulunmaktadır. Afyonkarahisar'da ise aynı şekilde Afyon Haşhaş, Sandıklı Leblebisi, Sof Domatesi, Şuhut Patatesi ile dört ürünle başvuruda bulunmuştur. Peynirler ürün grubunda ise sadece Hatay Antakya Künefelik peyniri ile başvurmuştur. Tereyağı Dahil Katı ve Sıvı Yağlar kategorisinde de sadece Hatay Antakya Zeytinyağı ile başvuruda bulunmuştur. Gaziantep Yemekler ve Çorbalar ürün kategorisinde 19 yemek ve çorba çeşidiyle en çok başvuru yapılan ildir. Bu ürünler Antep Kara Kavurma, Gaziantep Akıtmalı Ufak Köfte, Antep Yarım Tava, Gaziantep Altı Cacıklı Arap Köfte, Gaziantep Buhara Pilavı, Gaziantep Damat Dolması, Gaziantep Haylan Kabağı Dolması, Gaziantep Malhıtalı Aşı, Gaziantep Nar Ekşili Soğanlı Lahmacun, Antep Omacı/Pisik Köftesi, Gaziantep Simit Aşı, Gaziantep Sini Köftesi, Gaziantep Usulü Özbek Pilavı/Antep Usulü Özbek Pilavı, Gaziantep Yoğurtlu Akıtmalı Ufak Köfte, Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye Antep Maş Çorbası, Antep Sebzeli Kebap, Antep Çağla Aşı dır. Hatay 'da aynı kategoride Hatay Oruğu, Hatay Reyhanlı Humusu, İskenderun Döneri ile en az başvuru yapan ilimizdir. Afyonkarahisar ise Afyon Dana Tandır, Afyon Tandır Çorbası, Afyonkarahisar Mercimekli Pilav, Bolvadin Fırın Eti, Dinar Taptama Köfte, Sakala Çarpan Çorbası, Sandıklı Alacası, Sandıklı Kapama Yemeği,

Sandıklı Saç Eti ile dokuz başvuru yapmıştır.

#### **4.4. Gastronomi Şehri Unvanı Almış İllerinin Coğrafi İşaretli Ürünleri ve Özellikleri**

Tarama sonucu elde edilen verilere göre, gastronomi şehirlerinin sahip olduğu toplamda 98 coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürün olduğu tespit edilmiştir. Türk Patent enstitüsünün oluşturduğu kategoriler dikkate alınarak, ürünler mahreç ve menşei tescil türlerine göre değerlendirilmiştir. Bu süreçte gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünleri arasında geleneksel ürün adı almış herhangi bir ürün ile karşılaşılması değildir. İlgili bulgular; ürünün ait olduğu kategori, il ve o ilde kategori bazında kaç ürün olduğunu gösteren frekans değerleri ile birlikte Çizelge 3’de sunulmuştur.

Yiyecek içecek ürünleri olarak değerlendirildiğine Gaziantep’te 56 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bunlardan 19 tanesi mahreç işaretli (Bir ürünün, niteliği ya da diğer özellikleriyle sınırları belirlenmiş coğrafi bölgeyle özdeşleşen işleme, üretim ve ya diğer yapım işlerinden en az birinin belirtilen coğrafi alanda gerçekleştirilen ürünlere verilen işarete ‘mahreç işareti’ denir). Bunlardan 10 tanesi menşe (bir ürünün temel niteliklerinin belirli bir coğrafi bölgeye ait doğal ve beşeri sebeplerden oluştuğunu belirten coğrafi işaretlere ‘menşe adı’ denir) işaretlidir.

Gaziantep’in coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünlerinden Antep Baklavası, Beyranı, Bulguru, Fıstık Ezmesi, Köy Kahkasi, Kurabiyesi, Menengiç Kahvesi, Meyan Şerbeti, Muskası, Şiveydizi, Tırnaklı Pidesi, Yuvarlaması, Nohut Dürümü, Sarımsak Aşısı, Sarımsak Kebabı, Sütlü Zerdesi, Yeşil Zeytin Böreği, Nizip Zeytin Yağı ve Oğuzeli Nar Ekşisi mahreç işaretli ürünlerdir. Antep Firiği, Antep Fıstığı Kuruluk Patlıcan, Antep Peyniri, Antep Pekmezi, Antep Urmudut Şurubu, Araban Sarımsağı, Oğuzeli Narı, Nizip Nanesi, Nizip Patlıcanı menşei işaretli ürünlerdir.

Hatay’ın coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürünlerinden Hatay Kabak Tatlısı, Antakya Künefesi, Belen Kömürçukuru Pekmezi, Antakya Küflü Sürkü, Antakya Sürkü, Antakya Tuzlu Yoğurdu ve Antakya Kağıt Kebabı mahreç ürünü iken Samandağ Biberi, Kırıkhan Kavunu, Dört Yol Mandarini ve Antakya Carra Peyniri Menşe ürünleridir.

Afyonkarahisar’ın coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürünlerinden Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyonkarahisar Emirdağ Yumurtalı Pidesi Afyon Sucuğu, Afyon Pastırması, Emirdağ Koyun Yoğurdu, Afyon Patlıcan Böreği, Afyon



Kebabı, Afyon Velense Hamur Aşı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşı, Afyon İlibada Sarması/Afyon İlibada Dolması/Afyonkarahisar İlibada Sarması/Afyonkarahisar İlibada Dolması, Afyonkarahisar ullama Köfte, Emirdağ Güveci, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Şuhut Keşkeği mahreç işaretli ürünleridir. Patatesli Ekmeği, Sultandağı Gıllı Kirazı, Sultandağı Kirazı, ay İlçesi Vişnesi, Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu, Afyon Kaymağı ve Afyon Lokumu menşei işaretli üründür.



**Çizelge 3 Coğrafi İşaret Alan Ürünler**

Sıra	Ürün Grubu	Gaziantep	F	Hatay	f	Afyonkarahisar	F
1	Alkolsüz içecekler	Antep Meyan Şerbeti <sup>a</sup> , Antep Urmu Dut Şurubu <sup>b</sup> ,	1 <sup>a</sup> ,1 <sup>b</sup>	-	0	-	0
2	Çikolata şekerleme ve türevi ürünler	Antep Fıstık Ezmesi <sup>a</sup> , Antep Muskası <sup>a</sup> ,	2 <sup>a</sup>	-	0	Afyon Lokumu <sup>b</sup> ,	1 <sup>b</sup>
3	Diğer Ürünler	Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi <sup>b</sup> , Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru <sup>a</sup> , Antep Firiği <sup>b</sup>	1 <sup>a</sup> , 2 <sup>b</sup>				
4	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar	Antep Sebzeli Peynirli Böreği <sup>a</sup> ,Antep Şekerli Peynirli Böreği <sup>a</sup> , Antep Kuymağı <sup>a</sup> , Gaziantep Sütlü Zerdesi/Gaziantep Astarlı Sütlacı <sup>a</sup> , Antep Kurabiyesi <sup>a</sup> , Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği <sup>a</sup> , Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi) <sup>a</sup> , Antep Katmeri <sup>a</sup> , Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu) <sup>a</sup> , Antep Tırnaklı Pidesi <sup>a</sup> , Antep Baklavası <sup>a</sup>	11 <sup>a</sup>	Antakya Künefesias, Hatay Kabak Tatlısı <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	Afyon Ağzıaçığı <sup>a</sup> , Afyon Bükmesi <sup>a</sup> , Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı <sup>a</sup> , Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği <sup>b</sup> , Emirdağ Yumurtalı Pidesi <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup> ,1 <sup>b</sup>
5	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri	-	0	-	0	Afyon Sucuğu <sup>a</sup> , Afyon Pastırması <sup>a</sup> ,	2 <sup>a</sup>
6	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Antep Dolmalık Biber Kuruşu <sup>b</sup> , Oğuzeli Kurutmalığı <sup>a</sup> , Nizip Patlıcanı <sup>b</sup> , Araban Sarımsağı <sup>b</sup> , Gaziantep Pekmezi <sup>a</sup> , Antep Oğuzeli Narı <sup>b</sup> , Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı) <sup>b</sup> , Antep Fıstığı <sup>b</sup>	2 <sup>a</sup> ,6 <sup>b</sup>	Samandağ Biberi <sup>b</sup> , Kırıkhan Kavunu <sup>b</sup> , Belen Kömürçukuru Pekmezi <sup>a</sup> , Dört Yol Mandarini <sup>b</sup>	1 <sup>a</sup> ,3 <sup>b</sup>	Çay İlçesi Vişnesib, Sultandağı Kirazı <sup>b</sup> , Sultandağı Gıllı Kirazı <sup>b</sup>	3 <sup>b</sup>
7	Peynirler	Antep Peyniri <sup>b</sup> ,	1 <sup>b</sup>	Antakya Carra Peyniri <sup>b</sup> , Antakya Küflü Sürkü <sup>a</sup> , Antakya Sürkü <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup> ,1 <sup>b</sup>	-	0
8	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	-	0	Antakya Tuzlu Yoğurdu <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	Afyon Kaymağı <sup>b</sup> , Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdub, Emirdağ Koyun Yoğurdu <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup> ,1 <sup>b</sup>

<b>Çizelge 3 Coğrafi İşaret Alan Ürünler</b>							
<b>Sıra</b>	<b>Ürün Grubu</b>	<b>Gaziantep</b>	<b>F</b>	<b>Hatay</b>	<b>f</b>	<b>Afyonkarahisar</b>	<b>F</b>
9	Tere yağ dahil katı ve sıvı yağlar	Nizip Zeytinyağı <sup>b</sup>	1 <sup>b</sup>	-	0	-	0
10	Yemekler ve çorbalar	Gaziantep Mıcırık Aşısı, Antep Maş Piyazı, Antep Altı Ezmeli Kebap, Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı, Gaziantep Çağirtlak Kebabı/ Antep Çağirtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı / Antep Cartlak Kebabı, Gaziantep Mumbar Dolması/ Antep Mumbar Dolması, Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi, Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası, Antep Allı Yeşilli Dolma /Antep Nakışlı Dolma /Antep Yaz Dolması Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte Antep Alaca Çorba Gaziantep Kabaklama/Antep Kabaklama, Antep Keme Kebabı Gaziantep Doğrama/Antep Doğrama, Antep Lebeniye Çorbası, Antep Süzek Yapması, Antep Yoğurtlu Patates, Antep Alenaziği, Antep Yenidünya Kebabı, Antep Erik Tavası, Antep Haveydi Köfte, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Antep Tene Katması, Antep Simit Kebabı, Antep Firik Pilavı, Antep Firikli Acur Dolması, Antep Küşleme Kebabı Gaziantep Malhıtalı Köftesi/Gaziantep Mercimekli Köftesi, Antep Öz Çorba, Antep Nohut Dürümü, Gaziantep Sarımsak Aşısı, Gaziantep Sarımsak Kebabı, Antep Şiveydzia, Antep Beyranı, Antep Yuvalaması	34 <sup>a</sup>	Antakya Kağıt Kababı <sup>a</sup>	1 <sup>a</sup>	Şuhut Keşkeği, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Emirdağ Güveci, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Afyonkarahisar İlibada Dolması, Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı, Afyon Kebabı, Afyon Patlıcan Böreği <sup>a</sup>	8 <sup>a</sup>
11	Yiyecekler için çeşni /lezzet vericiler, soslar ve tuz	Nizip Nanesib, Antep Sumağı <sup>a</sup> , Oğuzeli Nar Ekşisi <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup> , 1 <sup>b</sup>	-	0	-	0
<b>Toplam</b>			65		11		22

<sup>a</sup>: Mahreç İşaretili Ürün

<sup>b</sup>: Menşe Ürün

Çizelge 3’den hareketle coğrafi işaretli yiyecek ve içecekler işaretli ürünler incelendiğinde en zengin şehrin Gaziantep olduğu görülmüştür. Çizelge 3’e göre Gaziantep için en çok “Yemekler ve çorbalar” kategorisi (f=34) ilk sırada yer almaktadır. Bu yemeklerin genel anlamda et yemeklerinden oluştuğu söylenebilir. “İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar” (f=8) ve “Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar” (f=11) ürün bulunmaktadır.” Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar” başlığı altındaki ürünler genel anlamda hamur işlerinden oluşan ürünlerdir. “İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar” konusunda ise ürünler meyve, sebze ve buğdaydan oluşmaktadır.

Çizelge 3 incelendiğinde, Hatay ilinin gastronomik açıdan zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen Gaziantep kadar coğrafi işaretli yiyecek ve içeceğe sahip olmadığı görülmektedir. Coğrafi işaretli ürün sayısı bakımından Hatay’ın üçüncü sırada yer aldığı söylenebilir. “Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar” başlığında sadece “Antakya künefesi” yer alırken, Hatay’ın daha çok “İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar” kategorisinde (f=4) coğrafi işaretli ürüne sahip olduğu görülmektedir.

Afyonkarahisar şehri değerlendirildiğinde Gaziantep ilinden sonra coğrafi işaretli ürün sayısı yüksek diğer ildir. En çok “Yemekler ve Çorbalar” sınıfında ürünleri olan (f=8) Afyonkarahisar’da “İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri” ve “Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar” kategorileri ikinci sırada yer almaktadır.

Çizelge 3’ten hareketle “İşlenmiş işlenmemiş et ürünleri” ve “Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri” kategorileri haricinde diğer tüm kategorilerde Gaziantep ilinin en az bir ürününün olduğu görülmektedir. Bu tespitlere göre diğer iki gastronomi ilinin coğrafi işaretli yiyecek ve içecekler bakımından Gaziantep’in oldukça gerisinde olduğu söylenebilir. Diğer taraftan Gaziantep, Afyonkarahisar ve Hatay illerinin coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürünlerinden; tabloda yer alamayan (1) biralar ve diğer alkollü içecekler, (2) dondurmalar ve yenilebilir buzlar ve (3) bal kategorilerinde hiçbir ürün bulunmamaktadır.

Mahreç işareti ve menşei adı olarak coğrafi işaret türlerine odaklanıldığında ise Gaziantep ilinin mahreç işaretli ürünlerinin (f=53), menşe adı almış ürünlerinden (f=12) sayıca fazla olduğu söylenebilir. Hatay ilinde yine mahreç işaretli ürünlerinin (f=7), menşe adı almış (f=4) ürünlerinden fazla olduğu görülmektedir. Afyonkarahisar ilinde ise mahreç adı almış ürün sayısının (f=16), menşe işareti almış ürün (f=6) sayısından fazla olduğu görülmektedir.

Bu açıklamaların ardından UNESCO yaratıcı şehirleri listesinde yer alan Türkiye’deki illerin

coğrafi işaretli ürünlere ait resimler ve ürünlerin içerik bilgisi TPE sayfasından alınmıştır.

#### 4.4.1. Gaziantep ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri

Bu bölümde coğrafi işaretli ürünler tescil tarihine göre yeniden eskiye doğru sıralanmıştır. Ürünler bu kapsamda ürün özellikleri veya hazırlanışları dikkate alınarak kendi başlıkları altında değerlendirilmiştir.

##### *Gaziantep Börk Aşı Gaziantep Mıcırık Aşı*

Gaziantep Börk Aşı, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 10.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 04.10.2021 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 1. Gaziantep Börk Aşı

##### Malzemeler

- |                                     |  |                            |
|-------------------------------------|--|----------------------------|
| ✓ 250 g kıyma                       | ✓ 40 g domates salçası                 | ✓ 2 adet kuru kırmızıbiber |
| ✓ 2 adet kuru soğan                 | ✓ 20 g biber salçası                   | ✓ 250 g patlıcan borkü /   |
| ✓ 150 g pirinç (önceden ıslatılmış) | ✓ 20 ml sumak ekşisi (veya limon suyu) | mıcırık                    |
| ✓ 4 - 5 diş sarımsak                | ✓ 5-10 g tuz                           | ✓ 5-10 g kuru nane         |
| ✓                                   |  |                            |

Patlıcan borkü / mıcırığı kaynayan tuzlu suda 4-5 dakika haşlandıktan sonra soğuk suyla birkaç defa yıkanır. Kıyma, sarımsak, soğan, domates salçası, biber salçası, nane ile 10 dakika kadar kavrulur. 2,5 su bardağı sıcak su eklendikten sonra doğranmış kırmızıbiber, pirinç, bork / mıcırık ve en son sumak ekşisi tencereye eklenir. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir. Suyunu çektikten sonra servis yapılır.

##### *Gaziantep Antep Maş Piyazı*

Gaziantep Maş Piyazı Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 01.02.2021 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 02.09.2021 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 2. Gaziantep/Antep Maş Piyazı

*Malzemeler (4-6 kişilik):*

- ✓ 150 g maş fasulyesi
- ✓ 90 g zeytinyağı
- ✓ 3 g tuz
- ✓ 1 demet maydanoz
- ✓ 15 g kırmızı pul biber
- ✓ 3-5 dal taze soğan
- ✓ 10 g nar ekşisi

Tercihe göre 40 g ceviz içi, 2-3 diş taze sarımsak, 100 g nar tanesi eklenebilmektedir.

*Hazırlanışı:*

Maş fasulyesi bir süre haşlanır, suyu süzülür ve soğuması sağlanır. Taze soğan, taze sarımsak ve maydanoz ince ince doğranır. Soğutulan maş fasulyeleri, taze soğan, tuz, pul biber, maydanoz, zeytinyağı ve nar ekşisi karıştırılarak servis edilir.

***Gaziantep Antep Altı Ezmeli Kebap, Gaziantep Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı***

Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı Gaziantep'i Geliştirme Vakfı'nın 10.03.2021 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 20.08.2021 tarihinde Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 3. Gaziantep Altı Ezmeli Kebap

*Malzemeler (4 kişilik):*

- ✓ 1-1,5 kg kuşbaşı et
- ✓ 2,5-3 kg olgun domates
- ✓ Karabiber (isteğe göre)
- ✓ 1 demet maydanoz (isteğe göre)
- ✓ 4-5 adet yeşilbiber
- ✓ Tuz

Domatesler doğranmadan veya ikiye bölünüp şişlere geçirilerek mangalda veya fırında 10-12 dakika közleme işlemi yapılır. Közlenmiş domatesler soyulduktan sonra tahta tokmak,

bıçakla ya da bardakaltı ile ezilir. Tuz eklenir ve tabağa aktarılır. İnce ince kıyılan yeşilbiberler domateslere eklenir. Hazırlanan ezmenin sıcak tutulmaya çalışılır. Kebabın yapımında kullanılan etler, istenirse terbiye edilebilir. Şişlere; sırasıyla 1 veya 2 kuşbaşı ebatında kesilmiş parça et ve kuyruk yağı olacak şekilde şişe dizilip mangalda pişirilir.

***Gaziantep Çağırtlak Kebabı Antep Çağırtlak Kebabı Gaziantep Cartlak Kebabı Antep Cartlak Kebabı***

Antep Cartlak Kebabı, Gaziantep Geliştirme Vakfı'nın 20.01.2021 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 09.08.2021'de Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 4. Antep Çağırtlak Kebabı

***Malzemeler:***

- ✓ 1 Porsiyon (1 Kişilik)
- ✓ 1 tike böbrek
- ✓ İsteğe göre 1 tike dalak
- ✓ 2 tike karaciğer
- ✓ 1 tike akciğer
- ✓ Tuz,
- ✓ 2 tike yürek
- ✓ 2 tike çöz-bez veya 2 tike kuyruk yağı
- ✓ İsteğe göre kırmızıbiber, kimyon, sumak

Tike: Kuşbaşı boyutlarında doğranmış parça Sakatat tikelerinin sayıları; 1 tike akciğer yerine 1 tike yağ veya 2 tike karaciğer olarak tercihe bağlı olarak değiştirilebilir. Sakatatlar, ince şişe takılabilecek şekilde doğranır. Şişe, araya çöz yağı (koyunun lenf bezi) ya da kuyruk yağı olacak biçimde dizilir. Şişlerin büyüklüğüne göre yağ fazlalaştırılabilir. Böylece kuru bir yapıda bulunan sakatatların rahat pişmesi temin edilerek ve de yumuşak kalması sağlanır. Bu işlemlerden sonra şişler harı geçmiş köz ateşte ara sıra aynı yöne çevrilerek 6-8 dakika da pişirilir. Kebabın, yanmadan ve sertleşmeden sulu halde alınması önemli bir ayrıntı olup ustalık gerektirir. Pişirilen etler, bir porsiyonda 2 şiş olarak Antep Tırnaklı Pidesi Gaziantep Tırnaklı Pidesi Antep Pidesiylee veya lavaşla dürüm şeklinde ya da tabakta servis edilir. Üzerine tuz ve tercihen kırmızıbiber, toz sumak, kimyon eklenerek sıcak tüketilir. Yanında tercihen maydanozdan ve soğanla yapılan piyaz ile servis yapılır.

### ***Gaziantep Mumbar Dolması Antep Mumbar Dolması***

Gaziantep Mumbar Dolması, 08.07.2020 tarihinde Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı başvuru sonucunda 06.08.2021 mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 5. Antep Mumbar Dolması

#### ***Malzemeler***

- |  |                            |                                  |
|--|----------------------------|----------------------------------|
| ✓ 1 kg koyun mumbarı                               | ✓ 1-2 tatlı kaşığı tuz     | ✓ 300-400 g (isteğe göre) pirinç |
| ✓ 300-500 g koyun kıyması (yağlı)                  | ✓ 30-50 g biber salçası    | ✓ 3-4 diş sarımsak               |
| ✓ 3-7 g karabiber                                  | ✓ 40-100 g kuru soğan,     | ✓ 300-400 g bulgur               |
| ✓ 1-2 yemek kaşığı (isteğe göre) kırmızı pul biber | ✓ 25-35 g sadeyağ tereyağı | ✓ 30-50 g domates salçası        |
| ✓ Yarım çay kaşığı (isteğe göre) yenibahar         |                            |                                  |

Mumbarın temizlenerek bekletileceği sirkeli suyu hazırlamak için:

- |                 |                    |   |
|-----------------|--------------------|---|
| ✓ Yeterince su, | ✓ 0,5 litre sirke, | ✓ Portakal kabuğu veya limon kabuğu 1 adet (isteğe göre). |
|-----------------|--------------------|---|

Gaziantep Mumbar Dolması Antep Mumbar Dolması hazırlanırken; mumbarların içinin ve dışının her iki tarafının çevrilip iyice temizlenmesi, sirkeli suyun içinde bekletilmesi önemlidir. Yıkanmış mumbar ters çevrilip suyun altında bıçakla kazınarak temizlenir. Tuz ve soğan ile iyice ovulur. Sirkeli su bulunan bir kaptaki kaç saat kadar bekletilir. Malzeme listesinde verilen ürünler karıştırılıp iç harcı hazırlanır. Gaziantep Mumbar Dolması Antep Mumbar Dolması genelde bulgur ile hazırlanır ama isteğe göre pirinç ile de hazırlanabilir. Mumbar tekrar yıkanıp yağlı kısmı içte olacak şekilde özel aparatlar yardımı ile doldurulur. Uçları bağlanır ve birkaç yerden şişe delikler açılır. Tencereye dizildikten sonra, üstünü geçecek kadar su eklenerek pişirilir. Mumbarlar piştikten tencereden çıkarılır tavaya alınır. Eritilmiş tereyağı veya sadeyağda bir süre kızartılır. Gaziantep Mumbar Dolması Antep Mumbar Dolması sıcak olarak servis edilir.



### ***Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği Antep Sebzeli Peynirli Böreği***

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 08.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucu 06.08.2021 mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 6. Antep Sebzeli Peynirli Böreği

#### *Malzemeler*

- ✓ 1000-1200 g peynir
- ✓ 5-6 adet taze soğan (isteğe bağlı)
- ✓ 3-4 adet yumurta (isteğe bağlı)
- ✓ 1-2 demet ayıklanmış maydanoz
- ✓ 20-30 g kırmızı pul biber
- ✓ Yeteri kadar tuz
- ✓ 60-70 g sarımsak,
- ✓ 50-60 g sadeyağ tereyağı
- ✓ Ortalama 20 g taze veya kurutulmuş tarhun yaprağı (isteğe bağlı),

#### *Börek hamuru için malzemeler*

- ✓ 35 litre su
- ✓ Ortalama 50 kg buğday unu
- ✓ 40 g tuz ve 500 g yaş ekmek mayası kullanılır.

Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği Antep Sebzeli Peynir Böreği, iç harc için peynir ince ince doğranır veya rendelenir. Maydanoz, Sarımsak, tercihe göre tarhun yaprakları ve taze soğan ince ince doğranır. Doğranmış / rendelenen peynirinin üstüne ince doğranmış taze sarımsak, tuz, kırmızıbiber, maydanoz, taze soğan ve yumurta eklenir ve karıştırılır. Hazırlanan iç harcı börek üstü açık olarak pişirilmek için bu şekilde hazırlanır. Eğer, böreğin kapalı bir şekilde hazırlanmak istenirse, iç harcta yumurta tercih edilmez. Her bir börek için 50 g kadar hamur kullanılır. Maya ılık su içinde eritilip un, tuz ve su ile yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra üzerine nemli ve temiz bir bez örtüp 30-40 dakika dinlendirilir. Küçük yumaklar hazırlanır. El yardımıyla açıldıktan sonra üzerine bir miktar şekerle hazırlanan bulamaç adı verilen karışım sürülür. Sonra hamura şekil verilir. Her bir hamur parçası unlanmış tezgâh üzerinde özenle açılır. Uzun, elips şeklinde açılan hamurun ortasına iç harç koyulur ve kenarları kıvrılır. Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirilir.

### ***Gaziantep Şekerli Peynirli Böreği Antep Şekerli Peynirli Böreği***

Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 08.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 06.08.2020'de mahreç işareti ile tescillenmiştir.



Resim 4. 7. Antep Şekerli Peynirli Böreği

#### ***Malzemeler***

- ✓ 1000-1200 g peynir
- ✓ 3-4 adet yumurta
- ✓ 350-500 g beyaz toz şeker
- ✓ 250-300 g Antep fıstığı içi (isteğe bağlı)
- ✓ 50-60 g sadeyağ / tereyağı
- ✓ Börek Malzemeleri
- ✓ Ortalama 50 kg buğday unu
- ✓ 35 litre su
- ✓ Yaş Maya

İç harcı hazırlanırken peynir rendelenir. İçine beyaz toz şeker ve tereyağ karıştırılır. Karışımın içine yumurta eklenip fırına verilir. Hazırlanan iç börek yapımında hemen kullanılacak şekilde yapılmalıdır.

İsternirse antep fıstığı içi de eklenebilir. Yaş ekmek mayası ılık suda eritildikten sonra hamur malzemeleri karıştırılarak yoğrulur. Üzerine nemli temiz bir serilerek hamur dinlendirilir. Küçük hamur bezeleri hazırlanarak el yardımıyla açılır. Üzerine bulamaç denilen karışımından sürülür. Bulamaç; ortalama 500 g yaş ekmek mayasının 1 litre su ve 150 g beyaz toz şekerle karıştırılmasıyla oluşur. Uzun ve elips şekline gelen hamurlara bulamaç işlemi sonrası iç harçlar koyulur. Böreğin kenarlarından iç harcın dökülmesini önlemek için kenarları kıvrılarak fırına verilir. 10-15 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale gelir.

### ***Gaziantep İçli Köftesi Antep İçli Köftesi***

Gaziantep İçli Köftesi 12.07.2021 tarihinde Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı başvuru sonucunda 30.09.2020 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 8. Antep İçli Köftesi

#### *Malzemeler*

- ✓ 500-750 g yağlı Kıyma
- ✓ İç Harç Malzemeleri:
- ✓ 3-5 g karabiber
- ✓ Tuz
- ✓ 30-60 g sadeyağ / zeytinyağı
- ✓ 40-60 g Antep Fıstığı içi (iç kabuğu soyulmuş)
- ✓ 40-60 g badem içi (iç kabuğu soyulmuş)
- ✓ 300-500 g kuru soğan
- ✓ 40-80 g ceviz içi
- ✓ 3-5 g yenibahar

#### *Dış Harcı İçin Malzemeler*

- ✓ 875-1200 g ince bulgur
- ✓ 10-20 g kırmızı toz biber
- ✓ 400-500 g çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma
- ✓ 1 adet orta boy soğan
- ✓ 15-23 g buğday unu
- ✓ 8-15 g tuz

#### *Hazırlanışı:*

İç Harç için hazırlanan soğanlar temizlendikten sonra ince ince doğranır. Cevizler iri iri doğranır. Antep fıstığı içi bira kaynatılıp kabuğu soyulur. Yağda kıyma bir süre kavurulur ve soğanlar eklenir. Kavurma işlemi bittikten sonra ceviz içi, fıstık, karabiber ve yenibahar eklenir. Sonrasında soğumaya bırakılır. Dış harç için belirtilen malzemeler yavaş yavaş macun kıvamını alması için eller ıslatılarak yoğrulur. Karışım iyice özdeşleşince yavaş yavaş un eklenir. Hamur dağılmayacak sertliğine ulaştığında limon büyüklüğünde parçalar bölünür. Bu hamur parçaları avuç içinde parmak yardımıyla oyulur ve içine iç harçtan koyulup kapatılır. Hazırlanan köfteler kızgın yağda kızartılarak ya da suda haşlanarak pişirilir.

### ***Antep Sumağı***

Antep Sumağı, Gaziantep Ticaret Borsası'nın 22.01.2019 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 08.07.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Antep Sumağı (*Rhus coriaria* L.), sakız ağacıgiller (*Anacardiaceae*) ailesine bağlıdır. Genellikle kendiliğinden yetişen bu bitkinin meyvelerinin kurutulduktan sonra öğütölmesiyle elde edilen bir baharattır. Yemeklere ekşi bir tat vermek için kullanılır. Mercimek şekline benzeyen görünüşüyle, koyu pembe tonlarında rengiyetek çekirdekli özel bir baharattır. Ürün hasadı bölgede Temmuz ayı sonu ve Ağustos ayı başlarında yapılır. Erken toplanan meyvelerde ekşilik oranı daha yüksektir. Bitkinin meyveleri hasatsonrasında uygun ortamlarda kurutulduktan sonra sofru tuzuyla karıştırıp öğütölür.



Resim 4. 9. Antep Sumağı

### ***Gaziantep Börek Çorbası Antep Börek Çorbası***

Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 20.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 02.07.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 10. Antep Börek Çorbası

#### ***Börek için malzemeler:***

- |                               |                               |   |
|-------------------------------|-------------------------------|---|
| ✓ 1,5-2 su bardağı un         | ✓ 150-200 g kıyma (koyun eti) | ✓ 1-2 yemek kaşığı sadeyağ / zeytinyağı |
| ✓ 1 adet soğan                | ✓ 1 çay kaşığı karabiber      | ✓ Yemek için malzemeler:                |
| ✓ 2-4 su bardağı süzme yoğurt | ✓ ½ -1 su bardağı nohut       | ✓ 2-4 yemek kaşığı sadeyağ/ tereyağı    |

- ✓ 300-500 g kuşbaşı et (koyun eti)
- ✓ 1 yemek kaşığı kuru nane
- ✓ 1 adet yumurta (isteğe göre)
- ✓ ½ çay kaşığı karabiber
- ✓ Tuz (isteğe göre)

#### *Hazırlanışı:*

Kuşbaşı et tencerede üzerini kaplayacak kadar su koyularak kaynatılır. Kaynarken oluşurken oluşan köpükler alınır. Köpüklerin alınmasından sonra bir gece önceden ıslatılan nohutlar tuzla beraber eklenerek pişirilir. Börek diye nitelendirilen kıymalı soğanlı hamur parçalarını hazırlamaya ise soğanlar ince ince doğranarak başlanır. Kıyma bir miktar su eklenerek ayrı bir kapta kavrulur. Kavrulma işleminden sonra biraz yağ ve soğan kıymaya eklenir ve pişirilir. Üzerine karabiber serpilerek soğuması için bir süre bekletilir. Un, su ve tuz kullanılarak sert bir hamur hazırlanır. Tezgah üzerinde çok kalın olmayan yufkalar açılır. İçlerine eşit miktarda hazırlanan içten yayılarak ikiye katlanır. Yufkalar birkaç kat sarıldıktan sonra bıçak yardımıyla küçük kareler halinde kesilir. Elle şekillendirilerek üçgen pirizma şeklini alması sağlanır. Unlanmış tepsiye alınıp bir süre bekletildikten sonra fırına verilir. Fırında üzeri kızarmadan kuruması sağlanır. Önceden hazırlanan et ve nohut suyuna bu börekler atılır ve 10-15 dakika pişirilir.

Önceden pişirilmiş kuşbaşı et ve nohut karışımına, börekler (kurutulmuş kıymalı hamurlar) eklenir. Kısık ateşte 15-20 dakika börekler yumuşayınca kadar pişirilir.

#### ***Antep Allı Yeşilli Dolma Antep Nakışlı Dolma Antep Yaz Dolması***

Antep Nakışlı Dolma, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 04.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 01.07.2021’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 11. Antep Yaz Dolması

#### *Malzemeler:*

- ✓ 10 adet küçük dolmalık patlıcan
- ✓ 30 adet asma yaprağı (taze / salamura)
- ✓ 5 adet dolmalık yeşil ve/veya kırmızıbiber
- ✓ 10 adet küçük dolmalık kabak
- ✓ 5 adet orta boy domates
- ✓ 3,5-4 su bardağı pirinç veya 3-3,5 su bardağı bulgur
- ✓ 2-3 yemek kaşığı biber salçası

- |   |  |   |
|---|--|---|
| ✓ 500 g yağlı kıyma<br>(veya 350 g kıyma<br>ve 150 g çekilmiş<br>kuyruk yağı) | domates salçası  | kaşığı limon tuzu                         |
| ✓ 3-4 orta boy soğan  | ✓ 2-3 adet limonun<br>suyu veya 2-3 yemek<br>kaşığı sumak ekşisi | ✓ 10-15 adet yeşil erik<br>(isteğe bağlı) |
| ✓ 2 baş sarımsak  | veya 3-4 yemek<br>kaşığı koruk ekşisi                            | ✓ Tuz                                     |
| ✓ 2-3 yemek kaşığı  | veya 1 silme yemek   | ✓ 1,5 tatlı kaşığı<br>karabiber           |

### *Hazırlanışı:*

Taze sebzeler ve asma yaprakları yıkanır ve bütün sebzelerin içi oyulur. Patlıcanlar, tuzlu suda bir süre bekletilir. Kabakların içine isteğe göre tuz ve karabiber karıştırılarak sürülür. Taze sebzelerin başları kesilerek kapak olarak kullanılmak üzere ayrılır. Pirinç ya da bulgur yıkanarak süzülür. Başka bir kaptaki sarımsak, tuz, karabiber, soğan, kıyma, domates içi ve salçalar karıştırılarak iç malzeme hazırlanır. Elde edilen bu karışım, yıkanmış pirinç bulgur iyice karıştırılır. Hazırlanan sebzelerin içi çok bastırmadan iç harç ile doldurulur. Dolmaların ağızları önceden kesilen sebzelerin başlarıyla kapatılır. Dolmalar tencereye yerleştirildikten sonra üzerine yörede kullanılan dolma taşıyla bastırılır. Ocakta 45-55 dakika kaynadıktan sonra ekşi tadı vermek için kullanılan malzeme eklenir ve biraz daha pişirilir.

Başka bir kaptaki yumurta ve süzme yoğurt karıştırılır ve kısık ateşte ılıması sağlanır. Kaynayan çorba suyundan yavaş yavaş alınarak bu karışıma ilave yapılır. Sonrasında bütün karışım yavaş yavaş yemeğe karıştırılır. Üzerine kızdırılmış yağ ve nane karışımı üzerine dökülerek servis yapılır.

### ***Gaziantep Yağlı Köfte Antep Yağlı Köfte***

Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 07.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 01.07.2021’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 12. Antep Yağlı Köfte

Malzemeler:

- ✓ 3 su bardağı köftelik simit (ince bulgur)
- ✓ 4-5 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- ✓ 2 adet orta boy kuru soğan
- ✓ Yarım demet ince kıyılmış maydanoz (isteğe göre)
- ✓ 3-4 adet iri olgun domates
- ✓ 1 dolu yemek kaşığı domates salçası
- ✓ 1 adet ince kıyılmış yeşilbiber (isteğe göre)
- ✓ Tuz
- ✓ 1 dolu yemek kaşığı biber salçası
- ✓ 4-5 diş sarımsak
- ✓ 3-4 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- ✓ Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Köftenin yoğrulacağı tepsiye salçalar, simit (ince bulgur), ince kıyılmış soğan ve sarımsaklar, ince kıyılmış yeşilbiber, pul biber, tuz koyulur. İnce doğranmış domates yavaş ve azar azar karışıma eklenerek yaklaşık yarım saat yoğrulur. İstenilen kıvama geldiğinde köfteye yağ eklenir ve bir süre daha yoğrulur. Elle sıkılarak şekil verilir. Tabağa alındıkdıktan sonra maydanoz ve çeşitli yeşilliklerle servis yapılır.

### ***Gaziantep Antep Alaca Çorba***

Antep Alaca Çorbası, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 26.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 09.06.2021’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 13. Antep Alaca Çorba

Malzemeler:

- ✓ 1/2 su bardağı kabuklu siyah mercimek
- ✓ 1/2 su bardağı nohut
- ✓ 10-15 g kurutulmuş tarhun
- ✓ 2-2,5 l su
- ✓ 1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
- ✓ 1/2 su bardağı zeytinyağı / sadeyağ / tereyağı / ayçiçek yağı
- ✓ 2 yemek kaşığı pul biber
- ✓ 1 yemek kaşığı nane
- ✓ 3-4 orta boy kuru soğan
- ✓ 3-4 adet kurutulmuş kırmızıbiber
- ✓ 15-20 g tuz

Hazırlanışı:

Dövme ve nohut bir gece suda ıslatılır. Üzerine 5-6 su bardağı eklenerek 15 dakika

kaynatılır. Kaynama sonrası 5-6 saat dinlendirilir. Dinlendirilme sonrası suyu süzülür ve yeniden 6-7 bardak su eklenir ve nohutlar pişinceye kadar haşlanır. Dövmeye ve nohutun pişmesine yakınsoğanlar doğranarak pişmiş mercimek ile tencereye eklenir. Ocak ısı azaltılarak kuru kırmızıbiberler kırılır ve karışıma eklenir. Tencereye 2 litre kadar su eklenerek 10-15 dakika pişirilir. Daha sonra kurutulmuş tarhun, tuz ve pul biber çorbaya eklenir. 20-25 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan alınır. Ayrı bir tavada kuru nane ve yağ kızartılıp çorbanın üzerine eklenerek servis edilir.

### ***Gaziantep Kabaklama Antep Kabaklama***

Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 07.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 03.06.2021 mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 14. Antep Kabaklama

#### Malzemeler:

- |                                     |                           |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| ✓ 1,5/2 kg kışlık veya yazlık kabak | ✓ 100/150 g kuru soğan    | ✓ 400/600 g parça et veya kemikli et  |
| ✓ 30/50 g biber salçası             | ✓ 30/50 g domates salçası | ✓ 8/14 g limon suyu veya sumak ekşisi |
| ✓ 3/6 diş sarımsak                  |                           |                                       |
- Sos için malzemeler:
- |                            |                                   |                   |
|----------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| ✓ 8/10 g kırmızı toz biber | ✓ 30/75 g sadeyağ veya zeytinyağı | ✓ 1/4 g kuru nane |
| ✓ 3/7 g karabiber          |                                   |                   |

#### Hazırlanışı:

Etlere yıkandıktan sonra bir miktar suyla kaynatılır. Bir gece önceden suda bekletilen nohut kaynayan ete eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Kabaklar yıkandıktan sonra iç çekirdekleri alınarak orta büyüklükte doğranır. Pişen etin üzerine kabak ve doğranmış soğan eklenerek pişirilmeye devam edilir. Başka bir kaptaki salçalar çorba suyu ile seyreltilerek çorbaya eklenir. Kabaklar yumuşadıktan sonra sarımsak ve limon suyu eklenir ve çorba ocaktan alınır. Ayrı bir tavada yağ kızdırılır ve kuru nane, kırmızıbiber, karabiber eklenerek sos hazırlanır. Çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.



Başka bir kapta, biber salçası, domates salçası ve yemeğin suyundan bir miktar karıştırılarak homojen hale getirilip yemeğin üzerine eklenir. İstenilen miktarda tuz ilave edilerek kabaklar yumuşamaya başlayana kadar tencerenin kapağı kapalı şekilde pişirilir. Kabaklar yumuşayınca sarımsak ve limon suyu ya da sumak ekşisi ilave edilerek pişirme işlemi sonlandırılır. Kızdırılmış yağın içine nane, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilip karıştırarak sos elde edilir ve bu sos yemeğin üzerine gezdirilerek servis edilir.

### ***Gaziantep Antep Keme Kebabı***

Gaziantep Keme Kebabı Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 02.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 18.05.2021’de Mahreç İşaretli Ürün olarak tescillenmiştir. Yağlı –Orta yağlı koyun kıyması veya kuşbaşı etin keme mantarı ile şişe dizilmesiyle yapılır.



Resim 4. 15. Gaziantep Keme Kebabı

#### Malzemeler (4-5 Kişilik)

- ✓ 1 kg orta yağlı-yağlı koyun zırh kıyması veya kuşbaşı et
- ✓ Tuz
- ✓ 1 kg keme mantarı
- ✓ Karabiber

#### Hazırlanışı:

Mantarlar iyice temizlendikten sonra ince bir şekilde soyulur ve ceviz büyüklüğünde doğranır. Hassas ve sert yapıya sahip keme mantarları özel bir aparat yardımıyla yavaş yavaş aynı yöne doğru çevrilerek şişe takılmak için delinir. Bu işlem gerçekleştirilirken dikkatli davranılmazsa mantarlar parçalanarak şişe takılması imkânsızlaşır. Koyunun döş kısmından elde edilen etle hazırlanan kıyma ya da kuşbaşı iyice tuz ve karabiberle beraber yoğrulur. Mangal şişlerine mantar büyüklüğünde kuşbaşı veya kıyma ve mantar sırayla dizilir. Şişe et ve mantar dizilirken şişin ilk kısmına ve son kısmına mantarın gelmesine dikkat edilir. Mangaldaki ateşin harı tamamen geçince şişler mangala alınır ve aynı yönde çevrilerek pişirilir. Gaziantep tırnaklı pidesiyle servis edilen keme kebabının yanı sıra maydanoz piyazı

ve ayran ikram edilir.

### ***Gaziantep Doğrama Antep Doğrama***

Gaziantep Doğrama, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 29.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 15.05.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 16. Antep Doğrama

#### ***Malzemeler:***

- |                                       |  |   |
|---------------------------------------|--|---|
| ✓ 60/120 g nohut (önceden ıslatılmış) | ✓ 500/600 g orta yağlı kuşbaşı koyun eti | ✓ 100/200 g soğan                                 |
| ✓ 40/60 g domates salçası             | ✓ 1000/1500 kg patlıcan                  | ✓ 25/40 g biber salçası                           |
| ✓ 100/150 g yeşilbiber                | ✓ 100/150 g kırmızıbiber                 | ✓ 10/15 ml/50/100 ml sumak ekşisi veya limon suyu |
| ✓ 300/500 g domates                   | ✓ 10/15 g sarımsak                       | ✓ 3/5 g karabiber                                 |
| ✓ 15/20 g tuz                         | ✓ 20/40 g sadeyağ veya tereyağı          | ✓ 2/5 g kuru nane                                 |

#### ***Hazırlanışı:***

Etlер yıkandıktan sonra haşlanır. Önceden ıslatılmış nohut da eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Soğanlar ve biberler ince ince doğranır. Domates ve patlıcan küp küp doğranır. Sarımsaklar ezilir. Et nohut karışımı piştikten sonra soğan, salçalar, patlıcan, biber ve domatesler eklenir. Ekşi baharatlar eklenerek tekrar kaynatılır. Sonrasında tabağa alınan yemeğe naneli yağlı sos yapılır.

