

T.C.  
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALARIN ÖNEMİ VE  
GÜNÜMÜZ BESLENME ALIŞKANLIKLARINDAKİ YERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İrem YALÇIN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

AĞUSTOS, 2021



T.C.  
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALARIN ÖNEMİ VE  
GÜNÜMÜZ BESLENME ALIŞKANLIKLARINDAKİ YERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İrem YALÇIN  
(19200102008)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

Tez Danışmanı: . Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN

AĞUSTOS, 2021



## KABUL VE ONAY





## AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri” başlıklı çalışmamın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun olarak tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmam içerisinde kullandıkları her yerde atıf yapıldığını belirtir ve onurumla doğrularım.

21.09.2021

**İrem YALÇIN**





## TEŞEKKÜR

Her zaman yanımda olan, yaşadığım tüm zorluklara karşı göğüs germem konusunda bana güç veren, bana herkesten çok inanan, maddi ve manevi destekleyen, sevgili annem Canan YALÇIN ve babam Recep YALÇIN'a,

Tez ile ilgili sık sık fikirlerini sorduğumda sıklımadan her zaman cevap verip bir üçüncü göz olarak önerilerde bulunan, canım sikkinken yüzümü güldüren ve beni her daim yüreklendiren biricik kardeşim Kemal YALÇIN'a

Bu süreçte sevgisi ve dualarını eksik etmeyen Anneanneciğim Fatma ŞENTÜRK'e

Yüksek lisans serüvenine birlikte başladığım ve birbirimizle sürekli bilgi aktarımda bulunduğumuz, birbirimizi yüreklendirdiğimiz canım arkadaşlarım Elmas YILMAZ, Büşra ÇAKIR ve Berna GÜNEY'e

Tüm kalbimle teşekkür ediyorum.

Ve son olarak Yüksek lisansım sürecinde eğitim aldığım İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans bölüm başkanı Prof. Dr. Aziz EKŞİ hocama ve üzerimde emeği geçen diğer hocalarıma, tez çalışmamı tamamlamam konusunda beni destekleyen, katkılarını esirgemeyen, kıymetli hocam Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN'a şükran ve saygılarımı sunuyorum.

**İrem YALÇIN**



## İÇİNDEKİLER

### Sayfa

<b>KABUL VE ONAY</b> .....	<b>iii</b>
<b>AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI</b> .....	<b>v</b>
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	<b>vii</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>ix</b>
<b>TABLolar LİSTESİ</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xvii</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>1. GENEL BİLGİLER</b> .....	<b>3</b>
1.1 Çorba .....	3
1.1.1 Çorba nedir? .....	3
1.1.2 Çorbanın yeri ve önemi .....	3
1.1.2.1 Dünya mutfaklarında çorbanın yeri ve önemi.....	3
1.1.2.2 Türk mutfağında çorbanın yeri ve önemi .....	6
1.1.3 Çorba çeşitleri .....	8
1.1.3.1 Kullanılan malzemelere göre çorba çeşitleri.....	8
1.1.3.2 Pişirme tekniği açısından çorba çeşitleri.....	10
1.1.4 Çorbalarda kullanılan terbiye çeşitleri .....	11
1.1.4.1 Sütlü terbiye .....	11
1.1.4.2 Yoğurtla terbiye .....	11
1.1.4.3 Unla terbiye.....	11
1.1.4.4 Limonlu terbiye.....	12
1.1.4.5 Sirke ve sarımsaklı terbiye .....	12
1.1.5 Çorba hazırlıkları ve püf noktaları .....	12
1.1.6 Sağlık ve besleyiciliği yönünden çorba .....	13
1.2 Osmanlı Mutfağında Çorba .....	14
1.2.1 Osmanlı mutfağında çorbaların yeri ve önemi.....	15
1.2.1.1 Yeniçeri ocağında çorbanın yeri ve önemi.....	18
1.2.1.2 Ramazan ayında çorbanın yeri ve önemi .....	20
1.2.2 Osmanlı döneminde sıklıkla yapılan çorba türleri .....	21
1.2.2.1 Aşure .....	29
1.2.3 Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları ve içlerinde bulunan çorba çeşitleri .....	32
<b>2. YÖNTEM VE ALAN ARAŞTIRMASI</b> .....	<b>35</b>
2.1 Araştırmanın Önemi ve Amacı .....	35
2.2 Araştırma Modeli .....	36
2.3 Araştırma Evreni ve Örneklemi .....	36
2.4 Araştırmanın Ölçme Araçları .....	36
2.5 Verileri Toplama Süreci .....	36
2.6 Verilerin Değerlendirilmesi Süreci .....	37

<b>3. BULGULAR .....</b>	<b>39</b>
3.1 Pilot Çalışma .....	39
3.1.1 Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğine ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik bulguları .....	40
3.1.2 Ölçeğin son hali.....	42
3.2 Ana Çalışma .....	42
3.2.1 Katılımcıların kişisel bilgileri.....	42
3.2.2 Çorba Tüketim alışkanlıkları ve çorba bilinirliğine yönelik bulgular.....	48
3.2.3 Çorba tüketim alışkanlıkları ve kişisel bilgiler arasındaki ilişkiler.....	51
<b>4. SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>61</b>
4.1 Osmanlı Saray Mutfağına Ait Çorba Reçeteleri.....	67
4.1.1 Ak Çorba .....	67
4.1.2 Akciğer Çorbası.....	68
4.1.3 Arap Aşı .....	69
4.1.4 Arpağon Çorbası .....	70
4.1.5 Ayran Çorbası .....	71
4.1.6 Badem Çorbası .....	71
4.1.7 Bademli, Terbiyeli Tavuk Çorbası .....	72
4.1.8 Balık Çorbası (İstavrit).....	74
4.1.9 Balık Çorbası (Levrek).....	75
4.1.10 Buğday Çorbası .....	76
4.1.11 Çerkez Çorbası .....	77
4.1.12 Ciğer Çorbası.....	77
4.1.13 Düğün Çorbası.....	78
4.1.14 Ekmek Tarhanası.....	79
4.1.15 Ekşili Çorba.....	80
4.1.16 Ekşili Loğusa Çorbası .....	81
4.1.17 Etli Kıtır Çorbası .....	82
4.1.18 İrmik Çorbası.....	83
4.1.19 İşkembe Çorbası .....	84
4.1.20 Kesme Hamur Çorbası .....	85
4.1.21 Kıymalı Tarhana Çorbası .....	86
4.1.22 Kulak Çorbası.....	87
4.1.23 Kuru Bamyaya Çorbası.....	87
4.1.24 Lebniye Çorbası.....	88
4.1.25 Macar Çorbası .....	89
4.1.26 Mehir Çorbası.....	89
4.1.27 Mercimek Çorbası .....	90
4.1.28 Nohut Çorbası .....	92
4.1.29 Omaçlı Mercimek Çorbası .....	93
4.1.30 Patatesten Ezmeli Terbiyeli Çorba.....	94
4.1.31 Piliç Çorbası .....	94
4.1.32 Pirinç Çorbası.....	95
4.1.33 Pirinç Çorbası .....	96
4.1.34 Reyhanlı Şehriye Çorbası.....	97
4.1.35 Sebze Çorbası .....	98
4.1.36 Şehriyeli Çorba.....	99
4.1.37 Süleymaniye Çorbası.....	99
4.1.38 Sütü Pirinç Çorbası .....	101
4.1.39 Tandır Çorbası.....	101

4.1.40 Tarhana Çorbası .....	102
4.1.41 Tavşan Çorbası.....	102
4.1.42 Terbiyeli Ciğer Çorbası.....	103
4.1.43 Toyga Aşı.....	103
4.1.44 Tutmaç Çorbası .....	104
4.1.45 Yeşil Bezelye Çorbası.....	105
4.1.46 Yoğurtlu Çorba .....	105
4.1.47 Zerdeçalı Mercimek Çorbası.....	106
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>109</b>
<b>EKELER .....</b>	<b>113</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>123</b>





## TABLolar LİSTESİ

### Sayfa

<b>Tablo 4.1:</b> Ölçek maddeleri .....	39
<b>Tablo 4.2:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri .....	41
<b>Tablo 4.3:</b> Ölçeğin Son Hali .....	42
<b>Tablo 4.4:</b> Katılımcıların Cinsiyetlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	42
<b>Tablo 4.5:</b> Katılımcıların Yaşlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	43
<b>Tablo 4.6:</b> Katılımcıların İkamet Ettikleri Şehre Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	43
<b>Tablo 4.7:</b> Katılımcıların Öğrenim Durumlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	44
<b>Tablo 4.8:</b> Katılımcıların Gastronomi Eğitimlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	44
<b>Tablo 4.9:</b> Katılımcıların Medeni Durumlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	45
<b>Tablo 4.10:</b> Katılımcıların Mesleklerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	45
<b>Tablo 4.11:</b> Katılımcıların Aylık Gelirlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları ....	45
<b>Tablo 4.12:</b> Katılımcıların Çorba Tüketimlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	46
<b>Tablo 4.13:</b> Katılımcıların Fastfood Yeme Alışkanlıklarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	46
<b>Tablo 4.14:</b> Katılımcıların Evde Yemek Yapma Sıklıklarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	47
<b>Tablo 4.15:</b> Katılımcıların Dışarıda Yemek Yeme Sıklıklarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları .....	47
<b>Tablo 4.16:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları .....	48
<b>Tablo 4.17:</b> Osmanlı Saray Mutfağına Ait Çorba Çeşitlerinin Bilinirliğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları .....	49
<b>Tablo 4.18:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları .....	51
<b>Tablo 4.19:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeğine ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları .....	52
<b>Tablo 4.20:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve İkamet Edilen Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları .....	52
<b>Tablo 4.21:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeğine Öğrenim Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları .....	53
<b>Tablo 4.22:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Gastronomi Eğitimi Alma Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları .....	54
<b>Tablo 4.23:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Medeni Durum Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları .....	54

<b>Tablo 4.24:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Meslek Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları .....	55
<b>Tablo 4.25:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları .....	56
<b>Tablo 4.26:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Çorba Tüketim Sıklığı Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları ..	57
<b>Tablo 4.27:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Fast food Tüketimi Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları .....	57
<b>Tablo 4.28:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Evde Yemek Yapma Sıklığı Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları ..	58
<b>Tablo 4.30:</b> Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Dışarıda Yemek Yeme Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları ..	59





## ÖZET

### OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALARIN ÖNEMİ VE GÜNÜMÜZ BESLENME ALIŞKANLIKLARINDAKİ YERİ

Türklerin başyemeği olan çorba geleneksel bir yiyecek olması dışında besleyici ve ekonomik olması nedeniyle halkın en alt kesiminden padişaha kadar herkes tarafından yapılan bir yemek olmuş ve tüm kesimler arasında yaygınlaşmıştır. Akşam yemeklerinin yanı sıra kahvaltılarda dahi tüketilmiştir. Türk mutfak kültürünün oluşmasında temel olan Osmanlı Mutfak kültüründeki çorbaların önemini vurgulamak ve günümüz Türk mutfak kültüründeki değerinin artmasına yardımcı olmak, Saray mutfak kültüründe yapılan çorba çeşitlerinin bilinmesi günümüze uyarlanması genç nesil tarafından sofralarda tüketilmesi ve bilinirliğinin artması gelecek kuşaklara yapılabilecek en iyi kültür aktarımlarından birisidir. Bu kapsamda günümüzde öğünlerde çorba tüketme sıklığı incelenerek geçmişten günümüze unutulmaya yüz tutmuş çorba çeşitlerinin gün yüzüne çıkarılması aynı zamanda Osmanlı döneminde kullanılan çorba reçetelerinin incelenmesi ve akademik açıdan kayıtlara geçirilerek Türk ve dünya mutfak kültürü literatürüne katkı sağlaması amaçlanmıştır.

Çalışma verileri, pandemi döneminde önemi artan kişisel hijyen, sosyal mesafe ve sağlık koşulları dikkate alınarak, başta İstanbul ilinde ikamet eden farklı yaş ve meslekteki bireylerle yapılan online anket yoluyla toplanmıştır. Çalışma, gönüllü olarak katılmayı kabul eden 409 kişiyle yapılmıştır. Anket Soru formu üç bölümden oluşmakta olup birinci bölümde bireylerin sosyo-demografik özellikleri, İkinci bölümde bireylerin beslenme alışkanlıkları ve yeme davranışları, son olarak üçüncü bölümde Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğinin ölçülmesi üzerine sorulara yer verilmiştir. Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır. Çalışmada öncelikli olarak geliştirilen çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğine ilişkin bir pilot çalışma yapılmıştır. Bu pilot çalışmada ölçeğin geçerlilik ve güvenilirlik testleri yapılmıştır. Araştırmaya katılan katılımcıların çoğunluğunu kadınlar oluşturmuştur. 18-25 yaş aralığındaki bireyler çalışmada yoğun olarak yer almıştır. Aylık gelir durumunda 0-3000 TL'den gelire sahip katılımcılar çoğunlukla yer almıştır. Araştırmaya katılan katılımcıların çoğunun günde bir defa çorba içtikleri ve çorbaya verdikleri önemi en çok katıldıkları ifade “Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir” maddesiyle belirtmişlerdir. Çalışmanın sonunda günümüz beslenme alışkanlıklarında Çorbaya bu kadar önem verilmesinin aksine Osmanlı mutfak kültüründe yapılan çorba çeşitlerinin bilinirliğinin azlığı sayısal veriler ile ifade edilmiştir. Sunulan bulguların literatüre ve uygulamaya katkıları incelenmiş ve gelecek zamanlarda yapılacak çalışmalar için öneriler belirtilmiştir.

**Anahtar kelimeler:** *Osmanlı Mutfak Kültürü, Çorbalar, Türk Mutfak Kültürü*



## ABSTRACT

### THE IMPORTANCE OF SOUP IN OTTOMAN CUISINE AND ITS PLACE IN TODAY'S EATING HABITS

The soup which is the chief dish of Turks is a traditional food and apart from that, since it is nutritious and affordable it has been prepared by everyone from the culturally disadvantaged to the Sultan and it became widespread among all the segments of people. It was consumed even at the breakfast alongside the dinner.

It is one of the best culture transferences which can be performed for the next generations to lay emphasis on the soups of Ottoman's cuisine culture which is the basics of Turkish cuisine culture and help increase their value and inform people about the palace's cuisine culture's soup varieties and adapt them to the modern-day type and make it to be consumed among the young generation and improve its awareness. Therefore, it was aimed to bring the soups sinking into oblivion to light and by observing the frequency of the consumption of the soup in modern-day meals. It was also aimed to analyse the soup recipes which were used during the Ottoman period and contribute the soup recipes used in the Ottoman period to Turk and world cuisine's literature by saving them academically. The study data was collected by the virtue of the online questionnaire that was made with individuals of different ages and occupations who live in mostly Istanbul, in deference to the personal hygiene, social distance and health conditions whose importance has increased during the pandemic period.

The study was conducted with 409 people who agreed to participate voluntarily. The questionnaire consists of three parts, and in the first part, the socio-demographic characteristics of the individuals, in the second part, the nutritional habits and eating behaviors of the individuals, and finally in the third part, questions on measuring the awareness of the soup varieties belonging to the Ottoman palace cuisine. Analyzes of the collected data were made with the IBM SPSS 25.0 program. In this pilot study, the validity and reliability tests of the scale were conducted. The majority of the participants participating in the study were women. Individuals between the ages of 18-25 took part in the study intensively. In the case of monthly income, participants with an income of 0-3000 TL mostly took place. Most of the participants who participated in the research stated that they drank soup once a day and the importance they gave to soup with the statement: "Soup is indispensable for dinner in our country". At the end of the study, contrary to the importance given to soup in today's dietary habits, the lack of awareness of soup varieties made in the Ottoman culinary culture was expressed with numerical data. The contributions of the presented findings to the literature and practice were examined and suggestions for future studies were stated.

**Keywords:** *Ottoman Culinary Culture, Soups, Turkish Cuisine Culture*



## GİRİŞ

Çorbaların dünya mutfağında olduğu gibi Türk mutfağında da etkisi çok büyüktür. Çorbaların ekonomik olması, besin değerinin yüksek olması, doyuruculuğu ve aynı zamanda kolay pişirilmesi sofralarda tercih edilebilirliğinde büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle çorbalar sofralarımızda her öğün kendine yer bulmayı başarmıştır.

Günümüz Türk mutfağının kökenleri eskilere dayanmaktadır. Orta Asya ve Anadolu'dan gelen çeşitliliğin ardından Selçuklu ve son olarak Osmanlı ile geniş coğrafyalara yayılarak farklı kültürleri içerisinde barındırmış olması zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır (Güler, 2007). Osmanlı imparatorluğu üç kıtaya hâkim olarak kendine has ihtişama ve zenginliğe sahip olurken buna paralel olarak aynı ihtişam ve zenginlik mutfak kültüründe de yaşanmıştır (Demirgöl, 2018).

Türklerin başyemeği olan çorba geleneksel bir yiyecek olması dışında besleyici ve ekonomik olması nedeniyle halkın en alt kesiminden padişaha kadar herkes tarafından yapılan bir yemek olmuş ve tüm kesimler arasında yaygınlaşmıştır. Akşam yemeklerinin yanı sıra kahvaltılarda dahi tüketilmiştir (Yerasimos, 2019)

Çorba, yalnızca açlık giderici özelliğinin yanı sıra zor günlerin simgesi olarak da görülür ve insanlık tarihinde gerçekleşmiş felaketlerde ilk yara sarıcı olarak görev almaktadır. Felaket zedelere ikram edilen bir tas sıcak çorba hem açlığı giderir hem de sosyal dayanışmanın bir örneğidir (GÜR SOY, 2018). Günümüzde de Kızılay, çadırları ve portatif mutfakları ile çorba servislerine aralıksız devam etmektedir.

Günümüz koşullarının değişmesiyle yaşanan kentleşme ve küreselleşme ile birlikte paralellik gösteren yeme içme alışkanlıklarımızdaki değişiklik özellikle fast food tüketimine olan eğilimi arttırmıştır. Bu nedenle geçmişe ait değerlerimizden olan geleneksel çorba yapım aşamalarının unutulması,

günümüz şartlarında evlerimizde sıkça yapılmaması, isimlerinin hatırlanmaması veya bilinmemesi bakımından olumsuzluk oluşturmaktadır.

Günümüz Türk mutfak kültürünü anlamak tarih süzgecinde beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikleri kavramaktan geçer. Osmanlı mutfak kültürü günümüz Anadolu mutfak kültürüne de temel teşkil ederek önemli bir yer tutmaktadır.

Türk mutfak kültürünün oluşmasında temel olan Osmanlı Mutfak kültüründeki çorbaların önemini vurgulamak ve günümüz Türk mutfak kültüründeki değerinin artmasına yardımcı olmak, Saray mutfak kültüründe yapılan çorba çeşitlerinin bilinmesi günümüze uyarlanması genç nesil tarafından sofralarda tüketilmesi ve bilinirliğinin artması gelecek kuşaklara yapabileceğimiz en iyi kültür aktarımlarından birisidir. Bu kapsamda günümüzde öğünlerde çorba tüketme sıklığı incelenerek geçmişten günümüze unutulmaya yüz tutmuş çorba çeşitlerinin gün yüzüne çıkarılması aynı zamanda Osmanlı döneminde yapılan çorba reçetelerinin incelenmesi ve akademik açıdan kayıtlara geçirilerek Türk ve dünya mutfak kültürü literatürüne katkı sağlaması amaçlanmıştır.

## **1. GENEL BİLGİLER**

### **1.1 Çorba**

#### **1.1.1 Çorba nedir?**

Çorba, Besin değeri yüksek olan gıda maddelerinin birleşmesi sonucu oluşan, sıvı olarak tüketilen, sindirimi kolay bir besindir. Sıcak ve soğuk olmak üzere iki farklı şekilde tabakta, kâsede veya bardakta sunulabilen çorba hem lezzetli hem de besleyicidir. Bu nedenle yüzlerce çeşit çorba türü bulunmaktadır. Türk mutfak kültüründe kahvaltıda dahi tüketilen çorba diğer mutfak kültürlerinde de oldukça yaygındır (Gümüş, 2011).

