



Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi Catalhoyuk International Journal of Tourism and Social Research

*İlk Türk Yemek Kitabı Melceü't-Tabbahin'de Bulunan Tatlılar
Üzerine Bir Değerlendirme

*An Evaluation on the Desserts Found in the First Turkish
Cookbook Melceü't-Tabbahin

Abdullah BADEM

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/cutsad>

Atıf / Citation

Badem vd., (2024). İlk Türk Yemek Kitabı Melceü't-Tabbahin'de Bulunan Tatlılar Üzerine Bir Değerlendirme. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (CUTSAD)*, 13, 13-24. [10.58455/cutsad.1498823](https://doi.org/10.58455/cutsad.1498823)

Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, akademisyenlere, araştırmacılara, doktora öğrencilerine ve alanındaki diğer profesyonellere kapsamlı bir dizi benzersiz çevrimiçi dergi gönderme hizmeti sunan uluslararası bilimsel, yüksek kaliteli açık erişimli, hakemli bir akademik dergidir. Bu dergi, orijinal araştırma makalelerini, teori temelli ampirik makaleleri, derleme makalelerini, vaka çalışmalarını, konferans raporlarını, kitap incelemelerini ve ilgili raporları yılda iki kez (Haziran ve Aralık) çevrimiçi olarak yayınlamaktadır.

Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası (CC BY-NC 4.0) olarak lisanslıdır. Dergide yayınlanan çalışmalarının hukuki sorumluluğu yazarlarına aittir.

Catalhoyuk International Journal of Tourism and Social Research is an international scientific, high-quality open access, peer-reviewed academic journal that offers a comprehensive range of unique online journal submission services to academics, researchers, doctoral students and other professionals in the field. This journal publishes original research articles, theory-based empirical articles, review articles, case studies, conference reports, book reviews and related reports online twice a year (June and December).

Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0. The legal responsibility of the studies published in the journal belongs to the authors.

***Bu çalışma, 3-4 Mayıs 2024 tarihinde düzenlenen "1. International Business and Society Conference (IBSCO) / Kyrenia, Cyprus" kongrede aynı adla sunulan bildirinin genişletilmiş halidir. / *This study is an extended version of the paper presented under the same name at the "1st International Business and Society Conference (IBSCO) / Kyrenia, Cyprus" congress held on 3-4 May 2024.**

Dr. Öğr. Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Karaman, Türkiye / Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Karaman, Türkiye
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8518-6366>, E-mail: abdullah_badem@yahoo.com



İlk Türk Yemek Kitabı Melceü't-Tabbâhin 'de Bulunan Tatlılar Üzerine Bir Değerlendirme

Abdullah BADEM

Makale Bilgisi

Derleme Makale

Geliş: 10.06.2024

Kabul: 01.12.2024

Yayın: 31.12.2024

DOI: [10.58455/cutsad.1498823](https://doi.org/10.58455/cutsad.1498823)

Aralık, 2024

Sayı: 13

Sayfalar: 13-24

Anahtar Kelimeler:

Tatlı, Türk mutfağı, Geleneksel, Kültür

Article Information

Review Article

Submitted: 10.06.2024

Accepted: 01.12.2024

Published: 31.12.2024

DOI: [10.58455/cutsad.1498823](https://doi.org/10.58455/cutsad.1498823)

December, 2024

No: 13

Pages: 13-24

Keywords:

Dessert, Turkish Cuisine, Traditional, Culture

Özet

Toplumların birçok değişik özelliklere sahip medeniyetler kurarak yaşadıkları Anadolu'da zengin bir kültür ortaya çıkardıkları görülmektedir. Bu zenginlikle beslenmeye başlayan Selçuklu Dönemi'nde nispeten sade olan Türk mutfağı Cumhuriyet Dönemi'ne gelinceye kadar önemli mesafeler kat etmiştir. Türk mutfağında da toplumun diğerleri ile kültürel etkileşimi neticesinde yemekler ve tatlılar çok çeşitlenip zenginleşmiştir. Bu çalışmada, Mehmet Kamil'in 1844 yılında yazdığı ilk Türk yemek kitabının içerdiği tatlılar üzerinden Türk mutfağındaki tatlıların günümüze kadar değişimi doküman inceleme yöntemiyle değerlendirilmiştir. Kitabın yazıldığı günden günümüze 150 yıldan fazla zaman geçmesine rağmen tatlıların Türk mutfağında halen önemini koruduğu bilinmektedir. Kitap'taki tatlılar bağlamında, Türk mutfağı tatlıları; i) hamur tatlıları, ii) sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler ile iii) meyveli tatlılar olmak üzere üç ana gruba ayrılmaktadır. Bu tatlılardan baklavalar, helvalar, kadayıflar, lokmalar, aşure, sütlaç ve ayva tatlısı gibi çeşitlerin halen Anadolu'da yaygın olarak yapıldığı belirlenmiştir. Kavun baklavası, lorlu baklava gibi bazı tatlılar ise birçok yerde neredeyse unutulmaya yüz tutmuş olup sınırlı olarak yapılmaktadır. Türk toplumunun damak tadının değişimi ile tatlıların yapımında kullanılan malzemelerde zamanla değişim meydana gelmiştir. Kitabın yazıldığı dönem ve öncesinde mutfakta pekmez ve bal asıl tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Ayrıca günümüzde tüketilen yağların yerine de susam yağı hatta hayvan iç yağlarının tatlılarda kullanıldığı tespit edilmiştir. Literatürde, Türk tatlılarıyla ilgili bilgilerin sınırlı olduğu görülmüş olup gastronomik ve etimolojik olarak ayrıntılı araştırılması gerekmektedir.

