

COĞRAFİ İŞARETLİ TÜRK BAKLAVALARI

TURKISH BAKLAVAS WITH GEOGRAPHICAL INDICATION

Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU¹

ÖZ

Baklava, Türk mutfağının en seçkin tatlılarından biridir. İncecik hazırlanmış yufka tabakalarının arasına yerleştirilen ceviz veya fıstık gibi iç malzemelerle zenginleştirilmiş özgün bir lezzet sunmaktadır. Baklava, Türk mutfak kültürünün bir simgesi haline gelmiştir. Bu araştırma, Türk mutfağının önemli bir unsuru olan coğrafi işaretli baklavaların derlenmesi ve bu baklavaların ayırt edici özelliklerinin, benzerliklerinin ve farklılıklarının kapsamlı bir şekilde ortaya konulmasını amaçlamaktadır. Bu bağlamda, coğrafi işaretli baklavaların üretim süreçleri, kullanılan malzemeler ve bölgesel farklılıklar detaylı olarak incelenmektedir. Bu çalışma, coğrafi işaret tescili almış baklavalarının kültürel ve gastronomik değerlerini vurgulayarak, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini gözler önüne sermeyi hedeflemektedir. Çalışmada nitel araştırma desenlerinden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Coğrafi işaretli baklavalara ilişkin veriler Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Coğrafi İşaretler Portalı platformu taranarak elde edilmiştir. Araştırma, 07.03.2024-18.05.2024 tarihleri arasındaki süre içerisinde tescillenen 13 farklı destinasyona ait baklavaları kapsamaktadır. Elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemi kullanılarak incelenmiş ve tescillenen farklılıklar ve benzerlikler nitel veri analiz programıyla değerlendirilmiştir. Araştırmada baklavaların içerdiği malzemelerden, yapım tekniklerine ve şerbetin bileşenlerine kadar yaygın benzerliklerle birlikte detaylı farklılıkların da olduğu görülmüştür. Araştırma sonuçları Türk mutfağının zenginliğinin ve kültürel mirasının bir yansıması olan coğrafi işaretli baklavaların korunması ve tanıtılmasına yönelik önemli katkılar sağlayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Gastronomi, Baklava.


JEL Sınıflandırma Kodları: L83, Z32.

ABSTRACT

Baklava is one of the most distinguished desserts of Turkish cuisine. It offers a unique flavor enriched with finely prepared layers of phyllo dough filled with ingredients such as walnuts or pistachios. Baklava has become a symbol of Turkish culinary culture. The research aims to compile information on Turkish baklavas with geographical indications, which are a significant element of Turkish cuisine, and to comprehensively elucidate their distinctive features, similarities, and differences. In this context, the production processes, ingredients, and regional variations of baklavas with geographical indications are examined in detail. The study seeks to highlight the cultural and gastronomic values of baklavas with geographical indication certification, showcasing the richness and diversity of Turkish cuisine. The study utilizes qualitative research design, specifically employing the document analysis technique. Data regarding geographically indicated baklavas are gathered by scanning the Geographical Indications Portal of the Turkish Patent and Trademark Office. The research encompasses baklavas from 13 different destinations registered between 07.03.2024 and 18.05.2024. The obtained data are subjected to descriptive analysis method and evaluated using qualitative data analysis software to identify registered distinctions and similarities. The study reveals not only commonalities such as ingredients, production techniques, and syrup compositions among baklavas but also intricate differences. The findings of the research would significantly contribute to the preservation and promotion of geographically indicated baklavas, which serve as a reflection of the richness of Turkish cuisine and its cultural heritage.

Keywords: Geographical Indication, Gastronomy, Baklava.

JEL Classification Codes: L83, Z32.

¹  Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, hcilginoglu@kastamonu.edu.tr

EXTENDED SUMMARY

Purpose and Scope:

The research aims to compile information on Turkish baklavas with geographical indications, which are a significant element of Turkish cuisine, and to comprehensively elucidate their distinctive features, similarities, and differences. In this context, the production processes, ingredients, and regional variations of baklavas with geographical indications are examined in detail. The study seeks to highlight the cultural and gastronomic values of baklavas with geographical indication certification, showcasing the richness and diversity of Turkish cuisine.

Design/methodology/approach:

Utilizing the document analysis technique, a qualitative research design, data is gathered from the Geographical Indications Portal of the Turkish Patent and Trademark Office. The study covers baklavas from 13 different destinations registered between March 7, 2024, and May 18, 2024. Descriptive analysis is used to evaluate the registered differences and similarities, utilizing a qualitative data analysis program.

Findings:

Antep Baklava, a traditional Turkish dessert from Gaziantep, received its geographical indication in 2008. This dessert, passed down through the master-apprentice tradition, differs from homemade versions in both production method and taste. It is made by placing pistachios and cream between very thin layers of dough, which are then baked and topped with syrup. Antep Baklava comes in two types: dry and fresh. Tavas Baklava, a traditional dessert from the Tavas district of Denizli, is typically made for special occasions such as weddings, engagements, henna nights, and holidays. Registered in 2018, it is prepared with a local flour mixture called "Urga flour." This dessert is noted for its communal preparation using local ingredients and special methods. Sivrihisar Muska Baklava, from Eskişehir's Sivrihisar district, received its geographical indication in 2018. Traditionally passed down from mothers to daughters and daughters-in-law, it is distinguished by its triangular shape and can be served with or without syrup. It features walnuts between thinly rolled phyllo dough, folded into a triangular shape, and baked. Bartın Beyaz Baklava, registered in 2020, is traditionally made in bread ovens, a practice prevalent in Bartın households until a century ago. The filling, made with walnuts and starch, is cut into equilateral diamond shapes and left to dry overnight. The next day, melted butter is poured over it, and it is baked for several hours to ensure the top does not brown. Devrek Beyaz Baklava from Zonguldak's Devrek district also received its geographical indication in 2020. Known for its unique baking method that prevents browning the top, it is significant in local cuisine and is made for special occasions such as religious holidays, weddings, and engagements. Erzurum Pekmezli Baklava, registered in 2021, uses mulberry molasses instead of syrup, giving it a unique taste and golden color. This version, dating back to 1950, involves rolling very thin phyllo dough with walnuts or pistachios and mulberry molasses, slicing it, and baking it. Akşehir Peynir Baklava, deeply rooted in Akşehir cuisine from the Ottoman period, received its geographical indication in 2021. Typically served warm on special occasions like weddings and holidays, it is made with baklava dough and fresh unsalted cheese, reflecting the region's history and traditions. Afyonkarahisar Hurma Baklava, registered in 2022, is significant in Afyonkarahisar cuisine. Named for its date-like shape, it is made with wheat flour, butter, sunflower oil, baking powder, milk, walnuts, and apple vinegar. The dough is divided into portions, baked, and completed by pouring specially prepared syrup over it. Kayseri Gül Baklava, an essential part of Kayseri's culinary culture, received its geographical indication in 2022. This traditional dessert is often served on special occasions and gatherings. Made from a special dough using wheat flour, yogurt, milk, olive oil, eggs, salt, and white sugar, it features rose-shaped layers filled with walnuts, baked with a butter and olive oil mixture, and served cold with syrup. Uşak Baklava, significant in Uşak's culinary culture, received its geographical indication in 2022. Representing the region's culture, it is made with special-purpose wheat flour, water, eggs, salt, and sunflower oil. Typically consisting of 65-70 layers, each about 1-1.2 mm thick, these thin layers are filled with ground walnuts, baked with clarified butter, and soaked in syrup prepared a day in advance.

