

Türk ve Fransız Mutfaklarında Peynir Kullanımının Karşılaştırmalı Analizi

Zeynep MENTEŞE

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
zeynep.mentese@medeniyet.edu.tr
ORCID: 0009-0006-3625-539X

Şevki ULEMA

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi
ulema@subu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-5874-8797

Geliş tarihi / Received: 26.06.2024

Kabul tarihi / Accepted: 30.08.2024

Öz

Peynir, önemli bir gıda maddesi olmanın yanı sıra birçok toplum için değerli bir kültür ögesidir. Fransa peynir çeşitliliği bakımından dünyada bilinirliği en yüksek ülkeler arasındadır. Türkiye zengin peynir çeşitliliğine sahip bir ülke olmasına rağmen, Türk peynirlerinin bilinirliği arzu edilen düzeyde değildir. Bu çalışmanın amacı mutfak kültürü ve peynir çeşitliliği bakımından zengin ülkeler arasında bulunan Türk ve Fransız mutfaklarını, yemeklerde peynir kullanımı açısından karşılaştırmaktır. Çalışmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Araştırmada ikincil verilerden yararlanılmıştır. Türk ve Fransız mutfaklarına ait 1253 adet reçete incelenmiştir. Toplanan veriler başlangıç, çorba, ara sıcak, ana yemek, salata ve tatlı türlerine göre sınıflandırılmıştır. Sınıflandırılan veriler her bir yemek türü için peynir kullanımı, kullanılan peynirlerin orijini, kullanılan peynir türü bakımından analiz edilmiştir. Analizi yapılan verilere göre; Türk mutfağında incelenen toplam yemek türlerinde peynir kullanım oranı %15,8 Fransız mutfağında incelenen toplam yemek türlerinde peynir kullanım oranı %13,8'dir. Türk ve Fransız mutfağında yemeklerde kullanılan peynirlerde en çok "inek" peynirleri tercih edilmiştir.

Anahtar kelimeler: *Peynir, kültür, gastronomi, Türk peynirleri, Fransız peynirleri*

A Comparative Analysis of the Use of Cheese in Turkish and French Cuisines

Abstract

In addition to being an important food item, cheese is a valuable cultural item for many societies. France is among the countries with the highest recognition in the world in terms of cheese diversity. Although Turkey is a country with a rich cheese variety, the awareness of Turkish cheeses is not at the desired level. The aim of this study is to compare Turkish and French cuisines, which are among the cuisines of countries rich in gastronomy and cheese diversity, in terms of cheese use in meals. A qualitative research approach was adopted in the study. The data in the research were used. In the study, 1253 pieces of data belonging to Turkish and French cuisines were collected. The collected data were classified according to the types of starter, soup, hot starter, main course, salad and dessert. The classified data were analyzed in terms of cheese usage, origin of cheese used, type of cheese used for each food type. According to the analyzed data; The rate of cheese usage in the total food types examined in Turkish cuisine is 15,8 %, and the rate of cheese usage in the total food types examined in French cuisine is 13,8 %. “Cow” cheeses are the most preferred cheeses used in Turkish and French cuisine.

Keywords: *Cheese, culture, gastronomy, Turkish cheeses, French cheeses*

Giriş

Uluslararası Gıda Standartları Kodeks Alimentarius’a göre peynir; süttten elde edilen, olgunlaşmış veya olgunlaşmamış, yarı yumuşak, sert veya ekstra sert; tam yağlı, yağsız, süt, krema, peynir altı suyu, ayran, yoğurt veya bunlardan herhangi birkaçının birleşiminden elde edilen süt proteinlerinin kısmen veya tamamen katılaştırılması yoluyla yapılan bir üründür (FAO/WHO, 2022). Peynir, dünya çapında çok çeşitli tat, doku ve biçimde üretilen fermente süt bazlı gıda ürünleri grubunun genel adıdır (Fox vd., 2017). Sümer dilinde “Gauhar”, Eski Yunan dilinde “Formos”, Latince “Formaticus”, Akadca “Equdium”, Fransızca “Fromage”, İngilizce “Cheese”, Almanca “Käse”, İspanyolca “Queso”, Rusça “Sir”, Türkçe de ise “Peynir” olarak ifade edilen sözcük temelde süütün kesilmesiyle elde edilen bir yiyecektir (Dalby, 2009, s.45; Ünsal,1996, s. 25). Peynir yapımının kökenlerinin tarım ve hayvancılığın başlangıcına kadar uzandığı ve ilk olarak bereketli hilal olarak adlandırılan bölgede gerçekleştiği düşünülmektedir. Peynir birçok toplumda özellikle de batı

toplumlarında din ve kültür uygulamalarında önemli yer tutmaktadır (Kindstedt, 2012, s.20). Peynir var olduğu tarihten itibaren neredeyse bütün toplumların mutfak kültüründe yer almıştır. Eski Mısır mezarlarında peynire ait bulgular saptanmıştır, Hindistan’ın veda ilahilerinde peynirden bahsedilmiştir, Sümer edebiyatında peynire işaret ettiği düşünülen kelimelere rastlanmış, Hititler, Babil uygarlığı ve Yunan tarihinde peynirden söz edilmiştir (Croxford, 2010, s. 13). Peynir geçmişten günümüze kadar birçok toplum için önemli bir mutfak kültürü öğesi olmasının yanı sıra değerli bir gıda maddesi ve turizm unsurudur. Sümerce ve Akadca sözlüklerin çevirilerinde peynir, taze peynir, ballı peynir, hardal aromalı peynir, zengin peynir, keskin peynir, yuvarlak peynir, küçük peynir, büyük peynir ve beyaz peynir gibi peynir çeşitlerinden bahsedilen terimler yer almaktadır (Bottéro, 2004; Jacobsen, 1983; Limet, 1987; Owen ve Young, 1971). Terimlerden bazılarının büyük olasılıkla otlar veya bal gibi çeşitli çeşnilerle tatlandırılmış, yaygın olarak kullanıldığı düşünülen taze peynir çeşitlerine işaret ettiği düşünülmektedir. Hitit çivi yazılarında ise

peynir için kullanılan terimlerin, belirli özelliklere sahip peynirleri tanımlamak için kullanıldığı görülmektedir. Bu tür terimlere örnek olarak küçük peynir, büyük peynir, ufalanmış veya rendelenmiş peynir, temizlenmiş veya bitmiş (kazıyarak veya aşındırarak) peynir ve eski asker peyniri verilebilir (Carter, 1985; Hoffner, 1966; Kindstedt, 2012, s. 64). Peynir, tarih öncesi çağlarda ortaya çıkmış olsa da Mezopotamya, Mısır Uygarlığı, Harrappan, Anadolu Uygarlıkları ve Antik Yunan medeniyetleri için de önemli kültür değeri oluşturmuştur. Özellikle batı toplumlarında; derin dini ve kültürel öğelerde peynirin önemli rol oynadığı görülmektedir. Öyle ki; Eski Ahitte birkaç defa peynirden bahsedildiği, Eski Mısır mezarlığının duvarlarında peynire yönelik ibareler görüldüğü, Antik Yunan edebiyatında Homer, Herodot, Aristoteles gibi isimlerin peynir hakkında yazılar yazdığı bilinmektedir. Tarihsel sıralama gösteriyor ki peynir yapma teknolojisi Anadolu üzerinden Avrupa'ya yayılmıştır (Hendy vd., 2018). Peynir binlerce yıldır üretilmekte ve tüketilmektedir. Dünyanın çeşitli yerlerinde teknik, sosyal ve ekonomik koşullara uyarlanmıştır (Dugat-Bony vd., 2016). Peynir üretimi yapılan veya peynir kültürüne sahip ülkelerin her bir bölgesi kendi koşullarına göre farklı peynir üretim yöntemlerine sahiptir ve bunlar nesilden nesile sözlü veya yazılı olarak aktarılmaktadır (Ash, 2009).