Abstract

It is seen that societies established civilizations with many different characteristics and created a rich culture in Anatolia where they lived. The relatively simple Turkish cuisine in the Seljuk Period, which began to feed on this richness, made significant progress until the Republic Period. In Turkish cuisine, as a result of the cultural interaction of the society with others, dishes and desserts have diversified and become richer. In this study, the changes in desserts in Turkish cuisine until today were evaluated through the document review method based on the desserts included in the first Turkish cookbook written by Mehmet Kamil in 1844. Although more than 150 years have passed since the day the book was written, it is known that desserts still maintain their importance in Turkish cuisine. In the context of the desserts in the book, Turkish cuisine desserts are divided into three main groups as; i) dough desserts, ii) milky, light desserts and candies, and iii) fruit desserts. It has been determined that varieties such as baklava, halva, kadayıf, lokma, aşure, rice pudding and quince dessert are still widely made in Anatolia. Some desserts such as melon baklava and curd baklava have almost been forgotten in many places and are made in limited quantities. With the changing taste of the Turkish society, the ingredients used in making desserts have changed over time. Molasses and honey were used as the main sweeteners in the kitchen before and during the period when the book was written. It has also been determined that sesame oil and even animal fat were used in desserts instead of the oils consumed today. It has been seen that there is limited information about Turkish desserts in the literature and they need to be investigated in detail in terms of gastronomy and etymology.

Giriş

İnsanoğlunun yaşam şekli ve yaşadığı coğrafyadan ulaşabildiği besin çeşitliliği yediği yiyecekleri belirleyen unsurların başında gelmektedir. Yemek yeme alışkanlıkları ve mutfak kültürü coğrafyadan ve diğer bazı faktörlerden etkilenmesi nedeniyle toplumdan topluma oldukça farklılık göstermektedir (Önçel & Göde, 2016). Osmanlı İmparatorluğu, Oğuz Türkeri'nden Osman Gazi'nin kurduğu Osmanoğlu Hanedanı'nın hükümranlığında varlığını sürdürmüş Sünni Müslüman bir devlettir. Osmanlı İmparatorluğu bünyesinde çok farklı kültüre sahip milletler yaşamış olup çok zengin bir yemek kültürü etkileşimi gerçekleşmiştir. Böylece, Osmanlı-Türk mutfağı dünyadaki en zengin üç mutfaktan birisi haline gelmiştir (Büyüktuncer & Yücecan, 2009). İmparatorluğun çok geniş topraklar üzerinde uzun süre hüküm sürmesi ile Osmanlı mutfağı çok çeşitli yemekleri ile diğer ülke mutfaklarını da etkilemiştir. Danimarka'dan Fas'a, Romanya'dan Rusya'ya kadar birçok ülke mutfağında Türk mutfağının etkilerinin olduğu belirtilmiştir (Güldemir, 2010).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak, padişah ve soylular için önemli bir yer olmuştur. Osmanlı sarayı içindeki yemek pişirilen yerler olan mutfak dışında helvahane, reçelhane, aşçı odası, koğuşlar, bulaşık yıkanan bakırhane, kapların kalaylandığı kalayhane, mescid, ambar, hamam gibi bölümler bulunduğu bilinmekte, buralarda çalışanların görevleri farklı olmaktadır. İstanbul'da bulunan Topkapı Sarayı'ndaki Topkapı helvahanesi dünya mutfak tarihinde yemeklerin pişirildiği mekândan ayrı olarak kullanılan ilk mutfak olarak bilinmektedir (Seçim, 2018). Sarayın bu özellikleri ile yemek yeme eyleminin devlet erkânı ve Osmanlı toplumu için çok önemli olduğu ifade edilebilir. Sarayda hazırlanan günlük yiyecekler ile ortalama 10-15 bin kişiye kadar hizmet verildiği bilinmektedir. Osmanlı ziyafetlerinde bu mutfaklarda hazırlanan diğer yiyeceklerin yanında reçel, helva, lokum, kadayıf, aşure ve dondurma gibi tatlı yiyecekler tüketilmiştir (Işın, 2019a, b). Özetle, sarayın bu kadar teferruatlı organize olması, günlük ciddi miktarda ve çeşitte yiyeceklerin üretilmesi, sadece helvahane ve reçelhane gibi münferit mutfak birimleri yemeklerin ve tatlıların Türk mutfağındaki önemini vurgulamaktadır. Bu çalışma ile Osmanlı mutfağının ilk yazılı kaynağı kabul edilen Melceü't-Tabbâhin'de kayıt altına alınmış tatlıların günümüze ulaşması durumu ve değişiminin tespiti amaçlanmıştır.

2.Yöntem

Araştırma yöntemleri nicel ve nitel araştırma olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Nitel araştırma yöntemi alet, araç-gereç, makine vb. ile ölçümü yapılamayan durumları tespit edebilmek için kullanılan bir yöntemdir. Özellikle insan ya da toplum davranışlarının sebeplerini tespit etmek için başvurulmaktadır. Nitel araştırma yöntemlerinde gözlem, görüşme, doküman inceleme gibi teknikler kullanılmaktadır (Baltacı, 2019). Bu çalışmada, derinlemesine inceleme ile ikincil kaynaklardan olan yazılı makale ve kitaplara başvurularak doküman inceleme yapılmıştır.

Çalışmada Osmanlı mutfağında bulunan, Melceü't-Tabbâhin'de kayıt altına alınmış tatlılar incelenmiştir. Bunun için öncelikle Osman Güldemir'in (2010) "Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbâhin'in Günümüze Uyarlanması" adlı yüksek lisans tezi, bunun yanında yine içeriğindeki tariflerin Melceü't-Tabbâhin'den alındığı bilinen 1864 yılında Londra'da İngilizce olarak basılan Türcü Efendi imzasını taşıyan "A Manual of Turkish Cookery" kitabının Türkçe çevirisi (Aktürk, 2005) ve 2015 yılında Günay Kut ve Turgut Kut tarafından hazırlanan Melceü't Tabbâhin – Aşçıların Sığınağı (Kut & Kut, 2005) kitabı asıl kaynak olarak alınmıştır. Yöntem açısından nitel olan bu çalışmada veri seti üzerinde detaylı ayrıştırma gerektirmeyen verilerin işlenmesi olarak tanımlanan (Baltacı, 2019) betimsel analiz ile elde edilen veriler yorumlanmıştır.

