

Mersin Mutfağının Gastronomik Ürünleri

Çağla ÖZBEK

Toros Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
cagla.ozbek@toros.edu.tr
ORCID: 0000-0002-3577-1599

Nuray GÜZELER

Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
nsahan@cu.edu.tr
ORCID: 0000-0001-5246-2491

Geliş tarihi / Received: 27.09.2021

Kabul tarihi / Accepted: 31.01.2022

Öz

Mersin, Türkiye'nin güneyinde bulunan bir liman kentidir. Mersin bölgesi nüfusunun büyük bir kısmını Türkmenler (Yörükler) ve Araplar oluşturmaktadır. Ayrıca bu bölgede çok sayıda Ermeni, Rum ve Giritli ailenin yaşadığı bilinmektedir. Etnik çeşitliliğin hayatın her alanında olduğu gibi bölge halkının beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürleri üzerinde de etkileri bulunmaktadır. Geçmişten gelen beslenme alışkanlıklarının bir kısmı halen devam etmekteyken, bir kısmı zamana uyum sağlayamamış ve unutulmuştur. Tantuni, Silifke yoğurdu, Yüksük çorbası, Batırık, Kerebiç ve Cezerye gibi lezzetler, Mersin ili ile özdeşleşmiş, oldukça önemli gastronomik ürünlerdir. Bu çalışmada, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, otlar, meyve ve sebze ürünleri, baklagiller ve tahıl ürünleri, hamur işleri ve bazı tatlılar alt başlıkları ile Mersin ilinin yöresel lezzetleri derlenmiştir. Mersin ilinin mutfak kültürünün yaşatılması ve sürdürülebilirliği için tanıtılmasına katkı sunulmaya çalışılmıştır. Bu konuda yapılan çalışmaların artırılması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiği düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Gastronomik ürünler, Mersin, mutfak kültürü

Gastronomic Products of Mersin Cuisine

Abstract

Mersin is a port city which is in the south part of Turkey. Most of the population of Mersin region consists of Turkmen (Yoruks) and Arabs. Furthermore, it is known that many Armenian, Greek, and Cretan families have been living in this region. Ethnic diversity had effects on nutritional hab-

its and culinary cultures of the people of the region like every part of life. Some of the nutritional habits that come from the past still continue but some of them could not adapt to time and were forgotten. Tastes such as Tantuni, Silifke yogurt, Yüksük soup, Batırık, Kerebiç, and Cezerye are very important gastronomic products identified with Mersin province. In this work, Mersin province's regional tastes were given with subheadings as milk and milk products, meat and meat products, herbs, fruit and vegetable products, legumes and cereal products, pastries and some desserts. It has been tried to contribute to the promotion of the culinary culture of Mersin for the survival and sustainability of it, and it is thought that the studies on this subject should be increased and transferred to the next generations.

Keywords: *Gastronomic products, Mersin, culinary culture*

Giriş

Yöresel mutfaklar, ülkelerin belirli bölgelerinde yaşayan insanların geleneksel kültürünü ve mirasını korumakla birlikte yöre halkının bölgesel kimliğini, değer yargılarını, dini inançlarını, kültürünü ve beslenme alışkanlıklarını temsil etmektedir (Lin, 2019). Yöresel mutfakları birbirinden ayıran ve yöresel yiyecekleri, beslenme alışkanlıklarını ve gıda hazırlama-pişirim tekniklerini ifade eden kavram, “gastronomi” olarak tanımlanmaktadır. Gastronomik ürünler, bölgenin kültürel alışkanlıklarını ve geleneklerini yansıtmakta ve bu kültürel mirasın aktarılmasında ve tanıtılmasında görev almaktadır (Ergan, Kızılırmak ve Ergan, 2020).

Mersin şehri, Türkiye'nin güneyinde yer alan bir liman kentidir. Mersin iline bağlı olarak; Anamur, Bozyazı, Aydıncık, Mut, Gülnar, Silifke, Erdemli, Tarsus ve Çamlıyayla ilçeleri bulunmaktadır (Çukurova Kalkınma Ajansı, 2015). TÜİK 2020 verilerine göre, Mersin nüfusunun 1.868.757 olduğu bildirilmiştir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2021).

Çukurova bölgesinin tarihi ve demografik yapısı incelendiğinde, M.Ö. 4-5. yüzyıllarda bu bölgenin “Ovalık Kilikya” olarak adlandırıldığı bilinmektedir (Kurt, 2015). Bölgeye ilk Türk yerleşiminin Abbasiler döneminde gerçekleştiği ve ilk Türklerin, Varsak Türkmenleri olduğu görülmektedir. Daha sonra 14. yüzyılda bölgeye

Ramazanoğulları Beyliği'ne mensup aşiretler yerleşmiştir ve bu dönemde nüfusun çoğunluğu Türkmenlerden oluşmaktadır. Ancak Evliya Çelebi tarafından kaleme alınan “Seyahatnâme”de bölgede Arap, Urum, Ermeni ve Yahudilerin de bulunduğu ve Arapça konuşulduğu bildirilmiştir. 1860 yılında, Süveyş Kanalı inşası için Mısır'dan Mersin limanına çalışmak için işçilerin göç etmesiyle bölgedeki Arap nüfusu belirgin bir şekilde artmıştır (Özcan, 2016). Bölgede yaşayan Türkmenler ise hayvancılıkla uğraşarak göçebe bir hayat sürmüşlerdir. Türkmenler için yaylak ve kışlaklar önemli bir yere sahiptir ve yazın Torosların sırtında yer alan serin yerlere göç ederken, kışın deniz kıyısındaki ovalık alanlara inmişlerdir. Günümüzde ise Türkmenlerin (Yörüklerin) tamamına yakını yerleşik hayata geçmişlerdir (Poş, 2005).

Mersin'in tarihi ve kültürel yapısı, hayatın her alanında olduğu gibi Mersin halkının beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürüne de önemli ölçüde yön vermiştir. Mersin mutfağı, Yörük ve Arap yemeklerinin yoğun olduğu bir mutfak olmakla birlikte mutfak kültüründe Girit, Rum ve Ermeni mutfağı esintileri yer almaktadır (Lokmanoğlu, 2013).

