

OSMANLIDAN GÜNÜMÜZE HELVALAR VE HELVA-İ GAZİ'NİN GASTRONOMİK DEĞERİ
Gastronomic Value of Halva and Helva-İ Gazi From Ottoman to Present

*Dr. Öğr. Üyesi Gül YILMAZ
**Öğr. Gör. Sinem AKMAN



ÖZET

Arapça tatlı anlamına gelen Hulv'den türetilen helva Türk toplumunda her zaman ilgi gören bir yiyecektir. Fizyolojik olarak insanların yeme ihtiyacı olduğu gibi enerjilerini arttırmak için tatlıya da gereksinimi bulunmaktadır. Bu gereksinimi meyve ile karşılamakla birlikte unlu mamuller ya da hamur işleri ile yapılan tatlılar ile de gidermektedirler. Unlu tatlı olarak Osmanlı'da helvanın ayrı bir önemi bulunmaktadır. Evliya Çelebi Seyahatnamelerine ve Osmanlı mutfağına ilişkin kaynaklara bakıldığında unlu/ nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlılar için helva kelimesi kullanılmaktadır. Helva, Osmanlı saray mutfağında kabul görmüş ve yapıldığı yere ismini vermiştir. Sarayda Helvahane olarak adı geçen eski adıyla Matbah-ı Amire, helvanın yanı sıra tatlıların yapıldığı yer olarak kayıtlarda geçmektedir. Farklı kültürlerde insanoğlunun doğumdan ölüme kadar uzanan yolculuğunda helvaya kutsal bir anlam da yüklenmiştir. Bu çalışmada, geçmişten günümüze kültürel miras olarak gelen ve mutfak kültürü içinde yer alan helva araştırılmaktadır. Helva çeşitleri arasında bulunan Gaziler Helvasının önemi, toplumdaki yeri ve diğer helvalardan farkı aktarılmaktadır.

<https://doi.org/10.32958/gastoria.638638>

Yayın Bilgileri

Geliş Tarihi: 27.09.2019

Kabul tarihi: 28.10.2019

Yayın tarihi: 31.10.2019

Yazar Bilgileri

ORCID:

* 0000-0002-1882-867X

** 0000-0003-2493-0619

***Email:**

* gulyilmaz@arel.edu.tr

** sinemakman@arel.edu.tr

Anahtar Kelimeler: Helva, Helva-i Gaziler, Kültürel Miras

ABSTRACT

Halva derived from Hulv, which means Arabic dessert, is a food that has always attracted attention in the Turkish society. Physiologically, people need sweets to increase their energy as well as the need to eat. In addition to meeting this requirement with fruit, they also meet the needs of baked goods or pastries. Halva has a special importance in the Ottoman Empire as a floury dessert. When looking at Evliya Çelebi travel sourcing and sources of Ottoman cuisine, the word halva is used for floury/ starchy, oily, honeyed or sugary desserts. Halva was accepted in the Ottoman palace kitchen and named the place where it was made. In the palace, the place called as Helvahane, formerly known as Matbah-ı Amire, is known as the place where the desserts are made, as well as the halvah. In the journey of human beings from birth to death in different cultures, halva has a sacred meaning. In this study, halva, which has come from past to present as a cultural heritage and is included in culinary culture, is investigated. The importance of the Helva of "Helva-i Gaziler" among the halva varieties, the place in the society and the difference from the other halves will be transferred.

Keywords: Halva, Helva-i Gaziler, Cultural Heritage



GİRİŞ

Fizyolojik ihtiyaç olan beslenme, insanın yaşamsal faaliyetlerinden biridir. Coğrafi koşullar toplumların yemek kültürleri üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Doğal ihtiyacın karşılanmasıyla birlikte insanlar lezzet arayışı içerisinde de girmektedirler. Yapılan yemekler bir toplumun gelenek göreneklerini pişirme şekillerini aynı zamanda yaşam biçimine de ifade etmektedir. Yemek kültürü, nesillerden nesillere aktarılıp gelecek nesillerde yaşatılması arzu edilen bir durumdur.

Kültür; insanların yaşam süresi boyunca düşünceleri ve yaşayış biçimleri sonucunda var ettikleri mimari yapılar, el sanatları, geleneklerden oluşmaktadır (Çapar ve Yenidemir, 2016). Yemek kültürünün içerisinde yer alan beslenme şekilleri geçmişten günümüze atalarımız tarafından aktarılmıştır. Örneğin çorbalar, kebablar, sulu yahni şeklindeki et yemekleri, dolmalar, tatlılar, şerbetler vb. gibi lezzetler kültürel miras olarak günümüzde de yaşatılmaktadır.

