

**Türk Mutfağına Özgü Yiyecek ve
İçecekler, Hazırlama Pişirme
Yöntemleri ve Kullanılan Araç-
Gereçler , Sofra Düzeni**



- Türk Mutfağı denildiğinde, yiyecek ve içecekler, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler anlaşılmaktadır.
- Bir milletin medeniyet seviyesini anlayabilmek için evinde kullandığı araç ve gereçlere bakmak yeterli olacaktır.

- VII. yüzyıldan itibaren insanların yaşadıkları yerlerde yemekte kullanılan araç gereçler için ayrı bir alanı mutfak olarak kullanmaya başladıkları görülmektedir.
- Beslenme konusunda antik yazarların ve yazıtların verdiği bilgiler , arkeolojik veriler ile desteklenmekte ve tamamlanmaktadır.

Eski Türklerde mutfaklar, evin dışında avluda veya alt katlarda yer almaktaydı. Anadolu'nun birçok yerinde hala bu tip eski mutfaklar kullanılmaktadır. Yörelere ve bölgelere göre mutfak tipleri değişiklik değişiklik göstermektedir. Bu yüzden tek bir mutfaktan bahsetmek doğru değildir.

- Eski Türklerin günümüze kadar gelebilen araç gereçler arasında yer alan **tandırın** kullanımını ve mutfak alanı içinde yerleştirilmesi bile yörelere göre farklılık göstermektedir. Bazı yörelerde mutfak içinde, bazı yerlerde ise tandır odası, tandır evi denilen ayrı bir bölümde yer almaktadır.



- Tandır yere gömülmüş , çömlek biçiminde , Gav denilen yağlı , killi kırmızı topraktan hazırlanan çamur ile yüksek ısıya dayanıklı olan tandır taşlarınının örülmesi ile yapılan fırın olarak tanımlanabilir.



- Tandır; küçük, orta ve büyük olmak üzere üç çeşittir.
- Küçük tandır daha çok ocak olarak kullanılır , ekmek pişirilmez.
- Orta tandır ise en sık kullanılan çeşididir. Bu tandırda ekmek pişirildiği gibi diğer işler için de kullanılır.
- Büyük tandır ise iki sıra lavaş ekmeği alabilecek büyüklüktedir. Genelde kalabalık ailenin tercih ettiği bir çeşittir. Büyük tandırın kullanıldığı yerlerde çoğunlukla küçük veya orta tandır da bulundurulmaktadır.

- Kuzine, altında odun ateşin yakılabileceği , üzerinde fırın ve yüzeyde ocak yeri bulunan basit ocaklı bir fırındır.
- Yakılan odunun veya kömürün dumanı boru aracılığı ile bacaya verilir. Kapalı sistem olarak hem pişirme hem de ısınma aracı olarak kullanıldığından , tandıra göre enerji yönünden daha ekonomiktir.



- Eski Türk Mutfağı'nda modern mutfak dolapları yerine araç gereçleri (kapları) koymak için '**terek**' raflar kullanılmakta , bakırdan yapılmış kalaylanmış, tabak ve tencereler , tahta kaşıklar , toprak tencereler , mangallar, ibrikler mutfağın vazgeçilmez araç gereçleri arasında yer almaktadır.



- Güveç, sırlı toprak kaplar arasında yer almaktadır., ancak günümüzde oldukça kullanımını azdır.
- Paslanmaz elikten yapılmış tencereler ve tavalar daha çok tercih edilmeye başlanmıştır.



- Bunun yanında kalaylı bakır tencere ve tavalar hala kullanılmaktadır.
- Son yıllarda teflon tencere ve tavaların da kullanımını arttırmıştır.



- **Sac**, genelde üzerinde yufka (ekmek) yapmak için kullanılır. Ayrıca tek kat açılmış börek (sac böreği), etli ekmek, gözleme, pide ve katmer yapmak için de kullanılmaktadır. Sacın iç yüzeyi sac kebabı yapımında da kullanılır.