Conclusion and Discussion:

Baklava, a globally loved dessert, mirrors the cultural identity and history of different regions. Common ingredients in geographically indicated baklava doughs include flour, oil, water, salt, eggs, milk, vinegar, and yogurt. Starch is commonly used for rolling out the phyllo layers, and walnuts are frequently preferred for fillings. The phyllo layers are mostly greased with clarified butter or butter, and syrup ingredients typically include water, sugar, and lemon juice. Differences in geographically indicated baklavas arise from variations in dough ingredients such as flour mixtures, sugar, semolina, baking powder, lemon juice, starch, saffron, vanilla sugar, and butter. Notably, dough can be rolled out with flour or flour mixtures, and even dough that is not rolled out in phyllo form can be considered baklava. In addition to butter and oils, different types of oils and molasses are used in greasing the phyllo layers. Fillings may include pistachios, cream, starch, and cheese, and various ingredients such as honey, molasses, citric acid, and salt are used in syrup making. As a cultural and historical symbol, baklava takes various forms and diversifies across regions. The materials and techniques used in preparing baklavas can vary by geographical region. The study highlights the differences in baklava dough ingredients and fillings, reflecting regional cultures and culinary traditions. Future research is recommended to explore the interactions of geographically indicated baklavas on social media, consumer preferences, and market trends in depth.

1. GİRİŞ

Türk mutfak kültüründe hamurdan tatlı yapmak çok uzun yıllardan süregelen bir gelenektir (Güler, 2010). Bu tatlıların farklı kültürlerden etkilendiğini söylemek mümkündür. Örneğin Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya gelirken beraberlerinde unlu tatlı kültürlerini de getirmeleri ve daha sonra Anadolu'da farklı kültürlerden etkilenmeleriyle baklava, şambaba ve lokma gibi hamur tatlılarının bugünkü haline gelmesini sağlamıştır. İrmikten yapılan revani, kaygana, kadayıf gibi tatlıların yanı sıra Türk mutfak kültüründe ayva, kestane, kabak ve incir gibi kuru veya taze meyve ve sebzelerden yapılan tatlılar ve muhallebi, keşkül, kazandibi, sütlaç gibi sütlü tatlılar da yer almaktadır (Batu ve Batu, 2016).

Türk mutfağı denince ilk akla gelen tatlılardan biri baklavadır (Şengül, 2017). Baklava, ince açılmış yufkaların arasına fıstık, ceviz, fındık gibi kuruyemişlerin eklenerek hazırlanmış şerbetli bir hamur tatlısıdır (Akkaya ve Koç, 2017). Türk Dil Kurumu tarafından "Çok ince yufkadan yapılarak arasına kaymak, fıstık, ceviz, badem vb. konulup pişirilen ve üzerine şeker şerbeti dökülen bir tatlı türü." olarak tanımlanan baklava, aynı zamanda dilimlemesinde kullanılan eşkenar dörtgen şeklinin de "baklava dilimi" olarak bilinmesini sağlamıştır (Türk Dil Kurumu, 2024). Kökeni ve adı hakkında kesin bir bilgi olmadığı bilinen baklavanın Türkçe "baklağı, baklağı" veya Arapça "bağla" sözcüğünden türediği düşünülmektedir (Aydın, 2015).

Farklı etnik gruplar tarafından sahiplenilen baklavanın Orta Asya döneminde Türk mutfak kültüründe yer aldığı belirtilmiştir (Perry, 1994, aktaran Acar, 2012). Türk mutfak kültürünün önemli tatlılarından biri olan baklava ile ilgili ulaşılan en eski kayıt 1473 yılında Fatih Sultan Mehmet dönemindeki saray mutfağı defterinde yer almaktadır. Bu defterde altı çeşit baklavadan bahsedilmiştir. Günümüzde ününü hala yitirmemiş olan baklavanın geçmişte Halep'in kasabası olan Antep'te ünlendiği bilinmektedir. Baklava, Türk halkının geleneksel tatlıları arasında yer alarak Türk mutfağıyla özdeşleşmiştir. Türk mutfağında baklava geçmişten beri bayram, düğün ve diğer kutlamalarda hazırlanmakta ve ikram edilmektedir (Shipman ve Durmuş, 2017).

Baklava gibi geleneksel yiyeceklerin gelecek nesillere aktarılmasında coğrafi işaretleme önemli rol oynamaktadır (Albayrak ve Güneş, 2010). Coğrafi işaret, ayırt edici özellikleriyle ön plana çıkan ve bulunduğu destinasyonla özdeşleşen ürünlere verilen işaret olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler, tarım ürünlerinin yanı sıra el yapımı ürünleri de kapsamaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012). Coğrafi işaret, tescillenen ürüne ve ürünün ait olduğu bölgeye katma değer sağlamakla birlikte kökeninin korunmasını da sağlamaktadır (Suna ve Uçuk, 2018).

Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde yapılan ve çoğu yörede kendine has özellikler taşıyan baklava, çeşitli şehirler tarafından coğrafi işareti alınan bir tatlıdır. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 18.05.2024 tarihine kadar 13 farklı destinasyona ait baklava tescil edilmiştir. İlk olarak Gaziantep Sanayi Odasının başvurusuyla 2008 yılında Antep Baklavası tescil almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Ayrıca Türkiye'nin ilk coğrafi işaretli ürünü Antep Baklavasıdır (Suna ve Uçuk, 2018). Daha sonra sırasıyla Tavas Baklavası (2018), Sivrihisar Muska Baklavası (2018), Devrek Beyaz Baklavası (2020), Bartın Beyaz Baklavası (2020), Erzurum Pekmezli Baklavası (2021), Akşehir Peynir Baklavası (2021), Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası (2022), Kayseri Gül Baklavası (2022), Uşak Baklavası (2022), Amasya Cevizli Ballı Baklavası (2022), Arapgir Deli Kız Baklavası (2023), ve son olarak da Çerkeş Sırma Baklavası (2024) tescil almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Baklava ile ilgili literatür incelendiğinde çok sayıda bilimsel çalışma içinde değerlendirildiği görülmektedir (Aydın, 2015; Sevimli ve Sönmezdağ, 2017; Aydın vd., 2018; Çoşan ve Seçim, 2019). Baklava üzerine geleneksellik, gıda birleşenleri, ürün geliştirme, satış ve pazarlaması gibi konu alanlarında yapılan birçok çalışma mevcuttur (Elie Dimitras, 1993; Perry, 2000; Wagda, 2004; Hourani, 2009; Gürbüz, 2009; Acar vd., 2012; Balaban, 2013; Savlak ve Köse, 2014; Akkaya ve Koç, 2017; Bal vd., 2019; Al-İsmail vd., 2020; Emami vd., 2020). Bu araştırma, Türk mutfağının önemli bir unsuru olan coğrafi işaretli baklavaların derlenmesi ve bu baklavaların ayırt edici özelliklerinin, benzerliklerinin ve farklılıklarının kapsamlı bir şekilde ortaya konulmasını amaçlamaktadır. Bu tescillenmiş farklılıkların belirlenmesi, baklava alanında yeni coğrafi işaretlemelerin geliştirilmesine ve belirli bölgelerde kullanılan özgün malzemelerin ve yöntemlerin korunması ve tanıtılması açısından önem taşımaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Baklavanın Tarihçesi

Köklü bir geçmişe sahip olan baklavanın tarihi yüzyıllar öncesine dayanmaktadır (Bal vd., 2019). Birçok ülke baklavayı geleneksel tatlısı olarak sahiplenmektedir. Bu konuda birçok iddia vardır. Örneğin Yunanlılar, Türklerin baklavayı Bizans'tan aldığı iddia etmiştir. Bu iddianın sahibi Profesör Speros Vryonis, Bizans'ta sevilen 'koptaon' veya 'kopte' adlı tatlıların baklavaya benzediğini ispatlamaya çalışmıştır. Franz Maier'in iddiasına göre; baklavanın 8. yüzyılın başlarında Asurlulardan geldiği bilinmektedir. Amerikalı gazeteci Charles Perry ise baklavanın Orta Asya'dan geldiğini fakat tatlı formunda değil de şekerleme olduğunu savunmuştur (Akkaya ve Koç, 2017).

Baklavanın Bizans veya Asur medeniyetlerine ait olduğu iddialarının yanı sıra Orta Asya Türk medeniyetlerine ait olduğu bugünkü geçerli bilgiler arasındadır (Acar, 2012). Orta Asya'dan Anadolu'ya göç yolunda Azerbaycan'ın olduğunu belirten Perry, baklavanın bu bölgedeki İranlılarla olan temasın bir ürünü olduğunu düşünmektedir. Baklavanın Araplar, Mısırlılar ve Filistinlilerden sonra Suriye ve Türkiye'ye geçtiği, ardından İspanya, Kuzey Afrika ve Güney Fransa'ya baklava götürüldüğü de iddialar arasındadır (Emil, 2006; Kunz, 2011).

Tarihin ilerleyen dönemlerinde Anadolu Selçuklu kültüründe misafirlere verilen ziyafetlerde yemekten hemen sonra tatlı ikram edilmiştir. Saray mutfağına ait Helvahane bölümünde helva bayram boyunca çok tüketilirdi. Topkapı Sarayında bir dönem bütün tatlılar helva olarak adlandırılırsa da baklavanın tanıtılmasıyla diğer tatlılar da kimlik kazanmıştır. Doğu Akdeniz, Balkanlar, Ortadoğu, Türkler, Yahudiler, Rumlar, Bulgarlar, Araplar ve Ermeniler baklavayı kendi tatlıları olarak görse de baklava Osmanlı tatlısı olarak bilinmekteydi (Akkaya, 2017).

2.2. Türk Baklavasının Karakteristik Özellikleri

Evlıya Çelebi seyahatnamesinde tatlılara özel bir bölümde yer vermiş ve iyi bir baklavanın nasıl olması gerektiğini ifade etmiştir. Çelebiye göre iyi bir baklava kağıt tekerleği büyüklüğünde ve kat kat olmakla beraber üzerine konulan akçenin ağırlığından bile çökebilecek derecede yumuşak olması gerektiğini belirtmiştir (Akkor, 2016). Kendine has içerik ve üretim yöntemi ile Türk Baklavasının tanıtılması Enstitüsü (TSE) standardına göre (Türk Standartları Enstitüsü, 2024);

Sert buğday unu veya özel amaçlı un, yumurta, tuz ve su karışımından elde edilen sert hamura; sert buğdaydan elde edilen buğday nişastası serpilerek, hamurun tekniğine uygun olarak açılması; içine ve/veya arasına kaymak, tereyağı veya sadeyağı, çeşnesine göre antepfıstığı içi, ceviz içi veya bölgesine göre fındık içi veya badem içinin eklenmesinden sonra; mevzuatlarda katılmasına izin verilen katkı maddelerinin bir veya birkaçının katılarak veya katılmadan çeşidine göre dilimlendikten sonra uygun sıcaklık ve sürede pişirilip, toz şekerinin su ile kaynatılmasıyla (limon suyu veya limon tuzu eklenmiş) elde edilen şerbet ilave edilmiş mamul olmalıdır.

Duyusal özellikleri: Kendine özgü renkte (altın sarısı) ve görünüşte olmalı. Yanık, koyu renkte olmamalı, tepsinin her bir dilimi bakılan her yönden aynı özgü altın sarısı renginde olmalı, üstü ve altı aynı renkte olmalı, ton veya pişme farkı olmamalı, içindeki antepfıstığı bakıldığında zümrüt/çimen yeşili rengini korumalıdır. Çeşniler renklerini ve fiziki özellikleriyle tat ve kokularını korumalı, değişime uğramamalıdır. Ağza alındığında ağızda donma ve kaplama yapmamalı, şerbeti ve yoğunluğu sert olmamalı, ağızda ve dişlerde hissedilmemeli, boğazı yakmamalı; kendine has pişkinliği ile ağızda çığnemeye mahal vermeden bile dağılmalı ve erimelidir.