Kültürel Miras Türk Dil Kurumunun tanımına göre; “bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı şey” anlamına gelmektedir. Bir başka kaynakta da, Kültürel miras; “yaşayan kültür kadar, somut (tarihi binalar, anıtlar, mimari kalıntılar ve alanlar gibi) ve somut olmayan (felsefe, gelenek, değerler, törenler, müzik, dans ve sözlü tarih gibi) öğeleriyle, geçmişte biriktirilenlerle ve onlara atıfla ortak belleği oluşturur” şeklinde tanımlanmaktadır (Gültekin ve Uysal, 2018).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO)'ne göre somut olmayan kültürel miras kavramı; “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanlar anlamına gelir”. Nesilden nesile aktarılan somut olmayan kültürel miras, toplumların birbiriyle olan etkileşimlerine dayalı olarak değişkenlik gösterebilmektedir. Bu durum toplumlarda kültürel mirasın devamlılığı konusunda katkı sağlamaktadır. Kültürel değerlerin bir parçası olan yemek, bir kültürün maddi ögesi olarak değerlendirilmektedir. UNESCO'nun tanımından yola çıkılacak olursa nesilden nesile aktarılan ve toplumların etkileşimleri sonucunda yeniden yaratılan, yeni kimlik kazanan yemek pişirme tarzı, geleneksel üretim ve tüketim alışkanlıkları, pişirme yöntemleri somut olmayan kültürel miras kapsamına girmektedir (Çapar ve Yenidemir, 2016).

Geçmişten günümüze kadar gelen mimari yapılar, geleneksel kıyafetler somut kültürel mirasımızın bir parçası durumundadır. Geçmiş ve yaşanmış dönemlere ait el yapımı ürünleri, yöresel yemekler, destanlar, sözlü anlatımlar vb. gibi soyut kültürel mirasımızı oluşturmaktadır (T.C.KültürveTurizmBakanlığı, 2018). Bir kültürel miras unsuru olan yemek ve yemek sanatının turizmle ilişkisi üç boyutta “ilk olarak temel turistik gereksinimin giderilmesi amaçlı besin tüketimi, ardından (destekleyici ya da ana) çekim unsuru olarak yerel besinler ve son boyutta turistik deneyimi biçimlendiren yerel besin üretimi ve tüketimi” incelenmektedir (Akbaba ve Çetinkaya, 2018).

Bu çalışmanın amacı Osmanlıdan günümüze somut olmayan kültürel miras olarak aktarılan helva ve helva kültürüne değinmek ve gastronomi turizmine olabilecek katkısını ortaya çıkarmaya katkı sağlamaktır. Bu kapsamda öncelikle helva hakkında bilgi verilmiş, daha



sonrada Gaziler Helvasının kültürümüzdeki yeri ve önemine değinilmiştir. Unutulmaya yüz tutmuş olan bu kültürün Osmanlı döneminde ne kadar önemli olduğu vurgulanmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kültürün bir parçası olarak nitelendirilen Helva, Ortaçağ'dan Osmanlı Dönemine ve günümüze kadar gelen önemli bir mirastır. Geçmişten günümüze kadar özel günlerin tamamlayıcısı olarak yapıp ikram edilmiştir.

Helvanın Tanımı ve Tarihi

Helva; şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2018). Helva, Arapça "tatlı" anlamı taşıyan hulv'den (hulviyyat) türediği bilinmektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi ve Osmanlı mutfak kültürünü aktaran kaynaklara bakıldığında "her çeşit unlu/nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlı" için "helva" kelimesinin kullanıldığı görülmektedir (Yerasimos, 2011).

Helvanın ilk olarak Orta Doğu ve Balkan ülkelerinde yapıldığı bilinmektedir. Ağırlıklı olarak Türk, Arap ve Yahudi toplumlarının ikamet ettikleri bölgelerde görülmektedir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). 13. ve 14. yüzyıla ait yazılı kaynaklar incelendiğinde birçok Arapça metinde helva tarifi görülmektedir. Bu bilgiye dayanarak helvanın geçmişinin 13. yüzyıla kadar uzandığı söylenebilmektedir. Helva çeşitlerimizden bir tanesi olan Gaziler Helvasına ise 1444 yılında Kaygusuz Abdal'a ait bir şiirinde "*Gaziler helvasından cihan dopdolu olsa, Zilbiye halkasile simidi hem coğ olsa*" dizelerine rastlanmaktadır (Işın P. M., 2009).