3. Osmanlı Mutfağında Tatlılar

Osmanlı İmparatorluğu'nun 600 yıldan fazla (1299-1923) süren hükümlanlığı ve yayıldığı coğrafya neticesinde Türk mutfak kültürü çok zenginleşmiştir. Bu zenginlik birçok milletle etkileşimle daha da artmıştır. Osmanlı sarayında yemek ayrı bir öneme sahip olup, Topkapı Saray'ında mutfakta ayrı bir bölüm olarak tatlı yapılan bir yerin olması (helvahane) tatlılara da önem verildiğine işaret etmektedir. Ayrıca Saray'ın Mutfak Defterleri, yemek tarifleri, sultan düğünlerini anlatan Sürnameler, ziyafetlerin kaydedildiği Masraf Defterleri ve halk edebiyatına ait kaynaklar bu bilgiyi doğrulamaktadır.

Topkapı Sarayı 1475-1478 yılları arasında Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılmıştır. Sarayda 5.250 m²'lik alana sahip Matbah-ı Hümayun ya da Matbah-ı Amire denilen mutfak kısmı bulunmaktadır. Ayrı ayrı sekiz bölüm olan mutfak içerisinde tatlı yapılan bir mutfak bölümü olan helvahane de bulunmaktadır. Helvahane'de tatlılar, şerbetler, ilaçlar hazırlanmakta, ayrıca macun, hoşaf, reçel, şurup, kuvvet macunlarının da yapıldığı ifade edilmektedir (Yerasimos 2019a, 2019b, Yılmaz & Akman, 2019). Bu mutfakta 17. yy'da 180'den fazla ilaç tarifinin uygulandığı belgelenmiştir (Akkor, 2016). Osmanlı Mutfağı'nın 15-18. yy'lar arası en ihtişamlı dönemi olup, Türk mutfağının tarzı ağırlıklı olarak bu dönemde şekillenmiştir. Diğer dönemlere göre kıyaslanınca mutfakta kullanılan malzeme, araç-gereçler ve pişirme tekniklerinin farklı olduğu görülmektedir. Mutfakta aşçıların ileri derecede uzmanlaşmış olması nedeniyle, her aşçının en iyi yaptığı yemek türüne göre, dolmacı, pilavcı, paludeci, helvacı vb. ünvanlar almıştır (Akkor, 2016). Saray aşçılarından tatlı yapanlara helvacıyan-ı hassa denilmekte (Yılmaz & Akman, 2019), helvahane sorumlusu helvacıbaşının denetiminde (16.yy'da) 800 kişi üzerinde çalışan bulunmuştur (Yerasimos, 2019a). Saraya usta olarak alınacaklar ciddi sınavlardan geçmiştir. Örneğin, baklava aşçılık marifetinin ölçüsü olarak ustalık imtihanlarında yaptırılmış (Işın, 2019b), mutfakta çalışan aşçıların arasında kırma tavuk kebabı ve baklavayı iyi yapanlara usta aşçı unvanı verilmiştir (Akkor, 2016).

Osmanlı mutfağının 500 yıllık süreçteki yemeklerini derleyen Yerasimos (2019a) yemek listesinde en fazla tarifin tatlılarda olduğunu söylemektedir. Güldemir (2010) ise çalışmasında Kitâbü't-Tabbâhîn'in asıl metninde başlıklar olmadığından tariflerin içeriğine uygun adlar vererek Osmanlı mutfağında bulunan tatlıları üç grup olarak sınıflandırmıştır. Buna göre tatlılar:

- 1) Hamur tatlıları,
- 2) Sütü, hafif tatlılar ve şekerlemeler,
- 3) Meyveli tatlılar, olarak kısımlara ayırmıştır.

Yerasimos (2019a) ise Osmanlı tatlılarını ana malzemelerine göre;

- 1) Helvalar,
- 2) Meyveli tatlılar: reçeller, hoşaf, şerbetler ve paludeler
- 3) Tahıllı ve sütü tatlılar,
- 4) Hamur tatlıları, olarak gruplandırmıştır.

Bu çalışmada, Melceüt Tabbâhîn'in asıl metni üzerinden araştırma yapıldığından Güldemir (2010) sınıflandırması baz alınmıştır.

3.1.Hamur Tatlıları

Hamur tatlıları; kullanılan malzemeler, tatlının özellikleri ve yapım tekniği itibarıyla çok çeşidi olması nedeniyle üç alt gruba ayrılmıştır. Bunlar;

- a) Baklavalar,
- b) Helvalar,
- c) Kadayıflar, lokmalar ve diğer hamurlular.

3.1.1.Baklavalar

Bir çeşit şerbetli Türk tatlısı olan baklavaya yazılı olarak ilk 13. yy'da bir belgede ve 15. yy ilk yarısında yaşayan Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde rastlanmaktadır. Ayrıca sarayın 1473 yılı şaban ayındaki (hicri takvim) Mutfak Defterleri kayıtlarında baklava malzemelerinden bahsedilmektedir. Bunun yanında, baklavanın yapımında kullanılan yufkanın 1070'lerde bulunduğu tespit edilmiştir (Işın, 2019b).

Baklavanın Osmanlı mutfağında önemli bir yeri bulunmaktadır. Osmanlı mutfağında 15. yy'dan 18. yy'a kadar lokma, lalanga ve kadayıf en çok tüketilen tatlı türüdür. Ancak Fatih Sultan Mehmet'in padişahlığı döneminde Saray'da padişaha, konuklara baklava ikram edilmekte ve saray görevlilerinin menüsünde de baklava bulunmaktadır. Mutfak kayıtlarından ciddi miktarlarda baklava yapımı için malzeme alımı yapıldığı görülmektedir. Baklava 18. yy'a kadar çok yaygın tüketilmemesine rağmen sarayda padişahların ve konak mutfaklarının gözdesi olarak hüküm sürmektedir. Baklava ramazanın 15. günü yeniçerilerin Hırka-i Şerif'i ziyaretinde dağıtılan sıradan bir tatlı olarak anılmakta olup ayrıca özel günler, kutlamalar ve tatillerde de yenilmiştir. Ziyarete, her on kişi için bir tepsi baklava hesabıyla on bin kadar yeniçeriye baklava hazırlanmıştır. Tepsileri taşıyacak yeniçeriler yeşil çizgili sırtlara tepsileri futalarıyla asıp alayla birlikte kışlarına baklava tepsilerini götürmüştür. Bu törene "baklava alayı" denilmiştir. Ayrıca, ramazanda özellikle tüccar ve esnaflar dostlarına hediye olarak dolu bir baklava tepsisi göndermesinin adet olduğu belirtilmiştir (Işın, 2019b, Yerasimos, 2019a, 2019b, Akkaya & Koc, 2017). Geç dönem içerisinde Osmanlı mutfağının geleneksel yemekleri arasında pilav, kadayıf ve bunların yanında baklava sıralanmış olup (Samancı, 2018) o dönem mutfağında önemi bu bilgilerden çıkarılabilir. Günümüzde de uluslararası gastronomi turizminde Osmanlı-Türk mutfağında tatlı olarak akla ilk baklavalar ve Türk lokumu gelmektedir.