Soğuk havalarda vazgeçemeyerek sıkça tükettiğimiz çorba terimi, Farsça “tuzlu yemek” anlamına gelen “şorba” kelimesinden dilimize geçmiştir. Farsça “şorba”dan dilimize geçen “çorba” sözcüğü, “şor” tuzlu, “bâğ” yahni anlamlarına gelen iki sözcükten oluşmuştur (Tez, 2012).

Türk dil kurumunda ise çorbanın kelime anlamı, tahıl, sebze veya et ürünleri ile hazırlanan, sulu ve sıcak olan içecektir (Türk Dil Kurumu, 2019). Kısacası suyu fazla olan yemek türüne çorba denilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007).

Dünya dillerinde karşımıza çıkan şekillerini sıralayacak olursak; Yunancada “soupa”, Almancada “suppe”, İspanyolca ve Portekizcede “sopa”, Afganistan ve pakistanda “şorva” kuzey afrikada “chorba” ve Rumencede “ciorba” şeklindedir (Tez, 2012).

#### **1.1.2 Çorbanın yeri ve önemi**

##### **1.1.2.1 Dünya mutfaklarında çorbanın yeri ve önemi**

Avrupa’da çorba kültürünün başlangıcı, 3. yy Fransa’ında yaşayan Şifa verme gücü ile tanınan Aziz Patroklos arpa ekmeğini suya batırıp üzerine tuz serperek yemesine dayandırılmaktadır (Tez, 2012).

Yale üniversitesindeki araştırmalar sonucu Mezapotamya’da İÖ 1700 yıllarına ait Sümer ve Akad tabletleri bulunmuş ve bu tabletlerdeki yazılar çözüldüğünde dokuz tablet dolusu yemek tarifi ortaya çıkmıştır. Bu tariflerin birinde günümüz çorba üretiminde de kullandığımız et suyu reçetesine ulaşılmıştır. Tarifte tuzlu suda haşlanan et içerisine aroma verici sebzeler pırasa, soğan ve kereviz eklemesi bulunmaktadır (Gürsoy, 2013). Taş devrinde çömlek icat edilinceye kadar çorba kaya oyuklarında veya hayvan derilerinin içerisine eklenen suya kızgın taş parçaları atılarak kaynatılmıştır. Fransızların günümüzde de bilinen soğan çorbasının temeli Avrupa’da ekmeklerin üzerine et suyu dökülerek hazırlanan “papara” benzeri çorba türünden geldiği söylenmektedir (Gürsoy, 2018). Kısa hikâye yazarı ve kültür tarihçisi Reay Tannahill, ortaçağ döneminde ev sahibinin cömertliğinin, çorbanın içerisine konan ekmek parçalarının adedi ile doğru orantılı olduğunu ünlü yemek kitabı olan “food in history”de belirtmiştir (Tez, 2012).

15. Louis dönemi Fransa’sında Boulanger adlı kişi, süper besleyici ve sağlığa iyi geldiğini iddia ettiği çorbalarını, restore eden ( tazelik ve dinçlik veren) anlamındaki “restaurers” adını verdiği dükkânlarda sunmuştur. Kendi dükkânını da “restorante” olarak isimlendirdi (Gürsoy, 2013). 1765 yılında Paris’te açılan Boulanger çorba dükkânı “restaurer” olarak adlandırılmış ve böylece restoran kelimesi dilimize Fransızcadan gelmiştir (Temel ve Canbay Türkyılmaz, 2018) Boulanger koyun paçası çorbasını “yahni” olarak menüsüne eklemiştir. Restoran sözcüğü ilk çıktığında “şifa veren sıvı” anlamındaki çorbacı iken günümüzde giriş, ana yemek, tatlı, içecekler şeklinde sıralanan menüleri ile yeme- içme ihtiyacımızı karşılayan kuruluş olarak kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013).

Klasik mutfak döneminin kurucusu olarak kabul edilen, 1800’lü yıllarda dünyanın en usta aşçılarında biri olan Marie Antoine Carême (1784-1833), Fransa Dışışleri bakanı Talleyrand, büyük bir gurme olan dönemin Rus çarı ve Polonya kralı I. Alexander, ünlü bankacı Baron Rotschild, gibi önemli kişilerin aşçbaşısı olarak çalışmıştır. Amcasının küçük restoranında çıraklık yaparak, yemek sanatının temelini öğrenmiş. Kısa zaman içerisinde üne kavuşan Careme, yemek menüsü ve uygun şaraplar üzerine belli başlı kavramlar geliştirir. Bunun yanı sıra çok özel bir çorba türü olan “konsome”yi mükemmele ulaştırarak, bir



yemekte konsomeyi başlangıç olarak ikram etmiştir. Bu sunumdan oldukça memnun olan gastronom Grimod de la Reynère takdir ederek şu sözleri söyler. “yemeği başlatan çorba, bir operanın açılışı veya bir evin girişi gibidir, daha sonra hangi yemeklerin geleceği konusunda bize fikir verir.” (Gürsoy, 2013). bu cümleden anlaşılacağı üzere çorba diğer mutfak kültüründe de oldukça fazla öneme sahiptir. Carême, çorba için “midenin sevgilisi” şeklinde tanımlamıştır (Gürsoy, 2018).

Mutfakta “haute cuisine” yani “yüksek mutfak” dönemini başlatan Georges Auguste Escoffier (1846-1935), “kralların aşçıbaşısı ve aşçıbaşılardan kralı” şeklinde nitelendirilmektedir (Tez, 2012). Escoffier, her bireyin kendi alanında uzman olduğu mutfak ekibini yaratmış aynı zamanda modern menü anlayışının babası kabul edilerek yemeklerin daha düzenli ve planlı sunulması için menüler oluşturmuştur. Eski sistemde yemeklerin yenmeden soğuduğu ve sadece erişilebilenlerin yendiği 20 ile 40 arasında değişen yemek çeşitleri aynı anda masaya dizilirken günümüzde de en iyi servis sıralaması olarak görülen çorba veya soğuk tabak ile başlangıç, salata, ana yemek, tatlı veya meyve, son olarak da kahve ve dijestif sıralaması Escoffier tarafından oluşturulmuştur. Böylelikle yemekler tadında, ideal sırayla ve sıcaklıkta sunulmaktadır. Escoffier’in çorba için söylediği “çorba, temayı belirleyen en önemli uvertürdür” sözü ile müzik sanatına gönderme yaparak menülerini kontrastlardan oluşan senfoni gibi kurgulamış, yemek ve servis anlayışındaki çorbanın önemini “uvertür” kelimesi ile vurgulamıştır (Gürsoy, 2013).

Rus mutfağında çorba çok önemli bir yere sahiptir ve 500’ün üzerinde çorba çeşidi bulunmaktadır. Çorbalar genellikle bol malzeme ile yapılır ve koyu kıvamlıdır. Bu nedenle Ruslar çorba içmek yerine çorba yemek terimini kullanırlar (Tez, 2012). 16. yüzyıl Rusya’sında öğlen saat 13.00 da verilen yemek ana öğündü ve başlangıç olarak soğuk iştah açıcılarla başlanan yemeğe çorba ile devam edilir. Ardından et yemekleri servis edildikten sonra tatlı ile son bulurdu. 17. Yüzyılda balık çorbası dönemin en çok tercih edilen çorbalarındandı. Yine aynı dönemde lahana çorbası ve pancar çorbası iki ayrı çorba iken günümüzde Rusya’nın meşhur borç çorbası lahana ve pancarın birlikte kullanılması ile hazırlanmaktadır. 18. Yüzyıla gelindiğinde ise soğuk iştah açıcılarla başlayan yemek, sırasıyla sıcak yemekler, çorba ve takiben

kızartılmış (roasted) et ile devam ediyordu. (Gürsoy, 2013). Çok sıcak servis edilen ve en bilinen çorba çeşidi olan borç çorbası (borşt), ağırlıklı olarak lahana, kırmızı pancar ve patatesin bulunduğu ayrıca içerisinde çoğu zaman sığır eti, soğan, kereviz sapı, havuç, domates ve domates salçası eklenerek hazırlanmaktadır. “Shchi “ ise etli lahana çorbası olarak nitelendirilir. “borşt” çorbası ile ortak özelliği içerisine sığır eti ve balıketinin eklenmesi ayrıca sunum esnasında “smetana” adı verilen bir çeşit ekşi krema ile servis edilmesidir. Et ya da tatlı su balığı ile hazırlanan ve içerisinde çeşitli sebzelerin bulunduğu çorba “ukha” olarak isimlendirilir. Rus mutfağında Sıcak çorbaların yanı sıra soğuk çorbalarda bulunmaktadır. Soğuk çorba türlerine “okroshka” ve “botwinya” örnek gösterilebilir. Okroshka, yaz aylarında serinletici olarak tüketilmekte içerisinde et ve balık bulunan bitkisel malzemelerden ise patates, şalgam, havuç, yeşil soğan, maydanoz, dereotu, Frenk maydanozu, kereviz sapı, tarhun ve baharatlar eklenerek hazırlanmaktadır. Botwinya ise ıspanak ile hazırlanan bir soğuk çorbadır.

İrlanda’da yaşanan büyük açlık döneminde halka çorba ve et pişirilecek mutfaklar kuran İrlanda’lı Alexis Soyer (1809-1858), düşük maliyetle lezzetli yemekler yapmıştır ve çorbanın et suyuyla pişirilmesinin mucidi olarak bilinmektedir.

İspanyolların en bilinen çorbalarından olan “gazpacho” (gazpaçyo) soğuk olarak tüketilen bir çorba çeşididir.

17. ve 18. Yüzyıllarda yolcuların kullanımı için “cep çorbası” (pocket soup) bulunmaktadır. Et artıklarından hazırlana ve kemiklerde bulunan jelâtin sayesinde kıvamlı olan bu karışım parça parça koparılarak su içerisine atılıp seyreltilir ve homojen kıvama geldikten sonra yenilirdi. Uzun süre dayanıklılığını koruyan cep çorbası bu nedenle yolcular tarafından kullanılır ve hazır çorba niyetine tüketilirdi.

19. yüzyıla kadar Kuzey Avrupa’da yoksulların yemek listesinde sebze çorbasının olduğu görülmektedir (Tez, 2012).

### **1.1.2.2 Türk mutfağında çorbanın yeri ve önemi**

Türk mutfağının zenginliğini oluşturan, bireylerin çocukluktan ölünceye kadar vazgeçemedikleri ve geçmişten günümüze pişirilen yemek türlerinden

birisi çorbalarıdır (Güldemir ve ark., 2018). Türklerde yaygın olarak tüketilen çorbaların başında tarhana gelmektedir. Tarhanayı takiben mercimek çorbası, yoğurt çorbası, un çorbası ve pirinç çorbası yine en çok tüketilen çorba türleri arasındadır (Tez, 2012).

Diğer mutfaklara göre çorbanın yeri Türk mutfağında daha farklıdır. Batı ülkelerinde ana yemek ve iştah açıcı olarak tüketilen çorbalar, geleneksel mutfak kültürümüzde üç öğünde yer alabilen, Türk mutfağının girişini oluşturan bir yemek çeşididir. Kahvaltı sofralarında çorba tüketilmesi Besleyici ve doyurucu özellikleri nedeniyle tercih edilmektedir. Kahvaltıda çorba servisi Anadolu'da hâlâ sabahları, özellikle kışın sık tüketilmektedir ve Türk yemek kültüründe daha fazla yer bulmaktadır (Güldemir ve ark., 2018).

Anadolu kültüründe ve Türklerde Çorbanın folklorik önemi oldukça fazladır. Orta çağ ve Orta Asya'da yaşayan göçebelerin sıkça yaptıkları sulu lapamsı yiyecekler, geleneksel beslenme kültüründen biri olan çorba içme alışkanlığı olarak Anadolu'ya geçtikten sonra da devam etmiş zamanla gelişerek zenginleşmiştir. Bunun sonucunda Osmanlı döneminde ve günümüz Türkiye'sinde iştahla içilen çorba türlerinin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Çorba, Türklerin çocukluktan ölünceye kadar yani bütün hayatları boyunca vazgeçemedikleri bir gıdadır. Batıda sadece iştah açıcı olarak tüketilen çorba, Türk kültüründe yemek olarak anılmaktadır ve sofranın yöneticisi veya temsilcisi olarak nitelendirilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007).

Çorba, yalnızca açlık giderici özelliğinin yanı sıra zor günlerin simgesi olarak da görülür ve insanlık tarihinde gerçekleşmiş felaketlerde ilk yara sarıcı olarak görev almaktadır. Felaket zedelere ikram edilen bir tas sıcak çorba hem açlığı giderir hem de sosyal dayanışmanın bir örneğidir.

Evde kalan malzemelerin eklenip suyla çoğaltılması ile yapılan çorba fakir ailelerde bereketin sembolüdür. Hemen hemen her mutfak kültüründe çorba önemli bir yere sahiptir. Bu kadar önemli ve özel olmasının yanı sıra en alçakgönüllü yemek olarak ifade edilmektedir (Gürsoy, 2018).

Ülkemizde en çok tüketilen çorbalar tahıldan yapılan çorbalarıdır ve 300 çeşidin üzerinde çorba tariflerinin yer aldığı kitaplar, sadece bu coğrafyaya özgüdür. (Gürsoy, 2013).

### 1.1.3 Çorba çeşitleri

Osmanlı mutfak kültüründen günümüze uzanan çorba çeşitliliği ve zenginliği oldukça fazladır. Bu da çeşitli şekillerde çorbaları sınıflandırmayı mümkün kılmaktadır. Bu nedenle çorbaları kullanılan malzemelerine göre ve pişirme tekniklerine göre iki alanda sınıflandırmak mümkündür.

#### 1.1.3.1 Kullanılan malzemelere göre çorba çeşitleri

Kullanılan malzemelere göre çorba çeşitleri yediye ayrılmaktadır. Bunlar sırasıyla tahıl ve hamur (unla) hazırlanan çorbalar, kuru baklagiller ile hazırlanan çorbalar, et ve sakatat çorbaları, tavuk ve kümes hayvanları ile hazırlanan çorbalar, su ürünleri ile hazırlanan çorbalar, yoğurt ve süt ile hazırlanan çorbalar Sebzeler ile hazırlanan çorbalar.

- Tahıl ve hamur (unla) hazırlanan çorbalar

Türklerin önemli geçim kaynağından biri Tarım ve hayvancılık olmuştur. Türk toplumunun temel besin kaynağı tahıl ve tahıl ürünleridir. Bu nedenle Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2019).

Genellikle yağ ile unun kavrulması sonucu meyane olarak adlandırdığımız usule dayanmaktadır. Üzerine et suyu, tavuk suyu veya normal su eklenerek hazırlanır. Bazı zamanlarda içerisine yarma, pirinç, bulgur, şehriye, erişte gibi malzemelerde ilave edilir. Bu gruptaki çorbalara sebze, kuru baklagil ve pişmiş et de katılabilir. Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan Tarhana Çorbası da hamur ile hazırlanan çorbalar kategorisindedir. Düğün çorbası, pirin çorbası, bulgur çorbası, erişte çorbası, şehriye çorbası bu tür çorbalara örnek olarak gösterilebilir (Arlı ve Gümüş, 2007).

- Kuru baklagiller ile hazırlanan çorbalar

Kuru baklagiller ile tahılların birlikte kullanılarak vücuda alınmaları protein açısından besin değerini çok yükseltmekte olduğu bilinen bir gerçektir. Bu nedenle kuru baklagillerle hazırlanan çorbalar, diğer çorba türlerine oranla besin değeri yönünden oldukça zengindir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2019).

Bu grupta yer alan çorbalar soğanın yağda kavulmasının ardından içerisine ilave edilen mercimek, nohut vb baklagillerin et suyu veya normal su içerisinde pişene kadar haşlanması sonucu oluşmaktadır. Kıvam arttırmak

amacıyla içerisinde tahıl ürünleri veya un atıldığı da görülmektedir. Soğuk çorbalarında ana malzemesini oluşturan baklagiller, önce haşlanır ardından ayrı bir yerde hazırlanan ayranın içerisine eklenerek soğuk olarak tüketilmektedir. Mercimek çorbası, ezogelin çorbası, nohut çorbası ve soğuk çorbalar bu tip çorbalara örnek verilebilir (Arlı ve Gümüş, 2007).

- Et ve sakatat çorbaları

Avın iç organlarının çok değerli sayılması Tarih öncesi çağlara kadar giden bir gelenektir ve Sakatatların ava son öldürücü darbeyi vuran avcıya verilmesi bir anlamda özel bir ödülle gelen ayrıcalığı belirtir. Avcılık ve toplayıcılık dönemlerinden kalan bu gelenek Türklerde de geçerlidir. Sakatatın kullanım alanlarında en ilginç örnekleri çorbalarda görülmektedir. İşkembe çorbası, Osmanlı Saray mutfağından günümüze kalan en güzel örnektir. Bu çorba bugün bile İstanbul başta olmak üzere Türkiye'nin her bölgesinde, özel dükkânlarda hazırlanıp satılan ve çok rağbet edilen çorba çeşitleri arasında yerini almıştır. Lakin ciğer çorbası buna karşılık unutulmaya yüz tutmuş çorba çeşitlerindedir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2019).

Et suyu veya sade su içerisinde ürünlerin yumuşayana kadar pişirildiği ve ardından kıvam vermek amaçlı hazırlanan sos meyane yapılarak içerisine ilave edilen bir tür terbiyeli çorbalarlardır. Bu tip çorbalara; ciğer çorbası, kelle, paça, uykuluk ve ekşili köfteli çorbalar örnek olarak verilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007). Evliya çelebi çorbanın kadim bir yemek olduğunu belirterek kelle paça çorbasına “Taam-ı Atik” demiştir (Akkor, 2013).

- Tavuk ve kümes hayvanları ile hazırlanan çorbalar

Bu grupta yer alan çorbalar genellikle et suyu, tavuk suyu veya sade su içerisine yerleştirilen tavuk veya kümes hayvanlarının haşlanması sonucu didiklenerek çorba içerisine katılması sonucu elde edilir. Bu tip çorbalara çoğunlukla bulgur, pirinç, yarma, mısır gibi tahıl ürünleri de eklenmektedir. Pirinçli, pirinçsiz, sebzeli, terbiyeli, erişteli şekilde hazırlanmış çeşit çeşit tavuk çorbaları örnek olarak gösterilebilir (Arlı ve Gümüş, 2007).

- Su ürünleri ile hazırlanan çorbalar

Bu tür çorbalar Türk mutfağında sıklıkla görülmeyen çorba çeşididir. Temel malzeme olarak balıklar kullanılırken nadiren de olsa deniz salyangozu

ve istiridye kullanılmaktadır. Daha çok ege ve Karadeniz bölgesinde yapılan bu çorba çeşitleri, balıkçıklarının kavrulmuş soğan ile haşlanarak içerisine hoş kokulu otların eklenmesi ile yapılmaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007).

- Yoğurt ve süt ile hazırlanan çorbalar

Türklerin Orta Asya'dan başlayarak geliştirdikleri ve gittikleri topraklara göre çeşitlendirdikleri, temel besin maddeleri hayvansal ürünlerle hazırlanan yiyeceklerdir. Türk mutfak kültürünün her döneminde ve ülkemizin her köşesinde, süt ve yoğurtla hazırlanan yemekler çok çeşitlilik göstermektedir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2019).

Temel malzemesi yoğurt ve süt olan çorbalarlardır. Et suyu, tavuk suyu veya sade suya yoğurt ve süt terbiye şeklinde ilave edilir veya soğuk çorba şeklinde yapılır. Bu tür çorbaların içerisine genellikle tahıl ve kuru baklagiller eklenmektedir. Ak çorba, ayran çorbası, bozca çorbası ve düğün çorbası bu tür çorbalara örnek olarak verilebilir (Arlı ve Gümüş, 2007).