Bu çalışmada, Mersin iline özgü ve bölge halkının kültürünü yansıtan gastronomik ürünlerin neler olduğu, üretim yöntemleri ve

geçmişten günümüze yemek kültürleri araştırılmıştır. Mersin mutfağı ve bölgenin gastronomik ürünleri özelinde literatürdeki yayınlar oldukça kısıtlıdır. Bu nedenle bu araştırmanın Mersin ilinin geleneksel gastronomik ürünleri ve mutfak kültürünün tanıtılması ve kayıt altına alınabilmesi bakımından literatüre katkı sağlaması önemli bulunmaktadır. Mersin ilinin mutfak kültürünün gastronomi turizmi bakımından sürdürülebilirliğinin incelendiği araştırmada, cezerye, kerebiç, tantuni batırık, içli köfte ve sıkma gibi bazı gastronomik ürünlerin üretim yöntemleri açıklanmış ancak diğer yöresel yiyeceklerle ilgili bilgiler detaylandırılmamıştır (Yönet-Eren ve Ceyhun-Sezgin, 2017). Süslü, Eryılmaz ve Demir (2020) tarafından yapılan araştırmada ise yalnızca Mersin ilinin coğrafi işaretli ürünleri incelenmiştir. Bektarım (2020) tarafından yapılan bir araştırmada, Mersin’de yaşayan konargöçer Yörüklerin mutfak kültürleri araştırılmıştır. Bazı araştırmalarda ise batırık (Cevdet-Cetinsöz ve Polat, 2018), cezerye (Şahin-Perçin ve Keskin, 2019) gibi bölgeye özgü belirli ürünler detaylıca incelenmiştir. Literatürdeki çalışmaların aksine bu araştırmanın, bölgenin gastronomik ürünlerini daha geniş bir çerçevede inceleyerek, Mersin mutfak kültürünün bütüncü bir şekilde yansıtıldığı düşünülmektedir.

Geçmişten Günümüze Mersin Geleneksel Gıdaları ve Yemek Kültürü

Mersin yemek kültürü, bölge halkının alışkanlıkları, gelenek ve görenekleri sonucunda şekillenmiş, bazı alışkanlıklar günümüze kadar gelirken bazılarıysa uyum sağlayamayarak unutulmuştur. Geleneklere göre Ramazan ayında Müslüman bir aile, iftarı kalabalık sofralar ile beklemekte ve bu sofralarda dövme pilavı, koyun boynu veya diliyle haşlanarak yapılan söğüş, kelle paça, çorbalar, börek çeşitleri, çiğ köfte ve içli köfte bulunmaktadır. Bayramda ise evlerde muhakkak börek ve tatlı çeşitleri (kara-

kuş, sarı burma, oklava tatlısı) yapılmıştır. Bölgede yaşayan Ortodokslar, Noel Bayramı zamanında aşureye benzeyen “Sliha tatlısı” yaparak çevreye dağıtmıştır. Akşam yemeği olarak “Lebeniye çorbası” ve kıymalı iç pilavla doldurulmuş tavuk hazırlanmıştır. Paskalya zamanında ise Mersin’de hâlâ yaygın olarak tüketilmekte olan içi cevizli, hurmalı veya fıstıklı bir kurabiye çeşidi olan “Mamul” dağıtılmıştır. Özel günlerde ise Arap Alevileri tarafından hırısı, sıraysır, kamhi, mileytut, miseksiliha ve Tarsus simidi gibi buğday, nohut ve bulgur ağırlıklı yiyecekler hazırlanmıştır. Geçmişten bu yana bölgenin mutfak kültüründe etin önemli bir yeri bulunmaktadır. Yemeklerde yağlı ve kemikli etlerin bol, sebzelerin az olması tercih edilmiştir. Sakatat, Mersinliler için vazgeçilmezdir. Çukurova bölgesinin büyük bir kısmı deniz kenarı olmasına rağmen geçmişte balık tüketimi genellikle Hristiyanlar tarafından tercih edilmiştir. Eski zamanlarda tavuk ve sebzeler, köylüler tarafından şehre getirilerek satılmıştır. Meyveler ise evlerin bahçelerinden toplanmıştır. Market alışverişleri günümüzde olduğu gibi şarküteri-lerden yapılmıştır. Misafirlere ikram etmek için her daim incir, turunç, ceviz reçeli gibi reçeller evlerde hazır bulundurulmuştur. Tuzlu olarak börek ve biberli ekmek yapılırken, tatlı olarak anason, mahlep veya çiçek suyuyla tatlandırılan un kurabiyesi tüketilmiştir. Bu alışkanlıkların büyük bir kısmı günümüzde unutulmuş olmasına rağmen içlerinde devam edenleri de bulunmaktadır (Lokmanoğlu, 2013; Önay, Bayrak ve Akman, 2015). Bunların dışında Kilikya döneminden günümüze kadar zeytinin ve zeytinyağının bölgede yaşayanların beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olduğu bildirilmektedir (Eskiyörük, 2016).

Geniş bir etnik çeşitliliğe sahip olan Mersin mutfağında bölge genelinde benzer tüketim alışkanlıklarının görülmesine rağmen bölgedeki bazı şehirlerle özdeşleşen yiyecekler ve alışkanlıklar bulunmaktadır.

Bölgede doğum, ölüm ve düğün gibi özel günlerde belirli yemekler yapılmaktadır. Araplar tarafından doğum kutlamaları için ballı çerez, yağlı ballı, ciğer salatası, kaynar, yakı, şekerli buğday veya pide ve hedik servis edilmektedir. Düğünler için ise düğün ekmeği, yüksük çorbası, ekşili köfte, davul aşısı, gelin tatarı ve keşkek yapılırken, cenaze törenlerinde ölü helvası, yedi yemeği, kırk yemeği, elli iki yemeği, kazma kürek/kazma takırtısı yemeği yapılmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Aynı günlerde bölgede yaşayan Yörükler tarafından da bazı farklı yemekler yapılmaktadır. Düğün için “soğuş” adı verilen bir keçi kesilir ve pişirilir. Etle birlikte darı dövmesi ve keşkek yapılarak misafirlere servis edilir. Cenaze törenlerinde evde dibek dövülür, kazanlarda keşkek, fasulye ve pilav gibi yemekler pişirilerek dağıtılır. Taziye evinde üç gün, üç öğün aynı yemek pişmektedir. “Kırk Yası” olarak adlandırılan günde yemekle birlikte çay, bisküvi veya çikolata ikram edilmektedir. Elli ikisinde ise “bişi” yapıp dağıtılmaktadır. Ölümün yıl dönümünde ise batırık ikram edilebilmektedir (Nas, 2015).

