

# Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı\*

Osman GÜLDEMİR\*\*  
Gülperi HAKLI\*\*\*  
Nermin IŞIK\*\*\*\*

## ÖZ

Çorba, sağlık açısından yararlı bir yemek türüdür. Birçoğunun et suyu ile hazırlanıp terbiye edilmesi nedeniyle besin değeri yüksektir. Tarihte çorba, Farsça "şuraba"dan gelme olup, tuzlu şey demek olan "şur" ile aş karşılığı olan "aba"nın birleşmesinden meydana gelmiştir ve günümüzde "çorba" olarak ifade edilmektedir. Ayrıca çorbanın tarihinin geçmişe dayandığına dair tarihte birçok metin bulunmaktadır. Türk mutfağında çorbanın yeri diğer mutfaklara göre daha farklıdır. Batı ülkelerinde iştah açıcı ve ana yemek olarak tüketilen çorbalar, genellikle Türk mutfağının girişini oluşturmakla birlikte, geleneksel mutfak kültüründe üç öğünde yer alabilen bir yemek çeşididir. Besleyici ve doyurucu özellikleri nedeniyle Anadolu'da hâlâ özellikle kışın sabah kahvaltısında tüketilmektedir.

Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Bu kültür içerisinde çorbalar dikkate değerdir. Türk mutfağının uzun tarihi geçmişi ve mutfak kültürünün etkileşim içerisinde olduğu geniş coğrafya neticesinde oldukça çeşitli ve farklı özelliklerde çorbalar barındırması önemli görülmektedir. Bu çalışmanın amacı, Türk mutfağında geçmişten günümüze değin önemli bir yere sahip olan çorbaların kahvaltıda tüketimlerini ve kısa tariflerini ortaya koymaktır. Çalışmada, Türk mutfağında kahvaltı kültürü ile kahvaltıda tüketilen çorbalar yazılı ve sözlü kaynaklardan derlenerek hazırlanmıştır.

Elde edilen bilgiler ile çorbalar ve tüketildikleri iller alfabetik olarak sıralanmıştır. Bu çorbalar sırasıyla; Acı, Arabaşı, Arpacık, Ayrılanlı Yarma, Baklalı Yarma, Buğday, Bulamaç, Bulgur, Çatal, Dil-Paça, Düg (Dügürçük Aşı), Dügün, Ekmek, Ekşili, Ezogelin, Gebol, Girar, Golva, Hamur, Helle, Hörre Aşı, İnce Bulgur Haşılı, İrinti, İşkembe, Kabaklı, Kara Aş (Buğday), Kara Lahana, Kavurmalı, Kavut, Kelle Paça Kesme, Kızılçık, Lepe, Lor, Malak, Mercimek (Malhita), Mercimek Herlesi (Toplu Çorba), Mercimekli Erişte, Mısır, Miyane (Un) (Kavurma Herlesi), Onbeş, Ölemez, Pancar, Pirinç, Puşruk, Sakala Çarpan, Soğanlı, Sulu Pilav, Süt, Sütlü (Pirinç), Sütlü Bulamaç, Sütlü Gendim, Sütlü Göce, (Sütlü) Yarma, Şehriye, Tandır, Tarhana, Toğa, Turşu (Fasulye), Ufalamaç, Uğmaç (Ovmaç), Ürün, Yağlaş, Yeşil Mercimek, Yayla, Yoğurt(lu) Çorbası, Yoğurtlu Mantı ve Yoğurtlu Taze Fasulye çorbasıdır. Ayrıca çalışmada bu çorbaların karakterlerini ortaya koyacak biçimde kısaca tarifleri verilmiştir. Yörelere göre kahvaltıda tüketilen çorbaların dağılımını gösterebilmek için ise bir harita oluşturulmuştur. Çalışmanın sonucunda, Türkiye'de tarhana başta olmak üzere mercimekli, unlu, yoğurtlu, sütlü, bulgurlu, hamurlu çorbalar ile kelle paça çorbasının kahvaltıda yaygın olarak tüketildiği görülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Türk mutfağı, yemek kültürü, kahvaltı kültürü, çorbalar, kahvaltıda çorba

## Consumed Soups at Breakfast in Turkish Cuisine and Distribution of By Province

### ABSTRACT

Soup is a kind of food that is useful for health. Many of them are prepared with broth and cook with additives such as eggs. Therefore, the nutritional value is high. In the history, "çorba" (the soup) comes from Persian "şuraba". It consists of "şur" that means salty and, "aba" that means cooked meal. Today it is expressed as "çorba" (soup). There are also many texts on the history of the history of the soup. The importance of soup in Turkish cuisine is different than other countries. Soups, usually take place the entry of Turkish meals, otherwise soup is a kind of dish that can be located in three meals in the traditional cuisine. Soups are still consumed at breakfasts in Anatolia, especially in winter times due to the nutritional and satisfying breakfast properties. Turks have a rich culture about cuisine. In this culture, soups are remarkable. It is quite important to host a variety of different characteristic soups as a result of the Turkish cuisine and culinary culture that vast geographic interaction and the long history. The aim of this study to determine soups, and their simple recipes are consumed at the breakfast that has an important place in the Turkish cuisine from the past to the present. In the study, the Turkish breakfast culture and soups that consumed at breakfast are compiled from oral, and written sources. The obtained information about the soups and distribution of by province is listed in alphabetical order. These soups by alphabetical order; "Acı", "Arabaşı", "Arpacık", "Ayrılanlı Yarma", "Baklalı Yarma", "Buğday", "Bulamaç", "Bulgur", "Çatal", "Dil-Paça", "Düg (Dügürçük Aşı)", "Dügün", "Ekmek", "Ekşili", "Ezogelin", "Gebol", "Girar",

\*Bu çalışma; 20 Nisan 2009 tarihinde Anadolu Üniversitesi'nde düzenlenmiş olan "Türk Mutfağında Kahvaltı" seminerinde aynı yazarlar tarafından sunulmuş olan basılmamış bildirinin geliştirilerek yeniden yazılmış şeklidir.