Görünüş özellikleri: Kendine has görünüşte olmalıdır. Her bir dilimin yüksekliği en az 35 mm olmalı (bu yükseklik, Şöbiyet, Fıstık Dolması, Padişah, Hünkâr ve Sütlü Nuriye'de 25 mm'dir) ve tepsisi içinde her bir dilimin eni boyu yaklaşık aynı ölçüde ve homojen olmalıdır.

Baklavanın en önemli karakteristik özelliklerini oluşturan malzemelerden biri de yağ ve hamurdur (Güzelbey, 1982). Baklava hamurunun açılmasında kullanılan oklavanın armut ağacından olması ve meşe odunu ateşinde pişirilmesi baklavanın daha lezzetli olmasını sağlamaktadır. Ayrıca Türk baklavasını diğer baklavalardan ayıran en önemli özellik hamurunun ince açılmasıdır (Uslu, 2016, aktaran Bal vd., 2019). Gaziantepli baklava ustalarına göre iyi bir baklava "hış", kötü bir baklava "mıcık" sesi çıkarmaktadır (Ünsal, 2009).

2.3. Türk Mutfak Kültüründe Baklavanın Önemi

Anadolu Selçuklu döneminden beri Türk mutfak kültüründe ziyafetlerde yemekten hemen sonra misafirlere tatlı ikram edildiği bilinmektedir. Tatlının misafirlere ikram edilmesi Türk kültüründe eski bir gelenek olmakla birlikte

düğün, nişan, mevlit ve bayramlar gibi özel günlerde de ikramlıklar arasında yer almaktadır. Osmanlı saray mutfağında ise bayramlarda helvahane bölümünde helvalar yapılmaktaydı. Geçmişte saray mutfağında bütün tatlılar helva olarak adlandırılrsa da saray mutfağına baklavanın girmesiyle diğer tatlıların da kimlik kazandığı ve zamanla baklavanın daha fazla ön plana çıktığı görülmüştür (Nahya, 1984; Şahin, 2008; Akkaya, 2017).

Selçuklu döneminde Ramazan'ın 15. günü, Hırka-i Şerif'in ziyareti sırasında yeniçerilere baklava ikram edilmekteydi. Yeniçerilere baklava ikram etme geleneği Osmanlı döneminde de devam etmiştir. Kanuni Sultan Süleyman tarafından her Ramazan ayı yeniçeri ocağındaki her on kişiye bir sini baklava ikram edilmiştir. Bu gelenek "baklava alayı" olarak anılmaktaydı. Osmanlı döneminde "rikak" ismi ile bilinen baklava, saray mutfağının özel lezzetlerinden biri olmuştur. Öyle ki Topkapı saray mutfağında özellikle iftar ve bayram ziyafetlerinde çoğu zaman sofrada yerini almıştır (Akkaya ve Koç, 2017; Sabbağ ve Boğan, 2019). Günümüzdeki baklava formu Fatih Sultan Mehmet döneminde oluşmuştur (Akkaya, 2017:9).

Türkler tarafından geleneksel bir tatlı olarak kabul edilen baklava, Türk tatlıları arasında da ilk sıralarda yer almaktadır. Günümüzde baklava birçok aile tarafından evde yapılmaktadır. Bayramlar, düğünler gibi kutların, törenin ve ziyafetin olduğu hemen hemen her sofrada baklava da yerini almıştır (Batu ve Batu, 2016; Shipman ve Durmuş, 2017).

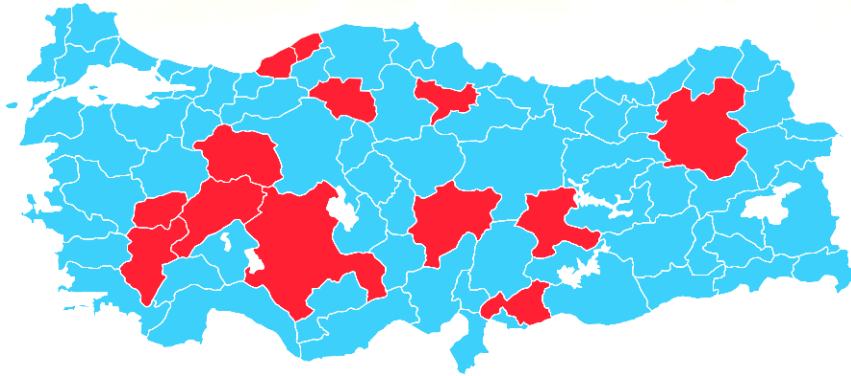
3. YÖNTEM

Bu araştırma, Türk mutfağının önemli bir unsuru olan coğrafi işaretli baklavaların derlenmesi ve bu baklavaların ayırt edici özelliklerinin, benzerliklerinin ve farklılıklarının kapsamlı bir şekilde ortaya konulmasını amaçlamaktadır. Bu doğrultuda çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Doküman analizi tekniği, araştırılacak konuya ilişkin dokümanların bilimsel esaslara uygun olarak incelenmesidir (Kıral, 2020:185). Bu doğrultuda coğrafi işaretli baklavalara ilişkin veriler, Türk Patent ve Marka Kurumu, web sitesindeki coğrafi işaretli baklavaların yer aldığı ilgili bölümdeki verilerin taranması ile elde edilmiştir. İlgili verilere 07.03.2024-18.05.2024 tarihleri arasında erişilmiştir. Bu nedenle coğrafi işaretli baklavalara, verilere erişimin sağlandığı sürece kadar tescillenen ürünlerle sınırlıdır. Çalışma bu yönüyle Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 18.05.2024 tarihine kadar tescillenen 13 farklı destinasyona ait baklavaları kapsamaktadır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Türk mutfak kültürüne mül olan bu baklavalara ait tescillenen ayırt edici özellikler, farklılıklar ve benzerlikler NVivo nitel veri analiz programı kullanılarak incelenmiştir.

4. BULGULAR

Çalışmanın bu bölümünde coğrafi işaretli Antep Baklavası, Tavas Baklavası, Sivrihisar Muska Baklavası, Devrek Beyaz Baklavası, Bartın Beyaz Baklavası, Erzurum Pekmezli Baklavası, Akşehir Peynir Baklavası, Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası, Kayseri Gül Baklavası, Uşak Baklavası, Amasya Cevizli Ballı Baklavası, Arapgir Deli Kız Baklavası ve Çerkeş Sırma Baklavasına ait bulgular incelenmiştir. Coğrafi işaretli baklavaların illere göre dağılımına ait görsel Şekil 1'de verilmiştir.