Mersin iline özgü gastronomik ürünlerden 18 tanesi coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Ayrıca başvuru aşamasında 4 ürün daha bulunmaktadır. Mersin’in coğrafi işaretli ürünleri Tablo 1’de gösterilmiştir. Belirli bir bölge veya şehir özgü bir ürünün coğrafi işaret ile tescillenmesi, o ürünün benzerlerinden ayrılmasını sağlamakta, aynı zamanda ürün kalitesini, bölgenin kültürel değerlerini koruduğu gibi üretimde standardizasyonu sağlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin tüketiciler üzerinde “kaliteli ürün” algısı yarattığı bilinmektedir (Güzeler ve Yıldırım, 2016).

Bölgeye Özgü Süt ve Süt Ürünleri

Bölgede üretilen süt ve süt ürünleri incelendiğinde, genellikle hayvancılıkla uğraşan yöre halkının sağılan sütün bozulmaması için yoğurt veya peynire işlendiği görülmektedir. Keçi ve koyun yoğurdunun yaygın olarak üretildiği bölgede, “Silifke yoğurdu” da ülke genelinde üretildiği ilçenin ismiyle tanınmaktadır. Bu bölgede peynir çeşitliliği de oldukça fazladır. Üretilen peynirler taze olarak tüketilebildiği gibi salamurada bekletildikten sonra veya tulumlara basılarak da tüketilebilmektedir. Ham Çökelek, Yoğurt peyniri, Taze peynir bölgede taze olarak tüketilen peynirler içerisinde yer alırken, uzun süre dayanan daha kuru yapıdaki Keş, Sürk ve Kurut gibi çeşitler de bulunmaktadır.

Silifke Yoğurdu: Mersin Silifke bölgesinde yaygın olarak hayvancılıkla uğraşan Yörükler yaşamaktaydı. Bu yaşam biçiminin sonucunda hayvanlardan elde edilen süt, daha uzun süre dayanması için yoğurt olarak işlenmiştir ve günümüzde “Silifke Yoğurdu” ülke genelinde bilinen bir yoğurt haline gelmiştir. Silifke yoğurdu genellikle Toros Dağları’nda yetişen keçilerin sütünden elde edilmektedir. Dağ köylerinde yapılan yoğurt tuluk, ova köylerinde yapılan ise çingil ya da çömlek yoğurdu olarak sunulmaktadır. Mevsimlere göre sütün bileşimi değiştiğinden yoğurdun kıvamı da değişmekte yazın daha koyu, baharda ise daha sulu yoğurtlar elde edilmektedir. Silifke yoğurdu, “süt çilisi” adı verilen etraftan toplanan, çabuk tutuşan ve harlı bir ısı kaynağı olan çalı çırpının yakılması sonucunda sütün ısıtılmasıyla üretilmektedir. Sütün ısıtılması sırasında oluşan köpükler sürekli olarak uzaklaştırılmakta ve üretim sırasında süte hiçbir katkı maddesi ilave edilmemektedir.

Mayalama işlemi ise geleneksel olarak serçe parmağın yanmayacağı derecelerde (38-39°C) gerçekleştirilmektedir (Önay vd., 2015).

Ham Çökelek: Taze Keş olarak da bilinmektedir. Beyazımsı renkte ve kendine özgü kokuya sahip bir peynir çeşidi olan Ham Çökelek, yüksek protein ve düşük yağ oranına sahiptir.

Taze peynir sınıfına giren bu peynir, tuzlanarak daha uzun süre muhafaza edilebilir. Geleneksel yöntemlere göre yoğurdun yayıklama ve yağ ayırma işlemlerinden sonra tuz eklenerek kaynatılması, oluşan çökeleğin süzülmesi, sıcaklığın düşürülmesi, bez torbalarda süzülmesi veya baskılanmasıyla elde edilmektedir (Kalender ve Güzeler, 2013).

Tablo 1. Mersin ilinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri

Ürün Adı	Başvuru/Tescil Durumu	Başvuru/Tescil Türü	Başvuru/Tescil tarihi
Anamur muzı	Tescilli	Menşe adı	2003
Tarsus fındık lahmacunu	Tescilli	Mahreç işareti	2020
Tarsus Sarıulak zeytinyağı	Tescilli	Menşe adı	2021
Bozyazı kavutu	Tescilli	Mahreç işareti	2020
Tarsus şalgamı	Tescilli	Mahreç işareti	2007
Mut kayısısı (yaş sofralık)	Tescilli	Menşe adı	2007
Tarsus beyazı üzüm (Topacık)	Tescilli	Menşe adı	2005
Mersin tantunisi	Tescilli	Mahreç işareti	2017
Tarsus humusu	Tescilli	Mahreç işareti	2017
Tarsus Sarıulak zeytini	Tescilli	Menşe adı	2018
Silifke çileği	Tescilli	Menşe adı	2019
Mut zeytinyağı	Tescilli	Menşe adı	2018
Tarsus yayla bandırması	Tescilli	Mahreç işareti	2008
Erdemli muzı	Tescilli	Menşe adı	2020
Erdemli Lamas limonu	Tescilli	Menşe adı	2019
Mersin cezeryesi	Tescilli	Mahreç işareti	2003
Mersin kerebici	Tescilli	Mahreç işareti	2019
Tarsus kebabı		Mahreç işareti	2020
Silifke yoğurdu	Başvuru	Mahreç işareti	2021
Tarsus biberiyesi	Başvuru	Mahreç işareti	2021
Gülнар kuş üzümü	Başvuru	Menşe adı	2021
Gezende eriği	Başvuru	Menşe adı	2016

Keş: Keş, Orta Asya Türkleri tarafından Anadolu'ya kazandırılan, süt, ayran veya yoğurttan elde edilen bir süt ürünüdür. Özellikle Mersin'in Anamur ilçesinde, keçi ve koyun sütü karışımından üretilen peynirin peynir altı suyunu odun ateşinde uzun süre kaynattıktan sonra baskıya alarak elde edilen Lor, Sarı Keş olarak adlandırmaktadırlar. Bu yörede ayrıca Taze Keş (Ham Keş, Yaş Keş), Deri Keşi (Katık Keş, Ovmalı Keş), Gök Keş (Küflü Keş) ve Kuru Keş üretimi de yapılmaktadır (Kalender ve Güzeler, 2013).

Yoğurt Peyniri: Geleneksel olarak Hatay ve Tarsus'ta iki farklı şekilde üretimi yapılan bir peynir çeşididir. Temelde sütün yoğurdun asitliğiyle pıhtılaştırılma mekanizmasına bağlı olarak üretilir. Taze peynir sınıfına giren Yoğurt peyniri, kaynayan süte yoğurt ilave edilmesi ve sütün pıhtılaştırıldıktan sonra süzülmesi ve baskılanmasının ardından üretim yerine göre salamurada bekletilir veya çömleklere/bidonlara basılır. Hatay'da baskılanma sonrasında dilimlenip salamurada bekletilen bu peynir, Tarsus'ta baskılanmanın ardından ufalanıp tuz ve çörek otuyla karıştırılarak ve çömek veya plastik bidonlara basılarak tüketilmektedir (Yıldırım, 2016).