\*\*Öğr. Gör., Anadolu Üniversitesi, orcid no: 0000-0002-7476-5482, osmanguldemir@gmail.com

\*\*\*Araş. Gör. Dr., Selçuk Üniversitesi, orcid no: 0000-0002-7362-3335, gulperi@selcuk.edu.tr

\*\*\*\*Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, orcid no: 0000-0001-9623-5469, nermin@selcuk.edu.tr

Makalenin Gönderim Tarihi: 10.11.2016; Makalenin Kabul Tarihi: 22.02.2018

“Golva”, “Hamur”, “Helle”, “Hörre Aşı”, “İnce Bulgur Haşılı”, “İrinti”, “İşkembe”, “Kabaklı”, “Kara Aş (Buğday)”, “Kara Lahana”, “Kavurmalı”, “Kavut”, “Kelle Paça Kesme”, “Kızılıcak”, “Lepe”, “Lor”, “Malak”, “Mercimek (Malhita)”, “Mercimek Herlesi (Toplu Çorba)”, “Mercimekli Erişte”, “Mısır”, “Miyane (Un) (Kavurma Herlesi)”, “Onbeş”, “Ölemez”, “Pancar”, “Pirinç”, “Puşruk”, “Sakala Çarpan”, “Soğanlı”, “Sulu Pilav”, “Süt”, “Sütlü (Pirinç)”, “Sütlü Bulamaç”, “Sütlü Gendim”, “Sütlü Göce”, “(Sütlü) Yarma”, “Şehriye”, “Tandır”, “Tarhana”, “Toğa”, “Turşu (Fasulye)”, “Ufalamaç”, “Uğmaç (Ovmaç)”, “Ürün”, “Yağlaş”, “Yeşil Mercimek”, “Yayla”, “Yoğurt(lu) Çorbası”, “Yoğurtlu Manti” and “Yoğurtlu Taze Fasulye” soups. In addition, in the study, the recipes were briefly presented in such a way as to reveal the characters of these soups. It also has created a map showing the distribution of soup consumed at breakfast according to region. In conclusion, it is determined that especially “tarhana” (tarhana soup), “mercimek” (lentil), “un” (flour), “yoğurt” (yogurt), “süt” (milk), “bulgur”, “hamur” (dough) soups and “kelle paça” head trotter soup to be consumed widely at the breakfast.

**Keywords:** Turkish cuisine, culinary culture, culture of breakfast, soups, soups for breakfast

## 1. Giriş

Her toplumun kendine özgü beslenmeyle ilişkili gelenek ve görenekleri vardır. Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler (Erdoğan, 2000; Kut, 2000). Bu kültür içerisinde çorbalar dikkate değerdir. Türk mutfağının zenginliğini oluşturan, bireylerin çocukluktan ölüncüye değin vazgeçemedikleri ve ön tarihlerinden günümüze pişirilen yemek türlerinden birisidir. Tarihte çorba, Farsça “*şuraba*”dan gelme olup, tuzlu şey demek olan “*şur*” ile aş karşılığı olan “*aba*”nın birleşmesinden meydana gelmiştir ve günümüzde “çorba” olarak ifade edilmektedir. Ayrıca çorbanın tarihi geçmişine dair birçok metin bulunmaktadır (Üçer, 2013).

Türk mutfağında çorbanın yeri diğer mutfaklara göre daha farklıdır. Batı ülkelerinde iştah açıcı ve ana yemek olarak tüketilen çorbalar, genellikle Türk mutfağının girişini oluşturmakla birlikte, geleneksel mutfak kültürümüzde üç öğünde yer alabilen bir yemek çeşididir. Besleyici ve doyurucu özellikleri nedeniyle kahvaltı sofralarında da tüketilmektedir. Kahvaltıda çorba servisi, Türk yemek kültüründe daha fazla yer almaktadır. Çorbalar, Anadolu’da hâlâ sabahları, özellikle kışın sık tüketilmektedir (Guggenmos, 2010; Kesmen, 2006; Üçer, 2013).

Bu çalışmada, Türk mutfağında geçmişten günümüze değin önemli bir yere sahip olan çorbaların, kahvaltıda tüketimlerini ve kısa tariflerini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Çalışmada, Türk mutfağında kahvaltı kültürü ve kahvaltıda tüketilen çorbalar, yazılı ve sözlü kaynaklardan derlenerek hazırlanmıştır. Elde edilen bilgiler ile çorbalar ve tüketildikleri iller alfabetik olarak sıralanmıştır. Ardından bu çorbaların karakterlerini ortaya koyacak biçimde kısaca tarifleri verilmiştir. Ayrıca bu çorbaların illere göre dağılımını gösteren Şekil 1’de yer alan bir harita oluşturulmuştur. Kahvaltıda tüketilen çorbalar numaralandırılmış, oluşturulan harita içerisinde ilgili illerdeki tüketim durumları bu numaralarla belirtilmiştir. Kahvaltıda çorba tüketimi bilgisine ulaşamayan iller boş bırakılmıştır.

## 2. Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve Tarifleri

Kahvaltıda çorba içme alışkanlığı, geçmiş zamanlarda oldukça yaygındı. Günümüzde ise muhtemelen çay tüketiminin artışıyla birlikte, geçmişte olduğu kadar olmasa bile bazı yörelerde halen devam etmektedir. Bu bölümde, kahvaltıda tüketilen geleneksel çorbalar ve illere göre dağılımı yer almaktadır. Koyu renk ile kahvaltıda tüketilen çorbaların isimleri, parantez içlerinde ise tüketildiği iller belirtilmektedir.

**Acı Çorba (Muğla):** Yağda soğan kavrulup salça eklenir. Bolca pul biberi katılır, su ve tuz ekleyip kaynatılır (Karaca, 2005).

**Arabaşı Çorbası (Karaman):** Tereyağında un kavrulur, hindi suyu yavaş yavaş ilave edilir. Kurutulmuş acı biber, tuz ve su eklenir, kaynatılır. Haşlanmış hindi didilerek etleri çorbaya karıştırılır. Limon sıkılıp, yanında acı biber turşusu ile yenilir. Tavuk ve tavuk suyu ile de yapılır (Dilbaz ve İncekara, 2007).

**Arpacık Çorbası (Aydın, Kahramanmaraş, Karaman):** Bir tencerede şehriyeler az yağda kavrulur. Sonra rende domates ve salça eklenerek su ve baharatlarla kaynatılır, içine haşlanmış nohut ilave edilir. İnmesine yakın unlu terbiye konur, üzerine salçalı kırmızı biberli yağ\* gezdirilir (Kıraz, 2007). “Şehriye çorbası” olarak da bilinir, tel şehriye de kullanılır, maydanoz vb. de ilave edilebilir (Bülbül, 1957; Işık, 1998). İstanbul ve Van’da tavuk suyu ile yapılır (İğnem, 1951).

**Ayrınlı Yarma Çorbası (Ardahan, Bitlis, Malatya, Mardin):** Yarma haşlanır, suyu süzülür. Sonra kaynamış ayrınlıya konur. Soğan yağda kızartılarak içine dökülür (Koşay ve Ülkücan, 1961).

\* Aydın’da bu karışıma “cerp” denir (Arabacı, 1938).

Ayrılan yarma çorbasına Bitlis'te “ayran aşı” Mardin'de ise “lebeniyye” denilmektedir. Arapçada “leben” ayran anlamındadır. Bitlis'te kabak ve yumurta da koyulur (Alp, 1956; Yerlikaya, 1996).

**Baklalı Yarma Çorba (Samsun):** Yarma yıkanır, su ile birlikte biraz pişirilir. İçerisine barbunya da eklenerek iyice pişirilir. Suyu azaldıkça su eklenir. Piştikten sonra içerisine yoğurt ilave edilir. İsteğe bağlı olarak yağda kızdırılmış nane de katılabilir (Demirel, 1952). Baklalı yarma çorba “mısır çorbası” olarak da bilinir (Halıcı, 2001).