Baklava isminin eski Türkçe'den "baklağı, baklağı" (TSE, 2015) ve ya "bahlahu'dan" geldiği ifade edilmektedir (Akkaya & Koc, 2017). Diğer bir kaynak ise (Işın, 2019b) baklava yapımında kullanılan oklavadan esinlendiğini ifade ederken, "balıklava" kelimesi zamanla baklava olarak değiştiğinin altı çizilmiştir. Ayrıca, Moğolca katlamak anlamına gelen "bakala" ile Türkçe fiilden isim yapma eki "-va"dan baklava isminin türetilerek ortaya çıkmış olabileceğine de değinilmiştir.

Baklava, çok ince hamurların arasına iç harçların konularak üzerine şeker şerbeti dökülerek pişirilen bir tatlı türü olarak tanımlanmıştır (Akkaya, 2017). Baklava yapımının püf noktası yufkasının iyi açılması, ince hatta saydam bir biçimde olması gerektiği birçok tarifte ifade edilmektedir (Işın, 2019a, Aktürk, 2005, Şavkay, 2000). Evliya Çelebi'ye göre iyi bir baklava, bir kağıt tekerleği kadar büyük, küçük bir paranın ağırlığı ile delinecek kadar yumuşak olması gereklidir (Işın, 2019b, Yerasimos, 2019b, Akkor, 2016). Baklava yapımında 10-20-30-40-80 kat yufka kullanımı gerektiği ifade edilmektedir (Yerasimos, 2019a, Işın, 2018). Aslında çok katlı yufka kullanılması gerektiği ifadesi yufkanın ince yapılması gerektiğine ima yapmaktadır. Baklava ne kadar ince yufkadan hazırlanırsa pişirme esnasında daha çıtır çıtır olmakta ve ağızda dağılmaktadır. Baklava yapımında içerisine süsleme ve lezzet amaçlı olarak ceviz, Antep fıstığı, badem veya fındık ilave edilmektedir. Ayrıca çeşidine göre kaymak, buğday unu (kuvvetle muhtemelen o tarihlerde tam buğday unu

bulunmaktadır), pirinç unu, şeker, tereyağı, kavun kullanılmış, hatta musanna baklavasında fasulye, süt, yumurta akı, lor peyniri gibi malzemeler de baklava içerisinde bulunmuştur (Işın & Çakmak, 2020, Işın, 2019a, 2019b, Aktürk, 2005, Şavkay, 2000). Geleneksel olarak bazen baklava servisi esnasında üzerine toz şeker ve tarçın serpilirdiği de ifade edilmektedir (Işın, 2019a).

Baklavanın Türk yemekleri arasındaki önemi ile ilgili bir hatıra şöyle nakledilmiştir: Bir Osmanlı sadrazamı yabancı bir elçiye verdiği ziyafette karnını iyice doyuran, baklava gelince elini dokunmayan elçiye: “Kalabalık bir dairede kralınız girmek isteseydi ne yapardınız?” diye sormuş. Elçi: “Diğer insanlarla sıkışarak ona yol açardım” demiş. Bunun üzerine sadrazam: “İşte yapmanız gereken bu. Yemeklerin kralı olan baklavaya yer açmanız gerek.” Diyerek baklavanın sofradaki yerini tespit etmiştir (Işın, 2019b). Bu latifeden, baklavanın değerinin ve ününün günden güne artmaya devam ettiği görülmektedir. Ayrıca, baklavanın ünü Türk mutfağı dışına taşmış olup 16.-17. yy’dan sonra baklava Doğu Akdeniz ülkelerinde popüler olan, geleneksel, fındık dolgulu, çok katmanlı bir hamur işi rulosu olarak tanımlanmıştır (Khalid vd., 2020). Türklerden başka, Doğu Akdeniz, Balkanlar, Orta Doğu coğrafyasından bazı ülkeler, Yahudiler, Rumlar, Bulgarlar, Araplar ve Ermeniler baklavayı kendi tatlıları olarak sahiplenmeye çalışsalar da baklava bir Osmanlı-Türk tatlısı olarak kabul edilmektedir (Eliacı, 2012).

Baklava ağırlıklı olarak Türkiye ve çevre ülkelerde üretilmektedir. Türkiye’de baklava üretim yöntemi bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bazı baklava çeşitleri ülke genelinde yaygın olarak üretilse de özellikle Gaziantep’te üretilen baklava daha meşhurdur. Gaziantep baklavası tereyağı sürülmüş, kurutulmuş Antep fıstığı veya diğer kuruyemişlerle doldurulmuş ve üzerine şurup gezdirilmiş çok ince hamur katmanlarından hazırlandığı belirtilmiştir (Acar, Şanal & Köksel, 2012). Gaziantep baklavası, coğrafi işaretini 2008 yılında almış olup ayrıca Afyonkarahisar hurma baklavası, Akşehir peynir baklavası, Amasya cevizli ballı baklavası, Arapgir deli kız baklavası, Bartın beyaz baklavası, Devrek baklavası, Çerkeş sırma baklavası, Erzurum pekmezli baklavası, Kayseri gül baklavası, Sivrihisar muska baklavası, Tavas baklavası ve Uşak baklavası coğrafi işareti bulunan baklavalardır (TÜRKPATENT, 2024).

