



Araştırma Makalesi (Research Article)

**GASTRONOMİ VE AV TURİZMİ; ESKİ TÜRKLERDEN TÜRKİYE'YE AV ETİ VE AV MUTFAĞI (GASTRONOMY AND HUNTING TOURISM; GAME MEAT AND GAME CUISINE FROM ANCIENT TURKS TO TÜRKİYE)\*\***

Osman ÖZER<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0001-8543-0664)

Ceyhan Can ÖZCAN<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0002-1951-5894)

<sup>1</sup>Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya, Türkiye

<sup>2</sup>Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Konya, Türkiye

**Özet**

Anadolu'nun var oluşunda önemli bir gelenek ve bozkır insanının beslenmesinde büyük payı olan av, günümüze kadar aktarılan bir mirastır. Hakanlardan, sultanlara, padişahlardan halka kadar her Türk nesli avcılıkla uğraşmıştır. Bu avcılıktan elde edilen av etleri ise Türklerin diyetinde önemli bir rol oynamıştır. Av etleri ve av mutfağı eski Türklerden günümüze kadar gelebilen bir kültürdür. Av eti ve av mutfağı reçeteleri günümüze kadar bazı kayıplar vererek gelmiştir. Araştırma ile öncelikle kullanılmayan ve unutulmaya yüz tutmuş av etlerini hatırlatmak ve bunların reçetelerini tekrar Türk mutfağına kazandırmak, sonrasında Türkiye'nin gastronomi turizmine bir pencere daha açmak hedeflenmiştir. Bu çalışmada literatür taraması ve doküman incelemesi kullanılmıştır. Ulaşılan kaynaklarla Eski Türkler, Selçuklular, Osmanlı ve Günümüz Türkiye'sinin av mutfağı hakkında veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Araştırmada ulaşılan Türkçe kitaplarda ve yazılı kaynaklarda av eti ve av mutfağı sadece kısaca bahsedilmiş bölümler halinde kaldığı görülmüştür. Bu denli önemli ata mirası olan av etlerinin ve av mutfağının tekrar gündeme getirilmesi kültür ve gastronomi turizmi bakımından önemli bir olgudur. Bu olgunun daha derinlemesine incelenmiştir. Bu bağlamda araştırmanın gastronomi ve av turizmi ilgili alanlardaki araştırmalara kaynaklık edeceği, politika yapıcılara yön vereceği, literatüre, av eti, av mutfağı ve av turizmi konusunda gastronomi açısından katkısı olacağı düşünülmektedir. Gastronomi ve av turizmi sektörüne yatırım yapacak olan girişimcilere kaynaklık ve rehberlik yapacağı ön görülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Av Turizmi, Av ve Yaban Hayatı, Av Mutfağı, Av Eti

**Abstract**

Hunting, which is an important tradition in the existence of Anatolia and has a great share in the nutrition of the steppe people, is a legacy that has been passed down to the present day. Every generation of Turks, from the Hakans to the sultans, from the sultans to the people, was engaged in hunting. The game meat obtained from this hunting played an important role in the diet of the Turks. Game meats and hunting cuisine is a culture that has survived from the ancient Turks to the present day. Game meat and game cuisine recipes have survived to the present day with some losses. The aim of the research is to remind the unused and forgotten game meats, to bring their recipes back to Turkish cuisine, and then to open another window to Turkey's gastronomy tourism. Literature review and document review were used in this study. With the resources reached, data about the hunting cuisine of Ancient Turks, Seljuks, Ottomans and Today's Turkey were collected. The obtained data were analyzed by descriptive analysis method. In the Turkish books and written sources reached in the research, it has been seen that game meat and game cuisine are only briefly mentioned. Bringing game meats and game cuisine, which is such an important ancestral heritage, to the agenda is an important phenomenon in terms of culture and gastronomy tourism. This phenomenon has been studied in more depth. In this context, it is thought that the research will be a source for research in the fields of gastronomy and hunting tourism, will guide policy makers, and contribute to the literature in terms of gastronomy on game meat, game cuisine and hunting tourism. It is foreseen that it will provide a source and guidance to entrepreneurs who will invest in the gastronomy and hunting tourism sector.

**Keywords:** Gastronomy, Hunting Tourism, Game and Wildlife, Venison, Hunting Cuisine, Game Meat

\*\*Bu makale, 2022 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Doktora Programında onaylanan doktora tezinden türetilmiştir.

\*Sorumlu yazar: [osmanozer@selcuk.edu.tr](mailto:osmanozer@selcuk.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2023.287

## Giriş

İlk insanlar göçebe bir yaşam tarzı yaşadılar ve yaklaşık 3 milyon yıl önce beslenmelerine et eklediler. İlk önce yakın zamanda ölen hayvanları ve leş üzerinde bulunan larvaları ve böcekleri yediler. Daha sonra, av aramaya başladıklarında, ilkel silahlar ve stratejiler kullanarak av teknikleri geliştirdiler (Alimentarium, 2022).

Tarımın ve hayvancılığın Neolitik Çağ'da ortaya çıkması, av ve yaban hayvanı avcılığını ikincil bir role indirdiğini söylemek mümkündür. Çiftçilerin mahsullerini onları yok edecek hayvanlardan korumayı amaçlayan bir savunma uygulamasının parçası haline gelmiş olsa da, ateşin bulunması ve bilinçli olarak kullanmaya başlamalarıyla, hem topladıkları bitkileri hem de avladıkları av ve yaban hayvanlarını pişirerek yaşamlarını kolaylaştırmışlardır. Bu süreçte, sadece yaşadıkları çevrede bulunan, kendilerine besin olabilecek bitki toplayıp, av ve yaban hayvanlarını avlayarak besinlerini temin etmişlerdir (Sahlins, 2010; Merdol Kutluay, 1998; 2012). Zamanla deneyim kazanarak keşfettikleri farklı av ve yaban hayvanlarını avlayarak besin menülerini çeşitlendirmiş ve zenginleştirmişlerdir.

Besin menüsü genişledikçe, toplumların yaşadığı yerlere özgü bitkiler yetiştirmeye başlamasıyla ve yöreye has av ve yaban hayvanlarının avlanmaya başlaması ile yörelere özgü mutfak kültürü de oluşmaya ve çeşitlenmeye başlamıştır. Özellikle de etlerin kurutulması ve besinlerin kuyularda saklanmasıyla, mutfak kültürü yüzyıllar içerisinde zenginleşmiştir (Ünver, 1982). Bununla beraber isteyerek veya zorunlu olarak yer değiştiren toplumların birbirlerinden etkilenmesiyle, bir yerdeki avlanma ve mutfak kültürü bir diğer yeri etkilemiş ve kültürel olarak zenginleşmelerini sağlamıştır (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015).

Dünyanın farklı yerlerinde birçok uygarlık kurulmuş ve bu uygarlıklarının hepsinin kendine has kültürleri oluşmuştur. Bu araştırma kapsamında hepsini incelemek mümkün olmadığından, genel bir şekilde söz edilerek, sonrasında, öze indirgenerek, Anadolu üzerinde araştırma yoğunlaştırılmıştır. Belki de en fazla uygarlığın kurulduğu ve yer değişiminin olduğu topraklar Anadolu'dur. Bunun en büyük sebebi yüzlerce çeşit yenilebilir bitki ve av hayvanı gibi birçok zengin doğal kaynaklara sahip olmasıdır. Anadolu tarihi boyunca birçok göçle gelen toplulukların birbirleriyle etkileşimiyle mutfak kültürü çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir (Güler, 2007; Güler, 2010a). Anadolu'da günümüze kadar küçük veya büyük, dar ya da geniş alana yayılmış çok sayıda beylik ve devlet yaşadığı bilinmektedir. Bunlar sırasıyla şu şekildedir: Asurlular (M.Ö 2025- 612), Hattiler (M.Ö. 2500-630), Hititler (M.Ö. 2000-1200), Persler (M.Ö. 2000- M.S. 651), Firigyalılar (M.Ö. 1200-700), Urartular (M.Ö. 900-600), Lidyalılar (M.Ö. 700-547), Romalılar (M.Ö. 100-M.S. 476), Bizanslılar (M.S. 395-1453) Selçuklular (M.S. 1040-1308) ve Osmanlı (M.S. 1299-1923) dönemleridir (Akın vd., 2015). Anadolu'da yaşamış bu devletlerin yemek ve av mutfacı kültürleri bir birinden etkilenerek genişlemiştir (Sürücüoğlu ve Akman, 1998). Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını korumakla birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir (Yaman, 1988). Türkler, yüzyıllar boyunca Anadolu'da hâkimiyet kurmuşlar ve Anadolu Mutfacığının şekillenmesinde belirleyici olmuşlardır (Güler, 2010b; Demirci, 2018). Fakat savaş ve bazı av hayvanlarının neslinin tükenmesi gibi sosyal olumsuzluklarla beraber av etinin pişirilmesi ve av mutfacı günümüz Türkiye'sine bazı kayıplar vererek gelmiştir.

## Kavramsal Çerçeve

Başlangıçta sadece yaşamak için avlanan insan ve hayvanlar arasında basit bir anlaşma vardı. Bu insanın tek taraflı iradesi ile de olsa, milyonlarca yıl devam etmiş olan: “karnımız toksa ve bize zarar vermiyorsanız, biz de sizi rahat bırakırız” antlaşmasıdır (Morris, 1991; Bora, 2001; Elmas, 2008). İnsan kültürünün ilk cinsi homo, av ve beslenme için alet yapmaya başlamıştır. Bu aletlerle et tüketimini artırmış, böylelikle protein ihtiyacını daha kolay karşılanabilmiş ve gelişmeye başlamıştır (Haviland, 2002: 92-93). İnsan aldığı kalorilerle beyin kapasitesini geliştirmiş, bu sayede avcılıkla ilgili yeteneklerinin artmasıyla evrim geçirmiştir. İki ayak üzerinde durma becerisi, yırtıcı hayvanları uzaklaştırmak veya avlanma amacıyla, mızrak gibi atacak nesnelere hâkim olup, kullanmayı mümkün kılmıştır (Haviland, 2002; Elmas, 2008).

Evrimleşme süreci, temel olarak Homo-Habilis, Homo-Erectus ve Homo-Sapiens şeklinde gelişmiştir. Homo-Habilis, taştan yaptıkları kesici aletler sayesinde avcılık ve toplayıcılıkta etkili olmaya ve et ihtiyaçlarını daha düzenli karşılamaya başlamışlardır (Bora, 2001). Yaptıkları aletler yardımı ile hayvan derilerini yüzmüş, etlerini parçalamış ve bitki köklerini topraktan çıkarabilmişlerdir (Özbek, 2000: 117). Homo-Habilis'lerin ortadan kaybolması ile ortaya çıkan Homo-Erectusun modern iskelet yapısı, avı takip sırasında uzun mesafeler kat edebilmesine olanak tanımıştır (Kottak, 2002: 207). Grup halinde avlanma, avların paylaşımı, ilk olarak alet yapan uyarlayıcı aletlerden yararlanma, ateşin kullanımı ve denetimi, yiyecek pişirme yöntemlerindeki

değişim gibi toplumsal-kültürel gelişmeler ile doğadaki en güçlü avcı konumuna gelmişlerdir (Özbek, 2000; Kottak, 2002: 199; Elmas, 2008).