- Sebzeler ile hazırlanan çorbalar

Genellikle sebzelerin çok küçük parçalar halinde doğandıktan sonra et suyu, tavuk suyu veya normal suyun içerisine ilave edilerek yumuşayana kadar pişirilmesi ile yapılmaktadır. Hazırlanan terbiyeler ile kıvam verilen bu çorba türlerine örnek olarak; havuç çorbası, lahana çorbası, soğan çorbası, şalgam çorbası ve taze bakla çorbası örnek olarak gösterilebilir (Arlı ve Gümüş, 2007).

Pirinç dışında tahıl ve hamur, kuru baklagil, et ve sakatat, yoğurt ve süt ile hazırlanan çorba çeşitleri, Türklerin Orta Asya bozkırlarına dayanan beslenme alışkanlıklarına en yakın olanlardır. Osmanlı döneminde kaynaklarda sıkça karşımıza çıkan maydanozlu pirinç çorbası ve tavuk çorbası ilaç niyetine içilirken zamanla geliştirilerek saray içinde ve dışında çokça rağbet gören çorbalar arasında yerini almıştır (Yerasimos, 2019)

### **1.1.3.2 Pişirme tekniği açısından çorba çeşitleri**

Çeşitli şekillerde çorbaları sınıflandırmak mümkündür. Yapılışlarına göre üçe ayrılabilen çorbalar şu şekildedir sınıflandırılmıştır (Yılmaz, 2002).

- Unlu (meyaneli) çorbalar

Eşit miktardaki yağ ve unun rengi değişinceye kadar kavrulması sonucu içerisine eklenen et suyu, kemik suyu, sade su veya süt ile hazırlanmaktadır. Dügün, işkembe, kelle, tavuk çorbaları örnek olarak verilebilir (Gürsoy, 2018).

- Taneli çorbalar

Et suyu, tavuk suyu veya sade su içerisine çeşitli tahılların, kuru baklagillerin, küçük parçalara bölünmüş sebzelerin veya hamur parçalarının eklenmesi ile hazırlanmaktadır. Örnek olarak ezogelin, pirinç, sebze çorbaları gösterilebilir (Gürsoy, 2018).

- Süzme ya da ezme çorbalar

Et suyu, tavuk suyu veya sade su içerisine eklenen çeşitli besinlerin yumuşayana kadar pişirilmesi sonucu ezilmesi veya süzülmesi ile oluşan çorba türleridir. Türk mutfağında sıkça tüketilen kırmızı mercimek çorbası bu tür çorbalara örnek olarak gösterilebilir (Gürsoy, 2018).

#### **1.1.4 Çorbalarda kullanılan terbiye çeşitleri**

Çorbalarda kullanılan terbiye çeşitleri sütlü, yoğurtlu, unlu, limonlu, sirkeli ve sarımsaklı olmak üzere beşe ayrılmaktadır.

##### **1.1.4.1 Sütlü terbiye**

Bir kâsede yumurta sarısı çırpılır ve üzerine süt ilave edilerek karıştırılır. Kaynamakta olan çorbadan bir miktar kâseye alınarak karışım ılıştırılır ve çorbaya eklenerek bir taşım kaynatılır (Gürsoy, 2018).

##### **1.1.4.2 Yoğurtla terbiye**

Yumurta, yoğurt ve un karıştırılarak çorbalara eklenmektedir (Gürsoy, 2018).

##### **1.1.4.3 Unla terbiye**

Eşit miktarda un ve yağ rengi değişene kadar kavrulur. Çorba suyundan bir miktar alınıp akıcı kıvama geldikten sonra çorba içerisine eklenir (Gürsoy, 2018).

#### **1.1.4.4 Limonlu terbiye**

Bir kâsede yumurta sarısı çırpılır ve üzerine limon suyu ilave edilerek karıştırılır. Kaynamakta olan çorbadan bir miktar kâseye alınarak karışım ılıştırılır ve çorbaya eklenerek bir taşım kaynatılır (Gürsoy, 2018).

#### **1.1.4.5 Sirke ve sarımsaklı terbiye**

Ezilmiş sarımsak ve sirke bir kâsede karıştırılarak kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. Bazı türlerde sadece yumurta sarısı bazı türlerde ise sadece yumurta beyazı karıştırılarak da hazırlanmaktadır (Gürsoy, 2018).

#### **1.1.5 Çorba hazırlıkları ve püf noktaları**

Deniz Gürsoy, Midenin Cilasası Çorba isimli kitabında çorba hazırlıkları ve püf noktalarını şu şekilde sıralamıştır.

- “Et suyu ile hazırlanmış çorbaların kâsesinin yanına bir dilim limon koymak gerekir.
- Pişirme devam ederken suyunun az geldiği kanaatine varılırsa çorbaya soğuk değil, mutlaka sıcak su ilave edilmelidir.
- Ertesi güne kalan çorba yoğunlaşır. Yeniden ısıtılırken içine biraz sıcak su eklenirse ilk piştiği andaki lezzetine kavuşur.
- Yoğurtlu çorbalara ve terbiyeli çorbalara tuz, çorbayı ateşten indirmeden az önce atılır. Aksi takdirde yoğurt kesilir.
- Çorbanın yağı fazla kaçmışsa iki yöntem ile azaltılabilir: Marul yaprağı çorbaya daldırılıp çekilir. Yaprak yağın bir kısmını da beraberinde getirecektir. Çorbayı buzdolabında uzunca bir süre tuttuktan sonra yüzeyinde oluşan donmuş yağ tabakasının bir kısmı kaşıkla alınıp atılabilir.
- Et suyu kullanılan çorbalara et suyundaki yağ da hesap edilerek daha az yağ konulmalıdır.
- Et suyu tableti kullanılıyorsa çorbaya tuz daha az konulmalıdır, çünkü et suyu tableti tuz içerir.



- Kısık ateşte biraz daha pişirme süresi verilerek yapılan çorbaların lezzeti harlı ateşte pişenlere kıyasla daha iyi olur.
- Pişirilirken taşma riski oluşmaması için çorbanın kaynatılacağı tencere büyük tutulmalıdır.

Çorbanın kaynarken taşmaması için tencerenin ağzına bir pamukla çepeçevre zeytinyağı sürülmelidir.” (Gürsoy, 2018).

### **1.1.6 Sağlık ve besleyiciliği yönünden çorba**

Türk mutfağında çorbalar, yemeğin başlangıcında sunulan ve her öğünde tüketilebilen sıcak bir yiyecek türüdür (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013)

Çorba, sağlık açısından da oldukça yararlı bir besin kaynağıdır. Hastalıkları önleyip, bağışıklığı arttırdığı gibi hastalar içinde şifa kaynağıdır. Vücudun su ihtiyacını karşılamadan yanı sıra suyundaki tuz içeriği de vücuttaki su/tuz dengesini sağlar. İçerisine eklenecek olan baklagil kan şekerinin hızla yükselmesini önlerken, sebze ilavesi besin değerini arttırmaktadır. Bu nedenle çorba vücuda canlılık verir (Gürsoy, 2018).

Özellikle tarhana, yayla, toyga ve mercimek çorbaları beslenme açısından bakıldığında dengeli karışımlar oluştururlar. Yoğurt, pirinç (yarma ya da bulgur) ve nohudun bir arada kullanılmasıyla yapılan toyga ve tarhana çorbaları sebze salatası veya sebze yemeğiyle servis edildiğinde dengeli bir karışım oluşturur (Baysal ve ark., 1996).

Unlu çorbaların pişirilmesi sırasında uygulanan unun yağda pembeleşinceye kadar kavrulması, vitamin kaybına ve un içerisindeki bitkisel protein değerinin azalmasına neden olmaktadır (Criss ve Baysal, 1999). Aynı zamanda bu yöntemle yapılan çorbaların içerisine glisemik indeksi düşük gıdalar eklense dahi pişme sonucunda glisemik indeksi yüksek ve sağlıksız bir çorba haline gelmektedir (Efendigil Karatay, 2017).

Çorbalar içerisinde tarhananın ayrı bir yeri bulunmaktadır (Büyüktuncer & Yücecan, 2009). Tarhana, buğday unu, yoğurt, fırıncı mayası, tuz, çeşitli sebzeler ve baharatların karışımından oluşan Fermantasyondan sonra kurutularak veya dondurularak elde edilen besleyici değeri yüksek gıda maddesidir (Engin, 2019). Tarhananın hazırlanmasında kurutma işleminin

gölgede yapılması gerekmektedir. Nedeni ise B grubu vitaminlerinin kaybının önlenmesidir (Baysal, 2011).

Mide salgılarını artırarak sindirim sistemini asıl yemeğe hazırlaması, sindirimi kolaylaştırılması ve öğün içinde sıvı alımını arttırdığı için öğüne çorba ile başlamak sağlıklı bir alışkanlıktır (Büyüktuncer & Yücecan, 2009).

Ağır hastalara sadece et suyu ve bitki suyu verilmesini öneren ünlü Yunan Hippokrates (Hipokrat) (İÖ 460-377), hasta ve yatalaklara arpa suyu ve yulaf çorbası vermiştir. Hasta düzelmeye başladıktan sonra katı gıdalara geçip günlük beslenme düzenine geçmiştir (Tez, 2012).

Çorbaların hazmı kolaylaştırıcı etkisi vardır ve yumuşatıcı özelliği ile midenin cilası gibidir. Yüksek ateşte pişirilen çorbalar vitamin kaybına uğramaktadır bu nedenle orta ve kısık ateşte pişirilmesi gerekmektedir. Çorbalarda tavuk suyu, et suyu, kemik suyu kullanılması hem lezzetin hem besin değerinin artmasını sağlar. Canan Karatay'a göre çorbalara lezzet ve kıvam vermek için un yerine süt, yoğurt, limon veya sirkeli terbiyeler eklenmelidir (Efendigil Karatay, 2017).

Sabahları kahvaltılı niyetine çorba içmek Türk mutfak kültüründe mevcuttur. Sabahları işe başlamadan erken saatlerde içilen sıcak çorba, hem besin değeri bakımından zengin, hem de gece boyunca kaybedilmiş suyun vücuda tekrar geri kazandırılması açısından oldukça yararlıdır. Günümüzde de bu gelenek bazı esnaf lokantalarında hala yaşatılmaktadır (Gürsoy, 2018).

## **1.2 Osmanlı Mutfağında Çorba**

Türk Mutfak kültürü Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişmiş ve en görkemli zamanlarını yaşamıştır (Şanlıer ve ark., 2012). Osmanlı Mutfağı'nı diğer dünya mutfaklarından ayıran temel özellikler Sağlıklı, tutumlu ve zengin olmasıdır (Demirgöl, 2018).

Araştırmalar sonucunda “tanınmışlık”, “özgünlük” ve “çeşitlilik” kavramları dünyaca tanınmış mutfakların temel özelliklerinden üç tanesini oluşturmaktadır. Bu kelimeleri irdelediğimizde Tanınmışlık, diğer kültürler tarafından yemek yeme ve sunma usullerinin bilinmesi ve uygulanması anlamına gelirken özgünlük, üretimde kullanılan yöntemlerden, servis

usullerine kadar yemeğin her aşamasının o mutfağa ait olması anlamına gelmektedir. Şon olarak çeşitlilik, kullanılan ürün yelpazesinin genişliği ve üretilen yemeklerin hayli fazla olması anlamına gelmektedir. Türk mutfağı bu üç özelliğı de içerisinde barındırarak, dünyanın ilk üç mutfağı arasında gösterilmektedir (Hatipoğlu Ve Batman, 2014).

Kış aylarında sıcak olarak sıkça tükettiğimiz, yaz aylarında ise soğuk olarak tükettiğimiz çorba Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Türk mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan Orta Asya Türk yeme- içme alışkanlıklarında pirinç ve yoğurt ile pişirilen toyga aşısı isimli çorbasının günümüz Türk mutfağında halen tüketiliyor olması Türk mutfak kültürünün köklü bir geleneğe sahip olduğunun kanıtı olarak gösterilebilir. Yine Türk mutfak kültürünün gelişmesinde etkili olan Osmanlı mutfak kültüründe “çorba” egemenlik imgesi olarak kullanılmış ve bu yönü ile diğer mutfak kültürlerinden farklı olarak ayrı bir önem arz etmektedir. Çorbaların Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfaklarında da önemli olduğu görülmektedir (Gümüş, 2011).

Türk mutfak kültüründe çorbalar genellikle sulu olduğundan çorba içmek tabiri kullanılmaktadır lakin batı’da çorba yenmektedir (Gürsoy, 2018). Çorba gibi sulu yemeklerin yanında genellikle ekmek tüketilmektedir (Tez, 2012).

Binlerce yıldır bu coğrafyada yapılan çorbaların başında, düğün çorbası, tarhana çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, pirinç çorbası, işkembe çorbası ve kelle paça çorbası gelmektedir (Gürsoy, 2018).

### **1.2.1 Osmanlı mutfağında çorbaların yeri ve önemi**

Osmanlı mutfağında çorbalar çok önemli bir yer tutmaktadır (Akkor, 2013). Osmanlı adetlerine göre, yemeğe büyük bir tas çorba ile başlamak susuzluğu gidermektedir (Pedani, 2018).

Osmanlı döneminde çorba sofranın ortasına getirilir herkesin önüne yerleştirilen kaşık ile ortadan içilirdi. Bu çorba içmenin geleneksel bir adabı vardır. Kaşığın uç kısmından içilmez. Sağ el ile tutulan kaşığın dış kısmı olan sağ yanı çorba kâsesine daldırılır. Kaşığın sol yanı olan iç kısımdan içilirdi böylelikle kaşığın ağza temas ettiği kısım çorba kâsesine değdirilmemiş olurdu. Çorba kaşığının bombe kısmı yukarı gelecek şekilde sofraya bırakmak rızık ve

bereketin kapanacağını sembolize eder bu nedenle kaşığın iç kısmının yukarı bakacak şekilde bırakılması gerekirdi (Gürsoy, 2018).

Osmanlı döneminde halk arasında yoğun kıvamlı çorbalarla öğün geçirilirdi. Bu çorbaların içerisinde tahıl, bakliyat ve bazen et bulunurdu (Akkor, 2013). Ermeni asıllı olan İsveçli D'Ohsson anılarında, 18. Yüzyıl III. Selim döneminde Osmanlıların günde iki öğün beslendiği ve sabah on ile on bir arasında kahvaltı yaptıklarını, kahvaltıda çorba ve peynir ekmek tükettiklerini dile getirmiş. Kahvaltıdan (kahve altı) sonra ise kahve içip çubuk tütürdüklerini belirtmiştir (Gürsoy, 2013).

Salça girene kadar Osmanlı döneminde de çoğunlukla unlu, sütlü ve baharatlı çorbaların yapımı tercih edilmiştir (Olğaç, 2020).

Sultan Abdülhamid'in mücevherciliğini yapan kişinin aşçılığını yapmış KirKor Susikiyan, Sultan Abdülhamid'e hiç yemek yapmadığını belirtmiş ve zehirlenme korkusu yüzünden Abdülhamid'in sadece haşlanmış yumurta ve konserve kutusundan direk önüne dökülen kaynatılmış özel çorbadan başka bir şey tüketmediğini nakletmiştir (Gürsoy, 2013).

Osmanlılarda yemeğin lezzeti ve besleyici değerinin yanı sıra manevi yönü de oldukça önemlidir ve yiyecekler insan ilişkilerinde çeşitli sembolik rollere sahiptir. Askerlik, evlilik, doğum, kutlama ve dini inançlar doğrultusunda pişirilen yemekler buna örnek olarak verilmektedir (Işın, 2014).

1539'da 15 gün süren şehzade sünnet düğününün kayıtlarına göre, misafirlere ikram edilen çorbalar içerisinde badem çorbası, sarı çalı (kadıntuzluğu) çorbası, tavuk çorbası ve şekerli nardeng (nar pekmez) çorbası bulunmaktadır (Gürsoy, 2018).

Buğday çorbasına baba çorbası denildiği Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesinde belirtilmektedir (Işın, 2014). Seyahatnamesinde çorbalara sıklıkla yer veren ünlü seyyah evliya çelebi buğday çorbasını da buğday gibi sembolik değer taşıyan yiyecekler arasında belirtmiştir. "ilk sıcak yemeği yiyen Hz. Âdem'dir" diyen evliya çelebinin kast edilen sıcak yemeğin Aşı Baba olarak adlandırılan buğday çorbası olduğu seyahatnamesinde geçmektedir (Akkor, 2013). Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde dönemlere ait bilgiler vermenin yanı sıra eski inanç ve hikâyelerden de bahsetmiştir. Önemli ve kutsal bir yemek

olan Buğday çorbası için ise Âdem ile Havva'nın cennetten kovulmalarına sebep olan yiyeceğin buğday olduğunu, Hz. Adem'in bu yasak buğdayı çiğnedikten sonra cennetten atıldığı yazılmaktadır. Ardından aşura günü olan muharrem ayını onuncu günü Cebrail A.s bir tabak buğday getirip Âdem ile Havva'ya pişirmesini öğrettiği, bu nedenle buğday çorbasının yeryüzünde pişirilen ilk çorba olduğu yazılmaktadır. Mekke'nin fethinden sonra yine buğday çorbasının pişirildiğinin Evliya Çelebi'den öğrenmekteyiz (Işın, 2014). Buğday çorbası imarethanelerde şerefli günler diye adlandırılan tüm kutsal geceler, bayramlar ve cuma günleri haricinde pişirilirken, şerefli günlerde ise buğday çorbasının yerini pirinç çorbası almaktadır (Akkor, 2013).

Fatih sultan Mehmed'in imaretinde üç kap yemek çıkardı. Bunların içerisinde sabahları pirinç çorbası, akşamları ise nohut ve buğdaydan yapılmış tuzlu veya ballı çorba bulunurdu (Pedani, 2018). Osmanlı döneminde imarethanelerde ihtiyaç sahiplerine, öğrencilere, yolculara ve imaretin bağlı olduğu külliye çalışanlarına yemekler veriliyordu. Buğday çorbası ise önemli ve kutsal bir yemek olarak görüldüğünden birçok imarethanede pişiriliyordu. Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesinde Üsküdar'daki Mihrimah Sultan imarethesinde en fazla üç gün olacak şekilde yolculara iki öğün buğday çorbası ve ekmek verildiği, İpsala'daki Hüsrev Kethüda kervansarayında ise yolculara yine buğday çorbası ve ekmek verildiği, Kudüs'e yakın Cavliyye Camisinin önündeki imarethanede fakirler için her gün yedi bin sahanlık buğday çorbası pişirildiği yazılmaktadır (Işın, 2014). Her gün Pirinç çorbası, pilav ve ekmekten oluşan kumanyalar hazırlanır ve düşman saldırısına uğrayıp orduya sığınan yoksul, yaralı ve ihtiyaç sahibi kişilere verilmekteydi. Bazı zamanlarda kumanyalar ihtiyaç sahiplerinin bulunduğu yerlere de götürülmekteydi (Yıldız, 2013). O dönemlerde İstanbul'da bulunan açlar, her gün lüks olmasa da çorba ve ekmek ile karınlarını doyurabilmekteydi. (Pedani, 2018). Fatih Aşhanesi Tevzinamesi isimli kitapta 1545 yılında imarethanelerde sabah kahvaltısı olarak maydanozlu pirinç çorbası verildiği akşam ise paça çorbası verildiği yazılmaktadır (Gürsoy, 2018).

Osmanlı döneminde tekke kültürünün yaygın olduğu zamanlarda, ocaklarda kaynar vaziyette mutlaka çorba bulunmakta ve tekke içerisinde çalışanlara öğünlerde çorba verilirken gelen konuklara da ikram edilmektedir.