### ***Gaziantep Lebniye Çorbası Antep Lebniye Çorbası***

Gaziantep Lebniye Çorbası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 29.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 15.05.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 17. Antep Lebniye Çorbası

*Malzemeler:*

- |                         |                          |                     |
|-------------------------|--------------------------|---------------------|
| ✓ 100/150 g koyun kıyma | ✓ 1 adet yumurta         | ✓ 2,5/4 g kuru nane |
| ✓ 10/15 g tuz           | ✓ 450/600 g süzme yoğurt | ✓ 5/10 g karabiber  |
| ✓ 90/180 g pirinç       | ✓ 20/60g zeytinyağı      |                     |
| ✓ 60/100 g nohut        | ✓ 20/40 g sadeyağ        |                     |

Kıyma bir tencereye alınara kavrulur. Üzerine haşlanmış nohut, tuz ve pirinç eklenerek orta ateşte su eklenerek pişirilir. Farklı bir tencerede süzme yoğurt, zeytinyağı ve yumurta eklenerek kısık ateşte pişirilir. Yavaş yavaş kaynamakta olan kıymalı karışıma eklenir. Üzerine kuru nave yağ ile yapılan sos dökülerek servis yapılır.

***Gaziantep Süzek Yapması Antep Süzek Yapması***

Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 30.09.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 15.05.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 18. Antep Süzek Yapması

*Malzemeler:*

- |                               |                             |                    |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| ✓ 250/500 g yağlı koyun kıyma | ✓ 10/15 g toz biber         | ✓ 10/20 g tuz      |
| ✓ 1 büyük soğan (100 g)       | ✓ 350/500 g pilavlık bulgur | ✓ 5/10 g karabiber |
| ✓ 1 diş sarımsak (5/10g)      | ✓ 30/50 g domates salçası   |                    |
|                               | ✓ 30/50 g biber salçası     |                    |

*Hazırlanışı:*

Bütün malzemeler karıştırılarak iyice yoğrulur. Süzgeç üzerine alınarak suyla temas etmeden buharda 40/45 dakika pişirilir.

***Gaziantep Yoğurtlu Patates Antep Yoğurtlu Patates***

Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 29.06.2020 tarihinde

yaptığı başvuru sonucunda 15.05.2021’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 19. Gaziantep Yoğurtlu Patates

*Malzemeler:*

- |                                       |                       |                                 |
|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| ✓ 50/150 g nohut (önceden ıslatılmış) | ✓ 1000/1500 g patates | ✓ 600/720 g süzme yoğurt        |
| ✓ 450/500 g yağsız kuşbaşı koyun eti  | ✓ 1 adet yumurta      | ✓ 20/40 g tereyağı veya sadeyağ |
| ✓ 5/6 g tuz                           | ✓ 3/6 g karabiber     | ✓ 3/5 g aspir                   |

*Hazırlanışı:*

Kuşbaşı et, tencere 5-6 bardak su ile kaynatılır. Nohut ve tuz eklenerek yumuşayana kadar pişirilir. Patatesler küp küp doğranıp karışıma eklenir. Patatesler pişinceye kadar pişene kadar kaynatılır. Başka bir tencerede süzme yoğurt ve yumurta karıştırılır. Kısık ateşte karıştırılarak kaynatılır. İçine çorba suyundan eklenerek tamamı çorbaya eklenir. Tavada aspir ve karabiber ve yağ ısıtılarak çorbaya eklenir.

***Antep Dolmalık Biber Kurusu Gaziantep Dolmalık Biber Kurusu***

Antep Dolmalık Biber Kurusu, Gaziantep Ticaret Borsası’nın 12.02.2018 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 10.05.2021 menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep mutfağının en önemli unsurlarından Antep Dolmalık Biber Kurusu Gaziantep Dolmalık Biber Kurusu biber dolması üretiminde kullanılır. Latince tür ismi Capsicum annuum L. olan dolmalık biberlerin kurutulmasıyla ürün özelliklerini tamamlar. Bölgede yetişen kırmızı dolmalık biberlerin saplarının ve çekirdeklerinin çıkarıldıktan sonra iğne yardımıyla ipe geçirilip kurutulmasıyla elde edilen kışlık bir üründür.



Resim 4. 20. Antep Dolmalık Biber Kuru

### ***Gaziantep Alenaziği Antep Alenaziği***

Gaziantep Alenaziği, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 16.12.2019 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 04.05.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 21. Antep Alenaziği

#### ***Malzemeler:***

- |                           |                                |                    |
|---------------------------|--------------------------------|--------------------|
| ✓ 100-130 g süzme yoğurt  | ✓ 1-2 g sarımsak (isteğe göre) | ✓ koyun kuşbaşı et |
| ✓ 135-200 g koyun kıyma   | ✓ 100-150 g közlenmiş patlıcan | ✓ 20-25 g sadeyağı |
| ✓ 3-5 g kırmızı toz biber | ✓ Tereyağ                      |                    |

#### ***Hazırlanışı:***

Patlıcanlar fırında közlenir. Piştikten sonra kabukları soyularak temizlenir. İnce ince doğandıktan sonra bir tabağa alınır. Yemek için kullanılacak kıyma ya da kuşbaşı köşeli şişlere alınarak mangalda pişirilir. Közlenmiş patlıcanların üzerine sarımsaklı süzme yoğurt koyulur ve hafif ısıtılır. Üzerine mangalda pişen et koyularak servis edilir.

### ***Gaziantep Yenidünya Kebabı Antep Yenidünya Kebabı***

Gaziantep Yenidünya Kebabı, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı'nın 26.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 30.04.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 22. Gaziantep Yenidünya Kebabı

Malzemeler:

- ✓ 1,5 kg mayhoş iri, etli ve ince kabuklu yenidünya meyvesi
- ✓ 750-800 g kebablık koyun eti zırh kıyması
- ✓ 1 tatlı kaşığı karabiber
- ✓ Tuz

Hazırlanışı:

Yenidünya meyvesi temizlendikten sonra baş ve uçları kesilip atılır. Ortadan ikiye ayrılarak içindeki çekirdek çıkarılır. Karabiber ve tuz karışımı meyvelerin içine sürülür. Kıyma tuz ve karabiberle yoğurulduktan sonra yuvarlak toplar haline getirilir. Sonrasında bir meyve, bir et olacak şekilde uçları köşeli şişlere takılarak mangalda pişirilir.

### ***Gaziantep Antep Erik Tavası***

Gaziantep Erik Tavası, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı'nın 27.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 30.04.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 23. Antep Erik Tavası

**Malzemeler:**

- ✓ 1,5 kg can erik
- ✓ 0,5 kg kuşbaşı ya da orta yağlı iri çekilmiş zırah kıyma
- ✓ 1 baş sarımsak
- ✓ 1/2 orta boy soğan
- ✓ 1 yemek kaşığı domates salçası
- ✓ 1 yemek kaşığı şeker
- ✓ 1 çay kaşığı karabiber 1 yemek kaşığı biber salçası
- ✓ 2/3 yemek kaşığı sadeyağ, tereyağı ya da zeytinyağı

**Hazırlanışı:**

Kullanılacak et, yağla beraber biraz tavada mühürlenir. İnce ince doğranmış soğanlar ete eklenerek kavrulur. Üzerine salçalar eklenerek 20-25 dakika kadar pişirilir. Pişen karışım bir tepsiye alınır ve üzerine sarımsak, erik, şeker, tuz ve karabiber eklenir. Üzeri kapatılarak önceden ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirilir.

***Gaziantep Haveydi Köfte Antep Haveydi Köfte***

Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 10.07.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 21.04.2021’de Mahreç İşaretli ürün olarak tescillenmiştir. Geçmişi çok eski zamanlara dayanan Haveydi Köfte genellikle kış aylarında yapılır. Yöreyle özgü üretim teknikleri ve ustalık beceriyle üretilir.



Resim 4. 24. Gaziantep Haveydi Köfte

**Malzemeler (4-6 kişilik)**

- ✓ 2 bardak simit (köftelik ince bulgur)
- ✓ 1 kaşık domates salçası
- ✓ 1 kaşık biber salçası
- ✓ 1-2 orta boy soğan
- ✓ Tuz, kırmızıbiber, karabiber
- ✓ 1 demet maydanoz
- ✓ 2-3 yemek kaşığı sadeyağ / tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı
- ✓ 3-4 diş sarımsak veya 2-3 dal taze yeşil sarımsak
- ✓ İsteğe göre 2 adet ince doğranmış domates
- ✓ İsteğe göre tarhun veya 1 avuç ceviz içi ya da fıstık içi

***Hazırlanışı***

Bulgur yaklaşık 2 bardak su ile ıslatılır. Biber salçası, domates salçası, kırmızıbiber,

karabiber, tuz eklenerek karıştırılır ve 10-15 dakika dinlendirilir. Bir tavada soğanlar kavrulur ve dinlenmekte olan karışıma ilave edilir. İyice karıştırılıp sakız kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. İsteğe göre ince kıyılmış maydanoz, domates, taze soğan, sarımsak, ceviz içi, fıstık içi, tarhun eklenir.4-5 dakika iyice karıştırılır. Elde edilen karışımdan köfteler yapılır. Yanında ayran, turşu ve yeşilliklerle servis edilir.

### ***Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması***

Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 14.09.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 20.04.2021 Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Taze fasulye ve dolmanın aynı tencerede pişmesinden dolayı sofradaki pilav ihtiyacını da karşılayabilen özel bir yemektir.



Resim 4. 25. Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması

#### **Malzemeler**

- |                                  |  |                                  |
|----------------------------------|--|----------------------------------|
| ✓ 12 adet küçük boy sakız kabağı | ✓ 150 - 175 g pirinç                     | ✓ 200 g yağlı koyun kıyması      |
| ✓ 2 adet kuru soğan              | ✓ 3 adet domates                         | ✓ 2 diş sarımsak                 |
| ✓ 0,5 yemek kaşığı biber salçası | ✓ 1 yemek kaşığı domates salçası         | ✓ 500 g yağsız kuşbaşı koyun eti |
| ✓ 0,5 çay kaşığı karabiber       | ✓ 1000 g taze fasulye                    | ✓ 2 adet yeşilbiber              |
| ✓ 1 tatlı kaşığı toz şeker       | ✓ 1,5 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı |                                  |

#### ***Hazırlanışı***

Yıkanmış pirincin içerisine kıyma, domates ve biber salçası, karabiber eklenir. Bu sırada ince kıyılmış soğan ve sarımsak da karışıma ilave edilir. Elde edilen karışıma bir miktar tuz eklenerek karıştırılır. Kabakların içleri oyulup çıkarıldıktan sonra hazırlanan harç yarısını geçecek şekilde kabaklara doldurulur. Kabakların üst kısımları dilimlenmiş domates parçalarıyla kapatılır. Geniş yapılı bir tencereye kuşbaşı şeklinde doğranmış koyun eti yerleştirilir. Üzerine bir fincan kadar su koyularak su çekilene dek kavrulur. Kavrulmuş etin üzerine yağ, doğranmış soğan ve yeşilbiber eklenir. Fasulyeler ayıklanıp yıkandıktan sonra



bu karışıma ilave edilir. Tencere 8-10 dakika aralıklarla malzemelerin karışmasını sağlamak amacıyla silkelenerek kavrulur. Malzemelerin üzerini biraz geçecek kadar sıcak su koyulur. Bu suya domates salçası, karabiber, toz şeker ve biraz tuz eklenerek 15 dakika daha pişirilir. Fasulyeler hafif yumuşamaya başlayınca içine daha önceden hazırlanan dolmalar dikey bir şekilde koyulur. Dolmalar yerleştirildikten sonra fasulye ve dolmanın hizasına kadar sıcak su koyulur. İç harçtan kalan domatesler yemeğin üzerine koyularak yaklaşık 45-50 dakika pişirilir. Biraz dinlendikten sonra tabağa alınan dolmalar fasulyelerle birlikte servis edilir (Türkpatent, 2021a).

### ***Gaziantep Tene Katması Antep Tene Katması***

Gaziantep Tene Katması Gaziantep’i Geliştirme Vakfı tarafından 07.07.2020 tarihinde yapılan başvuruyla 20.04.2021 tarihinde Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep Tene Katması kıymasız veya kıymalı olarak da yapılabilen geleneksel Gaziantep yemeklerindedir. Genel olarak bulgur ve birtakım sebzelerin baharatla yoğrulmasıyla oluşan bir yemek çeşididir. Etili ve etsiz olarak iki türlü yapılır.



Resim 4. 26. Gaziantep Tene Katması

#### *Malzemeler (5-6 kişilik)*

- |   |                                |                            |
|---|--------------------------------|----------------------------|
| ✓ 85 - 100 g sadeyağ / 70 - 200 ml zeytinyağı   | ✓ 300 - 350 g pilavlık bulgur  | ✓ 250 - 300 g kuyruk yağı  |
| ✓ 250 - 300 g çok yağlı kıyma                   | ✓ 1 adet orta boy kuru soğan   | ✓ 1 tane küçükbaş sarımsak |
| ✓ 1 yemek kaşığı domates salçası                | ✓ 1 yemek kaşığı biber salçası | ✓ 1 yemek kaşığı pul biber |
| ✓ 1 çay kaşığı karabiber                        |                                |                            |
| İsteğe bağlı tuz ile limon suyu veya nar ekşisi |                                |                            |

#### *Hazırlanışı*

Etili bir şekilde yapılmak istenirse tüm malzemeler aynı şekilde olmak şartıyla zeytinyağı, sadeyağ ya da kuyruk yağı yerine 250-300 gr kadar yağlı kıyma kullanılır. Sarımsak ve soğan

ince ince doğranır. Bulgur uygun bir kaptaki su ile ıslatılarak yumuşaması sağlanır. Bulgur, yağ ya da kıyma, biber salçası, domates çorbası, karabiber, tuz ve pul biber karıştırılır. Su katmadan bir kaptaki 20-25 dakika kadar yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra servis yapılır. Geleneksel olarak kaşık kullanılarak yenir.

### ***Gaziantep Simit Kebabı Antep Simit Kebabı***

Gaziantep Simit Kebabı Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 09.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru ile 19.04.2021'de Mahreç İşaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep Simit Kebabı zırh kıyması ve simit adı verilen bulgurun çeşitli baharatlarla tatlandırılmasıyla kömür ateşiyle mangalda pişirilir.



Resim 4. 27. Gaziantep Simit  
*Malzemeler*

- |                               |                                  |                          |
|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| ✓ 10-30 g ince bulgur (simit) | ✓ 2-5 g kuru sarımsak            | ✓ 5-10 g çam fıstığı     |
| ✓ 150-210 g zırh koyun kıyma  | ✓ 2-5 g kimyon                   | ✓ 2-5 g toz kırmızıbiber |
|                               | ✓ 2-5 g kuru nane (isteğe bağlı) | ✓ 2-5 g karabiber        |
|                               |                                  | ✓ 2-5 g tuz              |

#### *Hazırlanışı:*

Bulgur bir yoğurma kabına alınarak bir miktar ılık suyla ıslatılarak 10-15 dakika dinlendirilir. Sarımsaklar ince bir şekilde doğranır. Kıyma ve diğer baharatlar bulgura eklenerek yoğrulur. 10-15 dakika süren yoğurma işleminden sonra elde edilen harç köşeli kıyma şişine dizilir. Mangal boyutlarında şekillendirilerek hazırlanan şişler aynı yönde sürekli çevrilerek mangal ateşinde pişirilir. Piştikten sonra isteğe göre tırnaklı pide, piyaz, közlenmiş biber ve domatesle servis edilir (Türkpatent, 2021a).

### *Gaziantep Antep Firik Pilavı*

Gaziantep Firik pilavı Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 02.07.2020 yaptığı başvuruyla 19.04.2021 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep yöresine özgü, en çok tanınan yemeklerden biri olan Gaziantep firik pilavının yapımında yine coğrafi işaretli ürünlerden olan Gaziantep Bulguru ve Gaziantep Firiği kullanılmaktadır. İlk zamanlar sadece törensel yemeklerde kullanılan bu pilav zamanla yaygınlaşarak her evde pişirilebilen bir mutfak lezzeti olmuştur. Coğrafi sınırlardan ötürü iki farklı şekilde üretilir.



Resim 4. 28. Gaziantep Firik Pilavı

Malzemeler (4-6) kişilik

- ✓ 2 Su Bardağı Gaziantep Firiği
- ✓ 10-15 gr karabiber
- ✓ 1 adet kırmızıbiber (isteğe ve mevsimine göre)
- ✓ 1 Su Bardağı Gaziantep Bulguru
- ✓ 4 yemek kaşığı sadeyağ/tereyağı/zeytinyağı
- ✓ Bir miktar tuz
- ✓ 1 çay bardağı haşlanmış nohut (isteğe göre)

Hazırlanışı

Üç su bardağı su, uygun bir tencereye alınır ve üzerine ayıklanmış, yıkanmış firik eklenir. 10-15 dakika kadar kaynaması sağlanır. Bu işlemin ardından yıkanan bulgur tencereye aktarılır. Bulguru ekledikten sonra 2 su bardağı daha su sıcak ve tuz eklenir. İstenildiği takdirde nohut ve kırmızıbiber eklenir. 15-20 dakika kadar süren kısık ateşte pişirme işleminin ardından yemek pilav kıvamına gelir ve ocak kapatılır. Bir tavaya alınan yağ eritilir ve pilavın üzerine dökülür. 10-15 dakika dinlendirildikten sonra üzerine karabiber dökülerek servis yapılır.

### *2. Tarif*

*Malzemeler*

- ✓ 2 su bardağı Antep Firiği 1 su bardağı
- ✓ 1 su bardağı Antep Bulguru
- ✓ 300-400 g et/kıyma/tavuk eti
- ✓ 300-400 g kuşbaşı eti/hindi eti

- ✓ 1 adet orta boy soğan
- ✓ Tuz (miktarı tercihe bağlı)
- ✓ 10-15 g karabiber
- ✓ 4-5 yemek kaşığı
- sadeyağ/tereyağı/zeytinyağı
- ğ
- ✓ 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
- ✓ 1 çay bardağı haşlanmış
- nohut (isteğe göre)
- ✓ 1 adet kırmızıbiber (isteğe ve mevsimine göre)

#### *Hazırlanışı*

2 yemek kaşığı kadar yağ ile et kavrulur. Kavrulan ete önceden doğranan soğan eklenir. Soğanlar kavrulduktan sonra salça, kırmızıbiber ve nohut eklenir.4-5 bardak su eklenerek yaklaşık 45 dakika haşlanır. Üzerine soyulup yıkanan firik eklenir ve 10 dakika kadar pişirilir. Ardından yıkanan bulgur ve tuz eklenerek 2 bardak kadar su ilavesi yapılır. Su seviyesinin toplam malzemeleri iki parmak kadar geçecek kadar olmasına dikkat edilir.20-25 dakika kadar pişirilen yemek pilav kıvamına gelince kapatılır ve üzerine eritilmiş yağ gezdirilir. Karabiber eklenir. 10-15 dakika dinlendirildikten sonra sıcak servis edilir.

Not:1. Tarifdeki gibi etsiz bir şekilde pişirilirse üzerine haşlanmış et koyularak servis edilebilir.

#### ***Oğuzeli Kurutmalığı***

Oğuzeli Kurutmalığı 02.05.2017 tarihinde Oğuzeli Belediyesi'nin yaptığı başvuruya 08.04.2021 'de Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Oğuzeli Kurutmalığı Oğuzeli ve çevresinde yetişen dolmalık kabak, patlıcan ve biberlerin kurutulmasıyla elde edilen ürünlerdir. Bölgenin sahip olduğu coğrafi özellikler ve iklimin kurutma sürecinde destekleyici bir etken olduğu için bu kurutmalıkların üretilmesinde oldukça önemlidir. Bölge halkının da önemli bir geçim kaynağı olan kurutmalık, Oğuzeli'nin Türkiye'nin kurutmalık deposu olarak anılmasına neden olmuştur. Kurutmalık için kullanılan patlıcanlar oval biçimli parlak renkli ve açık tarla yetiştiriciliğine uygun patlıcanlardır. Ayrı bu patlıcanlar beyaz etli ve çekirdeksizdir. Kurutmalık da kullanılan kabaklarsa iki çeşittir. İlki daha sık kullanılan dolmalık kabak diğeri ise acur adı verilen bir kabak çeşididir. Kabaklar elips şekline benzer sarı yeşil arası bir renge sahiptir. Kurutmada kullanılan diğeri bir sebze olan dolmalık biberler yuvarlak uçları hafif sivri biberlerdir. Kırmızıdan yeşile dönen renkte olup ince ya da kalın etli olabilir. Kurutmada kullanılacak sebzeler bölgede Mart ayının sonuna doğru ekilir. Kabaklar Mayıs ayında biber ve patlıcanlar ise Temmuz ayında hasat edilir. Hasat edilen ürünler kurutma için hazırlanırken yıkanır ve içleri oyulur. İçleri ve dışları iyotlu tuzla ovalanarak tuzlanır. İçleri oyulan patlıcanlar 'gıyık 'adı verilen kalın ve uzun bir iğne

yardımla uç kısımlarına yakın bir yerden dolma ipine dizilir. Daha sonra geniş içi su dolu bir kaba alınan patlıcanlar suya batırılıp çıkarılarak temizlenir. Oyulma esnasında kalan tortular bu esnada suya karışır. Bu işlemin ardından ‘dolma çatısı’ adı verilen özel bir asma iskelesine patlıcan dizili ipler gergin bir şekilde asılır.

Kabakların kurutmaya hazırlanırken içleri oyulur ve kabukları soyulur. Ardından içi ve dışı iyotlu tuz yardımıyla tuzlanır. Kurutmalıklarda kullanılan tuzlamanın amacı kurumanın daha sağlıklı ve uzun ömürlü olmasını sağlar. Tuzlamanın ardından masaya dikey olarak sabitlenen 15-20 cm lik çubuklar üzerine kabaklar yerleştirilir ve kurumaya bırakılır.

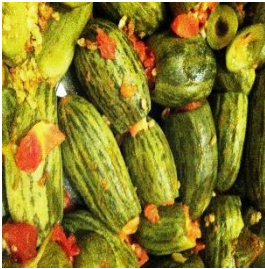
Dolmalık biberler patlıcan ve kabaklar gibi temizlendikten sonra patlıcanlar gibi pamuk ipliklere gıyık yardımıyla geçirilerek kurutma iskeletine gergin bir şekilde bağlanır.

Kurutulacak sebzeler güneşten yanmaması için kurumaya bırakıldıkları iskeletlerin üzerine ağaç dallarıyla gölgelendirme yapılır. Patlıcan ve kabaklar bu şartlar altında yaklaşık üç günde biberlerse yaklaşık on günde kurur. Sebzeler kuruduktan sonra toplanarak bağlandığı iple beraber şeffaf ambalaj içinde asılı bir şekilde satılır (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 29. Oğuzeli Kurutmalık  
***Gaziantep Antep Firikli Acur Dolması***

Gaziantep Firikli Acur Dolması Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 26.06.2020 tarihinde yaptığı başvuruya 26.03.2021 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep yöresel mutfak teknikleriyle hazırlanan Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolmasının sahip olduğu coğrafi sınırla ün bağı bulunmaktadır (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 30. Gaziantep Firikli Acur Dolması

*Malzemeler (4-6 kişilik)*

- |                                  |  |                            |
|----------------------------------|--|----------------------------|
| ✓ 30 adet orta ve küçük boy acur | ✓ 1 su bardağı pilavlık bulgur   | ✓ 300-400 g yağlı kıyma    |
| ✓ 1,5 su bardağı Antep Firiği    | ✓ 1-2 adet orta boy soğan  | ✓ 1 adet olgun domates     |
| ✓ 1 yemek kaşığı biber salçası   | ✓ 1 yemek kaşığı domates salçası   | ✓ 1 yemek kaşığı pul biber |
| ✓ 8-10 diş sarımsak              | ✓ 1 adet limonun suyu veya 1 yemek kaşığı sıvı sumak ekşisi veya 1 fincan koruk ekşisi | ✓ 1 tatlı kaşığı karabiber |
| ✓ 1 çay bardağı su               | ✓ Tuz  |                            |

*Hazırlanışı:*

Acurlar yıkandıktan sonra uçları kesilir. İçleri oyulur. Çıkarılan içlerin tadına bakılarak acurların acı olup olmadığına karar verilir. Acı olan acurlar dolmada kullanılmaz. Karabiber ve tuz karıştırılarak elde edilen karışımla acurların içleri kaplanır. Başka bir kaptaki biber ve domates salçası, ince kıyılmış soğan ve sarımsak, pul biber, kabuğu soyulmuş, rendelenmiş ya da ince kıyılmış domates, kıyma bir çay bardağı su ile karıştırılır. Üzerine tuz, bulgur, karabiber ve firik eklenerek karıştırılır. Hazırlanan karışım acurlarını yarısından fazlasını kaplayacak şekilde doldurulur. Daha önce uçları kesilen acurların üst kısmı doldurulduktan sonra kalın dilimli domateslerle kapatılır. Tencereye yerleştirilmeden önce istenirse tencere dibi asma yaprağı ile kaplanabilir. Bu işlemden sonra dikey ya da yatay şekilde tencereye yerleştirilen dolmaların üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ilave edilir. Bir miktar tuz eklendikten sonra dolmanın üzerine dolma taşı denilen yöresel bir aparat ya da ağır bir tabak yerleştirilir. Dolmalar kapağı kapatılan tencerede önce yüksek ateşte sonra kısık ateşte bir saat kadar pişirilir. Ocağı kapatmadan önce bir yemek kaşığı sıvı sumak ekşisi, bir fincan koruk ekşisi ya da 1 limon suyu eklenir. 5 dakika dinlenmeye alınan dolmalar süzülerek servis edilir (Türkpatent, 2021a).

### ***Gaziantep Küşleme Kebabı Antep Küşleme Kebabı***

Gaziantep Küşleme Kebabı Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 09.06.2020 tarihinde yaptığı başvuruyla 09.02.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep Küşleme Kebabı kuzu küşleme etinin zeytinyağı ve tuzla harmanlanarak hazırlanan ve mangalda pişirilen geleneksel bir kebab türüdür. Kuzu bonfile olarak da adlandırılan küşleme özel bir ettir. Bir kuzudan yaklaşık iki parmak kalınlığında ve iki parça halinde kesilen bir ettir. Genel olarak 17-18 cm uzunluğunda ve 150-200 gr ağırlığında olur. Küşleme kuzu bel kemiğinin iki tarafından çıkarılmaktadır. Sinirsiz ve yağsız bir et olduğu için oldukça lezzetli ve yumuşaktır. Doğası gereği özel bir yumuşaklığı ve lezzeti olan küşleme başka baharat ve tatlandırıcılara ihtiyaç duymadığı için sadece tuz ve zeytinyağıyla karıştırılır.



Resim 4. 31. Gaziantep Küşleme Kebabı  
*Malzemeler*

- ✓ 150-200 gr Kuzu küşleme
- ✓ 15-20 gr Zeytinyağı
- ✓ 2-5 gr tuz

Küşleme iri parçalar halinde kesilerek zeytinyağı ve tuz yardımıyla marine edilir. Marine edildikten sonra köşeli şişlere dizilen küşleme etleri pişmeye hazırdır. Pişme aşamasında odun kömürü kullanılan mangal hazırlanır. Kömürün alevlenmeden köz haline gelmesi sağlanır. Mangal üzerinde yakmadan pişirilir. Küşleme Kebabı maydanoz piyazı, ince pide, közlenmiş domates ve biber eşliğinde servis edilir.3.1.4.19. Gaziantep Tırnaklı Pidesi

Gaziantep Tırnaklı pidesi Gaziantep Ticaret Borsası'nın 25.01.2017 tarihinde yaptığı başvuruyla 31.10.2017'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Geçmiş zamanlardan beri Gaziantep yöresinde yapılan pide yaklaşık 39 cm boyunda, 20 cm eninde ve 1 cm kalınlığında üretilir. Hamurken yapılan tırnaklama işlemi nedeniyle üzerinde belirgin bir tırnak aralıkları bulunur (Gökırmaklı,2017). Gaziantep'te sadece mahalle fırınlarında pide ustaları tarafından üretilen bu oval ekmekler taze ve sıcak bir şekilde tüketilir. Gaziantep pidesi közlenmiş patlıcan, biber, kebab ve patlıcan kebabı gibi

yemeklere dürüm yapılmak için eşlik eder. Küçük aile işletmeleri tarafından yapılan taş fırınlarda üçte iki oranında Gaziantep tırnaklı pidesi üretilir. Taş fırınlar kullanılan odun ateşinin ısısını korumak amacıyla küre şeklinde tasarlanmış özel fırınlardır. Pide ateşle direk temas etmez. Kenarda yanan ateş pidenin bulunduğu taşı ısıtır ve pidenin altının pişmesi sağlanır. Yarım küreyi andıran ocak da pidenin üst kısmını ısıtır ve pişmesini sağlar (Pekmez, 2017). Pide yapımında tam buğday unu ya da ekmeçlik buğday unu kullanılır. Un, tuz, maya, su birlikte yoğrularak cıvık bir hamur elde edilir. Hamur yoğurulduktan sonra dinlenmeye alınır. Bu dinlenme süresi yaklaşık 30 dakika olmasına rağmen mevsimsel olarak değişebilir (Suna ve Uçuk, 2018). Kış döneminde hamur biraz daha fazla bekletilen hamur yaz aylarında daha az bekletilir. Bu süre maya miktarı ve hava ısısına göre hamur ustası tarafından belirlenir. Yoğurma işlemi özel makinelerde yapılırken diğer bütün süreçler elde yapılır. Hamur yoğurulduktan sonra istenilen gramajda yumaklar yapılır. Yumak şekli verilen hamurlar 5-10 dakika ikinci bir dinlenmeye alınır. İkinci dinlenmesini tamamlayan hamurlar merdane yardımıyla açılır. Açılan hamur üzerine başka bir kaptaki hazırlanan un ve su karışımı ince bir şekilde sürülür. Daha sonra tırnaklama işlemiyle pideye son hali verilir. Taş fırınlarda 3-4 dakikada pişirilen pideler sonrasında kurumalarını önlemek amacıyla üzerine bez örtülerek satışa hazırlanır (Türkpatent, 2021a).

### ***Gaziantep Malhıtalı Köftesi Gaziantep Mercimekli Köftesi***

Gaziantep mercimekli köftesi. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 09.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 09.02.2021 'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Gaziantep mercimekli köftesi geleneksel Gaziantep mutfağının en önemli yiyeceklerden biridir. Kırmızı mercimek ve yörede simit adı verilen ince bulgurla yapılan bu köfte yörede oldukça sık tüketilir. Mahlıtalı köfte ismini almasının nedeni yörede kırmızı mercimeğin 'malhıta' diye anılmasından alır. Diğer mercimek köftelerinden farklı olarak yapımında mevsimine göre taze ya da kuru tarhun kullanılır (Yusufoğlu,2019).



Resim 4. 32. Gaziantep Malhıtalı Köftesi



### Malzemeler

- |   |                                  |                            |
|---|----------------------------------|----------------------------|
| ✓ 300-400 gr kırmızı mercimek           | ✓ 300-400 gr kuru sarımsak       | ✓ 140-180 gr kuru soğan    |
| ✓ 50-80 gr maydanoz                     | ✓ 5-10 gr taze ya da kuru tarhun | ✓ 80-150 gr taze soğan     |
| ✓ 50-150 gr taze sarımsak(isteğe bağlı) | ✓ 30-50 gr biber salçası         | ✓ 18-30 gr Domates salçası |
| ✓ 18-30 gr Kırmızı toz biber            | ✓ 130-180 gr zeytinyağı          | ✓ 5-10 gr tuz              |
| ✓ 3-5 gr kimyon (İsteğe bağlı)          | ✓                                | ✓                          |

Kırmızı mercimek iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Üstünü geçecek kadar su koyularak kaynaması sağlanır. Kaynadıkça köpüğü alınır ve ocak kısılarak pişirilir. Kırmızı mercimek piştiğinde koyu bir çorba kıvamında olması beklenir. Bu işlem yapılırken bir yandan kuru sarımsak ve kuru soğan ince ince doğranır ve yağda kavrulur. Bir kaç dakika sonra içerisine toz biber eklenip karıştırılır. Bir kısmı ayrılarak köfteye eklenir. Taze soğan, maydanoz, taze sarımsak ve tarhun ayrı bir yerde ince ince doğranır. Pişirilen kırmızı mercimeğin içine domates salçası, bulgur, biber salçası ve tuz eklenerek ağzı kapatılır. Bulgurun şişmesi beklenir(Akçaözoğlu,2019). Kırmızı mercimek ve bulgur karışımı biraz soğuduktan sonra yoğurulur. İçerisine ince doğranmış kuru sarımsak ve soğan eklenip bir süre yoğurulur. Sonrasında taze sarımsak, taze soğan, maydanoz ve taze tarhun ve kavrulmuş soğan –yağ karışımı eklenir. Bu malzemeler yoğurularak hamur kıvamında bir karışım elde edilir. Yoğurma aşamasından sonra yöresel tekniklerle elle sıkılarak şekillendirilir. İki-üç ceviz büyüklüğünde, iki el yardımıyla sıkılmış köfteler elde edilir. Tabaka aktarılan köfteler genellikle turp, turşu, tere ile ikram edilir (Gözgeç,2019).

### ***Gaziantep Öz Çorba Antep Öz Çorba***

Gaziantep öz çorba Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 29.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 09.02.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Gaziantep Öz çorba yörede sevilerek tüketilen aşurelik buğday, et suyu süzme yoğurt, badem ve fıstıkla hazırlanan bir çorba çeşididir. Davetlerde ve törensel yemeklerde sunulan bu çorba her mevsim tüketilebilir. İçeriğinde kullanılan dövme (Aşurelik buğday) süzgeçten geçirilerek ezilir (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 33. Gaziantep Öz Çorba

#### *Malzemeler*

- ✓ 100-150 gr dövme
- ✓ 1-1.5 litre kemikli et suyu ya da tavuk suyu
- ✓ 480-500 gr süzme yoğurt
- ✓ 1 yumurta
- ✓ 40-60 sadeyağ ya da tereyağı
- ✓ 20-40 gr Antep fıstığı içi
- ✓ 15-20 gr badem
- ✓ Tarçın (isteğe bağlı)

#### *Hazırlanışı*

Dövme bir gece öncede bir miktar suya katılarak bekletilir. Ertesi gün süzülür ve tencereye alınır.5-6 bardak suyla haşlanmaya başlanır. Bu sırada oluşan köpükler kevgir yardımıyla alınır. Dövme biraz pişince tuz eklenir. Sonrasında dövme suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Pişen buğday ezilir ve süzgeçten geçirilir. Bu işlemde geçen buğdaya buğday özü adı verilir. Buğday özü bir tencereye koyularak et suyu ile devamlı karıştırılarak kaynaması sağlanır (Yıldırım,2018). Başka bir kaptta yoğurt, zeytinyağı ve yumurta iyice çırpılır. Bu karışım buğday özüne yavaş yavaş eklenir. Sürekli karıştırılarak çorba kabarana kadar pişirilir. Bu arada badem ve Antep fıstığı 5 dakika haşlanır ve soğumaya bırakılır. Dış kabukları soyulup bir tavaya alınan yağda kavrulur. Çorbaya eklenir ve servis yapılır (Aktürk ve Çekal, 2019).

#### ***Gaziantep Nohut Dürümü Antep Nohut Dürümü***

Gaziantep Nohut Dürümü Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 09.03.2020 tarihinde yaptığı başvurucu sonucu 17.12.2020’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep nohut dürümü geçmişi 19. Yüzyıla kadar uzanan nohudun haşlanıp çeşitli baharatlarla ve garnitürlerle zenginleştirilerek sunulmasıyla oluşur. Gaziantep tırnaklı pidesine sarılarak yenilen Gaziantep nohut dürümü genelde sabah kahvaltılarında ya da öğle yemeklerinde tüketilen önemli bir lezzettir. İri taneli, açık sarı renkte olan ‘koçbaşı’ adı verilen nohut türüyle yapılır. Gaziantep şehrinin önemli bir sokak lezzeti olan nohut dürümüne birçok yemek kitabında ve gezi rehberlerinde rastlanır. Gaziantep Nohut dürümü yapılırken kullanılacak nohutlar bir gece önce suda bekletilmeye başlar. Ertesi gün bu su yenilenir ve

ilikli kemik de eklenerek büyük kazanlarda haşlanır. Bu sırada su üzerinde oluşan köpükler alınır. Nohutlar yumuşadıktan sonra üzerine sıvı yağ eklenir ve istenilen baharatlarla karıştırılır. Tuz, karabiber, kırmızıbiber gibi tatlandırıcılar kullanıldıktan sonra 200-300 gram karışım Gaziantep tırnaklı pidesi arasına sarılarak isteğe göre patates, patlıcan kızartması, maydanoz, soğan eklenir (Türkpatent, 2021a). Ayran eşliğinde servis edilir.



Resim 4. 34. Gaziantep Nohut Dürümü

***Antep Menengiç Kahvesi    Gaziantep Menengiç Kahvesi    Antep Melengiç Kahvesi  
Gaziantep Melengiç Kahvesi***

Gaziantep menengiç kahvesi Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 17.08.2017 tarihinde yaptığı başvuruyla 16.12.2020 tarihinde menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Menengiç (*pistacia terebinthus*) Türkiye 'de Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Akdeniz Bölgesi'nde yetişen sakız ağacıgiller familyasına ait bir bitkidir (Hayoğlu, İzol, Gümüş, Göncü ve Çevik, 2010). Taşlık ve kuru arazilerde kendiliğinden yetişen bu bitki, Antepfıstığının aşılammamış halidir (Yılmaz, 2012). Menengiç bitkisinin meyveleri toplandıktan sonra kurutulur ve koyu bir renk alıncaya kadar kavrulur. Sonrasında öğütülerek kahveye dönüştürülür. Yağ, lif ve protein açısından çok zengin bir kahve olan menengiç kahvesi Türk kahvesine oranla içimi daha yumuşak bir kahvedir (Sormaz, 2019). İsteğe bağlı olarak süt ya da su ile yapılır. Güçlü odunsu bir aroması olduğu için bu tadı yumuşatmak için süt kullanılır. Şekerli ya da şekerli içilir.



Resim 4. 35. Gaziantep Menengiç Kahvesi

Sağlık açısından oldukça faydalı olduğu düşünülse de bunun için bilimsel bir araştırma yoktur. Yöre halkı tarafından akciğer iltihabı, öksürük, nefes darlığı gibi hastalıklara iyi

geldiğine inanılır. Özel bir tadı ve aroması olan menengiç kahvesi kafein içermez (Yıldız, 2019)

#### *Menengiç Kahvesi Hazırlanışı*

Menengiç kahvesi süt veya suyla olmak üzere iki şekilde yapılır. İkisinin de pişirim şekli hemen hemen aynıdır. Her ikisi de çok düşük ısıda kahveye özel cezvelerde hazırlanır. Her fincan için bir tatlı kaşığı kadar menengiç kahvesi koyulur ve üzerine su ya da süt ilave edilir. Kaynama süresi çok kısa olduğundan taşmaması için gözlemlenir. Türk kahvesinde fincan üzerinde köpük olması beklenirken menengiç kahvesinde köpük olmaz. Geleneksel bakır kahve fincanlarında servis edilir (Türkpatent, 2021a).

#### *Gaziantep Kuymağı Antep Kuymağı*

Gaziantep Kuymağı 07.07.2020 tarihinde Gaziantep'i Geliştirme Vakfı tarafından yapılan başvuru sonucunda 07.12.2020 mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Gaziantep Kuymağı şeker, un, tereyağı ya da sadeyağdan oluşan yöresel bir lezzettir. Eski zamanlarda yörede yeni doğum yapmış lohusa kadınlar için hazırlanan bu tatlı zamanla yaygınlaşıp ticari değer kazanmıştır (Armutçu, Giritlioğlu ve Düzgün, 2016).



Resim 4. 36. Gaziantep Kuymağı

#### *Malzemeler*

- |                       |                         |                 |
|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| ✓ 2 yemek kaşığı      | ✓ 4-5 bardak su         | sıvı pekmez     |
| sadeyağ veya tereyağı | ✓ 1 su bardağı şeker ya | ✓ Ceviz,        |
| ✓ toz tarçın          | da yarım su bardağı     | ✓ Antep fıstığı |

Kullanılacak yağın yarısı ve un bir tencereye konulur. Un kısık ateşte topaklanmaması için sürekli karıştırılarak kavrulur. Kavrulduktan sonra soğuması için bekletilir. Bu sırada başka bir kaptaki su, şeker ya da pekmez karıştırılır ve şekerin erimesi sağlanır (Yılmaz, 2013). Soğutulan unun üzerine hazırlanan bu su yavaş yavaş eklenir. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırılır. Bu karışım hazır olduktan sonra tekrar ocağa alınarak kısık ateşte karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Un kokusu gidip boza kıvamında koyulaşmaya

kadar bu işlem devam eder. Gaziantep kuymağı piştikten sonra sıcak sıcak servis kaplarına alınır. Kalan yağ eritilir ve üzerine dökülür. Üzerine isteğe bağlı olarak tarçın, Antep Fıstığı, ceviz karabiber serpilir (Türkpatent, 2021a).

### ***Oğuzeli Nar Ekşisi***

Oğuzeli Nar ekşisi, Oğuzeli Belediyesi'nin 14.11.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 03.12.2020 mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Oğuzeli Nar ekşisi, Gaziantep Oğuzeli Narı kullanılarak yapılan içeriğinde hiçbir katkı maddesi ve tatlandırıcı kullanılmadan tamamen el yapımı olan bir üründür. Mevsiminde hasat edilen narlar tepelerindeki çanaklardan içe doğru kesilir. Ardından yan çevresinden aşağıya doğru çizilerek kesilir. Tıpkı bir çiçek gibi ezmeden ve dağıtmadan dışa doğru elle açılır. Dışarı doğru açılan narların kabuklarına tahta tokmakla hafif hafif vurulur. Bu yolla kabuğundan ayrılan nar taneleri büyük leğenlerde biriktirilir (Muslu, 2016). Ayıklanan nar taneleri hiç bekletilmeden 50 kg lık çuvallara koyulur. Her çuvalda 15-20 kg nar tanesi olur. Nar üretimi için özel hazırlanmış ezme tekneleri ya da ezme havuzlarına alınan nar çuvalları temiz çizmeler giyen üreticiler tarafından ayakla ezilir (Sarıpek ve Çevik, 2020). Çekirdeklerin yapılacak nar ekşisinin tadını bozacağı düşünüldüğü için ezme işlemine çekirdeklerin nar suyuna karışmamasına dikkat edilir. Süzdürülen nar suyu çukur ve geniş bakır kazanlara koyularak yüksek derecede odun ateşi yardımıyla 3-5 saat kaynatarak pişirilir. Bu aşamada koyu bir kıvam alan nar ekşisi soğutulmak için başka kazanlara alınır ve üzerine temiz bezler koyularak soğumaya bırakılır (Doğancili, 2020). Soğuma gerçekleştikten sonra şişelere alınan nar ekşisi ağzı kapatılarak kuru ve güneşten uzak ortamlarda saklanır (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 37. Oğuzeli Nar Ekşisi

### ***Gaziantep Sütli Zerdeşi Gaziantep Astarlı Sütlaçı***

Gaziantep sütli zerdesi, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı’nın 09.03.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucu 26.11.2020’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Gaziantep Astarlı Sütlaçı olarak da bilinen Gaziantep sütli zerdesi zerde ve sütlaçın birlikte hazırlanıp sunulmasıyla oluşur (Türkpatent, 2021a). Sütlaçın üzerine zerde eklenerek iki renkli bir tatlı oluşması nedeniyle ‘astarlı’ tanımı kullanılır. Gaziantep’e özel üretim tekniğinde zerdenin renklendirilmesinde kurutulmuş aspir kullanılır ve sütlaça şeker eklenmez (Arıkan, 2018).



Resim 4. 38. Gaziantep Sütli Zerdeşi

#### **Malzemeler (Sütlaç için)**

- ✓ 1 litre süt
- ✓ 50-70 gr Gül suyu
- ✓ (Zerde için)
- ✓ 40-60 gr pirinç
- ✓ 250-300 gr şeker
- ✓ 1 litre su
- ✓ 2-3 gr hasbir

Pirinç üzerine kapatacak kadar su ile haşlanır. Haşlanana pirinçler başka bir tarafta kaynatılan kaynatılan sütün içine eklenir. İsteğe göre gül suyu ilave edilir. Bu karışım bir süre kaynatıldıktan sonra kaselere bölünerek soğuması beklenir. Zerde için yıkanmış pirinç haşlanır. Pirinçler piştikten sonra şeker eklenir. Biraz daha kaynatıldıktan sonra ılık sudan geçmiş, süzölmüş olarak hasbir eklenir. Sonrasında ocaktan alınarak soğumuş sütlaçın üzerine dökülür (Kırathı,2019).