Bölgeye Özgü Et ve Sakatat Yemekleri

Mersin'de yaşayan halk açısından et ve et ürünleri, oldukça önemli bir yere sahiptir. Ana öğünlerde mutlaka et yemeği olması beklenir. Mersin beslenme kültüründe sakatat tüketimi de önemli bir yer tutmaktadır.

Tantuni: Mersin'e özgü, et ve kuyruk yağının küçük kuşbaşı şeklinde doğranması, haşlanması, sac üzerinde yağda kızartılması ve toz biber eklenmesiyle yapılıp dürüm şeklinde tüketilen bir yemek çeşididir. Tantuninin Türkmenlerden geldiği düşünülmektedir (Çakmak ve Öz, 2014).

Tarsus Kebabı: Tarsus kebabı, Adana kebabıyla oldukça benzerdir. Adana kebabı, bölge yaylalarının kendine has florasında yetişmiş koyunların eti ile yapılmaktadır. Koyun etine tekniğine uygun işlemler uygulandıktan sonra şişe saplanmakta ve meşe kömürü ateşinde pişirilmektedir (Tantekin, 2008). Tarsus kebabında ise farklı olarak soğan bulunmaktadır (Tarsus, 2014). Bölgenin en popüler et yemeklerinden biridir.

Ciğer: Ciğer şiş veya ciğer kebabı olarak da bilinen bu yemek, ciğerlerin şişlere geçirilmesinin ardından orta ateşte çevrilerek pişirilmesi ve üzerine sarımsak, sirke, et suyu, tuz ve biber dökülüp mangala ya da fırına verilmesiyle yapılan bir kebab çeşidi olarak bilinmektedir (Akçay, 2017).

Şırdan: Adana'da çok popüler olmasına karşın özellikle Mersin ve Tarsus mutfağında önemli bir yere sahiptir. Asıl adı şırdan dolmasıdır ve işkembenin bir bölümünden yapılır. Genellikle bu yiyeceğin yapılmasında kuzu şırdanı tercih edilmektedir (Pusula, 2017).

Mumbar: Mumbar dolması ya da Bumbar dolması olarak bilinmektedir. Ülkemizin birçok yerinde yapılmasına rağmen, özellikle Çukurova bölgesinde yaygın olarak tüketilen bir sokak lezzetidir (Güzeler ve Özbek, 2017). Koyunun kalın bağırsağına pirinçli ya da bulgurlu iç harç doldurularak, pişirilmesiyle elde edilmektedir (Artun, 2008).

Hırısı: Özellikle Hatay'da yaşayan Arap kesimin özel günlerde yaptığı etli keşkek ya da etli aşureye benzetilen bir yemek çeşididir. Mersin ve Tarsus'ta da yaygın olan yapılmaktadır. Özel günlerde pişirilmesinin ardından hayır amacıyla etrafta yaşayan insanlara dağıtılan Hırısı yapımında, yapılışın uzun sürmesi nedeniyle yaklaşık 7-10 kişi görev almaktadır (Bağı ve Karahasanoğlu, 2015; Turan, 2010).

Kaburga Dolması (Eye): Pirinç, soğan, kırmızıbiber, karabiber ve salçadan oluşan iç harcın kaburganın içine doldurulması, kaburganın ağzının dikilmesi ve suda haşlanması ardından fırında pişirilmesiyle yapılan bir yemek çeşididir (Uğurlu, 2010). Bölgede yaşayan Araplara özgü bir yemek çeşidi olduğu bildirilmektedir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

Tepsi Oruğu (Kıbbe Sinniye): Yapılışı içli köfte ile benzerdir. Ancak tepsi üzerine bulgurlu harcın serilmesi, arasına kıyma konulup üzerine tekrar köfte hamuruyla kapatılıp fırında pişirilmesiyle elde edilir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

Yüksük Çorbası (Şüjberek): Un, su, yumurta ve limon suyunun hamur haline getirilerek oklava ile açılması ve kare şeklinde kesilmesinin ardından soğan, kıyma ve baharatlı harcın hazırlanan hamur parçalarının içine konulması ve hamurun dört köşesinden kapatılmasıyla mantı benzeri parçalar elde edilir. Bu parçalar, pişmiş nohutlar ile birlikte kaynayan suya atılır ve üzerine yağda kızdırılmış salça ve baharat karışımı dökülerek Yüksük çorbası yapılır (Ballı, 2013).

Bölgeye Özgü Meyve, Sebze ve Ürünleri

Çilek suyu: Silifke ilçesinde yetiştirilen taze çileklerden elde edilen çilek suyu, Mersin’de bazı küçük büfelerde bir sokak lezzeti olarak halka sunulmaktadır. Mersin dışında çok yaygın olmayan bu ürünü, bir meyve suyu firması Silifke’den temin ettiği çilekleri işleyerek endüstriyel hale getirmiştir (Tropicana, 2018).

Kapari: Akdeniz iklimi özelliği taşıyan bölgelerde doğal olarak yetişen çok yıllık bir bitkidir. Soslar, pizzalar, salata ve mezelerde kullanılmaktadır. Bölgede genellikle turşu olarak tüketilmektedir (Önay vd., 2015). Turşular, tatlı ve ekşi olarak iki şekilde üretilebilmektedir. Tatlı turşu, kurulan sıvının içine şeker ilave edilerek yapılmaktadır. Ülkemizde daha çok ekşi turşu

tercih edilmektedir. Ekşi turşu ise meyve ve sebzelerin sadece tuzlu suda, sadece sirkede ya da tuzlu su ile sirkede fermente ettirilmesi ile elde edilmektedir. Ayrıca birçok rahatsızlığın tedavi edilmesinde de kullanılabilir (Argun, 2012).