Orta Asya uygarlıkları, Selçuklu ve Osmanlı topraklarına ev sahipliği yapmış olan bu coğrafyanın peynirle çok eski bir tanışıklığı ve geniş bir peynir kültürü vardır (Ünsal, 1996, s. 7). Anadolu'da (modern Türkiye) peynir yapımının ilk izlerinin M.Ö. 5900-5800 yıllarına ait olduğuna inanılan ve Çatalhöyük'te bulunan çömlek kalıntıları olduğu düşünülmektedir. Yapılan arkeolojik çalışmalarda aynı bölgede bulunan bir geminin peynir altı suyunu tutmak ve süt porsiyonlama için özel olarak kullanıldığı düşünülmektedir (Hendy vd., 2018).

Yazılı olarak Kaşgarlı Mahmud'un Divan-ü Lü-

gat-it-Türk kitabında uyutmak, uyumuş süt ve peynir anlamlarında "udma veya udhıtma" olarak geçen peynir terimi için kurut, çökelek, bışlak, ağrımışık, kesük gibi ifadeler kullanılmıştır (Hacıb, 1947). Peynir sözcüğünün Türkçeye Farsçadan girdiği ve ilk kez Mısır Memlûkler'inin Türkçe sözlüklerinde rastlandığı belirtilmektedir (Ünsal, 1996, s. 9).

Peynir yapım teknolojisinin Anadolu'da başladığı ve buradan Avrupa'ya yayıldığı düşünülmektedir (Salque vd., 2013). Türk Mutfak kültüründe, peynir çeşitleri hakkında ilk bilgilere Osmanlı döneminde rastlanmaktadır. İstanbul'a getirilen peynir çeşitlerinin (taze lor peyniri, taze dil peyniri, taze çayır peyniri, Mudurnu peyniri, Şumu peyniri, Karaman peyniri, Sofya peyniri, Eşme peyniri) anıldığı 1502 tarihli II. Beyazıt fermanı mevcuttur. Midilli peyniri, teleme peyniri, beyaz Peynir, çimi tulum peyniri, İzmir tulum peyniri, Rumeli tulum peyniri, taze kaşkaval peyniri ve Balkan kaşkaval peynirinin bulunduğu dönemde Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde kaşkaval peyniri, kesme peyniri ve teleme peyniri gibi peynirlerin isimlerine atıfta bulunmaktadır (Kamber, 2015). Osmanlı döneminde saray kayıtlarında Hollanda peyniri ve Parmesan peynirinin ithal edildiği gösterilmiştir (Croxford, 2010, s. 16). Türk mutfağında peynirin kahvaltıda tüketilmesi alışkanlığının Osmanlı döneminden beri devam ettiği bilinmektedir (Swan, 2004, s. 12). Bu nedenle peynir Türk Coğrafyasında ve Türk Mutfağında önemli bir yere sahiptir. Türk mutfağında peynir; bölgelerin coğrafi özelliklerine, süt veren hayvanların cinslerine, kullanılan üretim tekniklerine, bölgenin bitki türlerine, kültürel çeşitliliğe ve bölgeye özgü uygulamalara göre büyük farklılıklar göstermektedir ve bu farklılıklar Türk mutfağında zengin peynir çeşitliliğinin oluşmasını sağlamıştır (Kamber, 2015). Türk peynirleri çeşitlilik bakımından zengin olmasına rağmen, üretim tekniklerinin standart olmaması nedeniyle gelecek kuşaklara aktarılması güçtür (Croxford, 2010, s.11).

Fransa 400'ü sıklıkla tüketilen 1000'i aşkın peynir çeşidiyle önemli bir peynir ülkesi ve aynı zamanda uluslararası düzeyde önemli bir peynir ihracatçısıdır (Almli, vd. 2011; Chaaban, vd. 2005). Fransızların peynire yönelik tutumlarını ölçmeye yönelik yapılan çalışmalarda da peynire atfettikleri milliyetçi bakış ve kültürel değer açıkça görülmektedir (Roberts ve Micken, 1996). Fransa'da peynir insanlarla yaşadıkları toprak arasındaki benzersiz bağı, becerileri ve ham maddelerin birleşimini simgeleyen, *produit du terroir* (bir yere özgü olarak kabul edilen) yerel bir üründür (Bertho-Lavenir, 1988, s.276; Gasnier, 1992, s.463). Fransa'nın geleneksel peynir uygulamalarını kapsayan bir Avrupa koruma programı olan Korumalı Menşe Tanımı (PDO) kapsamında 2020 yılı itibariyle kayıtlı 46 peynir çeşidi bulunmaktadır. Fransa dünyanın en önemli peynir üreten ülkeleri arasında ilk sıralardadır. Fransa'da hayvanları elle sağıp, sağılan süttten peynir yapan en küçük çiftçiden, birçok çiftlikten süt toplayıp modern teknolojiyle peynir yapan fabrikalara kadar her şey vardır ve Fransızlar diğer tüm ülkelerden daha fazla peynir ihraç etmekte, bu da hem hacimli üretime hem de yüksek kaliteye işaret etmektedir (Fischer, 2011, s.10). Peynir hem Türk hem de Fransız mutfak kültüründe önemli yer tutmaktadır.

Alanyazında yer alan çalışmalarda; peynirlerin kökeni ve tarihiyle ilgili yapılan çalışmalar genellikle bir peynir türü üzerinde yoğunlaşmıştır veya bir kültürün peynir çeşitliliği tarihsel olarak incelemiştir (Dias, 2022; Durlu-Özkaya ve Gün, 2007; Gross, 2018; Jénot ve Desmaison, 2009; Kamber, 2015; Kamber ve Terzi, 2007; Mangione vd., 2023; Todaro vd., 2013). Bir kısım çalışma ise dünyadaki peynir çeşitlerini saptamak ve peynir çeşitliliğine vurgu yapmak üzerine kurulmuştur (Burkhalter, 1981; Harbutt, 2009; Sandine vd., 1970; Scott vd., 1998). Peynirin çeşitliliğinin bu denli fazla olmasının, aslında birkaç temel peynir yapım tekniği olmasına rağmen geleneksel ve endüstriyel üretimdeki

farklıların artışından kaynaklandığı görülmektedir (Nanted vd., 2002). Bir kısım çalışmada ise peynir turizmi ve peynir rotalarının üzerinde çalışıldığı görülmektedir (Cihangir ve Demirkan, 2020; Ermolaev vd., 2019; Fusté-Forné, 2015; 2020; Hastaoğlu vd., 2021).