Tekkeyi bekleyen çorbayı içer atasözünün buradan geldiği düşünülmektedir (Gürsoy, 2018). Sufi inancına göre bazı yemekler ve yemeklere konulan malzemeler diğer yemeklere nazaran nitelik bakımından daha üstün olarak görülürdü. Yemekte aranan en önemli özellik kaliteydi çünkü vücuda iyi gelen şeyin ruha da iyi geleceği düşünülürdü. Çorba, tekkenin bekçisi gibi görülür, tüm canlıları ve insanları yaratan dört elementten biri olan suyu temsil etmekteydi (Pedani, 2018).

### 1.2.1.1 Yeniçeri ocağında çorbanın yeri ve önemi

Bütün giderleri Osmanlı tarafından karşılanan yeniçeri ordusunda da çorba simgesel bir öneme sahiptir (Akkor, 2013)

Savaş döneminde askerler, kurutularak öğütülmüş olan et ve tahıllardan yaptıkları yemeklerle besleniyordu. Askerlerin deri keselerde taşıdıkları toz içerisinde tuzlanıp tütsülendikten sonra kurutularak öğütülen öküz eti, yine kurutularak öğütülen soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlar bulunmaktadır. Yemek yapılmanın imkânsızlaştığı kritik zamanlarda hazırlanılan et ve baharatlı toz su ile karıştırılarak ve tüketilirdi. Hazır çorba olarak nitelendirilen bu yöntem gıda sıkıntısının çekildiği ve düzenli şekilde yemek yapılmasının mümkün olmadığı zamanlarda kullanılmıştır (Ufki, 2002)

Osmanlı süvarilerinin İran seferinde hazırladığı un çorbasını Elçi Busbecq şu şekilde ifade eder: *“Süvariler, yedeklerine ihtiyaçları olan malzemeye yüklü bir at alırlar. Bu malzemeler içinde un, küçük bir kutu tereyağı, baharat ve tuz olan iki deri torbadır. Çok aç kaldıklarında bunlarla idare ederler. Birkaç kaşık unu suya karıştırıp, içine biraz tereyağı ile tat versin diye tuz ve baharat katarlar. Bu yemek ateşte kaynayınca büyük bir tencereyi dolduracak kadar kabarır. Sonra da miktarına göre günde bir veya iki öğün, eğer peksimetleri varsa ekmeksiz yerler. Böylece bir ay, hatta daha uzun süre karınlarını bununla doyurmaya çalışırlar.”* (Busbecq, 2005). Sonuç olarak Osmanlı ordusu savaş sıralarında bile beslenme ihtiyaçlarını karşılamının yolunu bulmuş ve bunu oldukça besleyici ve doyurucu olan çorbadan yana kullanmıştır.

Yeniçeri ocağının en önemli yemeklerinden biri çorbadır. Kazanlarda pişirilen çorbalar kepçe yardımı ile kahvaltılık olarak adlandırılan kuşluk vaktinde ve akşam yemeği yenilen vakit zeval öğününde iki kap yemekten biri olarak

dağıtılmıştır (Gürsoy, 2018). Çorbacı başı, yeniçeriler ocağında, yöneticiler arasında çorbayı dağıtan kişidir (Pedani, 2018)

Çorba kazanı yeniçeri taburunda kutsal bir anlam taşırdı. Barış zamanında yeniçeriler toplantılarını kazan etrafında yaparken savaşta kazanı düşmana kaptırmak namus meselesi olarak görülürdü (Gürsoy, 2018). Aynı zamanda savaş meydanında çorba kazanının düşmanın eline geçmesi yeniçeriler için büyük bir utanç kaynağı olarak görülmekteydi. (Akkor, 2013).

Sarayda divanın toplanıldığı günler yeniçerilere çorba ikram edilmesi yeniçeri ocağının kurulmasından kapatılmasına kadar devam eden bir gelenektir ve yeniçerilerin ikram edilen çorbayı içmeleri saraya olan bağlılıklarını ifade ederken, çorbaya kaşık değıdirmemeleri yeniçerilerin memnun olmadığı bazı konuların olduğunu ve bu nedenle isyan hazırlığında olduklarının habercisi olarak tanımlanmaktadır (Gürsoy, 2018).

Orta Asya'dan gelen çanak yağması geleneğine orada potlaç denilirdi (Gürsoy, 2018). Yağma, talan anlamına gelmektedir. Osmanlıda gelenek olan çanak yağması, Osmanlı sultanlarının yeniçerilerin ulufe günlerinde veya savaş sonrası zafer kutlama gibi özel günlerde orduya ve halka verdiği yemektir (Gürsoy, 2013). Çanak yağması Osmanlı devletinde bir gelenektir ve padişahın cömertliğini ve devletin kudretli oluşunu ifade etmektedir. Çanak yağması halk için yağma ve yeniçeriler için yağma olmak üzere iki çeşittir. Yeniçeriler için yağma çorba seğırtmesi olarakta adlandırılmakta ve yeniçerilerin bağlılık ve itaat sembolü olarak görülmektedir. Yeniçerilerin ulufe maaşlarını alacakları günlerde çanak yağması gerçekleştirilirdi. Elçilerin kabul günleri de bu günlere denk getirilip yeniçerilerin çeviklikleri ve itaatlerini gösteren mesaj verilirdi. Meydana dizilen çorba ve ekmekler yeniçeriler tarafından koşarak alınır ve yenirse divan erkânı bu duruma sevinir. Çorbaya koşmayı kapların yere çalınması ise yeniçerilerin küskün olduğu ve bazı şeylerin yolunda gitmediğini göstermektedir. Bu nedenle çorba kapmanın normal şekilde ilerlemesi yeniçerilerin itaatinin göstergesi olup bunun için çanak yağmasının hemen ardından kurbanlar kesilirdi (Can, 2020).

Kazan-ı Şerif ise yeniçeri ocağının kuruluşundan beri saklanan ve ocağın uğuru sayılırdı. Aynı zamanda yeniçeri ocağını temsil ederdi (Gürsoy, 2018). Yeniçeriler isyan edip hükümdarlarının emirlerini yerine getirmeyeceklerinde

çorbanın kaynatıldığı kazanları kaldırırlardı. Böylece sultanın verdiği yemeği kabul etmeyerek onun otoritesine de artık boyun eğmeyeceklerini ve emirlerine karşı geleceklerini göstermiş olurlardır. Aksi gerçekleşip sultanın yemeğini kabul etmeleri ise sadık ve itaatkâr olduklarını gerekirse öleceklerinin göstergesiydi. Bu nedenle yeniçerilerin sultanlarının verdikleri yemeğin üzerine atılarak yemeleri düşmana saldırıp öldürmeye hazır olduklarının ifadesidir (Pedani, 2018)

### 1.2.1.2 Ramazan ayında çorbanın yeri ve önemi

Osmanlı döneminde Ramazan ayında yapılan İftarlarda yemeğe mutlaka bir çorbayla başlanırdı. Çorba çeşidi mevsimine göre seçilmiş olurdu (Olgun, 2000). Ramazanda yemek tablasında dört çeşit çorba ve diğer yemeklerin bulunduğu belirtilmektedir (Gürsoy, 2013).

Ramazan ayında işkembe çorbasına çok fazla talep vardır. İftara beş on dakika kala kâselerini alıp işkembeci dükkânına koşanlar hatta nöbete kalanlar bile görülmüştür. İşkembe çorbası Ramazanın en önemli çorbasıdır (Çoruk, 2001). Eskiden ramazan ayında çoğunlukla oruç işkembe çorbası ile açılırdı. Bu sebeple iftar saatinden önce işkembecilerin önünde uzun kuyruklar oluşurdu (Gürsoy, 2018).

Işın, Osmanlı Mutfak İmparatorluğu kitabının Karagöz gazetesinden öğrendiklerimiz, 1908-1920 karagöz ve yeme içme kültürü bölümünde 23 Eylül 1909 da yayınlanan 122. sayıda çorba dükkânı üzerine şunları aktarmıştır. “Etin üzerinde “Girit” yazıyor.

*Hacivat – Aman Karagöz, şöyle iyice yağlıca bir parça ayırıp da bir terbiyeli çorba yapıversen a*

*Karagöz- Şu parça yağlı, güzel ama doğrusunu istersen kendime saklıyorum. Ahbap değil a babamın oğlu olsa vermeye kıyamam.*

*Karagöz, elindeki eğiş (gelberi benzeri tandır veya tencereden et almaya yarayan ucu eğri demir alet) ile bir parça yahni eti tutuyor. Modern bir düzene sahip mutfakta çorba kazanı kuzineye gömülüdür. Kazanın yanında duran iki kelle, lokantada kelle çorbası da yapıldığını gösteriyor. Kâsede yumurtaların isteyenlere terbiyeli çorba yapmak için hazır bulundurduğu anlaşılıyor. Müşterisi Hacivat da çorba kasesiyle gelmiş. Müşterilerin kaplarını doldurtup*



eve götürdüklerini gösteren başka resme rastlanmaz. 1880'lerde yazan Mehmed Tevfik ramazanda zenginlerin bile taslarını alıp işkembeci dükkanlarına gittiklerini anlatır: “... Bizim sözümüz iftara beş on dakika kalarak çorba kasesini kapıp işkembeci dükkanına gidenler hakkında. Bu dükkânlar önünde nöbete yatmış öyle adamlar görülür ki eyyam-i saire (diğer zamanlarda) bir kaşık işkembe çorbasını altın versen ağzına koymaz!” (Mehmed Tevfik 1991: 141-2). Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey de şunları söyler: “ konaklardan uşaklar, ayvazlar kapaklı çorba kaselerini getirip, kazanın etrafına dizilirlerdi” (Işın, 2014).

### 1.2.2 Osmanlı döneminde sıklıkla yapılan çorba türleri

Fatih, her alanda olduğu gibi mutfağa da önem vermiştir. Yaptırdığı sarayın kapalı alanlarının yaklaşık dörtte birini oluşturan Matbah-ı Amire 5.250 m<sup>2</sup>'lik bir alanı kaplamaktaydı. (Közleme, 2012). Bu yüzden saray mutfağı hakkında en iyi bilgiyi Fatih Sultan Mehmed döneminden ulaşabilmekteyiz. O dönemdeki mutfak muhasebelerinin düzenli tutulması, mutfak gıdalarının, gelir ve giderlerinin yazılması hatta alınan gıdanın ne için kullanılacağına dahi yazılmış olması mutfak hakkındaki bilgimizi çoğaltacak derecededir (Olğaç, 2020).

Orta Çağ'ın bitişini ve Yeni Çağ'ın başlangıcını temsil eden İstanbul'un fethi, aynı zamanda Osmanlı Mutfağı'nın da gelişmesi açısından önem teşkil etmektedir. Fatih Sultan Mehmed 15. yüzyılın ikinci yarısında Topkapı Sarayı'na yeni mutfaklar yaptırmalarıyla Osmanlı saray mutfağı en hızlı gelişimini göstermiştir (Hatipoğlu, 2014). Fatih Sultan Mehmed'in “Hünkâr Sofrası”nda yediği yemekler arasında çorba-i hassa olarak adlandırılan bir çorba türü de bulunmaktadır (Tez, 2012).

Muhammed Bin Mahmud Şirvani'nin 15. Yüzyılda yazdığı tıp kitabı aynı zamanda yemek kitabı olma özelliği de taşımaktadır. O dönemlerde her türlü sulu yemeğe aş denilmektedir. Hala Bitlis ve Çorum şehirlerimizde çorbaya aş denildiği gözlenmektedir (Gürsoy, 2018).

Sultan Fatih döneminde sarayda en çok tüketilen çorbalar kayıtlara göre, taze erikli pazı çorbası, lahana çorbası, maydanoz çorbası, işkembe çorbası, paça çorbası, peynirli lahana çorbasıdır (Gürsoy, 2018). Fatih Sultan Mehmed

zamanında sultan sofrası için has mutfakta yaz ve kış aylarında çoğu kez maydanozlu çorba ve hafta da birkaç kez ise ekşili çorba pişirilirdi. Osmanlılar çorbalarını ekşi olarak tüketmeyi sever bu nedenle çorbalarında bol miktarda erik suyu, koruk suyu, limon veya sirke kullanırdı (Yerasimos, 2019).

Amerika kıtasının keşfinden sonra yayılmaya başlayan domatesin kullanımı Osmanlı mutfağında ancak 19. yüzyılın başında yaygınlaşmıştır (Güler, 2010). Bu nedenle 16.yy dönemlerinde domates ve kırmızıbiber olmadığı için çorbalara domates salçası ve biber salçası eklendiği görülmemektedir. Domates ve kırmızıbiber ile birçok sebze meyve çeşidi Amerika'nın keşfinden sonra Osmanlı'nın hüküm sürdüğü coğrafyalara yayılmıştır (Gürsoy, 2018).

Sebzeli çorbalarda daha çok şalgam, havuç, bakla, kabak, lahana, ispanak, pazı kullanılırken baklagil ağırlıklı çorbalarda nohut ve mercimek kullanılmaktadır. Baklagil ile yapılan çorbaların içerisine yan malzeme olarak hamur parçaları, erişte, şehriye gibi malzemelerde eklenmektedir. Erişte ve şehriyeli çorbalar Uzakdoğu ve Çin çorbalarını anımsattığından hamurlu çorbaların geçmişinin çok eskilere dayandığı söylenebilmektedir (Yerasimos, 2019). Sulu olarak pişirilen sebzeler ve hububatlar sayesinde çorba türleri ve sayıları oldukça artmıştır (Güler, 2010).

Nohut çorbasının Osmanlı saray mutfağında özel bir yeri vardır ve bolca tüketilmektedir. Nedeni ise nohut çorbasının bereket getireceğine inanılmasıdır. Ayrıca ilk basılan yemek kitaplarında nohut çorbasına öncelik verilmiştir (Gürsoy, 2013).

Osmanlı mutfağında pirincin özel bir yeri bulunmakta ve 15. Yüzyıldan itibaren pirinç yemek ve yedirmek önemli bir anlam taşımaktadır bu nedenle sarayın içinde olduğu gibi dışında da toplu yemeklerde imarethanelerde pirinç çorbası her gün pişirilirdi (Yerasimos, 2019). Çorbaların lezzeti ve çeşitliliği birçok yabancı yazarın ve diplomatların günlüklerine konu olmuştur (Akkor, 2013). Dernschwam, 1553 yılında Osmanlıların yaşamlarını gözlemlemiş ve yemek alışkanlıkları konusunda başlıca yemeklerini çorba olduğunu ve pirinç çorbalarının (sütlaç) çok nefis olduğunu ifade etmiştir (Gürsoy, 2013). Deniz Gürsoy, Midenin Cilasası Çorba isimli kitabında Dernchwam o yıllarda İstanbul'a geldiğinde çorba hakkında söylediklerini şu şekilde yazmıştır.

“Türklerin başyemeği çorbadır. Önce koyun etinin suyuyla yapılmış pirinç çorbası içilir. Çorbaya limon suyu veya sirke dökülür, biraz da karabiber koyarlar. Böylece ortaya koyu bir çorba çıkar. Koyun etinden yapılan çorbanın içine bazen taze bulgurda konur.” Dornchwan’ın da söylediği gibi bazen pirinç çorbasına bulgur ilave edildiği de görülmektedir (Gürsoy, 2018). 1640 yılında İstanbul’da çorbacı dükkânlarında herkes çorba içebilsin diye 60 gr’lık bir tas “nohutlu, limon sulu pirinç çorbası” bir ekmek fiyatına (bir akçe) satılmaktadır (Yerasimos, 2019). 1658 de Melek Ahmet Paşa’nın seferi zaferle sonuçlanmış ve bunun üzerine üç gün boyunca yetmiş yerde ikişer sofraya kurulmuştur. Her öğünde onar kazan pirinç çorbası, 50 bin ekmek, onar kazan yahnisi, onar kazan pilav, karanfilli ve ballı zerde dağıtıldığı Evliya Çelebinin Seyahatname’sinde belirtilmiştir (Gürsoy, 2013). 15. yüzyıldan sonra Orta Asya geleneğine yakın olan buğday çorbaları, Osmanlı mutfağı geliştikçe yerini narenc (turunç) ekşili tavuk, Kadıntuzluğu, safranlı veya bademli pirinç çorbası gibi rafine çorbalara bırakmıştır. O yıllarda ikinci plana düşen bulgur ve buğday çorbaları kırsal kesimlerde yapılmaya devam ederek günümüze kadar ulaşmıştır (Yerasimos, 2019). İtalya’da Türk usulü pirinç (risotto) olarak isimlendirilen sütlaç, 1546 tarihinde yayınlanan İtalyan Cristoforo Messisbugo’nun kitabında süt, pirinç ve şeker ile yapılan yemeğe “Türk usulü pirinç çorbası” denilmektedir (Işın, 2014).

Balık konusunda pek zengin olmayan Osmanlı mutfağında sürpriz yaşanarak 17. yüzyıla ait belgelerde geleneksel çorbaların yanında balık çorbası da bulunmaktadır. 18. Yüzyıla ait yemek kitaplarında balık çorbalarına rastlamak mümkündür (Yerasimos, 2019). Şimdilerde bilinmeyen kefal şorvası 17. Yüzyılda sıkça tüketilen çorbalar arasındadır. Bunun yanı sıra balık çorbası, işkembe çorbası, yoğurt çorbası, pirinç çorbası, buğday çorbası, mercimek çorbası, şehriye çorbası, tarhana çorbası, sirkeli paça ve baş çorbası o dönemlerde moda olan çorbalardır. O dönemde genellikle çorbalar pilavdan sonra ikinci veya üçüncü yemek olarak getiriliyor, eğer ki balık çorbası veya işkembe çorbası menüde bulunuyorsa sofraya en son getirilmekteydi (Gürsoy, 2018).

18. yüzyıldan önce çorbaları tatlandırmak için safran, fülül (karabiber), kişniş ve kimyon gibi baharatlar eklenirken 18. Yüzyıldan sonra çoğunlukla

tarçın ve bol miktarda maydanoz, nane kullanılırdı (Yerasimos, 2019). 18. yüzyıla gelindiğinde göçebe mutfağının başyemeği olan çorba sayısında azalma görülmektedir. 16. Yüzyılda kırk çeşide varan çorba sayısı 18. Yüzyılda tarçın, nane ve maydanozla yapılan çorba türleri ile sınırlı kalmaktadır (Gürsoy, 2013). 18. yüzyıl döneminde çorbalara ekşilik vermek için limon ve koruktan çok yumurta ve limonla yapılan terbiyeler kullanılırdı. Hazırlanan limonlu yumurtalı karışım çorbaların hem ekşi hem de yoğunlaşmasını sağlıyordu. 1844 yılında basılan ilk Osmanlıca yemek kitabı Melceü't Tabbahin'de et suyu ile yapılan çorbalar bol yumurtalı terbiyelerle, nohutlu ve erişteli çorbalar ise karabiber ve tarçın ile tatlandırılıp geleneksel çorba kültürü devam ettirildiği görülmektedir. Lakin 1898 yılında Nedim bin Tosun'un Aşçıbaşı isimli yemek kitabında pirinç çorbası artık safran ile değil domates eklenerek pişirilmekte, mercimek çorbası, düğün çorbası ve tavuk veya et suyu ile pişen şehriye çorbasında bile domates olduğu görülmektedir (Yerasimos, 2019).

Osmanlı zamanında tavuk ve kuş çorbası yapıldığı bilinirken, av hayvanlarından yapılan çorba çeşitlerine pek sık rastlanmamaktadır (Gürsoy, 2018).

Ticaret ile veya savaşlar sonucu imparatorluk topraklarına katılan bölgelere yeni yiyecekler katılmıştır. Bunlardan biri de Polonya mutfağına girmiş, kestirilmiş süttten yapılan, soğuk çorba olarak tüketilen yoğurt çorbasıdır.