Ateş insanın kültürel adaptasyonunda önemli bir basamak olarak yiyecek pişirmeyi mümkün kılmış, besin zincirinde önemli değişikliklere yol açmış ve insanların vahşi hayvanlardan korunması ile avlanmasında bir silah olarak kullanılmıştır (Haviland, 2002: 113). Homo-Erectus, iri fiziksel yapısı, güçlü ve etkin biçimde dengeyi sağlayan kasları, cesareti ve aletleri etkin bir şekilde kullanılması sayesinde kendisinden daha büyük mamut gibi hayvanları ve kendisinden daha hızlı yaban atlarını kolayca avlayabilmiştir (Özbek, 2000: 132-133). Homo-Sapiens’le beraber birlikte avlanma teknikleri, sosyal örgütlenme, silah ile alet yapımındaki teknoloji gelişmiştir. Homo-Sapiens irileşen beyni ile zekâ ve kurnazlık gerektiren bir avlanma stratejisiyle, işbirliği içerisinde, çok sayıda hayvan belirli bir bölgeye sürerek, tuzağa düşürerek ve toplu halde avlanmışlardır (Haviland, 2002: 115). Kemikten, boynuzdan ya da fildişinden yaptıkları olta, zıpkın gibi av aletleri sayesinde, kara hayvanlarının yanı sıra her türlü balık ve su hayvanlarını da avlanmaya başlamışlardır (Özbek, 2000: 161). Mağara duvarları üzerine dönemin avcılarının yaşamlarında önemli yer tutan tüylü maymunlar, atlar, geyikler ve ren geyikleri gibi hayvanların görüntüleri-resimleri bulunmuş olup, açıkça görüldü gibi, avcılık insanlık tarihinin ilk sanat eserlerinin çıkmasında önemli rol oynamıştır (Özbek, 2000; Elmas, 2008).

İnsanlığın dünya üzerinde varlığını algılayabildiği günden günümüze kadar avcılık, zamana, çevresel koşullara, kullanılan aletlere ve iklime göre yöntemleri farklılık gösterse de özü değişmemiştir (Gasset, 2005: 32). Başlangıçta yaşamak için yapılan avcılık zamanla bir spora dönüşmüş, beslenme için olmasa da av heyecanını yaşamak isteği ve arzusu hala devam etmektedir (Morris, 1991: 86). İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarını sağlaması ile beraber sosyal ihtiyaçları ortaya çıkmaya başlamıştır. Avlanma faaliyeti sadece besin ihtiyacını karşılamak ve karın doyurma olgusu olmaktan sınırlanarak, tarihsel süreç içerisinde, güç ve yetenek gösterisi, sonrasında da bir araya gelerek keyifli zaman geçirme faaliyeti haline almıştır. Günümüze geldiğinde bu keyifli zaman geçirme olayı ekonomik bir boyut kazanarak avcı turistlerin yeme-içme ve tatmin duygularına hitap eden bir turizm türü olarak av turizmi şeklini almıştır.

Orta Asya bozkırının çocukları olan Türklerin hayatında avlanma faaliyeti hayatlarını sürdürme ve yaşam mücadelesi için çok önemli yer tutuyordu (Türker, 2018). Aynı zamanda sosyal aktivitelerin ve özgür zaman faaliyetlerinin en önemli unsuruydu. Türk tarihi boyunca tüm jenerasyonlar avcılıkla uğraşmışlardır. Türklerin Bu nedenle avcılık yapılan organizasyon, meslek, eylem, hobi vb.. en eski uğraştır. Avcılığın tüm dünyaya var ve yayılmış olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Dünyadaki tüm ırklar avcılıkla uğraş göstermişlerdir. Bazıları avcılığı daha ileri seviyelere taşımış, kültürlerinin ayrılmaz bir parçası hali getirmiş ve bununla övünmektedirler. Kültürü her anlamada yaşamak adına av hayvanları av etini tüketmişlerdir. Av etlerini sürecin içerisinde sadece kendileri tüketmekle kalmayarak öncelikle yakın akrabalarıyla paylaşmışlar, sonrasında ise bundan bir gelir kaynağı olarak faydalanmaya başlamışlardır. Bazıları avladıkları hayvanın av etlerini pazarlarda satmaya başlamışlardır. Bu bağlamda zamanın getirdikleriyle, avlanma faaliyetiyle birlikte av mutfağı da genişleyerek gelişme göstermiştir. Araştırmada av etinin ve av mutfağının Eski Türklerden günümüz Türkiye’sine kadar olan süreci geçirdiği evrimlerle beraber incelenmiştir. Böylelikle av eti hususunda kapsamlı olarak eksik olan bir alana ve literatüre katkıda bulunulmuştur.

## Yöntem

Akademik araştırmalar, daha önce yapılan bilimsel çalışmalarla elde edilen bulgular, dile getirilen fikirler ve ele alınan yaklaşımlar üzerine bina edilerek, birbirinin devamı niteliğinde yürütülen araştırmalarda araştırma konusu ile ilgili olarak daha önce yapılan çalışmaların gözden geçirilmesi gerekmektedir (Demirci, 2014). Bu bağlamda tarihsel bir sürecin incelenmesi bakımından araştırma yayınlanmış literatür taraması üzerine kurulmuştur (Büyüköztürk vd, 2012; Kozak, 2017). Literatür taraması; daha önce çalışılmamış, ihtiyaç duyulan ve özgün bir araştırma konusunun belirlenmesi, konu hakkında daha önce yaşanan tartışma ve gelişmelerin, temel kavram ve fikirlerin öğrenilmesi, araştırmanın gerekçesinin netleştirilerek araştırma soruları ve hipotezlerin oluşturulması, araştırma için uygun yöntemlerin belirlenmesi ve sonuçların bilime sağladığı katkıların tartışılması gibi amaçlarla gerçekleştirilmektedir (Demirci, 2014). Literatür taraması, mevcut araştırmaları tanımlamak, toplamak, seçmek, eleştirel olarak değerlendirmek, analiz etmek, yorumlamak ve sonuçları sunmak için organize ve tekrarlanabilir yöntemler kullanarak gözden geçirmeye yönelik planlı ve yapılandırılmış bir yaklaşımdır (Fisch ve Block, 2018). Literatür tarama süreci araştırma konusu ile ilgili daha önce yayınlanan eserlerin araştırılması, bulunması, incelenmesi, okunması, tasnif edilmesi, özetlenmesi ve sentez edilmesi gibi çalışmalarını içermekte ve asıl amacı önceki literatürün araştırılan konu hakkında geldiği noktayı tespit ederek, literatürdeki boşluk ve atlamaları ortaya koyarak ve yapılan

araştırmayı önceki literatür içerisinde nereye oturacağını tespit etmektir (Demirci, 2014). Bununla beraber literatür taraması sadece diğer çalışmalarda ortaya çıkan sonuçların incelenmesi amacıyla değil, yeni araştırma ile elde edilen sonuçların, alanla ilgili olarak farklı çalışmalarda bir yere kadar getirilen teorik ve metodolojik tartışma seviyesine yaptığı katkının değerlendirilmesi için de gerçekleştirilmektedir (Bourner, 1996). Literatür taraması yaklaşımı ile av etleri konusundaki araştırmaların mevcut durumunu incelemiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak çözümlenmiştir (Balcı, 2006). Av eti ve av mutfağı alanındaki makalelerin tam metinleri kaydedilmiş, tarihsel olarak sıralanmış daha sonra bulguları ve sonuçları kapsamında değerlendirilmesi yapılmıştır.

Günümüzde maalesef yazılı kaynakların bu kadar çok olmasına rağmen av eti pişirimi ve tüketimiyle ilgili çok az reçete olup, sadece özet bilgilere yer verilmiştir. Özellikle av eti kültürü hakkında derlenmiş bir kayıt ve kaynak bulunmaması da bu araştırmanın yapılmasında itici bir etken olmuştur. Araştırma ile öncelikle kullanılmayan ve unutulmaya yüz tutmuş av etlerini hatırlatmak ve bunların reçetelerini bir bütün tekrar Türk mutfağına kazandırmak, sonrasında Türkiye'nin gastronomi turizmine bir pencere daha açmak hedeflenmiştir.

Araştırmanın gastronomi ve av turizmi ilgili alanlardaki araştırmalara kaynaklık edeceği, politika yapıcılara yön vereceği, literatüre, av eti, av mutfağı ve av turizmi konusunda gastronomi açısından katkısı olacağı düşünülmektedir. Gastronomi ve av turizmi sektörüne yatırım yapacak olan girişimcilere kaynaklık ve rehberlik yapacağı varsayımı bakımından önemi oldukça yüksektir.

Av etinin Türk tarihindeki yeri vurgulanarak, sonuca ulaşılmış ve tekrar eski değerini kazanması için öneriler sunarak hem bilimsel yazına hem de gastronomi ve av turizmi sektörlerine katkıda bulunacağı varsayılmaktadır. Bu çalışmada kullanılan veriler kamuya açık verilerden elde edildiği için araştırma etik kurul raporu gerektirmeyen araştırmalar kısmında yer aldığından dolayı kurul kararına gerek olmamaktadır

## **Bulgular**

Türk Mutfağını tarihsel olarak; Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak ayırmak mümkündür (Toygar, 1981; Toygar, 2001; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Aynı mantıkla Türk av mutfağını da İslamiyet'ten önce Türk Av Mutfağı, Selçuklu Av Mutfağı, Osmanlı Av Mutfağı ve günümüz Türkiye Av Mutfağı olarak bu çalışmada ayrılmıştır.

## **İslamiyet'ten Önce Türk Mutfağı Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)**

Orta Asya'da, MS VI. ve VIII. yüzyıllara ait mezarlardan elde edilen bulgulara göre, en fazla koyun ve at eti yendiği, bunlara ek olarak kanatlı (keklik, ördek, kaz, güvercin, sülün vb..) ve kürklü av hayvanları (geyik türleri, ceylan, tavşan vb..) av etlerinin de tüketildiği sonucuna ulaşılmaktadır (Aksu, 2015). Ulaşılan yazılı ve sözlü kaynaklar Türklerin tarih boyunca en önemli uğraşı avcılık olduğunu gösteriyor. Bir diğeri ise yeme içme alışkanlıkları Türklerin sosyal yaşamında oldukça önem verilen bir konudur. Türk hükümdarları yönetimlerindeki halkı aç ve çıplak bırakmamayı birincil görevleri olarak görmüşlerdir (Talas, 2005; Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Demirgöl, 2018). Bu bağlamda avcılığın ve yeme içme kültürünün bu kadar önemli olduğu bir toplumda, bir av mutfağının olması doğaldır.