Bu çalışmanın amacı Türk ve Fransız mutfaklarında, hangi tür yemeklerde hangi tür peynirlerin kullanıldığının belirlenmesidir. Alanyazında daha önce 2 farklı mutfak kültürü ve mutfaklarda kullanılan peynir çeşitliliğinin karşılaştırılmasının yapıldığı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Fransız mutfağının ve peynir çeşitliliğinin bilinirliği, mutfak kültürü ve peynir çeşitliliği bakımından zengin Türk mutfağıyla karşılaştırılarak benzerlik ve farklılıkları ortaya koymak hedeflenmiştir. Türk peynirlerine ait çalışmaların sınırlılığı, Türk peynirlerinin zengin çeşitliliğine rağmen bilinirliğinin istenen düzeyde olmaması ve daha önce bu bağlamda bir çalışmaya rastlanmamış olması bakımından çalışmanın alanyazına sağlayacağı katkılar önemlidir. Çalışmanın amacı Türk ve Fransız mutfaklarında yemeklerde hangi tür peynirlerin kullanıldığını karşılaştırmalı biçimde tespit etmek ve sınıflandırmaktır.

Yöntem

Araştırmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Yapılan çalışmada ikincil verilerden yararlanılmıştır. Araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden Doküman incelemesi yönteminden yararlanılmıştır. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Dokümanlar, nitel araştırmada kullanılan önemli bilgi kaynaklarıdır. Dokümanlardan elde edilen ikincil veriler yemek türü, peynir çeşidi ve peynir kullanım yaygınlığına göre nitel veri analiz yöntemlerinden "içerik analizi" yöntemiyle değerlendirilmiştir.

Araştırmanın evreni

Araştırma evrenini Türk ve Fransız yemek kitaplarında yer alan yemek reçeteleri oluşturmaktadır. Türkçe, Fransızca ve İngilizce dillerinde yemek tarifi kitaplarından reçetelere ulaşılmıştır. Araştırmanın Evrenini Türk mutfağına ait 481 ve Fransız mutfağına ait 772 adet reçete oluşturmaktadır. Erişilen ve araştırmaya dahil edilen yemek kitapları ve diğer kaynaklar aşağıdaki gibidir:

Türk Mutfağı

- Osmanlıdan Günümüze Türk Mutfağı (Akkor, 2017)
- Türkiye'nin Peynirleri (Croxford, 2010)
- Lezzet Hikayeleri (Ekici, 2018)
- Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook (Ozan, 2012)
- Adventures in Turkish Cooking Anatolia (Sivrioğlu ve Dale, 2015)
- The Treasury of Turkish Cheeses (Swan, 2004)
- Turkish Food Cookbook (Yalçın, 2021)

Fransız mutfağı:

- Recettes savoureuses au fromage blanc (Ager, 1998)
- The Mastering The Art of French Cooking (Beck vd., 1964)
- The French Recipe Cookbook: Over 200 Authentic and Inspiring Dishes, Shown Step-by-Step (Clements ve Wolf-Cohen, 1995)
- The Finest French Cuisine (Dubreuil, 2005)
- A guide to modern cookery (Escoffier, 2013)
- The French Laundry Cookbook (Keller, 1999)
- Little French Cookbook (Laurance, 1989)
- Gateaux Fromage. Meringues, diplomates (Wilson, 1997),
- The French Menu Cookbook (Olney, 2011)

Veri toplama süreci

Araştırmanın veri toplama süreci için; Türkçe, Fransızca ve İngilizce dillerinde yemek kitapları incelenmiştir. İncelenen yemek kitaplarından güvenilir kaynak olarak değerlendirilen yemek kitapları çalışma kapsamına dahil edilmiştir. Erişilen yemek kitaplarından toplam 1253 yemek reçetesi araştırma için dikkate alınmıştır. İncelenen reçetelerden peynir içerenler, modern menü sıralamasına göre sınıflandırılmıştır. Sınıflandırılan reçetelerde peynirlerin kullanımı ve çeşidi bakımından içerikleri analiz edilmiştir. Analiz edilen içerikler daha sonra tablo haline getirilerek özetlenmiştir. Çalışmanın geçerlilik ve güvenilirliği farklı kaynaklar üzerinden veri toplanması ve analiz yapılması şeklinde tekrarlanarak sağlanmıştır.

Sınıflandırılması yapılan yemek reçeteleri peynir kullanımı bakımından analiz edilmiştir. Bu araştırmanın amacı Türk ve Fransız mutfak kültüründe, yemeklerde peynir kullanımının incelenmesi ve analiz edilmesidir. Bu amaç doğrultusunda aşağıdaki sorulara yanıt aranmış, Türk ve Fransız mutfaklarında hangi tür yemeklerde, hangi tür peynirlerin kullanıldığı ve peynir kullanımının yaygınlığı bakımından inceleme yapılmıştır.

- Türk mutfağında hangi yemeklerde peynir kullanılır?
- Fransız mutfağında hangi yemeklerde peynir kullanılır?
- Türk mutfağında yemeklerde hangi tür peynirler kullanılır?
- Fransız mutfağında yemeklerde hangi tür peynirler kullanılır?
- Türk mutfağında yemeklerde peynir kullanımını yaygın mıdır?
- Fransız mutfağında yemeklerde peynir kullanımını yaygın mıdır?
- Türk mutfağında mı yoksa Fransız mutfağında mı yemeklerde peynir kullanımını daha yaygındır?

Bulgular ve Tartışma

Türk ve Fransız mutfaklarında altı yemek türü üzerinden sınıflandırma yapılmıştır. Türk mutfağında incelenen toplam 481 yemek reçetesi-nin %15,8’inde peynir kullanıldığı görülmektedir. Fransız mutfağında incelenen toplam 772 yemek reçetesinin %13,8’inde peynir kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Türk mutfağına ait başlangıç olarak sunulan yemeklerden 112 adet reçete incelenmiştir. Bu re-

çetelerin 18’inde peynir kullanıldığı görülmektedir. Türk mutfağında başlangıç olarak sunulan yemeklerde kullanılan peynirler ’in oranı %16 olarak tespit edilmiştir. Fransız mutfağında ait başlangıç olarak sunulan yemeklerden 119 adet reçete incelenmiştir. İncelenen reçetelerde 25 adet yemekte peynir kullanıldığı görülmüştür. Fransız mutfağında başlangıç olarak sunulan ve incelenen reçetelerde peynir kullanım oranı %21’dir.

Çizelge 1

Türk ve Fransız mutfaklarında peynir kullanılan başlangıçlar (Ager, 1998; Akkor, 2017; Beck vd., 1964; Clements ve Wolf-Cohen, 1995; Croxford, 2010; Dubreuil, 2005; Ekici, 2018; Fischer, 2011; Keller, 1999; Sivrioğlu ve Dale, 2015; Yalçın, 2021).