Güldemir (2010) tez çalışmasında beş adet baklava çeşidinden bahsetmiş olup aynı baklava çeşitleri Kut & Kut (2015) ve Aktürk (2005) kitaplarında da verilmiştir. Bunlar; adi baklava, kaymaklı baklava, baklava, kavunlu baklava ve Rumeli baklavası olup bundan ayrı Kut & Kut (2015), Aktürk (2005) pirinç baklavası çeşidi de olduğunu ifade etmiştir. İçerik bakımından kıyaslama yapmak amacıyla Güldemir (2010)’in uyguladığı örnek iki reçetenin malzeme listesi Tablo 1 ve 2’de verilmiştir.

Tablo 1. Lorlu Baklava.

Malzemeler	Miktar
Un	500 g
Yumurta	200 g
Süt	100 ml
Tuz	6 g
Nişasta-un karışımı (1:1)	220 g
Sıvıyağ	20 g
Tereyağı	150 g
İçi için	
Lor	400 g
Şeker	180 g
Şerbeti için	
Şeker	630 g

Su	700 ml
Limon	40 g

Tablo 2.Kavun baklavası.

Malzemeler	Miktar
Un	500 g
Yumurta	200 g
Süt	100 ml
Tuz	6 g
Nişasta-un karışımı (1:1)	220 g
Sıvıyağ	20 g
Tereyağı	200 g
İçi için	
Kavun	1200 g
Üstü için	
Şeker	180 g

3.1.2.Helvalar

Helva ismi Arapça “hulv” kelimesinden gelmekte ve çoğulu “hulviyyat” yani “tatlı” anlamında kullanılmaktadır. Helva “her çeşit un/nişasta, yağ, bal veya şekerle yapılan tatlı” olarak ifade edilmektedir. Helvaya farklı dillerde verilen isimler “halawa, halva, halvah, halava, helva ve halwaa” şeklindedir. Helva Türk, Arap ve Yahudi toplumlarının bulunduğu Türkiye, Ortadoğu, Doğu Akdeniz, Orta Asya ve Afrika’da bilinmektedir. Türkler, İslamiyet’i kabul ettikten sonra helvayla tanışmışlardır (Aktaş & Cebirbay, 2010, Işın, 2019).

Osmanlı mutfağı içerisinde helvaların özel bir yeri bulunmaktadır. Ayrıca, birçok helva “helva sohbetleri” denilen toplantı ortamında tüketildiği yazılı kayıtlarda görülmektedir. Devlet erkânının katıldığı toplantılarda ve uzun kış akşamlarında yapılan diğer toplantılarda helva yenildiği ifade edilmektedir (Yılmaz & Akman, 2019, Erdoğan, 2010, Doğanay, 2006, Şavkay 2000). İstanbul’da bulunan Topkapı Sarayı’ndaki mutfak helvahanesi dünya mutfak tarihinde yemeklerin pişirildiği mekândan ayrı olarak kullanılan ilk mutfak ve dolayısıyla tatlı üretim yeri olarak bilinmektedir (Seçim, 2018). Mutfak içerisinde ayrıca bulunan bu tatlı üretim mekânı sarayda yemekler içerisinde tatlıların önemini vurgulamaktadır. O dönemde, Osmanlı çarşılarında sulu yemek, çorba, yahni, dolma satan dükkânların yanında helvacı dükkânlarının da bulunması tatlıların toplum tarafından oldukça tercih edilen yemek dükkânlarından olduğunu ispatlar niteliktedir (Akkor, 2016).

Güldemir (2010) tezinde 13 adet helva çeşidinden bahsetmiştir. Bunlar; dört çeşit nişasta helvası, badem helvası, sütlü helva, sütlü bademli helva, pirinç unu helvası, un helvası, helva, bademli pirinç unu helvası, bademli irmik helvası, peynir helvası. Güldemir (2010)’in uyguladığı örnek iki reçetenin malzeme listesi Tablo 3 ve 4’te verilmiştir.

Tablo 3.Badem Helvası.

Malzemeler	Miktar
Buğday nişastası	125 g
Su	1600 ml
Şeker	630 g
Tereyağı	150 g
Badem	150 g

Tablo 4.Helva-yı Hâkânî.

Malzemeler	Miktar
Un	110 g
Nişasta	110 g
Pirinç unu	110 g
Tereyağı	110 g
Süt	427 ml
Kestirme için	
Şeker	315 g

3.1.3.Kadayıflar, Lokmalar ve Diğer Hamurlu Tatlılar

Osmanlı yemek kitaplarında revaniler başlığı olmasına rağmen çok fazla revani çeşidinin olmadığı ifade edilmektedir. Ayrı bir başlık açılmasının nedeninin yapım tekniğinin farklılığından kaynaklanabileceği belirtilmiştir. Revaninin Arap kökenli bir tatlı olduğu, Osmanlı orduları Suriye'yi fethettikten sonra revani tatlısı da Osmanlı mutfağına dâhil olduğu ifade edilmiştir (Şavkay, 2000). Revaninin yapımında irmik, yumurta, tereyağı, şeker, gül suyu, tarçın, şeker ya da bal kullanılmaktadır.

Kadayıf tatlısı Arap kökenli bir tatlı olup Osmanlı mutfağında birçok çeşidinin tarifinin bulunması tatlının toplum tarafından çok beğenildiğinin ve benimsendiğinin göstergesidir. İlk yemek kitabında da birçok farklı çeşidinden bahsedilmektedir. Kadayıf yapımında tel kadayıf yanında tereyağı, yumurta, süt, şeker, ceviz, fındık, Antep fıstığı, badem, bal, kaymak, vişne, pirinç unu, süt, gül suyu gibi malzemeler kullanılmaktadır (Şavkay, 2000, Aktürk, 2005).