Bir topluluğun yaşam biçimi yemek kültürünü ve sofrada adabını, yemek kültürü ve sofrada adabı da karakterini tamamlamaktadır. Göçebe yaşam dönemin insanların avcılığa itmiş, genellikle etler bu yolla tedarik edilmiştir. Bununla beraber göçebe kültürün verdiği etkiyle yoğun bir biçimde hayvancılıkla ilgileneceklerdir (Alpargu, 2008). Bozkırın sert ikliminde, zor şartlar altında göçebe yaşam süren Türkler için en önemli besin kaynağı hiç şüphesiz et olmuştur. Göçebe yaşama en uygun evcil hayvanlar ise koyun, at olup, bunun yanında tavşan, geyik türleri ve kanatlı av hayvanları etlerini sıklıkla tüketmişlerdir (Ögel, 1998; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012; Demirgöl, 2018). İslamiyet'ten önceki Türk toplumu yaban domuzu avcılığı ve evcil domuz besiciliği yapsa da yemeklerinde yoğun olarak koyun, at ve av hayvanları etlerini kullanmışlardır (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). İslamiyet'i kabul eden topluluklar malzeme listelerinden domuz etini tamamen çıkarmıştır (Ögel, 1998).

Türk kağan ve sultanlarının, yabgu ve meliklerinin, Oğuz töresine ve onun tayin ettiği hukuki kaidelere göre beylere ve devlet adamlarına, halka umumi ziyafet (toy, şölen) vermeleri ve bu esnada sofrada ve saray eşyasını yağma ettirmeleri, babalık sıfat ve vazifesinin icabı hukukî bir gelenektir (Güldemir, 2014). Türklerde toplu olarak yemek yeme geleneği ve sofrada düzeni oldukça eskilere dayanmakta olup, belli bir protokole sahiptir. İslam'ın kabulünden önceki Türk toplumlarında sofrada protokolü, yemeğe katılanların sosyal statülerine göre oluşturulmuş olup Orun (mevki) ve Ülüş (et payı) haklarını kaybetmiş olan kabileler ve oymaklar; av, yayla ve otlak gibi haklarını da kaybetme riskiyle karşı karşıya kalmışlardır (Ögel, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012).

Orun; Eski Türk Devletlerinde hükümdarın yerine geçecek kişinin belirlendiği toplantılardır (TDK, 2022). Görevi devralacak hükümdar aday, kağanın yanında oturur. Böylece karşıya mesaj verilir. Bu törene katılanlara av eti ülüş edilir. Orun toplantılarında tespit edilen mevkiye oturmamak hükümdara itaatsizlik sayılırdı (Ögel, 1998: 95; Kafesoğlu, 2014). Ülüş ise pay etmek anlamındadır (Kâşgarlı Mahmûd, 1989). Bu kelime aslında av etlerini pay etmek demektir. Hakanlar ve boy beyleri avlandıktan sonra elde edilen av ve yaban hayvanlarının etlerini pay ederken adaletli davranmak zorundaydılar (Ögel, 1998: 81). Ülüş ayrıca çiftlik hayvanı yani yetiştirilmiş evcil hayvan Etlerini paylaşmak anlamında da kullanılmaktadır (Yenidenergenekon, 2022). Üleştirme (pay etmek) çok önem gerektiren bir iş olduğundan törenler veya toylar için hazırlanan yemeklerde eti doğrayan kişiler toplum içinde rütbeli ve saygı değer bir kişilerdi. Et doğrayıcı bir suç işlerse hemen görevden alınır ve yerine başkası atanırdı. Bu iş için soyluluk aranmamaktaydı (Ögel, 1998: 81).

Orun ve Ülüş toylarında olduğu gibi diğer şöenlerde de töreye uygun sofralar hazırlanır, yemekler pişirilir ve bütün yöre halkı birlikte yenir, birlikte eğlenilir veya acı birlikte paylaşılırdı (Kafesoğlu, 2014). Yemeklerin yapıldığı ve bu yemeklerin tüketildiği şöenler insanları sosyalleştirdiği söylemek mümkündür. Görüldüğü üzere eski Türklerde sosyal ve siyasal hayatın bir parçası, hatta tanımı, toy ve şöenlerdi. Toy Türklerde birçok farklı şekilde yapılırdı. Bu toyların neredeyse tamamı yemek temalıydı. Örneğin esaretten kurtulduktan sonra, istenilen kız alındığında, erkek çocuk doğduğunda, sevinç toyları, gençliğe adım attığında ise ilk av toyu düzenlenirdi (Ögel, 1998). İlk av toyunda; bir genç (evin çocuğu) ava gönderilir ve tek başına avlanarak, bir av hayvanını ele geçirerek başını kesip, kanını döktüğünde bu süredeki yaşadıklarına ve gösterdiği azme göre kendisine ad edinirdi. Ava çıkan genç sıradan bir aile çocuğuysa, av hayvanının eti kavurup toya katılanlara dağıtılırdı. Aristokrat bir ailenin veya yöneticinin çocuğuysa, avladığı hayvanın eti dışında, gencin yaşı kadar koyun kesilip eti tüm obaya dağıtılırdı. Yemek esnasında av etin kemiği sağ elle sıyrılırdı. Sofranın büyüğü, yemekten kalkmadan kimse sofradan kalkmaz, önemli konular bu atmosferde konuşulurdu. Avlardan sonraki yapılan şöenlere katılmamak büyük ayıp sayılmakta ve katılmayan kişinin toplumdan dışlanmasına kadar gidebiliyordu (Kafesoğlu, 1953; Ögel, 1998; Öztürk, 2007).

Avcılık Türklerle o kadar özleşmiştir ki, yaz sonuna doğru av eğlencesi toyları yapılırdı. Bunun sebebi av hayvanlarının yavrularını büyütmüş olması ve Türklerin avına duyduğu saygının bir göstergesidir. Obanın erkekleri topluca avlanmaya gider, kadınlar evde kışlık hazırlıklarını yaparak yufka açarlardı. En büyük av hayvanını avlayan oba ahalisindeki insanlar arasında nam sahibi olurdu. Erkekler avladığı hayvanı eve getirirler, evin hanımları da av hayvanını parçalar, av etlerinden kışlık et ihtiyacını karşılamak için kavurma hazırlardı. Etin değerli bir besin maddesi olması nedeniyle, zamanla eti uzun süre bozmadan saklayabilmek için kavurmanın yanında farklı saklama yöntemleri de geliştirmişlerdir. Bu yöntemler kurutma, mayalama ve konserve yapmayı yöntemleridir. Konserve et Türklerin Çin'e sattıkları en önemli ihraç ürünlerinden birisi olmuştur (Demirgöl, 2018: 108). Konserveleme, mayalama ve kavurmanın yanında Türkler yiyecekleri koruyabilmek için kurutma yönteminden de faydalanmışlardır (Baysal, 1993a, 1993b; Erdoğan Aracı, 2016). Bu yöntemde et türleri tuzlanıp güneş altında kurutulur da saklanmaktadır. Türklerde kak-et olarak bilinen kurutulmuş et pastırma onlar için oldukça değerli bir gıda maddesi olmuştur. Türkler, pastırmalık etleri baharat küplerinde üç gün beklettikten ve tuzladıktan sonra kurutulmaya bırakırlardı. Pastırma kuru bir yiyecek ve bozulma riski az olduğundan erzak aramaya giden avcılarının ve sefere çıkan savaşıların yanında götürdüğü en önemli besin kaynağını oluşturmuştur. Bir başka muhafaza yöntemi olan mayalanmada etler, kurutulmuş ve sonradan ıslatılmış bağırsaklarda fermente ederlerdi (Ögel, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Bu yöntem hala günümüzdeki sucuk yapımında kullanılan et saklama yöntemidir. O günün şartları ışığında, ordunun temel gıda maddesi sucuk ve pastırma gibi kuru gıdalar olduğunu söylemek mümkündür. Ordunun ve ahalinin kışlık et ihtiyacı işlenmiş ve bozulmaya dayanıklı etlerle karşılanırdı (Öztürk, 2007).

Eski Türkler toylarında, şöenlerinde ve gündelik sofralarında et türlerini tandır veya ateş üzerinde pişirmişlerdir. Kebabın yanında söğüş, yahni, tutmaç, tirid ve mantı diye bilinen ve ana maddesi et olan yemekleri de tüketiyorlardı (Öcal, 1985). Eski Türklerin tükettiği et yemeklerinin içinde, topuk kemiğinden yapılan yemek anlamına gelen topık süngük, aslında paça etinden yapılan günümüzdeki paça çorbası önemli bir yer tutmuştur (Ögel, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Et, et ürünleri ve etli yemekleri Türk sofralarının temel öğelerini oluşturmaktaydı. Ayrıca çeşitlilik sağlamak ve av etini yumuşatmak için bozkır topraklarında yetişen çeşitli otlarla, terbiye edip, sonra da baharatla tatlandırıp pişirirlerdi. Bahsi geçen et yemeklerinin koyun, at ve çeşitli av etinden yapıldığını söylemek mümkündür (Ögel, 1998; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012). Etli yemeklerin büyük bir kısmında, günün şartları gereği av etinin kullanıldığı görülmektedir. Bu da av eti veya av mutfağı İslamiyet'ten önceki Türk yemek kültürünün vaz geçilmez bir unsuru olduğunu gösteriyor.

## Selçuklu Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)

Türkler Orta Asya'dan başlayan uzun göç yolculuklarında uğradıkları coğrafyaların ve yerleştikleri Anadolu'da yaşayan toplumların mutfaklarından etkilenmişler. Göçebe yaşamın gereklerinden olan et ve süt gibi hayvansal gıdalar ile yerleşik yaşamın temel geçim kaynağını oluşturan tarımsal gıdalardan oluşan sade bir mutfak oluşturmuşlardır (Genç, 2002). Eski Türklerde et türleri (besi hayvanı eti ve av hayvanı eti) mutfağın vazgeçilmez unsuru olmuştur. Bu bağlamda Eski Türklerde olduğu gibi Büyük Selçuklu ve Anadolu Selçuklularında da avcılığın ve av etinin önemi ve yeri çok büyüktür. Eski Türklerin toy ve şölen uygulamaları ufak farklılıklar gösterse de devam etmiştir. Hakanlar gibi Selçuklu hükümdarları da hem av hem av etine meraklı ve av dönüşünde avladıkları kürklü ve kanatlı av hayvanları etlerinden oluşan içkili ziyafetler verirlerdi (Oğuz, 1976; Turan, 2014). Hatta yerleşik düzene geçilmesi ve hükümdarlığın işlerinin yoluna girmesi ile avlakların içerisine av köşkleri inşa edilmiştir. Bunun yanında yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte Türk yemek kültürü daha da zenginleşmiştir (Gürsoy, 2004; Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Bunu dönemden kalan av köşklarinin (avhaneler, şikarhaneler) yapımında da görmek mümkündür (Koç, 2019). Bu yapılar konum olarak, av ve yaban hayvanlarının en bol olduğu bölgeye (avlak) ve geniş arazilerin manzaraya en hâkim bölümünde inşa edilmişlerdir (Yavaş, 2003: 156). Devletin idarî mekanizması av köşklarine (avhanelere, şikarhanelere) taşınıyor, önemli kararlar buralarda verilebiliyor, hatta elçileri burada karşılanıyordu (Merçil, 2000; 2011; 2018). Bu dönemde avcılığa da yeni düzenlemeler getirilmiştir. İlk yazılı av kurallarını Sultan Melikşah, 11. yüzyılda avcılık konusunda dünyada ilk bilimsel kitap olarak bilinen “Saydname-i Melikşahi” yazdırmıştır (Kayaöz 2014: 18). Bu yazılı ilk kaynak avcılığın ve av etinin Sultan Melikşah için önemini ne kadar fazla göstermektedir ki Melikşah'ın bir defasında bizzat kendi eli ve köleleri vasıtasıyla avladığı avın miktarı 10.000 kadar olup, iç içe olduğu yaşamını adadığı avcılıktan dolayı Sultan Melikşah avladığı av ve yaban hayvanlarının av etini fazla tüketmekten vefat etmiştir (Sevim, 1982: 72).