Peynir	Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Türk mutfağı				
Tulum	Kaygana ve Övelemeç	Türk	Yarı Sert	İnek/Keçi
Kaşar	Menemen ve Peynir Külbastı	Türk	Sert	Koyun/İnek/Keçi
Beyazır	Haydari, Mücver, Ege Ezmesi, Sıkma, Kabak Piyazı	Türk	Yumuşak	Koyun/İnek/Keçi
Civil	Kuymak	Türk	Yumuşak	İnek
Mihaliç	Mücver	Türk	Sert	Koyun
Lor	Kol Böreği ve Lor Dolması	Türk	Yumuşak	İnek
Hellim	Hellim Kızartması	Türk	Yarı Sert	Keçi
Tel	Mihlama	Türk	Yumuşak	İnek
Labne	Közlenmiş Biber Dolması	Türk	Yumuşak	Koyun/İnek/Keçi
Fransız mutfağı				
Chèvre	Goat Cheese Mousse	Fransa	Yumuşak	Keçi
Roquefort	Mousse, Quiche, Roquefort Ball, Chaussons, Noix au Roquefort	Fransa	Küflü	Koyun
Gruyère	Artichauts Farcis, Tartelette, Quiche Lorraine	İsviçre	Sert	İnek
Cream Cheese	Ispanak Püresi, Quiche, Farce duxelles, Barquettes d’endives au saumon fume	ABD	Yumuşak	İnek
Emmantel	Tartelette, Quiche aux fruits de mer, Quiche aux Oignons, Flamiche	İsviçre	Yarı Sert	İnek
Cottage	Quiche	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun
Bleu d’Au-vergne	Quiche	Fransa	Küflü	İnek
Camembert	Quiche ve Galetta	Fransa	Yumuşak	İnek
Fromage Blanc	Mousse au tarama ve Couronne aux fruits de mer	Türk	Yumuşak	Koyun/İnek/Keçi
Raclette	Raclette	İsveç	Yarı Sert	İnek
Comte	Fondue de Brillat Savarin	Fransa	Yarı Sert	İnek

Çizelge 1’de görüldüğü üzere; Türk mutfağında başlangıçlarda, tulum, kaşar peyniri, beyaz Peynir, civil peyniri, mihaliç, lor peyniri, helim, tel peynir, labne peynirlerinin kullanıldığı görülmektedir. Kullanılan peynirler büyük çoğunluğunun Türkiye orijinli olduğu görülmüştür. Çoğunlukla yumuşak yapıda ve inek sütünden elde edilen peynirler kullanılmıştır. Fransız mutfağında başlangıçlarda; Chèvre, Roquefort, Gruyère, krem Peynir, Emmantel, Cottage, Bleu

d’Auvergne, Camembert, beyaz Peynir, Raclette, Comté peynirlerinin kullanıldığı görülmektedir. Kullanılan peynirlerin genellikle Fransız orijinle peynirler olduğu görülmektedir. Fransız peynirlerinin yanı sıra İsviçre peynirlerinin kullanımına da yer verildiği görülmektedir. İnek ve Koyun sütünden elde edilen peynirlerin kullanımı yaygın olmakla birlikte, başlangıç yemeklerinde küflü peynir kullanımı da görülmektedir.

Çizelge 2

Türk ve Fransız Mutfaklarında Peynir Kullanılan Çorbalar (Beck vd., 1964; Clements ve Wolf-Cohen ,1995; Croxford, 2010; Dubreuil, 2005; Escoffier, 2013).

Peynir Adı	Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Türk mutfağı				
Kaşar peyniri	Domates Çorbası	Türkiye	Sert	Koyun/İnek
	Pazı Çorbası			
Fransız mutfağı				
Parmesan	Consommé, Soupe à l'oignon, Soupe de Provençal, Soupe au Pistou, Soupe de Poisson ve Soupe à l'Onion Truffée	İtalya	Sert	İnek
	Gruyère			
Emmantel	Consommé, Soupe à l'oignon ve Tourin Périgourdin,	İsviçre	Sert	İnek
	Soupe à l'oignon ve Soupe de Poisson			
Crottins de Chavignol	Tomates au Fromage Crottin	Fransa	Sert	Keçi
Cantal	Soupe au Fromage	Fransa	Yarı Sert	İnek

Türk mutfağında sunulan 40 adet çorba reçetesi incelendiğinde 2 reçetede peynir kullanıldığı görülmüştür. Türk mutfağında incelenmiş çorba reçetelerinde peynir kullanım oranı %5’tir. Çizelge 2’de görüldüğü üzere; Türk mutfağında çorbalarda kaşar peyniri kullanıldığı görülmektedir. Sert ve sıcaklıkta eriyen yapıda olan kaşar peynirinden farklı peynir türünün kullanımına rastlanmamıştır. Fransız mutfağında sunulan 28 adet çorba reçetesinde peynir kullanılan

çorba sayısı 13’tür. Fransız mutfağında incelenen çorba reçetelerinde peynir kullanım oranı %46,4’tür. Fransız mutfağında çorbalarda; Parmesan, Gruyère, Emmantel, Crottins de Chavignol ve Cantal peynirleri kullanılmaktadır. Fransız peynirlerinin yanı sıra İtalya ve İsviçre peynirlerinin kullanımına da yer verilmiştir. Yarı sert ve sert yapıda peynirler kullanılmıştır. Yaygın olarak inek peynirlerinin kullanımı görülmektedir.

Çizelge 3

Türk ve Fransız mutfaklarında peynir kullanılan ara sıcaklar(Akkor, 2017; Ekici, 2018; Ozan, 2012; Sivrioğlu ve Dale, 2015; Yalçın, 2021).

Peynir	Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Türk mutfacı				
Beyaz peynir	Pide, Su Böreği, Gözleme, Velibah, Hıngel, Sigara Böreği, Nuska Böreği, Puf Böreği, Kol Böreği, Tepsi Böreği ve Ispanaklı Börek,	Türkiye	Yumuşak	Koyun/İnek/Keçi
Kaşar peyniri	Pide, Gözleme, Keşkek, Velibah, Saçaklı Mantı, Paşa Böreği, Kırçan Graten, Sırrın ve Pide	Türkiye	Sert	Koyun/İnek/Keçi
Tulum	Pide ve Lalanga	Türkiye	Yarı Sert	İnek/Keçi
Lor	Gözleme, Ispanaklı Peynirli pide, Ispanaklı börek, Lor Köftesi ve Katmer	Türkiye	Yumuşak	İnek
Krem Peynir	Sirok	ABD	Yumuşak	İnek
Hellim	Peynirli İçli Köfte	KKTC	Yarı Sert	Keçi
Kars Gravyeri	Kars Böreği	Türkiye	Yarı Sert	İnek
Çökelek	Lol	Türkiye	Yumuşak	İnek
Fransız mutfacı				
Gruyère	Gruyere Cheese Gougeres, Cauliflower Cheese, Croque Monsieur, Gratin Dauphinois, Endives braisées au Jambon, Gougères Bourguignonnes, Fondue Savoyarde, Quenelles de Brochet à la Lyonnaise	İsviçre	Sert	İnek
Brie	Whipped brie de meaux feuilletée	Fransa	Yumuşak	İnek
Emmantel	Cauliflower cheese, Gratin Dauphinois, Oeufs sur canapé, Gratin de pomme de terre	İsviçre	Yarı Sert	İnek
Chèvre	Soufflé au Fromage, Mouthfuls of ham with Goat cheese	Fransa	Yumuşak	Keçi