Güldemir (2010) tezinde bu gruba 21 çeşit tatlı çeşidi kaydetmiştir. Bunlar; kalbura bastı, lokma, iki çeşit irmik tatlısı, kazı boğan, nazik tatlı, bal kurabiyesi, kurabiye, cevizli kurabiye, iki çeşit kadayıf, tencere kadayıf, yıkanmış kadayıf, kaymaklı kadayıf, kaymaklı-pirinçli unlu kadayıf, iki çeşit kadayıf kızartma, yassı kadayıf, kadayıf böreği, yufka tatlısı ve kaymaklı ekmek kadayıfı. Güldemir (2010)'in tezinde uyguladığı örnek iki reçetenin malzeme listesi Tablo 5 ve 6'da verilmiştir.

Tablo 5.Revani.

Malzemeler	Miktar
Tereyağı	65 g
Yumurta	250 g
Şeker	128 g
İrmik	150 g
Sıvıyağ	10 g
Bal	15 g
Su	200 ml
Şeker	80 g

Tablo 6.Kaymaklı Kadayıf.

Malzemeler	Miktar
Kadayıf	250 g
Kaymak	160 g
Pirinç unu	80 g
Şeker	540 g
Su	600 ml

3.2.Sütlü, Hafif Tatlılar ve Şekerlemeler

Osmanlı tatlıları içerisinde bulunan diğer grup tatlılar sütlü ve hafif tatlılardır. Bunun içerisinde en önemlisi tavukgöğsü tatlısı olup Osmanlı mutfağına Bizans'tan geçtiği ifade edilmiştir. Bu tatlı yanında, yine kendine has özellikleri olan sütlaç tatlısı bulunmaktadır. Bu grup tatlıların yapımında genellikle ceviz ya da badem gibi kuruyemişler içerisinde eklenerek ya da üzeri süslenerek ilave tat ve aroma sağlanmaktadır. Bu gruba dâhil edilebilecek olan tahıllar, kuruyemiş ve bakliyat ile hazırlanan aşure tatlısı da Türk toplumu tarafından eskiden günümüze halen yapılmaktadır (Şavkay, 2000).

Güldemir (2010) tezinde bu gruba 15 çeşit tatlı çeşidi kaydetmiştir. Bunlar; cizleme, tavuk göğsü, aşure, süzme aşure, muhallebi, üç çeşit güllaç, sütlaç, gül murabbası, gül lokumu, badem, iki adet şekerli çeşidi. Güldemir (2010)'in uyguladığı örnek iki reçetenin malzeme listesi Tablo 7 ve 8'de verilmiştir.

Tablo 7.Süzme Saray Aşuresi.

Malzemeler	Miktar
Buğday	360 g
Su	6600 ml
Kuş üzümü	80 g
Su	300 ml
Şeker	270 g
Gülsuyu	20 ml
Badem	75 g
Fındık	90 g

Tablo 8.Kaymaklı Sütlaç.

Malzemeler	Miktar
Pirinç	315 g
Süt	2500 ml
Şeker	300 g
Kaymak	200 g

3.3. Meyveli Tatlılar

Osmanlı tatlıları arasında bulunan diğer bir grup meyveli tatlılar olup birçok farklı meyve çeşidinden farklı tatlıların yapıldığı görülmektedir. Özellikle günümüz meyve jölelerinin benzeri bir uygulaması niteliğinde olan “elmasiye” tatlıları değişik meyveler kullanılarak hazırlanan jöleli tatlılardır (Şavkay, 2000). Günümüze yakın tarihlerde yazılan yemek kitaplarında genellikle ayrı birer bölüm olarak verilen, bu gruba dahil edilebilecek hoşaf ve şerbetler (şuruplar) de bulunmaktadır. Birçok farklı meyveler ve değişik aroma veren malzemeler ile hoşaf ve şerbetler yapılmaktadır. “Hoş” ve “ab” kelimeleri birleşimi ile oluşan “tadı hoş giden bir su” anlamına gelen hoşaf, Osmanlı sofralarında içki içilmediği ve su tüketimi tercih edilmediği için içecek olarak sofraya dâhil olmuştur. Hoşaf genel olarak taze ya da kuru meyvelerin şekerli suda kaynatılması ile yapılmaktadır. Meyve tanelerinin ayrılması ile elde edilen içecek ise şerbet olarak isimlendirilmektedir. Şerbetler içinde Batı'da “tamarend” olarak adlandırılan demirhindi şerbeti ve sikencebin şerbeti Türk mutfağında kendine özgü önemli koku ve aromalı içeceklerden ikisi olduğunu vurgulamak yerinde olacaktır (Şavkay, 2000).

Güldemir (2010) tezinde bu gruba 21 çeşit meyveli tatlı çeşidi belirtmiştir. Bunlar; iki çeşit vişneli ekmek, iki çeşit elmasiye, şeftali tatlısı, ayva tatlısı, elma-armut, vişne hoşafı, kayısı-erik hoşafı, elma ve armut hoşafı, erik hoşafı, armut hoşafı, portakal hoşafı, nar hoşafı, tıflan hoşafı, ıslatma incir, üzüm hoşafı, iki çeşit ayva murabbası, kabaruk ve frenk üzümü. Güldemir (2010)'in uyguladığı örnek iki reçetenin malzeme listesi Tablo 9 ve 10'da verilmiştir.

Tablo 9.Şeftali Tatlısı.

Malzemeler	Miktar
Şeftali	1000 g
Şeker	360 g
Su	400 ml
Kaymak	100 g

Tablo 10.Ayva Tatlısı.

Malzemeler	Miktar
Ayva	1050 g
Su	2200 ml
Şeker	180 g
Ayva çekirdeği	4 g

4. Tartışma ve Sonuç

İnsanların dünyada bilinçli olarak tüketim amacıyla yiyecekleri dönüştürmeye ve işlemeye başlaması ile mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Etin doğrudan ateşte pişirilmesi, su içerisinde haşlanması ya da buğdayın taşlarla ezilip öğütüldükten sonra suyla karıştırılıp hamur haline dönüşmesi sonrası közde ya da sıcak taşlar üzerinde pişirilmesi ilk uygulamalar olarak görülmektedir (Civitello, 2019). Orta Asya'dan günümüze gelen Türk Mutfağı erken dönemlerde nispeten sade bir niteliğe sahipken günümüze ulaşıncaya kadar ciddi bir zenginleşme göstermiştir. Orta Asya dönemine ait yiyecekler incelendiğinde daha çok et ve süt ürünleri ağırlıklı iken, günümüzde tahıl, sebze ve meyve gruplarından da mutfaka önemli yiyeceklerin dâhil olduğu söylenebilir. Türk mutfağının önemli yiyecek gruplarından olan tatlılar için de aynı durum olduğu ifade edilebilir (Halıcı, 2022, Halıcı, 2015, Cılızoğlu Eryılmaz, 2019, Yerasimos, 2019a, 2019b, Konya Büyükşehir Belediyesi, 2015).