### ***Nizip Patlıcanı***

Gaziantep Nizip patlıcanı Nizip Ticaret Odası’nın 17.11.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucu 20.11.2020’de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a).Nizip patlıcanı önceki sezonda hasat edilen bitkilerden tohumluk olanların ayrılmasıyla üretilerek yöresel bir ürün haline gelmiştir. Bu yolla üretilen patlıcanlar 15-20 cm boyunda ve 8-10 cm eninde olur. Sap kısımları dikenlidir ve üzerinde uzunlamasına paralel bir şekilde beyaz, mor ve yeşile benzer renkler bulunur. Meyvelerin etleri yumuşak ve beyaz olmakla birlikte çekirdeklenme oranı azdır. Son hasat ve ilk hasat arasında lezzet farkı bulunmaması oldukça önemlidir. Fide olarak kullanılan bitkide antosiyan renklenmesi belirgin olup dallar ve gövde

orta derecede tüylü bir yapıya sahiptir (Çakma, 2012). Hasattan sonra diğer yıl kullanılmak üzere tohumlar Kasım ayında toplanır. Kavun rengine dönünceye kadar kurutulan tohumlar çimlenme dönemine kadar plastik kaplarda saklanır. Çimlendirme iki ayrı yöntemle yapılır. Plastik kaplarda ya da sobayla yapılır. Plastik kaplarda Mart ayında çimlendirilmeye başlanan tohumlar 15-30 gün süreyle çimlendirilir (Pektaş, 2018). Çimlendirme sobayla yapılacaksa alçak tüneller altına soba kurulur ve ısıtılan bu çimlendirme tünellerinde Ocak ayı sonunda ve Şubat ayı başında ekim yapılarak çimlendirme sağlanır. Ekim yapıldıktan sonra tohumlar 4-5 yapraklı fide haline gelinceye kadar fideliklerde bakım yapılır. Patlıcanın yetiştiği kumlu-tınlı toprak yapısı dirençli ve toprak sıcaklığı yüksek bir yapıdadır (Gürkan, 2019). Bu yüzden patlıcanların bitki ve meyve gelişiminin erken olmasını sağlar. Patlıcanın yetiştirildiği toprak sonbahar mevsiminde 25-30 cm derinliğinde ilk sürüm olarak sürülür. Sonrasında dekar başına 4-5 ton yanık çiftlik gübresi toprağa karıştırılır ve tekrar sürülür. Mart sonunda ve Nisan başında fide dikimi öncesi dikim yastıkları yapılarak toprağın hazırlığı tamamlanır. Fidelikte gelişimini tamamlayan fideler 100 cm aralıklarla dikilir (Şaban, 2018). Bitkiler 6-8 yapraklı hale geldiğinde ilk çapa işlemi yapılır. Sulama ise salma sularla haftada bir düzenli bir şekilde yapılır. İlk hasat Haziran ayının başında başlar. İklim ve meyve büyüklüğüne göre 4 gün arayla hasat yapılır (Doğancili, 2020).



Resim 4. 39. Nizip Patlıcanı

#### ***Gaziantep Sarımsak Aşı***

Gaziantep Sarımsak Aşı, Gaziantep Kulübü Derneği'nin 15.05.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 15.11.2020'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Geçmiş 20 yüzyılın başlarına kadar uzanan Gaziantep sarımsak aşı Gaziantep mutfağını zenginleştiren etli bir yemektir. Üretiminde tamamen yöresel malzemelerin kullanıldığı Gaziantep sarımsak aşı bölgede 'samsak aşı' ya da 'Samırsak Aşı' olarak da isimlendirilir (Aliye, 2018). En önemli özelliği ise içeriğinde kullanılan sarımsaktır. Üretiminde kullanılan sarımsağın dişlerinin aromasının az keskin olması ve sulu olması gerekir. Bunun yanı sıra sarımsağın orta kısmının odunlaşmamış olması önemlidir. Bu

yüzden sarımsak aşısı yılda sadece 3-5 hafta içinde pişirilebilir (Akbaba, 2016).



Resim 4. 40. Gaziantep Sarımsak Aşı

#### *Malzemeler*

- ✓ 2.5 kg taze sarımsak
- ✓ 500 gr kemikli parça koyun eti
- ✓ 1 su bardağı nohut
- ✓ 3 su bardağı süzme yoğurt
- ✓ 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- ✓ 1 yemek kaşığı aspir çiçeği
- ✓ 1 çay kaşığı karabiber, tuz

Gaziantep Sarımsak Aşı yapılırken bölgede yetişen kokusu ve tadı çok keskin olmayan sarımsaklar kullanılmaktadır. Koyun etinin üzerine 6-7 su bardağı su eklenerek kaynatılır. Bu esnada oluşan köpükler alınır. Bir gece önceden suda bekletilen nohut yeterli tuz ilave edilerek etle birlikte pişirilir. Sarımsakların kabukları soyulur (Erkol, 2015). Başka bir kaptaki soğuk suyun içinde bekletilerek acı tadından arınması beklenir. Bu işlemden sonra sarımsaklar pişen et ve nohut karışımına eklenir. Bir yandan süzme yoğurt bir kaba alınarak içine yumurta kırılır ve zeytinyağı eklenir. Bu karışım sürekli karıştırılarak yoğurt kaynayınca kadar pişirilir (Özkul, 2018). Bu esnada et suyundan biraz alınarak azar azar yoğurda eklenir. Bu işlemde yoğurt biraz seyreltilmiş olur. Sonrasında etin piştiği tencereye aktarılan yoğurt karışımı biraz daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Sadeyağ kızdırılarak yemeğin üzerine dökülür. Haspir ve karabiber eklenerek servis edilir (Türkpatent, 2021a).

#### *Gaziantep Sarımsak Kebabı*

Gaziantep Sarımsak kebabı Gaziantep Kulübü Derneği'nin 15.05.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 15.11.2020'de mahreç işaretli ürün olarak tescillendi (Türkpatent, 2021a). Tarihsel yolculuğu 20. Yüzyıl başlarına kadar uzanan Sarımsak kebabı yörede 'samsak kebabı' ve 'sarımsak kebabı' olarak da adlandırılır. Sarımsak aşısında kullanılan sarımsaklarla aynı özellikteki sarımsaklardan üretilir. Sarımsak kokusu çok keskin olmayan dişleri sulu yapıda olan bu sarımsaklar yemeğin en önemli içeriklerindedir (Armutlu, 2016).

#### *Malzemeler*



✓ 3 kg baş sarımsak                      ✓ 10-15 gr tuz                      ✓ 1.5 kg koyun eti kıyması

Sarımsak başlarında bulunan püskül çok derin olmamak şartıyla kesilir. Sapları ve püskülleri kesilen sarımsaklar baş kısmından sapına doğru ikiye doğranır. Et zırhta çekilerek kıymaya dönüştürülür ve tuzlanır (Sabbağ, 2015). Biraz yoğurulduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Kesilen sarımsaklar yan taraflarından şişe geçirilir ve bu yapılırken kesilen bölümlerin karşı karşıya gelmesi gerekir. Önce bir sarımsak sonra et şeklinde sırayla şişe yerleştirilir. Her tarafı çevrilerek mangal ateşinde pişirilir (Oğuz, 2020). İki tarafında kesilmiş sarımsak olan etler pişirme sırasında sarımsaklara yapışır. Bu esnada derin bir kaba bir parmak eninde su koyulur. Pişen kebaplar şişten çekilerek bu kabın içerisine koyulur.20-25 dakika dinlendirilir. Bu sırada sarımsaklar biraz yumuşar ve kebab suyu kıvamlı bir hale gelir. Ayrı bir aroma vermek istenirse demleme yapılan suya biraz limon suyu katılabilir ya da sadeyağ eklenebilir (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 41. Gaziantep Sarımsak Kebabı

#### ***Antep Urmu Dut Şurubu    Gaziantep Urmu Dut Şurubu***

Gaziantep Ticaret Borsası (GTB)'nin 01.10.2018 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda Gaziantep Urmu Dut Şurubu menşe işaretli ürün olarak 28.09.2020'de tescillendi (Türkpatent, 2021a). Ekşi dut da denilen siyah Urmu Dut olgunlaşma evresine geldiğinde bile çok fazla tatlanmayan, çok güçlü boyar maddeye sahip, ekşimtirak tadıyla özel bir dut çeşididir (Erdoğan,2005). Yörede sağlığa birçok faydası olduğu düşünüen Urmu Dut meyve suyu yapmak için oldukça elverişli bir meyvedir. Meyve suyu olarak tüketilmesinin yanı sıra çayı, pekmezi, dondurması da yapılan nefis bir dut çeşididir. Gaziantep Urmu Dut Şurubu Osmanlı'dan günümüze Ramazan akşamlarında mideyi rahatlatmak ya da sıcak yaz günlerinde serinlemek için tüketilen geleneksel bir lezzettir. Osmanlı Döneminde saray mutfağında dağlardan getirilen karla soğutulduğu rivayet edilen bu şerbet farklı bir lezzet ve aromaya sahiptir (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 42. Gaziantep Urmu Dut Şurubu

Mevsiminde 'Urmu Dut' denilen ekşi karadut ile yapılır. Dut yıkanır, tencerede aralara eşit miktarda şeker konularak bir gece boyunca sulanmaya bırakılır. Suyunu iyice salınca birkaç taşım kaynatılır, bir limonun suyu eklenip ateşten alınır. Soğuyunca tülbentle süzülür ve kavanozlara veya şişlere alınır. Ağzıları tülbentle örtülerek birkaç gün güneşe çekmeye bırakılır (Şar, 2014).

#### *Malzemeler*

- ✓ Yarım kg taze ekşi karadut
- ✓ Bir su bardağı toz şeker
- ✓ İstenirse: Bir adet çubuk tarçın, üç – dört adet karanfil
- ✓ Bir buçuk litre su
- ✓ Buz küpleri

Karadutlar ayıklanır ve süzgeç yardımıyla ezmeden yıkanır. Bir süre süzüldükten sonra uygun bir tencere koyulur ve su ilave edilir. Bu süreçte Çubuk tarçın da eklenerek kaynatılır. Tencerenin ağzı kapatılır ve dutlar rengini vermeye ve pörsümeye başlayınca kadar orta ateşte pişirilir. Sonrasında toz şeker eklenir. Bir yandan karıştırılır ve şekerin erimesi sağlanır. Ocağın altı kısılarak 7-8 dakika daha pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra şerbet ılıması için biraz bekletilir. Biraz soğuyan şerbet ince süzgeç ya da tülbentten geçirilerek süzülür. Kavanoz, şişe ya da sürahilere koyulur ve buzdolabında saklanır. İstenirse buz küpleri eklenerek servis yapılır (Sarıoğlan,2016).

#### *Araban Sarımsağı*

Araban Sarımsağı 11.03.2019 tarihinde Araban Kaymakamlığı'nın yaptığı başvuru sonucunda 01.09.2020'de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Araban Sarımsağı Allium Sativum L. türüne ait iri, beyaz kabuklu, iç et rengi krem rengi olan bir sarımsaktır. Baş kısmının kabuğunda ve dişlerinde antresiyon şeritleri bulunur. Her bir başta ortalama 10-15 diş sahip olan Araban Sarımsağı erkenci bir sarımsaktır. Dişlerin ortalama ağırlığı 6-7 gr.dır. Her sarımsak başında 10-15 kat koruyucu kabuk bulunur. Baş büyüklüğü yetiştirme koşullarına göre 100 gr mı bulabilse de ortalama 40-60 gr arasında

olur. Baş kısmının çapı 40-50 cm arasında olur (Doğancılı, 2020). Kabuğundan kolayca ayrılan Araban Sarımsağı içeriği nedeniyle keskin kokuludur. Vitamin ve mineral açısından oldukça zengindir. İçindeki kuru madde oranı yüksek olduğu için uygun şartlarda çok uzun süre saklanabilir. Araban Ovası humus oranı yüksek, killi tınlı bir toprak yapısına sahiptir. Bu da organik madde açısından sarımsağın ihtiyaç duyduğu özellikte bir toprak yapısıdır. Bu toprak Eylül ve Ekim aylarında önce derin sonra da yüzeysel olarak işlenir. Bu aşamada toprağa 8-10 kg potasyumlu ve fosforlu gübrelerle gübreleme işlemi uygulanır(Atakan,2020). Bölgenin iklim şartlarına göre sarımsak Ekim-Kasım aylarında ekilir. Her bir sarımsak dişi 10-12 cmlik aralıklarla toprağa gömülür. Dikim sırasında dişlerin taban kısmının alt tarafa, bitki verecek kısmının üst kısma gelmesine dikkat edilir. Üretim için ayrılmış bu dişler üreticilerin önceki Mayıs ayında hasat ettikleri sarımsaklarda seçilerek dikim zamanına kadar uygun ortamlarda saklanır. Sarımsak dişi kışı toprakta geçirir. Böylece sarımsak yeterli soğuklanma ihtiyacını gidererek dayanıklılığı artar.Şubat ve Mart aylarında hızlı ve dengeli bir büyüme sürecine giren Araban Sarımsağı Mayıs ayında hasat edilir. Hasat sonrası sarımsaklar 5-8 gün toprağa serilerek kurutulur. Kuruyan sarımsaklar ayıklanıp sınıflandırıldıktan sonra satışa hazır hale gelir (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 43. Araban Sarımsağı

#### ***Antep Pekmezi Gaziantep Pekmezi***

Gaziantep pekmezi, 20.07.2017 tarihinde Gaziantep Ticaret Borsası'nın yaptığı başvuruyla 24.07.2020'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a).Gaziantep pekmezi yörede üretimi yapılan amber renginde ve macun kıvamında olan gastronomik değerlerden biridir. Ekmeğin üstüne krem gibi sürülebilecek kıvamda olan bu lezzet eritilerek şurup gibi de içilebilir. Eski zamanlarda söylenen 'Gideceğin yer Antep, yiyeceğin pekmez' sözü eskilerde pekmezin Antep'le birlikte anılabilecek kadar değerli bir yiyecek olduğunu göstermektedir (Türkpatent, 2021a). Bu pekmez Gaziantep bölgesinde üretilen Dökülgen cinsi üzümünden üretilir. Bu üzümünden önce sıvı pekmez elde edilir. Gaziantep pekmezini özel kılan ise sıvı olarak üretilen pekmezin katılaştırılmasıdır. Antep

Pekmezi / Gaziantep Pekmezi yapılırken taze ya da kuru üzüm kullanılabilir (Şengül, Ertugay ve Şengül, 2005).). Kuru üzümde de pekmez üretilebilmesi yıl boyunca pekmez yapımının sürmesini sağlar. Kuru ya da taze üzümde pekmez üretme işlemi kaynatma aşamasına kadar aynıdır. Öncelikle üzümler çürüklerinden ayıklanır. Sonrasında plastik kasalarda üzümler yıkanır. Böylece toz ve yabancı maddelerden arındırılan üzümler çelik süzgeçlerde süzülür (Karababa ve Develi, 2005). Ardından tahta sala aktarılır. Üzüm salı beton, yekpare taştan ya da tahtadan yapılmış havuza benzer şekilde bir yapıdır. Üzüm salına yerleştirilen üzümlerin üzerine üzüm toprağı (ak toprak, killi toprak) serpiştirilir. Keymik taşının toz haline getirilmiş hali olan üzüm toprağı şire toprağı olarak da adlandırılır. Temiz plastik çizmeler giyen ve 'fartçı' adı verilen bir kişi saldaki üzümleri tepeleyerek ezmeye başlar. İlk elde edilen üzüm suyu salın üst kısmındaki bir delikten alınarak kaplara koyulur (Yoğurtçu ve Kamışlı, 2006). Bu açık renkli suya burun suyu' denir. Bu su pekmez yaparken kullanılmaz. Ardında sistematik ve düzgün bir şekilde tepeleme işlemine devam edilir. Sakın alt kısmında bulunan musluğa benzeyen bir delikten aşağıya doğru akar. Bu süreçte alt kısma süzgeç yerleştirilir. Üzümün ezilmesi ve aşağıya sularının akışı bittikten sonra üzümler mengeneyle alınır. Mengene kalın bir tahta sehpa üzerine yerleştirilmiş, alt ve üstü açık bir şekilde tasarlanmış bir düzenektir. Etrafında demir parmaklıklar bulunur. Bu özel düzenekte üzümler preslenir ve kalan suyu sızdırılır. Süzülen sular mahşere kazanı denilen kaba alınarak 115-120 c derece ısıtılan ocaklar üzerine yerleştirilir (Kaya, 2002).



Resim 4. 44. Gaziantep Pekmezi

Elde edilen şerbet kaynatılır ve bu süreçte yörede yetişen sütleğen otu çiçeğı, sarı kantaron ve arı otu aroma ve lezzet artırıcı olarak ilave edilebilir. Bu esnada şerbet üzerinde 'kef' adı verilen köpükler oluşur. Köpükler yayvan kepçelerle karışımın üzerinden alınır ve daha berrak bir pekmez görüntüsü elde edilmesini sağlar. Pekmezin karamelize edilmesi için sürekli karıştırılır ve birkaç saat sürer. İstenilen kıvama geldiğinde kaynatma işlemi biter. Kaynayan üzüm suyu kulplu tas denilen özel kepçelerle daha küçük kaplara alınır. Bu kaplarda 30-35 dakika dinlendirilen temizlenmiş mahşere kazanına yeniden aktarılır.

(Gökırmak,2017)r. Burada şerbet tencere dibine çöken tortulardan arındırmak için yavaş hareketlerle başka bakır leğenlere alınır. Bu kaplarda 1-2 gün dinlendirilen pekmez mayalanma işlemine hazırlanır. Bir önceki sezonun pekmeziyle geleneksel bir mayalama işlemi gerçekleştirilir. Mayalama işleminden sonra tahta kutu ve teneke kutulara yerleştirilir (Pekmez,2018).

### *Nizip Nanesi*

Nizip nanesi, Nizip Ticaret Borsası'nın 21.12.2017 tarihinde yapılan başvuru sonucunda 12.03.2020 menşe işaretli ürün olarak tescillendi (Türkpatent, 2021a). Nizip Nanesi (*Mentha spicata* L.), kendine özel aroması ve yeşil rengi ile sofraları zenginleştirir. Yaş ve kuru olarak da piyasada yerini alan Nizip Nanesi bölgede 1960'lı yıllarda fideleme tekniğiyle üretilmeye başlanmıştır. Yaş Nizip Nanesi limon en (ortalama %20), carvon (%40-70), carvon izomerleri, carveoller, carvil asetatlar, mentol, linalol, manton, borneol, jasmon vb. uçucu yağ bileşenleri içerir. Bu bileşenler Nizip nanesinin aromasında oldukça etkin olan maddelerdir (Sarıpek ve Çevik, 2020). Bölgedeki iklim şartları, güneşli gün sayısı, toprak özelliği, hasat zamanı, sıcaklık ve kullanılan kurutma yöntemi sayesinde Nizip nanesi oldukça kaliteli ve yüksek aromalı bir ürün olarak yetişir. Hasat döneminde karasal iklim nedeniyle gece gündüz arasındaki sıcaklık farkının 24 c olması ve bölgenin coğrafi yapısı nedeniyle Nizip nanesi özel bir koku ve renge sahiptir. Kuru Nizip Nanesi nanenin çiçeklenme döneminde hasat edilerek elde edilir. Yapraklar saplarından ayrılır ve tekniğine uygun kurutulur (Pektaş,2018). Kurutulduktan sonra ufalanarak kullanılır. Killi tınlı, tuzsuz, hafif alkali, orta derecede organik maddeli ve yeterli azot içeren topraklarda yetişen Nizip Nanesi yeraltı sularından elde edilen sulama suyu ile sulanır. Bölgede nane ekimi şitilleme denilen bir yöntemle ekilir (Kültür Portalı, 2021). Şitilleme nane bitkisi çiçeklendiği zaman taze çıkan dalların koparılarak toprağa ekilmesiyle yapılır. Parmak derinliğinde çukurlara ekilen bu fideler genelde ilkbahar döneminde toprakla buluşur. Gübrelemede ise koyun ve keçi gübresi kullanılır. Sulama ilk zamanlarda 6-7 gün de bir yapılırken bitki büyüdükçe çiftçilerin tecrübesi ve hava sıcaklığına göre değişir. Hasat işlemi 3-4 kez yapılır. Bu hasat aralığı yaklaşık 45 gün sürer. Tırtıklı ot bıçağı yardımıyla hasat edilen Nizip Nanesi taze ve kuru olarak piyasada yerini alır (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 45. Nizip Nanesi

***Gaziantep Oğuzeli Narı Antep Oğuzeli Narı***

Gaziantep Oğuzeli Narı, Gaziantep Ticaret Borsası'nın 02.11.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 02.09.2019'de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Gaziantep'te yetiştirilen Oğuzeli Narı olgunlaştığında köşelerinden hafif basık kareye benzer bir şekil alır. Tatlı, sarımsı beyaz taneleriyle ayırt edilebilen bu nar *Punica Granatum* L.nin Oğuzeli türüne aittir. Nar ağacı kış mevsimi yağışlı ve ılık, yaz mevsimi sıcak ve kurak iklimleri sever. Çünkü -10 derecenin altında taze sürgünleri zarar görür. Gövdesi ise -18 derecenin altında zarar görmeye başlar. Gaziantep'in sahip olduğu yıllık sıcaklık ortalaması ve yağış miktarı bu narın yetişmesine olanak sağlar (Şimşek,2017).



Resim 4. 46. Gaziantep Oğuzeli Narı

Antep Oğuzeli Narı 'Oğuzeli' yerel türünden üretilmektedir. Bitkilerin gübrelemesi toprak ve yaprak analizine göre belirlenir. Bitkiler besin elementi eksikliği çekmiyorsa narlara organik gübre uygulaması yapılır. Sonbahar ve kış mevsiminde ihtiyacı kadar gübre bütün bahçeye yayılarak çapalama tekniğiyle yapılır (Türker, 2019). Nar ağacının meyveleri tam çiçeklenme gerçekleşmeden 6-7 ay sonra hasat için uygun hale gelir. Meyve çapı 7,5-9,5 civarı, meyve uzunluğu ise 9-11 cm civarı olur. Genel meyve ağırlığı 380-390 olan narlar meyveler üzerinde birkaç cm sap kalacak şekilde makaslarla kesilerek hasat edilir. Hasat gerçekleştikten sonra narlar derecelendirilir ve sınıflandırılır. Ekim ayı döneminde yapılan hasat sonrası kasalarda serin, güneş görmeyen depolarda saklanır (Türkpatent, 2021a).

***Antep Meyan Şerbeti (Gaziantep Meyan Şerbeti, Antep Meyankökü Şerbeti)***

Gaziantep meyan şerbeti 20.07.2017 tarihinde Gaziantep Ticaret Borsası'nın yaptığı başvuru sonucunda 01.07.2019 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Bir meyan çeşidi olan *Glycyrrhiza glabra* L., karanfil, gülsuyu ve tarçınla hazırlanan meyan şerbeti Gaziantep'te dini günlerde, Ramazan ayında ve sıcak yaz günlerinde tüketilen soğuk bir içecektir. Cuma namazı vakitlerinde, Perşembe geceleri, cenaze evlerinde, kandil günleri ve mevlitlerde de hayır amacıyla sokaklarda ücretsiz dağıtılır ve buna sebil adı verilir (Kültür Portalı, 2021). Sebil geleneğinde hayır yapmak isteyen kişi şerbet satıcısıyla anlaşır ve parasını öder. Bu anlaşmadan sonra şerbet satıcısı sokak sokak dolaşarak meyan şerbetini dağıtır. Meyan satıcıları sırtlarında taşıdıkları tuluk adı verilen kaplarda şerbeti satarlar ve bakır kaplara dökerek ikram ederler. Kendilerini yolda yürürken fark ettirmek için bu taslara vurarak ses çıkartırlar. Böylelikle meyancılara sokaklarda çingirak sesini andıran bir ses eşlik eder. Antep meyan şerbetinde meyan tozları, meyan lifleri ve su ana bileşen olarak kullanılır (Sabbağ, 2015). Karanfil, gül suyu ve toz tarçın aroma verici olarak kullanılır. Soğutma ve aroma güçlendirici olarak da buz kullanılır. Gaziantep bölgesinde meyan kökü işlemek amacıyla kurulmuş birçok işletme vardır. Bu yerlerde meyan şerbetinde kullanılmak amacıyla özel işlemlerden geçmiş meyan iki tip meyan kökü kullanılır. Birincisi ipliksi yapıda olan meyan lifidir. Meyan kökünün lif yapısının ince ince parçalara ayrılmasıyla oluşturulur. Meyan şerbetinin asıl bileşeni bu tiptir. İkincisi ise meyan tozu adında meyan kökünün işlem sürecinde oluşan tozların ayrıştırılmasıyla üretilir (Özdoğan, 2008). Tahtadan yapılmış sal adı verilen biraz meyilli ve şerbetin akmasına yardımcı olacak şekilde oluklara sahip düzeneklere meyan lifleri yerleştirilir. Bu meyan liflerinin kuru ve çok sık olmayacak bir şekilde sala yerleştirilmesi beklenir. Üretim öncesindeki gece sala yerleştirilen meyan liflerine ertesi gün erken saatlerde meyan tozu ilave edilir. Bu tozlar ovalanarak liflere iyice karıştırılır. Üzerine uygun büyüklükte buz parçaları koyulur (Durmaz, 2018). Ardından gül suyu, karanfil ve toz tarçın eklenir. Meyan tozu, özel makinalarda parçalanması sırasında edinilen bir yan üründür. Bu toz sal içerisindeki meyan liflerine işleyerek şerbetin kola rengi almasına katkıda bulunur ve aynı zamanda şerbetteki verimliliği de artırır. Bir saldaki meyan köklerinden 9-10 litre şerbet elde edilirken, toz eklenen meyan köklerinden 14-15 litre şerbet elde edilir. Saldaki meyan karışımına 5 litre kadar su eklenir (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016). Bu su saldan aşağıya doğru akar. Rengi çok açık olan bu su, aşağıda toplanır. Bir kaba alınarak tekrar salın yukarisından aşağıya akıtılır ve rengi giderek

koyulaşır ve köpüklenmeye başlar. Bu aşamadan sonra şerbet kaplardan kaplara aktararak köpüklen dirilir ve bu köpükler alınır. Bu işlemde amaç meyan şerbetinin acı olmasını engellemektir. Sonrasında plastik varillere alınarak yapılan şerbetin yarı ölçüsünde olan ‘damızlık’ adı verilen daha önce yapılmış şerbetle karıştırılır. Üzerine biraz buz eklenerek birkaç saat dinlendirilir. Bu arada aroması zenginleşen şerbetin rengi daha da koyulaşmıştır (Yılmaz, 2012). Dinlendirildikten sonra bakır kaba alınan meyan şerbetine biraz daha su katılarak seyreltilir. Sunuma hazır hale gelen Gaziantep meyan şerbeti cam veya bakır malzemelerden üretilen şerbet kaplarına koyularak buzla servis edilir (Aksoy ve Sezgi, 2015).



Resim 4. 47. Gaziantep Meyan Şerbeti

#### ***Antep Kurabiyesi***

Gaziantep kurabiyesi, Gaziantep Ticaret Borsası’ nın 12.02.2018 tarihinde yaptığı başvuruya 18.06.2019 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a) Gaziantep kurabiyesi, Şanlı Urfa Sadeyağı, irmik, beyaz şeker, boziç, ve un kullanılarak geleneksel tekniklerle yapılan taş fırınlara pişirilen bir çeşit kurabiyedir (Dabağcı, 2013). İki şekilde taze ve fıstıklı olarak hazırlanır. Sade olanlara hilal şekli verilir fıstıklı olanlara ise düz bir şekil verilir. Kuru ve serin yerde saklanıldığında 1 ay tazeliğini koruyabilen Gaziantep kurabiyesi dini bayramlarda yapılır. İçeriğinde kullanılan fıstık boziç denilen erken hasatı yapılan Antep fıstığı farklı bir renk ve aroma verir (Turan, 2019).



Resim 4. 48. Gaziantep Kurabiyesi

#### ***Malzemeler***

- ✓ 250 gr toz şeker sadeyağ
- ✓ 250 gr Urfa sadeyağı
- ✓ 200 gr ince irmik



*Beyaz Antep Kurabiyesi için:*

- ✓ 1 yemek kaşığı bütün Antep fıstığı içi                      ✓ 350 gr un

*Fıstıklı Antep Kurabiyesi için:*

- ✓ 150 gr ince çekilmiş Antep fıstığı içi                      ✓ 300 gr un

*Hazırlanışı (Sade Antep Kurabiyesi)*

Yağ ve şeker bir kaba alınarak beyazlaşınca kadar çırpılır. İrmik ve un ayrı bir kaptaki karıştırılarak yavaş yavaş yumurta şeker karışımına eklenir. Homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırılmaya devam edilir. Hamur kıvamına geldikten sonra mermer tezgahlar üzerine alınır ve ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. El yardımıyla parçalar inceltilerek hilal şekli verilir. Uç kısımlardan birleştirilerek birleşim yerine boziç koyulur. Birbirlerine değmeyecek şekilde yağlı tepsilere yerleştirilen kurabiyeler, 220° C ye kadar ısıtılmış taş fırınlarda 15-20 dakika pişirilir (Kültür Portalı, 2021).

Fıstıklı Antep Kurabiyesinin Hazırlanışı: Sade kurabiyede yapıldığı gibi uygun bir kaptaki Şanlıurfa sadeyağı ve şeker iyice karıştırılır. Ardından un ve irmik başka bir kaptaki karıştırılır ve yavaş yavaş ilk karışıma eklenir. Hamur oluşturulduktan sonra ince çekilmiş fıstık eklenerek karıştırılır. Elde edilen hamur mermer tezgaha konularak rulo şekli verilir. Bu hamur bıçak yardımıyla 18-20 cm genişliğinde kesilir. Kesilen bu parçalar tek tek mermer üzerinde inceltilip uzatılır. İnceltme işlemi gören bu hamurların çapı 2.5 cm civarındadır. Enlemesine istenilen boyutlarda kesilen her hamur parçası üst kısımları yuvarlandıktan sonra tepsiye yerleştirilir. 220° C derece ısıtılmış taş fırınlarda 15-20 dakika pişirilir. Yarım saat kadar tepsilere dinlendirilen kurabiyeler sunum için hazır duruma gelir. Çabuk kırılan bir yapısı olduğu için yan yana hassas bir şekilde ambalajlanır (Türkpatent, 2021a).

***Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği***

Gaziantep Yeşil Zeytin böreği, Gaziantep Kulübü Derneği'nin 15.05.2017 tarihinde yaptığı başvuruyla 16.11.2018'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Gaziantep Yeşil zeytin böreği Kilis, Gaziantep ve ilçelerinde üretimi yapılan yarım ay şeklinde bir börek çeşididir. Bu böreğin en önemli lezzet unsuru bölgede yetiştirilen yağlı yeşil zeytindir. Yeşil zeytin böreğinde az yağlı koyun kıyması, soğan, maydanoz, ceviz içi, sadeyağ, karabiber, tuz, kırmızı pul biber de kullanılır. Börekte kullanılan kıyma yörede yetiştiriciliği yapılan Hallik koyunu ya da Karaman koyunundan elde edilir. Bu kıyma

börekte daha kolay pişer ve özel bir lezzet sunar (Sabbağ, 2015).



Resim 4. 49. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği

#### İç malzemeler

- ✓ 425 gr Çekirdeksiz salamura yeşil zeytin
- ✓ 4-5 dal taze soğan
- ✓ 20 gr kırmızı pul biber
- ✓ 5 gr karabiber
- ✓ 1 kuru soğan
- ✓ 75 gr kıyılmış ceviz içi
- ✓ 50 gr sadeyağ
- ✓ 250 gr az yağlı kıyma
- ✓ 2 bağ maydanoz
- ✓ 5 gr tuz

İç harç hazırlanırken yeşil zeytinin tuz oranına bakılır ve biraz suda bekletilir. Tuz oranı azaltılan zeytinler küçük küçük doğranır. Kıyma bir tencereye alınarak kavrulur. Doğranmış soğanlar ve sadeyağ ilave edilir ve biraz daha pişirilerek soğumaya bırakılır. Sonrasında karabiber, Kırmızı pul biber, maydanoz, ceviz içi ve tuz eklenerek karıştırılır (Doğancılı, 2020).

#### Hamur için Malzemeler

- ✓ 50 kg un
- ✓ 35 l su
- ✓ 500 gr yaş maya
- ✓ 35-40 gr tuz

Not: Bu malzemeler aynı oranda azaltılıp çoğaltılabilir. Yaş maya bir miktar ılık suyun içine koyularak eritilir. Yaş maya eridikten sonra hamur teknesine alınan tuz, un ve su karışımına eklenir. Hamur makinelerinde yaklaşık 10 dakika yoğurulan hamur bir kenara alınır ve üzerine temiz bir bez örtülür.30-40 dakika bekletilen hamurdan yaklaşık 150 gr ağırlığında parçalar alınır. Bu parçalar iki el arasında yumak haline getirilir ve bir tezgah üzerine dizilir. Tek tek alınan yumaklar elle şekillendirilip inceltir. Yaklaşık 20 cm çapında hamur elde edilir. Bu daire şeklindeki hamurlar üzerine bulamaç denilen bir karışım el yardımıyla sürülür(kulturportali.gov.tr). Bulamaç maya, şeker ve su karışımından oluşan akışkan bir üründür. Bulamaçta kullanılan mayanın fırında aktifleşip ekşimemesi için bulamacın soğuk tutulması gerekir. Bu yüzden bulamacın üstüne arada buz parçaları koyulur. Bulamaç sürülen böreklerin yarısına 50 gr kadar iç harç koyulur ve diğer yarısı üzerine kapatılır. Kapatılan kısım parmak uçlarıyla pişme esnasında açılmaması için iyice yapıştırılır. Ay şekli

verilen börekler taş fırınlarda meşe odunu ateşiyle pişirilir. Meşe odunu yavaş ve dumansız yandığı için fırınlarda pişirme ısısının homojen olmasını sağlar. 250 c ısıtılmış fırınlarda 5-10 dakika pişilen börekler sıcak servis yapılır (Türkpatent, 2021a).

### ***Antep Kuruluk Patlıcanı Gaziantep Kuru Patlıcanı***

Gaziantep kuru patlıcanı, Gaziantep Ticaret Borsası'nın 24.04.2017 tarihinde yaptığı başvuruyla 14.08.2018 tarihinde menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatenta, 2018). Gaziantep mutfak kültürünün geçmişten bugüne taşıdığı mutfak uygulamalarından biri olan kurutma işlemi sebze ve bazı meyvelerin kurutulmasıdır. Kurutma tekniği ilk çağlardan bu yana uygulanan en eski uygulamalardan biridir (Dönmez, 2019). Dolması yapılan Antep kuru patlıcanı geçmişten günümüze gelen önemli ve lezzetli bir sebzedir. Türkiye'de patlıcan kurutulmasında kullanılan en yaygın uygulama doğal kurutma işlemidir. Kuru patlıcanın elde edilmesinde en önemli etken bölgenin sahip olduğu iklimdir (Baran, 2016). Gaziantep il merkezi dışında benzer iklimsel özellikler gösteren Nizip, Oğuzeli, Araban ve Karkamış ilçelerinde de üretilir. Kurutulmuş patlıcan diğer illere göre Gaziantep'te daha uzun sürede kurutulmuş elde edilir ve bu özellik daha patlıcan kurusunun daha yumuşak bir dokuda olmasını sağlar. Gaziantep kuru patlıcanı açık renkte ve ince bir et tabakası kalınlığında olur (Nahya, 2012). Bu patlıcan lezzeti, kabuk rengi, yumuşaklığı ve tadıyla diğer kuru patlıcanlardan ayrılır. Geleneksel bir yemek olan dolmada kullanılır. Kışlık yiyecek hazırlıklarında biber, kabak, acur gibi sebzelerle birlikte kurutulur (Armutçu, Giritlioğlu ve Düzgün, 2016).



Resim 4. 50. Gaziantep Kuru Patlıcanı

Kurutma işleminden geçecek patlıcanlar Ağustos-Eylül döneminde hasat edilir. Hasattan sonra özenle yıkanılan patlıcanlar ikiye bölünerek içleri oyulur (Balcı, 2017). İçleri oyulduktan sonra kurutulmaya hazır olan patlıcanlar genelde 50'şerli olarak iplere dizilir. Kurutulacak yere ipleri bağlayabilmek için sıırıklar dikilir. Bu sıırıklar arasına kurulan askılara 5'erli ya da 10'arlı sııırlar halinde asılır. Bu askıların ve sıırıkların olduğu yerin

rüzgâr alan, yüksek yerler olması tercih edilir. İyi bir kurutma işlemi yapabilmek için gölgeye ve rüzgârlı bir ortama ihtiyaç duyulur. Nemli havalarda kurutulma kalitesi düşer ve bu yüzden tercih edilmez. Kurutulma esnasında doğrudan güneş alan patlıcanlar yanar ve renk değişimine uğrar. Gaziantep patlıcanı gölgede ve rüzgârlı havalarda 3-4 gün içinde kurur. Yağışlı dönemlerde ise bu kuruma süresi birkaç gün daha uzar (Türkpatent, 2021a).

### ***Antep Muskası Gaziantep Muskası***

Gaziantep muskası, Gaziantep Ticaret Borsası'nın 14.07.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 13.06.2018 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Geleneksel bir şekilde hazırlanan şekerleme türevi bir yiyecek olan Gaziantep muskası yapımı özel bir ustalık eseridir. Ana maddesi yörede yaygın kullanılan üzüm pestilidir. Her bir üzüm pestili yaklaşık 6 cm genişliğinde ve 20-27 cm boyunda şerit şeklinde dilimlenir. Bu şeritlerin içine ortalama 5 gr muska harcı koyulur. Bu harca muska içi de denir (Yalçın, 2020). Muska içi pudra şekeri, nişasta ve Antep fıstığından oluşur. Muska harcıyla buluşan pestiller muska şeklinde sarılır. 1 adet muska yaklaşık 30-35 gr arasında olur. Antep muskası yapımında Boziç diye isimlendirilen Antep fıstığının henüz olgunlaşmadan hasat edilen, rengi parlak yeşil olan meyvelerinden kullanılır. Harç hazırlanırken çekilmiş halde kullanılan Boziç in yanı sıra %13-16 oranında nişasta, % 14-18 pudra şekeri eklenerek karıştırılır (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram, ve Tiryakioğlu, 2017). Muskanın dışını sarmak için kullanılan pestillerse yörede yetişen üzümlerden yapılır ve muskanın kalitesini belirleyen unsurlardan biridir. Pestil yapımında yöreye özgü üzümlerden en çok Dökülgen Üzümü, Antep İrikara Üzümü, Antep İrikara Üzümü kullanılır ancak öncelikle tercih edilen ürün Dökülgen Üzümüdür. Bunun nedeni muskaya karakteristik bir lezzet ve koku vermesidir. Muskada kullanılan pestil iki farklı şekilde üretilir (Sarıpek ve Çevik, 2020).



Resim 4. 51. Gaziantep Muskası

Birinci yöntem direk taze üzüm suyunun işleminden geçirilmesiyle elde edilir. Diğer yöntem ise daha önce yapılmış pekmezin işlenerek kullanılmasından oluşur. Aradaki tek fark

pekmezin hazır ya da taze olarak işlenip kullanılmasıdır. Diğer bütün aşamalar tamamen aynıdır (Birer, 1983). Muskalar, taze üzümün kalıcılığı hazır pekmeze göre daha az olduğu için genelde hazır pekmezden üretilir. Pestilin hazırlama aşamasında bakır kazanlarda pişiriminin yapılması gerekir (Kültür Portalı, 2021). Muska harcında diğer bölgelerde ceviziçi, badem gibi malzemeler koyulurken Gaziantep muskasında sadece belirtilen antepfıstığı kullanılır. Kesimi yapılan pestiller muska harcıyla sarılıp şekillendirilirken makine kullanılmaz. Sadece elle sarılan muskalar üçgen şekline getirilir. Böylece muska son halini alır. Pestilin uç kısımlarından açılma yapmaması için yerel halk tarafından ‘dıbıklama’ denilen işlem uygulanır. Dıbıklama, muskanın uç taraflarına bir miktar bal sürülerek yapılan muskanın dağılmasını engellemeye yönelik bir uygulamadır (Gökırmak, 2017).

Muska ambalajlama, muhafaza, taşıma ve pazarlama sürecinde özen isteyen bir malzemedir. Ambalajlar ürünü iyi koruyan, rutubeti önleyen, hava sızdırmaz, güneşten koruyan, sağlıklı, temiz, kuru ve kokusuz malzemelerden hazırlanmalıdır (Türkpatent, 2021a).

### ***Antep Peyniri Gaziantep Peyniri Antep Sıkma Peyniri***

Gaziantep peyniri, 20.04.2017 tarihinde Gaziantep Ticaret Borsası’nın yaptığı başvuruya 04.06.2018’de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Geleneksel olarak Gaziantep bölgesinde yetiştirilen küçükbaş hayvanların sütlerin üretilen bir peynirdir. Yörede ‘kelle’ veya ‘pişken’ olarak adlandırılır. Taze veya salamurada olgunlaştırılmış olarak kullanılabilen telemesi haşlanarak üretilen yarı sert bir peynir çeşididir. Gaziantep meralarında yetiştirilen koyun ya da keçi sütüyle yapılan Gaziantep peyniri sadece koyun ya da keçi sütüyle üretilebildiği gibi yarı yarıya karıştırılarak da üretilebilir (Yalınız, 2009). Çiğ süt kullanılarak yapılan Gaziantep peyniri, meme sıcaklığında sağıldığı yerde kimyasal maya, incir sütü veya şirdanla mayalanır. Çiğ sütün incir suyu ile mayalanması çok az rastlanan bir mayalama türüdür (Dönmez ve Pehlivan, 2019). Eski dönemlerden günümüze taşınan bir gastronomi geleneği çobanların hayvanları otlatırken kullandığı bir tekniktir. Yöresel ağız ile ‘kerrik’ diye adlandırılan olgunlaşmamış incir dalından koparılır. Bu koparılma sırasında koyu beyaz kıvamlı incir sütü akar. Bu süt mayalamada kullanılır. Mayalanma sürecinde 4 ya da 5 adet kerrik sütü yarım kg süte damlatılır (Saygılı, Demirci ve Samav, 2020). Süt pıhtılaşması için 1-2 saat bekletilir. Elde edilen pıhtı bez torbalara koyulur. Bu bez torbalara pıhtılar aktarılır ve meyilli bir yere üzerine ağırlık koyarak süzme işlemi yapılır. Bu işlem pıhtının suyu bırakması bitene kadar devam edilir. Teleme sert bir

kıvama gelince kaşıkla parçalar alınarak ‘cibinlik’ ya da ‘şeşbezi’ adı verilen ince tülbentten yapılan küçük torbalara aktarılır. Bu torbaların ağız kısmı bükülüp sıkılır. Bu işlemle peynirin dış tarafının yağlanması sağlanır. Telemenin torbalardan süzülmesiyle elde edilen peynir altı suyu bir kazana koyularak kaynatılır. Sonrasında tülbentlerdeki peynir parçaları kaynayan peynir altı suyuna ilave edilir.1 dakika haşlanır. Haşlanan peynir parçaları sudan çıkarılarak tepsilere alınır ve soğumaya bırakılır. Biraz soğuduktan sonra sıkılarak elle şekillendirilir (Sabri ve Örnek, 2019). Bu peynirler iki farklı şekilde tuzlanmaktadır. Saklama süresi uzun , kışlık tuzlaması olarak nitelendirilen bu peynirlere kuru kaya tuzu eklenir. Tuz eklenen peynirler 2 gün boyunca arada karıştırılır. Bu süreçte peynirlerden biraz acı su çıkar. Bu peynirler acı suyun olduğu ve kuru tuzlamanın yapıldığı kaptan alınarak salamura suyuna aktarılır ve satışa sunulur (Kaya ve Belibağlı, 2002). Peynir 10-15 gün gibi kısa sürede tüketilmek istenirse yine kuru kaya tuzlaması yapılır. Diğer uygulamaya göre daha az tuz katılır. Peynir parçaları kuru tuzda 2 saat karıştırılır. Bu süreçte yine peynir altı suyu elde edilir. Bu atık sudan alınan peynirler salamura suyu olan bir kaba alınarak buzdolabında saklanır. Bu uygulamayla edinilen peynirler genelde ailelerin kendileri için yaptığı peynirlerdir ve satışa sunulmaz (Sabri ve Örnek, 2019). Peynirlerin saklanması için yapılan salamura suyunun tuzunu ayarlama da ise çiğ taze yumurta ve ya zeytin tanesi kullanılır. Uzun süre saklanmak istenen peynirler için çiğ yumurta kullanılır ve bu ayarlama da tuz oranı daha fazla olur. Evde hızlı tüketilmek üzere yapılmış peynirlere ise zeytinle tuz oranı ayarlanmış salamura suları kullanılır (Kültür Portalı, 2021).