Cream Cheese	Soufflé au Fromage, Crêpes, Farce duxelles	ABD	Yumuşak	İnek
Comté	Soufflé au Fromage, Tarte aux pommes de terre et au Comté	Fransa	Sert	İnek
Parmesan	Soufflé au Fromage, Gougeres, Quenelles de Brochet à la Lyonnaise	İtalya	Sert	İnek
Cottage	Crêpes, Alsatian onion tart Flammekueche	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun
Beyaz Peynir	Flan, Rarte au Haddock	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun Keçi
Ossau iraty	Leek tart, Petites Brochettes au Jambon et au Fromage de Brebis	Fransa	Yarı Sert	Koyun
Roquefort	Pithivier	Fransa	Küflü	Koyun
Bleu d'Auvergne	Millefeuille de pain d'épices au Bleu d'Auvergne, Bouchées au Bleu d'Auvergne	Fransa	Küflü	İnek
Beaufort	Fondue Savoyarde	Fransa	Sert	İnek
Reblochon	Fondue Savoyarde, Tartiflette au Reblochon	Fransa	Yarı Sert	İnek
Tomme de Savoie	Oeufs brouillés à la Tomme de Savoie cheese	Fransa	Yarı Sert	İnek
Coulommier	Tarte moelleuse au Coulommier et brocolis	Fransa	Yumuşak	İnek

Türk mutfağında ara sıcak olarak sunulan 128 adet yemek reçetesi incelenmiştir. Bu yemeklerin 31'inde peynir kullanımına rastlanmaktadır. Türk mutfağında incelenmiş reçetelerde ara sıcak olarak sunulan yemeklerin %24,2'sinde peynir kullanıldığı görülmektedir. Çizelge 3'te görüldüğü üzere; Türk mutfağında ara sıcaklarda, beyaz peynir, kaşar peyniri, lor peyniri, krem peynir, hellim, tulum, Kars gravyer ve çökelek peynirleri kullanılmaktadır. Türk peynirlerinin kullanımı görülmektedir. Genellikle yumuşak ve yarı sert peynirlerin kullanımının tercih edildiği görülmektedir. Fransız mutfağında ara sıcak olarak sunulan 185 adet yemek reçetesi araştırma kapsamında incelenmiştir.

İncelenen yemek reçetelerinin 39'unda peynir kullanımı görülmektedir. Fransız mutfağında incelenmiş ara sıcak reçetelerinin %21,08'inde peynir kullanıldığı görülmektedir. Çizelge 3'e göre; Fransız mutfağında ara sıcaklarda, Gloucester, Gruyère, Brie, Emmantel, Chèvre, Krem Peynir, Comté, Parmesan, Cottage cheese, beyaz Peynir, Ossau Iraty, Roquefort, Bleu d'Auvergne, Beaufort, Reblochon, Coulommier peynirleri kullanılmaktadır. Fransız peynirlerinin yanı sıra çeşitli ithal peynirlerin kullanımı da görülmektedir. Yumuşak, yarı sert, sert ve küflü peynir çeşitleri kullanılmıştır. Genellikle inek sütünden elde edilen peynirler kullanılmıştır.

Çizelge 4

Türk ve Fransız mutfaklarında peynir kullanılan ana yemekler (Akkor, 2017; Beck vd., 1964; Clements ve Wolf-Cohen, 1995; Dubreuil, 2005; Ekici, 2018; Escoffier, 2013; Ozan, 2012; Yalçın, 2021).

Peynir Adı	Kullanıldığı Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Türk mutfağı				
Kaşkaval	Tavuklu Sultan Kebabı, Sandal Sefası	Bulgaristan	Yarı Sert	Koyun
Beyaz Peynir	Harpüt Köftesi, Karides Güveci, Deniz Mahsülleri Güveci	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun Keçi
Kaşar Peyniri	Tava Yemeği, Tavuk Güveç, Paşa Köftesi, Hünkâr Beğendi, Yalova Kebabı, Patlıcan Sarması	Türkiye	Sert	İnek/Koyun Keçi
Tulum	Cevizli Erişte	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun Keçi
Fransız mutfağı				
Peynir Adı	Kullanıldığı Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Parmesan	Filete de sole marinette, Côte de veau milanaise, Lobster Thermidor, Homard thermidor, Suprême de volaille a la milanaise	İtalya	Sert	İnek
Gruyère	Filets de sole marinette, Côte de veau milanaise, Polarde Reine Marguerite, Côte de Veau au fromage	İsviçre	Sert	İnek
Roquefort	Venison	Fransa	Küflü	Koyun
Camembert	Pork With Camembert	Fransa	Yumuşak	İnek
Emmantel	Qunelle, Filets de poissons, Coquilles ş Jacques	İsviçre	Yarı Sert	İnek
Cream cheese	Poulet rôti à la normande	ABD	Yumuşak	İnek
Reblochon	Poulet rôti au Reblochon	Fransa	Yarı Sert	İnek
Chaource	Gratinée d'Andouillette au chaource gratin	Fransa	Yumuşak	İnek
Crottins de Chavignol	Pièce de viande sauce Crottin de Chavignol	Fransa	Yumuşak	Keçi

Türk ve Fransız Mutfakları ana yemeklerde peynir kullanımı bakımından incelendiğinde; Türk mutfağında incelenen 109 ana yemek reçetesinin 12'sinde peynir kullanımına rastlanmıştır. Çizelge 4'te görüldüğü üzere; Türk Mutfağında ana yemeklerde, kaşkaval, kaşar peyniri, beyaz peynir ve tulum peyniri kullanılmaktadır. Koyun, inek ve keçi gibi çeşitli hayvanlardan elde edilen Türk peynirlerin kullanımına yer veril-

miştir. Genellikle eriyen yapıda yarı sert ve sert peynirlerin yapımı görülmektedir. Fransız mutfağında incelenen 250 ana yemek reçetesinin 19'unda peynir kullanımına rastlanmıştır. Türk mutfağında incelenen ana yemek reçetelerinin %11'inde, Fransız mutfağında incelenen ana yemek reçetelerinin %7,6'sında peynir kullanıldığı anlaşılmaktadır. Çizelge 4'e göre; Fransız mutfağında Ana yemeklerde, Parmesan, Gruyè-

re, Roquefort, Camembert, Emmantel, Reblochon, Chaource, Crottins de Chavignol peynirleri kullanılmaktadır. Fransız peynirlerinin yanı sıra ithal peynirlere de sıklıkla yer verildiği

görülmektedir. Yumuşak, yarı sert, sert ve küflü peynir çeşitlerinin kullanımı görülmektedir. Genellikle inek sütünden elde edilen peynirler kullanılmıştır

Çizelge 5

Fransız mutfağında peynir kullanılan salatalar (Clements ve Wolf-Cohen, 1995).

Peynir Adı	Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Roquefort	Salade aux Endives et au Roquefort	Fransa	Küflü	Koyun
Chèvre	Salade au Chèvre	Fransa	Yumuşak	Keçi

Türk mutfağında incelenen 24 adet reçetede salatalarda peynir kullanımına ait bir veriye rastlanmamıştır. Fransız mutfağında 22 adet salata olarak sunulan yemek reçetesi incelenmiş ve 2'sinde peynir kullanımı görülmüştür. Fran-

sız mutfağında incelenen salata reçetelerinin %9,09'unda peynir kullanıldığı anlaşılmaktadır. Çizelge 5'e göre; Fransız mutfağında salatalarda Roquefort ve Chèvre peynirlerinin kullanıldığı görülmektedir.