Bu durum sadece Melikşah ile de sınırlı değildir. Selçuklu sultanlarının geneli avcılık, av eti ve toylara önem vermişlerdir (Ersan, 2006). Sultanlar veya beyler eşrafı ile avdan dönüşlerinde büyük toylar (ziyafetler) düzenlerler ve av etlerinden hazırlanmış yemekleri tükettikten sonra, musiki, çevgan<sup>1</sup>, cirit ve satranç bu ziyafetlerin revnakını arttırmışlardır (İbn Bibi, 1996). I. Alaeddin Keykubat da Selçuklu Sultanları içinde av yapmayı ve büyük toylar düzenlemeyi çok seven sultanlardan biridir. 13. Yüzyılın ilk yarısında Sultan I. Alaeddin Keykubat'ın (sal. 1221-1237) verdiği ziyafetlerde, sade ve safranlı pilav, söğülme veya çevirme denen çevirme kebabı (kuzu, kaz, tavuk, güvercin, keklik ve bildircin) yahni, borani ve kalye çeşitleri, tandırda pişirilen yemekler, kirde (lavaş benzeri ince ekmek), tatlı olarak memuniye, çeşitli helvalar ve içecek olarak da güzel kokulu şerbetler ve kıymız sunulmuştur (Yücesan, 1999: 293-294; Şahin, 2008: 42; Işın, 2019: 208). Bu verdiği büyük ziyafetlerden (toylardan) sonra Alaeddin Keykubat genellikle gûy ü çevgân oynar, rûd<sup>2</sup> sesi dinlediği de bilinmektedir. Maalesef ki Sultan Melikşah gibi I. Alaeddin Keykubat da bu tip toyları çok sevdiği için ölümü de böyle bir ziyafetin akabinde olmuştur. Büyük askerî merasim ve bayram tebrikinden sonra hazırlanan ziyafette, I. Alaeddin Keykubat yediği fazla kanatlı av hayvanı etinden zehirlenmiştir (İbn Bibi 1996: 456).

Selçukludaki avcılığa ve av etine düşkünlüğün bir diğer örneği ise Tuğrul Bey av yapmayı, sonrada büyük ziyafetler (toy) vermeyi çok severdi (Turan, 2014: 25). Tuğrul Beyin sabahları ziyafet verdiği hatta ava gezintiye gittiği vakit büyük ziyafetler verdiği bilinmektedir (Turan 2021a; 2021b). Tuğrul Bey, her ava çıkışta beraberinde 20 katır yükü yiyecek götürür, kırlarda mükellef sofralar kurdurup emirlerine ve o bölgenin halkına yedirmekten zevk alırdı (Turan ve Kırpık, 2007). Sultan Tuğrul Bey'in sofrasını açık tutup umumi ziyafetler verdiğini, ava çıktığı zamanlarda bile beyleri ve halkı hayran bıraktığı bilinmektedir (Turan 2021a: 178). Alp Arslan'ın umumi ziyafetleri muntazam olarak tertip ettiği; Sultan Muhammed Tapar'ın (1118), oğlunu veliaht tayin eden büyük merasim ve ziyafetinde kıymetli yemek takımlarını halkın yağma ettiği kaynaklarda yer almaktadır (Turan 2021b: 164).

Selçukluda sadece Sultanlar avcılığa ve av etine düşkün değillerdi. Emirler de avlanma faaliyetleri içerisinde yoğun olarak bulunuyorlar ve av etini sofralarından eksik etmiyorlardı. Av etinin genellikle sağlıklı ve lezzetli keklik eti olduğunu söylemek mümkündür. Saraya bağlı avcılar, sürekli ava çıkarak özellikle keklik gibi eti kıymetli hayvanları avlarlar, sultanın ve ordunun sofrası kekliksiz bırakılmazdı. Keklik etinin değerine ve önemine ilişkin iki önemli kaynak, biri İbn Bibi biri de Yazıcızâde Ali'de geçen bir olaydır; I. Gıyaseddin

<sup>1</sup> **Çevgan:** Asya'da kullanılan adıyla “çevgân / çöven / çögen / çevgen / çevken”, bugün Dünya'da “Polo”, takımlar halinde oynanan tarihi bir binicilik sporudur (Türkmen, 2009).

<sup>2</sup> **Rûd:** Saray telli çalgi aleti (Devellioğlu 2001: 896).

Keyhüsrev ve I. İzzeddin Keykavus saltanatının tamamı, I. Alaeddin Keykubat döneminin başına kadar Türkiye Selçuklu devletinin en büyük emiri olan Melikü'l-ümera Seyfeddin Ayaba, “Şiddetli soğukun dondurucu kışın hüküm sürdüğü zemherinin şiddetinden ve dondurucu soğuktan ateş küresinin (güneş) nefesinin tıkanıdığı bir sırada sofrasında kızarmış keklığın eksik olduğunu görünce hemen buyruğu üzerine sofraya sorumlusunu (han-sâlar), hazır ettiler. O, sofraya sorumlusuna hiç duymadığı ağır sözler söyledi. O zaman sofraya sorumlusu, “Şiddetli soğuktan buzun fazlalığından avcılar ava çıkamadılar” cevabını verince derhal şehri arayıp keklik bulsunlar. Eğer bundan sonra sofrada keklik görmezsem, o cahil başına ne geleceğini sen düşün!” diye çıkmıştır (İbn Bibi 1996: 222; Yazıcızâde 2009: 327; Hacıgökmen, 2018b: 332).

Alanya'nın (Alaiyye) fethinden sonra burada yapılan köşk denilen ancak av seferlerinin yapıldığı yer olan binalar, sultanların dışında Selçuklu ordusunun kullanımına da açıktı. Bunlardan bir tanesi Alanya'da hala günümüze kadar kalmış olan yaklaşık 800 yaşındaki Sedre Av Köşküdür. Mevlana Celaleddin-Rumi'nin eserlerinde avcılık, av ve yaban hayvanları ve av eti ile ilgili geniş bilgiler yer almakta olup, Selçuklu ahalisinin de gerek zevk için, gerekse ticaret maksadıyla av ve yaban hayvanlarını avlayarak, elde ettikleri av etini çarşı ve pazarlarda sattıkları bildirilmektedir (Mevlana 1981: 365; Mevlana 1990: 41). Örneğin doğan kuşları ile av köpeklerinden istifade edilerek veya çeşitli tuzaklar kurularak yapılan kuş avcılığına sıkça değinilmekte olup, tilki, geyik, tavşan ve çakal avlanan av ve yaban hayvanlarının postu ve av eti hakkında bilgiler aktarılmaktadır (Mevlana 1990: 196, 210; Mevlana 1981: 993; Özbek 2001: 50; Hacıgökmen, 2018a).

Selçukluların yerleşik hayata geçmesi ile sosyo-kültürel ve temel besinleri, yemek pişirme şekilleri, bazı yemeklerin tariflerini kapsayan gastronomik yapısıyla ilgili bilgiler de yazılı kaynaklarda yer almaya başlamıştır. Bu bilgilerin günümüze kadar aktarılmasında en önemli kaynak 11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan Selçuklu mutfak kültürünü yansıtan Divanü Lügat-it Türk gelmektedir. Eser aslında Araplara Türkçe öğretmek amacıyla yazılan, Türkçenin ilk sözlüğü, antolojisi, ansiklopedisi ve dil bilgisi kitabıdır. (Kaşgarlı, 1989). Aynı tarihlerde (11. yüzyıl) Yusuf Has Hacıp'in Kutadgu Bilig eserinde yemekle ilgili tören, şölen ve sofraya düzenine ilişkin bilgiler yer almaktadır. Yine de o döneme ışık tutan Selçuklu mutfak kültürünü yansıtan ikinci önemli kaynak ise 13. yüzyılda yaşayan Mevlana'nın eserlerinde bizzat bulunan ve adı geçen yemeklerden oluşan Mevlevi Mutfağı adlı eserdir. Bu eser de dönemin mutfak kültürünü yansıtan bir çok yemek bulunması ile önemli kaynak oluşturur. Tabiatname de ise av hayvanlarına ve av etlerine dair daha detaylı bilgiler verilmiştir. Ayrıca Selçuklulara ait kaynaklardan biri de 14. yüzyıl sonlarında yazılı duruma getirilen Dede Korkut Hikâyeleridir. Yine Selçuklu döneminde yazılmış olan Selçuknameler de dönemin mutfak kültürüne ışık tutmaktadır. Bu kaynaklara göre Selçuklular döneminde Orta Asya'dan getirilen mutfak kültürü Anadolu'da daha önce yerleşik toplumların kültürleriyle bütünleşmeye başlamıştır (Akın vd., 2015). Kaynaklarda yer alan yemekle ilgili bilgiler Tablo 1'de listelenmektedir.

**Tablo 1. Geleneksel Selçuklu Mutfak Kültüründeki Et ve Av Eti ile Yazılı Kaynaklar**

<b>Divanü Lügat-it Türk</b>	Et; bagırsadı; balık; budursın; kuzu; koyun; but; iç et; kebab; kak; kartal; pastırma; oğlak; ördek; pışık et; sogut; soktu; söklünçü; takagu; tamırlığ; tawışgan; türmek; ular; yung.
<b>Mevlevi Mutfağı</b>	Bıldırcınlı pilav, Calla, çömlek kebabı, gerdan eti, şiş kebabı (kuşbaşı kebab), tava kebabı, sakatatlar, ciğer kalyesi, paça.
<b>Tabiatnâme</b>	Koyun; keçi; sığır; at; deve; geyik; su kuşu; güvercin; turaç; horoz; tavuk; tavşan; kumru; üveyik; bıldırcın; serçe; paça; beyin; ilik; kuş kebabı; tandır kebabı; köfte.
<b>Dede Korkut Hikâyeleri</b>	Et; koyun; kuş; geyik; sığın geyik; kızıl deve; arık toklu; kuzu; domuz; av eti; tavşan; kaz; tavuk, kara koyun yahnisi; kara domuz etinden yahni; şişlik; kara kavurma; yahniler, et kızartmaları ve kavurmalar.
<b>Kutadgu Bilig</b>	İlik.
<b>Selçuknameler</b>	Geyik, ceylan, turaç, keklik,

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 1'den de anlaşılacağı gibi, Selçuklularda eti tüketilen hayvanların başında koyun gelmektedir. Bunun yanında keçi, at, tavuk, horoz, kaz, ördek, keklik, bıldırcın, geyik, ceylan, tavşan gibi av hayvanı etleri izlenmektedir (Işın, 2019: 198). Av hayvanı etleri, çok çaba gerektiren uğraşlar sonucu elde edildiğinden dolayı değerleri oldukça yüksek olup ciğer, kelle, paça, şirden gibi sakatatları da tüketilirdi. Avlanan av hayvanların karaciğeri, kalbi, böbrekleri, başı, işkembe ve bağırsakları da tandır denilen (taş veya kilden yapılmış) kuyuda ve ateş üzerinde pişirilirdi (Akın vd., 2015). Hayvanın geri kalan eti ileride yenilmek üzere ateşte kavrulup, küplere doldurulup üzeri hayvanın eritilen yağı ile kapatılarak saklanırdı. Başka bir saklama yöntemi de

hayvanın parçalanmış kemikli etleri, ağaç dallarına asılarak kurutulup, kışın yahni (nohut, fasulye yahnisi gibi) yemeği yapımında kullanılırdı (Baysal, 1993a).