Kaya koruğu: Kaya koruğu (*Crithmum maritimum*), *Umbelliferae* familyasından olup, ülkemizde Akdeniz, Karadeniz ve Ege Bölgesi kıyılarında, dünyada ise daha çok Batı Avrupa kıyılarında ve bazı Akdeniz ülkelerine ait kıyılarda doğal olarak dört mevsim yetişen bir bitkidir. Mersin ve Antalya’da yaygın olarak görülmektedir. Genellikle deniz kıyılarında kayalık bölgelerde bulunan yarık ve çatlaklarda, tatlı suların denize karıştığı yerlerde yetişmektedir. Bitkinin çiçekleri yeşil ve sarımsı renkte olup, etli yaprakları 2-3 cm uzunluğunda, 0,6 cm enindedir. Yapraklar, hafif tuzlu ve baharatlı bir tada sahiptir. Bölgede genellikle salatada taze olarak veya turşusu yapılarak tüketilmektedir. Turşu yapımı için ayıklanan kaya koruğu yıkanıp cam kavanozlara alınmakta, üzerine %5 tuz, %0,5 limon tuzu ve %2 sirke içeren salamura suyu ilave edilmektedir. Kavanozlar kapatılıp oda sıcaklığında 5-7 gün bekletildikten sonra tüketime sunulmaktadır (Önay vd, 2015).

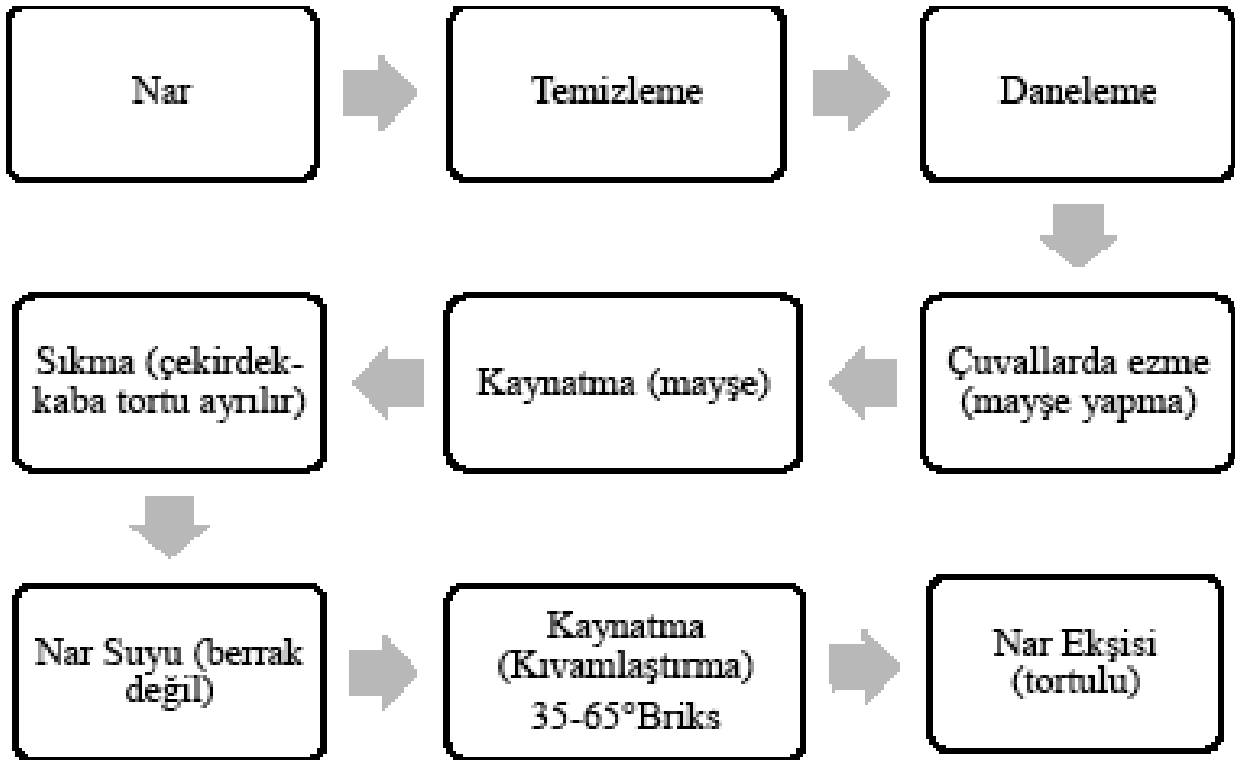
Nar ekşisi: Nar (*Punica granatum*, *Punicaceae*), Akdeniz ülkelerinde yaygın olarak bilinen bir meyvedir. Nar meyvesi, polifenoller, vitaminler, polisakkaritler ve mineraller bakımından oldukça zengindir. İçerdiği flavanoid ve antosiyanin sayesinde sahip olduğu antioksidan aktivitenin, kırmızı şarap ve yeşil çaydan 3 kat daha fazla olduğu bildirilmektedir. Nar, taze olarak tüketilebilmekte, ayrıca meyve suyu, meyve suyu konsantresi, reçel, şarap ve liköre işlenebilmektedir. Akdeniz, Ege ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde nardan yaygın olarak nar ekşisi üretilmektedir. Bu amaçla; nar meyvesi temizleme ve ayıklama işlemlerinin ardından preslenmekte, üretilen nar suyu durultulmakta

ve açık kazanlarda veya vakum altında koyulaştırılarak nar ekşisine işlenmektedir. Üretilen nar ekşisi yemeklere ve diğer gıdalara lezzet vermek amacıyla çeşni olarak kullanılmaktadır (İncedayı, Tamer ve Çopur, 2008). Nar ekşisi üretimi, Şekil 1’de gösterilmektedir.

Şalgam: TS 11149 şalgam suyu standardında “Şalgam suyu, bulgur unu, ekşi hamur, içme suyu ve yemeklik tuzun karıştırılıp laktik asit fermantasyonuna tabi tutulduktan sonra elde edilen özütün, mor havuç (*Daucus carota*), şal-

gam (*Brassica rapa*) ve istenirse acı toz biber ilave edilerek hazırlanan karışımın tekrar laktik asit fermantasyonuna tabi tutulması ile elde edilen ve istenildiğinde ısıl işlem ile dayanıklı hale getirilen bir ürün” olarak tanımlanmaktadır (TSE, 2003).