Şekil 1. Coğrafi İşaretli Baklavaların İllere Göre Dağılımı



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.1. Antep Baklavası

Antep Baklavası 2008 yılında coğrafi işaret alan geleneksel Türk tatlısıdır. İsminden de anlaşılacağı üzere Gaziantep'te nesilden nesile usta çırak ilişkisi ile aktararak günümüze ulaştırılmıştır. Bu süreç üretim şekli ve lezzeti bakımından Antep Baklavasının ev yapımı baklavalardan farklılaşmasına neden olmuştur. Bu tatlı, çok ince hamur katları arasına fıstık ve kaymak konularak pişirildikten sonra üzerine şerbet ilave edilerek hazırlanmaktadır. Antep Baklavası kuru ve yaş olmak üzere iki çeşit üretilmektedir. Bu iki farklı baklavayı birbirinden ayıran tek özellik kuru baklavada raf ömrünün uzatılması için kaymak kullanılmamasıdır. Antep Baklavasına ait görsel Şekil 2'de verilmiştir.

Şekil 2. Antep Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.2. Tavas Baklavası

Tavas Baklavası, Denizli'nin Tavas ilçesinde düğün, nişan, kına, bayram gibi tüm özel günlerde yapılan geleneksel bir tatlıdır. Urganu denilen un karışımıyla hazırlanan Tavas Baklavası, 2018 yılında tescillenmiştir. Bu tatlı imece usulü ile yöresel malzemeler ve özel yöntemlerle hazırlanmaktadır. Elle yenmesi tavsiye edilmektedir. Tavas Baklavasına ait görsel Şekil 3'te verilmiştir.

Şekil 3. Tavas Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.3. Sivrihisar Muska Baklavası

Eskişehir'in Sivrihisar ilçesinde geleneksel olarak annelerin kızlarına ve gelinlerine öğretmek için günümüze ulaştırdıkları Sivrihisar Muska Baklavası 2018 yılında coğrafi işaret almıştır. Bu tatlı hazırlanış şekli ve malzemeleri ile alışlagelmiş baklava formundan farklıdır. Sivrihisar Muska Baklavası çok ince bir şekilde açılan yufkaların arasına ceviz konularak muska şeklinde katlanıp pişirilir. Bu baklava şerbetli ve şerbetsiz olarak tüketilmektedir. Sivrihisar Muska Baklavasına ait görsel Şekil 4'te verilmiştir.

Şekil 4. Sivrihisar Muska Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.4. Bartın Beyaz Baklavası

Bartın'da 100 yıl öncesine kadar hemen hemen her evde bulunan ekme fırınlarında yapılan Bartın Beyaz Baklavası 2020 yılında tescillenmiştir. Ceviz ve Nişasta ile iç harcı hazırlanan baklava, eşkenar dörtgen şeklinde kesilerek bir gece kurumaya bırakılır. Ertesi gün üzerine eritilmiş tereyağı döküldükten sonra fırında üstünün kızarması önlenerek şekilde 2-3 saat pişirilmektedir. Bartın Beyaz Baklavasına ait görsel Şekil 5'te verilmiştir.

Şekil 5. Bartın Beyaz Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.5. Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası

Zonguldak'ın Devrek ilçesinde üretilen ürünler kullanılarak ve özel pişirme yöntemiyle üzeri kızartılmadan pişirildiği için Devrek Beyaz Baklavası adını alan tatlı 2020 yılında coğrafi işaret almıştır. Yöre mutfağında önemli bir yere sahip olan Devrek Beyaz Baklavası, dini bayramlar, düğün, nişan gibi özel günlerde yapılmaktadır. Devrek Beyaz Baklavasına ait görsel Şekil 6'da verilmiştir.

Şekil 6. Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.6. Erzurum Pekmezli Baklavası

Birçok baklava çeşidinin aksine Erzurum Pekmezli Baklavasının tatlandırmasında üzerine şerbet dökmek yerine yufkaların arasına dut pekmezi ilave edilir. Dut pekmezinin kullanımı tatlıya kendine has tat ve altın sarısı renk kazandırmaktadır. Tarihinin 1950 yılına dayandığı bilinen Erzurum Pekmezli Baklavası, 2021 tarihinde tescillenmiştir. Erzurum Pekmezli Baklavası, özel üretim oklavalarla oldukça ince açılan yufkaların içerisine ceviz içi veya Antep Fıstığı ve dut pekmezi ilave edilerek rulo şeklinde sarılıp dilimlenerek pişirilen bir tatlıdır. Erzurum Pekmezli Baklavasına ait görsel Şekil 7’de verilmiştir.

Şekil 7. Erzurum Pekmezli Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.7. Akşehir Peynir Baklavası

Akşehir Peynir Baklavası, Akşehir mutfağında köklü bir yere sahip olan, tarihi Osmanlı Dönemine kadar dayanan bir tatlıdır. Akşehir Peynir Baklavası 2021 yılında coğrafi işaret alan bölgeye özgü bir tatlıdır. Genellikle düğün, bayram gibi özel günlerde ikram edilen Akşehir Peynir Baklavası baklavalık yufka ve taze tuzsuz peynir kullanılarak yapılır. Pişirildikten sonra ılık olarak servis edilen Akşehir Peynir Baklavası, bölgenin tarihini, geleneklerini ve lezzetini yansıtan bir simge haline gelmiştir. Akşehir Peynir Baklavasına ait görsel Şekil 8’de verilmiştir.

Şekil 8. Akşehir Peynir Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.8. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası

Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası 2022 yılında coğrafi işaret alan geleneksel bir tatlıdır. Afyonkarahisar mutfağında önemli bir yere sahip olan Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası, buğday unu, tereyağı, ayçiçek yağı, kabartma tozu, süt, ceviz içi ve elma sirkesi kullanılarak hazırlanır. Daha sonra elde edilen hamur bezelere bölündükten sonra fırında pişirilir ve daha sonra üzerine özel olarak hazırlanan şerbet dökülerek tatlı tamamlanır. Bu baklavanın şekli hurmaya benzediği için hurma adını almıştır.

Ayrıca, bölgede hurmanın "furma" veya "fırma" gibi isimlerle anılmasından dolayı, Afyonkarahisar Hurma Baklavası bazen "furma baklavası" veya "fırma baklavası" olarak da bilinmektedir. Tarihi uzun bir geçmişe dayanan Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası üretimi ustalık gerektirmektedir. Baklavanın üretiminde şeklinin verilmesi ve şerbetinin hazırlanması gibi aşamalarda coğrafi sınıra özgü metotlar kullanılmaktadır. Afyonkarahisar Hurma Baklavasına ait görsel Şekil 9'da verilmiştir.