**Buğday Çorbası (Samsun):** Ilık suda buğday yarması hafifçe yıkanır. Küçük doğranan patates ve buğday yarması kaynayan suda kısık ateşte pişirilir. Tavada tereyağı eritilir, doğranmış soğan, salça, kırmızı toz biber ve nane kavrulur, üzerine dökülür (Reis, 2008).

**Bulamaç Çorbası (Aydın, Isparta, Kastamonu, Konya, Mersin, Yozgat):** Un ile su karıştırılır, içerisine sızgıç† atılıp pişirilir ve üzerine kırmızıbiberli tereyağı dökülür (Demirci, 2001; Doğdu, 2005).

**Bulgur Çorbası (Aydın, Karaman, Kayseri, Kütahya, Muğla, Sinop, Sivas):** Kalın bulgur, kemikli kıyma, tuz, salça ve su konur. Pişince yüzüne, yani üzerine nane, soğan soharıcı‡ yapılır. Üstüne yenilirken küp peyniri serpilir (Aksu, 2001; Üçer, 2013).

**Çatal Çorba (Çorum):** Mercimek akşamdan ıslanır, sabah haşlanır. Yarma ilave edilir, iyice pişirilir. Bir tavada yağ, soğan, salça kavrulur ve çorbaya ilave edilir. İyice pişip özleşince üstüne yağda kızarmış soğan dökülür. Yanında çökelekli dürüm, ardından da pekmezli dürüm yenir (Halıcı, 2001).

**Dil-Paça Çorbası (Van):** Dil, ilikli kemikle kaynatılır. İstenirse içine beyin de katılabilir (İğnem, 1951).

**Düğ Çorbası / Düğürçük Aşı (Çorum, Kırıkkale, Nevşehir, Sivas, Tokat):** Bulgur elde edilirken, ince bulgur eleğin üstünde kalır, altına ondan çok ince olan döğülcek geçer. Önce tencereye yağ, kıyma, kemikli et ve salça konulup hazırlanan soharıca su katılır. Kaynayınca döğülceği de konulup pişirilir (Üçer, 2013). Düğ çorbasına Kırıkkale'de “düğürçük aşı”; Çorum'da “düğülcek”; Nevşehir'de “düğürçü” denir (Doğan, 2001; Bal, 2002; Bakır, 2005).

**Düğün Çorbası (Ağrı, İstanbul):** Tavuk göğsü haşlanır ve didilir. Suyun arpa şehriye eklenir, ardından tavuk ve haşlanmış nohut karıştırılır. Bir kâsede yumurta sarısı, yoğurt, limon suyu ve un çırpılıp çorbaya ilave edilir. Üzerine yağda kızartılmış kırmızıbiber gezdirilir ve kıyılmış maydanoz serpilir (Uysal ve Uysal, 2008).

**Ekmek Çorbası (Mersin):** Elde ufalanan ekmek içi akşamdan yoğurt ile bir kapta iyice karıştırılır. Ertesi gün yeniden iyice karıştırılır. Bir tencerede et suyu kaynatılır. Yoğurtlu ekmek içi, karıştırılarak et suyuna yedirilir. Tuzu da ekledikten sonra hafif ateşte beş dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır. Bir tavada kızdırılan tereyağına kırmızıbiber katılarak karıştırılır, çorbaya ilâve edilir (Çelen, 2009).

**Ekşili Çorba (Kahramanmaraş):** Mercimek çorbasına sarımsak ve sıvı sumak katılarak yapılır. Üzerine yağda kızdırılmış nane dökülür (Tekinşen, 1973).

**Ezogelin Çorbası (Ağrı, İstanbul, Kilis):** Yağda soğan, sarımsak, rendelenmiş patates ve havuç kavrulur. Salça, mercimek, pirinç, bulgur, tuz ve su eklenir, orta ısıda pişirilir. Hazırlanan çorba ezilerek elekten süzülür, üzerine ayrı bir tavada kızdırılan kırmızıbiberli yağ ve nane dökülür (Halıcı, 1991; Uysal ve Uysal, 2008).

**Gebol Çorbası (Bitlis):** Kurut (kurutulmuş süzme yoğurt) üç gün önceden yıkanıp kendisinin iki buçuk katı suyla ıslatılır. Üçüncü gün elimizle veya bir tel süzgeç yardımıyla iyice ufalanır, koyu bir kıvam haline getirilir. Ilık su içerisinde gılgıl§ karıştırılır, kısık ateşte kaynatılır. Göz göz olup koyu bir kıvam alınca üzerine önceden hazırlanan sulandırılmış kurut dökülerek, kaynatılır. Tereyağında kızdırılmış pul biberi ile yenilir (Barut, 2008).

**Girar Çorbası (Ağrı, Van):** Havuç, ıspanak (pazık), domates, patates küçük küçük doğranır, haşlanır. İçine didilmiş tavuk eti eklenir (İğnem, 1951).

**Golva Çorbası (Trabzon):** Mısırlar haşlanır. Taneleri kaynamış suyun içine atılır. Haşlanmış fasulyeler ve tuz eklenip 20 dk pişirilir. Soğan ayrı bir yerde kavrulur, çorbaya ilave edilir (İskender, 1948).

† Kavrulmuş kuşbaşı et (Uslu, 2003).

‡ Soharıç: Yemeğe konulan, doğranarak yağda kavrulmuş soğan, nane, biber vb. karışımı (Türk Dil Kurumu, 2016).

§ Mısır tanesi, akdarı (Türk Dil Kurumu, 2015).

**Hamur Çorbası (Aydın, Çorum, Muş, Sinop, Tokat):** Yumurta, su, un, tuz yoğrulur, açılır. Ufak ufak kesilir, haşlanır, yoğurtla karıştırılır. Üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir (İskender, 1948). Hamur çorbası Muş'ta "kesme çorbası" olarak bilinir (Değirmenci, 1941).

**Helle Çorbası (Artvin, Ardahan, Muş, Samsun, Tokat, Yozgat):** Un tencereye konularak pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra soğumaya bırakılır. Tekrar kısık ateşin üzerine konur ve soğuk su eklenerek karıştırılır. Kıvamına gelene kadar pişirilir. Kıyma ve pul biberle kızdırılan yağ dökülerek servis edilir (Yılmaz, 1925). Helle çorbasına Muş'ta "helle aşı" da denir (Değirmenci, 1941).

**Hörre Aşı Çorbası (Kars):** Tereyağı ile un kavrulur, yavaş yavaş su eklenir, sonra tuz ve karabiberi ilave edilir. Küçük bir tavada tereyağında salça kavrulur, çorbaya karıştırılır (Uysal ve Uysal, 2008).