Ayrıca Divan-u Lügati-t Türk'te yemek ile ilgili bir çok terim de geçmektedir. Bunların içerisinde güveç, şiş, sac sözcükleri yer almaktadır. Bunlar et ve av etinin pişirilme yöntemleridir. Bununla beraber Selçuknameler'de de düzenlenen toylarda pilavlar, boraniler, yahniler, kebablar, helise bunların yanında tutmaç, tirit ve bulamaç verildiği yazılmaktadır (Baysal vd., 1996; Oral, 2008; Şahin, 2008; Közleme, 2012; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Sultanların av ve av etine düşkünlüğünden bir çok kaynakta en fazla kullanılan etin koyun eti olarak belirtilmesine rağmen, et yemeklerinin çoğunun av eti kullanılarak yapıldığını söylemek mümkündür. Yine Selçuknameler'de et yemekleri arasında biryan (büryan) adı verilen kebabların çok tüketildiğine işaret edilmektedir. Bu bağlamda av ve yaban hayvanları av etlerinin Selçuklu mutfağındaki yerinin çok büyük olduğunu, av etinin Anadolu mutfağının her basamağında var olduğunu söylemek mümkündür. Bu etkileşimlerden sonra Selçukludan kopan Kayı Beyliği sonrasında da, Osmanlı imparatorluğu aynı şekilde mutfak çeşitlendirmesini ve zenginleştirmesini devam ettirmiştir.

### **Osmanlı Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)**

Anadolu'da Selçukludan sonra Osmanlı döneminde av eti yoğun bir şekilde tüketilmeye devam etmiştir. Hatta yapılan seferlerle daha farklı bölgelere yayılmasıyla av eti yemeklerinin çeşitlenmesi artmıştır. İki kıtada yaklaşık 623 yıl yaşayan bir imparatorluğun farklı iklim, fauna ve florası ile mutfağının gelişip çeşitlenmemesi imkansızdır. Çok çeşitli bitki ve yaban hayvanın yaşam alanları olan Anadolu'da kurulan Osmanlı Devleti'nin yemek kültürü bakımından zenginliği ve çeşitliliği en üst seviyededir (Yerasimos, 2005; Yerasimos, 2011). Bu sayede kendi adında bir mutfağı oluşmuştur. Bu oluşan Osmanlı Mutfağının gelişmesi ve çeşitlenmesinde Osmanlı Sarayı ve dönemin zengin konaklarının rolü önemlidir (Bilgin, 2002; Demirel, 2007). Özellikle İstanbul'un alınmasından sonra Fatih Sultan Mehmet döneminde Topkapı Sarayı'nda mutfak ve eklentileri büyütülmüştür. Saray aşçıları padişah ve saraydakilerin damak ve göz zevkine hitap edecek yemekleri yapabilmek ve sunumları gerçekleştirebilmek adına çok emek sarf etmişlerdir (Yerasimos, 2000). Sarayda verilen ziyafetleri daha gösterişli duruma getirmek için yoğun çaba sarf etmişler, bu sayede Osmanlı Mutfağının gelişmesine, çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Bilgin, 1998; 2000; 2002; 2004; 2007; 2010; 2011; 2015; 2016).

Osmanlı padişahlarının ava olan düşkünlükleri ve önemli seyyah ve gözlemci Evliya Çelebi (Seyahatname), Gelibolulu Mustafa Ali (Mevâ'idü'n - Nefâis Fi Kavâ'idil Mecâlis 16. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğunda Gelenekler- Görenekler ve Sosyal Hayat - Ziyafet Sofraları) ve Mustafa Safi'nin (Zübdetü't-tevârih) aktardıklarından rahatlıkla görülebilmektedir (Şeker, 1997). Bunun dışında, lokman hekim gibi tıp ve sağlık uzmanlarının lezzetinin yanında deva olarak av etleri özellikle kanatlı av hayvanları etlerini kullandıklarını ve tavsiye ettiklerini söylemek mümkündür. Geleneksel Osmanlı mutfak kültüründeki et ve av eti ile yazılı kaynaklar Tablo 2'de verilmiştir.



**Tablo 2. Geleneksel Osmanlı Mutfak Kültüründeki Et ve Av Eti ile Yazılı Kaynaklar**

<b>Seyahatname (Evliya Çelebi)</b>	Angıt kuşu, beğ aşı, bildircin, bülbül, çepeç, çil çullu cücük, deve kuşu deve kuşu yumurtası dicâc/dücâc dolma tavuk kapaması fahta güvercin/kebüter güvercin kebâbı güvercin palazı Habeş tavuğu Hind tavuğu horos ımlık horos ımlık tavuk kaplıca burka, kaz, kaz yumurtası keklik, keklik kebâbı, keklik yahnisi, kor tavuğu/yaban tavuğu, lahmı tuyûr, Leh tavuğu [hindi], Leh tavuğu büryânı, Leh tavuğu kapaması, Leh tavuğu kebâbı, Mısır tavuğu [hindi], Mısır tavuğu kebâbı, mirişk, murg eti, ördek, piliç, selvâ, serçe, süglün, tavuk çullaması, tavuk yumurtası, tavuk/makiyan, toy kuşu, turaç, turna kuşu, üğeyik kuşu, yumurta/beyzâ Adana câmûsu, âdem eti, âdem leşi kebâbı, Alman câmûsu, arslan eti, asğul, at bağırsağı, at egeği kemikleri basdırması, at eti, at eti kebâbı, at kaburgası kazısı, at kazısı, at kulunu, at şikenbesi av eti/şikâr eti, bağal-i berrî, bağırsak bakar, bakar lahmı bakar-ı beyâbânî baş paça/kelle paça baş/kelle, Benî İsrâîl koyunu, boğa böbrek, böbrek kebâbı büryân kebâbı câmûs câmûs eti câmûs-ı beyâbânî câmûs-ı Habeşi ceyrân cızbiz kebâbı ciğer kebâbı ciğer köftesi kebâbı, Circe câmûsu Circe ganemi, Cîze ganemi Cîze sığırı çevrençig etçöl sığırı dana deve ciğeri deve/cemel deve/cemel eti, Dobra-Venedik sığırı, dombay eti dombay kebâbı domuz eti döşdüzde büryân Engürü paçası Engürü pasdırması (k)erkeçerkeç teys-i beyâbânî etiet sucuğu (k)et/lahm/güşftil etigâv-ı beyâbânî gazâl eti gergedân eti geyik eti gûsfend eti gûsfend-i kühigûsfend-i Mahmûdigûsfend-i yabanî hargûş-ı sahrâyihunzir kebâbı hûric inek eti is pasdırması, işkembe, kakac kanlı kebâb, kaplan eti, kaplıbağa eti, kara talak kebâbı, karaca eti, karaca eti kebâbı, Karamân koyunu, karatavuk kebâbı, Kayseri pasdırması, kazık boynuz eti, kebâblik et, kebşkeş-i beyâbânî, keçi eti, kedi eti kebş kırkbayırkıryaş kış kuzusu, kıvırcık koyun eti, Kili koyunları, Kili pasdırması kimyonlu pasdırma kimyonlu sığır pasdırması kirde kebâbı, koç, koyun başı/kelle-i ganem, koyun ciğeri, koyun eti/ganem eti, koyun kebâbı koyun paçası koyun pasdırması kömüş kulun eti kuzu büryân kuzu ciğeri kuzu eti kuzu kapaması kuzu kebâbı kuzu kellesi kuzu paçası Kütâhiyye paçası Kütâhiyye tennûr kebâbı lahm-ı kadîd lahm-ı kurbân lahm-ı semîn/lahm-ı şahm/semiz etlahm-ı tarımaş Mekke koyunu mis misk kedisi eti mumbâr oğlak Osmâncık koyunu öküz paça pasdırma pençe, pençeviş [kebâbı]sakankur eti, Sakız cezîresi sığırı semîn yayla kuzusu semiz et sıçan/yer sıçanı eti sığın eti sığın kebâbı sığır eti sığır kebâbı sığır kelleleri sığır paçaları sığır pasdırması Siroz câmûsu söğüş et su pasdırması, sucuk süllice bağırsak şirden şirden kebâbı şiş kebâb şişde kebâb tablalı eti talak kebap Tarsus câmûsutavşan/hargûş/erneb etitay eti taylak eti tennûr kebâbı tayr eti teystiftik keçisi eti tilki eti timsâh eti timsâh kebâbı toklu kuzu kebâbı tuzlanmış etler Türkmân koyunu vahşi âhû eti, Van câmûsu yaban at eti yaban deve eti yaban donbay etiyaban eşek eti/hımâr-ı beyâbânî yaban keçi yaban koyunu yaban kuzusu yaban sığını yaban tavuğu yağmurca yılan eti yutak yürek yürek kebâbı yüz pastırması zifâf paçası zurlapâ eti, zürâfe piçe kebâbı
<b>Mevâ'idü'n - Nefâis Fi Kavâ'idi'l Mecâlis (Gelibolulu Mustafa Ali)</b>	Keklik, bildircin, sülün, çulluk, kaz, ördek, ispinoz, üveyik, sığırcık, yelve, çil kuşu, karatavuk, toy kuşu, karatavuk, ördek palazı, tavşan, karaca, geyik eti
<b>Zübdetü't-tevârih (Gelibolulu Mustafa Ali)</b>	Turna, kaz, sülün, kelik, geyik, tavşan, yaban eşeği, aslan, kaplan tilki, kurt, asfur(serçe ve serçe türündeki küçük kanatlılar)
<b>Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ (Ahmed Cavid)</b>	
<b>Müntahab-ı Şifa (Hacı Paşa-Celalüddin Hızır)</b>	Kaz, ördek, serçe, keklik, güvercin, bildircin, sülün, toy, durrac (turaç), alageyik, tavşan, kulan (yaban atı, yıldı atı, yaban eşeği), geyik,

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Fatih Sultan Mehmet, IV. Mehmed kadar olmasa da, haftalar hatta aylar süren avlanma faaliyetlerine katılmıştır. Maalesef, bu avlanma faaliyetleri esnasında pişirilen ve tüketilen av etlerinin kaydı tutulmamış ya da tutulmuşsa da günümüze kadar ulaşmamıştır. Buna rağmen Fatih'in oğulları için yaptırdığı sünnet düğününde pişirilen av etleri, kaz ve ördeğin kayıtları tutulmuş ve günümüze kadar gelmiş ve araştırmalara kaynak oluşturmaktadır (Bilgin, 2002).