Resim 4. 52. Gaziantep Peyniri

### *Antep Şiveydizi*

Gaziantep şiveydizi, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 29.09.2015 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 15.03.2018'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Süzme yoğurt, taze sarımsak, et, nohut ve taze soğan kullanılarak üretilen Antep Şiveydizi Gaziantep Mutfağını zenginleştiren sebzeli yoğurtlu yemeklerin önde gelen lezzetlerinden biridir (Sabbağ, 2015). İçeriğinde kullanılan malzemelerden taze soğan ve

sarımsak kalın ve etli olmalıdır. Kabukları ve uç kısımları ayıklanan sarımsak ve soğanların yeşil kısımları atılır. Gaziantep Şiveydizinde koyun eti iri kuşbaşı halinde kesilerek ya da kemikli olarak kullanılır. Yoğurt olarak süzme yoğurt kullanılır. Sadeyağ ya da zeytinyağı kullanılır (Süzer ve Özkanlı, 2021).



Resim 4. 53. Gaziantep Şiveydizi

#### Malzemeler

- ✓ 500-600 gr ayıklanmış taze sarımsak
- ✓ 500-600 gr koyun eti
- ✓ 5-6 gr kuru nane
- ✓ Tuz
- ✓ 500-600 gr ayıklanmış taze soğan
- ✓ 900-1000 gr süzme yoğurt
- ✓ 1 yumurta
- ✓ 55-75 gr nohut
- ✓ 50-60 gr sade ya da zeytinyağı
- ✓ 2-3 gr karabiber

Koyun eti yıkanır ve bir miktar suyla kaynatılır ve bu esnada oluşan köpükler et suyuna karıştırılmadan kevgirle alınır. Eğer köpükler et suyuna karışırsa ince bir tülbent yardımıyla ince bir süzgeçten geçirilir. Burada amaç yemeğin berrak bir görüntüye sahip olmasını sağlamaktır. Ete nohut ve tuz eklenerek ikisi de yumuşayınca kadar haşlanır. 1-2 saat kadar pişirildikten sonra taze soğan ve sarımsak doğranarak eklenir (Yıldırım, 2015). Sonra taze sarımsak ve soğanlar kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Bu sırada yoğurt ve yumurta sarısı pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar çırpılır. Kısık ateşte aynı yönde karıştırılarak ısıtılır. Bu işlem yapılırken yoğurta etin suyundan azar azar ilave edilir. Yoğurt iyice ısınıp kaynamaya başladığında etin pişirildiği kaba eklenir. Karıştırılmaya devam edilir ve bir taşım kaynatılır. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve sos yapılmaya başlanır. Yağ kızdırıldıktan sonra kuru nane eklenir. Bu sırada nanenin yeşil kalmasına ve yanmamasına dikkat edilir. Naneli yağ yemeğin üzerine gezdirerek dökülür ve karabiber eklenerek servis yapılır (Kılıç, 2017).

### ***Antep Bulguru Gaziantep Bulguru***

Gaziantep bulguru Gaziantep Ticaret Odasının 16.03.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 25.12.2017 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Bulgurun hammaddesi olan buğday dünyanın en eski gıda ürünlerinden birisidir. Arkeolojik araştırmalar Mezopotamya bölgesinin buğdayın anavatanı olduğunu gösterir. Buğdayın bulgura dönüşmesinin hikâyesinin ise milattan önce 4000 yıllarına kadar uzandığı bilinir. Arkeolojik bulgulardan yola çıkıldığında Doğu Akdeniz bölgesinin bulgurun üretildiği ilk bölgelerden biri olduğu ortaya çıkar. İpekyolu ticaretinin etkisiyle dünyanın diğer bölgelerine yayılmış ve tanınmıştır. Bulgur dünyanın birçok yerinde bilinmesine rağmen Güneydoğu Anadolu ve Orta Anadolu Bölgesinde yoğun bir şekilde üretilir ve tüketilir. Türkiye 'de ise üretimin büyük bir kısmını Gaziantep karşılar. Günümüzde üretilen bulgurların üretim tekniklerinin Gaziantep bölgesi oluşturmaktadır. Bulgur işletmeciliğinde kullanılan makine ve ekipmanlar bölgedeki gıda işleme fabrikaları tarafından sağlanmaktadır.



Resim 4. 54. Gaziantep Bulguru

Bulgurun hammaddesi olan buğdayın kalitesi aynı zamanda üretimi yapılan bulgurun da kalitesini belirlemektedir. Bulgura özel rengi ve kokuyu elde edebilmek için sert bir buğday çeşidi olan Triticum–durum diye isimlendirilen makarnalık buğdaylar kullanılır. Bu buğdaylar parlak sarı renkli, diğer buğdaylara oranla protein bakımından daha zengindir. Üretim evresinde protein oluşumunun gerçekleştiği süreçte susuz ve kurak ortamda yetişen durum buğdayı yüksek oranda lutein (sarı renk pigmenti) içerir. Gaziantep bulguru düzgün ve homojen bir yüzeye sahiptir. Genel anlamda oldukça parlak ya da mat diğer bulgurlara göre daha köşeli bir şekli vardır. Gaziantep bulguru nem oranı %15-17 oranına gelene kadar



15-20 dakika tavllanır. Gaziantep bulguru temizlendikten sonra diskli ya da çekiçli değirmenlerde kırılır. Kabuk soyma aşaması özenli bir şekilde dikey kabuk soyucularda gerçekleştirilir. Üretim aşamaları farklılaştığında istenilen lezzet ve kaliteye ulaşamaz bu yüzden tüm aşamalar geleneksel ustalık gerektiren yöntemlerle gerçekleştirilir. İlk önce buğdaylar her türlü saman, toz, yaprak gibi maddelerden ayrılır ve yıkanır. Yıkanan buğdaylar süzöldükten sonra büyük kazanlarda kaynayan suya eklenir. Buğday haşlama suyunun yarısı oranında olur. Sürekli yanan ateşle birlikte fokurdayan buğday kazanda yer değiştirip ısının eşit şekilde dağılmasına sebep olur ve nişastanın jelatine olması sağlanır. Jelatinize olma işlemi bittiğinde pişirme aşaması tamamlanmış olur. Bu pişen buğdaya hedik adı verilir ve hediğin nem oranının %50 olmasına dikkat edilir. Pişmiş buğday kapalı sistemde sıcak hava yardımıyla kurutulur. Bu endüstriyel kurutucular kolay ve hızlı bir şekilde kurumayı sağladığı için kullanılır. Kurutulma işleminden sonra buğdaylar kabukları kolay soyulabilsin diye 15-20 dakika suda bekletilir. Kabuk soyma işlemi özel makinelerde gerçekleştirildikten sonra kabuklar özel bir sistemle ayrıştırılır. Bu aşamalar bittikten sonra buğday küçültölmek için değirmenlere alınır. Ardından bulgurun istenilen parlak sarı renge ulaşmasını sağlamak için 15-20 dakika suyla birlikte tavllanır. Tavlanan bulgur parlatma silindirleri yardımıyla parlatılır ve sınıflandırılarak paketlenir.

### ***Antep Köy Kahkesi Gaziantep Köy Kahkesi***

Gaziantep köy kahkesi 14.07.2017 tarihinde Gaziantep Ticaret Borsasının yaptığı başvuruya 25.12.2017 tarihinde Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpate, 2021a). Gaziantep Köy kahkesi yörede özellikle Ramazan Bayramlarında sofralarda yerini alan rezene, tarçın, çörek otu ve susam gibi baharatlarla tatlandırılan özel bir kurabiye çeşididir. Nohut mayası kullanılarak özel işlemlerden geçirilerek hazırlanır. Kullanılan nohut mayası kahkenin 3-4 ay boyunca taze kalmasını sağlar. Ağızda kolayca dağılan yapısıyla, aromasıyla ve tadıyla yörede sevilen bir yiyecektir. 1900 yıllarda Gaziantep'te ustalar tarafından Suriye'nin Halep şehrinden getirilerek yapımına başlanmıştır (Sabbağ, 2014). O dönemlerde Ramazan aylarında çocuklara oruç tutmayı sevdirmek için yapıldığı da söylenir. Gaziantep kahkesi her ne kadar hem tuzlu ve hem şekerli olarak iki çeşit yapılsa da tescillenen kahke şekerli kahkedir (Turan, 2017).

Gaziantep kahkesinin ağızda kolay dağılmasını ve taze kalmasını sağlayan nohut mayası, nohutların parçalara ayrılıp fermantasyonu sonucu edinilen bir maya çeşididir. Ekşi mayaya

göre yapımı kolay ve kısa, tatlı, keskin kokulu bir mayadır (Özbay, 2020).



Resim 4. 55. Gaziantep Köy Kahkesi

*Ön Hamur için Malzemeler (550 gr kahke için)*

- ✓ 250 gr un
- ✓ 180 ml su
- ✓ 75 gr nohut mayası
- ✓ 50 gr toz şeker
- ✓ 8 gr kaya tuzu
- ✓ 5gr mahlep

Ön hamur malzemeleri bir kaba alınarak karıştırılıp yoğrulur. Yoğurulduktan sonra kabarması için dinlendirilir. Bu hamur bir gün süreyle 42-46 °C derecede bekletilir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram ve Tiryakioğlu, 2017).

*Ana hamur için Malzemeler*

- ✓ 2800 gr şeker
- ✓ 1500 gr Kahkelik un  
(Kahkeye özel %7 Protein içeriği olan un)
- ✓ 1000 gr susam
- ✓ 800 gr irmik
- ✓ 670 gr Kahke ön hamuru
- ✓ 600 gr süt kreması
- ✓ 250 gr tarçın
- ✓ 250 gr tarçın
- ✓ 130 gr rezene
- ✓ Yeteri kadar zeytin yağı
- ✓ 3 yumurta

Bir kaba önce un ve ön hamur karıştırılarak yoğrulur. Hamur istenilen kıvama geldiğinde zeytinyağı eklenerek yoğurma işlemine devam edilir. Daha sonra oda sıcaklığında yumuşaması sağlanan süt kreması eklenir. Diğer malzemelerle karıştırıldıktan sonra hazırlanan hamur 1-2 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Bu işlemlerden sonra hamurdan yaklaşık 17 gr lık parçalar alınarak içi boş daire şekline getirilir. Şekil verilen hamurlar tepside birbirine değmeyecek şekilde teflon tepsilere yerleştirilir. Tepsilerde yerini alan kahkeler 2 saat daha bekletilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Yaklaşık 180°C ısıtılan fırınlarda 20-25 dakika pişirilen kahkeler sunum için hazır olur ancak sıcakken kırılgan bir yapıya sahip olduğu için hemen tepsilerden alınmaz (Fidan ve Özcan, 2019).

*Antep Katmeri*

Gaziantep katmeri, Gaziantep Ticaret ve Sanayi Odasının 23.01.2015 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 07.12.2017 tarihinde mahreç işaretli ürün olan tescillenmiştir. Tadıyla kokusuyla özel bir tatlı olan katmerin hikâyesi çok eskilere dayanır. Birçok kısmı Güney doğu Anadolu ve Doğu Anadolu'da geçen Dede korkut Hikâyelerinde bile katmerden

bahsedilir. Bu yöresel lezzet geleneksel mutfak teknikleri ve ustalıkla Gaziantep ten diğer bölgelere yayılmıştır.1400 lü yıllardan beri yörede yapımı yapılan katmer ustan çırağa, babadan oğula geçen gastronomik bir değerdir. Gaziantep'te özel gün ve kutlamalarda, kahvaltılarda tüketilir. Katmer bölge halkının geleneklerine yaşam şekline o kadar işlemiştir ki düğünün sabahı gelin evine ve ailesine katmer gönderilir. Katmer kare şeklinde hazırlanmış bir tatlıdır. Hamuru yapımından önce hazırlanır ve buzdolabında dinlendirilmek üzere bekletilir. Bir gece bekleyen hamur ertesi gün açılarak Antep fıstığı, şeker, kaymak ve yağ koyulur. Sadece tatlı olarak tüketilen katmere pişirildikten sonra şerbet ya da farklı kıvam verici tatlandırıcılar kullanılmaz. Şekerli tat katmer hazırlanırken içerisinde kullanılan şekerin pişirme sırasında erimesinden kaynaklanmaktadır. Bunun yanı sıra yapımında

## Antep Katmeri

Gaziantep

Resim 4. 56. Antep Katmeri

kullanılan Antep fıstığı tat, koku ve görünüş olarak katmeri zenginleştirir.

### Malzemeler

- ✓ 1 kg buğday unu
- ✓ 70-90 gr Antep fıstığı
- ✓ 130-150 gr sahan kaymağı
- ✓ 550 ml su
- ✓ 15-20 gr sadeyağ
- ✓ Bitkisel sıvı yağ
- ✓ 20 gr tuz
- ✓ 60-80 gr pancar şekeri

### Hazırlanışı:

Un, su ve tuz bir kaptaki karıştırdıktan sonra yoğrulur. 160-180 gr ağırlıklarında yumaklar oluşturulur. Üzerlerine piştiğinde koku vermeyen bitkisel sıvı yağ sürülür. 9-10 saat kadar buzdolabında bekletilir. Sonrasında sıvı yağ ile yağlanmış tezgâhta 25-30 cm genişliğinde açılır. Ardından elle gerdirilerek savrulur. Bu yolla 140 cm civarında bir daire elde edilir. Hamurun kenar kısımları kesilerek biraz küçültülür. Elde edilen 110 cm lik parçanın içine Antep fıstığı, pancar şekeri, sahan kaymağı koyulur. Kenarları alınan hamurla kare şeklinde zarf gibi katlanarak şekil verilir. 200 °C derecedeki fırında üst kısmı kızarıncaya değin pişirilir. Fırından çıkarıldığında üzerine isteğe göre tekrar yağ sürülebilir. Sonrasında servis için küçük parçalara ayrılarak ambalajlanır.

### *Antep Firiği*

Gaziantep firiği 18.01.2017 tarihinde Gaziantep Ticaret Odasının yaptığı başvuru sonucu 24.11.2017 tarihinde menşei işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Henüz olgunlaşmamış yeşil buğdayın kabuklarını çıkarmadan tarlalarda ateşte tütsülenmesiyle elde edilen yanmış buğdaya firik adı verilir.



Resim 4. 57. Antep Firiği

Firik bulgur pirinç ve bulgura benzer ve kahverengi –yeşil renktedir. Firik yapımında genel olarak durum buğdayı kullanılır. Geleneksel tekniklerle uzun yıllardır üretilen firik eşsiz aroması ve tadıyla yöresel lezzetlerden biridir. Buğdayın olgunlaşma sürecinde tanelerin sertleşmeye başladığı aşamada hasat edilir (Türkpatent, 2021a). Başakların yeşil olduğu bu dönemde, başakların sapları tarlada yakılır ve taneler bu ateşte yakılır. Buğday tanelerinin etrafında bulunan kılçıklı kısım yanar ve taneler açığa çıkar. Bu işlem yapılırken tanelerde kendine özgü bir is kokusu ve tadı oluşur. Taneler yanmış kısımlardan ayrılması için elek yardımıyla rüzgârda savrulmaktadır. Bu aşamalardan sonra dişin ezebileceği yumuşaklıkta, sarı- yeşil renklerde firik elde edilir. Firik yapımında çoğunlukla durum buğdayı kullanılır (Doldur, 2016). Bazı durumlarda ekmeklik buğday da kullanılır ama durum buğdayından elde edilen firik çok tercih edilmez. Firik bulgur ve buğdaya göre daha pahalıdır. Bu yüzden tüketimin yoğun olduğu yerlerde çiftçiler ve yöre halkı küçük işletmelerde geleneksel yöntemlerle üretirler. Firiğin kalitesi rengi ve aromasına bağlı olarak değişir. Bu kalite belirleyici özellikler firiğin yapım aşamasında kullanılan yakma tekniği ve kurutulmasında kullanılan uygun sıcaklık ve rüzgâr etkisiyle oluşur (Bayram, 2018).

Firik, pilav türü yemeklerde ve çerez olarak tüketilebilir. Günümüzde istenilen miktarda paketlenir ve piyasada yerini alır. Firik yapı olarak dövme ve bulgurla benzer olsa da fiyatı 3-4 kat fazladır. Firik, bulgurla hammadde ve kullanım alanı olarak benzer özellikler taşımasına rağmen üretim tekniği ve besin değeri olarak farklıdır (Ertaş,2013). Bulgur yarı pişirilmiş, olgun buğdaydan elde edilen bir ürün olmasına rağmen, firik taze buğdaydan yakılma tekniğiyle üretilir. Buğdayın kabuklarını soyma işlemi bulgurda kabuk soyucularla

yapılırken, firikte yakma işlemiyle yapılır (Sormaz, 2019). Pirinç, bulgur gibi pilav yapında kullanılan firik Gaziantep yöresel yemeklerinden biri olan firik pilavının ana maddesini oluşturur (Kültür Portalı, 2021).

### ***Antep Fıstık Ezmesi Antepfıstığı Ezmesi Gaziantep Fıstık Ezmesi***

Gaziantep fıstığı Gaziantep Ticaret Odası'nın 23.01.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 20.11.2017 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescil edilmiştir (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 58. Gaziantep Fıstık Ezmesi

Gaziantep Fıstık Ezmesi, Gaziantep'e has çok uzun yıllardan beri yapılan geleneksel bir tatlıdır. 'Boziç'adı verilen erken hasat edilmiş Gaziantep fıstığının şekerle belirli ölçü ve tekniklerle yoğurulmasıyla hazırlanır. Ezmenin yapılmasında en önemli belirleyici özellik kullanılan Antep fıstığı ve üretiminde kullanılan tekniklerdir. Olgunluk sürecine erişmeden hasatı yapılan fıstık açık renkli ve parlak bir yeşildir (Gamlı, 2009). Bu ezmede kullanılan aranan bir özelliktir. Öncelikle bu nitelikte olan dolu fıstıklar boş tanelilerle ayrılır. Geleneksel yöntemlerle yapılan ayırma işleminde soğuk su kullanılmaktadır. Su dolu kaplara alınan fıstıklardan içi boş olanlar su yüzüne çıkar ve ayrıştırılır. Bu işlemin ardından vakit geçirmeden dipteki fıstıklar suyla fazla temas etmemesi için başka kaplara alınır. Ayrıştırılması biten fıstıklar sergiler üzerine alınarak kurutulur. Kurutmada kullanılan teknikler ürün kalitesini de etkilediği için dikkatlice yapılır (Elbistanlı, Davran ve Emeksiz, 2020). Serilen fıstıkların sergideki kalınlığının 3-5 cm geçmemesi ve oldukça sık karıştırılması gerekir. Bunun amacı fıstıkların küflenmesin önlemektir. Kuruyan meyveler % 45 – 50 oranında su kaybetmektedir. Bu meyveler çuvallarla fıstıkların işlenmesi için fıstık işleme tesislerine gönderilmektedir. Bu tesislerde fıstıkların kabukları çıkarılarak fıstık içi elde edilir. İç fıstıklar iyi muhafaza edilerek hemen kullanılması gerekir ya da soğuk depolarda saklanması gerekir (Alper ve Yalçın, 2020). Antep fıstığı ezmesinde kullanılacak fıstık içinin en fazla % 5 nem oranına sahip olması gerekir. Fıstık içleri değirmenlerde ince tanelere dönüştürülür ve eleklerden geçirilir. Fıstık ezmesinde şeker miktarı %40 -50

oranında değişebilir. Yarı yarıya şeker ve su karışımı karıştırılarak kaynatılır. Hazırlanan şerbet 118 c ye ulaştığında hazırlanan fıstık eklenir (Türkpatent, 2021a). İyice karıştırıldıktan sonra karışım soğuk, pürüzsüz mermer üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır. Karışım dokunulacak kadar soğuduğu zaman iyice yoğrulur. Hamur haline gelen fıstık kıvam aldıktan sonra ustalar tarafından yaklaşık 3 cm kalınlığında açılır. Daha sonra dilimlenerek tercihe göre porsiyon haline getirilir (Bucak, 2013).

### ***Gaziantep Lahmacunu Antep Lahmacunu***

Gaziantep Lahmacunu, Gaziantep Ticaret Borsası'nın 31.03.2017 'nın yaptığı başvuru sonucunda 20.11.2017'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Lahmacun Evliya Çelebi'nin 17. Yüzyılda yazdığı Seyahatname'sine bile konu olmuş tarihi çok eskilere dayanan özel bir yemektir. Lahmacun, açılmış hamurun üstüne maydanoz, soğan, kıyma ve çeşitli baharatlarla yapılan harcın sürülüp mahalle fırınlarında pişirilmesiyle oluşur. Lahmacun Gaziantep bölgesinde törenlerde, günlük yemeklerde, cenazelerde çok sık tüketilir (Sabbağ,2015). Yaklaşık 300 yıldır Türkiye'de çeşitli şekillerde üretilen lahmacun Gaziantep'te sunum ve içeriğindeki malzemeler açısından farklı yapılıdır (Doldur,2016). Gaziantep Lahmacununda maydanoz, sarımsak, biber, çeşitli baharatlarla zırh ile çekilmiş kuzu kıyması kullanılır. Diğer lahmacunlarda kullanılan soğan Gaziantep Lahmacununda bulunmaz. Lahmacunda 12-14 aylık erkek kuzu eti kullanılması gerekir. Kuzuların döş ve kaburgalarından elde edilen bu et 1-2gün dinlendirildikten sonra lahmacun için hazırlanır. Kıyma makinesi kullanılmadan Zırh denilen bir çeşit bıçakla kıyma haline getirilerek lahmacun harcında kullanılır. Lahmacun hamurunda ise pidelik özel bir un kullanılır. Bu unun lahmacun için kullanılmadan önce 10-15 gün depolarda dinlenmiş olması önemlidir (Şahin, 2018).



Resim 4. 59. Gaziantep Lahmacunu

### ***Malzemeler***

- |                                |                   |                    |
|--------------------------------|-------------------|--------------------|
| ✓ 1 kg orta yağlı kıyma        | ✓ 18-20 gr tuz    | ✓ Un               |
| ✓ 1 yemek kaşığı Antep Salçası | ✓ 1-2 yeşil biber | ✓ 1-2 kapyra biber |

- ✓ 5 diş Sarımsak
- ✓ 2-3 Domates
- ✓ İsteğe bağlı (Karabiber, Kırmızı Biber)
- ✓ Maya

Lahmacun harcı için et, sarımsak, biber, tuz ve zevke göre çeşitli baharatlar, domates karıştırılıp hafifçe yoğrulur. Harca katılan bu malzemeler yaz ve kış mevsimine göre değişebilir. Yazın yöresel taze biberler ve domates kullanılırken kışın salça kullanılır (Türkpatent, 2021a).

İstenilen oranda un alınarak maya, tuz ve su ile düzgün, pürüzsüz beyaz bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Bu hamurdaki un, su oranı ustalar tarafından belirlenir. Yoğurma işleminin ardından 30 dakika dinlendirilen hamur her biri yaklaşık 100 er gram olacak şekilde parçalara bölünür. Bu 100 gr lık parçalardan iki lahmacun elde edilir. Hamur yumakları tezgâha alınır ve yapışmasını önlemek için tezgaha bir miktar un serpilir. Hamur merdane ya da oklava yardımıyla 3 cm kalınlığında açılır. Yaklaşık 50-55 gr olan bu lahmacun hamuru üzerine 90-100 gr civarı daha önceden hazırlanan lahmacun harcı hamurla arasında boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir (Armutçu,2016). Taş fırında pişirilmek üzere kürelere konulan lahmacunlar lahmacun ustası tarafından özenle pişirilir. 300-350 c sıcaklıkta 3-5 dakikada kontrollü olarak pişer. Pişen lahmacunlar sıcak olarak servis edilir. Yörede geleneksel olarak ayran eşliğinde közlenmiş patlıcan ve yeşilliklerle ikram edilir (Şahin, 2016).

### ***Antep Tırnaklı Pidesi Gaziantep Tırnaklı Pidesi Antep Pidesi***

Gaziantep Tırnaklı pidesi Gaziantep Ticaret Borsası'nın 25.01.2017 tarihinde yaptığı başvuruyla 31.10.2017'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Geçmiş zamanlardan beri Gaziantep yöresinde yapılan pide yaklaşık 39 cm boyunda, 20 cm eninde ve 1 cm kalınlığında üretilir. Hamurken yapılan tırnaklama işlemi nedeniyle üzerinde belirgin bir tırnak aralıkları bulunur (Gökırmaklı, 2017). Gaziantep'te sadece mahalle fırınlarında pide ustaları tarafından üretilen bu oval ekmekler taze ve sıcak bir şekilde tüketilir. Gaziantep pidesi közlenmiş patlıcan, biber, kebab ve patlıcan kebabı gibi yemeklere dürüm yapılmak için eşlik eder. Küçük aile işletmeleri tarafından yapılan taş fırınlarda üçte iki oranında Gaziantep tırnaklı pidesi üretilir. Taş fırınlar kullanılan odun ateşinin ısısını korumak amacıyla küre şeklinde tasarlanmış özel fırınlardır. Pide ateşle direk temas etmez. Kenarda yanan ateş pidenin bulunduğu taşı ısıtır ve pidenin altının pişmesi sağlanır. Yarım küreyi andıran ocak da pidenin üst kısmını ısıtır ve pişmesini sağlar

(Pekmez,2017). Pide yapımında tam buğday unu ya da ekmeklik buğday unu kullanılır. Un, tuz, maya, su birlikte yoğrulularak cıvık bir hamur elde edilir. Hamur yoğurulduktan sonra dinlenmeye alınır. Bu dinlenme süresi yaklaşık 30 dakika olmasına rağmen mevsimsel olarak değişebilir (Suna,2018). Kış döneminde hamur biraz daha fazla bekletilen hamur yaz aylarında daha az bekletilir. Bu süre maya miktarı ve hava ısısına göre hamur ustası tarafından belirlenir. Yoğurma işlemi özel makinelerde yapılırken diğer bütün süreçler elde yapılır. Hamur yoğurulduktan sonra istenilen gramajda yumaklar yapılır. Yumak şekli verilen hamurlar 5-10 dakika ikinci bir dinlenmeye alınır. İkinci dinlenmesini tamamlayan hamurlar merdane yardımıyla açılır. Açılan hamur üzerine başka bir kaptaki hazırlanan un ve su karışımı ince bir şekilde sürülür. Daha sonra tırnaklama işlemiyle pideye son hali verilir. Taş fırınlarda 3-4 dakikada pişirilen pideler sonrasında kurumalarını önlemek amacıyla üzerine bez örtülerek satışa hazırlanır (Türkpatent, 2021a).



Resim 4. 60. Antep Tırnaklı Pidesi

### ***Antep Beyranı***

Gaziantep beyranı 08.05.2015 tarihinde Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin başvurusuyla 13.01.2017 tarihine mahreç işareti olarak tescillenen geleneksel et yemeklerinden biridir (Türkpatent, 2021a). Beyran hazırlığı uzun zaman alan ve özel bir özen isteyen bir yemek olmasına rağmen yörede kebab ve lahmacun kadar tüketilen bir yemektir (Aktürk ve Çekal, 2019). Beyran da kullanılmak istenilen etin uzunca bir süre pişmeye ihtiyacı vardır. Bu yüzden beyran hazırlığı bir gece önceden başlar. Bütün gece boyunca pişirilen koyu eti kemiklerinden ayrılır ve sarımsak, pirinç, koyun iç yağıyla birlikte et suyunda tekrar pişirilerek acı baharatlar eşliğinde genellikle kış aylarında tüketilir (Çekal ve Doğan, 2021). Üretiminde kullanılan teknikler ve ustalık beyran pişirimi en önemli unsurlardandır. İçinde kullanılan et ve ilikli kemikler 10-12 saat boyunca düşük ateşte pişirilir (Süzer ve Özkanlı, 2021). Antep Beyranında, toklu diye isimlendirilen yaşını henüz doldurmamış denilen bir yaşını doldurmamış erkek veya şişek diye isimlendirilen hiç doğum yapmamış dişi koyun eti kullanılır. Etin yağlı olması yumuşaklık oranını etkilemektedir. Bu yüzden



Antep Beyranında iyi beslenmiş yani eti yağlı olan hayvan etleri kullanılır. Pirinç olarak 1. Sınıf ya da 2. Sınıf pilavlık pirinç kullanılırken sarımsağın kışlık kuru sarımsak olması gerekir. Kullanılan yağın koyun iç yağı olması ve kullanılan diğer çeşni ve baharatların doğal ve kaliteli olması beklenir (Sabbağ, 2015).



Resim 4. 61. Antep Beyranı

#### Malzemeler

- ✓ 1.5-2 kg Koyun eti (Kol ve Boyun eti)
- ✓ 40-50 gr iç yağı
- ✓ Tuz
- ✓ 2 adet soğan
- ✓ 1 limon
- ✓ Karabiber
- ✓ Su
- ✓ 1 bardak pirinç

#### Tarifi:

Gaziantep beyranının en özel malzemesi ettir. Etin yumuşak olması ve pişirilme sürecinde kullanılan teknikler etin lezzetini artırır. Beyranda sadece koyununu kol ve boyun bölgesinden çıkarılan etler kullanılır. Et pişirilirken bolca ilikli kemik de eklenir (Çekal ve Doğan, 2021). Ancak pişirmeden önce suyunun berraklığını sağlamak için etler birkaç saat suda bekletilir ve arada bu su değiştirilir. Sonrasında büyük bakır kazanlara alınan etlere boyunu aşacak şekilde su eklenir ve bu suyla kaynatılır. Et suyu kaynamaya başladığında ‘kef’ denilen su yüzeyindeki köpük, tortu tamamen alınarak atılır. Bu işlemin amacı beyran suyunun temiz ve berrak olmasını sağlamaktır. Zırhla hazırlanan iç yağı kıyması kaynamakta olan etlere eklenir ve tekrar kefleri alınır. Yeteri kadar tuz eklenir. Bu arada et suyuna aroma ve lezzet katması için kabuğu soyulan soğanlar ve limon bütün şekilde koyulur. Bu karışım 10-12 saat kadar kısık ateşte pişirilir. Geleneksel Antep mutfağında odun ateşinde yapılan bu işlemler günümüzde modern ocaklarda pişirilmektedir. Pişirme aşaması son bulduğunda etin suyu süzülerek başka bir kaba alınır. Bu arada sinirler ve etler detaylı bir şekilde ayklanır. Bu arada pirinçler başka bir kaptaki yağsız ve tuzsuz bir şekilde haşlanır ve biraz diri olması sağlanır. Bu az haşlanmış pirince kel pilav adı verilir. Sarımsak ve daha önceden süzülen et suyu hazırda bekler. Bakır sahanlarda servis edilir (Suna ve Uçuk, 2018).

### *Antep Yuvarlaması Antep Yuvalaması*

Gaziantep yuvalaması Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin 30.06.2015 tarihinde yaptığı başvuru sonucu 13.01.2017'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Gaziantep yuvalaması Ramazan Bayramının geleneksel yemeğidir. Bayram kahvaltılarında tüketilen yuvalama yapımında özel uygulamalarla ustalık gerektirir. Yuvalamanın içinde bezelye büyüklüğünde özel köfteler bulunur ve bu köftelerin yapımı uzun bir zaman alır (Sabbağ, 2015).



Resim 4. 62. Gaziantep Yuvalaması

#### *Malzemeler*

- |                                  |   |                            |
|----------------------------------|---|----------------------------|
| ✓ 250 gr Yağsız ince çekilmiş et | ✓ 400 gr Pirinç                             | ✓ 1 adet Kışlık kuru soğan |
| ✓ Tuz                            | ✓ 400-500 gr İri kuşbaşı et veya kemikli et | ✓ 1 Yumurta                |
| ✓ Karabiber                      | ✓ Kuru nane                                 | ✓ 1 kg Süzme yoğurt        |
| ✓ Sadeyağ ya da zeytinyağı       | ✓ 75-100 gr Nohut                           |                            |

Gaziantep yuvalaması hazırlanırken pirinçler bir kaba koyularak 1-3 saat arası ıslatılır. Sonrasında yıkanır ve süzgece alınır. Pirinçler süzgeçte 6-8 saat kurumak üzere bekletilir. Bu işlem devam ederken nohutlar başka bir kaba alınarak 6-8 saat arası ıslatılır. Kuşbaşı ya da kemikli et yıkanarak süzülür. Tencereye alınarak üzerine 5 bardak su eklenerek kaynatılır (Aliye, 2018). Bu esnada oluşan köpükler kevgirle alınır. Etin oluşturduğu köpüğün suya karışması engellenmeye çalışılır. Eğer köpük suya karışmışsa ince bir bez yardımıyla süzülür. Bir adet soğan aroma verici olarak etin içine koyulur. Islatılan nohut da bu arada eklenir. Et ve nohut 1-2 saat kadar yumuşak bir kıvama gelinceye kadar pişirilir (Fidan, 2019). Etin ve nohudun pişmesi beklenirken köfte yapımı için kullanılacak et, kabukları soyulmuş soğan, tuz ve karabiberle birlikte kıyma makinesinden iki defa geçirilir. Elde edilen karışım yumuşak ve pürüzsüz bir hamura dönüşüncüye kadar yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınarak avuçlarda ince şerit haline getirilir. Bu sırada eller zeytinyağı ile yağlanır. Bu şerit haline gelmiş hamurlardan bezelye büyüklüğünde parçalar koparılır (Şahin, 2018). Koparılan bu parçalar el ayası ve parmaklar yardımıyla yuvarlanır. Bu minik

köfteler metal bir süzgeç içinde biriktirilir. Süzgeçte toplanan köfteler nohut ve etin üzerine eklenerek yaklaşık 15-20 dakika tencerenin kapağı açık tutularak pişirilir. Farklı bir tencerede süzme yoğurda bir yumurta eklenir ve iyice çırpılır. Bu karışım ocağa konularak kısık ateşte aynı yöne doğru karıştırılarak ısıtılır. Bu arada et suyundan azar azar ilave edilir. Yoğurt ısındıktan sonra ocaktan alınıp yemeğe karıştırılarak eklenir. Yemekte kullanılacak yağ tavada kızdırılır ve nane eklenir (Gökırmak, 2017).

### ***Nizip Zeytinyağı***

Nizip Zeytinyağı, Nizip Ticaret Odası'nın 18.08.2009 tarihinde yaptığı başvuru sonucun da 05.06.2012'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Nizip Zeytinyağı geleneksel Türk mutfağının önemli bir yağ türüdür. Zeytin ağaçlarından (olea europa L) meyveler olgunlaştıktan sonra mekanik tekniklerle elde edilen, berrak yeşilden sarıya dönen bir renkte, oda sıcaklığında sıvılığını koruyan kendine özgü tat ve aromasıyla doğal tüketilebilen bitkisel bir yağdır (Türkoğlu, 2012). Yöredeki zeytinin yağ oranı ve olgunlaşma evresi iklim ve coğrafi etkenlerden dolayı diğer bölgelerdeki zeytinlere göre daha yüksek bir orandadır. Bu zeytinler genellikle verimli, düz ve kırmızı topraklarda yetişir (Sakar, 2018). Ağaçlar arası mesafe kısadır. Bölgenin Fırat Nehrine yakın olması ve yıllık yağış ortalamasının istenen oranda olması sebebiyle oldukça verimlidir. Bu yüzden zeytin kalitesi yüksektir. Yöredeki en yaygın tür Nizip Yağlık'tır. Nizip zeytinyağı bu cinsten üretilir. Hasat döneminde toplanan zeytinler çamur, yaprak ve taşlardan arındırılmak amacıyla yıkanır. Bu aşamadan geçen zeytinler zeytin kırma makinesinde kırılır (Tunalıoğlu, 2010). Kırılan zeytinler malaksöre gönderilerek 250C ile 400C arasında ısıtılır. Isınarak yağını bırakan zeytinler dekantöre gönderilir. Burada yağ prina ve suya ayrılır. Son olarak tekrar seperatör sistemiyle yıkanır ve paketlemeye hazır hale gelir (Aksoy, 2015).



Resim 4. 63. Nizip Zeytinyağı

### ***Antep Baklavası***

Gaziantep baklavası, Gaziantep Sanayi Odası tarafından 28.03.2005 tarihinde yapılan başvuruyla 27.04.2007’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir Geleneksel Türk tatlılarının en önemli lezzetlerinden olan Gaziantep baklavası yörede ustadan çırağa, babadan oğula,öğretilme yoluyla lezzeti ve üretim şekliyle diğer baklavalardan ayrılır (Türkpatent a, 2021).



Resim 4. 64. Gaziantep Baklavası

Baklava kelimesi eski Türkçe bir kelime olan baklağu veya baklağı kelimesinden gelir. Moğalca bağlamak anlamına gelen bayla kelimesi de eklenerek zamanla baklava kelimesine dönüşmüştür. Baklavanın kökenleri Orta Asya’ya kadar uzansa da Osmanlı mutfağında çeşitlenerek zenginleşip bugün ki halini almıştır (Sabbag, 2015).

Günümüzde baklava çok ince hamur katmanları arasına fıstık ve kaymak koyularak pişirilip üzerine şerbet dökülmesiyle oluşur. Yaş ve kuru olarak iki biçimde satışa sunulur. Üretim aşamaları aynı olan bu iki tür baklavanın tek farkı kuru baklavada kaymak kullanılmamasıdır. Kaymak süt ve irmikten yapılan bir çeşit karışımdır. Bu durum baklavanın raf ömrünü uzatmak için yapılan bir işlemdir (Demirbaş, 2018).

Gaziantep baklavası, üretim metotları dışında içeriğinde bulunan Gaziantep fıstığı ile diğer baklavalardan ayrılarak özgün bir tadın elçiliğini yapar (Bozok, 2020). Baklavada kullanılan fıstık, Ağustos ayının başlarında olgunlaşmaya başlayan firik ya da boz-iç diye adlandırılan rengi koyu ve aroması yoğun bir fıstıktır (Türkpatent, 2021a).

#### ***Malzemeler***

- |               |               |                   |
|---------------|---------------|-------------------|
| ✓ 1 kg un     | ✓ 2-4 yumurta | ✓ 10 gr kaya tuzu |
| ✓ Su          | ✓ Şerbet      | ✓ 4 bardak şeker  |
| ✓ 4 bardak su | ✓ Limon suyu  |                   |

Baklava yapında sert beyaz buğday unu kullanılması gerekir. Yumurta, un ve kaya tuzu bir kapta yeterince suyla kulak memesi kıvamında hamura dönüştürülür. 50-100 gr lık bezelere ayrılan hamur çok ince bir şekilde açılmaya başlanır. Açılan yufkalar o kadar ince olmalı ki

35-40 tanesi 2-3 cm kalınlığında olmalıdır.11-15 tanesi bir oklavaya sarılırken aralarına mısır nişastası serpilerek inceltme işlemi yapılır.1-1.5 metre eninde ve yaklaşık 2 m boyunda yufkalar elde edilir. Önceden yağlanmış tepsiye 15-20 kat yufka serilir ve bu işlem yapılırken her katman ayrıca yağlanır. Bu yufkaların üzerine ince bir katman halinde kaymak sürülür ve üzerine Antep fıstığı serpiştirilir. Bu işlemden sonra kalan yufkalar aynı şekilde yerleştirilir. Hamurun kenarları düzeltilip dilimlendikten sonra baklava fırına verilir.30-40 dakika fırında pişirilen baklavaya kaynar şerbet dökülür (Türkpatent, 2021a).

### *Şerbet*

Su ve şeker tencereye koyulduktan sonra karıştırılarak orta ateşte şekerin erimesi sağlanır. Kaynamaya başladıktan sonra ateş azaltılarak 15-20 dakika kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Ocaktan alınmadan önce 4-5 damla limon suyu eklenir (Kültür Portalı, 2021).

### *Antep Fıstığı*

Gaziantep fıstığı 18.09.1997 yılında Gaziantep ticaret odasının yaptığı başvuruya 17.05.2000 yılında menşei işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021a). Antep fıstığı (*pistacia vera*), sakız ağacıgiller (*Anacardiaceae*) familyasına ait kabuklu yenilebilen bir meyvedir (“Antep Fıstığı”, 2021). Antep fıstığı dünya genelinde 30-45 paralellerinde yaz mevsiminin uzun, kurak ve sıcak geçtiği, kışın ise soğuk geçen bölgelerde yetişir (Bilir, 2012). Bitkilerin meyvesi kendi adıyla anılır. Mutfaklarda dondurma, pasta ve tatlı üretiminde bileşen ya da süsleme amaçlı kullanılmakla birlikte çerez olarak da kullanılır. Bunun yanı sıra eczacılıkta ilaç üretiminde de kullanılır. Bu yönleri ile Antep fıstığı ekonomik açıdan oldukça değerli bir meyvedir. Antep fıstığı üretimi dünyada bir milyon üzerindedir (Suna ve Uçuk 2018). Türkiye ise bu üretimde 3. Sırada yer almakla birlikte Türkiye ‘deki üretimin % 90 dan fazlası uygun iklimi nedeniyle Güney Doğu Bölgesinde yapılır ve bunun çoğunluğu Gaziantep ilinde üretilmektedir. Türkiye ‘de 40 ilde daha yetiştirilebilen Antep fıstığı Gaziantep dışında Şanlıurfa ve Siirt’te de yoğun bir şekilde üretilir (Albayrak, Albayrak ve Taşdan, 2016).



#### Resim 4. 65. Gaziantep Fıstığı

Antep fıstığı farklı şekillerde satışa sunulmaktadır. Kabuklu, kabuksuz, tuzla kavrulmuş ya da kurutulmuş olarak satılır. Fıstık çekirdeğinin sahip olduğu boyutlar, ağırlık, çıtlama oranı gibi fiziksel özellikler Antep fıstığının kalitesini belirler (Aksoy ve Sezgi, 2015). Bu meyvede hasat süreci olgunlaşma sürecinde başlar. Bu evrede fıstığın en dış kabuğu saydam görüntüsünden çıkar, matlaşır, kırmızı renkte olan kırmızı kabuk yumuşar ve sert kabuğundan ayrılır. İç kabuksa çıtlar. Erken hasat evresinde ise fıstıkların içi yeşil olur. Hasat işlemi cumba adı verilen fıstık salkımlarının elle koparılmasıyla yapılır. Hasat işlemi bittikten sonra Antep fıstığı altı aşamadan geçer. Fıstıklar hasattan sonra kurutulmak üzere serilir. Kurutulan fıstıklar kırmızı kabuklu haliyle çuvallanıp depolarda işlenip pazarlama dönemine kadar depolarda saklanır. Bu depolama döneminden sonra kavlatma işlemine başlanır. Kavlatma işlemi Antep fıstığının sert kabuğundan kırmızı kabuğun ayırma işidir. Kavlatmadan sonra ise yıkama ve kabuk ayırma aşamasına geçilir. Bu işi yaparken özel titreşimli elekler kullanılır. Eleklerden alınan fıstıklar boş-dolu ayırma kısmına gelir. Bu ayırma işlemi geleneksel yöntemlerle yapılabildiği gibi özel makinelerde de yapılabilir. Ardından Antepfıstığı meyvelerinin boyuna bir şekilde kendiliğinden ve ya mekanik olarak açılması sağlanır. Buna çıtlama denir. Çıtlama oranı her meyveye göre değişkenlik gösterebilir. Bu aşamaları geçen Antep fıstığı kavurma işlemi görülür. Belirli oranda tuz ve sıcaklıkla karıştırılarak kavurma işlemi yapılır ve tekrar depolamaya alınır. Depolamada fıstığın üretim yılı, özellikleri, nem derecesi dikkate alınarak sınıflandırma yapılarak saklanır. Tüketime hazır olan fıstık en çok kavurulmuş haliyle çerez olarak kullanılır (Kılıç, 2018).

#### 4.4.2. Hatay ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri

Bu bölümde coğrafi işaretli ürünler tescil tarihine göre yeniden eskiye doğru sıralanmıştır. Ürünler bu kapsamda ürün özellikleri veya hazırlanışları dikkate alınarak kendi başlıkları altında değerlendirilmiştir.