- Ceviz, susam ve sarımsak ezme için havan kullanılmaktadır. Fındık, ufak el değirmeninde çekilmektedir.
- Ancak son dönemde elektrikli karıştırıcılar, sebze doğrayıcılar mutfaklarda daha çok kullanılmaya başlamıştır.

Gıdaların saklanması, tahtadan yapılmış sandık ve kutular , sırlı topraktan yapılmış küpler , cam kavanozlar , bez torbalar , plastik bidon ve kaplar kullanılmaktadır.

Siniler masa yerine kullanılmaktadır.

Kırsal kesimde sini üzerinde yemek yeme alışkanlığı devam etmektedir. Sini üzerine herkes için bir kaşık konulmakta, tek bir tabaktan herkes yemeğini yemektir. Şehirde ise bu alışkanlık neredeyse yok olmuş durumdadır. Artık yemeklerin masaya servis edilmesi ve tüketilmesi alışkanlığı yerleşmiştir.

Sazlardan, ince ağaç dallarından yapılmış sepet ve seleler meyve ve sebzelerin taşınmasında , kurutulmuş sebze ve meyvelerin muhafaza edilmesinde kullanılmaktadır.

Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır.



Öğünler:Türk Mutfağı'nda kahvaltının önemi büyüktür ve çok çeşit bulunmaktadır. Kırsal kesimlerde genelde öncelikle çorba içilir daha sonra kahvaltılıklarla beraber çay içilir.



Sofralar: İki sofra şekli vardır. Bunlardan biri sofra diğeri ise masadır. Alışagelmiş yer sofralarında yemek yeme alışkanlığı devam etmekle beraber masada da yemek yenmektedir. Normal öğün, tören sofraları ve ziyafet sofraları kendi aralarında , kullanılan malzeme ve sunulan yemekler açısından farklılık gösterir. Normal öğün ve ve tören sofralarında sofra adapları kullanılmaktadır. Sofaraya evin büyükleri oturmadan oturmamak, o yemeğe başlamadan başlamamak , yemek yerken konuşmamak gibi kurallara uyulur.



Mutfak: Evlerde bir oda mutfak için ayrılır. Mutfakta ocak ve genellikle fırın bulunur. Kiler kışlık yiyeceklerin ve mutfakta günlük kullanıma fazla gelen malzemenin saklandığı mekandır. Hemen her evde bulunmakta olup , mutfakla ilişkili bir yerde konumlandırılmaktadır. Kilerde malzemeler raflara dizilerek , büyük sandıklara, çuvallara konularak, iplere dizilip duvara asılarak saklanır.



Özel gün ve törenler: Özel gün yemekleri çok çeşitli ve önemlidir. Hayatımızın önemli anlarını oluşturan zamanlarda, çok çeşitli yemekler ikram edilmek üzere hazırlanmaktadır. Bu ikramlar genellikle çorbalar , et yemekleri , pilavlar, salata ve tatlılardan oluşmaktadır.

- Türk mutfağında bulunan yemekleri ;
- çorbalar,
- et yemekleri
- etli sebze yemekleri
- diğer sebze yemekleri
- etli kurubaklagil yemekleri ,
- zeytinyağlı yemekler,
- pilavlar,
- börekler,
- salatalar,
- tatlılar,

gibi çok çeşitli şekillerde sınıflandırmak mümkündür.