Padişah ve saray avcılarının avladıkları kanatlı ve kürklü av hayvanlarına para ödenmediğinden muhasebe defterlerinde yer almamaktadır, ancak 1489-90 yılında avlanan geyikleri taşımak için arabacılara ödenen paralar kayıt altına alınmıştır (Işın, 2009). Sarayda pişirilen ve ziyafetlerde ikram edilen av etleri sadece padişah ve erkan tarafından avlanılmamıştır. 16. Yüzyıl saraya mutfak giderleri kayıtları incelendiğinde, saray

mutfak defterlerinde parayla satın alınan yüzlerce su kuşu (Devellioğlu'na göre *mürg-ü abî* tabiri özellikle ördek için kullanılıyordu), bir yabani kaz türü olan *anıt* (angıt, *Tadorna ferruginea*), bir tür orman horozu veya dağ tavuğu olan *bedenos* (*Tetrao*) ve *keklik* kayıtlıdır (Barkan, 1979).

Beyazıt ve Cihangir'in 1539 yılındaki sünnet düğünü ziyafetlerinde keklik, tavus ve ördek kebapları, 900 kaz ve 200 güvercin pişirilmişti. Kaz ve güvercinlerin sarayda yetiştirildiği biliniyor (Bilgin, 2004). Bunun yanında saray mutfağına günlük alınan hayvanlar listesinde kaz ve güvercinler av kuşlarından ayrı olarak sayılıyordu (Baudier, 1635; Işın, 2009). Bu av kuşlarının yaban kazlarından oluştuğunu Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde yer alan "niçe kerre yüz bin kazları sayd ederler" cümlesine bakıldığında, özellikle av mevsiminde söylemek mümkündür (Kahraman ve Dağlı, 2013).

Osmanlıların av etini sevdiklerinin kanıtlarından biri Gelibolulu Mustafa Ali aktardığına göre; "Aslında av etinin can beslemek yerine geçer tatlı ve şekerli bir lokma olduğu ve her açın ve oburun o güzel yiyeceklere doymadığı herkesin bildiği, büyük, küçük herkesin üzerinde birleştiği bir nesnedir. Özellikle turnalar, kazlar, sülünler ve keklikler ve bütün av kuşları içine alan, başka yemeklerden ayrıcalıkları meydanda olan kuş etleridir." Bir diğeri ise III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'in 1582 yılındaki sünnet düğünü ziyafetlerinde ördek, kaz ve asfur (serçe veya serçe gibi küçük kuşlar) sunulduğudur (Öztekin, 1996; Işın, 2009; Işın, 2010; Işın, 2016; Işın, 2019). Osmanlı sarayına 16. yüzyılda, her gün yüz çift av kuşunun alındığını bilinmektedir (Baudier, 1635; Işın, 2009). III. Murad'ın hekimi Hierosolimitano Domenico (1552-1622), ekabir takımı için hazırlanan yemeklerde kanatlı av hayvanları etinin bulunduğunu bildirmektedir (Austin, 2001; Işın, 2009).

Osmanlıda av ve av etleri konusunda en kapsamlı, zengin ve ilginç bilgiyi Evliya Çelebi vermektedir. Seyahatname'deki önemli bilgilerden bir kısmı;

- Istranca Dağlarında yeniçeri avcılarının avladıkları alageyik, karaca ve geyik etlerinin Yeniköy'e götürülüp saray için pastırma yapılması
- Ekabir takımının av sırasında yakaladıkları hayvanları kırlarda pişirterek yedikleri
- Defterzade Mehmet Paşa'nın avladığı keklik, turaç, sülün gibi kuşlar ve ahu gibi hayvanları, aşçıları tarafından çay kenarında pişirildiği
- Kemah'ta halkın yazın bıldırcın avlayıp kış için turşusunu hazırladıkları gibi bir çok bilgiye Seyahatname'de ulaşmak mümkündür.

Dönemin bir diğer seyyahını olan Jean Baptiste Tavernier'in seyahatnamesinde benzer şekilde Kıbrıs'ta kanatlı av hayvanlarından incirkuşunun (*Sylvia hortensis*) av etinin turşusu yapılarak fiçıda Avrupa'ya ihraç edildiğini aktarmaktadır (Tavernier, 2006). Osmanlı'nın son dönemleri 19. yüzyıla gelindiğinde de av etlerine olan ilgi sürdüğünü söylemek mümkündür. Sir Adolphus Slade aktardığına göre; Ekim 1829 tarihinde II. Mahmud, Kaptan Paşa'dan saray için dört yüz düzine bıldırcın ısmarlamış ve kafesler içinde canlı olarak saraya getirilmiştir (Slade, 1833; Işın, 2009).

Osmanlıda keklik, bıldırcın, sülün, çulluk, kaz, ördek, ispinoz, üveyik, sığırcık, çulluk, çil keklik, karatavuk ve toy kuşu, hem tedavi hem de etleri lezzetli olduğundan zevk için yenilen kanatlı av hayvanı av etlerindendi. Kanatlı av hayvanları av etlerinin daha çok çevirmesi veya kebabı yapılır, özellikle küçük kanatlı av hayvanı av etleri ızgarada kızartıldıktan sonra pilavla birlikte yeniliyordu (Millingen, 1920). İncelendiğinde, 19. yüzyılın ikinci yarısına ait yemek kitaplarında bulunan av etleri tarifleri arasında şunlara rastlamak mümkündür: keklik dolması, ördek palazı kebabı, patlıcanlı bıldırcın kebabı, kaz palazı kebabı, karaca ve geyik ve yaban keçisi kebapları, kaz ve ördek tas kebapları, kaz ve ördek fırın kebapları, ördek dolması, ördek palazı dolması, kaz ve ördek ve benzeri kanatlı av hayvanları ciğerlerinden dolma ve sarma benzeri malzemeleri için iç, bıldırcın ve benzeri kanatlı av hayvanları av etlerinden pilavlar, ve kaz, ördek ve benzeri kanatlı av hayvanları av etleri kavurması gibi bir çok av eti yemeği bulunmaktadır. (Işın, 2009; Samancı, 2006a; Samancı, 2006b; Samancı, 2006c; Samancı, 2007; Samancı, 2009; Samancı, 2011; Samancı, 2013a; Samancı, 2015; Samancı, 2018; Samancı ve Croxford, 2006).

Osmanlı döneminin sonuna doğru yabancı seyyah ve gezginlerin tuttıkları seyahat notlarına göre sarayda elçiler için verilen ziyafetlerde, etli ve av etli yemekler başta olmak üzere pilav, her nevi kanatlı av hayvanlarının av eti dolması, değişik sebze yemekleri, tatlılar ve şerbetler ikram edilmiştir. Örnek teşkil etmesi adına değerlendirilen, 1918 yılında Ulviye Mevlan tarafından yazılmış olan "Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası" kitabı da bu döneme ait yemek kitaplarından biridir. Bu eser 37 fasıldan oluşmuştur ve bir fasıl da av

etleri için ayrılmıştır (Kültürel ve Giannopoulos, 2019). Kitabın av etleriyle ilgili bölümü incelendiğinde birçok av eti çeşidini ve yemek tarifini görmek mümkündür. Osmanlı'nın son dönem av eti tüketimine örnek olması adına, ilgili eserdeki yemek listesi Tablo 3'te şu şekilde gösterilmektedir:

**Tablo 3. Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası'nda Yer Alan Av Hayvanları Av Eti Yemekleri (Kültürel ve Giannopoulos, 2019)**

Av eti ezmesi,	Av etlerinden tas kebabı,	Bıldırcın kızartması,
Farsalı bıldırcın,	Frenk üzümlü karaca filetosu,	Hamurlu çulluk,
Her nevi av kuşlarının dolması	Karaca kebabı,	Karaca, geyik ve yaban keçisi kebabları,
Keklik kebabı,	Keklik döner kebabı,	Keklik filetosu kotleti,
Kestaneli karaca eti,	Kestaneli keklik filetosu,	Mantar ezmeli tavşan ezmesi,
Napoli usul makarnalı bıldırcın,	Salçalı karatavuk galantini,	Salçalı karatavuk,
Salçalı karaca eti,	Salçalı çulluk filesi,	Salçalı yaban ördeği,
Sebzeli keklik,	Sent Andre usulünde bıldırcın galantini,	Soğuk salçalı karatavuk galantini,
Tavşan kebabı,	Zeytinli keklik,	

Kaynaklardan edinilen bilgilerin ışığında Osmanlı mutfağında av eti yemekleri pişirme tekniklerinin başında; kebab, yahni, külbastı, kızartma ve pilaki geldiğini söylemek mümkündür (Bilgin, 2016). Örneğin III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid, geyik (ahu) için "Kebabı ve sâ'ir ta'âmı olur" tespiti ile av eti yemeklerinin kebab olarak yaygın olarak kullanıldığı söylemek mümkündür. Osmanlı'nın üç döneminde de av hayvanları av etinin yoğun bir şekilde tüketildiğini, av hayvanları av etleri için farklı pişirme yöntemleri uygulandığı ve av eti tüketim geleneğinin Osmanlı'dan sonra Türkiye Cumhuriyeti'nde de devam ettiğini söylemek mümkündür.

### **Günümüzde Cumhuriyet Türkiye'sinde Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)**

Türkiye Cumhuriyeti Dönemi'nde de yemekler, Anadolu'da daha önce yaşamış tüm topluluk ve devletlerin mutfak kültürlerinin harmanlanması ve etkileşimi ile oluşmaktadır (Baysal, 1993a; Merdol Kutluay, 2012). Önceki toplumların ve devletlerin bir sonraki mutfak kültürünü etkilememesi düşünülemez. Çünkü uzun zaman aynı yerde iç içe yaşayan toplumların birbirinden etkilenmesi kaçınılmazdır. Cumhuriyet Dönemi Türk mutfağını aynı Osmanlıdaki gibi Saray ve Halk mutfağının devamı şeklinde, temel olarak iki kısımda incelemek mümkündür. Birincisi İstanbul mutfağı, ikincisi ise Anadolu mutfağı şeklinde incelemek doğru olacaktır. İstanbul tarih boyunca farklı devletlere başkentlik yaparak çok uluslu kültüre sahiptir. Bu çok ulusluluk mutfak kültürüne de yansımış, mutfak zenginliğinin nedeni olmuştur (Kızıldemir vd., 2014).

İkinci kısım olan Anadolu mutfağında ise, sofraya düzeni, pişirme yöntemleri, kışa hazırlık için hazırlanan yiyecekler olarak çok zengin ama kendi içerisinde etkileşiminin fazla olmamasından dolayı homojen bir mutfak kültürüne sahip değildir (Halıcı, 1997). Anadolu mutfak kültürü ve yemek anlayışı Anadolu mutfağını oluşturmakta olup, günümüzde Anadolu'da hala yaşamaktadır (Kızıldemir vd., 2014). Mercimek, bulgur, kebab, yahni, ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer, helva, pilav, zerde, baklava ve börek gibi ürünler eski Anadolu mutfağının yiyeceklerini hala daha kullanıldığının ispatıdır (Güler, 2010a). Türk mutfağında av etlerinin pişirme yöntemleri temel olarak kebab, yahni, kavurma ve pilavdır (Bilgin, 2004). Bu pişirme yöntemlerinin günümüzde hala kullanılması da gösteriyor ki av eti pişirme yöntemleri günümüze kadar süre gelmiştir.