Bilinen ilk helva, Ortaçağ Arap toplumunda kutsal bir meyve olarak kabul görmüş taze hurma ve sütün ezilmesi sonucu elde edildiği aktarılmaktadır. Daha sonraki dönemlerde yağ, un, safran gibi malzemelerin helva yapımında kullanıldığı bilgisi yer almaktadır (Samancı, 2018). Günümüzde un helvası olarak tanınan helva çeşidi, Osmanlı Döneminde "efruşe" ya da "afruşe" olarak bilinmektedir. Bu helvanın tane tane dökülen çeşidine ise Gaziler Helvası denildiği kayıtlarda yer almaktadır. Gaziler Helvasının savaş dönemlerinde şehit olanları ruhu için hazırlandığı bilinmektedir (Işın P. M., 2009).

Helva çeşitleri dört grupta incelenebilmektedir. Bu gruplar;

- Unsuz helvalar
- Un, nişasta veya irmik içeren helvalar
- Malzeme ve yapılışı belirsiz olan veya hakkında çok az bilgi bulunan helvalar
- Doğadan toplanan bazı tatlı maddeler veya görünüş olarak helvaya benzetilen fakat kimisi yenmeyen maddeler (Işın P. M., 2010).

olarak sıralanmaktadır. Gaziler Helvası bu gruplar içinden "un, nişasta veya irmik içeren helvalar" grubunda yer almaktadır.

Helvanın Osmanlıda Yeri ve Önemi

Osmanlı Döneminde mutfağa ve yapılan yemeklere büyük önem verilmektedir. Sarayda yemeğe verilen önemin yanı sıra tatlıların, şerbetlerin, ilaçların hazırlandığı ayrı bir bölüm bulunmaktadır. Bu bölüme "Helvahane" eski adı ile "Matbah-ı Amire" denilmektedir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). Topkapı Sarayı Helvahanesinde sadece tatlı yapılmamaktadır. Hekimbaşının hazırlamış olduğu 186 ilaç reçetesine de ulaşılmaktadır.



Aynı zamanda macun, hoşaf, reçel, şurup, kuvvet macunları yapıldığı da bilinmektedir (Terzioğlu, 1993). Saray aşçılarından tatlı yapanlar için kullanılan genel tanımlama “Helvacıyan-ı hassa” şeklindedir (Samancı, 2018).

Somut olmayan kültürel miras olarak mutfak kültürü içinde Helva, toplumumuzda doğumdan ölüme kadar birçok dönemde farklı ritüellere eşlik etmektedir. Doğum gibi sevinçli günlerde, ölüm gibi acı günlerde, kutsal günlerimizden kandillerde, askere gidecek olan kişiler için ve askerden dönenler için helva yapılmaktadır. Fakat helva toplumumuzda genellikle ölüm ile ilişkilendirilmektedir. Ayrıca helvanın soğuk kış günlerinde insanların sosyalleşmesini sağlayan helva sohbetlerinde bir araç olduğu da görülmektedir.

Helva-i Gaziler (Gaziler Helvası) ve Gastronomi Kültüründeki Yeri

Gaziler Helvası Edirne’de Saray geleneği olarak yapılmaktaydı. Bu gelenek uzun yıllar devam etti. O dönemlerde askerler sefere çıktıkları zaman helva ile uğurlanmaktaydı ve seferden döndükleri zaman helva ile karşılanarak dualar ile yenilmekteydi (Geleneksel Mutfak, 2018).