Osmanlı mutfağının son zamanı, Cumhuriyet dönemi mutfağının erken dönemi sayılabilecek, sanayileşmenin etkisinin yaygınlaşmaya başlamadığı yıllarda yazılan Mehmet Kamil'in yemek kitabı son 150-200 yılı karşılaştırmak için tercih edilmiştir. Kitabın içerdiği tatlıların sayısının fazlalığı nedeniyle Güldemir (2010) tatlıları gruplandırıp hazırladığı tezinde tasnif etmiştir. Bu makalede ise yaygın yapıldığı düşünülen ve bilinen tatlıların günümüze kadar ulaşip ulaşmaması ve uğradığı değişim irdelenmiştir. Adı zikredilen tezde (Güldemir, 2010), Türk mutfağındaki tatlılar (hamur tatlıları; sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler; meyveli tatlılar olmak üzere) üç ana gruba ayrılmıştır. Bu gruplardaki tatlılardan özellikle baklavalar, helvalar, kadayıflar, lokmalar, aşure, sütlaç ve ayva tatlısı çeşitleri Anadolu'da halen yaygın olarak yapılan tatlılar olduğu belirlenmiştir (Halıcı, 2015, Cılızoğlu Eryılmaz, 2019, Yerasimos, 2019a, Samancı, 2020). Ancak kavun baklavası ve lorlu baklava tatlılarının yapımının unutulmaya yüz tuttuğu ya da sınırlı yerlerde yapıldığı ifade edilebilir. Günümüz Türk toplumunun damak tadının değişimi ile tatlıların yapımında kullanılan malzemeler de değişiklikler meydana gelmiştir. Kitabın yazıldığı dönem ve öncesinde pekmez ve bal asıl tatlandırıcı malzeme olup şeker nispeten varlıklı kesimin kullanabildiği bir tatlandırıcı olduğu, günümüzde doğrudan tatlandırıcı amaçlı olmasa da halen pekmezin yaygın olarak tüketildiği, pekmezden yapılan helvaların halen yaygın şekilde önem gördüğü söylenebilir. Günümüzdeki

modern yöntemlerle üretilen yağların yerine önceden susam yağı hatta hayvan iç yağlarının kullanıldığı belirlenmiştir. Günümüz Türk mutfağında artık daha çok tereyağı ve bitkisel yağların tercih edildiği ifade edilebilir. Tatlılar grubundan hem pekmez, hem helva adına birçok coğrafi işaretli ürünlerin mevcudiyeti geçmişten günümüze pekmezin ve helvaların, ayrıca ilgili kısımda değinildiği üzere baklavaların Türk mutfağında ve toplumunda ciddi yer aldığını kanıtlamaktadır. Bunlara ilave lokma ve kadayıfların çeşitliliği ile hamur işi tatlıların yaygın tüketildiği de rahatlıkla söylenebilir. Orta Asya’da daha sade olan tatlı çeşitliliğinin günümüze kadar arttığı; Anadolu’ya göç sonrası, özellikle sarayın ve toplumun diğer mutfaklardan aldığını kendi potasında eriterek bir nevi füzyon yani sentez mutfağı olarak dönüştüğü ve geleneksel Türk mutfağı ve tatlı kültürüne evrildiği görülmektedir.

Türk mutfağındaki tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin çok çeşitli olduğu, birkaç malzmeden çok çeşitli malzemeye kadar değişkenlik gösterdiği belirlenmiştir. Örneğin, baklavaların yapımında içerisine ceviz, Antep fıstığı, badem, fındık gibi kuruyemişler, kaymak, buğday unu, pirinç unu, şeker, tereyağı, hatta kavun, musanna baklavasında; fasulye, süt, yumurta akı, lor peyniri gibi malzemeler kullanılmıştır. Bu tatlıların yapımında kullanılan hammaddelere bakınca hem besleyici hem de enerji verici bir bileşime sahip olduğu da göze çarpmaktadır. Geleneksel hammaddelerin tatlı yapımında kullanılması tatlıların daha sağlıklı bir yapıda olmasını sağlamıştır. Üretiminde gıda katkı maddelerinden uzak durulan ve sağlıklı maddeleri içeren tatlılar yapılmıştır.

Türk mutfağının birçok tatlı çeşidini bünyesinde barındırdığı, son 150-200 yıl içerisinde bazıları unutulmaya yüz tutsa da halen önemli kısmının yaygın olarak yapıldığı ifade edilebilir. Yaygın yapılan tatlıların birçoğu koruma ve mutfak kültürüne sahip çıkma amaçlı olarak coğrafi işaretleme ile kayıt altına alınmıştır. Tatlılar içerisinde baklava, helva ve sütlaç grubu tatlılardan onlarcasının coğrafi işaretinin olduğu görülmektedir (TÜRKPATENT, 2024).