Yazılı kaynaklara bakıldığında Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfak kültüründe 19. yüzyılın sonlarında yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofraya düzeni ve adabı ve bununla birlikte yeni yemek teknikleri ve malzemelerinin mutfakta kullanımı hız kazanmıştır (Samancı, 2013b; Samancı, 2020). Yemek kitaplarındaki geleneksel mutfak (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminin başından günümüze kadar basılan yemek kitaplarında açıkça gözlemlenmektedir (Samancı 2020). Bunun en belirgin iki kaynağı Cumhuriyet döneminde harf devriminde sonra yeni harflerle basılan ve günümüze kadar gelen, ilk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı ve Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944'de basılan Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı'dır (Samancı, 2020). Sonrasında ise yazılı kaynaklar basılmaya devam etmiştir. Bu yazılı kaynaklar ise Tahire Gökalp'in 1966 yılında basılan Seçme Yemekler kitabı; Leman Cılızoğlu Eryılmaz'ın ilk baskısı 1972 yılında yapılan Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları; Necip Ertürk 1971 yılında yayınladığı Türk Mutfak Sanatı kitabıdır. Bu kaynaklar incelendiğinde mutfak gelenekleri 1980'li yıllara kadar

büyük ölçüde değişmeden devam ettiği görülmektedir. Teknoloji ve bilişimin gelişmeye başladığı milenyum çağı itibari ile gastronominin popüler bir eğilim olmasından sonra takip edilemeyecek kadar yemek kitabı basılmıştır (Tezcan, 2000). Ama buna rağmen genel olarak bakıldığında av eti üzerine özellikle ihtisas oluşturan bir kaynak kitaba ulaşılamamıştır. Araştırmanın uyarıldığı tezde günümüz Türkiye’sindeki av etiliyle ilgili eksikliği gidermek için av etleri üzerine derinlemesine araştırma yaparak Türk av etini ve av mutfağını incelemiştir.

### **Sonuç, Tartışma, Öneriler, Değerlendirme**

Araştırmada av etinin yani av mutfağının Eski Türklerden günümüze kadar süre gelen serüveni ele alınmıştır. Ulaşılan kaynaklarla, av etinin kültürel ve gastronomi bakımından önemi ortaya konulmuştur. Konu hakkında ulaşılabilecek farklı kaynaklar mevcuttur. Araştırmada genel olarak aynı keklik, sülün, bildircin, ördek, turaç, kaz, tavşan, karaca, ala geyik ve diğer geyik türlerinin av etlerini kapsadığını ve av mutfağındaki reçetelerin benzer olduğu ortaya çıkartılmıştır. Yapılan araştırmada ulaşılan Türkçe kitaplarda ve yazılı kaynaklarda av eti ve av mutfağı sadece kısaca bahsedilmiş bölümler halinde kalmıştır. Bu denli önemli olan ata mirası, av etleri ve av mutfağının tekrar gündeme getirilmesi av, kültür ve gastronomi turizmi bakımından önemli bir olgudur. Bu olgunun daha derinlemesine incelenmesi gereklidir. Av eti ve av mutfağına ait yeni bir yazılı kaynağın ortaya çıkması elzemdir. Bu yazılı kaynak için öncelikle çalıştaylar yapılması ön bilginin oluşması için faydalı olacaktır. Bu bağlamda süreç içerisinde akademiye ve kamu kuruluşlarına çok fazla görev düşmektedir. Çalıştaylar itibariyle olumlu veya olumsuz sonuçlarına bakılmaksızın av eti ve av mutfağı ile ilgili sempozyumlar, kongreler vb. bilimsel aktiviteler düzenlenmeli bu kültürel ve gastronomik değerle ilgi çalışma yapan araştırmalar destekler verilmelidir.

Kanatlı ve kürklü av hayvanları av etlerinin elde edilme şartlarından, zor bulunmalarından ve organik olmalarından dolayı oldukça yüksek değerdedirler. Bu değeri mevcut olanaklarla veya yeni girişimlerle canlandırmak, ülke turizmine hem çeşitlilik hem de ekonomik getiri sağlayacaktır. Bu bağlamda gastronomi ve av turizmin birlikte değerlendirilme bundan sonraki araştırmalar için doğru bir yöntem olacaktır. Bu araştırmanın bundan sonraki yeni yapılacak bilimsel araştırmalara literatür sağlayacaktır. Öncelikle teorik bilimin ortaya konulduğu ve liyakatli kalifiye personelin yetiştirildiği üniversitelerin av eti ve av mutfağı gelişmesindeki muhtemel etkisinin ve katkısının oldukça fazla olacaktır. Akabinde üniversite sektör işbirliğinin ve etkili yönetimin av eti ve av mutfağı ile gastronomi sektörünün gelişmesinde katkısı olacağı düşünülmektedir. Araştırmanın bilimsel çalışmalar kaynak sağlayacağı, akademiye ders içeriği olacağı, turizm sektöründe de çeşitlilik, kalifiye ve liyakatli personel istihdamı sağlayacağı öngörülmektedir. Araştırma Türkiye av eti ve av mutfağı ile sınırlandırılmıştır. Farklı disiplinler ve çalışmalar, yeni ölçekler geliştirilerek yapılmalıdır.

### **Kaynakça**

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi,” *Antropoloji*. (30), 33-52. DOI: 10.1501/antro\_0000000319
- Aksoy, M., (1998). “Türklerde At Kültürü ve Kımız,” *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, S. 142, s.40-41.
- Aksu, H., (2015). “Gıda ve Beslenme Kültürü - Antikçağ’da Mutfak Kültürü,” Erişim Tarihi 15.02.2020. <http://veteriner.istanbul.edu.tr/wp-content/uploads/2015/04/03-Gıda-Ve-Beslenme-Kültürü-Antik-Çağda-Mutfak-Kültürü1.pdf>.
- Alpargu, M., (2008). “XII. yüzyıla kadar iç asya’da Türk mutfak kültürü,” A. Bilgin ve Ö. Samancı (Edit.), *Türk mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Alimentarium, (2022). “History of Hunting,” Retrieved 01.02.2022 from <https://www.alimentarium.org/en/knowledge/history-hunting>.
- Austin, M., (2001). “Domenico’s Istanbul,” translated with an Introduction and Commentary by E. J. W. Gibb Memorial Trusts.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M., (2016). “Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi,” *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Bahar-2017 Cilt: 2 No: 1, 15-25.
- Balcı, A., (2006). “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntem, Teknik ve İlkeler,” Ankara. 6. Baskı. Pegem Akademi Yayıncılık.

- Barkan, L. Ö., (1979) “İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri,” Belgeler, C. IX, S. 13, s. 1-380.) Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Baudier, M., (1635). “*The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent?, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power,*” Government and Tyranny: London.
- Baysal, A., (1993a). “*Beslenme Kültürümüz,*” Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara.
- Baysal, A., (1993b). “*Türk yemek kültüründe değişmeler, beslenme ve sağı yönünden değişmeler,*” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 3, 12-20, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Baysal, A., Merdol Kutluay T., Saçır, H., Taşçı, N.C. ve Başoğlu, S., (1996). “*Türk Mutfağından Örnekler,*” Kültür Bakanlığı Yayınları:1570, Ankara.
- Bilgin, A., (1998). “*Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri,*” Abant İzzet Baysal Üniversitesi. Yayınları, S.90, S.43-55.
- Bilgin, A., (2000). “*Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650),*” Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bilgin, A., (2002) “*Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl),*” Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat İstanbul: Kitabevi.
- Bilgin, A., (2004). “*Osmanlı Saray Mutfağı,*” İstanbul: Kitabevi.
- Bilgin, A., (2007) “*Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642- 1708),*” V. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri, ed. Coşkun Yılmaz, 155-191.
- Bilgin, A., (2010). “*Amasya’da Elçi Ziyafetleri,*” *Gastrometro Yemek ve Kültür Dergisi*, Sayı 59 36-41
- Bilgin, A., (2011). “*Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü,*” *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 47-48. 229-245.
- Bilgin, A., (2015). “*17. Yüzyılın Ortalarında İstanbul’daki Gıda Esnafı,*” Erişim tarihi 05.05.2021 <https://istanbultarihi.ist/114-xvii-yuzyilin-ortalarinda-istanbuldaki-gida-esnafi>
- Bilgin, A., (2016). “*Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları,*” s440-448. içinde Fatih Sultan Mehmed Han ve Dönemi, Editör: Ayşenur Bilge Zafer. Bursa. Osmangazi Belediyesi Yayınları.
- Bora, M. E., (2001). “*Avcılığın Kısa Tarihi ve Özü,*” Bora M.E. (Ed.), Sürdürülebilir Avcılık İçin Temel Eğitim Kitabı, 1’inci Cilt, 25-63. Ankara, T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü Eğitim Yayınları.
- Bourner, T., (1996). *The research process: Four steps to success.* Greenfield, T. (Ed.), Research methods: guidance for postgraduatesin. S. 7-11. London: Arnold.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F., (2012). “*Bilimsel Araştırma Yöntemleri,*” 11. Baskı. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Demirci, A., (2014). Literatür taraması. Coğrafya araştırma yöntemleri, 73, 108.
- Demirel, F., (2007). “*Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler,*” İstanbul: Doğan Kitap.
- Demirgöl, F., (2018). “*Çadırdan Saraya Türk Mutfağı,*” *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*. 3. (1) , 105-125.
- Devellioğlu, F., (2001). “*Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lûgat,*” Ankara: Aydın Kitabevi
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F., (2015). “*Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü,*” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 41-47.
- Elmas, H., (2008). “*Kara Avcılığı Kanununa Muhalefet Suçlarını İşleyenlerin Sosyo-Kültürel Yapısı: Denizli İli Örneği,*” T.C. Kara Harp Okulu Savunma Bilimleri Enstitüsü Güvenlik Bilimleri Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