##### *Hatay Kabak Tatlısı*

Hatay Kabak Tatlısı, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın 30.12.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 05.10.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.

Hatay Kabak Tatlısı, Cucurbita maxima ve Cucurbita moschata türündeki kışlık

balkabaklarından üretilmektedir.



Resim 4. 66. Hatay Kabak Tatlısı

*Malzemeler:*

- ✓ 9 litre su
- ✓ 1 kg sönmemiş kireç
- ✓ Şeker
- ✓ 5-10 g Limon tuzu
- ✓ 5 kg bal kabağı

Hazırlanışı: kireç ve su birbirine karıştırılarak bir gece beklenir. Dibe çöken kirecin üst kısmında kalan sıvı kireç kaymağı olarak adlandırılır. Kabaklar ortadan ikiye bölündükten sonra dilimler halinde doğranır. Kireç kaymağında bir gece bekletildikten sonra birkaç defa yıkanır. 1/1 oranında su ve şeker kaynatılarak içerisinde kabakların pişmesi sağlanır. Pişme aşamasında ise belirtilen ölçüde limon tuzu eklenir.

***Kırıkhan Kavunu***

Kırıkhan Kavunu, Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası'nın 23.11.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 13.09.2021'de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir.

Kırıkhan Kavunu; Latince tür adı Cucumis melo L. olan, kabakgiller ailesinden bir kavun türüdür. Ananas ve Galia C-8 çeşitlerinden üretilen kavunlardan üretimi yapılan yöreye özgü bir kavundur. Hasatı haziran ve ekim ayları dönemlerinde yapılan kendine özgü kokusu ve aroması vardır.



Resim 4. 67. Kırıkhan Kavunu

***Samandağ Biberi***

Samandağ biberi, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın 29.12.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 13.09.2021'de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Samandağ ilçesinde yetiştirilen yerel bir tarım ürünüdür. Latince adı Capsicum annum L olan Samandağ biberi oldukça acıdır. Şekil olarak uzun ve sivri bir yapıya sahiptir. İlk dönemlerde yeşil olarak

tüketilir ve olgunlaştıktan sonra kırmızı olarak tüketilir.



Resim 4. 68. Samandağ Biberi

### ***Belen Kömürçukuru Pekmezi***

Belen Kömürçukuru pekmezi İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası'nın 18.09.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 28.07.2021 tarihinde Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Sıvı üzüm pekmezinin katı üzüm pekmezi eklenerek üretimi sağlanan, sürülmesi kolay, katı bir pekmez çeşididir.



Resim 4. 69. Belen Kömürçukuru Pekmezi

Kömür çukuru Pekmezinin rengi açık kahverengi, krem, kahverengi tonları arasında değişkenlik gösterebilir. Bu tonlar pekmezin çırpılma süresine göre değişir. Çırpılma süresinin uzaması pekmezin renginin açılmasına neden olur. Pekmez üretiminde 200 kg üzüme yerel halkın pekmez toprağı olarak adlandırdığı kalsiyum karbonat (2-3 kg) eklenir. Pekmez üretiminde kullanılan üzümler yıkandıktan sonra mekanik olarak ezilir. Bu işlemin ardından “megene” adı verilen tahta teknelerde ezme işlemine devam edilir. Bu yolla elde edilen üzüm sırası “lakın” adı verilen düztabanlı bakır leğenlere aktarılır ve kaynatılır. Bir süre kaynatıldıktan sonra sıra 30-60 dakika kadar dinlendirilir. Ilıyan üzüm sırası “cehmer” isimli süzgeçlerden geçirilerek tekrar kaynatılır. Bu sırada yörede “kernep” ismi verilen karıştırıcılarla karıştırılarak istenilen kıvama gelinceye kadar kaynatma işlemine devam edilir. Sonrasında elde edilen üzüm pekmezi tahta teknelere aktarılır. Teknelerdeki pekmez yaklaşık iki gün dinlendirilir. Bu dinlendirme aşamasında pekmez “külek” adı verilen tahtadan yapılmış küreklerle zaman zaman çırpılır. Bu yolla ürünün istenilen kıvamı alması ve renginin açılması sağlanır.



### ***Antakya Carra Peyniri***

Antakya Carra Peyniri, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın 19.07.2019 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 18.02.2021'de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Coğrafi sınırlar içerisinde yetiştirilen keçi veya ineklerin sütünden elde edilen çökelek ve peynir sırlı ya da sırsız bir çömlek içerisinde hava aldırılmayacak şekilde basılarak ağzı iyice kapatılır. Çömleğin ağzı aşağıya gelecek şekilde toprağa gömülür ve bekletilir. Bu bekleme süresi en az 4 aydır. Cara peyniri hafif tuzlu ve aroması yoğun bir peynir türüdür.



Resim 4. 70. Antakya Carra Peyniri

### ***Antakya Tuzlu Yoğurdu***

Hatay'ın özel lezzetlerinden olan Antakya tuzlu yoğurdu Antakya Ticaret Odasının 09.05.2019 tarihindeki başvurusuyla 10.09.2020 tarihinde TÜRKPATENT tarafından mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Hatay ili ve ilçelerinde üretilen Antakya tuzlu yoğurdu yaklaşık yüz yıldır Hatay mutfağını zenginleştirmektedir. Sütün yoğurda mayalanarak dönüştürülmesiyle üretim süreci başlayan tuzlu yoğurt, ince tülbentlerde süzildükten sonra pişme aşamasına gelir. Belirli bir kıvamı eriştikten sonra kaya tuzu eklenip geniş leğenlerde soğutulup paketlenir (Say, Çayır ve Güzeler, 2020). Bütün bu aşamalar geleneksel ölçütlerle değerlendirilir. Detaylandırmak gerekirse keçi ya da inekten elde edilen süt kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yaklaşık 40-50 c dereceye ulaştığında yoğurtla mayalanır. Mayalama işleminde yoğurt sütün %1-3'ü kadar kullanılır. Sütün bulunduğu kap bezle sarılarak kontrolsüz olarak uyumaya bırakılır. Üretilen yoğurt bir bez yardımıyla süzülür (Cömert, 2014). Süzülen yoğurtlar bir hafta biriktirilir ve pişirme işleminden önce isteğe göre yoğurt tekrar sulandırılabilir. Sonrasında geniş leğen tarzı kaplarda tahta kürekler yardımıyla karıştırılır. Kaynatma işlemi için kuru çalılar ve dallar kullanılır. Yakıt olarak kullanılan bu malzemeler genelde incir ağacından elde edilir. Kaynatma işlemi karıştırılarak yoğurdun miktarına göre yaklaşık 1-1.5 saat sürer. Suyu azalan yoğurt kaynadıkça köpükler oluşturur. Bu köpükler sıçrayarak etrafa yayılır ve bu arada tuz kaybı olduğu için bir miktar daha tuz eklenir. Biraz daha pişirildikten sonra yoğurt büyük kaplara soğutulmak üzere alınır. Soğuyan tuzlu yoğurt isteğe göre cam kavanozlara

ya da plastik kaplara koyulur. Havayla temasını kesmek amacıyla üzerine zeytin yağı koyulur. Bu işlemden sonra tuzlu yoğurt buzdolabında en az altı ay saklanabilir (Türkpatent, 2021b)



Resim 4. 71. Antakya Tuzlu Yoğurdu

Antakya tuzlu yoğurdu üretimi yörede geleneksel farklılıklar gösterebilir. Bazı bölgelerde yoğurt bekletilmeden bazen bir gün ya da daha fazla bekletilerek pişirilir. Pişiriminde kullanılan çalı ve dallardan ötürü tütsülenmiş gibi bir kokusu ve tadı olan tuzlu yoğurt, koyulaştırma nedeniyle ekşi ve tuzludur (Güler, 2007).

Yaklaşık 100 yıllık geçmişi olan Antakya tuzlu yoğurdu borani adı verilen yerel yemeklerde kullanılmasının yanı sıra çorbalarda ve börek yapımında da kullanılır. Bunların dışında pul biber ve zeytin yağı ile karıştırılıp ekmek üzerine sürülerek yenilir (Antakya Turu, 2021). Kış yoğurdu olarak da bilinen tuzlu yoğurt krema kıvamında olduğunda için ekmek eşliğinde günün her saatinde tüketilebilen aparatif bir malzemedir.

Yapımı genelde otlakların bol olduğu sütlerin yağlı olduğu Haziran'a yakın dönemde başlayan tuzlu yoğurt ekim ayı sonuna kadar sürer (Hatay Sofrası, 2021).

### ***Antakya Kağıt Kebabı***

Antakya Kağıt Kebabı, Hatay mutfağında yer alan önemli bir geleneksel et yemeğidir. Antakya ticaret odasının 19.07.2019 tarihindeki başvurusunun ardından 24.08.2020 tarihinde Türkpatent tarafından mahreç işaretli ürün olarak tescillendirilmiştir (Türkpatent, 2021b). Kalınlığı, şekli, içine eklenen sebzeler, üzerinde süsleme malzemesi olarak kullanılan domates ve bibere, pişirim tekniği uzun yılların birikimidir. Antakya Kâğıt Kebabı yapımında bir yaşını geçmemiş genç danaların döş eti kullanılmaktadır. Bu et kaburga üzerinden dinlendirildikten sonra sıyrılır ve 'zırh' adındaki kavisli satıra benzeyen bir mutfak gereciyle kıyma haline getirilir. Yağlı kağıt üzerinde pişirilmesinden dolayı kağıt kebabı ismini almış olsa da lezzeti geleneksel üretiminden kaynaklanmaktadır (Türkpatent, 2021b). Tırnaklı pide ya da tandır ekmeği eşliğinde sunulan kağıt kebabının en önemli

kısmını kasap ve fırınlar oluşturur. Çünkü Kağıt kebabı yöresel kasaplarda hazırlandıktan sonra mahalle fırınlarında pişirilerek evlere servis edilir (Gastrohatay, 2021).



Resim 4. 72. Hatay Kâğıt Kebabı

#### *Malzemeler:*

- ✓ 1 kg ince kıyılmış az yağlı dana eti
- ✓ Yeşilbiber (kırmızı da olabilir)
- ✓ Kırmızı pul biber,
- ✓ 2 domates
- ✓ 4 adet domates
- ✓ 3 baş sarımsak ya da isteğinize göre soğanda kullanabilirsiniz
- ✓ karabiber,
- ✓ 20,25 cm ebadında 5 adet yağlı kağıt
- ✓ 2 demet maydanoz
- ✓ tuz,
- ✓ 2 patates

#### *Kağıt Kebabı Tarifi*

Sarımsaklar soyulduktan sonra iyice ezilir. 2 demet maydanoz ayıklanır ve sapları koparıldıktan sonra çok ince bir şekilde kıyılır. Karıştırmak için sarımsak ve doğranmış maydanoz ve kıyma iyice yoğrulur. Üzerine baharatları ekleyerek tekrar yoğrulur. Yoğrulan et beş eşit parçaya bölünür ve iç kısmı hafif ıslatılmış yağlı kağıt üzerine yuvarlak bir şekilde ince bir şekilde yayılır. Patatesler ve domatesler ve biberler kalın kalın doğranarak etlerin üzerine yerleştirilir. Evlerde pişirebildiği gibi taş fırınlarda geleneksel yöntemlerle pişirilir (Gastrohatay, 2021).

#### *Dörtyol Mandarinini*

Dörtyol mandarini, Dörtyol Turunçgil Üreticileri Birliği tarafından 14.03.2018 tarihinde yapılan başvuruya 31.10.2019 menşe işaretli coğrafi ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021b). Ürünün yetiştirildiği bölge coğrafi açıdan dağlarla çevrili korunaklı bir bölgededir. Bu özellik nedeniyle ani yükselen hava yamaçların yüksek kısımlarında soğuyarak mandarin üretimi için uygun bir ortam oluşturur. Dörtyol mandarini ‘Satsuma’ niye nitelendirilen türün ‘Owari’ çeşididir (Demirkeser, Kaplankıran, Toplu ve Yıldız, 2009). Coğrafi bölgenin kendine has iklimi ve toprak özellikleri nedeniyle suda çözünebilir kuru madde (SÇKM)

oranı, usare miktarı, aroma açısından diğer ürünlerden farklıdır. Dört yol mandarini tatlı ve güzel kokuludur. Hasat dönemi geldiğinde sarımsı portakal rengi halini alır. Dış kabuğu pürüzlü, orta büyüklükte, sulu ve meyve kalitesi oldukça yüksektir. Meyvesi genelde çekirdeksiz ya da en fazla 6 çekirdeklidir. Ağaçları erkenci, yayvan taçlı ve oldukça verimlidir. Fidanlarda anaç olarak turunç anacı yoğun kullanılır. Dört yol mandarini yetiştirilirken göz aşısı kullanılır. Dikimin yapılacağı alanlarda toprak işlenerek dikime hazırlanır. Fidanlar Ocak aylarında dikilmeye başlar ve Nisan ayına kadar devam eder. İklim koşulları göz önünde bulundurularak bazı dönemlerde kış öncesi ekim yapılabilir (Özdemir ve Güngör, 2006)



Resim 4. 73. Hatay Dört yol Mandarini

Dört yol mandarini, derin, süzekli, bol humuslu, kumlu –tınlı ya da killi-tınlı ve oksijen ihtiyacını karşılayabilecek topraklarda yetişir (Keskin ve Dağıstan, 2020). Dört yol mandarini ılıman, mevsim sıcaklık ortalamaları yüksek ve uygun nem oranına sahip ortamlarda yetiştirilir. Meyvelerin don olaylarına karşı dikkatli bir şekilde korunması gerekir. -10 C derecedeki soğuklarda meyve ve ağaçlar zarar gördüğü için ısının -4 civarında olması gerekir. Aşırı sıcak ya da aşırı soğuklar ürün yetiştiriciliğini riske atar (Çandır, Kaplankıran, Demirkeser, Toplu, ve Yıldız, 2008). Meyveler olgunlaştığında ağaçta çok fazla kalmaz. Ekim ayının ortalarına doğru olgunlaşma süreci başlar ve Kasım ortası ya da sonuna doğru hasat dönemi başlar (Türkpatent, 2021b).

### ***Antakya Küflü Sürkü Çökeleği***

Antakya Küflü Sürkü 26.02.2018 tarihinde Antakya Ticaret Odasının yaptığı başvuruyla 12.06.2018 Türkpatent tarafından mahreç işareti olarak tescillenmiştir. Antakya Sürkü ise 09.05.2017 tarihinde aynı kurum tarafından yapılan başvuru sonucunda 26.02.2018 tarihinde mahreç işareti olarak tescillenmeye hak kazanmıştır. İki ürünün hazırlanış şekli aynı aşamalardan geçer ancak Antakya Küflü sürkü pişirilme denilen küflendirme işleminden geçer. Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) kırmızıya yakın tonlarda ve açık kahverengiye dönen bir tonda olurken dış kısmında sert kabuksu bir yüzey vardır. Antakya Sürkü

bileşeninde bulunan salçanın ve kırmızıbiberin oranına göre açık pembe tonlarında ve yumuşak bir yapıya sahiptir (Saygılı, Demirci ve Samav, 2020).



Resim 4. 74. Antakya Küflü Sürkü ve Antakya Sürkü (Çökeleği)

Sürk, Arapça çökelek kelimesinden gelmektedir. Hatay bölgesinde hala gelenekselyöntemlerle hazırlanan sürk, yörede ‘zahter’ olarak adlandırılan dağlardan toplanmış yabancı kekikle beraber tuz, biber salçası ve isteğe göre değişik baharatlarla ve otlarla aromalandırılır. Bu aromalandırma için nane, kırmızı acı biber, yenibahar, mahlep, kimyon, kişniş, zencefil, karanfil, küçük Hindistan cevizi, karabiber ve sarımsak da kullanılır. Bütün bu malzemelerin çökelekle yoğurulmasıyla sürk oluşur. Ürün yoğurulduktan sonra elle şekil verilir. Armuta benzer konik bir şekil verilen her sürk topağı 150-200 gr ağırlığında, 5-7 cm çapında üretilir (Türkpatent, 2021b). Antakya sürkü bu şekilde hazırlandıktan sonra kahvaltılarda taze bir şekilde tüketilir. Ancak yöre halkının değimiyle pişirmeye bırakılırsa Antakya Küflü Çökeleği halini alır. Antakya küflü çökeleği. Antakya sürkünün olgunlaştırılmış halidir .Bu olgunlaştırma kamıştan yapılan geleneksel bir kafesin üzerinde ya da zemini temiz bir bezle kaplanmış tepside kurumaya bırakılmasıyla başlar. Arada alt bezi olarak kullanılan bez değiştirilir. Bu süreç birkaç gün devam eder ve sonrasında sürkler temiz kâğıtlara sarılıp buzdolabında saklanır. Türkiye’de çökelek ve lor kullanılarak üretilen bir çok peynir vardır. Antakya Sürkü ve Antakya Küflü sürkü renk, koku ve aromatik bileşenlerle bu peynirlerden ayrılır (Türkpatent, 2021b).

#### ***Antakya Sürkü Antakya Çökeleği***

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.05.2017 tarihinden

itibaren korunmak üzere 26.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Ülkemizde çökelek (ekşitilmiş süttün veya ayranın ısıtılmasıyla elde edilen pıhtı) veya lor (peynir altı suyunun ısıtılması ile edilen pıhtı) kullanılarak üretilen bir dizi peynir bulunmaktadır. Bu tip peynirler bölgesel karakteristikler ve isimler içermektedirler. Antakya Sürkü, Türkiye’de üretilen diğer asit pıhtısı ve/veya otlu peynirlerden bileşim görünüm (şekil, renk), uçucu ve aromatik bileşenler ve duyuşal özellikler (tat ve koku) ile ayırt edilebilmektedir.



Resim 4. 75. Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)

### ***Antakya Künefesi***

Hatay sofralarında önemli bir yere sahip olan künefe Antakya ticaret odasının 14.04.2006 tarihli başvurusunun ardından 27.12.2007 tarihinde Türkpateent tarafından mahreç işaretili ürün olarak tescillenmiştir (Türkpateent, 2021b). Hatay’ın önemli gastronomik değerlerinden olan Hatay künefesi oldukça lezzetli ve bulunduğu bölgede en çok tüketilen tatlılardandır. Bu Antakya merkezinde çarşılarda, sokak aralarında çok sayıda künefecisi olmasından anlaşılır (Antakya Kaymakamlığı, 2021). Osmanlı döneminde Yemen’e giden askerlerin bazıları burada tatlıcılıkla uğraşmış 1930-1940 lı yıllarda künefenin Türkiye’de üretilmesine öncülük etmişlerdir. Şerbetgillerden bir tatlı olan künefenin soyağacı tam olarak bilinemesi de atalarının kadayıf tatlısı olduğu söylenebilir. Arap mutfak kültürünün izlerini taşıyan künefe kadayıf tatlısına benzese de kadayıftan çok daha ince bir yapısı olması ve bileşeninde bulunan yöreye özgü peynirle kadayıftan ayrılır. Bu özel peynir keçi ya da inek peynirinden üretilen tuzsuz, beyaz, yağlı alınmamış bir peynirdir. Ağıza alındığında içindeki mayanın etkisiyle süner ve tatlıya özel bir aroma katar. İçeriğinin ana maddesi olan tel kadayıf birinci sınıf beyaz undan elde edilir. Derin bir kaptan üzerine su ilave edilerek özel makinalarla karıştırılır. İstenilen kıvama gelen hamur ucunda 5-6 deliği olan cezve adı verilen bakır bir kap içerisine koyulur (Cömert, 2014). Bu işlemin ardında künefe yapında önemli bir mutfak gereci olan üstü bombeli, alttan ısıtılmalı bir sacın üzerine, dikiş ipliği inceliğinde daireler

şeklinde dökülür. 20-25 saniye sacın üzerinde kalan kadayıf künefedeki kullanılmak üzere hazır olur (Karaca,2016).



Resim 1: Hatay Künefesi

#### *Malzemeler*

- ✓ 600 gr. tuzsuz künefelik peynir
- ✓ 1 kg. künefe
- ✓ 250 gr. Tereyağı
- ✓ Antep fıstığı Künefe

#### *Şerbet için,*

- ✓ 1 kg.şeker
- ✓ Limon
- ✓ 5 Bardak Su

Hafif kenarları olan künefe tepsisine künefelik kadayıf koyulur ve ortası açılır. Bu bölüme koyulan tereyağ kadayıfla beraber kısık ateşte ısıtılarak kadayıfa iyice yedirilir. Bu yedirme işlemi kaşıkla ya da elle yapılabilir. Tepsideki kadayıf bu işlemde sonra ikiye bölünür. Tepsi tereyağıyla iyice yağlandıktan sonra künefenin yarısı tepsiye tekrar alınarak tepsi üzerine yayılır ve bastırılır. Kalınlığının yarım ya da 1 cm arasında olması sağlanır. Sonrasında künefelik peynir eşit miktarda yayılır. Peynir kadayıfın kalan bölümüyle kapatılır. Ateş üzerinde tepsinin iki kısmı da da kızarıncaya değin pişirilir (Şahin, 2012: 100). Sonrasında şerbet yapımına geçilir. Bir tencereye alınan şekerin üzerini kaplayacak şekilde su eklenir. Şurup kıvamına geldiği zaman birkaç damla limon suyu ilave edilir. Ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Sıcak künefenin üzerine dökülür ve emmesi sağlanır. Üzerine Antep fıstığı serpilir ve kaymak ya da dondurma ile ikram edilir ( Cömert, 2014).

#### **4.4.3. Afyonkarahisar ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin kendine has özellikleri**

Bu bölümde coğrafi işaretli ürünler tescil tarihine göre yeniden eskiye doğru sıralanmıştır.

Ürünler bu kapsamda ürün özellikleri veya hazırlanışları dikkate alınarak kendi başlıkları

Resim 2: Hatay Künefesi

altında değerlendirilmiştir.

### ***Emirdağ Koyun Yoğurdu***

Emirdağ Koyun Yoğurdu, Emirdağ Belediyesi'nin 20.04.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 06.09.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.

Bölgede yetişen koyun sütünden üretilen, yağ oranı oldukça yüksek, kırık beyaz renktedir. Kıvamı yoğundur. Üst kısmında sarımsı bir kaymak tabakası bulunur.



Resim 4. 76. Afyon Koyun Yoğurdu

### ***Afyon Manda Yoğurdu Afyonkarahisar Manda Yoğurdu***

Afyonkarahisar Manda Yoğurdu, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası'nın 16.07.2019 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 27.07.2021'de menşe işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Afyon'da yetişen Anadolu mandalarından elde edilen sütle üretilen fremante bir üründür. Sütün üzerindeki kaymak tabakası alındıktan sonra geride kalan kaymakaltı sütle manda yoğurdu üretilir. Manda yoğurdunun özelliklerinin oluşmasında hayvanların cinsinin yanı sıra bölgenin bitki örtüsünün önemi büyüktür.



Resim 4. 77. Afyon Manda Yoğurdu

### ***Emirdağ Dolgulu Köftesi***

Emirdağ Dolgulu Köftesi, Emirdağ Belediyesi'nin 19.03.2020 tarihinde yaptığı başvuru



sonucunda 26.05.2021’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



*Malzemeler:*

- |                      |                                |                             |
|----------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| ✓ 500 g kıyma        | ✓ 2 büyük boy kuru soğan       | ✓ 250 g ince bulgur (düğür) |
| ✓ 2 g karabiber      | ✓ 10 g tuz                     | ✓ 2 yumurta                 |
| ✓ 100 ml su          | ✓ 2 g pul biber                | ✓ 2 g kırmızı toz biber     |
| ✓ Bir tutam maydanoz | ✓ 250 g kuyruk yağı            | ✓ 2 g karabiber             |
| ✓ 10 g tuz           | ✓ 2 orta boy soğan (harç için) | ✓                           |

*Hazırlanışı:*

Emirdağ Dolgulu Köftesinin kıyma, yumurta, kuru soğan ve baharatlar bir kaptan yoğrulur. Ardından ince bulgur eklenerek biraz daha yoğrulur. Yoğururken yarım su bardağı kadar su eklenir. Bir süre dolapta dinlenmeye bırakılır. Sonrasında iç harç hazırlanmaya başlanır. Bu amaçla kuyruk yağı 5dk haşlandıktan sonra kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğanla birlikte kavrulur ve doğranmış maydanoz ve baharatlar eklenerek soğumaya bırakılır. Dolgulu köfte için hazırlanan hamurda mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak ortası parmak yardımıyla oyulur. İçine bir miktar iç harç koyulur ve ağzı kapatılır. Derin bir tencerede haşlama suyu hazırlanır ve köfteler haşlanır. Sonra yağlı sos ya da sade olarak servis yapılır.

***Emirdağ Yumurtalı Pidesi***

Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Emirdağ Belediyesi’nin 16.03.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 26.05.2021’de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 78. Emirdağ Yumurtalı Pidesi

*Malzemeler:*

- ✓ 20 kg un
- ✓ 400 gr tuz
- ✓ 3-4 adet yumurta
- ✓ 7-10 gr yaş maya
- ✓ 80 gr tereyağı
- ✓ 20 litre un
- ✓ 50 gr razmol

#### *Hazırlanışı:*

Un yoğurma kabına alınarak azar azar su ilave edilerek yoğrulur. Başka bir kaptaki tuz ve maya ılık su içerisinde karıştırılır. Yavaş yavaş yoğrulmuş hamura eklenir. Hamur hazır hale geldikten sonra 30 dk kadar dinlendirilir. Sonrasında hamur bezelere ayrılarak bir süre daha mayalandırılır. Bu bezeler razmol yardımıyla elle açılarak oval bir şekil verilir. Kenarları hafifçe içe doğru kıvrılır. Üzerine tereyağı sürülerek taş fırınlarda pişirilir. Bu süre birkaç dakikadır. Sonrasında çıkarılan pideler üzerine yumurta kırılarak birkaç dakika daha pişirilir ve fırından alınır. Sıcak servis yapılır.

#### *Afyon Ağzıaçığı*

Afyon Ağzı açığı, Afyonkarahisar Belediyesi'nin 11.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 29.04.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 79. Afyon Ağzıaçığı

#### *Hamur için malzemeler:*

- ✓ 700 ml su
- ✓ 20 g tatlı kaşığı tuz
- ✓ 2 adet yumurta
- ✓ 8 g kaşığı tuz
- ✓ 1,5 kg özel amaçlı buğday unu
- ✓ 300 ml ayçiçek yağı
- ✓ 500 g dana kıyma
- ✓ 3 g kaşığı karabibe
- ✓ 100 g iç yağı
- ✓ İç harcı için malzemeler(kıymalı):
- ✓ 1/2 demet maydanoz

#### *Peynirli Harç için malzemeler:*

- ✓ 1/2 demet maydanoz
- ✓ 400 g beyaz peynir
- ✓ 2 adet yumurta

#### *Hazırlanışı:*

Kıymalı iç harcın Hazırlanışı: Maydanoz ince ince doğandıktan sonra 50 ml Ayçiçek yağı ve kıyma ile karıştırılır.

Peynirli iç harcın Hazırlanışı: Maydanoz ince ince doğranır ve sonrasında peynir, küçük

küçük doğranır. Tüm malzemeler karıştırılır. Un derin bir kap içerisinde su ile elastik bir hamur oluncaya kadar yoğrulur. Sonrasında 15 dakika dinlendirilir. Hamur dört parçaya bölünür ve beze haline getirilir. Bir süre daha dinlemeye alınır. Dinlendirilen bezeler oklava yardımıyla açılır ve bu ilk yufkanın üzerine ilk harçtan sürülür. Bu işlemin ardından ikiye katlanır. Silindir şekline gelen yufka üzerine hamur harcı sürülür. Yan kenarlarından tutularak bohça şeklinde katlanır. Aynı işlem diğer bezelerde de aynı şekilde yapılır. Elde edilen bohçalar yarım saat kadar dinlendirilir ve merdaneyle tekrar açılarak parçalara bölünür. Sonrasında fırına verilir.

### ***Afyon Bükmesi***



Resim 4. 80. Afyon Bükmesi

#### ***Malzemeler:***

##### ***Hamur için:***

- |                    |                     |                      |
|--------------------|---------------------|----------------------|
| ✓ 500 ml su        | buğday unu          | ezmesi               |
| ✓ 16 g tuz         | ✓ 30 g iç yağı      | ✓ 90 ml ayçiçek yağı |
| ✓ 1 kg özel amaçlı | ✓ 100 g sarı haşhaş |                      |

##### ***İç harcı için:***

- |                        |                        |           |
|------------------------|------------------------|-----------|
| ✓ 200 g yeşil mercimek | ✓ 3 g karabiber        | soğan     |
| ✓ 30 g ayçiçek yağı    | ✓ 1 adet orta boy kuru | ✓ 8 g tuz |

##### ***Peynirli harç:***

- |                             |                             |  |
|-----------------------------|-----------------------------|--|
| ✓ 1 tutam kıyılmış maydanoz | ✓ 8 g tuz                   | ✓ 200 g patates (haşlanarak rendelenmiş) |
| ✓ 200 g beyaz peynir        | ✓ 1 tutam kıyılmış maydanoz |  |
| ✓ Patatesli harç:           | ✓ 3 g karabiber             |  |

##### ***Ispanaklı harç:***

- |                 |                              |           |
|-----------------|------------------------------|-----------|
| ✓ 200 g ıspanak | ✓ 1 adet orta boy kuru soğan | ✓ 8 g tuz |
| ✓ 3 g karabiber |                              |           |

#### ***Hazırlanışı:***

Un, su ve tuz karıştırılarak orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur. Oda sıcaklığında bir süre dinlendirilir. Bu dinlendirme esnasında hamur harcı sarı haşhaş ezmesine ayçiçek yağı ve eritilmiş iç yağı eklenerek karıştırılır. Hamur bezeler haline getirilerek ince yufka haline getirilir. Sarı haşhaş ezmeli sos yufkanın üzerine yayıldıktan sonra, yufka alt ve üst kısımları ortaya gelecek şekilde kıvrılır. Ortasına peynir karışımı ya da haşlanmış iç malzemelerin karıştırılmasıyla oluşan iç harçtan koyulur. Üzeri kapalı şekilde buzdolabında bir süre dinlendirilir. Tekrar katlanıp silindir şekli verilen yufka, ince uzun kısımlarından kare şeklini alacak şekilde katlanır. Yarım saat kadar dinlendirildikten sonra fırına verilir.

### ***Afyon Kebabı***

Afyon Kebabı, Afyon Belediyesi'nin 10.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 29.04.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 81. Afyon Kebabı

### ***Malzemeler:***

- ✓ 50 kg özel amaçlı buğday unu
- ✓ 500 g yaş maya
- ✓ 35 litre su
- ✓ 500 g yaş maya
- ✓ 500 g tuz

Un, tuz ve su ile karıştırılarak hamur makinesinde yoğrulur. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Bir saat mayalanması beklenir. Yaklaşık 200 g parçalar haline getirilir. 30-40 dakika daha dinlendirilir. Razmol yardımıyla pide şekli verilir. Üzerine tırnaklama yöntemiyle tekrar şekil verilir ve taş fırınlarda pişirilir.

### ***Kebab için malzemeler:***

1 kg dana kuşbaşı (tercihen orta yağlı) 2 adet kebablık pide 15 g tuz 3 g karabiber 1 kg dana kuşbaşı kavrulur. Etlerin üzerini geçecek kadar su ile tuz ilave edilip etler yumuşayana kadar kontrollü bir şekilde pişirilir. Etin suyu, pideleri ıslatmak için kullanılmak üzere süzülerek alınır. Kebablık pideler kare şeklinde doğranır, sıcak et suyu ile ıslatılır ve üzerine etler koyulur. Bir başka yöntem ise; ısıya dayanıklı tabağa koyulan pidelerin, ılık et suyu ile ıslatılıp üzerine etler yerleştirildikten sonra, önceden ısıtılmış 180°C sıcaklıktaki fansız

fırında yaklaşık 5 dakika ısıtılmasıdır. Kebaplık pideler et suyu ile ıslatılırken, hamur olmamasına dikkat edilir. Afyon Kebabı; tercihen üzerine kıyılmış maydanoz koyulup yoğurt, közlenmiş biber ve domates ile servis edilir. Kebaplık pidelerin ıslatılmasında hamur olmamasına dikkat edilir. Tercihen üzerine kıyılmış maydanoz eklenir, yoğurt, közlenmiş biber, domates ile servis edilir.

### ***Afyon Patlıcan Böreği***



Resim 4. 82. Afyon Patlıcan Böreği

#### ***Afyon Patlıcan Böreği, Malzemeler:***

- ✓ 4 adet yumurta
- ✓ 1,5 kg patlıcan
- ✓ Yarım demet maydanoz
- ✓ 500 g yağsız dana kıyma
- ✓ 8 g tuz
- ✓ 500 g sıvıyağ
- ✓ 5 g kırmızı toz biber
- ✓ 5 g karabiber
- ✓ Üzeri İçin; 3-4 adet domates
- ✓ 6-7 adet yeşilbiber

Patlıcanlar alacalı bir şekilde soyulur ve eşit şekilde doğranır. Doğranan patlıcanlar hafif bir şekilde kızartılarak yağı süzülür. İnce ince doğranır. Maydanozlar da doğranır ve kıymaya eklenir. Karabiber, kırmızı toz biber ve tuz eklenir. Karışım bir tepsiye alınarak ince bir şekilde yayılır. Üzerine eklenecek malzemeler doğranır ve süslenir. Fırına verilir.

#### ***Afyon Velense Hamur Aşı Afyonkarahisar Velense Hamur Aşı***

Afyon Velense Hamur Aşı, Afyonkarahisar Belediyesi'nin 09.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 29.04.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 83. Afyon Velense Hamur Aşı

*Malzemeler:*

- ✓ 30 ml zeytinyağı
- ✓ 480 g özel amaçlı buğday unu
- ✓ 250 ml su
- ✓ 3 adet yumurta
- ✓ 10 g tuz

Sos için malzemeler: 2 – 3 diş sarımsak 300 g süzme yoğurt 30 g tereyağ

*Hazırlanışı:*

Hamur için un, yumurta ve yağ karıştırılır ve yoğrulur. Bir süre dinlenmeye bırakılır. Hazırlanan hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar alınır ve yufkalar açılır. Yufkalar yaklaşık 2 cm lik kareler kesilir. Unlu bir tepsiye koyularak kurutulur. Kuruma işlemi sonrası haşlamak için kaynayan suya bırakılır. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Haşlanan hamurların üzerine dökülür ve servis yapılır.

***Afyonkarahisar Çullama Köfte***

Afyonkarahisar Çullama Köfte, 09.06.2020 tarihinde Afyonkarahisar Belediyesi'nin yaptığı başvuruya 17.03.2021 tarihinde Mahreç İşaretli ürün olarak tescillenmiştir. Çullama Köfte adını kızartıldığı sırada yüzeyinde meydana gelen saçaklardan alır.



Resim 4. 84. Afyonkarahisar Çullama Köfte

*Malzemeler*

- ✓ 300 g ince bulgur
- ✓ 1,5 kg yarım yağlı dana kıyma
- ✓ 10 g tuz
- ✓ 1 adet yumurta
- ✓ 1 orta boy soğan
- ✓ 1 L sıvıyağ (kızartmak için)
- ✓ 5-10 g karabiber
- ✓ ¼ demet maydanoz
- ✓ Su (haşlamak için)

Bulamaç malzemeleri:

- ✓ 250 g buğday unu                      ✓ 8 adet yumurta                      ✓ 5 g karbonat

*Hazırlanışı:*

Maydanoz ve soğan ince ince kıyılır. Kıyma ve bulgur uygun bir kaba alınır ve üzerine soğan, maydanoz, karabiber, yumurta ve tuz eklenir. Bütün malzemeler yoğrulur ve bu esnada malzemenin kurumaması için bir miktar su katılabilir. Elde edilen harç kahverengine dönüşene değin yoğrulma işlemine devam edilir. Yoğrulma işleminin düzgün bir şekilde yapılması ürünün haşlanırken dağılmaması açısından önemlidir. Bu işlemler sırasında başka bir tencereye bir miktar su ve tuz koyularak kaynatılır. Bulamaç için bir kâseye un ve karbonat koyulur. Başka bir kaba ise yumurtalar alınır ve çırpılır. Daha önce hazırlanmış harçtan 50 şer gr lık oval köfteler hazırlanır. Bu köfteler kaynamakta olan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra köfteler suyu süzülerek teker teker önce una sonra yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılır. Kızartılan köfteler fazla yağın bırakması için bir peçete üzerine koyulduktan sonra servise hazır hale gelir (Türkpatent, 2021c).

***Afyon İlibada Sarması Afyon İlibada Dolması Afyonkarahisar İlibada Sarması Afyonkarahisar İlibada Dolması***

Afyon Libida Dolması, Afyonkarahisar Belediyesi'nin 09.06.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 10.03.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 85. Afyon İlibada Sarması

*Malzemeler:*

- ✓ 1,5 kg ilibada (labada)
- ✓ 200 g göce (dövülmüş buğday)
- ✓ 200 g düğü (ince bulgur)
- ✓ 2 adet orta boy soğan
- ✓ 60 g un
- ✓ 100 g sıvı yağ
- ✓ 2-3 diş sarımsak
- ✓ 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ✓ 1 tatlı kaşığı tuz
- ✓ 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- ✓ 30 g salça
- ✓ 60 g süzme yoğurt
- ✓ Su

#### *Hazırlanışı:*

Soğan ince ince doğranıp kavrulur. Sonrasında un eklenir. Başka bir kaptaki düğü ve göce karıştırılarak soğana eklenir. Üzerine bir miktar su eklenir. Bu karışım pişerken tuz, kırmızıbiber ve nane eklenir. Başka bir tencerede ilibidalar haşlanmak üzere kaynayan suya atılır. Biraz haşlanan ilibidalar içine iç harçtan koyularak muska şeklinde sarılır. Sarma işleminden sonra tencereye alınan ilibidalar üzerine bir miktar su eklenerek 45 dakika kadar pişirilir.

#### ***Afyon Lokumu***

Afyonkarahisar lokumu Afyonkarahisar Belediyesinin 07.08.2017 tarihinde yapılan başvurusunun ardından 25.01.2021 tarihinde lokum çikolata ürün grubunda mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türkpatent, 2021c) Geçmiş 1900 lü yıllara uzanan Afyonkarahisar lokumu yörede geleneksel kutlama, kız isteme, davet gibi törensel etkinliklerde ikram edilir. Bölgenin birçok yolun kesişme noktası olma özelliği nedeniyle Afyonkarahisar iliyle bilinmektedir. Afyonkarahisar lokumunda doğal mısır nişastası, beyaz şeker, dolgu maddeleri ve limon tuzu kullanılır. Şeker kamışı şekeri ya da glikoz tarzı ürünler asla kullanılmaz (Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2018).



Resim 4. 86. Afyonkarahisar Lokumu

Afyonkarahisar lokumu sucuk tipi, sultan, çeşnili ve sade olmak üzere farklı şekillerde üretilir. Mermer üzerinde dinlendirme, açma, soğutma, süpürme kesme gibi aşamalardan geçerek son halini alır. Mermerin sert, soğuk ve kaygan bir yapıda olması nedeniyle lokum hamurunun zemine yapışmasını ve kıvamının bozulmasını engeller. Afyonkarahisar lokumunun kalitesi esneklik, doku, yüzey parlaklığının ve saydamlığının istenilen oranda



olmasıyla sağlar. Kabuksuz ceviz, yer fıstığı, Antep Fıstığı, haşhaş, leblebi, susam, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, çikolata ve meyve aroması, kaymaklı Afyon Lokumu içinse Afyon Kaymağı dolgu malzemesi veya çeşni olarak kullanılmaktadır (Türkpatent, 2021c). Afyonkarahisar lokumu üretimine başlarken şeker karıştırılmak için büyük bir kazana aktarılır. Üzerine belirli miktar bir su eklenir ve şeker eriyene kadar karıştırılır. Bu işlem sırasında ısısının oda sıcaklığında olması gerekir. Şekerli su ocakta ısıtılırken gerekli miktarda doğal mısır nişastasıyla limon tuzu eklenir. Sürekli karıştırılır. Lokum pişirilme süreci ustalık gerektiren en önemli süreçlerden biridir. Isıtılma sürecinde sıcaklık derecesi pişirilen kazana göre lokum ustası tarafından özenle kontrol edilir. Kaynatma sıcaklığı 100-150-250-300 c dört aşamada kademeli olarak lokum ustası tarafından istenilen kıvama ulaşmak için kontrollü olarak düşürülür yükseltilir. Bu süreç 1.5 -2 saat sürer (Pamuk ve Gürler, 2009). Bu uygulamanın bitmesine yarım saat kala Afyon lokumu türüne göre farklı uygulamalar devreye girer. Sultan lokumu için beyazlık katmak amacıyla çöven katılır. Yeteri miktarda çöven otu suyu ile şeker farklı bir kapta krema kıvamı elde edinceye kadar karıştırılır (Batu ve Molla, 2008) .İstenilen kıvama geldiğinde Afyon lokumu hamuruna eklenir. Çeşnili lokum için belirli bir miktarda çeşni eklenir. Sucuk lokum içinse % 15-20 civarında Antep fıstığı, ceviz, leblebi, yaş ya da kuru meyve şekerlemeleri, kakao, kahve gibi yenilebilir gıdalar eklenir. Böylece hazırlanan Afyon lokumu 30 cm derinliğinde pasa denilen ahşap kaplara dökülür (Batu ve Kırmacı, 2006). Öncesinde yapışmanın engellemek için paşaların yüzeyi mısır nişastasıyla kaplanır. Bu kaplara aktarılan lokum 10-20 dakika arası dinlendirilir. Bu aşamada lokum açma sürecinden önce sıcaklık ve kıvam gibi ölçütler kontrol edilir. Bu kontrol süreci özel bir bilgi birikimi ve ustalık gerektirir. Bu ölçütler değerlendirildikten sonra Afyonkarahisar lokumu mermer tezgah üzerine alınarak açma işlemine geçilir. Tezgâhın üzerine mısır nişastası serpidikten sonra merdaneyle 2 m uzunluğunda 1m genişliğinde açılır ve kalınlığının 1 cm kalınlığında olmasına özen gösterilir. Bu ebatlarda açılımı tamamlanan lokum hamuru 100-150 dakika dinlenmeye bırakılır. Sonrasında üç kat olacak şekilde aralarına mısır nişastası eklenerek katlama yapılır. İstenilen boyutlarda kesildikten sonra tekrar paşalara alınarak 5 ile 10 c derecede yaklaşık 24 saat dinlenmesi sağlanır. Bu işlemin ardından uygun şekilde paketleme yapılarak satışa hazırlanır (Batu ve Molla, 2008).

### ***Emirdağ Güveci***

Emirdağ güveci, Emirdağ Belediyesi'nin 27.03.2020 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 19.01.2021'de mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.



Resim 4. 87. Emirdağ Güveci

#### ***Malzemeler:***

- ✓ 250 g yeşilbiber
- ✓ 3 kg kuzu eti
- ✓ 1 adet orta boy patlıcan (tercihen mevsiminde)
- ✓ 1 kg domates
- ✓ 25 g tuz
- ✓ 200 g sarımsak

#### ***Hazırlanışı:***

Kuşbaşı şeklinde doğranan et güveç tenceresine alınır ve ağzı kapalı olarak bir buçuk saat taş fırında pişirilir. Etin pişmesinin ardından iri iri doğranan sebzeler ve sarımsak ete eklenir. Tuz eklendikten sonra kapağı kapatılarak 45 dakika daha pişirilir. İri kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti güveç kabına yerleştirilir ve kapağı kapatılır. 1 ila 1,5 saat boyunca 220-230°C sıcaklıktaki taş fırında kontrollü olarak pişirilir. Kontrol, gerek etin karıştırılması gerekse taş fırın içinde çömleğin yerinin değiştirilmesi şeklinde gerçekleştirilir. Etin pişmesinden sonra sebzelerin ilavesi işlemine geçilir. Yeşilbiber 3 cm kadar irilikte, domates yaklaşık 8 parçaya bölünecek şekilde, patlıcan alacalı soyularak 3 cm iriliğinde doğranır. Sarımsak dişleri kabukları soyulmadan ayrılır. Sırasıyla yeşilbiber, patlıcan ve domates ilave edilir. Üzerine sarımsak dişleri ve tuz eşit bir şekilde dağıtılarak eklenir. Tüm malzemelerin eklenmesinden sonra güvecin kapağı kapatılır. 45 dakika boyunca 220-230°C sıcaklıktaki taş fırında kontrollü olarak pişirilir.