Şalgam, laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve başta Adana olmak üzere Mersin, Hatay, Osmaniye ve Kahramanmaraş illerinde yaygın olarak üretilen bir üründür. Son yıllarda İstanbul, İzmir ve Ankara gibi şehirlerde de tü-



Şekil 1. Geleneksel yöntemlerle nar ekşisi üretimi (Önay vd., 2015)

ketimi yaygınlaştırmıştır (Bayram, Erdoğan, Esin, Saraçoğlu ve Kaya, 2014). Şalgam, her ne kadar “Adana şalgamı” ismiyle bilinse de “Tarsus şalgamı”, coğrafi işarete sahip bir üründür ve şalgam üretiminde Adana kadar Tarsus da önemli bir yere sahiptir (Türk Patent Enstitüsü, 2005a). Önceleri yalnızca evlerde geleneksel yöntemlerle üretilen şalgam suyu, günümüzde endüst-

riyel (doğrudan) olarak da yaygın olarak üretilmeye başlanmıştır. Geleneksel yöntemlere göre, ekmek mayası oda sıcaklığında bir gün fermantasyona bırakılır ve içilebilir suya %0,2 ekşi maya karışımı, %3 bulgur unu, %0,2 tuz ilave edilir. Karışımın yoğrularak hamur kıvamına getirilmesinin ardından 25°C’de 3 gün süreyle plastik tanklarda hamur fermantasyonuna

(I. fermantasyon) bırakılır. Bu süreçte hamurdaki pH ve asitlik gelişimi takip edilir ve hamur, su ile dört kez ekstrakte edilir. I. fermantasyondan elde edilen sıvı, havuç fermantasyonunda (II. fermantasyon) kullanılmak üzere ayrılır ve bu sıvıya %1 tuz, %10 oranında temizlenmiş ve doğranmış (2 cm) siyah havuç ilave edilir. İsteğe bağlı olarak doğranmış şalgamın da bu aşamada ilave edilmesinin ardından tankın ağzına kadar su eklenir ve oda sıcaklığında fermantasyona bırakılır. Asit miktarındaki artışın sona ermesiyle fermantasyon işlemi bitirilip şalgam

suyu tortularından arındırılır. Şişelenip +4°C’de muhafaza edilir. Geleneksel yöntemlere göre, starter kültür kullanılarak da şalgam üretmek mümkündür. Doğrudan şalgam üretiminde ise I. fermantasyon işlemi yer almamaktadır. Üretim, yalnızca fermantasyon tankına doğranmış siyah havuç, bulgur unu, tuz, doğranmış şalgam, su ve ekmek mayası ya da ekşi hamur ilave edilmesiyle gerçekleştirilir (Üçok ve Tosun, 2012). Bölgede bitki, meyve ve sebzelerin kullanılmasıyla elde edilen bazı yiyecek ve içecekler, Tablo 2.’de gösterilmiştir.

Tablo 2. Bazı bitki, meyve ve sebzelerin kullanımıyla elde edilen

Sebze Yemekleri	Reçeller ve Pekmezler	Turşular ve Soslar	İçecekler
-Babagannuş	-Turunç reçeli	-Kapari	-Şalgam
-Acebek (Börülce)	-Bergamot reçeli	-Kaya kuruğu	-Aşlama
-Kolakas (Gölevez)	-Kıbbet reçeli	-Acur turşusu	-Kaynar
-Lahana Salatası	-Kızılıcık reçeli	-Nar ekşisi	-Çilek suyu
-Fatuş	-Ceviz reçeli	-Turunç ekşisi	
-Tabbule	-Andız Pekmezi		
-Muhammara	-Harnup Pekmezi		
-Tahinli karnabahar salatası			
-Tarator			

Çukurova bölgesi yiyecek ve içecekleri

Andız Pekmezi: Andız (*Juniperus drupacea*), *Cupressaceae* familyasına ait kahverengi veya mavimsi siyah renkte, 2-2,5 cm boyunda çok yıllık bir bitkidir. Ülkemizde Toroslarda, ülkemiz dışında ise Suriye ve Lübnan’da yaygın olarak bulunmaktadır. Andız ağacının odunundan antiseptik madde olan katran elde edilirken, kozalakların etli bölümlerinden pekmez yapılmaktadır. Pekmez üretiminde olgunlaşmış ağaçtan düşen kozalaklar kullanılmaktadır (Özdemir, Topuz, Gölükcü ve Şahin, 2004). Andız pekmezinin; bronşit, öksürük, sarılık, kaşıntı, egzama, mide bulantısı gibi rahatsızlıklar üzerinde tedavi edici etkilerinin bulunduğu bildirilmiştir (Önay vd., 2015).

Aşlama: Çukurova bölgesinde aşlama olarak bilinen içecek, aslında meyan kökü şerbetidir. Ortadoğu ülkeleri ve Türkiye’nin güney bölgelerinde meyan kökü demlenerek şerbet olarak (aşlama veya haşlama) tüketilmektedir. Aşlamanın susuzluğu giderdiği ve pek çok rahatsızlığa karşı tedavi edici özellikte olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle bölgede yaz aylarının popüler içeceğidir (Ay vd., 2014).

Harnup Pekmezi: Harnup (Keçiboynuzu), Akdeniz iklim özelliği taşıyan bir bitkidir. Harnup meyveleri hasat edildikten sonra 1 ay kadar kurutulmaya bırakılır. Kuruyan meyveler, doğrudan çerez olarak ya da hayvan yemi olarak değerlendirilebilmektedir. Harnup meyvesi tekstil, kâğıt, petrol, gıda ve ilaç endüstrisinde yaygın

olarak kullanılmaktadır. Gıda endüstrisinde kıvam artırıcı, stabilizör ve koruyucu olarak kullanılmasının yanı sıra harnup kahvesi, harnup unu ve harnup pekmezi üretimi yapılmaktadır (Önay vd., 2015). Harnup pekmesine ait üretim akış şeması, Şekil 2’de gösterilmektedir.

Kaynar: Tarçın, karanfil, yenibahar, zencefil ve havlıcan gibi baharatların şekerli suda kaynatılması ile elde edilen geleneksel bir içecektir. Genellikle yeni doğum yapan annelere ve gelen misafirlere çay fincanlarıyla üzeri dövülmüş ceviz ve tarçınla süslenerek sıcak halde servis edilmektedir (Özer, Kabak ve Dursun, 2014).

Bölgeye Özgü Tahıl Bazlı Ürünler

Bölgede, baklagiller ve tahıl ürünlerinin kullanımıyla yapılan bölgeye has birçok yiyecek bulunmaktadır. Bu yiyecekler arasında bulgur ile yapılan yemeklerin önemli bir yeri vardır. Bunların yanı sıra pirinç, dövme buğday, mercimek ve nohut ile yapılan geleneksel yemekler de yaygındır. En önemli baklagiller ve tahıl ürünleri kullanılarak yapılan yemekler, Batırık, Kısır, Sarımsaklı köfte, Mercimekli köfte, Keşkek, Humus, Analı Kızılı ve Sıraysir olarak sıralanabilmektedir.

Batırık: Lahana veya asma yaprağının haşlanması, içine dövülmüş ceviz, domates, maydanoz ve soğan eklenmesi, üzerine bulgur konularak yoğrulması ve bir kısmının sıkılarak, bir kısmının da sulandırılarak yapılmasıyla elde edilen bir yemek çeşididir (Artun, 2008).