Geçmiş 13. yüzyıla uzanan Gaziler Helvası, 16. yüzyıla ait bir yazılı metinde şöyle bahsedilmektedir: “*Bal 400 gr, tereyağ 200 gr, gerektiği kadar un. Tereyağ kaynadıktan sonra unu yavaş yavaş koya ta hamur kızarınca olunca. Sonra soyulmuş badem koyup pişireler, tamam bademi kızarında (kızarıncaya kadar). Eğer badem konulmaz ise pişmesinin alameti olur ki rayiha (koku) zuhur eder ve hem kaşık içine alsan kabarcıklar peyda olur. Sonra köpüğü alınmış şeker veya bal kuvvetlice kaynar iken bir defada o meyane üstüne dökerler, tamam alıştıkta indirip soğuduktan sonra elleyip taneliyeler. Gayet alabeyaz ola vesselam*” (Işın P. M., 2009). Benzer şekilde Türk Mutfağı ve Edirne’den Yemek Kültürümüz adlı kitapta Gaziler Helvası yapılırken şeker veya bal kullanıldığından söz edilmektedir. Helva gibi tatlıların üretim aşamasında tatlandırmak için bal, pekmez gibi ürünlerin kullanımı yalnızca Edirne’ye has bir durum değildir. Türkiye’nin tamamında, geçmiş dönemlere ait yapılan çalışmalarda yaygın olarak kullanılan bir mutfak uygulaması olduğu söylenebilmektedir. Osmanlı Döneminde reçellerin lezzeti ve kokusu kadar görünümüne de önem verilmekteydi. Reçel ve murabba, Anadolu’nun pek çok yerinde taze pekmezle yapılmaktadır. Ancak pekmez meyvelerin rengini bozduğu ve kendi yoğun tadını reçele aktarması sebebiyle şeker kullanımı tercih edilmektedir (Işın P. M., 2009).

Günümüzde toz şeker kullanımının yaygınlaşması sebebiyle doğal tatlandırıcıların kullanımı oldukça azdır (Çakır vd., 2017).

İnsanların doğal yaşama dönüşü, doğal ürünleri tercih etmeleri, tarladan sofraya gıda üretimine destek vermeleri ile eski mutfak alışkanlıklarımıza dönüş olacağı düşünülmektedir. Bu durumun kırsal turizmi de canlandıracağına inanılmaktadır. İnsanların kırsal alanlara gitme sebeplerine bakıldığında büyük şehirlerin yorucu temposundan uzaklaşmanın yanı sıra, geleneksel tatları deneyimleme isteği yer almaktadır.

Gaziler Helvasının da ayrıca çeşitleri olduğu bilinmektedir. Hükümdarlara layık olan çeşidine “Mülüki Gaziler Helvası” denilmektedir. Bilinen Gaziler Helvasından farkı ise iki katı şeker ya da bal kullanılarak hazırlanması ayrıca bol miktarda badem eklenip ocakta pişirildikten sonra tepsiyeye alınıp üzerine bastırılarak fırında tekrar pişirilerek hazırlanmasıdır (Işın P. M., 2009).



1856 yılına ait bir yemek kitabında Mülüki Gaziler Helvası tarifi şu şekilde yer almaktadır:

“yarım kıyye yağ

Bir kıyye un

300 dirhem süt

1 kıyye bal

2.5 kıyye badem

İptida ber-kaide (önce kaideye göre) gaziler helvasını pişirirler. Lakin şekeri veya balı adetten iki kat ziyade olup tatlı ola ve sonradan çok bol badem zammolacaktır (eklenecektir) Tatsız olmayup karar bula. Eğer helva üç kıyye soyulmuş bademi ateşte bir miktar kavurup havanda küçük parçalar haline gelinceye kadar dövülsün ve mezbur (anılan) helvaya zammolana. Gereği gibi alıştıktan sonra kenarlı tepsiye yetecek kadar doldurulup baklava şeklinde veya arzu edilen başka şekilde bıçakla kesilip fırında tekrar revani pişirir gibi üzeri kızarıncaya kadar dursun. Sonra çıkarıp tabağa dizip yenmeye hazırdır” (Işın P. M., 2009).

Gaziler Helvasının, Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın resmi web sayfasında Işın'ın anlatımında olduğu gibi badem kullanılarak yapıldığı görülmektedir. Kullanılan malzemeler; bir ölçü sadeyağ (tereyağ), 2 ölçü un, 3 ölçü şeker ya da 2 ölçü bal, 2 ölçü süt/su, badem içidir. Hazırlanış yöntemi ise şu şekildedir: Un ve yağ yavaş yavaş kavrulur. Kabukları soyulmuş badem içi una eklenerek birlikte kavurma işlemine devam edilir. Başka bir kap içerisinde süt/su ile bal karıştırılır ve soğuk olarak ateşteki una eklenerek karıştırılır. Suyu tamamen çektiğinde ateşten alınıp 5-10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir (T.C.KültürveTurizmBakanlığı, 2019).