Şekil 9. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.9. Kayseri Gül Baklavası

Kayseri mutfak kültüründe oldukça önemli bir yere sahip olan Kayseri Gül Baklavası 2022 yılında coğrafi işaret almıştır. Geleneksel ve tarihi uzak bir geçmişe dayanan bu baklava özel günlerde ve davetlerde sıkça ikram edilen bir lezzettir. Kayseri mutfak mirasının önemli temsilcilerinden olan Kayseri Gül Baklavası buğday unu, yoğurt, süt, zeytinyağı, yumurta, tuz ve beyaz şeker gibi malzemeler kullanılarak elde edilen özel bir hamurdan yapılır. Bu hamurdan elde edilen ince yufkaların arasına ceviz içi eklenip katlanarak gül şekli verilir. Pişirilmeden önce üstüne tereyağı ve zeytin yağı karışımı sürülür. Piştikten sonra üzerine şerbet dökülen Kayseri Gül Baklavası soğuk olarak servis edilir. Kayseri Gül Baklavasına ait görsel Şekil 10'da verilmiştir.

Şekil 10. Kayseri Gül Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.10. Uşak Baklavası

Uşak şehrinin mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip olan Uşak baklavası kökleri geçmişe uzanan geleneksel bir tatlıdır. Uşak Baklavası 2022 yılında coğrafi işaret alan bölgenin kültürünü yansıtan önemli simgelerden biridir. Uşak baklavasının hamuru hazırlanırken özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ve ayçiçek yağı kullanılmaktadır. Genellikle 65-70 kat yufkadan oluşan Uşak baklavasının her kattaki yufkası yaklaşık olarak 1-1,2 mm kalınlığında olmalıdır. Ustalık ve maharet gerektiren bu yufkaların çapı 150-180 cm aralığından olmalıdır. Oldukça ince açılmış bu yufkaların arasına öğütülmüş ceviz içi eklenir ve üzerine sadeyağ dökülerek pişirilir. Uşak Baklavası için bir gün önceden şerbet hazırlanmalıdır. Baklava piştikten sonra bu şerbet üzerine dökülür. Uşak Baklavasının her bir dilimi 4,5-5 cm yüksekliğinde olmalıdır. Uşak Baklavasına ait görsel Şekil 11'de verilmiştir.

Şekil 11. Uşak Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.11. Amasya Cevizli Ballı Baklavası

Amasya'nın zengin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Amasya Cevizli Ballı Baklavası 2022 yılında coğrafi işaret almıştır. Genellikle düğünlerde, sünnet merasimlerinde ya da bayramlarda yapılıp misafirlere ikram edilen Amasya Cevizli Ballı Baklavası bölgenin kültürel mirasının sürdürülmesini sağlayan önemli bir tatlıdır. Amasya Cevizli Ballı Baklavası hamuru yumurta, ayçiçek yağı, süt, elma sirkesi, tuz, özel amaçlı buğday unu, su ve safran kullanılarak hazırlanır. Bu hamurdan elde edilen yufkaların arasına ceviz içi eklenir. Üzerine erimiş tereyağı dökülüp pişirilen tatlıya daha sonra şerbeti dökülür. Bu tatlıyı özel kılan detaylardan birisi şerbetinde bal bulunmasıdır. Bir tepsi baklava için 40 kat hamur açılır. Ustalık gerektiren bu işlem sonrası dikdörtgen ya da kare şekilde dilimlenen baklava bu bölgeye özgü malzemeler barındırması sebebiyle şehrin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Baklava hamuru elde edilirken kullanılan elma sirkesi ve safranın tatlının karakteristik yapısına katkısı büyüktür. Elma sirkesi tatlının daha gevrek bir yapıya sahip olmasını sağlarken, tatlıya altın sarısı rengini veren safran da unutulmamalıdır. Amasya Cevizli Ballı Baklavasında ait görsel Şekil 12'de verilmiştir.

Şekil 12. Amasya Cevizli Ballı Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.12. Arapgir Deli Kız Baklavası

Malatya ili Arapgir ilçesinde üretilen Arapgir Deli Kız Baklavası 2023 yılında coğrafi işaretli tatlılar arasına katılmıştır. Bu baklavayı diğer baklavalardan ayıran en temel özelliklerinden biri pişirilmemesidir. Un ve su kullanılarak yapılan ve sacda pişirilmiş yufka ekmeklerinden elde edilen Arapgir Deli Kız Baklavası için yaklaşık olarak 10 adet yufka kullanılır. Bu yufkaların her birisinin arasına tereyağı ve dut pekmezinden yapılmış bir karışım sürülür ve daha sonra öğütülmüş ceviz eklenir. Servis edilirken havuç dilimi şeklinde kesilen Arapgir Deli Kız Baklavası yapıldığı coğrafi sınırla özdeşleşmiş, bölgenin kültürel mirasına katkı sağlanan bir lezzettir. Arapgir Deli Kız Baklavasına ait görsel Şekil 13'te verilmiştir.

Şekil 13. Arapgir Deli Kız Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.13. Çerkeş Sırma Baklavası

Çankırı ilinin Çerkeş ilçesinde özel bir yöntemle üretilen Çerkeş Sırma Baklavası, tarihi geçmişe dayanan bölgeye özgü bir tatlıdır. Nişan düğün organizasyonlarında ya da bayram gibi özel günlerde ikram edilen bu baklava üretildiği ve tüketildiği bölgenin kültürel mirası açısından kıymetli bir yere sahiptir. Çerkeş Sırma Baklavasının yufkaları için hazırlanan hamurda özel amaçlı buğday unu, yumurta, sirke, Çankırı kaya tuzu, yoğurt, süt ve ayçiçek yağı kullanılır. Açılan yufkaların üzerine iri olarak öğütülmüş ceviz dökülür. Daha sonra yufka oklavaya sarılır ve oklavanın sağından ve solundan yufka rulosu ortaya doğru itilerek sıkıştırılır. Baklavaya sırma adını veren bu işlemle baklava kırışık bir görünüme sahip olur. Şekli verilen baklava pişirildikten sonra şerbetle buluşturulur. 2024 yılından itibaren coğrafi işaret alan Çerkeş Sırma Baklavası üretildiği coğrafi sınırlarla sıkı bir bağa sahiptir. Çerkeş Sırma Baklavasına ait görsel Şekil 14'te verilmiştir.