### ***Sultandağı Gıllı Kirazı***

Afyonkarahisar iline bağlı Sultandağı ilçesiyle özdeşleşmiş Sultandağı kirazı ve Sultandağı Gıllı kirazı Sultandağı kaymakamlığı tarafından 18.10.2018 yılında yapılan başvuru sonucunda 08.01.2021 de mense olarak coğrafi işaret tescili aldı ([www.afyonpostası.com.tr](http://www.afyonpostası.com.tr)).



Resim 4. 88. Sultandağı Kirazı ve Sultandağı Gıllı Kirazı

Bölgede yetiştirilen bu iki kiraz bölgede ihracata konu olan önemli tarım ürünleridir. Afyonkarahisar'ın doğu bölgesinde bulunan Çay ve Sultandağı ilçeleri İç Batı Ege olarak tasvir edilen bölgenin merkezinde 1050 m rakımda yer alır. Kiraz bahçeleriyle döşenmiş verimli araziler Akşehir ve Eber gölü arasındaki ovada yoğunlaşmıştır. Akşehir ve Eber göllerinin nemlendirme ve buharlaştırma etkisiyle oluşan mikroklima etkisi, kirazların olgunlaşma evresindeki sıcaklarda meyvelerin su kaybının en az düzeyde olmasına, şeker oranının istendik düzeyde olmasına ve yöreye özgü kirazlara özel bir renkte ve irilikte olmasına neden olur (Çelik, 2009). Meyvelerin olgunlaşma sürecinde bölgede iklimin yağışsız olması meyvelerdeki çatlama oranını düşürür. Kirazların ihtiyacı olan düzenli ve dengeli güneş ışığı bölgede istenilen oranda olduğu için meyveler oldukça lezzetli ve istenilen boyutlardadır (Türkpatent, 2021c). Sultandağı bölgesinde toprak yapısı kumlu-killi ve tınlı yapıdadır. Bu özellik kiraz ağacının ve jantasyon evresinde ihtiyacı olan nem ve toprak ısısını ideal ölçülerde olmasını sağlar. Kiraz dikimleri ekim sonunda yaprak dökümüyle başlamaktadır ve Nisan ortalarına kadar mevsim şartlarına bağlı olarak devam eder. Sultandağı Kirazı genellikle yılın 20 Haziran-25 Temmuz tarihleri arasında hasat edilir. Hasatı yapılan kirazlar ilaç, kozmetik ve gıda sanayisinde yoğun olarak kullanılır. Yörede ortalama yılda 40 bin ton kiraz üretilir ve bu kirazın yüzde 60'ı ihracatta kullanılır. Üretilen kirazlar başta Avrupa olmak üzere dünyada birçok ülkeye ihraç edilmektedir.

Sultandağı kirazı şekil olarak geniş bir kalp şeklinde, içi ise pembe-kırmızı renktedir ve serttir. Kabuğu parlak kırmızı olan Sultandağı kirazı kozmetik ve ilaç sanayide kullanımının yanı sıra taze ve dondurulmuş olarak da piyasada yerini almaktadır (Dere, 2006).

Sultandağı Gıllı kirazı da Sultandağı kirazı gibi gıda endüstrisi için işlenmeye uygun bir kiraz çeşididir. Kiraz çekirdeği kolay çıkabilen ve koyu kırmızı ve siyah renktedir. Bu özelliği nedeniyle gıda üretiminde renklendirici olarak kullanılır. Sanayi kirazı olarak da adlandırılan Gıllı kiraz diğer kirazlara göre çok daha erken olgunlaşır. Aroması güçlü ve meyvesi küçüktür (Güler, 2012).

### ***Sultandağı Kirazı***

Afyonkarahisar iline bağlı Sultandağı ilçesiyle özdeşleşmiş Sultandağı kirazı ve Sultandağı Gıllı kirazı Sultandağı kaymakamlığı tarafından 18.10.2018 yılında yapılan başvuru sonucunda 08.01.2021 de mense olarak coğrafi işaret tescili aldı ([www.afyonpostası.com.tr](http://www.afyonpostası.com.tr)).



Resim 4. 89. Sultandağı Kirazı

Bölgede yetiştirilen bu iki kiraz bölgede ihracata konu olan önemli tarım ürünleridir. Afyonkarahisar'ın doğu bölgesinde bulunan Çay ve Sultandağı ilçeleri İç Batı Ege olarak tasvir edilen bölgenin merkezinde 1050 m rakımda yer alır. Kiraz bahçeleriyle döşenmiş verimli araziler Akşehir ve Eber gölü arasındaki ovada yoğunlaşmıştır. Akşehir ve Eber göllerinin nemlendirme ve buharlaştırma etkisiyle oluşan mikroklima etkisi, kirazların olgunlaşma evresindeki sıcaklarda meyvelerin su kaybının en az düzeyde olmasına, şeker oranının istenilen düzeyde olmasına ve yöreye özgü kirazlara özel bir renkte ve irilikte olmasına neden olur (Çelik, 2009). Meyvelerin olgunlaşma sürecinde bölgede iklimin yağışsız olması meyvelerdeki çatlama oranını düşürür. Kirazların ihtiyacı olan düzenli ve dengeli güneş ışığı bölgede istenilen oranda olduğu için meyveler oldukça lezzetli ve istenilen boyutlardadır (Türkpatent, 2021c). Sultandağı bölgesinde toprak yapısı kumlu-killi ve tınlı yapıdadır. Bu özellik kiraz ağacının ve jantasyon evresinde ihtiyacı olan nem ve toprak ısısını ideal ölçülerde olmasını sağlar. Kiraz dikimleri ekim sonunda yaprak dökümüyle başlamaktadır ve Nisan ortalarına kadar mevsim şartlarına bağlı olarak devam eder. Sultandağı Kirazı genellikle yılın 20 Haziran-25 Temmuz tarihleri arasında hasat edilir. Hasatı yapılan kirazlar ilaç, kozmetik ve gıda sanayisinde yoğun olarak kullanılır. Yörede ortalama yılda 40 bin ton kiraz üretilir ve bu kirazın yüzde 60'ı ihracatta kullanılır. Üretilen

kirazlar başta Avrupa olmak üzere dünyada birçok ülkeye ihraç edilmektedir.

Sultandağı kirazı şekil olarak geniş bir kalp şeklinde, içi ise pembe-kırmızı renktedir ve serttir. Kabuğu parlak kırmızı olan Sultandağı kirazı kozmetik ve ilaç sanayide kullanımının yanı sıra taze ve dondurulmuş olarak da piyasada yerini almaktadır (Dere, 2006).

Sultandağı Gilli kirazı da Sultandağı kirazı gibi gıda endüstrisi için işlenmeye uygun bir kiraz çeşididir. Kiraz çekirdeği kolay çıkabilen ve koyu kırmızı ve siyah renktedir. Bu özelliği nedeniyle gıda üretiminde renklendirici olarak kullanılır. Sanayi kirazı olarak da adlandırılan Gilli kiraz diğer kirazlara göre çok daha erken olgunlaşır. Aroması güçlü ve meyvesi küçüktür (Güler, 2012).

### ***Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı***

Bölgede yıllardır yerel mutfaklarda buğday unundan yapılmış bayatlayan ekmeklerin ıslatılıp bal ya da pekmez yardımıyla tatlandırılmasıyla yapılan ekmek tatlısı, ilerleyen zamanlarda dönüşerek özel bir tatlı olan Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Afyonkarahisar geleneksel tatlılarından olan kaymaklı ekmek kadayıfı eşsiz tadı ve hafifliğiyle yörede oldukça yoğun tüketilen bir yiyecektir. Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfının özgün karakteri yöredeki sıra yemeği geleneğinden gelir. Düğün, sünnet, hac, bayram gibi törenlerde toplu verilen geleneksel yemeklerde ve yöresel davetlerde kaymaklı ekmek kadayıfı çok tüketilir.



Resim 4. 90. Afyonkarahisar Kaymaklı Ekmek Kadayıfı

Afyonkarahisar ekmekli kadayıfı coğrafi işaret başvurusu 15.08.2017 tarihinde Afyon Belediyesi tarafından yapılmış olup 11.12.2019 tarihinde mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir.

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı yapılırken buğday unu, yaş maya, su ve tuzla pide hamuruna benzer bir yapıda hamur elde edilir. Yuvarlak bezeler halinde şekillendirilen ekmek hamuru hassas bir şekilde pişirilir. Sabit ısıda tava kullanılmadan pişirilir. Kadayıfın lezzetli olması için kullanılan bu ekmeğin taş fırınlarda geleneksel yöntemle pişmiş, 3-4 cm kalınlığında ve

kahverengi olması gerekir.

#### Malzemeler

- ✓ 500 gr Kadayıf Ekmeği (mayalanmış hamurdan yapılmış)
- ✓ 2.5 kg şeker
- ✓ 1.5 gr limon tuzu
- ✓ 2 lt su

#### Hazırlanışı

Kadayıf için kullanılan ekmeğ büyükçe bir tepsiye yerleştirilir. zerine ekmeyi kaplayacak bir biçimde oda sıcaklığında bir miktar su eklenir. Suyu ekmeğin iyice özümsemesi için 10 dakika üzerine ağırlık yerleştirilerek beklemeye alınır. Bu bekleme aşaması oldukça önemlidir. Srenin eksik ya da fazla olması kendine özgü tadın oluşumunu etkiler.

#### *şerbet Hazırlama:*

2 l su ve 2.5 kg şeker kaynaması için ocağa yerleştirilir. Bu karışım şeker eriyene kadar metal kaşık yardımıyla karıştırılır. Kaynama noktasına erişildikten sonra şerbet 5-8 dakika arası kaynatılır. Aşırı koyu bir kıvam olmaması için bu süre önemlidir. Bu işlemin ardında süzme işlemine geçilir. Islatma işlemi yapılan kadayıf ekmeğinin fazla suyu el değmeden süzülür. Bu için kontrollü bir şekilde yapılması önemlidir. Sonrasında tepsi ocağa yerleştirilerek pişirmeye başlanır. Kaynamış şerbet yavaş yavaş kepçe yardımıyla ekmeğin üzerine yayılır. Bu arada ocak ısısı kontrollü bir şekilde ayarlanır ve tepsi ocağın üzerinde çevrilerek ekmeğin şerbeti emmesi sağlanır ve zerine Afyonkarahisar kaymağı eklenerek servis yapılır (Türkpatent, 2021c).

#### ***şuhut Keşkeği***

Afyonkarahisar ilinin güney kısmında ve Ege bölgesinin en doğu kısmında bulunan şuhut ilçesi, Batı Anadolu'yu İç Anadolu'ya bağlar. şuhut Keşkeği şuhut Belediyesinin 30.01.2017 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda 11.12.2018 tarihinde Mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Yöreye özgü şuhut Keşkeği, asker ğurlama, doğum, kutlama, düğün, hacı ğurlama, bayram, adak, buluşma, hayır, gibi özel dönemlerde yapılan geleneksel tören

yemeklerinde kullanılır.



Resim 4. 91. Şuhut Keşkeği

Şuhut keşkeği, diğer bölgelerde üretilen keşkeklerden yöreye has hammadde temini, bileşenlerinin hazırlanma teknikleri, pişirme şekilleri ve sunum gelenekleriyle ayrılır. Bunun yanı sıra göce olarak isimlendirilen kabuğu soyulmuş ve yıkanmış buğday kullanımı da önemlidir. Şuhut keşkeği yörede yetiştirilen buğdaylardan geleneksel yöntemlerle edinilmiş göce ve nohuttan üretilir. Şuhut keşkeğinde bölgede üretimi yapılan büyükbaş hayvanların zıpkın denilen sırt bölgesinin kuyruğa yakın bölümündeki etler kullanılır. Bu etin yağ dokusu sık ve ince olduğu için kalitesi oldukça yüksektir. Bu yağlı ve ilikli et keşkeğin istenilen kıvama ulaşmasını kolaylaştırır. Buna ek olarak aynı oranda kemiksiz kırmızı et ilave edilir. Şuhut keşkeği toprak çömleklerde pişirilir.

#### *Şuhut Keşkeği ( 8 kg'lık) Malzemeler*

- ✓ 2 kilo zıpkın eti
- ✓ 4 kilo göce
- ✓ 250 gram Afyon kaymağı
- ✓ 8-10 litre su
- ✓ Bir adet orta boy lola kemiği
- ✓ Tuz
- ✓ Yarım kilo nohut
- ✓ 1 kilo kemiksiz et

#### *Hazırlanışı*

Nohut ve göce ayıklandıktan sonra yıkanır. Toprak çömleğe kemiksiz et ve zıpkın et düzgün bir şekilde koyulur. Nohut, göce ve tuz etlere eklenir. Tüm malzemeler çömlekte yerini aldıktan sonra çömleği dolduracak kadar su eklenir. Bu işlemden sonra çömlek ağzı kapatılarak fırına yerleştirilir. 12-15 saat arası pişirmeye bırakılır ve bu süreçte fırın kapağı açılmaz. Pişirme işlemi bittiğinde sıcaklığı yüksek çömlek fırından alınır ve içindeki kemikler çıkarılır. Kıvamı kontrol edildikten sonra su ihtiyacı olup olmadığına karar verilir. Sonrasında Afyon kaymağı eklenir. Bu işlemin ardından geleneksel bir mutfak gereci olan dövme kepçesiyle ezilir. Bütün malzemelerin lif lif olması ve özleşmesi sağlanır. Sıcaklığını bulunduğu çömlek sayesinde koruyan Şuhut keşkeği sofralarda yerini almadan önce 15-30 dakika dinlendirilir. Bu haliyle yenilebileceği gibi istenirse kırmızı toz biber, tereyağı,

salçayla hazırlanan sosla eşliğinde dede ikram edilebilir.

Şuhut Keşkeğinde kullanılan toprak çömlek yemeğin ısınısını korumasına yardımcı olur. Keşkek sunulmadan önce yarım saat kadar dinlendirilmesi gerekir. Piştikten sonra hiç bir sos ya da baharat kullanılmadan tüketilebileceği gibi salçalı, toz biberli ve tereyağlı sosla da tüketilebilir (Afyonkarahisar Valiliği, 2021).

### ***Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği***

Afyonkarahisar'ın özgün lezzetlerinden biri olan Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, yapım aşamalarında özel mutfak teknikleri içeren geleneksel bir ekmektir. Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği için 29 Ocak 2018 tarihinde coğrafi işaret başvurusu yapmıştır. Yapılan değerlendirmelerden sonra 30 Temmuz 2018 de TÜRKPATENT tarafından tescillenmiştir. Coğrafi işaret türü menşe adı olarak belirlenen Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, coğrafi sınırları Afyonkarahisar ilini kapsamaktadır (Türkpatent, 2021c).



Resim 4. 92. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, yapım sürecinde özel mutfak uygulamaları kullanılan, besleyici, doyurucu, bayatlama süreci uzun bir ekmektir. Sadece patates ile çeşnilendirilen, ekşi maya yardımıyla üretilen bu ekmeğin büyük yuvarlak bir somun ekmeği şeklindedir. Bu ekmeğin Afyonkarahisar ilinde yetiştirilen ekmeçlik buğday unu, haşlanmış patates, tuz, su ve ekşi mayadan hazırlanarak kendine özgü niteliğini yöresel taş fırınlarda odun ateşinde yavaş yavaş pişirilerek elde eder. Ekmeğin pişirildiği fırınlarda sadece gürgen, meşe ve kızılğaç odunlarının yakıt olarak kullanılması ekmeğin lezzet ve aroması açısından oldukça önemlidir. Geleneksel taş fırınları bu odunlar yardımıyla tavlınır ve ardından tava kullanılmadan taş üzerinde pişirilmeye bırakılan ekmeklerin her tarafının eşit oranda kızarması sağlanır. Yörede yetişen ekmeçlik patates diye nitelendiren yerel patateslerin haşlanarak ekmeğin yapımında kullanılması Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinin en önemli özelliklerindedir. Bu hazırlanan hamurun fermantasyon süresini azaltır ve bayatlama



sürecinin uzun olmasına neden olur. Bunun yanı sıra ekmeğin bayatlama sürecinde ufalanmasını azaltır, elastik yapının korunmasını sağlar. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinde katkı maddesi kullanılmaz. Üretiminde Kullanılan ekmeklik patates katkı maddelerinin yaptığı görevleri yapmakla kalmaz, ekmeğin içeriğinin antioksidan, vitamin ve mineral açısından zenginleşmesine sebep olur. Ekmek yapımında kullanılan hamurlardan elde edilen ekşi maya ise geleneksel mutfak kültürünün sürdürülmesi gereken önemli bir ayrıntısıdır (Türkpatent, 2021c).

*Patatesli Afyon Ekmeği İçin Gerekli Malzemeler:*

- ✓ 10 kg ekmeklik patates
- ✓ yemek kaşığı tuz
- ✓ Alabildiği kadar su
- ✓ Yarım kg ekşi maya
- ✓ Yarım çuval un

*Hazırlanışı*

1. Öncelikle mahalle fırınından ekmeğin yapılacağı saat için randevu alınır. Bu randevuya nöbet alma denir. Alınan saate göre hazırlıklara başlanır. Patatesler haşlanıp soyulduktan sonra rendelenir. Üzeri örtülerek beklemeye bırakılır.
2. Bir kabın içine ekşi maya koyulur. Üzerine ılık su ve un eklenerek yoğurulur. Elde edilen karışımın sabaha kadar mayalanması sağlanır. Fırına gönderilmeden iki saat kadar önce hamur yoğurulmaya başlanır. Geleneksel mutfak malzemelerinden olan tekne içine un elenir. Un teknenin bir tarafına koyulur ve tuz eklenir. Teknenin boş kalan diğer kısmına ise püre halini alan patates koyularak sıcak suyla karıştırılır. Böylece patatesin ısınması sağlanır. Bunu sağladıktan sonra maya ve patates iyice karıştırılarak bir hamur elde edilir. Bu hamura teknenin diğer kenarına aktarılan un yavaş yavaş eklenerek yedirilir. Kalan una hazırlanan su dökülerek karılır ve sonrasında mayalı hamurla birleştirilip tekrar yoğrulur. Bu yoğurma işlemi bir saat kadar sürer. Elde edilen hamurun üstüne un serpilir ve örtüyle kapatılır.
3. Tekne pişirme işlemi için fırına götürülür. Seki denilen fırın tezgâhının üzerine bir bez serilir. Üzerine hamurun yapışmasını önlemek için un serpilir. İki el arasında yuvarlayarak biçimlendirilir ve fırın küreğiyle alınarak fırına verilir.

### *Afyon Kaymağı*

Kaymak, Afyonkarahisar'a özgü gastronomik değeri yüksek süt ürünlerinden biridir. Afyon Kaymağının coğrafi işaretli bir ürün olabilmesi için Afyon Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı 31 Aralık 2003 tarihinde Türkpatent'ye başvuru yapmıştır. İki yıl süren başvuru sürecinin ardından 7 Aralık 2005'de Afyon Kaymağı, menşe adı olarak coğrafi işaretli ürünler arsına girmiştir (Boyras, 2019).



Resim 4. 93. Afyonkarahisar Kaymağı

Geleneksel Afyon kaymağı özellikle bölgede manda sütünden üretilmektedir. Afyon Kaymağı kimyasal analiz raporlarına göre %67 kuru madde, %33 su, %3,5'i azotlu madde (protein), (%62'si yağ, %1,1 süt şekeri (laktoz) ve %0,4 kül değeri ) içermektedir' (Türkpatent, 2021c). Manda kaymağı üretiminde kullanılan manda sütü bileşimindeki kuru madde, protein ve yağ oranının yüksek olmasıyla içeriğindeki laktoz oranının inek sütüne göre daha az olması kaymağın kaliteli, lezzetli ve dayanıklı olmasını sağlar (Türkpatent, 2021c).

Afyon'un sahip olduğu coğrafi konum ve özellikler, sert iklim şartları, otlak ve meralar, doğal kaynak suları, rakımı yörede besiciliği yapılan mandaların doğal otlak alanlarını ve çeşidini zenginleştirir. Tüm bu etkenlerin yanı sıra besiye çekildiklerinde kullanılan bölgeye özgü haşhaş küspesi manda sütüne ayrı bir lezzet ve aroma vermektedir (Pamuk,2017). Bu süttten elde edilen kaymak özel bir lezzete ve dayanıklılığa sahiptir.

Geleneksel mutfak uygulamalarıyla hazırlanan kaymak, mandalardan taze sağılan sütlerin, süzöldükten sonra 2.5-3 L'lik ağız kısmı dar, geniş tabanlı özel bir mutfak gereci olan kaymak tavalara koyulmasıyla yapılmaya başlar. Bu işlemin ardından 70-75 C dereceye kadar ön ısıtma yapılır. Bu süreçte önemli olan sütün dibinin tutmamasıdır ve bu amaçla süt sürekli karıştırılır ve ardından 90-95 C ye ulaşması sağlanır (Baytok, 1999). Bu durum süt koyu bir kıvama gelene kadar devam eder. Bu aşamada süt kabarır ve halk arasında buna 'göbek bağlama' denir. Göbek bağlama sonrasında üretilen kaymağın köpöklü ve gözenekli

olması için derinliği ve genişliği farklı (8-10 cm derinliğinde)tavalara yüksekten dökülerek koyulur. Tavalara aktarılan süt, serin bir ortama alınarak 40-45 C dereceye kadar soğuması beklenir. Soğutma işleminden sonra tavalardaki süte ikinci bir ısıtma işlemi (70-75 C dereceye kadar) daha uygulanır. Bu uygulamanın ardından kaymak tabakasını şekillendirmek amacıyla tavalarda soğuk bir odada 24 saat bekletilir (Ünsal, 1997). Soğutulan kaymak ucu ince bir aletle dörde bölünür ve kaymak tavaasının etrafı da kesilerek kaymağın tavadan çıkması sağlanır. Tavadan ters çevrilerek alınan parçalar düz bir zemine daire oluşturacak şekilde yerleştirilir (Mendoza, Lavery ve Adam, 1990). Üretimi bu şekilde tamamlanan kaymak, çabuk bozulabilme özelliğinden dolayı soğukta saklanmalıdır. Satılması için piyasaya sürülen kaymaklar ısıtma işlemi görmek zorundadır. Pastörizasyona eş değer olan ısıtma işlemi gören kaymaklar hijyenik ortamlarda bulaşmayı engelleyecek şekilde ambalajlanarak kapalı kaplarda satılmalıdır (Yılmaz, Karatas ve Barutcu, 1998). Ambalajlamanın ardından özenle satışa sunulan kaymak özellikle büyük şehirlerde bal ve şekerle karıştırılarak tüketilir. Bunun yanı sıra reçellere de kahvaltı sofralarında eşlik eder. Kaymaklı lokum gibi bazı şekerlemelerde kıvam ve tat arttırıcı olarak eklenir (Ünsal A., 1997). Geleneksel tüm Türk tatlılarıyla sunulabilen kaymak, hafif bir lezzet elde etmek amacıyla bal, muz ve cevizle de ikram edilebilir. Afyonkarahisar’da, kaymak daha çok Bey yazı, Akçin, Çayır bağ, Erkmen, Çakır köy gibi merkez köylerde ve Sultandağı, Bolvadin, Dinar, Sinan paşa, Sandıklı, Çay ilçelerinde küçük aile işletmeleri tarafından geleneksel mutfak uygulamalarıyla üretilmektedir (Baytok, 2013: 27-28).

### ***Çay İlçesi Vişnesi***

Afyonkarahisar Çay ilçesi vişnesi coğrafi işaret tescil başvurusu C 2005/027 numarası ile Çay Belediye Başkanlığı aracılığıyla 21 Ekim 2005 tarihinde yapılarak 04.02.2017 de 91 numaralı tescille menşei adı ile coğrafi işaretli ürünler arasına girmiştir (Boyras, 2019)



Resim 4. 94. Afyonkarahisar Çay İlçesi Vişnesi

Çay ilçesi vişnesi bölgenin kuzey doğuda Eber Gölü, güney batıda Karamık Gölü ve ilçenin güneyini çevreleyen Sultandağlarının etkisiyle oluşan mikroklima iklimin etkisiyle yetişir.

Çay İlçesi Vişnesinin üretildiği yöre killi, kumlu, tınlı toprak oluşumuyla üst seviyelerde verim alınan bir bölgedir. Bu verimli alan iklim özellikleriyle de birleşince güçlü ve dengeli bir ekosisteme sahip olur. Bu ortam vişnenin ağacından özel bir renge aromaya ve tada sahip olan kalitesi yüksek meyveler üretilmesine sebep olur. Çay ilçesi vişnesinin yetiştiği bölge yıllık 400 mm nin üstündeki yıllık yağış ortalamasına sahiptir. Bu nedenle Çay İlçesi Vişnesi sulamaya ihtiyaç duymadan da yetiştirilebilir. Su ihtiyacını fazlasıyla alan ağaçlarda meyve sürgün gözü oldukça fazladır. Vişne üretiminde anaç fidanlar sonbahar döneminde dikildikten sonra 2 yıl beklenir. Yeterli gelişime ulaştıktan sonra aşılama uygun ağaçlardan aşılama yapılır. Güneş ışığından daha fazla yararlanabilmesi için ağaçlar budanır ve yaklaşık 2 yıl sonra verim alınmaya başlanır. Ağaçların vejetatif gelişimi hızlı ve verim artışı oldukça yüksektir (Kültür Portalı, 2021).

Çay İlçesi Vişnesi 19.10 mm boyundadır. Çay ilçesi Vişnesi, diğer bölgelerde yetiştirilen vişnelere boyut olarak oldukça büyüktür ve en önemli ayırt edici özelliklerinden biridir. Bölgedeki verimli topraklar ve iklimin oluşturduğu vişnelere tadının ve aromasının özel olmasının yanı sıra sert, gevrek ve oldukça suludur. Meyvenin sert olması, meyvenin farklı bir dayanıklılığa sahip olmasını sağlar (Türkpatent, 2021c). Tadındaki hafif ekşilikse rahatça yenmesini sağlamaktadır. Çay ilçesi vişnesi kendine has yetiştirilme ortamından dolayı reçel ya da meyve suyu yapıldığında şeker ilave yapılmadan da kullanılabilir. Sahip olduğu minerallerin yoğunluğu ve şıra veriminin yüksek olması (%62 civarı), pH değerinin düşük olması sebebiyle hem meyve hem meyve suyu olarak iç piyasada yerini almaktadır. Bunların dışında kuru meyve olarak da piyasaya sunulur. İçindeki organik maddelerin çok olmasından dolayı kurutulduğunda hacim olarak az olmasına rağmen kg olarak ağır olur.

Vişne ağaçlarının çiçeklenme dönemi bahar mevsiminin sonuna doğrudur. Bu da diğer bölgelerdeki vişnelere gibi şiddetli soğuktan etkilenmelerini engeller. Bunun yanı sıra Türkiye'nin diğer bölgelerinde vişne üretiminin bittiği dönemde Çay ilçesi vişnesi yeni olgunlaşmaya başlar. Bu arada iç piyasanın vişne ihtiyacını karşılamaya yardımcı olur.

Çay ilçesi vişnesi üretimi ilçe merkezinde yoğun olarak yapıldığı gibi Orhaniye, Karamık, Karamıkkaracaören, Pazarağaç, Akkonak, Eber, Deresenek, İnli, Maltepe, Çayır yazı, Kılıçyaka gibi köylerde de üretilmektedir (Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı [YÜCİTA], 2021).

### *Afyon Pastırması*

Pastırma kendine özel gastronomik tekniklerle yüzyıllardan beri üretilen Türklere has kurutulmuş bir çeşit et türüdür. Eski Türklerde kurutulmuş besinlere ‘kak’ dedikleri için pastırmayı da ‘kak et’ olarak isimlendirmişlerdir. Pastırma ‘bastırma-bastırmak’ sözcüklerinden yola çıkarak türetilmiş öz Türkçe bir kelimedir. Pastırma uzunca bir bastırma olarak söylenmiş ve zamanla şimdiki adını almıştır (Kök, 2003).



Resim 4. 95. Afyonkarahisar Pastırması

Afyon Pastırmasının coğrafi işaret almak adına çıktığı yolculuk Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası'nın 31 Aralık 2003 tarihinde Türkpate'ye başvuru yapmasıyla başlamıştır. 13 Haziran 2004 de ise mahreç işareti olarak tescil almaya hak kazanmıştır. Coğrafi sınır olarak Afyon ili ve ilçelerinin kapsayan Afyon Pastırması, sığırların bazı özel kısımlarından kesilen etlerin tuzlanarak kurutulması ve çemenle aromalandırıldıktan sonra tekrar olgunlaştırmak adına kurulmaya bırakılmasıyla üretilir (Türkpate, 2021c). Afyon pastırmasının üretiminde kullanılan etin kalitesi ve özelliklerinin yanı sıra baharat olarak kullanılan çemenin yeri oldukça önemlidir (Patır ve Ateş, 2002; Kabak ve Dobson, 2011).

Sarımsak, çemen tozu ve karabiber, kırmızıbiber tozu gibi baharatlarla mısır unu, arpa ya da buğday ununun karıştırılmasıyla oluşturulan geleneksel çemen, eti lezzetlendirmekle birlikte doğal bir renklendirici olarak da pastırmada kullanılır. Asırlardır aynı geleneksel üretim teknikleriyle yapılan Afyonkarahisar pastırması sulu yemeklerde, kahvaltılarda ve böreklerde sofralarda farklı bir lezzet olarak sunulur (Kök, 2003)

Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi konum ve özellikler, sert iklim şartları, rakımı, doğal kaynak suları, mera ve otlaklar besisi yapılan hayvanların doğal bir ortamda yetişmesine ve etlerinin lezzetli olmasına neden olur. Besiye çekildikleri dönemlerde Afyonkarahisar'a özgü bir hayvan yemi olan haş haş küspesi de ete farklı bir tat vermektedir. Pastırma yapında kullanılan hayvanların bu çevrede yetişmesi elde edilen pastırmanın da kalitesini artırır (VisitAfyon, 2018).

Afyonkarahisar’da doğal ortamlarda yetiştirilen hayvanlar su değmeden kesimhanelerde kesilerek pastırma için hazırlanır. Bu işlem pastırma üretiminde kullanılan etlerin dayanıklılığını, kalitesini ve sahip olduğu rengin devamlılığını sağlar. sağlamaktadır. Pastırma için kesilen etler blok şeklinde kemiklerinden sıyrılarak tendo, faysa, yağ ve lenf bezlerinden ayrıştırılır ve dilimlenerek şekillendirilir. Üretilirken birçok aşamadan geçen pastırmaya uygun etler üç defa tuzlama ve üç defa da kurutma işleminden geçer (Türkpatent, 2021c).

### ***Afyon Sucuğu***

Türklerin Orta Asya’dan bu yana besin kaynaklarından olan sucuk bir et ürününü olarak Afyonkarahisar iline has gastronomik açıdan zengin ürünlerdendir. Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası’nın 31 Aralık 2003 tarihinde yaptığı başvuru sonucunda Türkpatent’nin 28 Mayıs 2004 tarihli onayıyla mahreç işareti olarak coğrafi işaretli ürün unvanını almıştır (Türkpatent, 2021c). Afyon Sucuğu coğrafi anlamda sınırlandırıldığında Afyon ili ve ilçelerinde üretilmektedir.



Resim 4. 96. Afyonkarahisar Sucuğu

Sucuk yapımı da pastırma üretiminde olduğu gibi tuz ve baharatla çiğ etin pişirilmesinden meydana gelir. Pişirilen bu çiğ etin yaşlı ve genç hayvanların verim ve lezzet açısından uygun olmadığı için sucuk üretirken orta yaşlı, kasaplık hayvanlardan elde edilmesi gerekir ( Baytok ve diğ., 2013:28). Dönemsel olarak Ekim ve Kasım aylarında yapımının uygun olduğu sucuk, pastırma için uygun olmayan küçük et parçalarından hazırlanır. Sucukluk etlerin lenf bezleri, faysa, tendon ve kan damarı ayıklanarak birkaç gün dinlenmesi sağlanır (Kadioğlu, 1995). Sonrasında bu et parçaları kıyma makinasına uygun bir şekilde kuşbaşı haline getirilir. Ardından doğal kırmızıbiber, karabiber, yenibahar, zencefil ve sarımsakla harmanlandıktan sonra ince delikli kıyma makinalarından özenle geçirilir. Kıyma makinasından geçirme işlemi birkaç defa tekrarlanır. Elde edilen karışama iç yağ eklenerek yağ oranı yüksek bir kıyma elde edilir (Türkpatent, 2021c). Bundaki amaç sucuğun sert olmasını engellemektir. Hazırlama aşamasında etlerin sıcaklığının -2 derecede olması

sucuğun kalitesini artırır. Bu şartlarda hazırlanan etlere aşamalı bir şekilde tuz ilave edilir ve bir gece daha dinlenmeye bırakılır. Dinlenen ve hamur haline gelen baharatlı karışım çok daha önce temizleme ve kurutulma işlemleri yapılan bağırsaklara doldurulur. Belirli yerlerinden boğum boğum bağlanan bağırsaklarda yerini alan sucuk bir süre daha dinlendirildikten sonra güneşte birkaç kurutulur (Kadıoğlu, 1995: 82).

Gastronomik açıdan önemli bir ürün olan Afyon sucuğunun diğer bölgelerde üretilen sucuklardan farklı bir lezzet ve kaliteye sahip olmasının nedeni daha az baharat kullanılarak yapılması ve etin tadının daha yoğun hissedilmesidir. Afyon Sucuğunda kullanılan etin kalitesi de bu tadın eşsizleşmesinde etkindir (Boyras, 2019). Çünkü bölgede eti kullanılan mandalar besin değeri yüksek haşhaş küspesiyle beslenir. Üretiminde teknolojik uygulamalarının yanı sıra geleneksel mutfak uygulamalarının da kullanıldığı Afyon sucuğu, pişirilme sırasında çok çabuk kurumaz ve baharatları yoğun olmadığı için sindirimi kolaydır (Artam, 2018).

Afyon sucuğu kahvaltılarda yağda kızartılarak yenmesinin yanı sıra yumurtayla eşliğinde pişirilerek de sunulur. Fırınlarda hazırlanan etli ekmek, pide gibi hamur işlerinde ise farklı bir lezzet ve ya aroma artırıcı olarak kullanılır. Sucuk üretiminin Afyon mutfağındaki geniş yer kaplaması farklı bir yiyeceğin keşfedilmesini sağlamıştır. Sucuk döner olarak isimlendirilen bu yiyecek Sucuk hamurunun fermente uygulamalarına dahil edilmeden döner şekline getirilmesi, soğutulmasıyla elde edilir. Döner ocaklarında döndürülerek pişirilen et, dilimlenerek servis edilir (Kültür Portalı, 2021).

Yine Afyon'a özgü ve endüstriyelmiş yöresel ürünlerinden biri de sucuk dönerdir. Sucuk hamurunun fermente edilmeden döner şeklinin verilmesi, dondurulması ya da soğutulmasıyla elde edilen sucuk dönerdir. Sucuk döner döner ocaklarında sürekli döndürülerek pişirilip, dilimlenerek tüketicilere hem restoranlarda tabakta hem de yeşillik, salata vb. gibi garnitürlerle sandviç gibi ekmek arası servis edilmektedir (Atik ve Denkaş, 2015: 162).

#### **4.5. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Reçetelendirilmiş Ürünlerinde Kullanılan Malzemelerin Kullanıldığı Ürün Adı ve Sayılarının Değerlendirilmesi**

Tez çalışması kapsamında geliştirilen dördüncü araştırma sorusundan hareketle Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış her bir ilinin coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin özelliklerine yer verilmiştir. Ürün özelliklerine yer verildiği her bir süreçte ise

reçetelendirilmiş ürünlere ilişkin malzeme listeleri sunulmuştur. Burada yer alan malzemelerin hangi coğrafi ürünlerde ne kadar sıklıkta kullandığını görselleştirmek adına Çizelge 4'te hazırlanmıştır. Çizelge 4'te coğrafi işaretli ürünlerin reçetelendirilmiş ürünlerinde kullanılan malzemenin adı, ürün adı ve sayıları sunulmaktadır.

### Çizelge 3 Coğrafi İşaretli Ürünlerin Reçetelendirilmiş Ürünlerinde Kullanılan Malzemenin Adı, Ürün Adı ve Sayıları

Malzeme Adı	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Sayı
Antep Fıstığı	Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Öz Çorba, Gaziantep Kuymağı, Gaziantep Kurabiyesi, Gaziantep Katmeri, Antakya Künefesi	8
Aspir (Haspir)	Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Sütlü Zerdesi, Gaziantep Sarımsak Aşısı	3
Ayçiçek Yağı	Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep Katmeri, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyon Patlıcan Böreği, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Afyon İlibada Sarması	7
Badem	Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Öz Çorba	2
Biber Salçası	Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Malhıtalı Mercimek Köftesi, Gaziantep Lahmacunu	11
Bulgur	Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Antep Firik Pilavı, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Afyon İlibada Sarması	12
Ceviz	Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Kuymağı, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	4
Domates	Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Erik Tavasası, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Lahmacunu, Antakya Kağıt Kebabı, Afyon Patlıcan Böreği, Emirdağı Güveci	10
Domates Salçası	Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Malhıtalı Mercimek Köftesi, Afyon İlibada Sarması	11
Dövme	Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Öz Çorba	2
Erik	Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Erik Tavasası	2
Et	Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Keme Kebabı, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Lebeniye Çorbası, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Alenaziği, Gaziantep Yenidünya Kebabı, Gaziantep Erik Tavasası, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Küşleme Kebabı, Gaziantep Sarımsak Aşısı, Gaziantep Sarımsak Kebabı, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Lahmacunu, Gaziantep Beyranı, Gaziantep Yuvarlaması, Antakya Kağıt Kebabı, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Kebabı, Afyon Patlıcan Böreği, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Şuhut Keşkeği	31
Firik	Gaziantep Antep Firik Pilavı, Gaziantep Firikli Acur Dolması	2
Göce	Afyon İlibada Sarması, Şuhut Keşkeği	2
İç Yağı	Gaziantep Beyranı, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi	3



Malzeme Adı	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Sayı
Kabak	Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması	3
İrmik	Gaziantep Kurabiyesi, Gaziantep Köy Kahkesi	2
Karabiber	Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Keme Kebabı, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Lebeniye Çorbası, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Yenidünya Kebabı, Gaziantep Erik Tavası, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Antep Firik Pilavı, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Sarımsak Aşı, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Lahmacunu, Gaziantep Beyranı, Gaziantep Yuvarlaması, Antakya Kağıt Kebabı, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Kebabı, Afyon Patlıcan Böreği, Afyonkarahisar Çullama Köfte	29
Kaymak	Gaziantep Katmeri, Şuhut Keşkeği	2
Kırmızı Biber	Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Antep Firik Pilavı, Gaziantep Lahmacunu, Antakya Kağıt Kebabı	5
Kimyon	Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Malhitalı Mercimek Köftesi	2
Limon Suyu	Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Beyranı, Gaziantep Baklavası, Antakya Künefesi	7
Limon Tuzu	Hatay Kabak Tatlısı, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	3
Maya	Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Köy Kahkesi, Gaziantep Lahmacunu, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Afyon Kebabı, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	7
Maydanoz	Gaziantep Börk Aşı, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Malhitalı Mercimek Köftesi, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Antakya Kağıt Kebabı, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyon Patlıcan Böreği, Afyonkarahisar Çullama Köfte	11
Mercimek	Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Malhitalı Mercimek Köftesi	2
Nane	Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Lebeniye Çorbası, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Yuvarlaması, Afyon İlibada Sarması	9
Nohut	Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Lebeniye Çorbası, Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Antep Firik Pilavı, Gaziantep Sarımsak Aşı, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Yuvarlaması, Şuhut Keşkeği	10
Patates	Gaziantep Yoğurtlu Patates, Antakya Kağıt Kebabı, Afyon Bükmesi, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	4
Patlıcan	Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Alınaziği, Afyon Patlıcan Böreği, Emirdağ Güveci	5
Peynir	Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Antakya Künefesi, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi	4
Pirinç	Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Lebeniye Çorbası, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Sütü Zerdeşi, Gaziantep Beyranı, Gaziantep Yuvarlaması	6
Pulbiber	Gaziantep Börk Aşı, Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Alenaziği, Gaziantep Erik Tavası, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Malhitalı Mercimek Köftesi, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep Lahmacunu, Antakya Kağıt Kebabı, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Afyon Patlıcan Böreği, Afyon İlibada Sarması	19
Sarımsak	Gaziantep Börk Aşı, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Alenaziği, Gaziantep Erik Tavası, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Tene Katması	22

Malzeme Adı	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Sayı
	Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Malhıtalı Mercimek Köftesi, Gaziantep Sarımsak Aşısı, Gaziantep Sarımsak Kebabı, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Lahmacunu, Antakya Kağıt Kebabı, Afyon Velense Hamur Aşısı, Afyon İlibada Sarması, Emirdağı Güveci	
Soğan	Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Kabaklama Gaziantep Doğrama, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Erik Tavasısı Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Malhıtalı Mercimek Köftesi, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Beyranı, Gaziantep Yuvarlaması, Antakya Kağıt Kebabı, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Afyon Bükmesi, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Afyon İlibada Sarması	23
Süt	Gaziantep Sütlü Zerdesi, Antakya Künefesi	2
Süzme Yoğurt	Gaziantep Lebeniye Çorbası, Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Alenaziği, Gaziantep Öz Çorba, Gaziantep Sarımsak Aşısı, Gaziantep Şiveydizi Gaziantep Yuvarlaması, Afyon Velense Hamur Aşısı, Afyon İlibada Sarması	9
Şeker	Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Erik Tavasısı, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Kuymağı, Gaziantep Sütlü Zerdesi, Gaziantep Urmu Dut Şurubu, Gaziantep Kurabiyesi, Gaziantep Köy Kahkesi, Gaziantep Katmeri, Gaziantep Baklavası, Hatay Kabak Tatlısı, Antakya Künefesi Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	13
Tarçın	Gaziantep Öz Çorba, Gaziantep Kuymağı, Gaziantep Köy Kahkesi	3
Tarhun	Gaziantep Börk Aşısı, Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Haveydi Köfte Gaziantep Malhıtalı Mercimek Köftesi	4
Tereyağı	Gaziantep Börk Aşısı, Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Alenaziği, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması Gaziantep Öz Çorba, Gaziantep Kuymağı, Gaziantep Kurabiyesi Antakya Künefesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Afyon Velense Hamur Aşısı	14
Tereyağı / Zeytin Yağı	Gaziantep Erik Tavasısı, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Tene Katması Gaziantep Antep Firik Pilavı	4
Tuz	Gaziantep Börk Aşısı, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Alaca Çorba Gaziantep Keme Kebabı, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Lebeniye Çorbasısı Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Yenidünya Kebabı, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Simit Kebabı Gaziantep Antep Firik Pilavı, Gaziantep Firikli Acur Dolması, Gaziantep Küşleme Kebabı, Gaziantep Malhıtalı Mercimek Köftesi, Gaziantep Sarımsak Aşısı, Gaziantep Sarımsak Kebabı, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Köy Kahkesi, Gaziantep Katmeri Gaziantep Lahmacunu, Gaziantep Baklavası, Antakya Kağıt Kebabı Emirdağ Dolgulu Köftesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Afyon Ağzıaçığı Afyon Bükmesi, Afyon Bükmesi, Afyon Kebabı, Afyon Kebabı Afyon Velense Hamur Aşısı, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Afyon İlibada Sarması, Emirdağı Güveci, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Şuhut Keşkeği Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	35
Un	Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Kurabiyesi, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği Gaziantep Köy Kahkesi, Gaziantep Katmeri, Gaziantep Lahmacunu Gaziantep Baklavası, Antakya Künefesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyon Kebabı, Afyon Velense Hamur Aşısı Afyonkarahisar Çullama Köfte, Afyon İlibada Sarması, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	18
Yeşil Biber	Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Lahmacunu, Antakya Kağıt Kebabı, Afyon Patlıcan Böreği, Emirdağı Güveci	6

Malzeme Adı	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Sayı
Yumurta	Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Lebniye Çorbası, Gaziantep Öz Çorba, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Köy Kahkesi, Gaziantep Yuvarlaması, Gaziantep Baklavası, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Patlıcan Böreği, Afyon Velense Hamur Aşı, Afyonkarahisar Çullama Köfte	14
Zeytin Yağı	Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Alaca Çorba, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Lebniye Çorbası, Gaziantep Küşleme Kebabı, Gaziantep Malhıtalı Mercimek Köftesi, Gaziantep Sarımsak Aşı, Gaziantep Şiveydizi, Gaziantep Köy Kahkesi, Gaziantep Yuvarlaması, Afyon Velense Hamur Aşı	13

Yaratıcı şehirler ağı kapsamında yer alan illere ait coğrafi işaretli ürünlerin malzeme listeleri incelendiğinde; Tuz 35 üründe, zeytinyağı 13, yeşilbiberi 6, unun 18, tereyağ ve zeytinyağı aynı anda 4, tereyağı ve yumurta 14, tarhun 4, tarçın 3, şeker 13, süzme yoğurt 9, soğan 23, sarımsak 22, pul biber 19, pirinç 6, peynir 4, patlıcan 5, patates 4, nohut 10, nane 9, mercimek 2, maydanoz 11, maya 7, limon tuzu 3 üründe kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra limon suyu 7, kimyon 2, kırmızıbiber 5, kaymak 2, karabiber 29, kabak 3, iç yağı 3, firik 2, göce 2, et 31, erik 2, dövme 2, domates salçası 11, domates 11, ceviz 4, bulgur 11, biber salçası 11, badem 2, Ayçiçek yağı 7, haspir 3, antep fıstığı 8 üründe kullanılmaktadır.