**İnce Bulgur Haşılı (Gümüşhane):** İnce bulgur haşlanır diğer tarafta bir çorba kaşığı un bir miktar suyla bulamaç haline getirilir ve haşlanmakta olan bulgura yavaş yavaş karıştırılır, ağır ateşte pişirilerek sulu pilav haline getirilir. Diğer tarafta yağ eritilerek servise alınan haşılın ortası açılarak eritilen tereyağı dökülür (Yılmaz, 1926).

**İrinti\*\* Çorbası (Konya, Malatya):** Nohut, fasulye, siyah mercimek birlikte haşlanır. Bulgurun irisi ilave edilir. Tavaya yağ koyulup, un kavrulur ve pişen çorbanın üzerine dökülür karıştırılır. Salçalı su ilave edilir ve kaynatılır, ateşten alınır (Burçak, 1935). İrinti çorbası Konya'da "iri çorbası" olarak bilinmektedir (Çay, 2003).

**İşkembe Çorbası (Ağrı, İstanbul, Kırıkkale, Mersin, Van):** İşkembe temizlenip iyice yıkanır, bir tencerede biraz su ile haşlanır, küçük kareler şeklinde doğranır. Aynı bir kaptan nohut haşlanır ve işkembeyle birlikte pişirilir. Bir tavada yağ ve salça kavrulup tencereye ilave edilir. Pişmesine yakın tuz ve biber eklenir. Biraz daha kaynatılıp altı söndürülür (Doğdu, 1959). Van'da "poçık" denen dananın kuyruk kısmı işkembe ile birlikte kaynatılır ve eklenir (İğnem, 1951).

**Kabaklı Çorba†† (Artvin):** Kara kabağın kabuğu soyulur, doğranır, şekerli az su ile pişirilir, iyice ezilir. Yavaş yavaş süt karıştırılır, biraz şeker ve tuz katılır (Halıcı, 2001).

**Kara Aş Çorbası / Buğday Çorbası (Kars):** Mercimek haşlanır, içine küçük doğranmış patates ve bulgur eklenir. Yeterli miktarda su ile pişirilir. Tavada soğanlar pembeleştirilir, içerisine reyhan atılır, pişen çorbanın üzerine dökülür (Ulusoy, 1946).

**Kara Lahana / Pancar Çorbası (Gümüşhane, Ordu):** Kara lahana incecik doğranır. Yağ, soğan, salça kavrulur. Su veya et suyu eklenir, kaynatılır. Pancar, haşlanmış fasulye veya pirinç eklenir. Mısır suyu karıştırılarak, acı biberle beraber ilave edilir (Halıcı, 2001; Azlık, 2006).

**Kavurmalı Çorba (Diyarbakır):** Dört tas su kaynayınca, mercimekler ve dövme eklenir. Beş dakika sonra biraz yumuşamış olan mercimek ve dövmelerin içine kavurma et katılır. İyice kaynayınca ocaktan alınır (Akgün, 1951).

**Kavut## Çorbası (Bayburt, Gümüşhane):** Tereyağında kavut üç dört dakika kavrulur, soğuk su ilave edilir. Kavurma varsa ince ince kıyıp eklenir, kaynatılır (Halıcı, 2001).

**Kelle Paça Çorbası (Ağrı, Diyarbakır, Erzincan, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, İstanbul, Kahramanmaraş, Mersin, Tunceli, Van):** Kelle ateşte demir şişlerle ütülür. Paça iyice temizlenir, küllü su ile yıkanır. Derin bir tencerede pişirilir ve eti kemikten ayrılır. Haşlama suyuna geri katılır. Biraz haşlama suyunda salça ezilip, tuzla beraber ilave edilir, 15-20 dk. pişirilir. Dövmüş sarımsak ve limon suyu karıştırılıp üzerine gezdirilir (Doğdu, 1935; Halıcı, 1991; Akgün, 2005). Kelle paça çorbası Tunceli'de sabahları çok erken, dışarıda çorbacılar da içilir (Gülizar, 1963).

**Kesme Çorba (Ardahan, Kocaeli, Manisa, Muş, Nevşehir, Yozgat):** Makarna hamuru ince çubuklar şeklinde kesilir. Bir tencerede yağ ve soğan kavrulur, haşlanmış yeşil mercimek, kıyma, salça ve ardından tuz, su ilave edilir. Su kaynayınca hamurlar eklenip pişirilir, biber katılır (Çavuşlar, 2001; Uysal ve Uysal, 2008). Kesme çorbanın içerisine Kocaeli'de "buruç", yani kurutulmuş erik atılır (Yücel, 1961).

**Kızılçık Çorbası (Bolu):** Bir tencerede dört kâse su kaynatılır. Daha sonra kaynamakta olan suya kızılçık tarhanası yavaş yavaş ilave edilir. Tuzu koyulduktan sonra beş altı dakika orta ateşte pişirilir. Arzuya göre sarımsak suyu eklenebilir (Ünalın, 2008).

\*\* Kalbur ve elek üzerinde kalan iri taneler, kalburüstü (Türk Dil Kurumu, 2014).

†† Kabak sütüsü (Halıcı, 2001).

## Fırında kavrulmuş, öğütülmüş ve elenmiş buğday (Halıcı, 2001).

**Lepe Çorbası (Mersin):** Doğranmış soğan yağda pembeleştirilir, salça, baharatlar, bulgur veya yarma konularak kavrulur, üzerine su eklenerek kaynatılır (Artun, 2013).

**Lor Çorbası (Artvin):** Ayrın pişirilip süzülür, posası (lor) ayrılır. Lor bir kapta suyla açılır, üzerine biraz un koyulup çırpılır, kaynayan suya dökülerek pişirilir. Koyulaşınca ateşten alınır. Kızdırılmış tereyağına kundar<sup>§§</sup> atılıp çorbanın yüzüne gezdirilir (Halıcı, 2001).

**Malak Çorbası (Zonguldak):** Mısır unundan yapılan koyu bir çorbadır. Mısır çorbası gibi yapılır (Özyalçın, 1995).

**Mercimek / Malhita<sup>\*\*\*</sup> Çorbası (Adana, Adıyaman, Ağrı, Antalya, Aydın, Bolu, Çorum, Diyarbakır, Elazığ, Erzurum, Giresun, Gümüşhane, Hatay, İstanbul, Kahramanmaraş, Karaman, Kayseri, Kilis, Konya, Manisa, Mardin, Mersin, Muğla, Osmaniye, Sinop, Şanlıurfa, Van):** Patates, soğan ve havuç kare doğranıp yarım kaşık yağ ile kavrulur. Un ve tuz, ardından et suyu eklenir. Yıkanan mercimek de tencereye dökülerek pişirilir ve süzgeçten geçirilir. Üzerine kimyon ve pul biberi serpilir (Doğantekin, 2001; Uysal ve Uysal, 2008). Kahramanmaraş'ta üzerine yağda kızdırılmış biber dökülür (Tekinşen, 1973). Mercimek çorbası Mardin'de "mahluta" olarak bilinir. Karışık, karıştırılmış anlamındadır (Alp, 1956).