Yunanistan, Macaristan ve Bulgaristan gibi farklı ülkelerde değişik şekillerde yapılan tarhana günümüze kadar gelmiştir. İran kökenli olan tarhana (farsça terhâne), Türkler ile Rumeli ve Anadolu'ya yayılmıştır. Batı'daki gıda sanayinde tarhana, hazır çorba tozlarının esin kaynağı olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2014).

Orta Asya yeme içme alışkanlıklarından biri olan pirinç ve yoğurt ile yapılan toyga aşı çorbasının günümüzde tüketiliyor olması Türk mutfak kültürünün köklü bir geleneğe sahip olmasının kanıtı olarak gösterilebilir (Gümüş, 2011).

Türklerin ulusal yemeği “tutmaç” 11. Yüzyıl Selçuklular döneminde en ünlü ve herkesçe yapılan mantıya benzeyen fakat çorba gibi suyu içilen bir

yemektir. Yağ ve kavurmanın suda kaynatılmasının ardından, su ilavesi ve hazırlanan hamur parçalarının içine eklenmesi ile elde edilen tutmaç/ dutmaç çorbası sindiriminin zor olması ve uzun süre tokluk hissine sebep olduğundan sıkça tercih edilmiştir (Tez, 2012).

Yerasimos 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı kitabında 15. 16. 17. 18. ve 19. Yüzyıl Osmanlı döneminde tüketilen çorba türlerini şu şekilde sıralamıştır (Yerasimos, 2019).

### **15. YÜZYIL ÇORBA ÇEŞİTLERİ**

(Fatih Devri Yemekleri, Muhasebe Defterleri, Şeyhi ve Şirvani'den):

Tarhana çorbası

Buğday çorbası

Pirinç çorbası

Kadıntuzluğu çorbası

Maydanozlu pirinç çorbası

Hıyarlı ve taze erikli çorba

Lahana çorbası

Peynirli lahana çorbası

Et suyu

Baş, paça,

İşkembe, bumbar

Pirinçli tavuk çorbası

Has paça

İşkembe çorbası

Koruklu kabak Çorbası

Nohut çorbası

Mercimek çorbası

## 16.YÜZYIL ÇORBA ÇEŞİTLERİ

(Ziyafet Defteri ve Topkapı Sarayı Yemek Listesi'nden)

### **Tavuklu çorbalar:**

Sade tavuk çorbası

Tavuklu nohut çorbası

Limon suyu ve yumurta ile tavuk çorbası

Pirinçli tavuk çorbası

Pirinçsiz sade tavuk çorbası

Kestaneli tavuk çorbası

Bademli, terbiyeli tavuk çorbası

Turunç ekşili tavuk çorbası

Narenç ekşili tavuk çorbası

Enar ekşili tavuk çorbası

Limon suyuyla tavuk çorbası

### **Diğer çorbalar:**

Pirinç çorbası

Ak çorba

Nohut çorbası

Nohutlu limonlu pirinç çorbası

Mercimek çorbası

Koyun eti çorbası

Köfteli pirinç çorbası

İşkembe çorbası

Kelle çorbası

Paça çorbası

Bozca çorba

Yoğurtlu çorba  
Umaç çorbası (hamurlu yoğurtlu çorba)  
Pirinçli maydanoz çorbası  
Badem çorbası  
Ekşili badem çorbası  
Oğulotu çorbası  
Taze bakla Çorbası  
Koruk çorbası  
Limon çorbası  
Sumak çorbası  
Şekerli nardenk çorbası  
Havuç çorbası  
Kendene çorbası  
Kadıntuzluğu çorbası  
Nane çorbası  
Tarhana çorbası  
Şalgam çorbası

## **17. YÜZYIL ÇORBA ÇEŞİTLERİ**

(Sohbetname ve Evliya Çelebi'den)

Ekşili tavuk çorbası  
İşkembe çorbası  
Dana başı ve paçası  
Katı çorbası (kurutulmuş yoğurt ile yapılan çorba)  
Kefal çorbası  
Buğday çorbası  
Şehriye Çorbası

Herise orbası

## **18.YÜZYIL ÇORBA ÇEŞİTLERİ**

(1764 Tarihli Risale ve EŐref Dede'den)

Nohut orbası

Buğdaylı balık orbası

Balık orbası

Tarhana orbası

Ciğer orbası

## **19. YÜZYIL ÇORBA ÇEŞİTLERİ**

(Mehmet Kamil ve Nedim bin Tosun'dan)

Et suyu

Tavuk suyu

Ekşili koyun eti orbası:

Şehriyeli tavuk orbası

Makarna orbası

Nohut orbası

Tarhana orbası

Terbiyeli ciğer orbası

Pirinç orbası

İŞkembe orbası

Balık orbası

Domatesli pirinç orbası

Şehriyeli tavuk orbası

Düğün orbası

Ekşili loğusa orbası

Kuzu içi orbası



Mercimek çorbası

Ayran çorbası

Patates ezme terbiyeli çorba

Kesme hamur çorbası

Tatar çorbası

Verilen uzun listeden de anlaşılacağı üzere özellikle 16. Yüzyıl Osmanlı mutfağında daha çok ana malzeme olarak tavuk suyu ve pirinç kullanılmıştır. Ayrıca üzerinde çok durulmasa da çorbaların çoğu et suyu ile yapılmaktadır. Haşlanan kaburga kemikleri ve et yahnilerinin yağlı suları atılmayıp biriktirilirden sonra çorba yapımında kullanılmaktadır.

17. ve 18. Yüzyıllarda 16. Yüzyıla göre çorba sayılarının azaldığı görülmektedir. 16. Yüzyılda kırk çeşide yakın iken 18. Yüzyıl yemek risalelerinde beş çorba tarifi bulunmaktadır. Bunun nedeni Osmanlı halkının zamanla çorba içme alışkanlığından vazgeçmiş olmaları değil, o döneme ait belgelerin azlığı ve o dönemdeki özel sayılabilecek yemek kitaplarında sıradan ve bilindik kabul edilen çorbanın fazla önemsenmemiş olmasındandır. Çorbalar listesine bakıldığında, bulgur, tarhana, pirinç, nohut, mercimek, işkembe ve kelle paça çorbalarının dört yüz beş yüz yıl boyunca sofralarımızda yerini koruduğu görülmektedir (Yerasimos, 2019).

### **1.2.2.1 Aşure**

Muharrem ayı Hicri yılın ilk ayıdır ve onuncu günü Müslümanlarca “Aşure Günü” olarak kabul edilmiştir (Dedekargınoğlu, 2014). Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağında “aşure” önemli bir yere sahiptir. Çok çeşit ürünün içerisinde bulunduğu aşure bir tür yemişli ve tatlı çorbadır. Arapça “aşara” kelimesinden türemiş “aşura” sözcüğü rakam olarak “on” anlamına gelmektedir. Tarihte vuku bulan Nuh tufanı ve kerbela olayının muharrem ayının onuncu gününde gerçekleşmesi bu kelimeyi anlamlandırmaktadır (Tez, 2012). Aşurenin ortaya çıkışına ilişkin farklı rivayetler bulunmakla birlikte en çok bilinen öyküsü muharrem ayının onuncu günü Hz Nuh’un gemisinin Cudi Dağı’nın tepesine oturması ve tufandan

kurtulanların ambarda kalan malzemeleri karıştırarak çorba yapmış ve paylaşmışlardır (Ünlü, 2020).

Osmanlı döneminde tekkelerde iki çeşit aşure pişirilmektedir. Biri hüznü diğeri ise sevinci temsil etmektedir. Hüznü temsil eden “Muharrem Aşuresi” kerbela olayının seneyi devriyesi için pişirilirken ikincisi ise sevinci temsil eden “Sefer aşuresi” kerbela vakasında Hz. Zeynelabid’inin sağ sağlim kurtularak peygamber soyunun devam ettirileceğini kutlanması anıdır (Özlü, 2011). “Tufan Yemeği” veya “Şükran Çorbası” niyetine pişirilen aşure, Allah’ın vermiş olduğu nimetlere şükretmek ve tufanı unutmamak için yılda bir kez pişirilip dağıtılmaktadır (Tez, 2012).

Öte yandan aşureye benzeyen Ermeniler tarafından yapılan tatlı çorba “anuşabur” denilmektedir ve İçerisine nohut ve fasulye bulunmamaktadır. Rum Ortodoksların yaptığı kuru aşureye ise “koliva” denilmektedir. Rumların cenaze yemeğidir ve ölen kişinin 40. gününde “ölülerin ruhu için” dağıtmaktadırlar (Tez, 2012).

Aşurenin Ana malzemesi buğdaydır ve içine kuru bakliyat ve meyveler konularak yapılır tatlı bir çorbadır. Birlikte toplanarak yenir veya evlere dağıtılır. Aşure çorbasına et eklenmez (Bezci, 2018). İçerisine konan malzeme sayısı her mezhep için farklılık göstermekle birlikte Sünni inanışa göre en az 7 malzeme ile yapılmaktadır (Özlü, 2011). Prof. Dr. Zeki tez kitabında Aşure içerisindeki 41 adet ürünü şu şekilde sıralamıştır: “*kırık buğday (yarma), fasulye, nohut, bakla, pirinç, ceviz, fındık, kayısı, erik kurusu, şeftali kurusu, dut kurusu, ayva, incir, portakal, turunç, mandalina, nar, elma kabuğu, hurma, badem, karanfil, çörekotu, susam, böğürtlen, kıvılcık, safran, reyhan, tarçın, tuz, şeker (pekmez), gül suyu, limon suyu, süt ve su bulunur.*” (Tez, 2012).

*“Müslüman Türkler’in dinî halk geleneğinde önemli bir yer tutan âşûrâ, aynı zamanda, muharremin onuncu günü başlamak üzere daha sonraki günlerde de özel merasimlerle pişirilip dağıtılan tatlıya (aşure) ad olmuştur. Çok eskiden beri devam eden aşure aşısı Osmanlılar döneminde sarayda da pişirilirdi. Helvacıların nezaretindeki aşçılar ve kiler ağaları tarafından hazırlanan aşure, muharremin onundan itibaren “aşure testisi” adı verilen özel kaplarla saray dairelerine ve halka birkaç gün süreyle dağıtılırdı. Anadolu’da zengin aileler ve esnaf teşkilâtı tarafından pişirilen aşure sebiller, duâgûlar ve halkın iştirak*

*ettiği merasimlerle dağıtılır, bazı bölgelerde aşure dağıtımından sonra kurban kesilirdi. Günümüzde de âşûrâ orucu tutmak ve aşure tatlısı pişirmek bütün canlılığıyla devam etmektedir.” (Yavuz, 1991).*

Hazırlanan aşure üzerine gül suyu serpilerek ikram edilmiştir (Baysal, 1990). Çorbanın tadını bozmayacak kadar tuz eklemesi yapmayı mutlaka unutmamak gerekmektedir (Tez, 2012).

Duası yapılan çorbanın şifalı olduğuna inanılarak öncelikle hasta ve çocuklara ikram edilir ardından yakın çevreden başlamak suretiyle çevreye dağıtılır. Dağıtılan aşure kabının yıkanmadan iade edilmesi gerekmektedir. İnanışa göre artan aşure ağaç dibine dökülür ve bu ağaçların daha fazla meyve vereceği düşünülür (Türkiye Kültür Portalı, 2021).

Işın'ın Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi adlı kitabında Osmanlı dönemi 19. yüzyıl sonlarına ait “Süzme Saray Aşuresi” tarifi şu şekildedir. “Evvelce keşkek bir tencerede güzelce patlayıncaya kadar pişirilip ve ovuşturularak ezildikte çorba kıvamına kadar diğer sıcak su ilave ederek ve defa defa süzgeçten süzüp yalnız posadan ibaret kaldıkta içinin pişmiş argıdı olan nohut, fasulye ve baklası ve bu meyanda şekeri de ilave olunup bademi, üzümü, fıstığı da atıldıktan sonra üzümü şişinceye kadar tencere ateşe oturtulur. Piştikte indirip kâselere bittevzi üzerlerine birkaç nar tanesiyle kişniş üzümü ve kırmızı şerbetlik şeker serpilerek soğudukta tenavül oluna. Filhakika hoştur.” (Işın, 2008).

İstanbul'da Osmanlı döneminde aşure ilk olarak sarayda vezir-i azamın konağında pişirilirdi. Ertesi gün ise halk tarafından evlerde pişirilirdi. Sarayda yapılan aşure helvahanede helvacıbaşlarının gözetiminde aşçılar ve kiler ağaları tarafından pişirilmekteydi. Büyük kazanlarda kaynatılan aşure öncelikli olarak özel bir törenle padişaha ikram edilir ardından iki aşamalı şekilde dağıtılmaya başlanırdı. İlk aşamada harem halkına, saray dairelerine, devlet adamlarına ve koğuşlara, İkinci aşamada ise halka, yoksullara ve imaretlere dağıtılırdı (Ünyay Açıkgöz, 2019).

Kimi yerlerde aşure tatlı değil tuzlu olarak yapılmaktadır. Zonguldak Devrek'te aşure içerisine kurban eti atılarak etli şekilde yapılmaktadır.

Gaziantep'te anason, İzmir Çeşme'de ise damla sakızı eklenerek yapılmaktadır (Gürsoy, 2013).

### **1.2.3 Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları ve içlerinde bulunan çorba çeşitleri**

İlk Türkçe el yazması yemek kitabı “Ağdiye Risalesi” Türk yemekleri adıyla 1764 tarihinde basılmıştır. 12 bölümden oluşan kitabın çorbalar bölümünde Nohut çorbası ilk sırada yerini alırken ardından balık, tarhana ve ciğer çorbası olmak üzere dört adet çorba tarifi bulunmaktadır.

9 kez basılmış Dönemin çok satan kitaplarından olan ve Mehmet Kamil'in 1844 yılında ilk Türkçe yemek kitabı olan “Melceü't Tabbahin” içerisinde 284 adet yemek tarifi bulundurmakta ve altı çeşit çorbanın tarifi verilmiştir. Bu çorbalar, balık çorbası, nohut çorbası, nev-i diğer, ekşili çorba, terbiyeli ciğer çorbası ve tarhana çorbasıdır.

1881 ve 1924 yılları arasında 7 kez basılmış olan “Yeni Yemek Kitabı” 167 çeşit tarifin arasında Nemçe arpa çorbası, ekşili şehriye çorbası, hünkari çorbası, irmik çorbası, asmakabağı çorbası, işkembe ve tarhana çorbası olmak üzere 7 adet çorba tarifi bulundurmaktadır.

1882 yılından 1908 yılına kadar 4 kez basılmış Ayşe Fahriyenin “ Ev Kadını” adlı yemek kitabı içerisinde 887 tarif bulunurken bunların 28 tanesi çorba tarifidir. Bu çorbalar: Dügün, tel, arpa yıldız, şehriye, kuskus, pirinç, irmik, bezelye, mercimek, sebze, Macar, tarhana, süt çerkes, et suyu/Frenk lapası, kulak, ciğer, dalyan, işkembe, kuş, istiridye, midye, teke, balık suyu, av eti suyu, tavuk suyu, koyun eti suyu, sığır eti suyudur.

1898 yılında Mahmud Nedim Bin Tosun'un “Aşçıbaşı” 315 adet yemek tarifi bulunmaktadır. Bunlardan 16 tanesi çorba tarifidir. Pirinç/bulgur, şehriye, mercimek, düğün, tarhana, ayran, patates ezme, kesme hamur/erişte, ekşili, balık, İşkembe, ciğer, tatar, kuzu içi, piliç, ekşili/terbiyeli kitapta yazan çorba tarifleridir.

Londra'da 1864 yılında Turabi Efendi tarafından basılmış “Turkish Cookery” isimli kitapta ise 253 tarif mevcuttur. Nohut çorbası, pirinç çorbası, ekşili çorba, şehriye çorbası, makarna çorbası, terbiyeli ciğer çorbası, işkembe

Çorbası, balık orbası, et suyu, tavuk suyu ve tarhana orbası, içerisinde bulunan 11 çorba çeşididir.

Mehmet Süleyman Avanzade “Aile Aşısı” adlı kitabı 1917 yılında basmıştır ve kitabın tamamında çorba tarifleri yer almaktadır. 100 çeşit çorba tarifi bulunduğundan bu kitaba aynı zamanda “100 Türlü orba Pişirmek Usulü” denilmektedir.

Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarının çoğunda çorbaların en başında nohut orbası yer almaktadır. Bunun nedeni ise Mevlevilerce nohut orbasının kutsal sayılmasıdır (Gürsoy, 2013).





## 2. YÖNTEM VE ALAN ARAŞTIRMASI

Bu araştırma başta İstanbul ilinde ikamet eden farklı meslek gruplarından katılımcılara uygulanmıştır ve bireylerin çorba tüketim alışkanlıklarını ve Osmanlı Mutfak kültüründe yapılan çorba türlerinin günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yerinin öğrenilmesi amacıyla oluşturulmuştur.

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın modeli, evren ve örnekleme, ölçme araçları, verilerin toplanması ve verilerin değerlendirilmesine yer verilmektedir.

### 2.1 Araştırmanın Önemi ve Amacı

Günümüz koşullarının değişmesiyle yaşanan kentleşme ve küreselleşme ile birlikte paralellik gösteren yeme içme alışkanlıklarımızdaki değişiklik özellikle fast food tüketimine olan eğilimi arttırmıştır. Bu nedenle geçmişe ait değerlerimizden olan geleneksel çorba yapım aşamalarının unutulması, günümüz şartlarında evlerimizde sıkça yapılmaması, isimlerinin hatırlanmaması veya bilinmemesi bakımından olumsuzluk oluşturmaktadır.

Osmanlı Mutfağında yapılan ve tarihin süzgecinden geçirilen çorba çeşitlerinin bilinmesi günümüze uyarlanması genç nesil tarafından sofralarda tüketilmesi ve bilinirliğinin artması gelecek kuşaklara yapabileceğimiz en iyi kültür aktarımlarından birisidir.

Bu kapsamda çalışmanın amacı; çorba türlerinin herkes tarafından bilinmesini sağlamak, evlerde sıkça yapılmasını teşvik etmek, Türk mutfak kültürünün oluşmasında temel olan Osmanlı Mutfak kültüründeki çorbaların önemini vurgulamak ve günümüz Türk mutfak kültüründeki değerinin artmasına yardımcı olmaktır. Aynı zamanda Osmanlı döneminde yapılan çorba reçetelerinin incelenmesi ve akademik açıdan kayıtlara geçmesinin sağlanması amaçlanmıştır.

## **2.2 Araştırma Modeli**

“Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi Ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri” adlı çalışmada genel tarama modeli kullanılmıştır. Genel tarama modelleri, çok sayıda öğeden oluşan bir evrende, evren hakkında genel bir kanıya varmak amacıyla, evrenin tümü ya da ondan alınacak bir grup örnek ya da örneklem üzerinde yapılan tarama düzenlemeleri olarak ifade edilir (KARASAR, 2020).

## **2.3 Araştırma Evreni ve Örnekleme**

Araştırma evrenini İstanbul ilinde ikamet eden farklı meslek grupları ve gelir düzeyindeki bireyler oluşturmuştur. Hedef kitlede yer alan toplam 409 kişi araştırmanın evrenini oluşturmuştur. Araştırmaya katılan katılımcıların 357’sini kadın, 52’sini ise erkekler oluşturmuştur.

## **2.4 Araştırmanın Ölçme Araçları**

Araştırmada kullanılan anket soruları, farklı konular üzerine daha önce yapılmış ilgili kaynaklardan faydalanılarak araştırmacı tarafından derlenmiş ve online olarak katılımcılara sunulmuştur. Soru formu üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde bireylerin sosyo-demografik özellikleri yer almaktadır. İkinci bölümde bireylerin beslenme alışkanlıkları ve yeme davranışları, son olarak üçüncü bölümde Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğinin ölçülmesi üzerine sorular yer almaktadır.