A. ET YEMEKLERİ

1.BÜYÜK PARÇA ET YEMEKLERİ

2.KÜÇÜK PARÇA ET YEMEKLERİ



B.KÖFTELER



C. TAVUKLAR /HİNDİ



D. BALIKLAR



E. ETLİ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ



F. ETLİ DOLMALAR/SARMALAR



G.ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

A. ET YEMEKLERİ

B.PARÇA ET YEMEKLERİ

- ✓ Kuzu /Koyun Haşlama
- ✓ Kuzu/Koyun Kapama
- ✓ Fırında Koyun
- ✓ Söğüs Et
- ✓ Rosto
- ✓ İslim Kebabı

B.PARÇA ET YEMEKLERİ

- ✓ Yeşil Soğanlı Et
- ✓ Elbasan Tava
- ✓ Şehriyeli Güveç
- ✓ Ankara Tava
- ✓ İncik Yahnisi
- ✓ Koyun Kol Sarma

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

A. ET YEMEKLERİ

K.PARÇA ET YEMEKLERİ

- ✓ Bahçevan Kebabı
- ✓ Tas Kebap
- ✓ Orman Kebap
- ✓ Çiftlik Kebap
- ✓ Patlıcan Kebap
- ✓ Çoban Kavurma
- ✓ Macar Gulaş

K.PARÇA ET YEMEKLERİ

- ✓ Buğru Kebabı
- ✓ Çöp Kebabı
- ✓ Kağıt Kebabı
- ✓ Tandır Kebabı
- ✓ Oruk Kebabı
- ✓ Saç Kavurma

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

A. ET YEMEKLERİ

B.Köfteler

- ✓ Kadınbudu Köfte
- ✓ Dalyan Köfte
- ✓ Fırın Köfte
- ✓ İzmir Köfte
- ✓ Tepsi Köfte
- ✓ Terbiyeli Köfte
- ✓ Çiftlik Köfte

B.Köfteler

- ✓ Izgara Köfte
- ✓ Şiş Köfte
- ✓ Kayseri Köftesi
- ✓ Patlıcanlı Köfte
- ✓ Sini Köftesi
- ✓ Hasan Paşa Köftesi
- ✓ Ali Paşa Köftesi
- ✓ Harput Köftesi

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

A. ET YEMEKLERİ

C. TAVUK-HİNDİ

- ✓ Kievski
- ✓ Haşlama Tavuk
- ✓ Tavuk Dolma
- ✓ Tavuk Roti
- ✓ Sebzeli Piliç
- ✓ Tavuk Yahni

C.TAVUK -HİNDİ

- ✓ Tavuk Izgara
- ✓ Tavuk Şiş
- ✓ Tavuk Köfte
- ✓ Şinitsel
- ✓ Piliç Topkapı

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

D. BALIKLAR

- ✓ **Fırında Balık**
- ✓ **Balık Buğulama**
- ✓ **Balık Izgara**
- ✓ **Balık Tava**

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

ETLİ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

- ✓ Etlı Kuru Fasulye
- ✓ Etlı Nohut
- ✓ Kıy. Yeşil Mercimek

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

F. ETLİ DOLMA VE SARMALAR

- ✓ Biber Dolma
- ✓ Kabak Dolma
- ✓ Patlıcan Dolma
- ✓ Karışık Dolma
- ✓ Domates Dolma

F.ETLİ DOLMALAR ve SARMALAR

- ✓ Kereviz Dolma
- ✓ Soğan Dolma
- ✓ Yaprak Sarma
- ✓ Lahana Sarma
- ✓ Pazı Sarma

BİRİNCİ KAP YEMEKLER

G. ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

- ✓ Sebzeli Güveç
- ✓ Hünkar Beğendi
- ✓ Etlı Bamyı
- ✓ Etlı Taze Fasulye
- ✓ Kabak Musakka
- ✓ Karnabahar Musakka
- ✓ Patlıcan Musakka
- ✓ Karnıyarık
- ✓ Etlı Türlü
- ✓ Kıymalı Semizotu
- ✓ Kıymalı Patates

G.ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

- ✓ Sebze Öğreten
- ✓ Kabak Öğreten
- ✓ Karnabahar Öğreten
- ✓ Patates Oturtma
- ✓ Kıymalı Kapuska
- ✓ Kıymalı Bezelye
- ✓ Terbiyeli Etlı Pırasa
- ✓ Yumurtalı Ispanak
- ✓ Kıymalı Ispanak
- ✓ Terbiyeli Etlı Kereviz