**Mercimekli Erişte Çorbası (Malatya):** Siyah mercimek yıkanır ve haşlanır. Aynı bir tencerede soğan ve salça kavrulur, haşlanan mercimekler bu karışıma eklenir, bir iki taşım kaynatılır. Çorbalık erişte ilave edilerek erişteler pişene kadar kaynatılır ve servis edilir (Kapıkıran, 2006).

**Mercimek Herlesi / Toplu Çorba (Sivas):** Pişirilen yeşil mercimek bir tencerede yağ ile karıştırılarak haşlanmış mercimeğin suyuyla koyu olarak pişirilir. Yenirken çorbanın yüzüne küp peyniri<sup>†††</sup> ekilir. Bu nedenle toplu çorbada denir (Üçer, 2013).

**Mısır Çorbası (Bolu, Giresun, Kocaeli):** Mısır unu su ile açılır, kaynayan suyu dökülür, karıştırılır. Bir iki taşım kaynatılır. Ocağı söndürmeye yakın süt ilave edilir, bir taşım kaynatılıp yenilir (Özdemir, 2004).

**Miyane / Un Çorbası / Kavurma Herlesi (Afyon, Antalya, Aydın, Bolu, Çorum, Gümüşhane, Kars, Kayseri, Konya, Mersin, Muğla, Muş, Sinop, Sivas):** Un yağ ile kavrulur. Yavaş yavaş et suyu ya da su ilave edilir. Yeterince tuz konup, koyulaşınca kadar pişirilir (Aydoğuş, 1996; Doğruol, 1996). Miyane çorbası Kars'ta "herle" ismiyle yapılır (Ulusoy, 1926).

**Onbeş Çorbası (Isparta):** Un, su ve tuz ile katı bir hamur yapılır, özleştirilir, biraz dinlendirilir. Un ile küçük parçalar koparılır, unun içine koyulur. Yapılan hamurlar kaynayan tuzlu suya atılır, haşlanır. Servis ederken isteğe bağlı olarak ister yoğurt ya da sadece kaymak yağı dökülerek yenilir (Saygın, 2008).

**Ölemez Çorbası (Muğla):** Tereyağı ile soğan kavrulur. Yeteri kadar salça konur ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta un suyla beze haline getirilir. Çorbanın içine yavaş yavaş ilave edilir. Hamur olmamasına dikkat edilir. Un kokusu gidene kadar kaynatılır. Yenilirken üzerine limon suyu veya nar ekşisi dökülür (Bulut, 2002).

**Pancar Çorbası (Giresun, Nevşehir):** Yarma ve fasulye önceden pişirilir. Pancar yıkanır ve doğranır. Yarma ve fasulyenin olduğu kaynar suya pancar atılır. Terbiyesi için un çalınır. Tuz, biberle bir taşım daha kaynatılır ve servis edilir (Zıvalı, 2007).

**Pirinç Çorbası (Afyon, Çorum, Giresun, Muğla, Sinop):** Et suyu ile pirinç kaynatılır, tuz eklenir. Aynı bir kapta tereyağında ince doğranmış domates kavrulur. Pişen pirinçlere karıştırılır. İsteğe göre üzerine kıyılmış maydanoz veya karabiber serpilir (Uysal ve Uysal, 2008).

**Puşruk Çorbası (Ardahan):** Kaynar suya un yavaş yavaş katılıp pişirilir. Ocaktan inmeye yakın tuluk peyniri katılır. Bir süre daha ateşte tutulduktan sonra ocaktan alınır. Ocaktan indirildikten sonra tereyağında pişirilen yumurta eklenip servis edilir (Kurt, 2006).

**Sakala Çarpan (Afyon):** Mercimekli Erişte Çorbası gibi yapılır.

**Soğanlı Çorba (Diyarbakır):** Yağda ince doğranmış soğanlar pembeleştirilir. Rendelenmiş domates ilave edilir, karıştırılır. Un eklenerek kavrulur ve et suyu katılır. Soğanlar iyice pişince karabiber ve tuz eklenir. Sıcakken rendelenmiş kaşar karıştırılarak yenir (Uysal ve Uysal, 2008).

§§ Yörede bulunan yabani ot. Karaçalı.

\*\*\* Kırılmış mercimek (Halıcı, 2013).

††† Küpe basılan peynir (Demirel, 1952).

**Sulu Pilav## (Karaman):** Yağ eritilir, salça, kırmızı pul biber ilave edilip bir iki kez karıştırılır. Daha sonra bulgur eklenerek bir iki dakika kavrulur. Sıcak su ilave edilir, kaynayınca tuz ve kemikli kavurma eklenir. Kısık ateşte bulgur yumuşayınca kadar pişirilir. Kıyma ile de yapılabilir (Işık, 2006). Karaman'da bazı aileler, her pazar kahvaltıda sulu pilav tüketirler (Coşkun, 1924).

**Süt Çorbası (Artvin, Konya, Balıkesir, Bursa, Gümüşhane, Niğde):** Bir tas süt kaynatılır. İçine bir avuç dolusu bulgur atılır, tuzu ilave edilir, sıcak veya soğuk içilir (Emir, 2002; Çakır, 2004; Çetinkaya, 2005).

**Sütlü / Pirinç Çorbası (Artvin, Aydın, Bolu, Eskişehir, Kayseri, Kocaeli, Malatya, Ordu, Sakarya, Yozgat):** Süt kaynadıktan sonra içine pirinçler atılır. Şiştikten sonra tuzu koyulur ve bir iki dakika kaynatılıp ocaktan alınır (Soykan, 2002; Dikmen, 2007). Sütlü çorbaya Kocaeli'de "papuarnik" de denir, Yunanca sütlü çorba anlamındadır. Bu çorbanın yapılış alışkanlığı Yunanistan'dan göçen Türk ailelerden edinilmiştir (Molla, 2009).

**Sütlü Bulamaç (İzmir):** Bir kilo süte; dört kaşık un, dört beş kaşık şeker koyulur ve karıştırılır. Eze eze pişirilir. Un kokusu kalmayıp salep şekline gelince tabaklara konulur (Halıcı, 1981).

**Sütlü Gendime\$\$\$ Çorbası (Artvin):** Gendime haşlanır. Süt ilave edilir, tuz katılır (Halıcı, 2001).

**Sütlü Göce Çorbası (Çanakkale):** Sütlü Gendime Çorbası gibi yapılır.

**Sütlü Yarma Çorbası (Ardahan, Çorum, Kayseri, Muş, Samsun):** Sütlü Gendime Çorbası gibi yapılır.

**Şehriye Çorbası (Ağrı, Aydın, Antalya, Bolu, Çorum, İstanbul, Sakarya, Van):** Arpacık çorbası gibi yapılır.

**Tandır Çorbası (Konya):** Mercimek, nohut, fasulye, bulgur, pirinç, kuru kıyma, bol kırmızıbiber, kurutulmuş yeşil biber, salça, su ve yağ çömleğe koyulur, tandırın dibine yerleştirilerek pişirilir. Günümüzde bakliyatlar haşlanarak normal tencere ve ocakta pişirilmektedir (Hatipoğlu, 1995).