Edirne ilinde Helva sohbetleri geleneği uzun yıllar devam etmiştir. Eski dönemlerde kış aylarında padişah, vezir saraylarında ve büyük konaklarda toplantılar ve sohbetler yapılarak helva ikram edilmiştir. Bu sebeple toplantılara “helva sohbetleri” denmiştir. Edirne’de helva sohbetleri günümüzde yapılmamakla birlikte 1990 yılına kadar bu geleneğe yer verilmiş ve helva kültürünün unutulmaması için çaba sarf edilmiştir (Özbil, 2011).

Tarihsel süreç içerisinde helva kültürü değerlendirildiğinde 13. Yüzyılda başlayıp 20. Yüzyıla kadar devam eden bir geleneğin olduğu anlatımlardan da anlaşılmaktadır. Günümüzde kültürel miras olarak adlandırılan helvanın gastronomik açıdan değer olması ve turizmin çeşitleri içerisinde yer alan kültür turizminde mutfak kültürüne olan katkısıyla da değer olarak adlandırılabilir.

Helvanın Turizm ve Gastronomi Turizmine Katkıları

Öznesi insan olan turizm kişilerin buldukları yerin dışına seyahatleri ve gittikleri yerlerde turizm işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetler talep etmeleri ile oluşan bir kavramdır. İnsanların yer değiştirmelerinden kaynaklanın aktiviteler bütünü şeklinde ifade edilen turizm, günümüzde dünyanın en önemli sektörlerinden birisidir (Hacıoğlu vd., 2016).

Gastronomi; “yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalıdır” (Özbay, 2017).



Gastronomi turizmi; *temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir* (Zengin, Uyar, & Erkol, 2015). Ayrıca; yöresel ürünler, geleneksel müzik, yerel etkinlikler, el sanatları hem kültür turizminin hem de kırsal turizmin de bileşenlerini oluşturmaktadır (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2011). Kırsal turizm bileşenleri içerisinde yer alan beslenme gastronomisinin içerisine de girmektedir.

Kültürel miras, kültür turizminin temelini oluşturmaktadır. Kültür turizmine katılmak isteyen kişiler tarihi mekanları, müzeleri, anıtları görmeyi tercih etmelerinin yanı sıra aynı zamanda ülkelerin, şehirlerin, yörelerin geleneksel mutfaklarını da deneyimlemek isterler.

Tablo 1'de bahsedildiği gibi geleneksel mutfak kültürel ilgiye yönelik insan faaliyetleri olarak değerlendirilmektedir.

Tablo 1. Kültür Turizminin Temelleri

Boyut	Kategorileri
Sanatsal, tarihi yerler ve sit alanları	Anıtlar; Şehrin sembolleri, katedraller, kiliseler, külliyeler, camiler, saray-meydan-çeşme gibi kamusal alanlar Müzeler; Kültürel ve tarihi eserlerin sergilendiği müzeler ve sanat galerileri Kültürel Sergiler; yılın değişik dönemlerinde farklı yerlerde tekrarlanabilen sergiler Dünya Kültür Mirasları; Efes vb gibi
Kültürel ilgiye yönelik insan faaliyetleri	Popüler ve dini kutlamalar; Fasıngler veya Ganj nehrinde yıkanmak vb Müzik, sinema, tiyatro, dans; Rock ve Coke festivali, Cannes Sinema Festivali, Flâmenko gibi El sanatları ve popüler mimari; kilim, halı dokumacılığı, lüetası veya Harran evleri gibi Geleneksel mutfak; Türk mutfağı, Antep mutfağı, Uzakdoğu mutfağı gibi Kültürel Rotalar; İpek yolu vb
Ekonomik Etkinlikler	Endüstri ve Madencilik mirası; eski fabrikalar, limanlar (Edinburgh Limanı gibi) veya maden ocakları (Wielicka Tuz maden ocağı vb.) Geleneksel üretim yöntemleri; çiftlik, tarım ve kaybolmaya yüz tutmuş el sanatlarının yeniden canlanması Ticari Fuarlar; Münih Oto Fuarı, İzmir Fuarı
Doğal Güzellikler	Doğal Parklar; Milli parklar (Spil Dağı Milli Parkı, Atatürk Orman Çiftliği, Temalı parklar (Miniatürk, Disneyland vb.), Arkeolojik alanlar

Kaynak: (Bahçe, 2009).

Geleneksel mutfağın ürünü olan helva ve helva kültürü gastronomi turizmi açısından da bir değer oluşturmaktadır. Bu değerın yaşatılabilmesi için çeşitli projeler hazırlanmaktadır.