- Erdoğan Aracı, Ü., (2016). “*Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm*,” Ed: Kurgun, H. ve Bağırın Özşeker, D. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ersan, M., (2006). “Türkiye Selçukluları’nda Devlet Erkânının Eğlence Hayatı”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, Cilt, 21.1.
- Fisch, C. and Block, J., (2018). Six tips for your (systematic) literature review in business and management research. *Management Review Quarterly*, 68, 103-106.
- Gasset, J. O. Y., (2005). “*Avçılık Üstüne*,” çev. Türkömer, D. 2. baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Genç, R., (2002). “*XI. Asırda Türk Mutfağı*,” *Yemek Kitabı*. Tarih, Halk Bilimi, Edebiyat. s. 3-17. İstanbul: Kitabevi.
- Güldemir, O., (2014). “*Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme*,” VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.
- Güler, S., (2007). “*Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*,” I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. Antalya.
- Güler, S., (2010a). “Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları” *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güler, S., (2010b). “*Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi*”, Kültürel Miras Yönetimi içinde: Anadolu Üniversitesi Yayın No: 2126, 162-181, Eskişehir.
- Gürsoy, D., (2004). “*Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*,” İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hacıgökmen, M. A., (2018a). “*Türkiye Selçuklu Devlet Adamları*,” Konya: Çizgi Yayınları
- Hacıgökmen, M. A., (2018b). “Selçuklularda Av Merasimleri ve Emir-İ Şikarlar”, *SUTAD*, 43. 325-339. E-ISSN: 2458-9071
- Hacı Paşa (Celalüddin Hızır) (1990). *Müntahab-ı Şifâ*, ed. Zafer Önler, Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Halıcı, N., (1997). “*Anadolu bayramlarında beyaz renkler*”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı yayınları, Yayın No: 20, s.65-67.
- Haviland, W. A., (2002). “*Kültürel Antropoloji*”, Çev. İnaç, H. ve Çiftçi, S. İstanbul: Kaknüs Yayınları
- Işın, P. M., (2009). “Osmanlı Mutfağında Av etleri”, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1,1.
- Işın, P. M., (2010). “*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*”, İstanbul: Kitabevi.
- Işın, P. M., (2016). “*Mahmud Nedim bin Tosun, Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*”, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M., (2019). “*Avçılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*”, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbn-i Bibi, el-Hüseyin b. Muhammed b.’Alî el-Ca’ferî er-Rugedî, (1996). “*El-Evâmirü’l-Alâiyye Fî’l Umûri’l-Alâ’iyye, Selçuknâme*”, Çeviren Mürsel Öztürk, Ankara: Ankara Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kafesoğlu, İ., (1953). “*Sultan Melikşah Devrinde Büyük Selçuklu İmparatorluğu*”, İstanbul: Bilgi Yayınevi.
- Kafesoğlu, İ., (2014). “*Türk Milli Kültürü*”. İstanbul: ÖtükenYayınevi.
- Kaşgarlı, M., (1989). “*Divan-u Lügati-t Türk*”, Çev: Atalay, B. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y., (2013). “*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*”, Cilt 1. ve 6. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kayaöz, E. ve diğerleri, (2014). “*Sürdürülebilir Avçılık Temel Eğitim Kitabı*”. Ankara, T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A., (2012). “İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler”, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Vol. 7/2 Spring, 707-716.

- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M., (2014). “Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Yıl:14, S.3, S. 191-210, Bolu.
- Koç, C., (2019). “*Selçuklu Anadolu’sunda Gelenek ve Görenekler (1075-1318)*”, T.C. Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Tarihi Anabilim Dalı Ortaçağ Tarihi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Kottak, P. C., (2002). “*Antropoloji, İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış*”, Çev. Altuntek, S. N. vd., Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Kozak, M., (2017). “*Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*”, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Közleme, O., (2012). “*Türk mutfak kültürü ve din*”, İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kültürel, Z. ve Giannopoulos, A. K., (2019). “*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası (Metin-Sözlük)*”, Konya: Palet Yayınları
- Merçil, E., (2000). “*Türkiye Selçukluları’nda Meslekler*”, Ankara: Türkiye Tarih Kurumu Yayınları.
- Merçil, E., (2011). “*Selçuklular’da Saraylar ve Saray Teşkilatı*”, İstanbul
- Merçil, E., (2018). “Selçuklular’da Av”, *USAD*, Bahar 2018; (8): 136-146. E-ISSN: 2548-0154
- Merdol Kutluay, T., (1998). “Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Yayın No:22, S. 135-143, Ankara.
- Merdol Kutluay, T., (2012). “*Tarih Öncesi ve Sonrası Dönemlerde Beslenme Uygulamalarında Oluşan Değişimlere Genel Bir Bakış, Beslenme Antropoloji- I*”, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 160/03, Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Mevlana, (1981). “*Mesnevi, I-II*”, çev. Veled İzbudak, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Mevlana, (1990). “*Fihî Mâfih*”, çev. M. Anbarcıoğlu, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Millingen J. R. V., (1920). “*Turkey*”, London: Penguin Books.
- Morris, D., (1991). “*Hayvan-İnsan Sözleşmesi*”, Çev. Harmancı, M. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Oğuz, B., (1976). “*Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*,” C. 1 (Beslenme Teknikleri), İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Oral, M. Z., (2008). “*Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri Yemek Kitabı*”, I, Ed: M. Sabri Koz. Cilt I, s. 18-34. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Öcal, S., (1985). *Eski Türklerde Yiyecekler*, S. 35, Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, İstanbul.
- Ögel, B., (1998). “*Türk kültür tarihine giriş 10 cilt takım*”, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özbek, M., (2000). “*Dünden Bugüne İnsan*”, Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.
- Özbek, S., (2001). “Türkiye Selçuklularında Kültürel Hayat; Mevlana’nın Fihî Mafih ve Mesnevi’sine göre”, *AKÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 3/1, s. 41-58.
- Öztekin, A., (1996). “*Cami’u’l-buhur der Mecalis-i Sur*”, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Öztürk, C., (2007). “*Türk Tarihi ve Kültürü*”, Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Roux, J.P., (2007). “*Türklerin Tarihi*”, Çev. Kazancıgil, A. ve Arslan Özcan, L. İstanbul: Kabalcı Yayınevi
- Sahlins, M., (2010). “*Taş Devri Ekonomisi*”, Çev; Doğan, T. ve Özgün, Ş. İstanbul: Bgst Yayınları.
- Samancı, Ö., (2006a). “19. Yüzyıl’ın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-içme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, ed. S. Faroqhi ve C. Neumann, s. 185-208.
- Samancı, Ö., (2006b). “19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler”, *Yemek ve Kültür*, 86-96.
- Samancı, Ö., (2006c). “*Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture*”, Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005), İst. 2006, s. 565-570.

- Samancı, Ö., (2007). “Fransız uslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet mөнüsünün gastronomik dili üzerine inceleme”, *Yemek ve Kөltür*, S. 8. S. 48- 62.
- Samancı, Ö., (2009). “XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kөltürü: Beslenme, Yemek Pişirme Teknikleri ve Sofra Adabı (*La Culture Culinaire d’Istanbul au XIXe Siècle L’alimentation, les techniques culinaires et les manières de table*)”, EHESS, Basılmamış Doktora Tezi, Paris.
- Samancı, Ö., (2011). “*Pilaf and Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the 19th Century*”, *Royal Taste, Food, Power and Status at the European Courts after 1789*, Editör Danielle de Vooght, Londra: Asghate.
- Samancı, Ö., (2013a). “*A la Table du Sultan Abdülhamit (1876-1908) (Sultan Abdülhamit’in Sofrasında). Penser, Agir et Vivre dans l’Empire Ottoman et en Turquie, Etudes réunies pour François Georgeon*”, Leuven: S. 339-352.
- Samancı, Ö., (2013b). “Osmanlı Kөltüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi.” *Toplumsal Tarih*, 231, 22-28.
- Samancı, Ö., (2015). “*La Cuisine d’Istanbul au 19e siècle*”, Rennes: PUF-RPUR.
- Samancı, Ö., (2018). “Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kөltüründe Ziyafetler ve Yemekler”, *Osmanlı Araştırmaları Merkezi (OSAMER)*. 339-356.
- Samancı, Ö., (2020). “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31, 2, Ağustos: 205–210. ISSN: 1300-4220 (1990-2020). <https://doi.org/10.17123/atad.777542>
- Samancı, Ö., ve Croxford, S. (2006). “XIX. Yüzyıl İstanbul mutfağı”, İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Sevim, A., (1982). “*Biyografilerle Selçuklu Tarihi*”, İbnü'l-Adim Bugyetü't- Taleb fi Tarihi Haleb (Seçmeler), Ankara: Kөltür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Slade, A., (1833). “*Records of Travels in Turkey, Greece, and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pacha*”, I, Baltimore 1833.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Akman M., (1998). “Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve bugünkü değişim nedenleri”, *Standart Dergisi*, 439, 42-53.
- Şahin, H., (2008). “*Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*”, Edit. A. Bilgin ve Ö. Samancı, Türk mutfağı. Ankara: T.C. Kөltür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şeker, M., (1997). “*Gelibolulu Mustafa Ali ve Mevaidü'n-Nefais Fi-Kavaidi'l- Mecalis*”, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Talas, M., (2005). “Tarihsel Süreçte Türk Beslenme Kөltürü ve Mehmet Ersöz’e Göre Türk Yemekleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırma Dergisi*, 18, 273-283.
- Tavernier, J. B., (2006). “*Tavernier Seyahatnamesi*”, Çev. Tunçdoğan, T. İstanbul: Kitap Yayınları.
- TDK, (Türk Dil Kurumu) (2022). “*Orun*”, Retrieved from <https://sozluk.gov.tr/> (E.T: 03.02.2022).
- Tezcan, M., (2000). “*Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*”, Ankara: T.C. Kөltür Bakanlığı Yayınları.
- Toygar, K., (1981). “*Değişen Türk Mutfağı*”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Toygar, K., (2001). “*Türk Mutfak Kөltürü Üzerine Araştırmalar*”, Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Yayın No:29. Ankara.
- Turan, O., (2014). “*Türkiye Selçukluları Hakkında Resmî Vesikalar Metin, Tercüme ve Araştırmalar*”, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Turan, O., (2021a). “*Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti*”, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Turan, O., (2021b). “*Selçuklular Zamanında Türkiye*”, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Turan, R. ve Kırpık G., (2007). “*Selçuklu Dönemi Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat. Anadolu Selçuklu Dönemi Kervansarayları*”, 19-47, Editör, Hakkı Acun, Ankara: Kөltür Bakanlığı Yayınları.



- Türker, F., (2018). Altay Türklerinde Avcılıkla İlgili Pratikler ve Efsanelerdeki Yeri, *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi / Journal of Language and Literature* 45- ISSN: 1301-0077 Ankara. /DOI Number: 10.24155/tdk.2018.68
- Türkmen, M. N., (2009). “Osmanlıda Av Seferleri”, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, “Türk Kültüründe Av”. Vol. I, s. 22-32.
- Türkmen, M., (2009). “Dünden Bugüne Türk Toplumlarında Çevgen / Çöğen / Çevgan / Polo Oyununa Genel Bakış”, *Türk Dünyası Araştırmaları/Researches About The Turks All Around The World*, 183, 479-492.
- Ünver, A. S., (1982). “*Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri*”, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları
- Yaman, R., (1988). “*Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları*”, II. Milletlerarası Yemek Kongresi. Ankara.
- Yavaş, A., (2003). “*Alanya-Çıplaklı Mahallesinde Bilinmeyen Bir Selçuklu Köşkü*”, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Dergisi, S. XII, 155-162
- Yazıcızâde, A., (2009). “*Tevarih-i Âl-i Selçuk*”, haz. A. Bakır, İstanbul
- Yenidenergenekon, (2022). “*İslamiyetten önceki Türk devlet geleneklerine göre orun ve ülüş*”. Erişim tarihi 03.02.2022, <https://yenidenergenekon.com/676-islamiyetten-onceki-turk-devlet-geleneklerine-gore-orun-ve-ulus/>
- Yerasimos, M., (2005). “*500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*”, İstanbul: Boyut Kitapları.
- Yerasimos, M., (2011). “*Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*”, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, S., (2000). “*Sultan Sofraları / 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*”, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yücesan, S., (1999). “Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 23, 235-244, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.