Humus: Haşlanmış nohut püre haline getirildikten sonra üzerine limon suyu, dövülmüş sarımsak, tahin ve bazı baharatların ilavesiyle hazırlanmaktadır. Bölgede ana yemek ya da meze olarak tüketilebilmektedir.

Bölgeye Özgü Hamur İşleri ve Bazı Tatlılar

Çukurova yemek kültüründe birçok geleneksel tatlı çeşidi bulunmaktadır ve bu tatlıların çoğu

eski zamanlarda özel günlerde dağıtılmak üzere yapılmıştır. Mamul, Kerebiç ve Cezerye bölgenin en meşhur tatlılarından. Bunların yanı sıra Mileytut, Halka tatlı, Şam tatlısı, Taş kadayıf, Karakuş tatlısı, Sarı burma ve Palıza bölgede yaygın olarak üretilen diğer tatlı çeşitleridir. Çukurova bölgesinde geleneksel hamur işi olarak biberli ekmek, Sıkma, Gözleme ve Bazlama sayılabilmektedir.

Kerebiç: Un, irmik ve özellikle ılık zeytinyağı karışımı ile hazırlanan hamurun içi fıstık ya da ceviz ile doldurulup özel bir kalıpla şekillendirildikten sonra taş fırınlarda pişirilmesiyle elde edilmektedir (Köten, Uçan ve Gümü, 2014). Mersin’e özgü olan bu tatlının üzerine çöven ekstraktı ile hazırlanan köpük krema dökülerek servis edilmektedir (Özçelik ve Yıldırım, 2011).

Cezerye: Havuç, şeker, nişasta, yağlı tohumlar (fındık, fıstık, antepfıstığı), sitrik asit kullanılarak yapılan Mersin’e özgü bir tatlı çeşididir (Özer, Dursun ve Aksay, 2014). Üretim sırasında havuç 120’de 30 dk su ile haşlandıktan sonra kıyma makinasından geçirilir. Kıyılan havuçlar, şeker, glikoz ve sitrik asit ilavesiyle cezerye marmeladına dönüştürülür ve 90’de 45 dk ısıtma işlemi tabii tutulur. Bu aşamada ceviz içi, fındık içi ya da Antep fıstığı içi ilave edilir ve dinlendirildikten sonra şekil verilerek üretim sonlandırılır (Türk Patent Enstitüsü, 2002).

Tarsus Yayla Bandırması: Ceviz sucuğu olarak da bilinen bu ürün, 2005 yılından bu yana coğrafi işaretli ürünler arasında yer almaktadır. Geleneksel olarak kışlık besin ihtiyacını karşılamak amacıyla evlerde üretilen yayla bandırması üretiminde Tarsus Beyazı üzüm pekmezi, ceviz, su ve nişasta kullanılır. Üretimde, pekmez şıra kıvamına gelene kadar sulandırılır ve nişasta eklenerek pişirilir. Bu işlem sonucunda “Palıza” elde edilir. Ceviz içi büyük parçalar halinde 50 cm uzunlukta olacak şekilde iplere dizilir ve bir veya iki kez Palızaya batırılır. Palızayla kapla-

nan ürünler yüksek bir yere asılarak üç gün süreyle kurutulur (Türk Patent Enstitüsü, 2005b).

Biberli ekmek: Bölgede biberli ekmek yapımında kullanılacak biberler haşlandıktan sonra ince ince kıyılmaktadır. Küçük küçük doğranmış kuru soğan ve domatesler sıvı yağ ile karıştırılıp biberlere eklenmektedir. Tepsilere hamur parçaları yuvarlak bir şekilde açılmakta ve üzerine hazırlanan harç sürülmektedir. Son olarak üzerine susam serpilerek fırınlarda pişirilmektedir (Artun, 1994).

Sonuç

Mersin ilinin konumu, kültürel ve siyasi tarihi göz önünde bulundurulduğunda, bölgenin önemli ölçüde etnik çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir. Etnik çeşitlilik, bölge halkını yaşamın her alanında olduğu gibi beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü açısından da etkilemiştir. Birçok kültürün etkisi altında olan Mersin'in eşsiz lezzetlerinin kayıt altına alınması ve coğrafi işaretle desteklenmesi önemlidir. Bölgenin mutfak kültürünün yaşatılması ve sürdürülebilirliği açısından bu kültürün tanıtılmasını amaçlayan faaliyetlerin artırılmasının yararlı olacağı düşünülmektedir. Bu konuda yeterli literatürün bulunmaması dikkat çeken bir konudur ve geleneksel değerlerin korunması amacıyla bilimsel faaliyetlerin çoğaltılması faydalı olacaktır.

Kaynakça

Akçay, Z. (2017). 17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri. *TÜRÜK*, 5(10), 203-217. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/633117>

Argun, M.E. (2012). Kapari (*Capparis ovata Desf. var. canescens*) Çiçek Tomurcuklarının Fermantasyonu Üzerine Bazı Baharat Uçucu Yağ ve Ekstraktlarının Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Artun, E. (1994). Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur işi Yemekler. İçinde: Toygar, K., (Ed.), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamur İş Yemekler (ss. 17-39). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Artun E. (2008). Adana mutfak kültürü ve Adana yemeklerinden örnekler. İçinde: M. Sabri Koz (Ed.). Geçmişten Günümüze Mili Yemek Kültürümüz (s. 425-461). Eskişehir: Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı.

Ay, M.O., Aktürk, A., Çolakoğlu, A., Çelikdemir, A., Kozacı, N., Açıklan, A., Avcı, A., Satar, S. (2014). Aşırı meyan kökü şerbeti alımına bağlı hipotasemik paralizi ve solunum yetersizliği. *Cukurova Medical Journal*, 39(2), 387-391. <https://doi.org/10.17826/cutf.03944>

Bağ, R., Karahasanoğlu, S. (2015). Türkiye'de yaşayan Arap Alevileri (Nusayriler)'in etnik ve müzikal kimliği. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(53), 48-61. <https://doi.org/10.17755/esosder.43822>

Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü. 2. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 19 Nisan, Adana, s.206-218.

Bayram, M., Erdoğan, S., Esin, Y., Saraçoğlu, O., Kaya, C. (2014). Farklı siyah havuç miktarlarının şalgam suyunun bileşimine ve duysal özellikleri üzerine etkisi. *Akademik Gıda*, 12(1), 29-34.