Çizelge 6

Türk ve Fransız mutfağında peynir kullanılan tatlılar (Ager, 1998; Akkor, 2017; Ekici, 2018; Sivrioğlu ve Dale, 2015).

Peynir Adı	Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Türk mutfağı				
Künefe (Hatay) Peyniri	Künefe	Türkiye	Yumuşak	Keçi
Labne Peyniri	İncir tatlısı, kerebiç, teleme tatlısı	Meksika	Yumuşak	İnek
Beyaz Peynir	Hurma tatlısı ve peynir lokması	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun/Keçi
Lor	Höşmerim, Lor tatlısı	Türkiye	Yumuşak	İnek
Tuzsuz Taze peynir	Peynir helvası ve Kemalpaşa tatlısı	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun/Keçi
Dil peyniri	Dilpeyniri helvası ve Peynirli İrmik Helvası	Türkiye	Yarı Sert	İnek
Fransız mutfağı				
Peynir Adı	Kullanıldığı Yemek	Orijini	Türü	Hayvan
Cream cheese	Tart	ABD	Yumuşak	İnek
Fromage Blanc	Gateau, Rouleau moelleux aux chocolat, Millefeuille au parfum de framboise, Glace a la creme au citron, Tarte double au mûres, Charlotte aux framboises ve Biscuit aux deux fruits rouges	Türkiye	Yumuşak	İnek/Koyun Keçi

Çizelge 6'ya göre Türk mutfağında tatlılarda; künefe peyniri, labne, beyaz peynir, lor peyniri, tuzsuz taze peynir ve dil peyniri kullanımı görülmektedir. Genellikle tuzsuz yapıda bölgesel üretimi yapılan Türk peynirleri kullanılmaktadır. Coğrafi işareti sahip peynirlerin kullanımı da görülmektedir. Sıcaklık karısında eriyen yapıya sahip yarı sert ve yumuşak peynirler kullanılmaktadır. Koyun, İnek ve keçi sütünden elde edilen peynirlere yer verilmiştir. Türk mutfağında tatlılarda peynir kullanımı incelendiğinde 68 adet tatlının 13'ünde peynir kullanımı görülmektedir. İncelenen reçetelerde Türk mutfağında tatlılarda peynir kullanım oranı %19,1'dir. Çizelge 6'ya göre; Fransız mutfağında tatlılarda, "fromage blanc" ve krem peynir kullanıldığı görülmektedir. Yumuşak yapıda ve nötr lezzete sahip peynirlerin kullanılmıştır. Fransız mutfağına ait tatlı reçeteleri incelendiğinde 168 adet reçetenin 9'unda peynir kullanıldığı anlaşılmaktadır. Fransız mutfağında incelenen tatlıların %5,3'ünde peynir kullanımı görülmektedir. Türk mutfağında yemeklerde kullanılan peynir çeşitlerinden %75'i Türkiye'ye ait peynirlerdir. Türk mutfağında 16 farklı peynir türünün yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Türk mutfağında reçetelerde en çok kullanılan peynir beyaz peynirdir. Fransız mutfağında yemeklerde kullanılan peynir çeşitlerinin %69,56'sı Fransa'ya ait peynirlerdir. Fransız mutfağında 23 farklı peynir çeşidi yemeklerde kullanılmaktadır. Fransız mutfağında erişilen reçetelerde en çok kullanıldığı görülen peynir Gruyère peyniridir.

Türk mutfağında yemeklerde kullanılan peynirlerin %40'ını inek sütünden elde edilen peynirler oluşturmaktadır. İnek sütünden elde edilen peynirlerin ardından, keçi sütünden elde edilen peynirler gelmektedir. Fransız mutfağında yemeklerde kullanılan peynirler en fazla inek sütünden elde edilen peynirlerdir. Ardından koyun sütünden elde edilen peynirler ve son olarak keçi sütünden elde edilen peynirlerin yemeklerde kullanılmaktadır.

Daha önce alanyazında benzer amaca sahip bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle önceki çalışmaların sonuçlarıyla karşılaştırma yapılamamaktadır. Santich ve Laurie 1988 yılında yaptıkları çalışmalarında Fransa'nın Kuzey ve Güney mutfak kültürüyle, İtalya'nın Katalonya bölgesinin mutfak kültürlerini tarihsel bakımından karşılaştırmışlardır. Peterson (1994) tarafından yapılan çalışmada Fransa ve Çin mutfakları sosyo-kültürel oluşumları bakımından karşılaştırılmıştır. Hu, Chen ve Lin (2006) çalışmalarında, Tayvan ve Amerika Birleşik Devletleri mutfaklarını içerikleri bakımından karşılaştırmışlardır. Turizm destinasyonu pazarlamasında yerel ve uluslararası mutfak unsurlarının dahil edilmesi açısından Hong Kong ve Türkiye'nin karşılaştırıldığı bir çalışmaya da literatürde rastlanmaktadır (Okumuş vd., 2007). Fuster (2015)'e göre Porto Riko ve Küba yemek kitaplarının, sosyal, tarihi ve kültürel olaylar etkisinde değişimini konu olan çalışma göze çarpmaktadır. Chatterjee vd. (2018) yaptıkları çalışmada, turizmin yerel ve uluslararası mutfak teşvik etmesi konusunda New York ve Yeni Delhi'yi konu alarak karşılaştırma yapmıştır. Akyürek (2018) tarafından yapılan çalışmada, Türk ve İspanyol mutfak kültürleri benzerlikler ve farklılıklar bakımından değerlendirilmiştir. Quek vd.'nin (2019) yaptıkları çalışmada, Singapur'da bulunan Seyyar satıcıların ürünlerinin etnik mutfak yoğunluğu, Çin, Malay ve Hint yemekleri çerçevesinde karşılaştırılmıştır. Özer vd. (2020) tarafından yapılan çalışmada patatesin tarihi ve Türk ve Fransız mutfaklarında öne çıkan özellikleriyle patates kullanımını karşılaştırmışlardır. Yapılan çalışmaların Mutfak kültürlerinin tarihsel açıdan karşılaştırılması, bir gıda ürününün farklı mutfak kültürlerindeki yeri ve önemi bakımından karşılaştırılması, sosyo-kültürel açıdan ülkelerin mutfak kültürlerinin karşılaştırılması, mutfaklarda kullanılan gıda içerikleri bakımından ülke mutfaklarının karşılaştırılması, yerel ve uluslararası açıdan ülke mutfaklarının destinasyonlar açısından karşılaştırılması, turistlerin tutumları bakımından mut-

fak kültürlerinin karşılaştırılması, yemek kitapları bakımından mutfakların karşılaştırılması, farklı ülke mutfakları arasındaki benzerlikler ve farklılıklar yönünden yapılan karşılaştırmalar ve etnik mutfakların karşılaştırılmasıyla ilgili çalışmalar olduğu görülmektedir. Dolayısıyla ülke mutfakları açısından karşılaştırmalı çalışmalar literatürde yer almakla birlikte, peynir ve peynir kullanımı konusunda karşılaştırmalı bir çalışmanın eksikliği görülmüş ve bu araştırma gerçekleştirilmiştir.