## **2.5 Verileri Toplama Süreci**

Nisan 2021 tarihinde bireylere uygulanan bu çalışmada veri toplama yöntemi olarak anket modeli kullanılmıştır. Toplam 409 kişinin katılımı online olarak gerçekleştirilen anket uygulaması, araştırma kapsamında değerlendirilmeye tabi tutulmuştur.



## 2.6 Verilerin Değerlendirilmesi Süreci

Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır. Çalışmada öncelikli olarak geliştirilen çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğine ilişkin bir pilot çalışma yapılmıştır. Bu pilot çalışmada ölçeğin geçerlilik ve güvenilirlik testleri yapılmıştır.

Pilot çalışma sonra ana çalışma için toplanan verilere yönelik yapılan analizlerde öncelikle katılımcıların kişisel bilgilerine yönelik bulgulara ilişkin frekans ve yüzde bulgularına yer verilmiştir. Ayrıca katılımcıların yeme alışkanlıklarına yönelik frekans ve yüzde bulguları verilmiştir. Daha sonrasında çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğinin maddeleri ve alt boyutlarına ilişkin ortalama ve standart sapma bulgular verilmiştir. Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine ilişkin tanımlayıcı bulgular verildikten sonra çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının kişisel özellikler ve yeme alışkanlıklarına yönelik farklılaşma durumları incelenmiştir. Bu aşamadaki analizlerde bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi kullanılmıştır. Tek yönlü varyans analizinde anlamlı sonuç bulunması durumunda gruplar arasındaki farklılıkları tespit edebilmek için Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Analizlerde anlamlılık sınırı 0,05 olarak belirlenmiştir.



### 3. BULGULAR

#### 3.1 Pilot Çalışma

Araştırmada çorba tüketim alışkanlıklarına yönelik 5’li likert tipinde 13 maddelik bir ölçek oluşturulmuştur (1=Hiç katılmıyorum, 5=Tamamen katılıyorum). Ölçek maddeleri Tablo 1’de gösterilmiştir. Oluşturulan ölçek maddelerinin geçerli ve güvenilir olduğunu tespit edebilmek için bir pilot çalışma yapılmış olup 75 katılımcıdan veri toplanılmıştır. Ölçeklerin geçerlilik düzeylerini tespit etmek için açımlayıcı faktör analizi yöntemi kullanılmış olup, güvenilirlik düzeylerini tespit etmek için Cronbach’s alpha katsayılarına bakılmıştır. Güvenilirlikle ilgili Cronbach’s alpha katsayısının değerlendirme ölçütleri aşağıda yer almaktadır;

“ $0,00 < \alpha < 0,40$  aralığında ise güvenilir değil”

“ $0,40 < \alpha < 0,60$  aralığında ise düşük güvenilirlikte.”

“ $0,60 < \alpha < 0,80$  aralığında ise oldukça güvenilir.”

“ $0,80 < \alpha < 1,00$  aralığında ise yüksek derecede güvenilir” (Özdamar, 1999, s. 513).

**Tablo 4.1:** Ölçek maddeleri

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği
1. Çorba tek başına ana öğün olarak tüketilmelidir
2. Çorba her mevsim tüketilebilir.
3. Çorbayı ev yapımı olarak tüketirim.
4. Çorbayı (hazır) marketten alıp tüketirim.*
5. Çorbayı kahvaltıda tüketirim
6. Farklı çorbalar içmeyi severim
7. Evde farklı çorbalar yapmak isterim
8. Çorba, yapımı pratik ve doyurucu bir besindir.
9. Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir.
10. Çorba içmeden yemeğe başlamam
11. Türk mutfağı çorbasız düşünülemez
12. Osmanlı mutfağı çorba çeşitlerini öğrenmek isterim
13. Osmanlı mutfağı çorba çeşitlerinin

\* ters madde

### **3.1.1 çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğine ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik bulguları**

Araştırmada öncelikle ters madde özelliği gösteren 4. madde ters çevrilmiş, daha sonrasında ölçeğin ortalama skoru hesaplanmıştır. Ortalama skor alınarak oluşturulan değişkende öncelikle u değer olup olmadığına bakılmıştır. IBM SPSS 24 programında yapılan analizde iki adet katılımcının u değere sahip olduğu tespit edilmiştir ve bu katılımcılar çalışmadan çıkarılmıştır. 73 katılımcıyla oluşturulan değişken üzerinde normallik testleri yapılmıştır. Değişkenin normallik testi arpıklık-basıklık değerleri ile test edilmiştir. Bu değerlerin -1,5 ve +1,5 değerleri arasında olması değişkenlerin normal dağılıma uyum gösterdiği anlamına gelmektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Yapılan testler sonucunda çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğinin arpıklık değeri ,418, basıklık değerine ise -,470 olarak tespit edilmiştir. Bu değerler -1,5 ve +1,5 değerleri arasında olduğu için ölçek normallik varsayımını karşılamaktadır.

Ölçekteki u değerler çıkarıldıktan ve ölçeğin normal dağılıma uyum gösterdiği tespit edildikten sonra geçerlilik ve güvenilirlik bulguları test edilmiştir. Öncelikle orba tüketim alışkanlıkları ölçeğinin 13 maddesine ilişkin Cronbach's alpha analizi incelenmiştir. Yapılan ilk analizde ölçeğin Cronbach's alpha katsayısı 0,633 olarak bulunmuştur ve düzeltilmiş madde-toplam korelasyonlarında herhangi bir ölçek maddesinin negatif bir değere sahip olmadığı görülmüştür. Öte yandan düzeltilmiş madde-toplam korelasyonlarında, ölçek güvenilirliğini düşürdüğü görülen 1., 5. ve 6. maddeler ölçekten çıkarılmıştır.

3 madde çıkarıldıktan sonra kalan 10 maddelik ölçekle ilk faktör analizi uygulanmıştır. Ölçeğin faktör analizine uygunluğunu tespit edebilmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett testi kullanılmıştır. Yapılan analizler sonucu Kaiser-Meyer-Olkin değerine, 614 bulunmuştur. Bu değer 0,5'den büyük olduğu için örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca Bartlett testi sonucunun da anlamlı çıkması ölçeğin faktör analizine uygunluğunu göstermektedir,  $X^2(45) = 150,705$ ,  $p < ,05$ . Yapılan analizde 2., 12. ve 13. maddelerdeki ortak varyans (communalities) değerinin 0,30'un altında olduğu tespit edilmiştir. Varimax rotasyonu ile elde edilen faktör yükleri incelendiğinde belirtilen 2., 12. ve 13. maddelerin faktör yüklerinin çok düşük

olduğu ve faktör yüklerinin herhangi bir faktör altında toplanmadığı görüldüğü için bu maddeler analizden çıkarılmıştır.

Belirtilen 3 madde çıkartılarak tekrar yapılan faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin değeri, 635 olarak bulunmuştur. Ayrıca Bartlett testi sonucu da anlamlı çıkmıştır,  $X^2(21) = 95,251$ ,  $p < ,05$ . Ortak varyans değerlerine bakıldığında herhangi bir maddenin ortak varyans değerinin 0,30'un altında olmadığı görülmüştür. Ölçeğin 2 faktörle açıklandığı ve bu 2 faktörün açıkladıkları toplam varyansın %55,42 görülmüştür. Açıklanan bu 2 faktörden 1. faktörün özdeğeri (eigenvalues) 2,358 olarak bulunurken açıkladığı varyans %33,69 olarak bulunmuştur. 2. faktörün özdeğeri 1,521 olarak, açıkladığı varyans ise %21,73 olarak bulunmuştur. Bu değerler ölçeğin geçerli bir ölçüm aracı olduğunu göstermektedir.

Ölçek maddelerinin faktör yüklerinin dağılımına bakıldığında dağılımın düzensiz olduğu görüldüğü için faktör yükleri varimax rotasyonu kullanılarak düzenlenmiştir. Düzenlenmiş faktör yüklerine ilişkin bulgular Tablo 2'de gösterilmiştir. Ayrıca faktörler belirlendikten sonra güvenilirlik testi tekrar yapılmıştır. Yapılan analizlerde 1. faktörün Cronbach's alpha değeri, 671 olarak bulunurken, 2. faktörün ise, 631 olarak bulunmuştur. 7 maddelik ölçeğin tamamının Cronbach's alpha değeri ise, 650 olarak bulunmuştur.

**Tablo 4.2:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri

	1. faktör	2. faktör
8. Çorba, yapımı pratik ve doyurucu bir besindir.	,751	
9. Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir.	,724	
11. Türk mutfağı çorbasız düşünülemez	,708	
10. Çorba içmeden yemeğe başlamam	,577	
7. Evde farklı çorbalar yapmak isterim	,495	
3. Çorbayı ev yapımı olarak tüketirim.		,845
4. Çorbayı (hazır) marketten alıp tüketirim.		,770
Cronbach's alpha değerleri	,671	,631

### 3.1.2 Ölçeğin son hali

Geçerlilik ve güvenilirlik analizleri yapıldıktan sonra elde edilen ölçeğin son hali Tablo 3'te gösterilmiştir. Çıkartılan maddelere göre ölçek numaralandırması tekrar yapılmıştır. Yeniden düzenlenen ölçek madde numaralarına göre ölçeğin 1. faktörü 3. 4. 5. 6. ve 7. maddelerden oluşmakta iken, 2. faktör 1. ve 2. maddelerden oluşmaktadır. Ölçek faktörlerindeki maddelerin içeriğinden yola çıkılarak 1. faktöre “çorbaya verilen önem”, 2. faktöre ise “çorba tüketim şekli” ismi verilmiştir.

**Tablo 4.3:** Ölçeğin Son Hali

Ölçek faktörleri	Ölçek maddeleri
Çorba tüketim şekli	1. Çorbayı ev yapımı olarak tüketirim.
	2. Çorbayı (hazır) marketten alıp tüketirim.*
Çorbaya verilen önem	3. Evde farklı çorbalar yapmak isterim
	4. Çorba, yapımı pratik ve doyurucu bir besindir.
	5. Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir.
	6. Çorba içmeden yemeğe başlamam
	7. Türk mutfağı çorbasız düşünülemez

\* ters madde

## 3.2 Ana Çalışma

### 3.2.1 Katılımcıların kişisel bilgileri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların sosyo-demografik bilgilerine yönelik bulgular tanımlayıcı analiz yöntemleriyle incelenmiştir.

Katılımcıların cinsiyetlerine yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 4'te sunulmuştur.

**Tablo 4.1.** Katılımcıların Cinsiyetlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Cinsiyet	f	%
Kadın	357	87,3
Erkek	52	12,7
Toplam	409	100,0

Tablo 4'te yapılan frekans analizinde katılımcıların cinsiyet dağılımları gösterilmektedir. Tabloya göre katılımcıların %87,3'ü kadın ve %12,7'sierkektir.

Katılımcıların yaşlarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 5'te sunulmuştur.

**Tablo 4.5: Katılımcıların Yaşlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları**

Yaş	f	%
18-25	229	56,0
26-30	78	19,1
31-40	47	11,5
41-50	26	6,4
51-60	29	7,1
Toplam	409	100,0

Tablo 5'te yapılan frekans analizine göre katılımcıların %56'sının 18-25 yaş aralığında olduğu görülürken, %19,1'i 26-30 yaş arasında, %11,5'i 31-40 yaş arasında, %6,4'ü 41-50 yaş arasında ve %7,1'i 51-60 yaş arasındadır.

Katılımcıların ikamet ettikleri şehre yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 6'da sunulmuştur.

**Tablo 4.6: Katılımcıların İkamet Ettikleri Şehre Yönelik Frekans Analizi Sonuçları**

İkamet edilen şehir	f	%
İstanbul	331	80,9
Diğer	78	19,1
Toplam	409	100,0

Tablo 6'da yapılan frekans analizine göre katılımcıların %80,9'u İstanbul'da ikamet ederken, %19,1'i diğer şehirlerde ikamet etmektedir.

Katılımcıların öğrenim durumlarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 7'de sunulmuştur.

**Tablo 4.7:** Katılımcıların Öğrenim Durumlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Öğrenim durumu	f	%
İlkokul mezunu	22	5,4
Ortaokul mezunu	29	7,1
Lise mezunu	118	28,9
Üniversite mezunu	217	53,1
Yüksek lisans - Doktora mezunu	23	5,6
Toplam	409	100,0

Tablo 7’de yapılan frekans analizine göre katılımcıların %5,4’ünün ilkokul mezunu olduğu görülürken, %7,1’i ortaokul mezunu, %28,9’u lise mezunu, %53,1’i üniversite mezunu ve %5,6’sının lisansüstü mezunu olduğu görülmektedir.

Katılımcıların gastronomi alanında bir eğitimi var mı varsa bu eğitimi nasıl aldıklarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 8’de sunulmuştur.

**Tablo 4.8:** Katılımcıların Gastronomi Eğitimlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Gastronomi eğitimi	f	%
Lise (yemek içecek hizmetleri)	5	1,2
Ön Lisans (Aşçılık)	6	1,5
Lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)	18	4,4
Yüksek Lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)	6	1,5
Özel Kurs merkezleri	47	11,5
Gastronomi alanında bir eğitimim yok	327	80,0
Toplam	409	100,0

Tablo 8’de yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %80’inin gastronomi alanında bir eğitimlerinin olmadığı görülmektedir. Ayrıca %11,5’i özel kurs merkezleri aracılığı ile gastronomi eğitimi aldıklarını belirtirken, %4,4’ü lisans eğitimi yoluyla gastronomi eğitimi aldıklarını belirtmiştir.

Katılımcıların medeni durumlarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 9’da sunulmuştur.



**Tablo 4.9:** Katılımcıların Medeni Durumlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Medeni durum	f	%
Bekar	266	65,0
Evli	137	33,5
Boşanmış/ayrı	6	1,5
Toplam	409	100,0

Tablo 9’da yapılan frekans analizine göre katılımcıların%65’inin bekar olduğu görülürken, %33,5’i evli, %1,5’i ise boşanmış veya ayrıdır.

Katılımcıların mesleklerine yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 10’da sunulmuştur.

**Tablo 4.10:** Katılımcıların Mesleklerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Meslek	f	%
Öğrenci	159	38,9
Kamu çalışanı	18	4,4
Özel sektör çalışanı	78	19,1
Ev hanımı	82	20,0
Emekli	11	2,7
Çalışmıyor	44	10,8
Diğer	17	4,2
Toplam	409	100,0

Tablo 10’da yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %38,9’unun öğrenci olduğu görülürken, %19,1’i özel sektör çalışanı, %20’si ev hanımı, %10,8’si ise çalışmamaktadır.

Katılımcıların aylık gelirlerine yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 11’de sunulmuştur.

**Tablo 4.11:** Katılımcıların Aylık Gelirlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Aylık gelir	f	%
3000 TL’den az	248	60,6
3000-5000 TL	90	22,0
5000-7000 TL	43	10,5
7000 TL üzeri	28	6,8
Toplam	409	100,0

Tablo 11’de yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %60,6’sının aylık gelirinin 3000 TL’den az olduğu görülürken, %22’sinin aylık gelirinin 3000-5000 TL arasında olduğu, %10,5’inin aylık gelirinin 5000-7000 TL arasında olduğu, %6,8’inin aylık gelirinin ise 7000 TL üzerinde olduğu görülmektedir.

#### 4.2.2. Yeme alışkanlıklarına yönelik bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların çorba tüketim sıklıkları, fastfood yeme alışkanlıkları, evde veya dışarıda yemek yeme durumları ele alınmıştır.

Katılımcıların çorba tüketme sıklıklarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 12’de sunulmuştur.

**Tablo 4.12:** Katılımcıların Çorba Tüketimlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Çorba tüketimi	f	%
Her öğün	10	2,4
Günde 1 öğün	219	53,5
Haftada 3-4 kez	134	32,8
Haftada 1-2 kez	17	4,2
Daha seyrek	29	7,1
Toplam	409	100,0

Tablo 12’de yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %2,4’ünün her öğün çorba tükettikleri görülürken, %53,5’i günde 1 öğün, %32,8’i haftada 3-4 kez, %4,2’si haftada 1-2 kez, %7,1’i daha seyrek çorba tüketmektedir.

Katılımcıların fast food yeme alışkanlıklarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 13’te sunulmuştur.

**Tablo 4.13:** Katılımcıların Fastfood Yeme Alışkanlıklarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Fastfood tüketimi	f	%
Asla yemem	6	1,5
Yemem	26	6,4
Ara sıra yerim	308	75,3
Genelde yerim	69	16,9
Toplam	409	100,0

Tablo 13'te yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %1,5'inin asla fast food tüketmediği görülürken, %6,4'ü fastfood tüketmediklerini belirtmiştir. Katılımcıların %75,3'ü ara sıra yediklerini, %16,9'u ise genelde yediklerini belirtmiştir.

Katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 14'te sunulmuştur.

**Tablo 4.14:** Katılımcıların Evde Yemek Yapma Sıklıklarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Evde yemek yapma	f	%
Hiçbir zaman yapmam	12	2,9
Yapmam	28	6,8
Ara sıra yaparım	101	24,7
Genelde yaparım	57	13,9
Sık sık yaparım	211	51,6
Toplam	409	100,0

Tablo 14'te yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %2,9'u evde hiçbir zaman yemek yapmadığını belirtirken, %6,8'i evde yemek yapmadığını, %24,7'si ara sıra yaptığını, %13,9'u genelde yaptığını, %51,6'sı ise sık sık evde yemek yaptığını belirtmiştir.

Katılımcıların dışarıda yemek yeme sıklıklarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 15'te sunulmuştur.

**Tablo 4.15:** Katılımcıların Dışarıda Yemek Yeme Sıklıklarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Dışarıda yemek yeme	f	%
Yemem	28	6,8
Ara sıra yerim	345	84,4
Genelde yerim	36	8,8
Toplam	409	100,0

Tablo 15'te yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %6,8'i dışarıda yemek yemediğini belirtirken, %84,4'ü ara sıra yediğini, %8,8'i ise genelde dışarıda yemek yediğini belirtmiştir.

### 3.2.2 Çorba Tüketim alışkanlıkları ve çorba bilinirliğine yönelik bulgular

Araştırmanın bu bölümünde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğine yönelik tanımlayıcı bulgular verilecektir. Daha sonrasında ise Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine yönelik bulgular incelenecektir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğinin maddelerinden alınan puanlara ilişkin betimsel bulgular Tablo 16’da sunulmuştur.

**Tablo 4.16:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

	Ort.	Std. sapma
Çorba tüketim şekli	4,24	,76
Çorbayı ev yapımı olarak tüketirim.	4,27	,79
Çorbayı (hazır) marketten alıp tüketirim.*	4,20	,97
Çorbaya verilen önem	3,96	,56
Evde farklı çorbalar yapmak isterim	4,12	,87
Çorba, yapımı pratik ve doyurucu bir besindir.	4,24	,75
Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir.	4,28	,72
Çorba içmeden yemeğe başlamam	3,00	1,09
Türk mutfağı çorbasız düşünülemez	4,12	,83

\* Ters çevrilmiş madde

Tablo 16’da çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları ve maddelerine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. Çorba tüketim şekli alt boyutundan katılımcıların ortalama  $4,24 \pm 0,76$  puan aldıkları görülmektedir. Bunun yanı sıra çorbaya verilen önem alt boyutundan katılımcıların ortalama  $3,96 \pm 0,56$  puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin  $4,28 \pm 0,72$  ortalama puan ile “Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir” maddesi olduğu görülürken, en az katıldıkları ifadenin  $3,00 \pm 1,09$  ortalama puan ile “Çorba içmeden yemeğe başlamam” maddesi olduğu görülmektedir.

Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine yönelik betimsel bulgular Tablo 17’de sunulmuştur.