Bektarım, N. (2020). Mersin'de Yaşayan Yerleşik ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Cevdet-Çetinsöz, B., Polat, A.S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanmış fark-

lılıkları: batırık üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 60-77.

Çakmak, İ.H., Öz, F. (2014). Tantuni. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu; 17-19 Nisan, Adana, s. 325.

Çukurova Kalkınma Ajansı, (2015). Çukurova Bölgesi İlçe Raporu. http://www.cka.org.tr/dosyalar/ilce_raporu.pdf

Ergan, K., Kızılırmak, İ., Ergan, S. (2020). Gastronomik ürünlerin destinasyon seçimine olan etkisi: Edirne ili örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(3), 1-10. http://ibaness.org/bnejss/2020_06_03/01_Ergan_et_al.pdf

Eskiyörük, D. (2016). Antik çağda zeytin ve zeytinyağı: Kilikya Bölgesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue1), 228-243.

Güzeler, N., Yıldırım, Ç. (2016). Türkiye Peynirlerinde Coğrafi İşaretleme. İçinde: Nizam, D., Tatari, M.F., (Ed.), Türkiye’de ve Dünyada Yerel-Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti (ss. 207-215). İstanbul: Opus Yayınları.

Güzeler, N., Özbek, Ç. (2017). Conceptual analysis of street flavors of Turkey. *Annals of the University of Craiova- Agriculture, Montanology, Cadastre Series*, 47(1), 147-155.

İncedayı, B., Tamer, C.E., Çopur, Ö.U. (2008). Nar Ekşisinin Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum. Bildiri kitabı s.61.

Kalender, M., Güzeler, N. (2013). Anamur yöresi keş çeşitleri ve bazı kimyasal özellikleri. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Dergisi, 28(2), 1-10.

Karaca, O.B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Ada-

na ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.

Köten, M., Uçan, F., Gümüş, P. (2014). Gerebiç. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana. Bildiri kitabı s.595-598.

Kurt, M. (2015). M.Ö. VI.V. yüzyıllarda Kilikya Bölgesi: Küresel güçler ve Syennesis Krallığı. *Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13, 303-326.

Lin, H.Y. (2019). The transmission of traditional cuisines: A review. *Journal of Tourism and Hospitality*, 8(2). Doi: 10.35248/2167-0269.19.8.400

Lokmanoğlu, Y. (2013). Dünden Bugüne Mersin Mutfağı (s.188). Ankara: Akılçelen Kitaplar

Nas, G.E. (2015). Yörük kültüründe düğün ölüm âdetleri ve adlandırmaları (Anamur örneği). *Journal of Turkish Language and Literature*, 1(2), 25-32.

Önay, D., Bayrak, E., Akman, M. (2007). Siflikte Yöresi Mutfağındaki Geleneksel Ürünlerin Özellikleri ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi. ICANAS 38 Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül, Ankara, s.925-944.

Özcan, Y. (2016). Mersin’in Tarsus İlçesinde Konuşulan Arapça Üzerine Bir Derleme Çalışması. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

Özçelik, H., Yıldırım, B. (2011). Türkiye çövenlerinin (*Gypsophila* L. ve *Ankyropetalum Fenzl* spp.) ekonomik önemi, kullanım olanakları ve korunması üzerine düşünceler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 12, 57-61.

Özdemir, F., Topuz, A., Gölükcü, M., Şahin, H. (2004). Andız (*Juniperus drupacea*) pekme

zi üretim tekniğinin geliştirilmesi üzerine bir araştırma. *Gıda*, 29(1), 33-40.

Özer, A.E., Dursun, A., Aksay, S. (2014). Geleneksel Türk Şekerlemeleri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu; 17-19 Nisan, Adana, s.1096-1100.

Özer, A.E., Kabak, B., Dursun, A. (2014). Geleneksel Türk İçecekleri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu; 17-19 Nisan, Adana, s.1091-1095.

Poş, A. (2005). Osmanlı döneminde Tarsus (1516-1923). Çukurova Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 5(1), 243-278.

Pusula (2017). Şırdan Nedir? Hayvanın Neresinden Yapılır? <https://www.pusulahaber.com.tr/sirdan-nedir-hayvanin-neresinden-yapilir-509810h.htm>

Süslü, C., Eryılmaz, G., Demir, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi kapsamında değerlendirilmesi: Mersin ili örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 135-149.

Şahin-Perçin, N., Keskin, S.N. (2019). Tarsus Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Cezerye. IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress, 19-21 Eylül, Nevşehir, Bildiri kitabı s.190-195.

Tantekin, G. (2008). Adana'da Kebap Yemeği Kültürünün Yeme İçme Mekanlarına Yansıması. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

Tarsus (2014). Tarsus Kebabı. <https://tarsusum.wordpress.com/yoresel-yemekler/tarsus-kebab/>

Tropicana (2018). Silifkenin Göz Bebeği: Tropicana Çilek Nektarı. <http://www.tropicana.com.tr/>

Turan, F.A. (2010). Nusayrîlerde Gadir Hum, Fıraş ve Mubahale Bayramları. *Türk Kültürü ve*

Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 54, 291-298.

Turhan, İ., Tetik, N., Karhan, M. (2007). Keçiboynuzu pekmezinin bileşimi ve üretim aşamaları. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2, 39-44.

Türk Patent Enstitüsü (2002). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, Mersin Cezeryesi, Tescil no:44. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/11D-CF61C-9841-4525-A816-5FFB08A7562D.pdf;jsessionid=D69F8425965250A3DAE-6CAF0824B652D>

Türk Patent Enstitüsü (2005a). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, Tarsus Şalgamı. Tescil no:84. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/F6EA3F94-C8F2-482B-99EB-36D26AB90970.pdf>

Türk Patent Enstitüsü (2005b). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, Tarsus Yayla Bandırması. Tescil no:105. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/CBA8D757-0AD7-41EC-9A11-8606FCED6E08.pdf>

TSE (2003). TS 11149 Şalgam Suyu Standardı. Ankara.

Türkiye İstatistik Kurumu (2021). Yıllara Göre İl Nüfusları. <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>

Uğurlu, M. (2010). Adana İli Karataş İlçesi Halk Kültürü Araştırması. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

Üçok, E.F., Tosun, H. (2012). Şalgam suyu üretimi ve fonksiyonel özellikleri. *Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 8(1), 17-26.

Yıldırım, Ç. (2016). Yoğurt Peyniri Üretiminde Kullanılan Yoğurt Oranının Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

Yönet Eren, F., Ceyhun Sezgin, A. (2017).
Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi
Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği. 1st Inter-
national Sustainable Tourism Congress, 23-25
Kasım, Kastamonu, s.161-170.