Sonuç

Türk mutfağında bir kahvaltılık ürün olarak görülen peynirin, yemek reçetelerinde de önemli düzeyde kullanıldığı görülmektedir. Fransız mutfağında şarap eşlikçisi olarak bilinen peynire, yemeklerde de sıklıkla yer verildiği anlaşılmıştır. Türk ve Fransız mutfaklarında yemeklerde peynir kullanımı, kullanılan peynirlerin çeşitliliği bakımından da zengindir. Türk mutfağında erişilen reçetelerde 16 farklı türde peynir kullanıldığı görülmektedir. Bu peynirlerin yüksek oranda Türk peynirleridir. Fransız yemek reçetelerinde kullanılan peynir yüksek oranda Fransız peynirlerinden oluşmaktadır. Bununla birlikte, Fransız mutfağında elde edilen yemek reçetelerinde sıklıkla İtalya, İsviçre ve İngiltere orijinli peynirlere rastlanması coğrafi ve kültürel yakınlığın bir gıda ürünü olan peynire yansımaları olarak düşünülebilir. Türk ve Fransız mutfaklarında yemeklerde kullanılan peynirlerde ortak üç çeşit peynir görülmektedir: Krem peynir, Cottage cheese (Çökelek) ve beyaz peynir. Bu peynirlerin evrensel özellikte olması, birçok mutfak kültüründe var olması, nötr lezzetlere sahip olmaları ve birçok yemek türüyle uyum sağlayabilmelerinin, Türk ve Fransız yemekleri arasında ortak peynirlerin kullanıma katkıda bulunduğu düşünülmektedir. Başlangıç olarak sunulan yemek reçetelerinde peynir kullanım oranı arasında büyük farklılıklar görülmektedir. Çorbalarda Fransız mutfağında incelenen yemek reçetelerinde, Türk mutfağında kullanılan çok daha yüksek oranda peynir kullanılır.

dığı görülmüştür. Bu durumun Fransız çorbalarının daha yoğun kıvamlı olması ve peynir ilave edilmesine daha uygun bir yapıda bulunmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Türk mutfak kültüründe çorbalar genel olarak yoğurtlu, bakliyatlı ve daha sulu kıvamda olduğundan peynir kullanımına uygun olmayacağı düşünülmektedir. Ara sıcak olarak sunulan yemeklerin benzerlik göstermesi, peynir kullanımı ve kullanılan peynir çeşitliliği bakımından, incelenen mutfak kültürlerinin her ikisi de zengin çeşitlilik göstermektedir. Hem Türk mutfağında hem de Fransız mutfağında incelenen ana yemek reçetelerinde peynirin kızarma özelliğinden yararlandığı ve yemeğin pişirme aşamasının sonlarına doğru yemeklerin lezzetini arttırmak için kullanıldığı anlaşılmıştır. Salataların Türk mutfağında bir yemek türü olarak değil daha çok yemeğe eşlik eden yan ürün olarak algılanması sebebiyle Türk mutfağında salatalar, belirli sebzelerden oluşmaktadır. Bu nedenle peynir kullanımının tercih edilmediği düşünülmektedir. Fransız mutfağında salatalar daha zengin, çeşitli içeriğe sahip ve doyurucudur. Bu nedenle çeşitli peynirlerden yararlanılmasının uygun görüldüğü düşünülmektedir. Türk mutfağında peynir kullanılan yemek reçetelerinde, genellikle şerbetli tatlılarda peynir olduğu görülmüştür. Türk mutfağında tatlılarda kullanılan peynir çeşitlilik göstermekteyken, Fransız mutfağında kremalı yapıya sahip tek tip peynir kullanılmıştır. Türk ve Fransız mutfağında yemeklerde kullanılan peynirlerde ilk sırayı inek sütünden elde edilen peynirler almaktadır. Koyun ve keçi peynirlerine kıyasla daha hafif lezzet ve koku yapılarında olmaları, inek sütünden elde edilen peynirleri bütün yemek türlerinde kullanılabilir kıldığı için her 2 mutfakta da en çok kullanılan peynir türlerinin inek sütünden elde edilen peynir türleri olduğu düşünülmektedir. Küflü peynirlerin yemeklerde kullanımı Fransız mutfağına ait yemek reçetelerinde görülmekteyken Türk mutfağına ait incelenen yemek reçetelerinde küflü peynirlere rastlanmamaktadır.

Kaynakça

Ager, A. (1998). *Recettes savoureuses au fromage blanc*. Vie Pratique.

Akkor, Ö. (2017). *Osmanlıdan günümüze Türk mutfağı*. Olimpos Yayınları.

Akyürek, S. (2018). Investigation of similarities and differences of Turkish and Spanish cuisine cultures. *Turkish Studies*, 13(3), 49–64.

Almli, V. L., Næs, T., Enderli, G., Sulmont-Rossé, C., Issanchou, S., Hersleth, M. (2011). Consumers' acceptance of innovations in traditional cheese: A comparative study in France and Norway. *Appetite*, 57(1), 110–120.

Ash, R. (2009). *Self sufficiency: Cheese making*. New Holland Publishers.

Beck, S., Bertholle, L., Child, J. (1964). *The mastering the art of French cooking*. Alfred A. Knopf.

Bertho-Lavenir, C. (1988). La géographie symbolique des provinces. *Ethnologie Française*, 18(3), 276–282.

Bottéro, J. (2004). *The oldest cuisine in the world: Cooking in Mesopotamia*. University of Chicago Press.

Burkhalter, G. (1981). *Catalogue of Cheese*. International Dairy Federation.

Carter, C. (1985). Hittite hashas. *Journal of Near Eastern Studies*, 44(2), 139–141.

Chaaban, J., Réquillart, V., Trévisiol, A. (2005). The role of technical efficiency in takeovers: Evidence from the French cheese industry 1985–2000. *Agribusiness: An International Journal*, 21(4), 545–564.

Chatterjee, M. S., Sothsm, I., Suklabaidya, P. (2018). Promoting tourism through local and international cuisine: Comparative study of New York and New Delhi. *International Journal on Tourism and Hospitality*, 2(4), 1–14.

Cihangir, E., Demirhan, Ö. (2020). Peynir tu-

rizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlı peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, 75, 139–162.

Clements, C., Wolf-Cohen, E. (1995). *The French recipe cookbook: Over 200 authentic and inspiring dishes, shown step-by-step*. Smithmark Publication.

Croxford, S. (2010). *Türkiye'nin peynirleri*. Boyut Kitabevi.

Dalby, A. (2009). *Cheese: a global history*. Reaktion Books.

Dubreuil, L. (2005). *The Finest French Cuisine*.

Dugat-Bony, E., Garnier, L., Denonfoux, J., Ferreira, S., Sarthou, A. S., Bonnarme, P., Irlinger, F. (2016). Highlighting the microbial diversity of 12 French cheese varieties. *International Journal of Food Microbiology*, 238, 265–273.

Durlu-Özkaya, F., Gün, İ. (2007). Anadolu'da peynir kültürü. Z. Dilek, M. Akbulut, Z.C. Arda, Z. Bağlan Özer, R. Gürses, B. Karababa Taşkın (Ed.), 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Bildiriler : Maddi kültür (II. Cilt) içinde (s.485-505). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları

Dias, J. (2022). The use of cheese from alentejo in Portuguese gastronomy: A travel through history. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100579. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100579>

Ekici. (2018). *Lezzet hikayeleri*. <https://www.ekicipeynir.com/lezzet-hikayeleri/2018>

Ermolaev, V. A., Yashalova, N. N., Ruban, D. A. (2019). Cheese as a tourism resource in Russia: The first report and relevance to sustainability. *Sustainability*, 11(19), 5520. <http://dx.doi.org/10.3390/su11195520>

Escoffier, A. (2013). *A guide to modern cookery*. Cambridge University Press.