Şekil 14. Çerkeş Sırma Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Elde edilen veriler doğrultusunda coğrafi işaretli baklavalardan üretim aşamaları hamur hazırlama, yufkaların açılması, iç harç, şerbetleme ve yağlama olarak 5 farklı temaya ayrılarak incelenmiştir. Coğrafi işaretli baklava hamurlarında kullanılan malzemeler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Baklava Hamurlarında Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Kullanım Sıklığı
Buğday Unu	12
Sıvı Yağ	10
Su	9
Tuz	9
Yumurta	9
Süt	7
Sirke	4
Yoğurt	4
Şeker	2
İrmik	1
Kabartma Tozu	1
Limon Suyu	1
Nişasta	1
Safran	1
Şekerli Vanilin	1
Tereyağı	1
Un Karışımı	1

Kaynak: (Yazar tarafından oluşturulmuştur).

Coğrafi işaretli 13 baklava hamurunun 12'sinde buğday unu kullanımını benzerlik göstermektedir. Sırasıyla sıvı yağ, su, tuz, yumurta, süt, sirke ve yoğurt en fazla benzerlik gösteren malzemeler arasında yer almaktadır. Şeker, irmik, kabartma tozu, limon suyu, nişasta, safran, şekerli vanilin, tereyağı ve un karışımı en çok farklılık gösteren malzemeler arasında yer almaktadır. Coğrafi işaretli baklava yufkalarının açılması için kullanılan malzemeler Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Baklava Yufkalarının Açılması İçin Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Kullanım Sıklığı
Nişasta	8
Un	4
Un Karışımı	1

Kaynak: (Yazar tarafından oluşturulmuştur).

Coğrafi işaretli 13 baklava hamuru yufkalarının 8'inin açılmasında nişasta kullanımını benzerlik göstermektedir. Baklava yufkalarının açılması için en çok benzer olarak buğday nişastasını kullandığı görülmüştür. Buğday unu ve un karışımları da kullanılan malzemeler arasında yer almaktadır. Şekil itibarıyla sadece Afyonkarahisar Hurma Baklavası hamuru farklı olarak yufka formunda açılmamaktadır. Bu nedenle hamura şekil vermek için herhangi bir malzeme kullanılmamaktadır. Baklava iç harçlarında kullanılan malzemeler Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. Baklava İç Harçlarında Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Kullanım Sıklığı
Ceviz İçi	11
Antep Fıstığı	2
Kaymak	1
Nişasta	1
Peynir	1

Kaynak: (Yazar tarafından oluşturulmuştur).

Coğrafi işaretli 13 baklavanın 11'inin iç harçlarında benzer bir şekilde ceviz içi bulunmaktadır. Antep fıstığı, kaymak, nişasta ve peynirin baklavalarda farklı iç harç malzemesi olarak kullanıldığı görülmektedir. Baklava şerbetlerinde kullanılan malzemeler Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4. Baklava Şerbetlerinde Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Kullanım Sıklığı
Su	13
Şeker	11
Limon Suyu	9
Bal	1
Limon Tuzu	1
Pekmez	1
Tuz	1

Kaynak: (Yazar tarafından oluşturulmuştur).

Coğrafi işaretli baklava şerbetlerinin tümünde benzer olarak su kullanıldığı görülmektedir. Coğrafi işaretli 13 baklavanın 11'inde şeker tatlandırıcı olarak kullanılmakta ve şekerin kristalizasyonunu önlemek amacıyla 9 coğrafi işaretli baklavada limon suyu benzer olarak kullanılmaktadır. Farklı tatlandırıcılar olarak bal ve pekmez, kristalizasyonu önlemek amacıyla ise limon tuzu ve tuz da nadiren de olsa kullanılan farklı malzemeler arasında yer almaktadır. Baklava yufkalarının yağlanmasında kullanılan malzemeler Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5. Baklava Yufkalarının Yağlanmasında Kullanılan Malzemeler

Malzemeler	Kullanım Sıklığı
Tereyağı	6
Sade Yağ	5
Sıvı Yağ	3
Pekmez	1

Kaynak: (Yazar tarafından oluşturulmuştur).

Coğrafi işaretli baklavaların 6'sında tereyağı, 5'inde sade yağ, 3'ünde sıvı yağ yufkalarının yağlanmasında kullanılmaktadır. Farklı olarak hem katı yağ hem de sıvı yağın birlikte kullanıldığı baklavalar olduğu gibi, sadece sıvı yağ kullanılarak yapılan baklavalar da bulunmaktadır.

5. SONUÇ

Baklava, dünya genelinde sevilen bir tatlı olduğundan, farklı ülkelerde kültürel kimliği ve tarihini yansıtır hale gelmiştir. Coğrafi işaretli baklavaların temelini oluşturan ana malzeme un olmuştur. Sıvı yağ, su, tuz ve yumurtanın baklava hamurlarını hazırlamak amacıyla sıklıkla kullanılan malzemeler arasında yer almaktadır. İrmik, Kabartma Tozu, Limon Suyu, Nişasta, Safran, Şekerli Vanilin ve Tereyağı bu baklava hamurlarında yaygın rastlanılmayan malzemeler olmuştur.

Baklava hamuru yufkalarının açılmasında çoğunlukla nişasta kullanılmaktadır. Buğday unu ve un karışımları da yufkaların açılması için kullanılan benzer malzemeler arasında yer almaktadır. Afyonkarahisar Hurma Baklavası hamuru farklı olarak yufka formunda açılmamaktadır. Coğrafi işaretli baklavaların iç harçlarında yaygın bir şekilde ceviz içi bulunmaktadır. Farklı olarak Antep fıstığı, kaymak, nişasta ve peynir kullanıldığı görülmektedir.

Su coğrafi işaretli baklava şerbetlerinin ana birleşeni oluşturmaktadır. Tatlandırıcı olarak şeker ve şekerin kristalizasyonunu önlemek amacıyla limon suyu en yaygın kullanılan malzemeler arasındadır. Ayrıca tatlandırıcı olarak bal ve pekmez, kristalizasyonu önlemek amacıyla ise limon tuzu ve tuz da nadiren de olsa kullanılan malzemeler arasında yer almaktadır. Coğrafi işaretli baklavaların yufkalarının yağlanmasında sıklıkla sade yağ veya tereyağı kullanılmaktadır. Ayrıca hem katı yağ hem de sıvı yağın birlikte kullanıldığı baklavalar olduğu gibi, sadece sıvı yağ kullanılarak yapılan baklavalar da bulunmaktadır.