**Tarhana (Adana, Adıyaman, Afyon, Ağrı, Aksaray, Amasya, Ankara, Antalya, Artvin, Aydın, Balıkesir, Bartın, Bilecik, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çorum, Denizli, Düzce, Edirne, Elazığ, Eskişehir, Gaziantep, Giresun, Isparta, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Karabük, Karaman, Kastamonu, Kayseri, Kırklareli, Kocaeli, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa, Mersin, Muğla, Nevşehir, Niğde, Osmaniye, Sakarya, Samsun, Sinop, Sivas, Tekirdağ, Uşak, Yalova, Zonguldak):** Tarhana iki şekilde pişirilebilir. 1. Soğuk su ya da et suyu ile tarhana beraber karıştırılarak 10 dakika pişirilir. Yağ eritilir, kırmızıbiber, nane atılıp çorbanın üzerine gezdirilir. 2. Yağda domates veya salça kavrulur, et suyu eklenir. Tarhana sulandırılıp ilave edilerek pişirilir. Göceli tarhananın akşamdan ıslatılması gerekir (Halıcı, 1981; Emir, 2002; Aydoğan, 2004; Denizli, 2006; Arslan, 2007; Çakmak, 2007; Doğmaz, 2007). Yöreye göre baharatlar ve ilave malzemeler değişebilir (et, nohut, börülce vb.). Tarhananın yanında Balıkesir'de turşu; Denizli'de ufak çiğ patlıcanların kabuğu soyulup yenilmektedir. Konya'da tarhana ile birlikte kök soğan ve baş hıyar yenilir (Serin, 1996; Özcan, 2002; Halıcı, 2005). İzmir'de ise tarhana hem normal hem de börülceli tüketilir (Kalabaş, 2001).

**Toğa Çorbası (Karaman, Kayseri):** Yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır. Bu karışıma et, bulgur ve nohut katılarak, sürekli karıştırılır ve kaynatılır. Bir tavada eritilen tereyağına nane ve kırmızıbiber katılır ve pişen çorbanın üzerine dökülür. Toğa çorbası, bulgurlu yoğurt çorbasıdır. Niğde'de "ürün" olarak; Karaman'da "toyga çorbası" olarak bilinir ve üzerine naneli yağ gezdirilir (Işık, 2006; Akkaş, 2009).

**Turşu / Fasulye Çorbası (Giresun):** Fasulye turşusu on dakika suda bekletilir ve süzülür. Soğan doğranarak yağ ile kavrulur. Fasulyeler ince kıyılarak konulur, biraz kavrulur. Su ilave edilerek kaynatılır. Mısır ekmeği parçalanır ve ilave edilir. Bir sürede böyle kaynatılarak pişirilir (Zıvalı, 2007).

**Ufalamaç Çorbası (Muğla):** Bir miktar una soğuk su serpilerek bir tepsi içinde elle ufalanır, pirinç ebadında veya daha büyük boyda hamur parçaları yapılır. Ufalamaçlar tuzlu suda kaynatılır, pişince karabiber ve tereyağı eklenir (Şahin, 2001).

**Uğmaç / Ovmaç Çorbası (Bilecik, Bolu, Çanakkale, Gümüşhane, Kastamonu, Kocaeli, Konya, Niğde, Zonguldak):** Ufalamaç Çorbası gibi yapılır (Emir, 2002; Güldemir, 2007).

**Ürün Çorbası (Niğde):** Toğa Çorbası gibi yapılır (Emir, 2002).

## Sulu pilav Sivas'ta "dügölcek çorbası" olarak bilinir (Işık, 2006).

\$\$\$ Dibekte dövülerek yemek yapılan buğday ya da arpa (Halıcı, 2013).

**Yağlaş (Sivas):** Un ve su karıştırılarak pişirilir. Üstüne kızdırılmış yağ dökülerek yenir (Kut, 1988).

**Yayla Çorbası (Ağrı, Konya, Muş, Van):** Yarma haşlanıp tuluk ayrıyla özenir. Dağ kekiği atılıp tereyağıyla süslenir (Ulu, 2007).

**Yeşil Mercimek Çorbası (Konya, Van):** Yeşil mercimek ayıklanır yıkanır. Bol suyla tencerede ateşe konulur. Mercimeklerin yumuşamasına yakın bir avuç bulgur atılır, tuz konur. Ayrı bir yerde tereyağı ile un kavrulur. Çorbaya ilave edilip karıştırılır. Diğer tarafta bir tavada tereyağında ince doğranmış soğan kavrulur. Kırmızı toz biber konur. Karıştırılıp çorbanın üzerine dökülür. Bir süre kaynatılıp ateşten alınır. İstenirse bu çorbaya kaynatma esnasında kemik de konulur (Çetinkaya, 2005). Van da bulgur yerine yumurta, un ve kıymadan yapılmış fındık büyüklüğünde parçalar eklenir (İğnem, 1951).

**Yoğurt / Yoğurtlu Çorba (Antalya, Artvin, Bolu, Çorum, Düzce, Erzurum, Giresun, Kayseri, Malatya):** Pirinç bir su bardağı suda haşlanır, süzülür, soğutulur. Yoğurt ile yumurta çırpılır ve pirinç eklenir. Su dökülür, karıştırılarak kaynatılır. Pişince tuzu eklenir. Üzerine yağda kavrulmuş kuru nane, kekik ve kırmızıbiber eklenir (Akman vd, 2001; Çınar, 2001; Altınpınar, 2004).

**Yoğurtlu Mantı Çorbası (Kayseri):** Un, yumurta, su ve tuzla hazırlanan hamurdan açılan yufkadan küçük kıymalı mantılar yapılır. Kaynayan suda pişirilir, sarımsaklı yoğurt ile karıştırılır, üzerine tereyağı gezdirilir (Budak vd, 2002).

**Yoğurtlu Taze Fasulye Çorbası (Bolu, Samsun):** Halka şeklinde doğranmış fasulyelerle birlikte domatesler orta ateşteki ocakta kavrulur, su eklenerek haşlanır. Başka bir kaptaki yoğurt, un, yumurta, iki kâse su ile çırpılır. Haşlanmış olan fasulyelere yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır, tuz eklenir (Ünalın, 2008). Samsun'da un yerine yarma ile yapılır (Demirel, 1952).