- Fischer, J. W. (2011).** *Cheese: identification, classification, utilization*. Delmar Cengage Learning.
- FAO/WHO (2022).** General standard for cheese CXS 283-1978. 2022 Amendment. Codex Alimentarius.
- Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M., McSweeney, P. L. (2017).** *Fundamentals of cheese science* (s. 1–10). Springer.
- Fusté Forné, F. (2015).** Cheese tourism in a world heritage site: Vall De Boí (Catalan Pyrenees). *European Journal of Tourism Research*, 11, 87–101.
- Fusté-Forné, F. (2020).** Developing cheese tourism: A local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). *Journal of Ethnic Foods*, 7, 26. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00064-2>
- Fuster, M. (2015).** Writing cuisine in the Spanish caribbean: a comparative analysis of iconic Puerto Rican and Cuban cookbooks. *Food, Culture & Society*, 18(4), 659– 680.
- Gasnier, T. (1992).** Le local. *Les lieux de mémoire* içinde (s. 463–525). Gallimard.
- Gross, M. (2018).** On the origins of cheese. *Current Biology*, 28(20), 1171–1173. <https://doi.org/10.1016/j.cub.2018.10.008>
- Hacib, Y. H. (1947).** *Kutadgu bilig*. Lamure Kitap.
- Harbutt, J.(2009).** *World cheese book*. Dorling Kindersley.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., Işkın, M. (2021).** Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084–1113.
- Hendy, J., Colonese, A. C., Franz, I., Fernandes, R., Fischer, R., Orton, D., Lucquin, A., Spindler, L., Anvari, J., Stroud, E., Biehl, P.F., Speller, C., Boivin, N., Mackie, M., Jerse-Christensen, R.R., Olsen, J.V., Collins, M.J., Craig, O.E., Rosenstock, E. (2018).** Ancient proteins from ceramic vessels at Çatalhöyük west reveal the hidden cuisine of early farmers. *Nature Communications*, 9, 4064. <https://doi.org/10.1038/s41467-018-06335-6>
- Hoffner, H. A. (1966).** A native cognate to west semitic GBN cheese. *Journal of the American Oriental Society*, 86(1), 27–31.
- Hu, M. L. M., Chen, L. C., Lin, L. (2006).** The comparative study of the culinary curriculum between Taiwan and USA. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2–3), 93–107.
- Jacobsen, T. (1983).** Lad in the desert. *Journal of the American Oriental Society*, 103(1),193–200.
- Jénot, F., Desmaison, P. (2009).** *Historique et stratégies des entreprises laitières de charentes-poitou pour la production de fromage de chèvre, entre logiques de filière et de territoire*. https://www.journees3r.fr/IMG/pdf/2009_11_01_Jenot.pdf
- Kamber, U. (2015).** Traditional Turkey cheeses and their classification. *Van Veterinary Journal*, 26(3), 161–171.
- Kamber, U., Terzi, G. (2007).** The traditional cheeses of Turkey: Central Anatolian Region, *Food Reviews International*, 24(1), 74–94.
- Keller, T. (1999).** *The French laundry cookbook*. Artisan.
- Kindstedt, P. (2012).** *Cheese and culture: A history of cheese and its place in western civilization*. Green Publishing.
- Laurance, J. (1989).** *Little French cookbook*. Appletree Press.
- Limet, H. (1987).** The cuisine of ancient Sumer. *Biblical Archeologist*, 50(3), 132–147.
- Mangione, G., Caccamo, M., Natalello, A., Licitra, G. (2023).** Graduate student literature review: History, technologies of production and characteristics of ricotta cheese. *Journal of*

Dairy Science, 106(6), 3807–3826.

Nanted, B., Rance, P., Botkine, F., Dieterlen, J. (2002). *Cheeses of the world*. Little, Brown & Company.

Okumus, B., Okumus, F., McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253–261.

Olney, R. (2011). *The French menu cookbook: the food and wine of france--season by delicious season--in beautifully composed menus for american dining and entertaining by an American living in Paris*. Ten Speed Press.

Owen, D. I., Young, G. D. (1971). Cuneiform texts in the museum of fine arts, Boston. *Journal of Cuneiform Studies*, 23(3), 68–75.

Ozan, O. (2012). *Sultan's kitchen: A Turkish Cookbook*. Tuttle Publishing.

Özer, Ç., Bruwier, F., Olgay, P. (2020). Potatoes with its history, usage in Turkish-French cuisine and outstanding. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 300–312.

Peterson, K. (1994). *The socio-cultural genesis of cuisine: A comparative study of France and China* [Doktora Tezi, Kalamazoo College]. Cache, Kalamazoo Collage Digital Archive. <http://hdl.handle.net/10920/26783>

Quek, R. Y. C., Jen, G. H., Henry, C. J. (2019). Energy density of ethnic cuisines in Singaporean hawker centres: a comparative study of Chinese, Malay and Indian foods. *Malaysian Journal of Nutrition*, 25(1), 171–184.

Roberts, S. D., Micken, K. S. (1996). Le fromage as life: French attitudes and behavior toward cheese. *Advances in Consumer Research*, 23, 111–119.

Salque, M., Bogucki, P. I., Pyzel, J., Sobkowiak-Tabaka, I., Grygiel, R., Szmyt, M.,

Evershed, R. P. (2013). Earliest evidence for cheese making in the sixth millennium bc in northern Europe. *Nature*, 493(7433), 522–525.

Sandine, W. E., Elliker, P. R. (1970). Microbially induced flavors and fermented foods flavor in fermented dairy products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 18(4), 557–562.

Santich, B., Laurie, I. (1988). *Two languages, two cultures, two cuisines: A comparative study of the culinary cultures of northern and southern France, Italy and Catalonia in the fourteenth and fifteenth centuries* [Doktora Tezi, The University of Adelaide]. Adelaide Research & Scholarship. <https://hdl.handle.net/2440/45528>

Scott, R., Robinson, R. K., Wilbey, R. A., Robinson, R. K., Wilbey, R. A. (1998). *Cheese making practice* (s. 1–8). Springer.

Sivrioğlu, S., Dale, D. (2015). *Anadolu - Türk mutfağında bir macera*. Murdoch Books.

Swan, S. (2004). *The treasury of Turkish cheeses*. Boyut Kitapları.

Todaro, A., Adly, F. A., Omar, O. A. (2013). History, processing and quality enhancement of traditional Egyptian kariesh cheese: A review. *Food Science and Technology*, 1(1), 1–6.

Ünsal, A. (1996). *Süt uyuyunca: Türkiye peynirleri*. Yapı Kredi Yayınları.

Wilson, A. (1997). *Gateaux fromage. Meringues, diplomates*. Konemann-Ellipsis

Yalçın, B. (2021). *Turkish food cookbook*. Independent Publish.

Yıldırım, A., Şimsek, H. (1999). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.