Güldemir (2010) tezinde, kitaptaki tatlıları sınıflandırarak hamur işi grubundan (1. grup) beş adet baklava, 13 adet helva, 21 çeşit kadayıf, lokma ve diğer hamurlular; sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler grubundan (2. grup) 15 çeşit ve meyveli tatlılar grubundan (3. grup) 21 çeşit tatlı tespit etmiştir. Kitapta verilenler ile kıyaslayarak günümüze kadar ulaşanlara bakıldığında, un helvası gibi un, yağ, şeker ile yapılan basit malzeme, basit uygulama ve basit araç-gereç ile üretilen tatlılar olduğu gibi çok değişik çeşitte malzeme ile uzun zaman harcanarak üretilen tatlıların da olduğu görülmektedir. Geleneksel üretilen bu tatlıların hammaddelerinin de yöresine özgü ve doğal olması sağlıklı ve daha güvenilir bir tatlı olarak ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Literatür taramasında görüldüğü üzere, tatlıların özellikle helvanın Türk toplumunda önemi aşikârdır. Topkapı Sarayı’nda bulunan helvahane adlı mutfak bölümü tatlının önemini ortaya koymaktadır. Türk toplumunda olan varlığı çok eskiye dayanan helva sohbetlerinde helva tüketilmesi, helvaların sevinçte ve hüzünde (doğum, nişan, sünnet, ölüm vb.) “sosyolojik bir iletişim aracı” olduğunu göstermektedir. Yani, helvanın “gastromonik bir seremoni sembolü” olduğu göze çarpmaktadır. Helvaların arabaşı çorbasının arkasından tüketilen tatlı olması, helva tüketiminin toplum içinde bir şakalaşma aracı olması, adları ile kendi kendinin özgünlüğünü garantilemesi (höşmerim- hoş mu erim hikâyesi) gibi özellikleri de bulunmaktadır. Türk mutfağına özgü bu tatlıların geçmişten günümüze yaygın yansımaları halen görülmektedir. Önceden elmasiye adı ile üretilen tatlıların günümüzde meyve jölesi, şerbetlerin değiştirilmiş versiyonlarının farklı meyveli içecekler, belki de sütlaçtan esinlenerek ortaya çıkarılmış puding tarzı tatlılar bu duruma örnek gösterilebilir. Tatlıların çok miktarda ve çok çeşitli olması kapsamlı tasnif ve değerlendirmelerin yapılması ihtiyacını ortaya çıkarmaktadır. Tatlıların tamamı hakkında ayrıntılı yeterli bilgi

bulunmadığından, her birinin ayrı ayrı ele alınarak gastronomi tarihi ve etimolojik köken açısından da irdelenmesi gerektiği düşünülmektedir.

Bilgi Notu

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdî bir yardım/destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Makalede ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uyulduğunu yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde **Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisinin** hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Kurul Onayı: Bu çalışma, TR Dizin etik kurul izni gerektiren çalışma grubunda yer almamaktadır.

Çıkar Çatışması: Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma bir yazarın katkısı ile hazırlanmıştır. Katkı oranları: 1. Yazar = %100.

Açıklama: Bu çalışma, 3-4 Mayıs 2024 tarihinde düzenlenen “1. International Business and Society Conference (IBSCO) / Kyrenia, Cyprus” kongrede aynı adla sunulan bildirinin genişletilmiş halidir.

Kaynakça

Acar, O., Şanal, T., & 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*. Beijing, China. Beijing International Center.

Akkaya, A. (2017). *Depolama işleminin baklavanın duyu kalitesine etkisi*, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.

Akkaya & Koc, (2017). Past, present and tomorrow of baklava. *International Rural Tourism and Development Journal*, 1, 1, 47-50.

Akkor, Y.E. (2016). *Gelenekten evrensel Osmanlı mutfacı*. Alfa Basım Yayım.

Aktaş, N., & Cebirbay, M. A. (2010). A traditional helva in Turkey: Koz helva. *J. Food Agric. Environ*, 8, 213-215.

Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388. <https://doi.org/10.31592/aeusbed.598299>

Büyüktuncer, Z., & Yücecan, S. (2009). Türk mutfacının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*. 37(1-2), 93-100. <https://beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd/article/view/370>

Cılızoğlu Eryılmaz, L. (2019). *Türk mutfacından seçme yemekler*. Remzi Kitabevi.

Civitello, L. (2019). *Mutfak & kültür, insanın beslenme tarihi*. Bilim ve Sanat Yayıncılık.

Eliaçık, M. (2012). Baklavanâme. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 5, 4, 1-9.

Erdoğan, M. (2010). A treatise introduced to Sadrazam Damad İbrahim Pasha in halva conversations: kalam-ı kibar treatise by İلمي Ahmed Efendi, *Cumhuriyet University, Journal of the Faculty of Theology*, XIV, 2, 487-503.

Doğanay, M. (2006). Bir mekân unsuru olarak İstanbul'un Ahmed Midhat Efendinin romanlarına tesiri. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15, 95-108.

Halıcı, N. (2015). *Türk mutfacı*. Oğlak Yayıncılık.

Halıcı, N. (2022). *Orta Asya ve göç yolu dönemi Türk mutfacı*. Kitap Dünyası.

Işın, P.M. (2019a). *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı subayının yemek kitabı-Mahmut Nedim bin Tosun*. Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P.M. (2019b). *Gülbeşeker Türk tatlıları tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P.M. & Çakmak, M. (2020). *Şark şekerliliği: Friedrich Unger, Yunanistan Kralı I.Otto'nun şekerliliği*. Yapı Kredi Yayınları.

Önçel, S. & Göde, M.Ö. (2016). Bir iletişim biçimi olarak gastronomi, içinde, *Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış*. (Ed: Hakan Yılmaz). Detay Yayıncılık.

Samancı, Ö. (2018). Geç dönem Osmanlı saray mutfak kültüründe ziyafetler ve yemekler. İçinde: *Osmanlı'da mimari sanat ve yemek kültürü*. (Ed: Mükerrrem Bedizel, Zülfikar Aydın, Ravza Aydın). Mahya Yayınları.

Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 205-210. <https://doi.org/10.17123/atad.777542>

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfacının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132. <https://doi.org/10.24288/jtr.452330>

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*, Şekerbank TAŞ, Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal Gazetesi.

TSE. (2015). Türk Standardları Enstitüsü, Baklava Standardı, 19.02.2015.

TÜRKPATENT. (2024). Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=baklava> Erişim tarihi: 16.05.2024

Yerasimos, M. (2019a). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. Boyut Yayıncılık.

Yerasimos, M. (2019b). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yemek kültürü – yorumlar ve sistematik dizin*. Yapı Kredi Yayıncılık.

Yılmaz, G. & Akman, S. (2019). Gastronomic value of halva and helva-i gazi from Ottoman to present. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3, 3, 462-469.