### 3. Sonuç

Uzun süreli ve detaylı bir tarama ile yazılı ve sözlü kaynaklardan oluşturulan bu çalışma ile Türkiye'de, kahvaltıda tüketilen çorbalar ortaya çıkarılmıştır. Sonuç olarak; günümüzde, kahvaltıda çorba tüketiminin eskisi kadar yaygın olmadığı belirlenmiştir. Ülkemizde tarhana çorbasının hemen hemen bütün illerde tüketildiği anlaşılmaktadır. Bunu mercimekli ve un çorbalarının takip ettiği; yoğurtlu, sütlü, bulgurlu, hamurlu çorbalar ve kelle paça çorbasının kahvaltıda yaygın olarak tüketildiği saptanmıştır. Kahvaltıda en çok çorba çeşidi tüketilen iller sırasıyla; Konya, Çorum (on çeşit), Ağrı, Kayseri, Aydın (dokuz çeşit), Kayseri, Van, Artvin, Mersin, Muğla, Bolu (sekiz çeşit), Giresun, Gümüşhane, Karaman, İstanbul (yedi çeşit), Malatya, Muş, Samsun, Sinop (altı çeşit)'tur. Bazı çorbaların ise yöresel tüketimi olduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca, çalışma ile benzer çorbaların farklı yörelerde değişik isimlerle bilindiği; küçük farklılıklarının olduğu ortaya çıkmıştır.

Çalışmada, kahvaltıda çorba tüketimi bilgisine mutfak kültürü derleme çalışmalarında kaynak kişilerin beyan etmemesi ve/veya ilgili yöreden bilgilere erişilememesi sebepleriyle ulaşılamayan bazı iller mevcuttur. Bu iller; Iğdır, Çankırı, Rize, Bingöl, Şırnak, Hakkari ve Kırşehir'dir. Elde edilen bilgilerin görsel görünümü niteliğinde Şekil 1'de yer alan "Türk Mutfağı'nda kahvaltıda tüketilen çorbaların haritada dağılımı" hazırlanmıştır. Bu şekilde çalışmanın harita üzerinden özetlenmesi ve anlatımı mümkün olmaktadır.



Şekil 1: Türk Mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbaların haritada dağılımı.

Günümüzde, çorbaların Türk mutfağındaki yeri ve önemi hakkında çeşitli çalışmalar yapılmasına rağmen kahvaltıda tüketilen çorbalar ilgili çalışmalar bulunmamakta, çalışmaların içerisinde sınırlı olarak yer verilmektedir. Bu nedenle, çok zengin bir içeriğe sahip olan Türk mutfağında, kahvaltı kültürünün ve kahvaltıda tüketilen çorbaların tanıtılması Türk mutfak kültürü açısından önemlidir.

Toplumsal yaşamdaki değişmelerin yemek kültüründe de çok hızlı bir değişim ve etkileşime neden olması kaçınılmazdır. Yemek kültürü ile ilgili verilerin bir an önce yazıya geçirilerek hizmete sunulması büyük önem taşımaktadır. Çalışmanın Türk mutfak kültürünün zenginliğinin tanıtılması ve öneminin vurgulanması açısından yararlı olacağı düşünülmektedir. Bu amaçla gelecek dönemlerde alan çalışmaları ile daha fazla bilgi toplanmalıdır. Deneysel uygulamalarla daha görsel ve dikkat çekici çalışmalar yapılmalıdır. Ayrıca illerdeki belediyeler, kültür ve turizm müdürlükleri bu konuda uygun mekânlar oluşturmalıdır. Bu uygulamalar, kahvaltıda çorba tüketim alışkanlığının yaygınlaşması açısından önemli olacaktır. Bu şekilde, ilgili bölgenin kültürel ve ekonomik gelişmesine ve turizm hareketliliğine katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

### Kaynakça

Akgün, M. (2005). *Diyarbakır Silvan İlçesi Gelenek Göreneklere ve Yöresel Yemekleri*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Akgün, Selma. Doğum Tarihi: 1951, İlkokul, Ev Hanımı, Silvan/Diyarbakır.

Aktaş, Z. (2009). *Niğde İli Yemek Kültürü*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Akman, M., Şeker, E., Çetinkaya, A. Ş., Kozak, İ., & Yardımcı, P. (2001). Silifke Yöresi Geleneksel Yemeklerinin Tesbiti ve Türk Mutfağına Kazandırılması. K. Toygar (Dü.) içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay. No: 29.



- Aksu, G. N. (2001). *Sivas/Suşehri Halk Mutfağı. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Alp, Faruk. Doğum Tarihi: 1956, Üniversite, Uzman, Midyat/Mardin.
- Altınpınar, Ö. (2004). *Antalya İli Yöresel Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Arabacı, Müzeyyen. Doğum Tarihi: 1938, Okur Yazar Değil, Ev Hanımı, Nazilli/Aydın.
- Arslan, Ö. (2007). *Tekirdağ İli Hayrabolu İlçesi Labana Köyü Gelenek ve Görenekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Artun, E. (2013). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler. S. M. Koz (Dü.) içinde, *Geçmişten Günümüze Mili Yemek Kültürümüz* (s. 425-461). İstanbul: Kitabevi.
- Aydoğan, N. (2004). *Uşak Yöresi Yöresel Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Aydoğuş, H. (1996). *Afyonkarahisar Yöresi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Lisans Tamamlama Tezi)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Anabilim Dalı.
- Azlık, H. (2006). *Ordu İli Kırılı Beldesi Mutfak Kültürü. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Bakır, M. (2005). *Kırkkale'nin Yöresel Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Bal, A. (2002). *Taşanlı İlçesinin Gelenek, Görenekleri ve Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Barut, E. (2008). *Bitlis Mutfağı ve Kültürel Özellikleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Budak, N., Şahin, H., & Çiçek, B. (2002). Kayseri Mantıları. K. Toygar (Dü.) içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 69-92). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 30.
- Bulut, S. (2002). *Dalaman Yöresi Halk Mutfağı. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Burçak, Rukiye. Doğum Tarihi: 1935, ---, Ev Hanımı, Beyşehir/Konya.
- Bülbül, Nurten Deniz. Doğum Tarihi: 1957, Üniversite, Öğretmen, İstanbul.
- Coşkun, Ümmügülüm. Doğum Tarihi: 1924, ---, ---, Yozgat.
- Çakır, Ş. (2004). *Bursa İlinin Yöresel Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Çakmak, F. (2007). *Isparta Mutfak Kültürü. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Çavuşlar, S. (2001). *Manisa Halk Mutfağı. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Çay, N. (2003). *Gelenek ve Görenekleriyle Beşehir. (Yayımlanmamış seminer)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Çelen, N. (2009). Lütfen, önce bayat ekmek!. *Zaman*, [Online] Available at: <<http://ailem.zaman.com.tr/?hn=4599>> [Erişim Tarihi: 11.12.2019].
- Çetinkaya, N. (2005). *(Konya/Cihanbeyli) Beyliova Köyü Mutfak Kültürü ve Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*. Konya: Kendi Basımı.
- Çınar, N. (2001). *Erzurum Yöresine Ait Yemekler. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Değirmenci, Perihan. Doğum Tarihi: 1941, Okur Yazar, Ev Hanımı, Bulanık/Muş.
- Demirci, T. (2001). Şarkikaraağaç Yemekleri. K. Toygar (Dü.) içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay. No: 28.
- Demirel, Hanım. Doğum Tarihi: 1952, İlkokul, Ev Hanımı, Vezirköprü/Samsun.
- Denizli, S. (2006). *Karabük Yöresi Gelenek-Görenek Yemek Tarifleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