Baklavanın kültürel ve tarihsel bir simge olarak farklı bölgelerde şekillendiği ve çeşitlilik gösterdiği görülmüştür. Baklavaların hazırlanmasında kullanılan malzemelerin ve tekniklerin coğrafi bölgelere göre değişebildiği ortaya konulmuştur. Bu çalışmada özellikle baklava hamurunun bileşenlerinin ve iç harçların farklılıkları üzerinde durulmuş ve bu farklılıkların bölgesel kültürlerin ve mutfak geleneklerinin bir yansıması olduğu belirtilmiştir. Gelecekteki çalışmalarda coğrafi işaretli baklavaların sosyal medyada etkileşimlerinin incelenmesi, tüketici tercihleri ve pazar eğilimleri gibi konularda derinlemesine araştırmalar yapılması önerilmektedir.

YAZARIN BEYANI

Katkı Oranı Beyanı: Yazar, çalışmanın tümüne tek başına katkı sağlamıştır.

Destek ve Teşekkür Beyanı: Çalışmada herhangi bir kurum ya da kuruluştan destek alınmamıştır.

Çatışma Beyanı: Çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması söz konusu değildir.

KAYNAKÇA

- Acar, O. (2012). *Baklava kalite karakteristiklerinin ve bazı buğday çeşitlerinden elde edilen unların baklava üretimine uygunluğunun araştırılması* [Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.
- Acar, O., Şanal, T. ve Köksel, H. (2012). An investigation on the suitability of commercial flours for baklava production. *14th ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats & Oils* (s. 488-489). Beijing, China.
- Akkaya, A. (2017). *Depolama işleminin baklavanın duyu kalitesi üzerine etkisi* [Yüksek Lisans Tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Akkaya, A. ve Koç, B. (2017). Past, present and tomorrow of Baklava. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1(1), 47-50.
- Akkor, Y. E. (2016). *Gelenekten evrensel Osmanlı mutfağı*. Alfa Basım Yayım ve Dağıtım.
- Albayrak, M. ve Güneş, E. (2010). Traditional foods: interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), 555-561.
- Al-İsmail, K. M., Mehyar, G. F., Abu Irhayem, M. M. ve Holley, R. (2020). Effect of the processing and storage conditions on lipid deterioration and organoleptic properties of baklava. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(10). <https://doi.org/10.1111/jfpp.14749>.
- Aydın, E., Bayram, T., Cömert, E., Işık, İ. ve Işık, T. (2018). Düünden bugüne Baklavacı Hacıbabası. *İbrahim Mert Öztürk, HIST 200-10 (2018-2019 Fall)*; 3. Bilkent University.
- Aydın, M. (2015). Osmanlı mutfak imparatorluğu. *Bilgi*, 72, 281-284.
- Bal, M., Yıldırım, M. ve Sönmezdağ, A. (2019). İnovatif yaklaşımlarla Osmanlı meyveli baklavanın gastronomiye kazandırılması. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(2), 215-226.
- Balaban, I. (2013). *The impact of emotions on Turkish expatriates' choices towards baklava vendors in Thessaloniki* [Doctoral Dissertation]. Cardiff Metropolitan University.
- Batu, A. ve Batu, H. S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı (1453-1650)*. Kitabevi.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.

- Çoşan, D. ve Seçim, Y. (2019). Bartın mutfak kültürü içerisinde tatlıların yeri ve önemi üzerine nitel bir çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14(27), 279-292.
- Eliaçık, M. (2012). Baklavaname. *The Journal of Academic Social Science Studies International Journal of Social Science*, 5(4), 1-9.
- Elie Dimitras, P. (1993). La fabrication du baklava, ou la pâtisserie électorale grecque. *Espace Temps*, 51(1), 43-51.
- Emami, N., Nateghi, L. ve Eshaghi, M. R. (2020). The study of the effect of sucrose replacement by sucralose-isomalt mixture on the qualitative characteristics of kermanshah's traditional baklava. *Journal of Food Research*, 29(4), 71-88.
- Emil, T. (2006). *Baklava sektör profili*. İstanbul Ticaret Odası Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Şubesi.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gürbüz, E. (2009). *Projekt založení výrobního podniku pro produkt BAKLAVA* [Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně. Fakulta managementu a ekonomiky, Ústav managementu a marketingu]. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně.
- Güzelbey, C. C. (1982). Gaziantep'e Özgü Yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu* (s. 90-100). Ankara, Türkiye.
- Hourani, G. (2009). Diaspora and E-Commerce: The globalization of lebanese baklava. *Palma. Journal*, 11(1), 105-137.
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Kunz, F. (2011). Die Strudelfamilie-eine Wiener Mehlspeisedynastie mit orientalisches-europäischem Stammbaum. *Backwaren Aktuell*, 2, 3.
- Nahya, Z. (1984). Geleneksel Türk işlemlerinde tatlıdır. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu* (s. 91-101). Ankara, Türkiye.
- Perry, C. (2000). Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri. S. Zubaide ve R. Tapper (Ed.), *Orta Doğu Mutfak Kültürleri* (Ü. Tansel, Çev., s. 85-88), içinde (s. 85-88). Tarih Vakfı Türk Yayınları (Orijinal eserin basım tarihi 1996).
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı* içinde (s. 3-60). Detay Yayıncılık.
- Savlak, N. Y. ve Köse, E. (2014). Physical, physicochemical and rheological properties of baklava flours produced in Turkey. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 1(2), 219-226.
- Sevimli, Y. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1(2), 18-28.
- Shipman, D. ve Durmuş, B. (2017). The effect of culture on food consumption; a case of special religious days in Turkey. *Journal of Food Research*, 6(2), 92-98.
- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi işaret ile tescil edilmiş ürüne sahip olmanın destinasyon pazarlamasına etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 100-118.

- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* içinde (s. 39-55). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: yerli turistler üzerine bir araştırma. *Bahkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396.
- Türk Dil Kurumu. (2021). *Türk Dil Kurumu Sözlükleri*. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 1 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). *Coğrafi İşaretler Portalı*. <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=baklava#> adresinden 1 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Türk Standartları Enstitüsü. (2024). *Türk baklavası*. <https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?053107106111065067115113049116090107100056052055108081090071086075069085047110067109075073081116103090081086073108065117084119102072055088110079049079056101073084118121106112090049072082116100> adresinden 1 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Ünsal, A. (2009). Ayıntab'tan Gaziantep'e yeme içme. İletişim Yayıncılık A.Ş.
- Wagda, M. (2004). Galactobourico, baklava et gtiffa. *Hommes & Migrations*, 1250(1), 96-99.