Çizelge incelendiğinde kendisi coğrafi işaretli ürün olup, diğer coğrafi işaretli ürünlerin malzeme listesinde yer alan ürünlerin olduğu belirlenmiştir. Bu ürünlerin zeytinyağı, sarımsak, patlıcan, nane, bulgur, Antep fıstığı olduğu görülmektedir.

Çizelgeden hareketle limon tuzunun sadece tatlılarda kullanıldığı söylenebilir. Benzer bir tat olan limon suyunun ise hem tatlılarda hem yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Domates ve domates salçası yemeklerde aynı oranda kullanılmaktadır. Yağlardan en çok tereyağının kullanıldığı görülmektedir. Baharatlardan en çok kullanılan ürün ise tuzdur. Sıklık bakımından kullanılan diğer baharatlar karabiber, kırmızıbiber, pul biber, tuz, tarhun, tarçın, kimyon, nane şeklinde sıralanabilir.

Gaziantep ilinin UNESCO yaratıcı şehri seçilmesine katkı sağlayan tarımsal ürünlerinden buğday, Gaziantep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Kurabiyesi, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep Köy Kahkesi, Gaziantep Katmeri, Gaziantep Lahmacunu, Gaziantep Baklavası, Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Haveydi Köfte, Gaziantep Tene Katması, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Antep Firik Pilavı, Gaziantep Firikli Acur Dolması, malzemelerinin özünü oluşturmaktadır. İkliminden faydalanılarak elde edilen kurutma ürünlerinden patlıcan, Gaziantep Allı Yeşilli Dolma, Gaziantep

Doğrama, Gaziantep Alenaziğinde taze olarak kullanılmaktadır. Kuru patlıcan sadece kuru patlıcan dolmasında kurutulmuş olarak tüketilmektedir. Gaziantep yemeklerinde kullanılan en önemli malzemenin et olduğu görülmektedir. Tereyağı diğer şehirlere göre daha yoğun kullanılmıştır.

Hatay ürünlerine dair malzemeler incelendiğinde tatlıların bir kısmında limon tuzu, bir kısmında limon suyu kullanılmıştır. Et ve baharatlar temel malzeme unsurlarını oluşturmaktadır. Hatay ürünlerinde reçetesi hazırlanan ürünlerde un kullanılmamıştır. Gaziantep iline ait tescillenmiş ürünlerden Antep fıstığı, Hatay Künefesinde süsleme ve aroma arttırıcı olarak kullanılmaktadır. Soğan diğer illerde yoğun kullanılmasına rağmen Hatay'da tek üründe kullanılmaktadır.

Afyonkarahisar ürünlerine dair malzemeler incelendiğinde tescilli ürün olarak değerlendirilen kaymak, 2 ayrı üründe malzeme girdisi olarak kullanılmaktadır. En çok kullanılan baharat bütün diğer şehirlere olduğu gibi tuzdur. Un diğer şehirlere oranla Afyonkarahisar'da çok daha fazla üründe kullanılmaktadır. Yumurta Gaziantep ve Afyonkarahisar yemeklerinde aynı oranda kullanılmıştır. Şeker Afyonkarahisar'da sadece bir üründe kullanılmaktadır.

Hatay'da reçetelendirilen yemeklerden hiç birinde yumurta kullanılmamaktadır. Tereyağı ve zeytinyağının birlikte kullanıldığı yemekler sadece Gaziantep ilinde bulunmaktadır. Yeşilbiber üç ilin yemeklerinde de kullanılmaktadır. Baharatlardan tarhun, tarçın ve baklagillerden mercimek, pirinç sadece Gaziantep yemeklerinde kullanılmaktadır.

#### **4.6. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Coğrafi İşaretli Ürünler**

Tez çalışması kapsamında geliştirilen beşinci araştırma sorusu (AS5) paralelinde, bu bölümde; Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış her bir ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/ların başvuru yaptığı/bu ürünleri tescil ettirdiği değerlendirmeye alınmıştır. İlgili değerlendirmeler her bir gastronomi ili için ayrı ayrı yapılarak takip eden başlıklar altında tablolar halinde sunulmuş ve raporlandırılmıştır.

##### **4.6.1. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Gaziantep İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri**

Gaziantep ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/lar

başvuru yaptığı/bu ürünleri tescil ettirdiği sorunsalından hareketle bu kısımda, AS5a'ya yanıt aranmıştır. Bu kapsamda ilgili kurumlar, coğrafi işaretin adı, başvuru tarihi, tescil tarihi, coğrafi işaret türü ve durumu şeklinde sıklık düzeyleri baz alınarak değerlendirilmiştir. Çizelge 5'de başvuru yapan/tescil ettiren kurumlara göre Gaziantep ilinin coğrafi işaretli ürünlerini göstermektedir.

**Çizelge 4 Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurumlara Göre Gaziantep İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri**

Başvuru yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi	
Gaziantep Büyükşehir Belediyesi	Araban Kaymakamlığı	Araban Sarımsağı	11.03.2019	1.09.2020	Menşe Adı	Tescilli	1	% ,9	% 1,2
		Antep Beyranı	8.05.2015	13.01.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Gaziantep Menengiç Kahvesi	17.08.2017	16.12.2020	Menşe Adı	Tescilli			
		Gaziantep Peynirli İrmik Helvası	20.07.2020	10.02.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması	30.06.2015	13.01.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Antep Şiveydizi	29.09.2015	15.03.2018	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Gaziantep Acur-Biber Turşusu	4.02.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
		Gaziantep Alenaziği	16.12.2019	4.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Gaziantep Buhara Pilavı	27.08.2020	23.02.2022	Mahreç İşareti	Tescilli	42	% 37,5	% 31,7
		Gaziantep Börek Çorbası	20.07.2020	2.07.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Gaziantep Bülbül Yuvası	25.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
		Gaziantep Damat Dolması /	14.09.2020	14.02.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Gaziantep Dolangel Tathısı	16.10.2020	15.11.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Gaziantep Doğrama	29.06.2020	15.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
		Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması	14.09.2020	20.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli	1.12.2021		Mahreç İşareti	Başvuru				

Başvuru yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
	Gaziantep Kabaklama	7.07.2020	3.06.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Koruk Ekşisi	15.02.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Küşleme Kebabı	9.06.2020	9.02.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Lebeniye Çorbası	29.06.2020	15.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Malhıtalı Aşı/Lapası	29.11.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Malhıtalı Köftesi	9.06.2020	9.02.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Muhammarası	2.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Mumbar Dolması	8.07.2020	6.08.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Nar Ekşili Soğanlı Lahmacun	25.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Pirinçli Böreği Ve Gaziantep Bişisi	8.11.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Pirpirim Aşı	9.06.2020	6.12.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği	8.07.2020	6.08.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Simit Aşı	29.11.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Simit Kebabı	9.06.2020	19.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Sini Köftesi	2.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması	30.09.2020	15.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Urmu Dut Reçeli	1.12.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Usulü Özbek Pilavı	27.08.2020		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Yoğurtlu Akıtmalı Ufak Köfte	29.06.2020		Mahreç İşareti	Başvuru			

Başvuru yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
	Gaziantep Yoğurtlu Patates	29.06.2020	15.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye/	29.06.2020	10.02.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Zahteri	3.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Öz Çorba/Antep Öz Çorba	29.06.2020	9.02.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi	30.09.2020	12.07.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Şekerli Peynirli Böreği/ Antep Şekerli Peynirli Böreği	8.07.2020	6.08.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Şirin Tarhanası	14.12.2020		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti	25.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
Gaziantep Kulübü Derneği	Gaziantep Sarımsak Aşısı	15.05.2017	16.11.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Sarımsak Kebabı	15.05.2017	16.11.2020	Mahreç İşareti	Tescilli	3	% 2,7	% 3,7
	Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	15.05.2017	16.11.2018	Mahreç İşareti	Tescilli			
Gaziantep Sanayi Odası	Antep Baklavası	28.03.2005	4.01.2008	Mahreç İşareti	Tescilli	1	% 0,9	% 1,2
	Antep Biber Salçası	5.03.2018		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Antep Boz İç Fıstık / Boz İç Antepfıstığı	14.05.2018		Menşe Adı	Başvuru			
	Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru	16.03.2017	25.12.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			
Gaziantep Ticaret Borsası	Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru	12.02.2018	10.05.2021	Menşe Adı	Tescilli	26	% 23,2	% 23,2
	Antep Firiği	18.01.2017	24.11.2017	Menşe Adı	Tescilli			
	Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi /	23.01.2017	20.11.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			

Başvuru yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
	Gaziantep Fıstık Ezmesi)							
	Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru	30.11.2017		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Antep Karası Üzümlü /Gaziantep Karası Üzümlü	5.12.2017		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Antep Kurabiyesi	12.02.2018	18.06.2019	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)	24.04.2017	14.08.2018	Menşe Adı	Tescilli			
	Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)	14.07.2017	25.12.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Kübban Ekmeği	21.10.2021	7.03.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu	31.03.2017	20.11.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Meyan Şerbeti (Gaziantep Meyan Şerbeti, Antep Meyankökü Şerbeti)	20.07.2017	1.07.2019	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Muskası (Gaziantep Muskası)	14.07.2017	13.06.2018	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi	20.07.2017	24.07.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri	20.04.2017	4.06.2018	Menşe Adı	Tescilli			
	Antep Sumağı	22.01.2019	8.07.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi	25.01.2017	31.10.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Urnu Dut Şurubu / Gaziantep	1.10.2018	28.09.2020	Menşe Adı	Tescilli			



Başvuru yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
	Urmu Dut Şurubu							
	Antep Zahter Balı / Gaziantep Zahter Balı	28.10.2021		Menşe Adı	Başvuru			
	Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı	8.12.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Oğuzeli Narı /Antep Oğuzeli Narı	2.11.2017	2.09.2019	Menşe Adı	Tescilli			
	Sof Domatesi	8.12.2021		Menşe Adı	Başvuru			
	İslahiye Biberi	2.03.2018	5.01.2022	Menşe Adı	Tescilli			
	Antep Fıstığı	18.09.1997	17.05.2000	Menşe Adı	Tescilli			
	Antep Allı Yeşilli Dolma /Antep Nakışlı Dolma /Antep Yaz Dolması	4.07.2020	1.07.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Katmeri	23.01.2015	7.12.2017	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep Kutnu Kumaşı	19.01.2015	25.08.2016	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antep İşi	24.04.2012	6.12.2016	Mahreç İşareti	Tescilli			
Gaziantep'i Geliştirme Vakfı	Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kebab, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep / Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı	10.03.2021	20.08.2021	Mahreç İşareti	Tescilli	29	% 25,9	% 29,3
	Gaziantep / Antep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte	18.06.2020	17.01.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep / Antep Yarım Tava	12.10.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi	18.06.2020	19.10.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			

Başvuru yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
	Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı	10.07.2020	4.10.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Çağirtlak Kebabı/ Antep Çağirtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı / Antep Cartlak Kebabı	20.01.2021	9.08.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Haveydi Köfte / Antep Haveydi Köfte	10.07.2020	21.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması	4.07.2020		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Kuymağı/Antep Kuymağı	7.07.2020	7.12.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Nohut Dürümü/Antep Nohut Dürümü	9.03.2020	17.12.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Omacı/Antep Omacı/Pisik Köftesi	6.09.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep Sütlü Zerdesi/Gaziantep Astarlı Sütlacı	9.03.2020	26.11.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması	7.07.2020	20.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte	7.07.2020	1.07.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep Yenidünya Kebabı/Antep Yenidünya Kebabı	26.06.2020	30.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep/Antep Alaca Çorba	26.06.2020	9.06.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			

Başvuru yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
	Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık	10.02.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep/Antep Erik Tavası	27.06.2020	30.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep/Antep Firik Pilavı	2.07.2020	19.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması	26.06.2020	26.03.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep/Antep Keme Kebabı	2.07.2020	18.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep/Antep Maş Piyazı	1.02.2021	2.09.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep/Antep Maş Çorbası	21.10.2021	7.03.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Gaziantep/Antep Sebzeli Kebab	28.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Gaziantep/Antep Çağla Aşı	19.02.2021	24.01.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
Nizip Ticaret Borsası	Nizip Nanesi	21.12.2017	12.03.2020	Menşe Adı	Tescilli			
	Nizip Mızar Havucu	19.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Nizip Patlıcanı	17.11.2017	20.11.2020	Menşe Adı	Tescilli	5	% 4,5	% 4,9
	Nizip Sabunu	1.10.2012	20.03.2018	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Nizip Zeytinyağı	18.08.2009	5.06.2012	Mahreç İşareti	Tescilli			
Oğuzeli Belediyesi	Antep Kara Kavurma	7.12.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
Oğuzeli Belediyesi	Oğuzeli Kurutmalığı	2.05.2017	8.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli	3	% 2,7	% 2,4
	Oğuzeli Nar Ekşisi	14.11.2017	3.12.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			

Gaziantep Büyük Şehir belediyesi 37 ürünle başvuru yapmıştır. Bunlardan 10 tanesi başvuru sürecindedir. Araban kaymakamlığı bir ürünle başvuruda bulunmuş ve tescil edilmiştir. Gaziantep kulübü derneği 3 yiyecekle başvuru yaparak tescil almıştır. Gaziantep sanayi odası 1 ürünle başvuru yaparak tescil almıştır. Gaziantep Ticaret Borsası 28 ürün başvurusu yapmıştır. Bu ürünlerden 8 i başvuru sürecindedir. Gaziantep'i Geliştirme Vakfı 26 ürün başvurusu yapmıştır. Bu ürünlerden 6 tanesi başvuru sürecinde olup 20 tanesi tescillidir. Nizip Ticaret Borsası 5 ürünle başvuru yapmıştır ve bunlardan 1 tanesi başvuru sürecindedir. Oğuzeli Belediyesi 2 ürünle başvuruda bulunmuş ve bu ürünlerden 1 tanesi tescilli, 1 tanesi

başvuru sürecindedir.

Gaziantep ili diğer şehirlere oranla 8 farklı kurumla en çok başvuru yapan ilimizdir. Bu başvurularda etkinliği olan kurumlar değerlendirildiğinde en önemli kurumun Gaziantep Büyükşehir Belediyesi olduğu görülmektedir. Gaziantep Ticaret Borsası ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı ise başvuru konusunda 2. ve 3. Sırayı almaktadır. Bu kurumlar il merkezine bağlı olup Nizip Ticaret Borsası, Araban Kaymakamlığı ve Oğuzeli Belediyesi gibi ilçelere bağlı kurumlar daha az başvuruda bulunmuştur. Bu kurumlar aynı zamanda ilk 3 kuruma göre daha çok menşe işaretli ürünler üzerinden başvuru yapmıştır.

Gaziantep en çok başvuruya sahip il olmasına rağmen kurum çeşitliliğinde diğer illere göre geride kalmaktadır. Hatay ve Afyonkarahisar başvurularında kurum çeşitliliği eşit durumdadır. Buna rağmen Hatay Başvuru sayısında diğer illere göre son sıradadır. Gaziantep'te ilçelere bağlı kurumlar 1 ürün dışında menşe işaretli ürünler üzerinde başvuru yaparken Hatay ve Afyonkarahisar illerinde mahreç işaretli ürün başvurusu daha fazladır. Bütün Gastronomi şehirlerinde fırıncılık alanında yapılan bütün coğrafi işaretli ekmekler özel mahalle fırınlarında pişirilmiştir. Diğer yemekler değerlendirildiğinde bütün şehirlerde farklı pişirme usulleri kullanılabilir. Coğrafi işaretli ürünler değerlendirildiğinde fırıncılık ve pastacılık ürünleri önemli bir yere sahip olmasına rağmen üç gastronomi ilinde de coğrafi işaret almış buğday ya da un bulunmamaktadır.

Tescil süresi 1 yıl dan az olanlar; Antep Maş Piyazı, Antep Keme Kebabı, Antep Firikli Acur Dolması, Antep Firik Pilavı, Antep Erik Tavası, Antep Yenidünya Kebabı, Antep Tene Katması, Antep Haveydi Köfte, Antep Cartlak Kebabı, Antep Nohut Dürümü, Gaziantep Astarlı Sütlacı, Antep Kuymağı, Antep Altı Ezmeli Kebap, Antep Pidesi, Gaziantep Lahmacunu, Antep Köy Kahkesi, Antep Fıstık Ezmesi, Antep Firiği, Antep Bulguru, Gaziantep Öz Çorba, Antep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Süzek Yapması, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Mercimekli Köftesi, Gaziantep Küşleme Kebabı, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Doğrama, Antep Çağla Aşı, Antep Muskası, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması  
2018 yılında tescillenen ürünler; Antep Şiveydisi, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Gaziantep Kuru Patlıcanı, Gaziantep Sıkma Peyniri, Gaziantep muskası'dır.

2019 yılında tescillenen ürünler; Antep kahvesi, meyan şerbeti, Gaziantep Oğuzeli Narı,

2020 yılında tescillenen ürünler; Araban Sarımsağı, Oğuzeli Nar ekşisi, Nizip Patlıcanı,

Nizip Nanesi, Gaziantep Sütlü Zerdesi, Gaziantep Nohut Dürümü, Gaziantep Kuymağı, Gaziantep Urmu Dut Şurubu, Gaziantep Pekmezi'dir.

2021 yılında tescillenen ürünler; Oğuzeli Kurutmılığı, Antep Maş piyazı, Antep Keme kebabı, Antep Firikli Acur Dolması, Antep Erik Tavası, Antep Alaca Çorba, Antep Yenidünya Kebabı, Antep Yağlı Köfte, Antep Tene Katması, Gaziantep Haveydi Köfte, Antep Cartlak kebabı, Antep Börk Aşı, Gaziantep Arap Köftesi, Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı, Antep Şekerli Peynir Böreği, Antep İçliköftesi, Antep Yaz dolması, Antep Sumağı, Antep Dolmalık Biber Kuru, Antep Özçorba, Antep Yoğurtlu Patates, Antep Süzek Yapması, Gaziantep Simit Kebabı, Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep Pirpirim Aşı, Antep Mercimekli köfte, Gaziantep Lebniye Çorbası, Gaziantep Lebniye Çorbası, Gaziantep Küşleme Kebabı, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması, Gaziantep Doğrama, Gaziantep Dolangel Tatlısı, Gaziantep Börek Çorbası, Gaziantep Alenaziğidir.

Tescil süreci 1-2 yıl arası olanlar Antep Maş Piyazı, Antep Alaca Çorba, Gaziantep Yağlı Köfte, Gaziantep Sütlü Zerdesi, Gaziantep Börk Aşı, Gaziantep Arap Köftesi, Antep Katmeri, Antep Allı Yeşilli Dolma, Antep Sıkma Peyniri, Antep Kuruluk Patlıcanı, Antep Kurabiyesi, Araban Sarımsağı, Antep Beyranı, Gaziantep Peynirli İrmik Helvası, Antep Yuvarlaması, Gaziantep Buhara Pilavı, Gaziantep Alenaziği, Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma, Antep Kurabiyesi Gaziantep Dolangel Tatlısı, Gaziantep Mumbar Dolması, Antep Pirpirim Aşı, Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği, Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye, Antep Şekerli Peynirli Böreği, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Antep Kurabiyesi, Antep Meyan Şerbeti, Antep Muskası, Gaziantep Urmu Dut Şurubu, Oğuzeli Narı'dır.

Tescil süresi 2 yıldan fazla olan ürünler; Oğuzeli Nar Ekşisi, Oğuzeli Kurutmılığı, Nizip Zeytinyağı, Nizip Patlıcanı, Nizip Nanesi, Akıtmalı Ufak Köfte, Antep Melengiç Kahvesi, Antep Şiveydizi, Gaziantep Sarımsak Aşı, Sarımsak Kebabı, Antep Baklavası, Gaziantep Dolmalık Biber Kuru, Antep Pekmezi, Antep Sumağı, İslahiye Biberi, Antep Fıstığı'dır.

2019'da başvurusu yapıp tescillenmeyen ürün bulunmamaktadır.

2020'de başvurusu yapıp tescillenmeyen ürünler; Antep Haylan Kabağı Dolması, Gaziantep Şirin Tarhanası, Ufak Köfte, Antep Usulü Özbek Pilavı'dır.

2021'de başvurusu yapıp tescillenmeyen ürünler; Antep Kara Kavurma, Nizip Mızar

Havucu, Antep Sebzeli Kebap, Antep Maş Çorbası, Antep Ayvalı Ekşili Taraklık, Pisik Köftesi, Antep Yarım Tava, Sof Domatesi, Zahter Çayı, Zahter Balı, Antep Kübban Ekmeği, Gaziantep Şöbiyeti, Gaziantep Zahteri, Gaziantep sini Köftesi, Gaziantep Urmu Dut Reçeli, Gaziantep Simit Aşı, Gaziantep Bişisi, Gaziantep Acur-Biber Turşusu, Gaziantep Bülbül Yuvası, Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli, Gaziantep Koruk Ekşisi, Gaziantep Malhıtalı Aşı, Gaziantep Muammarası, Gaziantep Nar Ekşili Soğanlı Lahmacun'dır.

#### 4.6.2. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Hatay İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Hatay ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/lar başvuru yaptığı/bu ürünleri tescil ettirdiği sorunsalından hareketle bu kısımda, AS5b'ye yanıt aranmıştır. Bu kapsamda ilgili kurumlar, coğrafi işaretin adı, başvuru tarihi, tescil tarihi, coğrafi işaret türü ve durumu şeklinde sıklık düzeyleri baz alınarak değerlendirilmiştir. Çizelge 6'da başvuru yapan/tescil ettiren kurumlara göre Hatay ilinin coğrafi işaretli ürünlerini göstermektedir.

#### Çizelge 5 Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurumlara Göre Hatay İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
Altınözü Belediyesi	Altınözü Cimemi	30.07.2021		Mahreç İşareti	Başvuru	2	% 7,1	% 0,0
	Altınözü Zahteri	12.02.2022		Menşe Adı	Başvuru			
Altınözü Kaymakamlığı	Altınözü Zeytinyağı	25.10.2019		Menşe Adı	Başvuru	1	% 3,6	% 0,0
Antakya Ticaret ve Sanayi Odası	Antakya Carra Peyniri	19.07.2019	18.02.2021	Menşe Adı	Tescilli			
	Antakya Kağıt Kebabı	19.07.2019	24.08.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	6.09.2017	12.06.2018	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antakya Künefelik Peyniri	28.08.2018	22.12.2021	Mahreç İşareti	Tescilli	14	% 50,0	% 76,9
	Antakya Künefesi	14.04.2006	5.09.2008	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	9.05.2017	26.02.2018	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Antakya Tuzlu Yoğurdu	9.05.2019	10.09.2020	Mahreç İşareti	Tescilli			

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzde	Tescil Yüzdesi
	Hatay Biber Salçası	16.11.2020		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Hatay Ceviz Reçeli	30.12.2020	8.12.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Hatay Halhalı Zeytini	31.12.2020		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Hatay Kabak Tatlısı	30.12.2020	5.10.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Hatay Nar Ekşisi	18.12.2020		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Samandağ Biberi	29.12.2020	13.09.2021	Menşe Adı	Tescilli			
Dört Yol Turunçgil Üreticileri Birliği	Dört Yol Mandarin	14.03.2018	31.10.2019	Menşe Adı	Tescilli	1	% 3,6	% 7,7
Hatay Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği Başkanlığı	Hatay Kömbesi	15.07.2021		Mahreç İşareti	Başvuru	1	% 3,6	% 0,0
	Belen Kömürçukuru Pekmezi	18.09.2020	28.07.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası	Hatay Kaytaç Böreği	25.09.2021		Mahreç İşareti	Başvuru	4	% 14,3	% 7,7
	Hatay Oruğu	25.09.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	İskenderun Döneri	18.09.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası	Kırıkhan Kavunu	23.11.2020	13.09.2021	Menşe Adı	Tescilli	2	% 7,1	% 7,7
	Kırıkhan Siyah Havucu	15.07.2021		Menşe Adı	Başvuru			
Reyhanlı Ticaret ve Sanayi Odası	Hatay Reyhanlı Humusu	16.07.2021		Mahreç İşareti	Başvuru	1	% 3,6	% 0,0

Hatay'da Altınözü Belediyesi 2 ürünle başvuru sürecinde yer alan kurumlardan biridir. Henüz tescilli ürüne sahip değildir. Altınözü Kaymakamlığı 6 ürünle başvuruda bulunarak tescil almıştır. Antakya Ticaret ve Sanayi Odası 13 ürünle başvuruda bulunmuştur. Bu ürünlerden 3'ü başvuru sürecindedir. Dört Yol Turunçgil Üreticileri Birliği 1 ürünle başvuru yaparak tescil almıştır. Hatay Büyükşehir Belediyesi 1 ürünle tescil almıştır. Hatay Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği Başkanlığı da 1 ürünle başvuru yaparak tescil almıştır. İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası 4 ürünle başvuruda bulunmuş ve bu ürünlerden sadece 1 tanesi tescillidir. Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası iki ürünle başvuruda bulunmuş ve bunlardan 1 tanesi tescil durumundadır. Reyhanlı Ticaret ve Sanayi Odası tek ürünle başvuru sürecindedir. Samandağ Kaymakamlığı ise tek ürünle başvuruda bulunmuş ve tescil almıştır.

Hatay ilinde en çok başvuruyu yapan kurum Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'dır. Hatay'da başvuru sürecine 10 farklı kurum dahil olmasına rağmen başvuru yapılan ürün sayısı diğer illere göre azdır.

2018 yılında tescillenen ürünler; Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği), Antakya Sürküdür. 2019 yılında tescillenen tek ürün Dört Yol Mandarini'dir. 2020 yılında tescillenen ürünler; Antakya Tuzlu Yoğurdu, Antakya Kağıt Kebabıdır. 2021 yılında tescillenen ürünler; Kırıkhan Kavunu, Belen Kömürçukuru Pekmezi, Samandağ Biberi, Hatay Kabak Tatlısı, Hatay Ceviz Reçeli, Antakya Künefelik Peyniri, Antakya Carra Peyniri'dir.

Tescil süresi 1 yıl dan az olanlar; Kırıkhan Kavunu, Belen Kömürçukuru Pekmezi, Samandağ Biberi, Hatay Kabak Tatlısı. Tescil süreci 1-2 yıl arası olanlar Hatay Ceviz Reçeli, Dört Yol Mandarini, Antakya Tuzlu Yoğurdu, Antakya Künefesi, Antakya Kağıt Kebabı, Antakya Carra Peyniri. Tescil süresi 2 yıldan fazla olan ürünler; Antakya Künefelik Peyniri, 2019'da başvurusu yapıp tescillenmeyen ürünler; Altınöz Zeytinyağı. 2020'de başvurusu yapıp tescillenmeyen ürünler; Hatay Biber Salçası, Hatay Halhalı Zeytini, Hatay Nar Ekşisi'dir. 2021'de başvurusu yapıp tescillenmeyen ürünler; Hatay Reyhanlı Humusu, Kırıkhan Siyah Havucu, İskenderun Döneri, Hatay Oruğu, Altınöz Cimemidir.

#### 4.6.3. Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren Kurumlara Göre Afyonkarahisar İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Afyonkarahisar ilinin başvuru aşamasında olan ve coğrafi işaretli ürünleri için hangi kurum/lar başvuru yaptığı/bu ürünleri tescil ettirdiği sorunsalından hareketle bu kısımda, AS5c'ye yanıt aranmıştır. Bu kapsamda ilgili kurumlar, coğrafi işaretin adı, başvuru tarihi, tescil tarihi, coğrafi işaret türü ve durumu şeklinde sıklık düzeyleri baz alınarak değerlendirilmiştir. Çizelge 7'de başvuru yapan/tescil ettiren kurumlara göre Afyonkarahisar ilinin coğrafi işaretli ürünlerini göstermektedir.

#### Çizelge 6 Başvuru Yapan/Tescil Ettiren Kurumlara Göre Afyonkarahisar İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzdesi	Tescil Yüzdesi
Afyon Ticaret Odası	Afyon Kaymağı	31.12.2003	10.07.2009	Menşe Adı	Tescilli	1	% 2,128	% 3,125
Afyonkarahisar Belediyesi	Afyon Ağzıaçığı	11.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli	22	% 46,81	% 37,5



Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzdesi	Tescil Yüzdesi
	Afyon Bükmesi	11.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyon Dana Tandır	24.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyon Haşhaşı	10.01.2018		Menşe Adı	Başvuru			
	Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	15.08.2017	11.12.2019	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyon Kebabı	10.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyon Lokumu	7.08.2017	25.01.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyon Palize Tatlısı	15.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyon Patlıcan Böreği	11.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyon Tandır Çorbası	24.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyon Velense Hamur Aşı	9.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyon İlibada Sarması	9.06.2020	10.03.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyonkarahisar Ak Pide	19.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyonkarahisar Göce Köftesi	9.06.2020	15.11.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer	19.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyonkarahisar Hurma Baklavası	19.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyonkarahisar Mercimekli Pilav	19.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi	19.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	29.01.2018	30.07.2018	Menşe Adı	Tescilli			
	Afyonkarahisar Çullama Köfte	9.06.2020	17.03.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyonkarahisar Övmesi	19.06.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Sakala Çarpan Çorbası	24.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası	Afyon Keçesi	16.07.2021		Mahreç İşareti	Başvuru	4	% 8,511	% 12,5
	Afyon Manda Yoğurdu	16.07.2019	27.07.2021	Menşe Adı	Tescilli			

Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu	N	Yüzdesi	Tescil Yüzdesi
	Afyon Pastırması	31.12.2003	2.08.2005	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Afyon Sucuğu	31.12.2003	2.08.2005	Mahreç İşareti	Tescilli			
Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası	Bolvadin Fırın Eti	9.08.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Bolvadin Kaymaklı Lokumu	9.08.2021		Mahreç İşareti	Başvuru	3	% 6,383	%
	Bolvadin Mantısı	9.08.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
Çay Belediyesi	Çay İlçesi Vişnesi	21.10.2005	10.09.2007	Menşe Adı	Tescilli	1	% 2,128	% 3,125
Dinar Belediyesi	Dinar Taptama Köfte	7.04.2021		Mahreç İşareti	Başvuru	1	% 2,128	%
Emirdağ Belediyesi	Emirdağ Dolgulu Köftesi	19.03.2020	26.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Emirdağ Güveci	27.03.2020	19.01.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Emirdağ Koyun Yoğurdu	20.04.2020	6.09.2021	Mahreç İşareti	Tescilli	4	% 8,511	% 12,5
	Emirdağ Yumurtalı Pidesi	16.03.2020	26.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli			
Sandıklı Belediyesi	Sandıklı Alacaşısı	11.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Sandıklı Haşhaş Ezmesi	11.03.2021	20.01.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Sandıklı Kapama Yemeği	11.03.2021	17.12.2021	Mahreç İşareti	Tescilli	6	% 12,77	% 18,75
	Sandıklı Kürek Helvası	11.03.2021	20.01.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
	Sandıklı Leblebisi	11.03.2021		Mahreç İşareti	Başvuru			
	Sandıklı Saç Eti	11.03.2021	20.01.2022	Mahreç İşareti	Tescilli			
Sultandağı Kaymakamlığı	Sultandağı Gıllı Kirazı	18.10.2018	8.01.2021	Menşe Adı	Tescilli	2	% 4,255	% 6,25
	Sultandağı Kirazı	18.10.2018	8.01.2021	Menşe Adı	Tescilli			
Şuhut Belediyesi	Şuhut Keşkeği	30.01.2017	11.12.2018	Mahreç İşareti	Tescilli	2	% 4,255	% 6,25
	Şuhut Patatesi	6.05.2021		Menşe Adı	Başvuru			
Diğer	Bamya çorbası	10.02.2022		Mahreç İşareti	Başvuru	1	% 2,128	%

Afyonkarahisar ili incelendiğinde Afyon Ticaret Odası'nın iki ürünle başvuru yapıp tescil aldığı görülmektedir.

Afyonkarahisar Belediyesi 22 ürün başvurusu yapmıştır. Bu ürünlerden 11 tanesi tescilli, 11

tanisi başvuru sürecindedir. Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası 5 ürünle başvuruda bulunmuştur. Bunlardan 4'ü tescilli, 1 tanesi başvuru sürecindedir. Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası 3 ürünle başvuru sürecine katılmıştır ve henüz tescilli ürünü bulunmamaktadır. Çay Belediyesi tek ürünle başvuru yaparak tescil almıştır. Dinar Belediyesi ise 2 ürünle başvuru yapmıştır ve sürecin tamamlanmasını beklemektedir. Emirdağ Belediyesi ise 4 tescilli ürüne sahiptir. Sandıklı Belediyesi 6 ürünle başvuruda bulunmuştur. Bu ürünlerden 2 tanesi başvuru sürecinde, diğerleri tescilli ürünlerdir. Sultandağı Kaymakamlığı 2 tescilli ürüne sahiptir. Şuhut Belediyesi 2 ürünle başvuruda bulunmuş bunlardan 1 tanesi tescillenmiştir.

Afyonkarahisar ili incelendiğinde 10 farklı kurumun başvuru sürecine dahil olduğu görülmektedir. Bu kurumlardan en çok başvuruyu yapan kurum Afyonkarahisar Belediyesi'dir.

2018 yılında tescillenen ürünler, Şuhut Keşkeği, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğidir.

2019 yılında tescillenen tek ürün Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfıdır.

2020 yılında tescillenen ürün bulunmamaktadır.

2021 yılında tescillenen ürünler; Sandıklı Haşhaş Ezmesi, Sandıklı Kapama Yemeği, Sandıklı Kürek Helvası, Sandıklı Leblebisi, İlibada Dolması Afyonkarahisar Manda Yoğurdu, Afyon Göce Köftesi, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Afyonkarahisar Velense Hamur Aşı, Afyon Patlıcan Böreği, Afyon Lokumu, Afyon Kebabı, Afyon Bükmesi, Afyon Ağzıaçığı Sandıklı Saç Etidir.

Tescil süresi 1 yıl dan az olanlar; Sandıklı Kapama Yemeği, Emirdağ Güveci, Sandıklı kürek helvası, Afyon Patlıcan Böreği, Afyon Velense Aşı Sandıklı Haşhaş Ezmesi, Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyon Kebabı, İlibada dolması, Afyon Patatesli Ekmeği, Afyonkarahisar Çullama Köfte, Sandıklı Saç Etidir.

Tescil süreci 1-2 yıl arası olanlar Emirdağ Dolgulu Köfte, Emirdağ Koyun Yoğurdu, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Emirdağ Dolgulu Köfte Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Çay ilçesi Vişnesi, Afyon Göce köftesi, Şuhut Keşkeğidir.

Tescil süresi 2 yıldan fazla olan ürünler; Afyon Kaymağı, Afyon Lokumu, Afyon Manda Yoğurdu, Afyon Pastırması, Afyon Yoğurdu'dur.

2019'da ve 2020'de başvurusu yapıp tescillenmeyen ürün bulunmamaktadır.

2021'de başvurusu yapıp tescillenmeyen ürünler; Dinar Taplama Köfte, Sandıklı Alacası, Sandıklı Leblebisi, Şuhut Patatesidir.



## 5. SONUÇ

Türkiye'deki gastronomi şehirleri incelendiğinde, bir bölgenin iklimine bağlı olarak gelişen tarımsal faaliyetlerin geleneksel mutfak karakterinin oluşumunda önemli bir etkiye sahip olduğu görülmüştür. Tarımsal faaliyetlerin zenginliği geleneksel mutfak girdilerinin çeşitliliğini artırarak mutfak kültüründeki ürünlerin yelpazesini genişletmektedir.

Toplumlar arası etkileşimi güçlenmesine neden olan şehirlerin bulunduğu coğrafi konum ve orada yaşayan toplumun geçirdiği tarihsel süreçlerin genel itibariyle mutfağa yansıdığı görülmektedir. Gastronomi şehirleri mutfak kültürlerinin farklı toplumların geleneklerini yansıtması hâlihazırda bu durum açıklayıcıdır.

UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında değerlendirilen gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünlerinin incelemek bu tez çalışmasının temel amacını oluşturmaktadır. İlgili amacı gerçekleştirebilmek için web sitesi, kitap, dergi ve makale ve benzeri gibi ikincil kaynaklardan yararlanılarak, Türkiye gastronomi şehirleri kendi özellikleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. İlgili değerlendirmeden hareketle Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirlerinin gastronomik özellikleri ele alınmış ve öne çıkan geleneksel yemekleri hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. Sonrasında coğrafi işaret kavramı tanımlanarak bu şehirlerdeki uygulama aşamaları ve coğrafi işaretli ürünlerin detaylı bir incelemesi yapılmıştır. Son aşamada ise başvuru aşamasında olan ve tescil almış ürünler başvuru yapan kurumlar dikkate alınarak, kurum/lar bazında değerlendirmeye gidilmiştir.

Toplumlar arası etkileşimi güçlenmesine neden olan şehirlerin bulunduğu coğrafi konum ve orada yaşayan toplumun geçirdiği tarihsel süreçlerin genel itibariyle mutfağa yansıdığı görülmektedir. Gastronomi şehirleri mutfak kültürlerinin farklı toplumların geleneklerini yansıtması hâlihazırda bu durum açıklayıcıdır.

Türkiye'deki gastronomi şehirleri incelendiğinde, bir bölgenin iklimine bağlı olarak gelişen tarımsal faaliyetlerin geleneksel mutfak karakterinin oluşumunda önemli bir etkiye sahip olduğu görülmüştür. Tarımsal faaliyetlerin zenginliği geleneksel mutfak girdilerinin çeşitliliğini artırarak mutfak kültüründeki ürünlerin yelpazesini genişletmektedir.

Türkiye'de UNESCO Yaratıcı şehirler ağına katılan ve gastronomi şehri unvanı alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirleri sağladıkları kriterlerle birlikte, kriterleri koruma ve sürekliliğini sağlamak hatta daha da geliştirmek için çaba göstermektedir. Zengin

geleneksel mutfak kültürüne sahip olmaları, yöreselliklerini korumaları, gelenekselliklerine bağlı kalarak mutfak kültürünü koruma şekilleri, ulusal veya uluslararası baz da tanıtım çabaları ve toplumsal yapının farkındalık düzeyinin artırılması gibi birçok unsur bu çabalardan bazıları olarak örneklendirilebilir. Coğrafi işaret almış ürünlerin, öncelikli olarak kendi coğrafi sınırları içerisinde yaşayan tüketiciler tarafından benimsenmesi için bilinçlendirmeye yönelik çalışmalar yapılmalıdır. Coğrafi işaretli ürünlerin, ürün yaşam döngüsünün devamlılığı, özünün korunması ve aslına uygun üretimi için denetim mekanizması düzenli olarak takip edilmelidir.

Gastronomi şehirlerinin mutfakları incelendiğinde her bir ilde ön plana çıkan yemekler veya lezzetler olduğu görülmektedir. Gaziantep mutfağında kebab çeşitlerinin, baklavanın ve lahmacunun ön plana çıktığı söylenebilir. Meze kültürünün de olmasına rağmen, mezelerin bu yemeklerin gölgesinde kaldığı söylenebilir. Hatay mutfağında ise yine et yemeklerinin baskın bir karakter olduğu söylenebilir. Künefenin ve fırında pişen et yemeklerinin özellikle kağıt kebabı ve tepsi kebabının daha ön plana çıktığı söylenebilir. Bununla birlikte özel bir yöresel tat olarak bilinen zahter salatasının (Bilici, 2018) diğer lezzetler kadar ön plana çıkmadığı görülmektedir. Afyonkarahisar mutfağı da geleneksel mutfak uygulamaları ve ürünleriyle gastronomik değeri yüksek mutfaklardandır. Keşkek başta olmak üzere önemli et yemekleri bulunmaktadır. Haşhaşın lezzet bakımından yoğun olarak kullanıldığı mutfakta hamur işi yelpazesinin geniş olduğu görülmektedir. Sucuk, kaymak, lokum ve şekerleme üretimi ve tüketimi oldukça önemli bir yere sahipken, çorba ve salata konusunda yaygın bir çeşide sahip olmadığı söylenebilir. Gastronomi şehirleri çerçevesinde mahreç ve menşecili almak amacıyla başvurusu yapılan yiyecek içecekler değerlendirildiğinde Gaziantep 39 yiyecek içecek ürünüyle başvuruda bulunmuştur. Bu ürünler en çok yemekler ve çorbalar kategorisindedir. Afyonkarahisar ilinde ise 21 adet başvurusu yapılmış yiyecek içecek ürünü bulunmaktadır. Bunlar Gaziantep ilinde olduğu gibi en çok yemekler ve çorbalar ürün kategorisinde yoğunlaşmıştır. Hatay ilinde ise 11 adet başvuru sürecinde olan yiyecek içecek ürünü bulunmaktadır. Bu ilde en çok başvuru diğer şehirlerden farklı olarak İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar ürün kategorisindedir. Türkiye'deki tüm gastronomi şehirleri incelendiğinde en çok başvurunu Gaziantep ilinde olduğu ve en az başvuru yapan ilin Hatay olduğu görülmektedir.

Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar illerine ait coğrafi işaretli ürünler değerlendirildiğinde kategorik bazda her bir ilde ön plana çıkan coğrafi işaretli ürünler olduğu görülmektedir.

Gaziantep mutfağında coğrafi işaretli ürünleri,' Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri', 'Tatlılar İşlenmiş ve işlenmemiş meyve, sebzeler ve Mantarlar' ve 'Yemekler ve çorbalar' ürün gruplarında yoğunlaşmıştır. Gaziantep mutfak kültürü, coğrafi konumu itibariyle birçok medeniyetin mutfak kültürünün harmanlanmasıyla meydana gelmiştir. İpek yolu üzerinde bulunması nedeniyle özellikle bu yol üzerinde ticari ve ekonomik amaçla seyahat eden bireylerin temel ihtiyaçlarından yeme-içmenin karşılanması, yeni kültürlerle tanışılıp damak zevkinin, çeşni ve aromaların zenginleşmesini sağlamıştır.

Hatay mutfağında çok çeşitli bir yemek kültürü olmasına rağmen coğrafi işaretli ürünler listesine yansması olmamıştır. Coğrafi bölgenin ikliminin hayvancılığa elverişli olmasından ötürü peynirler ürün grubunda yer alan coğrafi işaretli ürünlerle ön plana çıkmıştır. Sebze ve etin, acı ile tatlının harmanlanarak hazırlandığı coğrafi işaretli ürünler, Hatay mutfağında Arap kültürünün etkisini göstermektedir.

Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli ürünleri yoğun olarak yemekler ve çorbalar ürün grubundadır. İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri grubunda sadece Afyonkarahisar ilinde ürünler mevcut iken Gaziantep ve Hatay illerinde herhangi bir ürün bulunmamaktadır. Afyonkarahisar ilinin coğrafi işaretli ürün tablosu incelendiğinde mahreç işaretli ürünlere göre menşe işareti daha yoğun olarak bulunmaktadır. Tarım ve hayvancılığın gelişmiş olması nedeniyle hamur işleri ve manda sütünden elde edilen ürünler coğrafi işaretli ürünler listesinde yerini almaktadır.

Coğrafi işaretli ürünler Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirleri bazında incelendiğinde her üç şehirde de alkollü içecek grubunda, bal, dondurmalar grubunda ise herhangi bir ürün bulunmamaktadır.