İKİNCİ KAP YEMEKLER

A. ÇORBALAR

1.TANELİ ÇORBALAR

2. EZME ÇORBALAR



B.PİLAVLAR



C. MAKARNALAR



D. BÖREKLER



E. ZEYTİNYAĞLILAR



1. Z.Y SEBZE YEMEKLERİ

2. Z.Y DOLMA/SARMALAR

3. Z.Y KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

İKİNCİ KAP YEMEKLER

A.ÇORBALAR EZME ÇORBALAR

- ✓ Kır. Mercimek Çorba
- ✓ Sebze Çorba
- ✓ Domates Çorba
- ✓ Yeşil. Mer. Çorba
- ✓ Tarhana Çorba
- ✓ Patates Ezme Çorba
- ✓ Bezelye Unu Çorba

A.TANELİ ÇORBALAR

- ✓ Bahçevan Çorba
- ✓ Düğün Çorba
- ✓ Ezogelin Çorba
- ✓ Köylü Çorba
- ✓ Yeşil. Mer. Çorba
- ✓ Kır. Mercimek Çorba
- ✓ Tandır Çorba
- ✓ Kesme Çorba

İKİNCİ KAP YEMEKLER

B.PİLAVLAR

- ✓ Sade Pirinç Pilavı
- ✓ Şehriyeli Pirinç P.
- ✓ Domatesli pirinç pilavı
- ✓ İç Pilav
- ✓ Müceddere
- ✓ Meyhane Pilavı
- ✓ Bulgur Pilavı
- ✓ Nohutlu Pilav
- ✓ Mercimekli Bulgur pilavı

B. PİLAVLAR

- ✓ Azerbeycan Pilavı
- ✓ Bahar Pilavı
- ✓ Büryan Pilavı,
- ✓ Kaçkar Pilavı
- ✓ Mengen Pilavı
- ✓ Özbek Pilavı
- ✓ Buhara Pilavı
- ✓ Sebzeli Pilav
- ✓ Erişte Pilavı

İKİNCİ KAP YEMEKLER

C.MAKARNALAR

- ✓ Fırın Makarna
- ✓ Peynirli Makarna
- ✓ Bolenez Soslu Makarna
- ✓ Soslu Makarna
- ✓ Soslu Spagetti
- ✓ Mantarlı Spagetti
- ✓ Peynirli Erişte
- ✓ Makarna Öğreten vb.

D. BÖREKLER

- ✓ Talaş Böreği
- ✓ Ispanaklı Börek
- ✓ Kıymalı Börek
- ✓ Mercimekli Bükme Börek
- ✓ Peynirli Puf Böreği
- ✓ Kabak Böreği
- ✓ Bohça Böreği vb..

İKİNCİ KAP YEMEKLER

D.ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER

- ✓ İmam Bayıldı
- ✓ Kabak Bayıldı
- ✓ Mücver
- ✓ Şakşuka
- ✓ ZY Bakla
- ✓ ZY Yer Elması
- ✓ Karnabahar Kızartma
- ✓ Havuç Kızartma
- ✓ Kabak Kızartma

Zeytinyağı Dolma ve Sarmalar

- ✓ ZY Biber Dolma
- ✓ ZY Kereviz Dolma
- ✓ Zy Kabak Dolma
- ✓ ZY Lahana Sarma
- ✓ Zy Patlıcan Dolma

...

ÜÇÜNCÜ KAP YEMEKLER

A.MEYVELER

B. SALATALAR

C. KOMPOSTO VE HOŞAFLAR

D.TATLILAR(SÜTLÜ VE HAMUR TATLILAR, HELVA, MEYVELİ TATLILAR, DİĞER TATLILAR)

E. DİĞERLERİ