Bunlardan biri olan Trakya Kalkınma Ajansı tarafından “Trakya Turizm Rotası” projesidir. Proje kapsamında “Lezzet Rotası” oluşturulması amaçlanmıştır. Bu projede Gaziler Helvasına da yer verilmektedir (Çakır vd., 2017).

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu çalışmada; helva kültürünün çok eskilere kadar dayandığı helvanın Osmanlı döneminde özel helvahanelerde yapımı sağlanacak kadar önemsendiği aktarılmaktadır. Mutfak kültürümüzün yaşayan bir kültür olduğu düşünülecek olursa bu kültürü devam ettirmek, gelecek nesillere aktarılması için kayıt altına almak gerekmektedir. Helva-i Gaziler ve diğer helva çeşitlerinin, yaşatılması ve unutulmaması için Türk mutfak kültürü içerisinde sık sık yer verilmelidir. Günümüzde halen bütün helva çeşitleri gerek özel günlerde gerekse günlük yaşamda yapılmaya devam etmektedir. Ancak Gaziler Helvasının savaştan sonra şehit olanların ruhu için yapıldığı Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinden öğrenilmektedir. 1990'lı yıllara kadar Edirne'nin meşhur helva sohbetlerinin aranan lezzetlerinden biri olan Gaziler Helvası günümüzde artık unutulmaya başlamıştır. Somut olmayan kültürel miras olarak Türk Mutfağı'nın bir parçası olan helva kültürünün yaşatılması için Gastronomi ve Aşçılık eğitim öğretimi verilen gerek lise gerekse üniversitelerde öğrenciler bilgilendirilmeli ve uygulamalı olarak anlatılmalıdır.

Yöresel ürünler, el sanatları, mutfak sanatları şehirlerin ve ülkelerin turizmde önemli yer tutmaktadır. Gastronomi turizmi çerçevesinde oluşturulacak olan lezzet rotalarında helva kültürümüze yer verilmesi bir geleneğin yaşatılmasına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A., & Çetinkaya, N. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara : Detay Yayıncılık.
- Bahçe, A. S. (2009). Kırsal Gelişimde Kültür (Mirası) Turizmi Modeli. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1-12.
- Bakanlığı, T. v. (2019, Mayıs 29). *Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı: <http://www.edirnekulturturizm.gov.tr/TR-90096/gaziler-helvasi.html> adresinden alınmıştır
- Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 194-205.
- Çapar, G., & Yenidemir, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 100-115.
- Gültekin, N. T., & Uysal, M. (2018). Kültürel Miras Bilinci, Farkındalık ve Katılım: Taşkale Köyü Örneği. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 2030-2065.
- Hacıoğlu, N., & Avcıkurt, C. (2011). Turistik Ürün Kavramı ve Turistik Ürünü Oluşturan Unsurlar. N. Hacıoğlu, & C. Avcıkurt içinde, *Turistik Ürün Çeşitlendirilmesi* (s. 5-15). Ankara : Nobel Akademik Yayıncılık .



- Hacıoğlu, N., Bozkurt, M., & Şahin, B. (2016). *Genel Turizm*. İstanbul: Paradigma Akademi.
- Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları .
- Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Özbay, G. (2017). Düünden Bugüne Gastronomi . M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 1-35). Ankara : Detay Yayıncılık.
- Özbiç, A. (2011). Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri. *Acta Turcica Online Thematic Journal of Turkic Studies*(1), 57-62.
- Portalı, T. K. (2018, Eylül 7). *Geleneksel Mutfak*. Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/edirne/neyenir/gaziler-helvasi> adresinden alınmıştır
- Samancı, Ö. (2018, 6 8). *Has Aşçıbaşı Ahmet Özdemir*. hasacibasiahmetozdemir.com: <http://hasacibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/107/HELVA-GELENEGI.html> adresinden alınmıştır
- Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *International Rural Tourism and Development Journal*, 18-28.
- T.C.KültürVeTurizmBakanlığı. (2018, Mayıs 27). *T.C.Kültür Ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları Ve Müzeler Genel Müdürlüğü*. Kültür Varlıkları: <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,132353/somut-olmayan-kulturel-miras-nedemektir.html> adresinden alınmıştır
- TDK. (2018, Mayıs 2). *T.C. Başbakanlık Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu*. Türk Dil Kurumu: http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5aea00df410a44.77368627 adresinden alınmıştır
- Terzioğlu, A. (1993). *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları .
- Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul : Kitap Yayınevi .
- Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *15. Ulusal Turizm Kongresi Ankara* , 1-16.