Türkiye'deki bütün gastronomi şehirlerinde geleneksel mutfağın yansımalarının görüldüğü bir sofraya ve yemek kültürü hâkimdir. Buldukları coğrafi bölgenin, yaşadıkları iklimin ve sahip oldukları tarihsel zenginliğin etkilerini yorumlayarak mutfak kültürlerini yaşatmaktadırlar. Tarım ve hayvancılığın yoğun olmasından ötürü et ve et ürünlerinin menülerindeki yeri üst sıralardadır. Türkiye'de Gaziantep ve Hatay, gastronomik olarak benzer özellikler göstermektedir. Tarihi İpekyolu üzerinde olmalarının etkisiyle baharat kullanımını Afyonkarahisar'a göre daha yoğundur. Coğrafi olarak yakın bir bölgede olmaları aynı ılıman iklime sahip olmaları nedeniyle, yemeklerde sebze kullanımının çeşitliliği Afyonkarahisar mutfağına göre daha fazladır. Her ne kadar Hatay mutfağı, Gaziantep

mutfağına benzer geleneklere sahip olsalar da Hatay'ın ikliminin daha yumuşak ve ılıman olması sebze üretiminde ve mutfaklarda kullanımında daha ileri seviyededir. Tarihten gelen gelenekleri sayesinde Hatay mutfağında et ürünlerine mezeler de daha yoğun bir şekilde eşlik etmektedir. Afyonkarahisar mutfağı ise diğer mutfaklardan farklı olarak fermante edilmiş et ürünleriyle ön plandadır. Bunun yanında ürettiği şekerleme ve fermante et ürünleri satışı ve saklanmaya çok daha uygundur. Coğrafi işaret almış yiyecek ve içecek ürünlerinin, tadımı, sunumu ve satışı için yöreye özgü nitelikli ticari alanlar planlanmalı ve faaliyete geçirilmelidir. Aynı zamanda bu ürünlerin, turizm endüstrisinin önemli alt sektörlerini oluşturan konaklama işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri ve ulaştırma işletmelerinde tercih edilebilirliğine yönelik girişimlerde bulunulmalıdır. Tüm alanlardaki coğrafi işaretli ürünlerin, ilgili alan doğrultusunda öncelikle ulusal düzeydeki turizm işletmeleri veya temsilcileriyle ülkenin hizmetine sunulması, tüketici farkındalığının artırılması ve ürün marka imajının güçlendirilmesi için çalışmalar yapılmalıdır. Tüm alanlardaki coğrafi işaretli ürünlerin, ilgili alan doğrultusunda öncelikle ulusal düzeydeki turizm işletmeleri veya temsilcileriyle ülkenin hizmetine sunulması, tüketici farkındalığının artırılması ve ürün marka imajının güçlendirilmesi için çalışmalar yapılmalıdır. Başvuru aşamasında olan ve tescil almış coğrafi işaretli ürünler başvuru yapan kurumlar dikkate alınarak, kurum/lar bazında değerlendirmeye alındığında bazı kurumların bu kapsamda ön plana çıktığı söylenebilir. Coğrafi işaret konusunda yapılan araştırmaların paralelinde kurum olarak Kaymakamlıkların, Valiliklerin ve İl Özel İdarelerin yaptığı başvuruların ülke genelinde ön plana çıktığı görülmektedir (Çalışkan ve Koç, 2012). Türkiye gastronomi şehirleri özelinde dikkate alındığında ise; bir diğer ifade ile bu araştırmanın bulgularına göre, incelemeye alınan üç ilde başvuru yapan/tescil ettiren kurumlar olarak genel çerçevede il bazlı kaymakamlıkların, belediyelerin, ticaret odalarının ve ticaret ve sanayi odalarının kendini gösterdiği söylenebilir. Bu bağlamda elde edilen sonuçların, ülke geneli ön plana çıkan kurumlar ile paralelliği söz konusudur.

Tescil başvurusu yapan kurumlar değerlendirildiğinde, Gaziantep'te en etkin kurum Gaziantep Belediyesi'dir. Araban kaymakamlığı ve Gaziantep sanayi odası ise en az başvuru yapan kurumlar olarak belirlenmiştir. Hatay 'da Antakya Ticaret ve Sanayi Odası en çok başvuru yapan kurumdur. Dört Yol Turunçgil Üreticileri Birliği, Hatay Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği Başkanlığı, Reyhanlı Ticaret ve Sanayi Odası, Samandağ Kaymakamlığı ise tek ürünle başvuru yapan kurumlardır. Afyonkarahisar'da en çok başvuru yapan kurum



Afyonkarahisar Belediyesi'dir. Başvuru sayısı en az olan kurum ise Çay Belediyesidir.

Gaziantep başvuru sürecinde en çok başvuru yapan ilimizdir. En çok başvuru yapan kurum Gaziantep Belediyesi olmasına rağmen Gaziantep'i Geliştirme Vakfı ve Gaziantep Ticaret Borsası'nın oldukça etkin olduğu belirlenmiştir.

Afyonkarahisar, Gaziantep iline göre daha az başvuruya sahip olmasına rağmen, kendisinden önce gastronomi unvanı alan Hatay iline göre çok daha fazla başvuru yapmıştır. Afyonkarahisar'da ve Gaziantep'de başvuru yapan en etkin kurum belediyelerdir. Buna rağmen Hatay'da Ticaret ve Sanayi Odası en etkin kurum olma özelliğini korumaktadır.

Gaziantep'de başvuru sırasında ilk üçte yer alan her bir kurumun başvurusu Hatay genelinde yapılan başvurudan daha fazladır. Coğrafi işaret tescil başvurusu başarıyla tamamlanmış ürünler için yönetim planı ve politikaları oluşturulmalıdır.

Başvuru yapan kurumların çeşitliliği değerlendirildiğinde Gaziantep, Afyonkarahisar ve Hatay'a göre daha az kurumla başvuruda bulunmuştur. Buna rağmen Hatay ve Afyonkarahisar illeri aynı sayıda farklı kurumla başvuru yapmıştır.

Genel olarak değerlendirildiğinde kurumsal çeşitliliği çok fazla olmamasına rağmen başvuru ve tescil sürecini en iyi takip eden ilin Gaziantep olduğu görülmektedir. Diğer illerdeki kurumsal çeşitliliğin başvuru ve tescil sürecine daha fazla ürünle katılmaları konusunda desteklenmeleri ve bilgilendirilmeleri gerekmektedir.

Coğrafi işaretli ürünlerin başvuru sürecine yönelik bulgular değerlendirildiğinde yıllara göre başvuru yapılan ürünlerin arttığı söylenebilir. Bu da kurumların ve toplumun bilinçlenerek coğrafi işarete olan ilginin arttığını göstermektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Coğrafi işaret başvurusu yapılan ürünler incelendiğinde, başvurularının yaklaşık yüzde yetmişinin gastronomik ürünler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç gastronomik ürünlerin tescil başvurusunda diğer ürün gruplarına göre kurumların daha çok etkin rol oynadığını göstermektedir (Şen ve Ekinci, 2020).

Türkiye'de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek çeşitleri üzerine yapılan nitel bir araştırmada coğrafi işaret alan ekmek çeşitleri değerlendirilmiştir. Buna göre gastronomi şehirlerinde coğrafi işaret alan bütün ekmekler mahalle fırınlarında piştiği söylenebilir (Kantaroglu ve Demirbaş, 2018).

Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi Türkiye'de

coğrafi işaret tescili başvurusu ile ilgili özel bir kurum bulunmaması nedeniyle kurumlar arası iş birliği ve bu konuyla ilgili bütün kurum kuruluş, tüzel kişilik ve üreticilerin eğitilerek bilinçlendirilmesi gerekmektedir. (Çalışkan ve Koç, 2012; Esen 2016). Bir farklılaşma stratejisi olarak coğrafi işaretler ve Türkiye incelemesi başlıklı çalışmada, Türkiye’de gastronomi alanında verilen tesciller ürünlerin haklarını sadece yurtiçinde korunmasını sağlamaktadır (Esen, 2016). Bu nedenle AB ölçekli coğrafi işaret başvurularının yapılması gerekmektedir. Bu başvurular sonucu alınan coğrafi işaret tescilleri üretilen ürünün bütün dünyada haklarının korunmasını sağlamaktadır. Coğrafi işaret almış ürünlere ilişkin, tescil ve tanıtım bilgilerinin il yerel yönetimlerinin tüm platformlarında detaylı olarak yer verilmeli, özellikle başvuru sahibi kurum ve kuruluşlar tarafından konu hakkında özel çalışmalar yapılmalıdır.

Çalışma bulgularından hareketle coğrafi işaretin gastronomi şehri unvanı almış illeri temsil etmesi bakımından büyük önem arz ettiği çıkarımı yapılmaktadır. Yöresel ürünlerin koruma altına alınması için başvuru kararının alınması ve ürüne yönelik bilimsel alt yapının hazırlanması ile tescil sürecinin takibi her ne kadar titiz ve disiplinli bir çalışma gerektiriyorsa, ürünün coğrafi işaret tescilinden sonra izlenmesi gereken süreçte bir o kadar önemli bir takip sürecini de beraberinde getirmektedir. Bu nedenle öncelikle gastronomi illeri için coğrafi işaretli olarak tanımlanan yiyecek ve içeceklerin sürekliliğinin korunması önemlidir. Coğrafi işaret tescil alma potansiyeli olan ürünler, önem derecesine göre kademeli olarak sınıflandırılmalı, illerin üst düzey yerel yöneticileri tarafından kurum ve kuruluşlar arası takip ve görevlendirmelerinin yapılarak başvuru takip süreçleri gerçekleştirilmelidir.

Aksi takdirde, belgelenen coğrafi işaret ve tür adı jenerik bir isim olarak duvarlarda ya da masa üstlerinde kalacaktır. Böylece ürünün sahip olduğu ün zedelenecek ve imajı bozulacaktır. Sonraki süreçte ise oluşturulan çizelgede ki yiyecek ve içeceklerin artması ve buna bağlı olarak başvuru sürecindeki ürünlerin takibi, yeni tescillenen ürünlerin bir isim olmaktan çok bu ürünlerin yöreselliğinin korunması ve sürdürülebilmesi için gerekli takip ve çabanın yapılması gerekmektedir. Bu kapsamda da tescil/başvuru yapan kurumların süreçlerin her daim takipçisi olması gerekmektedir. Hatta bu konuda şehir halkı, sivil toplum kuruluşları ve eğitim kurumları birlikte hareket ederek bu ürünlerin sürekliliğinin (festivaller, çalıştaylar, seminerler, yöresel yemek satış noktaları gibi) sağlanmasına yönelik faaliyetler gerçekleştirmelidir. Coğrafi işaret koruması altında olan ürünlerin, niteliklerini sürdürebilmeleri için alt yapı çalışmaları tanımlanmalı ve önem sırasına göre faaliyete

geçirilmelidir.

Gastronomi illerinin, özellikle de Hatay ve Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretlerin temsil yeteneği bakımından önemli bir tescil unsuru olduğu düşünüldüğünde, bundan etkin bir şekilde faydalanabilmesi için Yaratıcı Şehir ünvanı almış illerin kamu, özel sektör ve yerel yönetimler için aşağıdaki önerilerde bulunulabilir:

İleriki çalışmalarda coğrafi işaretli ürünler daha detaylı araştırılarak literatüre katkıda bulunulabilir. Bu ürünlerin gastronomik açıdan mutfak teknikleri değerlendirilebilir. Türkiye'deki gastronomi şehirleri turist ziyaretçileri açısından değerlendirilip turizme veri sağlanabilir. Coğrafi işaret geleneksel üretim tekniklerinin gelecek nesillere aktarılmasında öncü rol oynamaktadır. Aynı zamanda üretimi yapılan ürünlerin kalite standardının istenilen seviyede olduğunu da tesciller. Türk Patent ve Marka Kurumu'na coğrafi işaret için başvurusu yapılan ürünlerin onaylanması ile gerçek üreticiler korunur ve ürünün taklitlerinin önüne geçilir. Bununla birlikte ürünün ünü ile kültürel ve tarihi değerlerin gelecek nesillerce yaşatılması ve gerçek değerine kavuşması sağlanır.

Bu çalışma Türkiye gastronomi şehri ünvanı almış üç il ve bu illerin coğrafi işaretli yiyecek ve içecekleri ile sınırlı tutulmuştur. İleriki çalışmalarda coğrafi işaretli ürünler daha detaylı araştırılarak literatüre katkıda bulunulabilir. Gastronomi şehirleri bütün coğrafi işaretli ürünleri bazında da değerlendirilerek genel bir karşılaştırma yapılabilir. Aynı zamanda dünyada çapında gastronomi şehri ünvanı almış diğer şehirler için benzer çalışmalar yapıp, yine şehirler bazında karşılaştırılmalarına gidilebilir. Bununla beraber coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik açıdan mutfak teknikleri değerlendirilebilir. Türkiye'deki gastronomi şehirleri turist ziyaretçileri açısından değerlendirilip turizm açısından önemli veriler sağlanabilir.

## 6. KAYNAKÇA

- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Afyonkarahisar (2021, 15 Ekim). *Afyonkarahisar Tanıtım Bürosu İlimizin Tanıtımı* Erişim Adresi <http://www.afyonkarahisar.gov.tr/afyonkarahisar-tanitim-buros-u-ilimizin-tanitimi-calismalarini-surduruyor>.
- Akbaba, A., & Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. içinde ON Özdoğan. *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler*, 2.
- Akdu, U. & Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO gastronomi şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952
- Akgül, O. (2004). Niteliksel araştırma ve turizmde uygulamaları. *Seyahat ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 130-136.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktürk, H. ve Çekal, N. (2019). Gaziantep mutfağına özgü çorbalara ilişkin müşteri değerlendirmelerinin incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1488-1498.
- Albayrak, K., Albayrak, M., & Taşdan, K. (2016). *Coğrafi İşaret Olarak Antep Fıstığının Menşe Adının Korunması*. XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27.
- Alper, I. Ş. I. N., & YALÇIN, E. (2020). coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- Altinel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, *İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul*, 2, 14.
- Antakya Kaymakamlığı, (2021, 15 Ekim). *Antakya Kaymakamlığı Resmi Web Sayfası* Erişim Adresi <http://www.antakya.gov.tr/hatay-kunefesi>
- Antakya Turu, (2021, 15 Ekim). *Antakya Yurdu* Erişim Adresi <http://www.antakyaturu.com/index.php?okod=371>
- Antep fıstığı. (2021, 15 Ekim). *Wikipedia*, Erişim Adresi [https://tr.wikipedia.org/wiki/Antep\\_fistigi](https://tr.wikipedia.org/wiki/Antep_fistigi)
- Armutcu, B. , Giritlioğlu, İ. & Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma - A Research Attended For Intergeneration Unity Of Traditional Gaziantep Cuisine . *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 8 (17) , 126-138 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/makusobed/issue/45268/567019>
- Atik, A., Denktaş, S. (2015). Traditional and Innovatioan products: Soudjuk Doner, *The 3rd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus'*, 01-04 October.

- Aydın, E. (2015). 'Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği', *Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar*.
- Aytekin, B. A. (2009). İskenderun-Antakya bölgesinde yemek-insan ilişkisi üzerine bir görsel kültür çalışması. *Kadir Has Üniversitesi, İstanbul*.
- Baltacı, N., & Hayaloğlu, P. (2021). Savunma Harcamaları, Ekonomik Büyüme Ve Cari İşlemler Dengesi İlişkisi: Kırılgan Ülkeler Örneği. *Uluslararası İktisadi Ve İdari İncelemeler Dergisi*, (31), 157-172.
- Baran, D. (2016). Gaziantep mutfağı üzerine halk bilimsel bir inceleme (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Basan, G. (2014), *The Complete Book of Turkish Cooking: All the Ingredients, Techniques and Traditions Of An Ancient Cuisine*. Hermes House. 256p.
- Batu, A., & Kırmacı, B. (2006). Lokum üretimi ve sorunları. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3, 37-49.
- Batu, A., & Molla, E. (2008). Lokum Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 33-36.
- Baysal A. (1991). *Afyonkarahisar'ın Beslenme Kültürü. II. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyon Belediyesi Yayınları, Afyon.
- Baytok, A, Pekyaman, A. Yılmaz, H. Töre Başat, H. Emren, A. Çelik, T., ... Uyan M. (2013). Afyonkarahisar Yemek Kültürü. Uyan M. ve Baytok A. (Ed.), *Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları*, No.83, Afyonkarahisar.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6519-6530.
- Berg, P. O., & Sevón, G. (2014). Food-branding places—A sensory perspective. *Place Branding and Public Diplomacy*, 10(4), 289-304.
- Beşirli, H. (2010), *Yemek, Kültür ve Kimlik*. Millî Folklor, 22, Sayı 87. 159-169.
- Bilici, D. Ö. Ü. N. (2018). Türk mutfak kültürü kapsamında Hatay'ın gastronomi şehri olarak değerlendirilmesi (Doctoral dissertation).
- Birer, S., (1983). *Boza Yapımı ve Özellikleri*, Gıda, 12, 341-344.
- Block, G., Norkus, E., Hudes, M., Mandel, S., & Helzlsouer, K. (2001), Which plasma antioxidants are most related to fruit and vegetable consumption?. *American Journal of Epidemiology*, 154(12); 1113-1118.
- Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of rural studies*, 25(1), 108-119.
- Boyras, M. (2019). Coğrafi işaretli ürünler: Afyonkarahisar. *International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries (Journal EMI) Dergisi*, 3(4), 26-46.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.

- Chang, R. C., & Mak, A. H. (2018). Understanding gastronomic image from tourists' perspective: A repertory grid approach. *Tourism Management*, 68, 89-100.
- Chiu, L. H., Liao, H. C., Lin, S. C., Pan, Y. T., & Liou, H. Y. (2012). Carbide distribution effect on wear behavior of cold work tool steels. In *Advanced Materials Research* (Vol. 567, pp. 240-243). Trans Tech Publications Ltd.
- Coğrafi İşaret Nedir?, (2021, 15 Ekim). *Coğrafi İşaret Nedir?* Erişim Adresi <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/coğrafi-işaret-nedir>
- Corbin, J., & Strauss, A. (2008). Strategies for qualitative data analysis. *Basics of Qualitative Research. Techniques and procedures for developing grounded theory*, 3.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Cömert, M., & Sökmen, A. (2017). Türkiye'de gastronomi turizmi: Antalya'da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6-26.
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çandır, A. E. Ö. E. E., Kaplankıran, M., Demirköser, T. H., Toplu, C., & Yıldız, E. (2008). Hatay-Dört Yol yöresinde yetiştirilen star ruby altın topraklarının soğukta muhafazası sırasında kalite parametrelerinin değişimi. *Alatırım*, 1.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2021). Türk ve Dünya Mutfaklarında Kahvaltı Üzerine Bir Çalışma. *Humanities Sciences*, 16 (1), 71-88. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/nwsahuman/issue/59809/862340>
- Çelebi, E. (1991). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nden Seçmeler*. Ötüken Neşriyat AŞ.
- Çınar, Z. (2019). Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma (Master's thesis). *Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Konya.
- Dabağcı, E. (2013). İçine Doğduğunuz mu, İçinde Doyduğunuz mu? Şehir, Mutfak ve Kültür. *Folklor/Edebiyat*, 19 (73), 229-236.
- Demirer, H.R., (2010). Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler: Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme, Yayınlanmamış Doktora Tezi, *Akdeniz Üniversitesi*.
- Demirköser, T. H., Kaplankıran, M., Toplu, C. E. L. İ. L., & Yıldız, E. (2009). Yield and fruit quality performance of Nova and Robinson mandarins on three rootstocks in Eastern Mediterranean. *African Journal of Agricultural Research*, 4(4), 262-268.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği). *İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Dinç, U., Şenol, S., Kapur, S., Cangir, C., Atalay, İ. (1999), *Türkiye Toprakları*. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Yayın No:51. Ders Kitapları Yayın No:A-12, Çukurova Üniversitesi Yayınları No 131, 2. Baskı. Adana. 243s.
- Doğancılı, O. S. (2020). Covid-19 salgını sonrası turizm destekleri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2808-2820.

- Doğancılı, O. S. (2020). GAP Turlarında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanıma İlişkin İçerik Analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 246-258.
- Dönmez, Ö. Ç., & Pehlivan, T. (2019). Gaziantep İlinde Kışlık Hazırlıklar Ve Kurutmalıklar. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 275-292.
- Elbistanlı, Ö., Davran, M. K., & Emeksiz, Ö. F. (2020). Gaziantep İli Antepfıstığı İhracat Pazarlama Organizasyonu. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(74), 724-749.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2), 51-59.
- Erduran, Ç.Ö. ve Şerifoğlu, Ö.F. (2008), *Anadolu'da patlıcan kültürü ve yemekleri, Yemek Kitabı I. Cilt, Tarih- Halkbilimi- Edebiyat*, (Edit: M Sabri Koz) 3. baskı, Bayrak Matbaası, 616-627. 1045s.
- Eren, R. (2016). Türkiye'nin gastronomi imajı, ziyaretçilerin bilgi kaynakları ve harcamaları. Yayınlanmamış Doktora Tezi, *Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Ankara.
- Ersoy, R. (2007), *Gaziantep'te Edebi-Kültürel Geleneğin Tarihi Seyri, Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, (Selahattin Özpallabıyıklar), 309-319.
- Esen, Ş. (2016). Bir farklılaşma stratejisi olarak coğrafi işaretler ve Türkiye incelemesi. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 7 (14)
- Finglas, P.M. (2010), Recent achievements in Europe through EuroFIR and BaSeFood projects. *Biodiversity and Sustainable Diets. 3-5 FAO Rome*
- Fidan, S., & Özcan, F. (2019). Gastronomi Kenti Gaziantep'te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67).
- Finglas, P.M. (2010), Recent achievements in Europe through EuroFIR and BaSeFood projects. *Biodiversity and Sustainable Diets. 3-5 November 2010. FAO Rome*
- Gastroantep, (2021, 15 Ekim). *Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali* Erişim Adresi <https://gastroantepfest.com/tr>
- Gezmen, Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y., & Şanlıer N. (2014). *Geleneksel Türk mutfağından seçmeler (Besin öğeleri açısından değerlendirilmesi)* Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Goody, J. (1987). *Yemek, Mutfak Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (Çev. M. Günay Güran), Pinhan Yayınevi, İstanbul.
- Göğüş M.O. (1997), *İlk İnsanlardan Bugüne Çeşitli Yönleriyle Gaziantep*, Gaziantep.
- Göğüş, O.(1997). *İlk İnsanlardan Bugüne Çeşitli Yönleriyle Gaziantep*, Ankara: Cihan Ofset.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., & Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in bazı geleneksel lezzetlerinin tarihsel gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 59-69.
- Gökovalı, U., (2011). *Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları ve Firmalar İçin Önemi*, Ankara

- Sanayi Odası Yayın Organı ASOMEDYA, (Ocak-Şubat), 51-61.
- Gönçer, S. (1971). Afyon ili tarihi: Cilt. Afyonkarahisar: Karınca Matbaacılık.
- Gülçubuk, B., Yıldırak, N., Kızılaslan, N., Özer, D., Kan, M. ve Kepoğlu, A., (2009). *Kırsal Kalkınma Yaklaşımları ve Politika Değişimleri*. Ziraat Mühendisleri Odası, [http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/e443d6819ae22b2\\_ek.pdf](http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/e443d6819ae22b2_ek.pdf) , Erişim Tarihi: 24.03.2015.
- Güldemir, O. ve Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağında Geleneksel Etlı Meyve Yemekleri. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009, Van)* 565-569.
- Gülduran, Ç. A., & Saltık, I. A. (2020). Sahnede Şehirler! Türkiye'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı-Film Alanı Açısından Değerlendirilmesi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 335-358.
- Güler Z. 2007. Levels of 24 minerals in local goat milk, its strained yoghurt and salted yoghurt (Tuzlu yogurt), *Small Ruminant Res.*, Vol. 71, pp. 130-137
- Güler, O., Harçın, S., & Tor Kadioğlu, C. (2017). *Yiyecek-İçecek İşletmeleri Yöneticileri Gözünden Gaziantep'in 'Dünya Gastronomi Şehri' Ünvanının Değerlendirilmesi*. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik Ve Sürdürülebilirlik Kongresi (Futourism 2017) Bildiriler Kitabı, 28-30.
- Gündoğdu, G. (2006). Coğrafi İşaret Kavramı ve Korunması: Türk Hukukunda. *Beta Yayınları, İstanbul*.
- Gürsu, D.P., (2008). Avrupa Birliği'nde Kalite Politikası ve Türkiye'nin Uyumunu, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, *AB Uzmanlık Tezi*, Ankara.
- Güzel, M. O., & Öncel, S. (2019), *Destinasyonların Çekicilik Unsuru Olmasında Gastronomi Turizminin Rolü: Hatay Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University
- Güzelbey, C.C. (2008), *Gaziantep Mutfağı, Yemek Kitabı I. Cilt, Tarih- Halkbilimi-Edebiyat*, (Edit: MSabri Koz) 3. baskı, Bayrak Matbaası, 616-627. 1045s.
- Hatay Sofrası, (2021, 15 Ekim). *Hatay Sofrası Hattena* Erişim Adresi <https://www.hattena.com.tr/>
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. *Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi*, Sakarya.
- Hayoğlu, İ., İzol, G., Gümüş, A., Göncü, B. Ve Çevik, G.B., 2010. Menengicinin Şekerleme Üretiminde Kullanım Olanakları. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14 (4): 57-62.
- Hjalager, A. M., & Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists—determinants of an image. *International journal of tourism research*, 2(4), 281-293.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy* (Vol. 11). London: Routledge.
- İnal T., (1990). *Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi*. Final ofset, İstanbul.
- Kabak, B., & Dobson, A. D. (2011). An introduction to the traditional fermented foods and beverages of Turkey. *Critical reviews in food science and nutrition*, 51(3), 248-260.



- Kadioğlu, N. (1995). Pastırma sucuk kavurmanın geleneksel üretimi ve mutfak kültürümüzdeki yeri. *Standart dergisi. TSE. Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayı. Yıl.36. Ağustos. 80-83.*
- Kan, M., (2011). Yerel Düzeyde Ekonomik Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Etkisi: Akşehir Kirazı Araştırması. *Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Basılmamış Doktora Tezi), Ankara.*
- Kantaroğlu, M., & Demirbaş, N. (2018). *Türkiye’de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi.* IBANESS Kongreler Serisi, 21-22.
- Karababa, E., & Develi Isikli, N. (2005). Pekmez: A traditional concentrated fruit product. *Food Reviews International, 21(4), 357-366.*
- Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi.* Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kaya, A., & Belibağlı, K. B. (2002). Rheology of solid gaziantep pekmez. *Journal of Food Engineering, 54(3), 221-226.*
- Kaya, S. (2004). Peynir kurutma metotları üzerine bir araştırma. *GIDA, 29(1), 89-93.*
- Kaypak, Ş., & Uçar, A. (2018). Antakya kentinin yemek kültürüne bakışı. *International Journal of Academic Value Studies, 4(18), 190-202.*
- Keskin, G., & DAĞISTAN, E. (2020). Geographical indications and traditional products as instruments of rural development: the example of Hatay, a cultural crossroads. *Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 25(2), 101-107.*
- Khoo, S. L., & Badarulzaman, N. (2014). Factors determining George Town as a city of gastronomy. *Tourism planning & development, 11(4), 371-386.*
- Kılıç, E. B. (2018). Piyasada satılan Antep fıstıklarının mineral içeriğı ve tüketim durumları (Master's thesis, *Hasan Kalyoncu Üniversitesi*).
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M.,(2014) Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:14, Sayı: 3.*
- Kitchen, L. (2012), Turkey: More than 100 Recipes with Tales from the Road. *Chronicle Books, San Francisco. 16 P.*
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research, 30(3), 354-377.*
- Koçoğlu, C. M. (2019). Yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumlarının demografik özellikler açısından incelenmesi: Gaziantep örneğı. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 3(2), 366-380.*
- Kostanski, L., & Puzey, G. (2014). *A tale of two cities of literature: toponymic identity and the promotion of Edinburgh and Melbourne in the UNESCO Creative Cities Network.* Els noms en la vida quotidiana: Actes del XXIV Congrés Internacional d’ICOS sobre Ciències Onomàstiques. vol. Annex, Secció, 6.
- Kök, F. (2003). Pastırma üretim teknolojisini geliştirme çabaları. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 22, 1-2.*

- Kültür Portalı, (2021, 15 Ekim). *Türkiye Kültür Portalı* Erişim Adresi <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/cografisaretliurunler>
- Leng, K. S., & Badarulzaman, N. (2014). Branding George Town world heritage site as city of gastronomy: prospects of creative cities strategy in Penang. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*.
- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Marangoz, M. ve Akyıldız, M., (2006). *Doğal ve Kültürel Mirasın Korunması Açısından Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Buldan Bezi Örneği*, Buldan Sempozyumu, 23-24 Kasım 2006, Denizli.
- Martin, C., Zhang, Y., Tonelli, C., Petroni, K. (2013), Plants, diet, and health. *Annual review of plant biology*, 64, 19-46.
- Mendoza, L. E., Lavery, L. A., & Adam, R. C. (1990). Calcinosis cutis circumscripta. A literature review and case report. *Journal of the American Podiatric Medical Association*, 80(2), 97-99.
- Nizam, D., (2011). Coğrafi İşaretler ve Küresel Piyasalarda Yerleşen Tarım Ürünleri: Ege Pamuğu Logosu Üzerine bir Saha Çalışması, *Ekolojik Krize Yanıtlar, Praksis*, Sayı:25, ss:87-116.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. Der Yayınları, İstanbul
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Öksüzöğlü, Ç. (2015). 8. *Gaziantep Yeme İçme Kültürü*. Fırat’tan Volga’ya, 199.
- Öksüzöğlü, E.S. (2012), *Gaziantep’in Kültürel Zenginlikleri*. [http://www.birharf.net/e107\\_plugins/content/content.php?content.258](http://www.birharf.net/e107_plugins/content/content.php?content.258)
- Özbay, G. (2020). Ulusal ve Uluslararası Platformda Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Simit (Simit as. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 670-683.
- Özdemir, F., ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri.
- Packard, D.P.and McWilliams, M. (1993), Cultural foods heritage of Middle Eastern immigrants. *Nutrition Today*, 28(3), 6-12.
- Packard, D.P.and McWilliams, M. (1993), Cultural foods heritage of Middle Eastern immigrants. *Nutrition Today*, 28(3), 6-12.
- Pamuk, Ş., & Gürler, Z. (2009). Afyonkarahisar’da tüketilen kaymaklı lokumların mikrobiyolojik kalitesinin araştırılması. *Kocatepe Veterinary Journal*, 2(2), 33-38.
- Patır, B., & Ateş, G. (2002). Kurut’un mikrobiyolojik ve kimyasal bazı nitelikleri üzerine araştırmalar. *Turk J Vet Anim Sci*, 26, 785-792.
- Popescu, R., & Corboş, R. A. (2012). The Role of Festivals and Cultural Events in the Strategic Development of Cities. *Recommendations for Urban Areas in Romania. Informatica Economica*, 16(4).
- Qu, H., Kim, L. H., & Im, H. H. (2011). A model of destination branding: Integrating the

- concepts of the branding and destination image. *Tourism management*, 32(3), 465-476.
- Rice, Tamara T. (2002). *Bizans'ta Günlük Yaşam*, (Çev. Bilgi Altınok), Özne Yayınları, İstanbul.
- Richards, G. (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In *Tourism and gastronomy* (pp. 17-34). Routledge.
- Rimington, M., & Yüksel, A. (1998). Tourist satisfaction and food service experience: Results and implications of an empirical investigation. *Anatolia*, 9(1), 37-57.
- Sabbağ, Ç. (2012), *Güneydoğu Anadolu Geleneksel Yemeklerinin Günümüz Kalori Gereksinimleri Temelinde Değerlendirilmesi*, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012. Konya.
- Sabbağ, Ç. (2015). 8. *Gaziantep Yeme İçme Kültürü*. FIRAT'TAN VOLGA'YA, 199.
- Sabri, G. Ü. L., & ÖRNEK, H. (2019). Gaziantep İlinde Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinin Yapısal Özellikleri II. Keçi Yetiştiriciliği. *Hayvansal Üretim*, 60(2), 89-96.
- Sarıpek, S., & Çevik, S. Oraların Nesi Meşhur: Şehir Pazarlamasında Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 16(32), 4907-4938.
- Sarioğlan, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi* (ODÜSOBİAD), 6(14), 237-250.
- Say, D., Çayır, M. S., & Güzeler, N. (2020). Hatay Bölgesinde Hammaddesi Yoğurt Olan Süt Ürünleri. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi*, 8(4), 882-888.
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Sengül, M., Ertugay, M. F., & Sengül, M. (2005). Rheological, physical and chemical characteristics of mulberry pekmez. *Food Control*, 16(1), 73-76.
- Singer, A. (2012), *Constructing Ottoman beneficence: An imperial soup kitchen in Jerusalem* MSUNY Press.
- Suna, B., & Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 100, 118.
- Süzer, Ö., & Özkanlı, O. Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 117-138.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay Valiliği, Yayın, (16).
- Şavkay, T. (2000). 'Osmanlı Mutfağı'. Şekerbank, İstanbul <https://e-kitaphavuzu.com/kitap/tugrul-savkay-osmanli-mutfagi-kitabi-indir.html>, Erişim: 03.12.2020.
- Şen, M. A., & Ekinci, E. (2020). Türkiye'de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek çeşitleri üzerine bir nitel araştırma. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 32-

41.

- Tan, Öney, A. (2012), *Güneşin ve Ateşin Tadı, Gaziantep Mutfağı*, Yapı kredi yayınları, 290s.
- Tezcan, M. (2000), *Türk Yemek Antropolojisi*, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British food journal*.
- Topuz, G. (2007) *Gaziantep Mutfak Kültürü, Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, (Selahattin Özpallabıyıklar), 229-255.
- Tuncay, E. (2009). Sosyal Sorumluluk Şirketlerin Marka Değerini Yükseltiyor, Referans Gazetesi.
- Turan, Ş. B. (2019). Stevia ikamesinin farklı tip un kombinasyonlarıyla birlikte Gaziantep kahkesinin kalite özelliklerine etkisi/Stevia substitutions' effect on some qualities of Gaziantep kahkesi with different types of flour combinations (Doctoral dissertation).
- Türkpatent, (2021a, 15 Ekim). *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri* erişim adresi <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=27>
- Türkpatent, (2021b, 15 Ekim). *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri* erişim adresi <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=31>
- Türkpatent, (2021c, 15 Ekim). *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri* erişim adresi <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=03>
- Unesco, (2020, 15 Ekim). *Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu* Erişim adresi, <https://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/>, 01.12.2020 tarihinde erişilmiştir.
- Usluel, Y. K., Avcı, Ü., Kurtoğlu, M., & Uslu, N. (2013). Yeniliklerin benimsenmesi sürecinde rol oynayan değişkenlerin betimsel tarama yöntemiyle incelenmesi. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 33(1), 53-71.
- VisitAfyon, (2021, 15Ekim). *Visit Afyonkarahisar* Erişim Adresi <https://www.visitafyon.org>
- Xiaomin, C. (2017). City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From international criteria to local practice. *Social Systems Studies*, 55-67.
- Yiğit, A. (2007), *Ayıntab'dan Gaziantep'e Bir Osmanlı Şehrinin Profili*, Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar, (Selahattin Özpallabıyıklar), 87-123.
- Yılmaz, M., Karatas, O., & Barutcu, A. (1998). The distally based superficial sural artery island flap: clinical experiences and modifications. *Plastic and reconstructive surgery*, 102(7), 2358-2367.
- Yoğurtçu, H., & Kamışlı, F. (2006). Determination of rheological properties of some pekmez samples in Turkey. *Journal of Food Engineering*, 77(4), 1064-1068.
- Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı [YÜCİTA], (2021, 15 Ekim). *Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı* Erişim Adresi <http://yucita.org/u>
- Zafer Kalkınma Ajansı (2021). *Zafer Kalkınma Ajansı*, Erişim adresi: <https://zafer.gov.tr/tr-tr/> 01.12.2020 tarihinde erişilmiştir.
- Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). *Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir*

*İnceleme.* Ulusal Turizm Kongresi (ss. 511-524). Ankara: Gazi Üniversitesi.



## DİZİN

### A

Afyon	26
Afyon Ağzıaçığı	xi, xvi, 35, 108, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 151, 155
Afyon Bükmesi	xi, xvi, 35, 108, 127, 129, 130, 131, 132, 133, 151, 155
Afyon İlibada Sarması	xii, xvi, 35, 112, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 152
Afyon Kaymağı	xii, 28, 35, 113, 121, 151, 155
Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	xii, 35, 117, 129, 132, 133, 151, 155
Afyon Kebabı	xi, xvi, 35, 109, 110, 128, 129, 132, 133, 152, 155
Afyon Lokumu	xii, 27, 35, 112, 113, 152, 155
Afyon Pastırması	xii, 28, 35, 124, 153, 155
Afyon Patlıcan Böreği	xii, xvi, 35, 110, 127, 128, 129, 130, 133, 152, 155
Afyon Sucuğu	xii, 35, 125, 153
Afyon Velense Hamur Aşısı	xii, xvi, 35, 110, 131, 132, 133, 152
Afyonkarahisar	106
Afyonkarahisar Çullama Köfte	xii, xvi, 35, 111, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 153, 155
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	xii, xvi, 119, 120, 129, 130, 132, 133, 152, 155
Antakya Carra Peyniri	xi, xvi, 35, 100, 148, 150, 151
Antakya Kağıt Kebabı	25, 35, 101, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 148, 151
Antakya Küflü Sürkü Çökeleği	xi, 103
Antakya Künefesi	xi, 25, 34, 104, 127, 129, 130, 131, 132, 133, 148, 150
Antakya Sürkü	xi, xvi, 25, 34, 103, 104, 149
Antakya Tuzlu Yoğurdu	xi, xvi, 34, 100, 149, 150
Antep Allı Yeşilli Dolma	ix, xiv, 37, 47, 142, 147
Antep Baklavası	xi, 34, 95, 139, 147
Antep Beyranı	xi, xv, 92, 136, 147
Antep Bulguru	xi, 36, 59, 85, 139, 146
Antep Dolmalık Biber Kuru	ix, xiv, 53, 139, 146
Antep Fıstığı	xi, 34, 45, 67, 97, 113, 127, 142, 147
Antep Fıstık Ezmesi	xi, 89, 140, 146
Antep Firiği	xi, xv, 34, 59, 61, 88, 140, 146
Antep Katmeri	xi, 87, 142, 147
Antep Köy Kahkesi	xi, 36, 86, 140, 146
Antep Kurabiyesi	x, 78, 140, 147
Antep Kuruluk Patlıcanı	x, 36, 80, 140, 147
Antep Menengiç Kahvesi	x, 36, 66

Antep Meyan Şerbeti	x, 76, 140, 147
Antep Muskası	x, 81, 141, 146, 147
Antep Pekmezi	x, 34, 73, 141, 147
Antep Peyniri	x, 34, 82, 141
Antep Sumağı	45
Antep Şiveydizi	xi, 83, 136, 147
Antep Tırnaklı Pidesi	xi, xv, 42, 91, 141
Antep Urmu Dut Şurubu	x, 71, 141
Antep Yuvarlaması	xi, 94, 136, 147
Araban Sarımsağı	x, xv, 34, 72, 136, 146, 147

### B

Belen Kömürçukuru Pekmezi	xi, xvi, 34, 99, 149, 150
Beyran	22, 23, 92

### C

Coğrafi İşaret	11, 12
Coğrafi İşaret	10, 30

### Ç

Çay İlçesi Vişnesi	xii, xvii, 28, 35, 123, 153
--------------------	-----------------------------

### D

Dört Yol Mandarini	xi, xvi, 35, 102, 149, 150
--------------------	----------------------------

### E

Emirdağ Dolgulu Köftesi	xi, xvi, 35, 106, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 153
Emirdağ Güveci	xii, xvi, 35, 114, 153, 155
Emirdağ Koyun Yoğurdu	xi, xvi, 35, 106, 153, 155
Emirdağ Yumurtalı Pidesi	xi, xvi, 35, 107, 129, 132, 133, 154, 155

### G

Gastronomi	4, 7
Gastronomi imajı	9

Gastronomi Şeh	18
Gastronomi Şehri	6, 28, 34
Gastronomi turizmi	7
Gaziantep	19, 40
Gaziantep Alenaziği	ix, xiv, 53, 128, 130, 131, 132, 136, 147
Gaziantep Antep	ix, x, 40, 49, 50, 61, 127, 128, 129, 130, 132, 134
Gaziantep Antep Alaca Çorba	ix, 49
Gaziantep Antep Altı Ezmeli Kebap	41
Gaziantep Antep Erik Tavası	54
Gaziantep Antep Firik Pilavı	58, 127, 128, 129, 130, 132, 134
Gaziantep Antep Firikli Acur Dolması	61
Gaziantep Antep Maş Piyazı	40
Gaziantep Börek Çorbası	ix, xiv, 37, 46, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 136, 147
Gaziantep Börk Aşı Gaziantep Mıncırık Aşı	40
Gaziantep Çağırtlak Kebabı	41
Gaziantep Doğrama	ix, xiv, 37, 51, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 136, 146, 147
Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması	ix, xiv, 56, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 137, 146, 147
Gaziantep Haveydi Köfte	ix, xiv, 55, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 134, 143, 146
Gaziantep İçli Köftesi	45
Gaziantep Kabaklama	ix, xiv, 37, 49, 127, 128, 129, 130, 131, 133, 137, 146, 147
Gaziantep Kuymağı	x, xv, 66, 67, 127, 128, 132, 143, 146
Gaziantep Küşleme Kebabı	xv, 62, 128, 132, 133, 137, 146, 147
Gaziantep Lahmacunu	xi, xv, 36, 90, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 146
Gaziantep Lebeniye	ix, xiv, 51, 52, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 137, 147
Gaziantep Malhitalı Köftesi	x, xv, 37, 63, 137
Gaziantep Mumbar	42
Gaziantep Nohut Dürümü	x, xv, 65, 143, 146
Gaziantep Oğuzeli Narı	x, xv, 67, 76, 141, 146
Gaziantep Öz Çorba	x, xv, 64, 127, 128, 131, 132, 133, 138, 146
Gaziantep Sarımsak Aşı	x, xv, 70, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 139, 147
Gaziantep Sarımsak Kebabı	x, xv, 71, 128, 131, 132, 139
Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği	43
Gaziantep Simit Kebabı Antep	x, 58
Gaziantep Sütlü Zerdesi	x, xv, 36, 68, 127, 130, 131, 132, 143, 146, 147
Gaziantep Süzek Yapması	ix, xiv, 52, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 138, 146
Gaziantep Şekerli Peynirli	44

Gaziantep Tene Katması	x, xiv, 57, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 134, 143
Gaziantep Yağlı Köfte	ix, xiv, 37, 48, 127, 128, 130, 131, 132, 133, 143, 147
Gaziantep Yenidünya	ix, xiv, 54, 128, 129, 132, 144
Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	x, xv, 79, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 139, 146, 147
Gaziantep Yoğurtlu Patates	ix, xiv, 52, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 138

---

## H

Hatay	23, 98
Hatay Kabak Tatlısı	xi, xvi, 34, 98, 129, 132, 149, 150

---

## K

KAYNAKÇA	164
Kırıkhan Kavunu	xi, xvi, 35, 99, 150

---

## N

Nizip Nanesi	x, xv, 34, 75, 144, 146, 147
Nizip Patlıcanı	x, xv, 34, 69, 144, 146, 147
Nizip Zeytinyağı	xi, xvi, 95, 144, 147

---

## O

Oğuzeli Kurutmaliği	x, 60, 144, 146, 147
Oğuzeli Nar Ekşisi	x, xv, 34, 67, 145, 147

---

## S

Samandağ Biberi	xi, xvi, 35, 99, 149, 150
SONUÇ	157
Sultandağı Gilli Kirazı	xii, xvi, 28, 35, 115, 154
Sultandağı Kirazı	xii, xvi, 28, 35, 115, 116, 154

---

## Ş

Şuhut Keşkeği	xii, xvi, 28, 35, 118, 119, 128, 129, 130, 132, 154, 155
---------------	--

---

## U

UNESCO	5
--------	---

"







teknoversite **AYRICALIĞINDASINIZ**

**İSTE**