- Dikmen, Ö. (2007). *Sakarya Mutfak Kültürü. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Dilbaz, D. ve İncekara, İ. (2007). *Karaman Yemekleri*. Karaman: Komsan Ofset.
- Doğan, D. (2001). *Çorum Yöresi Mutfağı, (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Doğantekin, S. (2001). *Adıyaman'a Ait Yemekler. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Doğdu, Ayşegül. Doğum Tarihi: 1935, ---, Ev Hanımı, Gülümpeşalı Köyü/Silifke/Mersin.
- Doğdu, Dürdane. Doğum Tarihi: 1959, ---, Ev Hanımı, Gülümpeşalı Köyü/Silifke/Mersin.
- Doğdu, H. (2005). *Mersin İline Ait Gelenek Görenek ve Yemek Tarifleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Doğmaz, İ. (2007). *Burdur İli Yeşilova İlçesi Karaatlı Köyü Mutfak Kültürü. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Doğruol, H. (1996). Ayaş Geleneksel Halk Mutfağı ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme. K. Toygar (Dü.) içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay. No: 17.
- Emir, M. (2002). *Niğde İli Bor İlçesi'nin Yöresel Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Erdoğan, A. (2000). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri. N. K. Çevik (Dü.) içinde, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü.
- Guggenmos, Karl vd. (2010). *Culinary Essentials*. USA: Johnson & Wales University.
- Güldemir, O. (2007). *Bilecik Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Gülizar, Gülsüm. Doğum Tarihi: 1963, Okur Yazar Değil, Çiftçi, Tunceli.
- Halıcı, N. (1981). *Ege Bölgesi Yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (1991). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri*. Konya: Arı Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Ankara: GÜR-Ay Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2005). *Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri*. İstanbul: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hatipoğlu, R. (1995). *Konya İli Sille Yöresine Ait Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış mezuniyet tezi)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Işık, N. (1998). *Karaman'dan Yurt Dışına Giden Ailelerin Beslenme Alışkanlıkları (Yayımlanmamış doktora tezi)*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Işık, N. (2006). *Bulgur Yemekleri (2. b.)*. İstanbul: Alfa Basım Yayımları.
- İğnem, Maşallah. Aşçı. Doğum Tarihi: 1951, İlkokul, Van.
- İskender, Emine. Doğum Tarihi: 1948, Okur Yazar, Ev Hanımı, Yomra/Trabzon.
- Kalabaş, R. (2001). *İzmir Yöresi Gelenek Görenek ve Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Kapıkıran, D. (2006). *Malatya Mutfağı. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Karaca, S. (2005). *Muğla Milas İlçesi Yemek Kültürü, (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Kesmen, G. (2006). *Çorbalar. (Basılmamış Yüksek Lisans Semineri)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Kiraz, M. (2007). *Aydın İli Koçarlı İlçesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri. (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Koşay, H. Z. & Ülkücan, A. (1961). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. Ankara: Milli Eğitim Basımevi.
- Kurt, E. (2006). *Kars/Pasof İlçesinin Mutfağı, (Yayımlanmamış alan çalışması)*. Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Kut, G. (1988). Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri. F. Halıcı (Dü.), *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. içinde Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Güven Matbaası.

Kut, G. (2000). Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü. N. K. Çevik (Dü.) içinde, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü.

Molla, M. (2009). *Kocaeli Karamürsel Yemek Kültürü ve Mutfak Özellikleri*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Özcan, S. (2002). *Balıkesir İlinin Yöresel Yemekleri*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Özdemir, E. (2004). *Bolu İli Mengen İlçesi Karandı Alıçelebiler Karaşehler Köylerine Ait Yemek Tarifleri*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Özyalçın, A. (1995). *Zonguldak İli Yöresel Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış mezuniyet tezi). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Reis, E. (2008). *Samsun İli Yemek Kültürü ve Mutfak Özellikleri*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Saygın, N. (2008). *Yalvaç Mutfak Kültürü*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Serin, H. (1996). *Konya'nın Kızılören Kasabasının Yemeklerine Ait Yapılan Yöresel Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Bitirme Tezi). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Soykan, Z. (2002). *Aydın/Yenipazar İlçesinin Yöresel Yemekleri Gelenek ve Görenekleri* (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Şahin, A. (2001). *Fethiye/İncirköy ve Çevresi Yöresel Yemekleri*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Tekinşen, K. Kaan. Doğum Tarihi: 1973, Üniversite-Doktora, Öğretim Üyesi, Kahramanmaraş.

Türk Dil Kurumu. (2014). İrinti. *Türkiye Türkçesi Ağzları Sözlüğü'nde Söz Arama*, [Online] Available at: <[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=irinti](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=irinti)>, [Erişim tarihi: 16.02.2014].

Türk Dil Kurumu. (2015). Gılgıl. *Türkiye Türkçesi Ağzları Sözlüğü'nde Söz Arama*, [Online] Available at: <[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=g%C4%B1lg%C4%B1](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=g%C4%B1lg%C4%B1)>, [Erişim tarihi: 12.05.2015].

Türk Dil Kurumu. (2016). Soharıç. *Türkiye Türkçesi Ağzları Sözlüğü'nde Söz Arama*, [Online] Available at: <[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=sohar%C4%B1%C3%A7](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=sohar%C4%B1%C3%A7)>, [Erişim tarihi: 16.07.2016].

Ulu, V. (2007). *Konya Beyşebir Adaköy Yemek Kültürü*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Ulusoy, Bedriye. Doğum Tarihi: 1946, İlkokul, Ev Hanımı, Kağızhanı/Kars.

Uslu, A. (2003). *Alanya Mutfak Kültürü*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Üçer, M. (2013). Sivas Sofrası. S. M. Koz (Dü.) içinde, *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz* (s. 803-835). İstanbul: Kitabevi.

Ünalın, D. (2008). *Bolu Mutfağı*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Yerlikaya, Ö. (1996). *Adilcevaz Yöresine Ait Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış mezuniyet tezi). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Yılmaz, Arzu. Doğum Tarihi: 1926, İlkokul, Ev Hanımı, Gümüşhane.

Yılmaz, Emine. Doğum Tarihi: 1925, İlkokul, Ev Hanımı, Çorum.

Yücel, İrfan. Doğum Tarihi: 1961, Üniversite, Öğretmen, Kandıra/Kocaeli.

Zıvalı, E. (2007). *Giresun/Kaledibi Köyü Mutfak Kültürü ve Yemek Araştırmaları*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.