**Tablo 4.17:** Osmanlı Saray Mutfağına Ait Çorba Çeşitlerinin Bilinirliğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

Çorba çeşitleri	Duymadım		Duydum ancak yemedim		Beğenme düzeyi	
	f	%	f	%	Ort.	Std. sapma
Badem Çorbası	295	72,1	72	17,6	4,31	,90
Balık Çorbası	41	10,0	218	53,3	3,81	1,16
Ciğer Çorbası	270	66,0	99	24,2	2,75	1,39
Düğün Çorbası	14	3,4	76	18,6	4,20	,84
Ekşili Loğusa Çorbası	239	58,4	102	24,9	4,04	,90
Etlı Kıtır Çorbası	226	55,3	85	20,8	4,06	,87
İrmik Çorbası	314	76,8	54	13,2	3,24	1,18
Süleymaniye Çorbası	293	71,6	76	18,6	3,75	1,08
Kesme Hamur Çorbası	98	24,0	87	21,3	4,14	,84
Kıymalı Tarhana Çorbası	62	15,2	66	16,1	4,13	1,03
Kuru Bamya Çorbası	116	28,4	106	25,9	4,02	1,27
Lebeniye Çorbası	185	45,2	97	23,7	4,29	,90
Mehir Çorbası	329	80,4	51	12,5	4,21	,98
Pirinç Çorbası	121	29,6	43	10,5	3,93	,92
Nohut Çorbası	134	32,8	80	19,6	3,88	1,04
Omaçlı Mercimek Çorbası	196	47,9	67	16,4	4,14	,84
Patatesten Ezmeli Terbiye Çorbası	279	68,2	57	13,9	4,00	,99
Piliç Çorbası	191	46,7	49	12,0	4,22	,71
Reyhanlı Şehriye Çorbası	211	51,6	60	14,7	4,06	,84
Sebze Çorbası	14	3,4	27	6,6	4,08	,94
Tandır Çorbası	256	62,6	78	19,1	4,03	1,03
Toyga Aşı	233	57,0	81	19,8	4,17	,96
Tutmaç Çorbası	122	29,8	109	26,7	4,17	,88
Zerdeçallı Mercimek Çorbası	144	35,2	63	15,4	4,22	,97
Teke Çorbası	336	82,2	53	13,0	3,25	1,48
Midye Çorbası	294	71,9	91	22,2	2,92	1,28
İstiridye Çorbası	285	69,7	98	24,0	2,73	1,15
Tarhana Şorbası	13	3,2	5	1,2	4,48	,85
Ekşili Çorba	68	16,6	76	18,6	4,26	,90
Terbiyeli Ciğer Çorbası	315	77,0	59	14,4	3,11	1,57
Nev'-i diğer Balık Çorbası (buğdaylı)	326	79,7	52	12,7	3,74	1,15
Arap Aşı (Dövülmüş Bamyadan)	172	42,1	136	33,3	4,02	1,07
Ekmek Tarhanası	231	56,5	75	18,3	3,84	1,07
Yoğurtlu Çorba	5	1,2	12	2,9	4,51	,71
İşkembe Çorbası	7	1,7	72	17,6	3,35	1,52
Mercimek Çorbası	3	0,7	1	0,2	4,77	,52
Şehriye Çorbası	1	0,2	3	0,7	4,60	,66

**Tablo 4.17:** (devamı) Osmanlı Saray Mutfağına Ait Çorba Çeşitlerinin Bilinirliğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

Çorba çeşitleri	Duymadım		Duydum ancak yemedim		Beğenme düzeyi	
	f	%	f	%	Ort.	Std. sapma
Erişte Çorbası	20	4,9	26	6,4	4,46	,79
Terbiyeli Patates Çorbası (köfteli)	147	35,9	61	14,9	4,22	,90
Çeşm-i Nigar Çorbası	236	57,7	105	25,7	4,19	1,05
İlikli Padişah Tenceresi	343	83,9	43	10,5	3,74	1,42
Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası	77	18,8	36	8,8	4,33	,94
Harem Usulü Patlıcanlı Çorba	330	80,7	36	8,8	4,14	1,19
Kavata Çorbası	371	90,7	22	5,4	3,50	1,46
Kuş Çorbası	373	91,2	24	5,9	2,50	1,31
Sultan Mahmut Çorbası	357	87,3	31	7,6	3,57	1,29
Muradiye Çorbası	321	78,5	58	14,2	3,43	1,38
İmaret Çorbası	370	90,5	26	6,4	3,62	,96
Akciğer Çorbası	376	91,9	20	4,9	2,00	1,47
Valide Sultan Çorbası	328	80,2	61	14,9	3,85	1,14
Hünkâr Çorbası	289	70,7	77	18,8	3,81	1,16
Saray Çorbası	266	65,0	104	25,4	3,64	1,04
Padişah Çorbası	312	76,3	70	17,1	3,63	1,08
Reyhanlı Kesme Hamur Çorbası	301	73,6	52	12,7	3,98	1,00
Buğday Çorbası	147	35,9	62	15,2	4,04	,96
Taam-ı Atik (Kelle Paça Çorbası)	129	31,5	72	17,6	3,53	1,48
Ak Çorba	349	85,3	34	8,3	3,62	1,13

Tablo 17’de Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. Tabloda her bir çorbaya yönelik katılımcıların çorbayı daha önce duyup duymadıkları, eğer duydularsa tadına bakma durumları ve tadına bakmışlarsa beğenme durumları değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular incelendiğinde en çok duyulmayan çorbaların %91,9 ile akciğer çorbası, %91,2 ile kuş çorbası, %90,7 ile kavata çorbası, %90,5 ile imaret çorbası olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcıların en çok duyup tadına bakmadıkları çorbaların %53,3 ile balık çorbası, %33,3 ile arap aşısı, %26,7 ile tutmaç çorbası, %25,9 ile kuru bamya çorbası ve %25,7 ile çeşm-i nigar çorbası olduğu bulunmuştur. Katılımcıların tadına baktıkları çorbalar arasından en çok beğendikleri çorbanın  $4,77\pm 0,52$  ortalama puan ile mercimek çorbası olduğu görülürken, bunu sırasıyla  $4,60\pm 0,66$  ortalama puan ile şehriye çorbası,  $4,51\pm 0,71$  ortalama puan ile yoğurtlu çorba,  $4,48\pm 0,85$  ortalama puan ile tarhana çorbası ve  $4,46\pm 0,79$

ortalama puan ile erişte çorbası takip etmektedir. Öte yandan katılımcıların en az yarısının (200 kişi) tadına baktıkları çorbalar incelendiğinde bu çorbalar arasında en beğenilmeyen çorbanın  $3,35 \pm 1,52$  ortalama puan ile işkembe çorbası ve  $3,53 \pm 1,48$  ortalama puan ile taam-i atik (kelle paça çorbası) olduğu görülmektedir.

### 3.2.3 Çorba tüketim alışkanlıkları ve kişisel bilgiler arasındaki ilişkiler

Araştırmanın bu bölümünde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının kişisel bilgiler ve yeme alışkanlıkları ile arasındaki ilişkiler incelenecektir. Bu aşamada yapılan analizlerde gruplar arasındaki homojenliği korumak adına kişisel bilgilere yönelik çeşitli değişkenlerdeki düşük sayıdaki gruplar birleştirilerek değerlendirilmiştir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem t-testi sonuçları Tablo 18’de sunulmuştur.

**Tablo 4.18:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Cinsiyet	N	Ort.	SS	t	p
Çorba tüketim şekli	Kadın	357	4,26	,73	1,419	,157
	Erkek	52	4,10	,92		
Çorbaya verilen önem	Kadın	357	3,98	,59	2,024	,044
	Erkek	52	3,81	,35		

Tablo 18’de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = 1,419$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = 2,024$ ,  $p < ,05$ . Buna göre kadın katılımcıların çorbaya verdikleri önemin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların yaşlarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 19’da sunulmuştur.

**Tablo 4.19:**Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeğine Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Yaş	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	18-25	229	4,22	,80	2,537	,040
	26-30	78	4,19	,83		
	31-40	47	4,31	,59		
	41-50	26	4,62	,38		
	51-60	29	4,00	,65		
Çorbaya verilen önem	18-25	229	3,89	,53	9,023	,000
	26-30	78	4,00	,67		
	31-40	47	3,75	,50		
	41-50	26	4,41	,47		
	51-60	29	4,24	,33		

Tablo 19'dayapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların yaşlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(4, 404) = 2,537, 9,023, p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre 41-50 yaş arasındaki katılımcıların çorba tüketim şeklinin, 51-60 yaş arasındaki katılımcılara kıyasla daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca 40 yaş altındaki katılımcıların çorbaya verdikleri önemin 41 yaş ve üzerindeki katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha az olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların ikamet ettikleri şehre göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem t-testi sonuçları Tablo 20'de sunulmuştur.

**Tablo 4.20:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve İkamet Edilen Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	İkamet edilen şehir	N	Ort.	SS	t	p
Çorba tüketim şekli	331	4,28	,75	331	2,649	,008
	78	4,03	,77	78		
Çorbaya verilen önem	331	3,99	,56	331	2,903	,004
	78	3,79	,57	78		



Tablo 20’de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların ikamet ettikleri şehre göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların ikamet ettikleri şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $t = 2,649, 2,903, p < ,05$ . Buna göre İstanbul’da ikamet eden katılımcıların çorbaya verdikleri önemin anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülürken, aynı zamanda İstanbul’da ikamet eden katılımcıların çorba tüketim şekillerinin de daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların öğrenim durumlarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 21’de sunulmuştur.

**Tablo 4.21:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeğine Öğrenim Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Öğrenim durumu	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	İlkokul-Ortaokul mezunu	51	4,11	,63	1,146	,330
	Lise mezunu	118	4,31	,85		
	Üniversite mezunu	217	4,24	,71		
	Lisansüstü mezunu	23	4,09	,98		
Çorbaya verilen önem	İlkokul-Ortaokul mezunu	51	3,98	,45	5,835	,001
	Lise mezunu	118	3,82	,55		
	Üniversite mezunu	217	3,98	,59		
	Lisansüstü mezunu	23	4,32	,43		

Tablo 21’de yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların öğrenim durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların öğrenim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $F(3, 405) = 1,146, p > ,05$ . Öte yandan çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların öğrenim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(3, 405) = 5,835, p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılığın hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre yüksek lisans veya doktora mezunu olan

katılımcıların çorbaya verdikleri önemin diğer katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem t-testi sonuçları Tablo 22’de sunulmuştur.

**Tablo 4.22:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Gastronomi Eğitimi Alma Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Gastronomi eğitimi	N	Ort.	SS	t	p
Çorba tüketim şekli	Yok	327	4,28	,75	2,423	,016
	Var	82	4,05	,77		
Çorbaya verilen önem	Yok	327	3,94	,54	-1,290	,198
	Var	82	4,03	,63		

Tablo 22’de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = -1,290$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = 2,423$ ,  $p < ,05$ . Buna göre gastronomi eğitimi alan katılımcıların çorba tüketim şeklinin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların medeni durumlarına göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem t-testi sonuçları Tablo 23’te sunulmuştur.

**Tablo 4.23:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Medeni Durum Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Medeni durum	N	Ort.	SS	t	p
Çorba tüketim şekli	Bekâr/boşanmış/ayrı	272	4,17	,80	-2,518	,012
	Evli	137	4,37	,65		
Çorbaya verilen önem	Bekâr/boşanmış/ayrı	272	3,94	,59	-,922	,357
	Evli	137	3,99	,50		

Tablo 23'te yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların medeni durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = -0,922$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = -2,518$ ,  $p < ,05$ . Buna göre evli katılımcıların çorba tüketim şeklinin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların mesleklerine göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 24'te sunulmuştur.

**Tablo 4.24:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Meslek Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Meslek	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Öğrenci	159	4,31	,77	1,067	,372
	Kamu çalışanı - Emekli - Diğer	46	4,10	,70		
	Özel sektör çalışanı	78	4,24	,91		
	Ev hanımı	82	4,15	,70		
	Çalışmıyor	44	4,26	,58		
Çorbaya verilen önem	Öğrenci	159	3,84	,55	4,162	,003
	Kamu çalışanı - Emekli - Diğer	46	4,04	,65		
	Özel sektör çalışanı	78	4,05	,59		
	Ev hanımı	82	3,94	,54		
	Çalışmıyor	44	4,15	,42		

Tablo 24'te yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların mesleklerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların mesleklerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $F(4, 404) = 1,067$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların mesleklerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(4, 404) = 4,162$ ,  $p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılığın hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara

göre çalışmayan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin öğrenci olan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların aylık gelirlerine göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 25’te sunulmuştur.

**Tablo 4.25:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Aylık gelir	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	3000 TL’den az	248	4,34	,75	18,581	,000
	3000-5000 TL	90	3,76	,69		
	5000-7000 TL	43	4,36	,68		
	7000 TL üzeri	28	4,63	,57		
Çorbaya verilen önem	3000 TL’den az	248	3,84	,54	10,744	,000
	3000-5000 TL	90	4,06	,52		
	5000-7000 TL	43	4,19	,73		
	7000 TL üzeri	28	4,28	,33		

Tablo 25’te yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(3, 405) = 18,581, 10,744, p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre aylık geliri 3000-5000 TL arasında olan katılımcıların çorba tüketim şeklinin, diğer katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca aylık geliri 3000 TL’nin altında olan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin aylık geliri 3000 TL’den fazla olan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha az olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 26’da sunulmuştur.

**Tablo 4.26:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Çorba Tüketim Sıklığı Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Çorba tüketim sıklığı	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Her öğün veya günde 1	229	4,24	,74	1,797	,167
	Haftada 3-4 kez	134	4,29	,74		
	Haftada 1-2 kez veya daha seyrek	46	4,04	,90		
Çorbaya verilen önem	Her öğün veya günde 1	229	4,06	,51	9,669	,000
	Haftada 3-4 kez	134	3,84	,51		
	Haftada 1-2 kez veya daha seyrek	46	3,77	,81		

Tablo 26’da yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $F(2, 406) = 1,797$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(2, 406) = 9,669$ ,  $p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılığın hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre her öğünde veya günde 1 öğün çorba tüketen katılımcıların çorbaya verdikleri önemin haftada 3-4 kez veya daha seyrek çorba tüketen katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların fast food yeme alışkanlıklarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 27’de sunulmuştur.

**Tablo 4.27:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Fast food Tüketimi Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Fastfood tüketimi	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Yemem	32	4,16	,67	6,975	,001
	Ara sıra yerim	308	4,31	,76		
	Genelde yerim	69	3,94	,76		
Çorbaya verilen önem	Yemem	32	3,76	,51	9,746	,000
	Ara sıra yerim	308	4,02	,54		
	Genelde yerim	69	3,74	,61		

Tablo 27’de yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların fast food yeme alışkanlıklarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların fastfood yeme alışkanlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(2, 406) = 6,975, 9,746, p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde fastfood yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, ara sıra fast food yediğini belirten katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra fastfood yediğini belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin hiç fastfood yemeyen veya genelde fastfood yiyen katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 28’de sunulmuştur.

**Tablo 4.28:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Evde Yemek Yapma Sıklığı Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Evde yemek yapma	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Yapmam	40	4,26	,60	21,399	,000
	Ara sıra yaparım	101	4,24	,73		
	Genelde yaparım	57	3,56	,73		
	Sık sık yaparım	211	4,41	,71		
Çorbaya verilen önem	Yapmam	40	4,02	,43	4,178	,006
	Ara sıra yaparım	101	4,11	,56		
	Genelde yaparım	57	3,86	,46		
	Sık sık yaparım	211	3,90	,60		

Tablo 28’de yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(3, 405) = 21,399, 4,178, p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğu

tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, evde yemek yapmayan, ara sıra yapan ve sık sık yapan katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin genelde ve sık sık evde yemek yapan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların dışarıda yemek yeme durumlarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 29’da sunulmuştur.

**Tablo 4.30:** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği ve Dışarıda Yemek Yeme Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Dışarıda yemek	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Yemem	28	4,32	,63	5,705	,004
	Ara sıra yerim	345	4,27	,73		
	Genelde yerim	36	3,83	1,04		
Çorbaya verilen önem	Yemem	28	4,04	,43	2,449	,088
	Ara sıra yerim	345	3,97	,57		
	Genelde yerim	36	3,77	,59		

Tablo 29’da yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların dışarıda yemek yeme durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların dışarıda yemek yeme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $F(2, 406) = 2,449$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(2, 406) = 5,705$ ,  $p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılığın hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde dışarıda yemek yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin dışarıda yemeyen veya ara sıra yiyen katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir.





#### 4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma bireylerin çorba tüketim alışkanlıklarını ve Osmanlı Mutfak kültüründe yapılan çorba türlerinin günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yerinin öğrenilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada online anket yöntemi kullanılmıştır. Toplamda 409 katılımcıya ulaşılmış ve anketler değerlendirmeye alınmıştır. Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır.

Çalışma sonuçlarına göre; Araştırmaya katılan katılımcıların çoğunluğunu İstanbul'da ikamet eden kadınlar oluşturmuştur. 18-25 yaş aralığındaki bireyler çalışmada yoğun olarak yer almıştır. Eğitim durumu bakımından Üniversite mezunu katılımcılar fazla iken, büyük bir kısmı gastronomi alanında eğitim almamış bekar ve öğrenci olan bireylerden oluşturmuştur. Katılımcıların çoğunun ise aylık gelirlerinin 3000 TL'den az olduğu görülmüştür.

Yeme alışkanlıkları bakımından katılımcıların çoğunun çorba tüketim sıklığı günde bir öğün şeklinde olmuştur. Katılımcıların çoğunluğu ara sıra fast food tüketen, evde sık sık yemek yapan, ara sıra dışarıda yemek yiyenlerden oluşmuştur.

Çorba Tüketim alışkanlıkları çorba tüketim şekli ve çorbaya verilen önem şeklinde iki alt boyuta ayrılmıştır. Çorba tüketim şekli alt boyutundan katılımcıların ortalama  $4,24 \pm 0,76$  puan aldıkları görülmektedir. Bunun yanı sıra çorbaya verilen önem alt boyutundan katılımcıların ortalama  $3,96 \pm 0,56$  puan aldıkları görülmektedir. çorbaya verilen önem alt boyutundan katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin "Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir" maddesi olduğu görülmüştür.

Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine yönelik betimsel analiz sonuçlarına göre en çok duyulmayan çorbaların %91,9 ile akciğer çorbası, %91,2 ile kuş çorbası, %90,7 ile kavata çorbası, %90,5 ile imaret çorbası olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcıların en çok

duyup tadına bakmadıkları çorbaların %53,3 ile balık çorbası, %33,3 ile arap aşısı, %26,7 ile tutmaç çorbası, %25,9 ile kuru bamya çorbası ve %25,7 ile çeşm-i nigâr çorbası olduğu bulunmuştur. Katılımcıların tadına baktıkları çorbalar arasından en çok beğendikleri çorbanın  $4,77\pm 0,52$  ortalama puan ile mercimek çorbası olduğu görülürken, bunu sırasıyla  $4,60\pm 0,66$  ortalama puan ile şehriye çorbası,  $4,51\pm 0,71$  ortalama puan ile yoğurtlu çorba,  $4,48\pm 0,85$  ortalama puan ile tarhana çorbası ve  $4,46\pm 0,79$  ortalama puan ile erişte çorbası takip etmektedir. Öte yandan katılımcıların en az yarısının (200 kişi) tadına baktıkları çorbalar incelendiğinde bu çorbalar arasında en beğenilmeyen çorbanın  $3,35\pm 1,52$  ortalama puan ile işkembe çorbası ve  $3,53\pm 1,48$  ortalama puan ile taam-i atik (kelle paça çorbası) olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ve kişisel bilgiler arasındaki ilişki sonuçlarına göre; çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır ve kadın katılımcıların çorbaya verdikleri önemin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmüştür.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların yaşlarına göre karşılaştırılmıştır. 40 yaş altındaki katılımcıların çorbaya verdikleri önemin 41 yaş ve üzerindeki katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha az olduğu görülmektedir.

Hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların ikamet ettikleri şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Buna göre İstanbul'da ikamet eden katılımcıların çorbaya verdikleri önemin anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülürken, aynı zamanda İstanbul'da ikamet eden katılımcıların çorba tüketim şekillerinin de daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir.

Çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların öğrenim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiş. Bulunan sonuçlara göre yüksek lisans veya doktora mezunu olan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin diğer katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, Buna göre gastronomi eğitimi alan katılımcıların çorba tüketim şeklinin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, Buna göre evli katılımcıların çorba tüketim şeklinin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların mesleklerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların mesleklerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların mesleklerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre çalışmayan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin öğrenci olan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre aylık geliri 3000-5000 TL arasında olan katılımcıların çorba tüketim şeklinin, diğer katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca aylık geliri 3000 TL'nin altında olan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin aylık geliri 3000 TL'den fazla olan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha az olduğu görülmektedir.

Çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre her öğünde veya günde 1 öğün çorba tüketen katılımcıların çorbaya verdikleri önemin haftada 3-4 kez veya daha seyrek çorba tüketen katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların fast food yeme alışkanlıklarına göre karşılaştırılmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde fastfood yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, ara sıra fast food yediğini belirten katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra fastfood yediğini belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin hiç fastfood yemeyen veya genelde fastfood yiyen katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre karşılaştırılmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, evde yemek yapmayan, ara sıra yapan ve sık sık yapan katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin genelde ve sık sık evde yemek yapan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların dışarda yemek yeme durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde dışarıda yemek yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin dışarıda yemeyen veya ara sıra yiyen katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir.

Nicel Sonuçların diğer çalışmalar ile karşılaştırılması;

Literatür taraması yapılırken bu çalışmaya benzer çalışma bulunamasa da içerisinde çorba çeşitlerine yer verilen tez ve makalelere ulaşılmıştır. Diğer yapılmış çalışmalar ve bu çalışma arasındaki nicel karşılaştırmalar aşağıda belirtilmiştir.

Yapmış olduğum çalışmada katılımcıların en az yarısının (200 kişi) tadına baktıkları çorbalar incelendiğinde bu çorbalar arasında en beğenilmeyen çorbaların ikincisi  $3,53 \pm 1,48$  ortalama puan ile taam-i atik (kelle paça çorbası) olduğu görülmektedir. Lakin Yüce'nin (2020) Maraş Kelle Paça Çorbasının Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi adlı tezinde, kelle paça çorbasının hem besleyiciliği yönünden hem de içerisinde bulunan demir, çinko ve kalsiyum gibi

çok sayıda yararlı mineral bakımından zengin bir gıda olduğu sonucuna varılmıştır (Yüce, 2020). Bu nedenle kelle paça çorbasının tüketiminin arttırılması için gerekli çalışmaların yapılması sağlanmalıdır.

Engin (2019), yapmış olduğu çalışmada tarhananın, çorba olarak tüketilmesine katılımcıların %66,6'sının tamamen katıldığı sonucuna ulaşmıştır. Yapmış olduğum çalışmada ise Katılımcıların tadına baktıkları ve en çok beğendikleri çorbaların arasında dördüncü sırada  $4,48 \pm 0,85$  ortalama puan ile tarhana çorbası olduğu görülmektedir. Ulaşılan sonuçlar Engin'in sonuçlarıyla uyuşurken, ayrıca Engin'in çalışmasında "Tarhanayı ev yapımı olarak tüketirim" önermesine %64,9 oranında tamamen katılıyorum olarak bildirilmiştir. Yaptığım çalışmada Çorba tüketim şekli alt boyutundan katılımcıların ortalama  $4,24 \pm 0,76$  puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin  $4,27 \pm 0,79$  ortalama puan ile "Çorbayı ev yapımı olarak tüketirim" maddesi olduğu görülmektedir. Böylece iki çalışmada da katılımcıların çoğunun çorbaları ev yapımı şekilde tüketmeyi tercih ettiği sonucuna varılmıştır.

Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı adlı çalışmada Türkiye'de, kahvaltıda tüketilen çorbalar ortaya çıkarılmıştır. Ülkemizde tarhana çorbasının hemen hemen bütün illerde tüketildiği anlaşılmaktadır. Bunu mercimekli ve un çorbalarının takip ettiği; yoğurtlu, sütlü, bulgurlu, hamurlu çorbaların kahvaltıda yaygın olarak tüketildiği saptanmıştır. Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi Ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri adlı tezimin anket çalışmasında ulaşılan sonuçların katılımcıların tadına baktıkları çorbalar arasından en çok beğendikleri çorbanın birincisi mercimek çorbası olduğu görülürken, bunu sırasıyla şehriye çorbası, yoğurtlu çorba, tarhana çorbası ve erişte çorbası takip etmektedir. Böylece iki çalışmanın sonuçlarının benzerlik gösterdiği görülmektedir.

Alabacak'ın (2018) çalışmasında Katılımcıların en az duymuş oldukları çorbalar arasında Toyga çorbası % 60,1 ve Oğmaç (Uğmaç) çorbası %56,8 iken yapmış olduğum çalışmada ulaşılan sonuçlar sırasıyla %57.0 ve % 47.9'dur. Bununla birlikte yine Alabacak'ın çalışmasında en çok beğenilen çorba % 94,6 ile Mercimek çorbası olurken Çalışmam da Katılımcıların tadına baktıkları

çorbalar arasından en çok beğendikleri çorbanın  $4,77\pm 0,52$  ortalama puan ile mercimek çorbası olduğu görülmüştür. Böylece iki çalışma karşılaştırıldığında sonuçların birbirine yakın olduğu görülmüştür.

Ayrıca Alabacak'ın (2018) araştırmasında en az beğenilen çorbalar arasında % 20,5 ile İşkembe çorbası yer alırken Mankan'ın (2012) çalışmasında da yabancılarca en az beğenilen çorbanın yine %52,3 işkembe çorbası olduğu belirlenmiştir. Çalışmamda da katılımcıların en az yarısının (200 kişi) tadına baktıkları çorbalar incelendiğinde bu çorbalar arasında en beğenilmeyen çorbanın  $3,35\pm 1,52$  ortalama puan ile işkembe çorbası olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna binaen üç çalışma sonuçlarında birbirleriyle uyduğu görülmektedir.

Çalışmamda katılımcıların en çok beğendikleri çorbaların başında mercimek çorbası gelirken yine Şanlıer'in (2005) çalışmasında yerli turistlerin en çok mercimek çorbasını (%26,2) sevdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Öneriler arasında;

Türkiye'de mutfak eğitimi verilen tüm bölümlerde Osmanlı Mutfağı dersi daha fazla işlenebilir. Böylece Türk mutfak kültürüne katkı sağlanabilir.

Türk mutfak kültürünün oluşmasında çok büyük etkisi olan Osmanlı Saray Mutfağının tarihsel, teorik ve uygulamalı olarak öğretildiği kursların sayıları arttırılabilir.

Televizyon, makale, dergi, gazete vb. Yayın organlarında Osmanlı mutfağına daha fazla yer verilip halkın bilgilendirilmesi sağlanılarak evlerde de yapılabilirliği arttırılabilir.

Yapılmış olan bu çalışma Osmanlı mutfağındaki çorbaları konu alırken, farklı olarak kaybolmaya yüz tutmuş Osmanlı mutfağına ait et yemekleri, sebze yemekleri, tatlılar, şerbetler, helvalar şeklinde çeşitlendirilerek literatüre kazandırılabilir.

Türk mutfak kültürünün kökenlerinin aynı zamanda Selçuklu mutfağına da dayanması nedeniyle çalışma Selçuklu mutfağında çorbanın önemi ve kullanılan çorba çeşitleri olarak uyarlanabilir.

Bu çalışmada reçetelendirilen çorba çeşitlerini insanlar deneyimleyebilir, yaşamlarına adapte ederek gelecek kuşaklara aktarımını sağlayarak, kısa ve uzun vadede kalıcı kılabilirler.

Dışarıda yemek yemenin giderek arttığı günümüzde cafe, restoran ve lokantalarda Unutulmaya yüz tutmuş Osmanlı çorba çeşitlerinin menülere kazandırılma çalışmaları arttırılabilir.

#### **4.1 Osmanlı Saray Mutfağına Ait Çorba Reçeteleri**

##### **4.1.1 Ak Çorba**

16. yüzyıldan günümüze

Bu çorbanın diğer bir adı "Yoğurt Çorbası"dır. 16. yüzyılda saray mutfaklarında pişen bu çorba, hem Orta Asya Türklerinde, hem ülkemizde varlığını günümüze, kadar kesintisiz olarak sürdürmüştür. Bu geleneksel çorbanın tarifini eski bir kaynaktan değil. Ankaralı arkadaşım Ahter'den aldım. Çünkü kendisi bu çorbayı çok sık pişiriyor ve tarifi annesinden öğrenmiş. o da kendi annesinden öğrenmiş ve böylece kuşaktan kuşağa bugüne kadar gelmiş. Çorbalar listesinde yer alan "Ayrın Çorbası" da, yağı alınmış yoğurtla yapılan, Ak Çorba'nın bir benzeridir.

Malzemeler

4 kişilik

2 kaşık pirinç

4 bardak su

2 bardak yoğurt

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kuru tarhun

1 tatlı kaşığı taze öğütülmüş karabiber

Tuz

Pirinci yıkanır ardından bir tencereye 4 su bardağı su ve tuz eklenerek pirinç içerisine eklenir. Kıvam alıncaya kadar yaklaşık 30 dakika orta ateşte pişirilir.

Ayrı bir kâsede yumurta, un ve yoğurt çırpılır. İçerisine 2 yemek kaşığı su ilave edilerek çorba pişirilen tencereye aktarılır. Karıştırarak hafif ateşte 15 dakika kadar pişirilir. (yüksek ateşte yoğurt kesilebilir)

Bir elinizle yoğurdu karıştırın, diğer elinizle kıvam almış pirinci yavaş yavaş tencereye ekleyin. Çorba kaynayınca kadar devamlı karıştırılır, kaynayınca ocağın altı kısılır.

Yağ küçük bir tavada eritilerek içerisine tarhun ilave edilir ve karışım çorbaya dökülür. Karıştırılarak ocak kapatılır.

Çorba servis kâsesine alınır. Değirmenden çekilmiş taze karabiber eklenir. Çorbanızın renkli olmasını istiyorsanız karabiber kullanmayıp yerine yağın içerisine tarhun ile birlikte 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber ekleyerek çorbanıza dönebilirsiniz. Sadece kırmızıbiberin 16. yüzyılda, Yeni Dünya'dan Eski Dünya'ya henüz gelmemiş olduğunu unutmayın!

Tarhununuz yoksa kuru nane kullanabilirsiniz, fakat tarhunun zarif tadını nane ile elde etmek zordur (Yerasimos, 2019).

#### **4.1.2 Akciğer Çorbası**

5 porsiyon

Malzemeler

250 g kuzu-koyun akciğeri (Zarlarından ve damarlarından ayrılmış, küçük kuşbaşı doğranmış ve yıkanmış)

9 bardak (1800 ml) su



1 kaşık (10 g) sıvıyağ

2 orta boy (36 g) yumurtanın sarısı

3 kaşık (30 g) sirke

1,5 tatlı kaşığı (9 g) tuz\*

1 orta boy (75 g) soğan (Sıçan dişi doğranmış)

1/4 demet (15 g) maydanoz (Yıkandış, kurulanmış ve yaprakları ayrılarak ince kıyılmış 4 tatlı kaşığı (4 g) kuru nane)

1 tatlı kaşığı (2 g) tarçın

#### Yapılışı

Çiğerleri doğrayın ve üç bardak suda pişirin. Ayrı bir tavada soğanları sıvıyağ ile soteleyin içerisine maydanoz ve nane ekleyin. Hazırlanan bu karışımı pişen çiğerlerin içerisine ilave ederek kalan suyu da üzerine ekleyin. Yumurta sarısı, sirke ve tuz bir kaptta karıştırılır. Kısık ateşte karıştırılarak kıvamı koyulaşınca çorbaya eklenir. Servis kaselerine alınan çorbaların üzerine tarçın serpilerek servis edilir.

\* Özgün metinde tuz bulunmamaktadır. (Güldemir, 2015).

#### 4.1.3 Arap Aşı

5 porsiyon

##### Malzemeler

2 orta boy (150 g) soğan (sıçandışi doğranmış)

2 kaşık (20 g) tereyağı

1 bardak (70 g) kuru bamya (havanda dövülmüş)

1 orta boy (70 g) kırmızı biber (sıçandışi doğranmış)

2 tatlı kaşığı (4 g) toz karabiber

6 bardak (1200 ml) su

1 tatlı kaşığı (6 g) tuz

Hamuru için:

5 bardak (1 lt) su

1 tatlı kaşığı (6 g) tuz

1 bardak (110 g) elenmiş un

Hamuru için 4 su bardağı su ve tuz bir tencerede kaynatılır. Kalan 1 bardak su ve 1 bardak un pütürsüz olacak şekilde çırpılır. Kaynayan sudan bir miktar içerisine eklenerek ılıştırılır ve tencereye dökülür. sürekli karıştırılır bu işlem unun kokusu gidinceye kadar devam ettirilir. Tabanı ıslatılmış uygun bir tepsiye dökülerek soğumaya bırakılır.

Tencereye tereyağı eklenir ve soğanlar pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavrulur. Üzerine kırmızı biber, karabiber ve havanda dövülmüş kuru bamyaya eklenir. Üzerine su ve tuz ilave edilerek pişirilir. Çorba piştikten sonra hamur ile birlikte yenir. Hamurun çiğnenmemesi gerekmektedir. (Güldemir, 2015).

#### **4.1.4 Arpagon Çorbası**

Bu nâm tahtındaki çorba bezelyeden yapılır. Her vakit muvafık (uygun) ve nefis çorba yapabilmek için taze bezelyeyi vaktinde kabuğuyla birlikte muhafaza etmek

lazımdır. Çorba yapılacağı zaman işbu bezelyeler, yeşil fasulye ayıklanır gibi başlarından koparılıp soğuk suda çalkadıktan sonra tuzlu su derununda üç saat kaynatılır. Ba'dehu (sonra) bezelyeler sudan çıkarılıp kabuklarından ayıklanıp ezilerek bittekrar (yeniden) bir tencereye vaz'edilip (konulup) üzerine miktar-ı kâfi (yeterli miktarda) kaynar su ilave ederek ateşte kaynatmalı, parmak kalınlığında bir dilim ekmek kesilerek lokma halinde doğradıktan sonra tereyağında güzelce kızartmalı, ba'dehu çorba derununa atılarak bir miktar tuz ve biber dahi ilave edilirse pek nefis olur.

İşbu çorbanın müddet-i tabhi' (pişirme süresi) 3 saat bir çeyrekdir. (2014, s. 103).

#### **4.1.5 Ayran Çorbası**

Bu çorba iki usul üzere olur. Birinci usul, keşkek tabir edilen buğday veya dövme çorbasına göre temizce yıkanıp tencere sadece su ilavesiyle ateşe konulur. Mezkur (sözü edilen) su, hemen keşkeği çekecek kadar olmalı ki buğday kaynar iken bir parça açılsın. Suyu çekeceği sıra ayranı tencereye boşaltmalı, ayran ile buğday şişip çatlayıp helme kâfi derecede tuz ilave olunduktan sonra tencereyi aşağı almalı, helmesini açmaya ve diğer çorbalar kıvamına gelince biraz ayran ilave edip kaseye boşaltmalı.

Üzerine behemehal (mutlaka) kuru veya taze nane serpmek bu çorba için elzemdir. (2014, s. 94).

#### **4.1.6 Badem Çorbası**

Malzemeler

Süt / 2,5 su bardağı

kabuksuz badem / 150 gr

un / 1/2 su bardağı

tereyağı / 3 yemek kaşığı

muskat / 1 adet

et suyu / 4 su bardağı

tuz / 1 çay kaşığı

Hazırlanışı

Tencerenize tereyağını alın ve içerisine bademleri ekleyin rengi değişene kadar kavurun. Bir kısmını çorbanızın üzerini süslemek için ayırın. Geri kalan badem içerisine un ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından et suyu ve sütü ilave edin. Kaynayınca tuz ve muskat rendesi ilavesi ile lezzetlendirin.

Servis kasesine alarak üzerine ayırdığınız bademleri serpererek servis edin. (Akkor, 2013).

Anavatanı Orta Asya olan badem, Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahipti. Pelte, helva, baklava, kadayıf gibi çok sayıda tatlı ile dolma, pilav börek gibi yemeklerde de kullanılırdı. Ayrıca bademden şerbet ve sübye de yapılırdı. Badem çorbası 16 yüzyılda sarayda yapılırdı, yazın sıcaklarda ekşilisi tercih edilirdi (Akkor, 2013).

#### **4.1.7 Bademli, Terbiyeli Tavuk Çorbası**

(16. yüzyıl)

Bademli çorbanın tarifi, Kanuni Sultan Süleyman',in şehzadeleri için yapılan sünnet düğünü şenliklerinin harcama defterinde kayıtlı 846 kilo bademin tüketildiği 1539 yılı şenliğinin Ziyafet Defteri'nde, bu çorba için mutfağa verilen malzemenin hesabı şöyle: "Hesab-i tavuk şorbası: bir kile (25 kilo] birincden yigirmi sahan olur; her sahana bir tavuk gayet eyü olur. Her kileye yigirmi aded yumurtda, her kileye bir vukıyye badem, bu cümleye üç vukıyye limun suyi verilür.

Malzemeler

4-6 kişilik

Küçük bir köy tavuğu(1-1,5 kg. kadar)

su - 8 bardak

pirinç - 3 yemek kaşığı

tereyağı - 2 yemek kaşığı

yumurta - 2 adet

limon - 1 adet

nişasta - 2 tatlı kaşığı

tatlı badem - 200 gr.

safran - 1 tatlı kaşığı

sirke - 2 yemek kaşığı (safran için)

nar - 1 adet

yeteri kadar tuz

Yapılışı

Safranı, yarım çay bardağı sirkeli suda 2-3 saat kadar demlendirin.

Pirinci yıkayıp hazırlayın. Kırık pirinç kullanırsanız çorba daha çabuk yoğunlaşır.

Tavuğu 8 bardak su ve azıcık tuzla iyice yumuşayıp dağılıncaya kadar pişirin.

Tencereyi ateşten alın, suyu süzüp 6 bardak tavuk suyu ayırın.

Tavuğun kemiklerini ve derilerini ayıklayın. Lop etleri didikleyin bir kenarda bekletin.

Olçülü tavuk suyunu temiz bir tencereye aktarın, bir taşım kayatıp pirinci salın ve iyice yumuşayıp helmeleninceye kadar ara ara karıştırarak, düşük ısıda yaklaşık 20 -25 dakika pişirin.

bir taraftan Pirinçler pişerken, siz bademleri 10 - 15 dakika kaynar suda yumuşatıp kabuklarını soyun ardından havanda dövün. Robotta da kalınca çekebilirsiniz

Bademlerin taze olmasının önemli, bayat badem hem sert olur hem tatsiz.

Küçük bir tavada yağı eritin, kısık ateşte bademleri azıcık pembeleştirin. Yakmamaya dikkat edin. Kavurduğunuz bademleri yağı ile birlikte çorbaya ekleyin ve 15 dakika daha kısık ateşte pişirin.

Bir kasede nişastayı yumurta sarılarıyla karıştırın, limonu katın, terbiyeyi biraz tavuk suyu ile inceltin, azar azar tencereye karıştırarak çorbaya yedin.

Safran suyu ile birlikte çorbaya katın. Devamlı karıştırarak kısık ateşte bir miktar daha kaynatın ve ateşi söndürün.

Önce didiklenmiş tavuk parçalarından servis kâsesine koyun sonra çorbayı dökün ve hemen servis edin.

orbaya renk vermek için nar taneleriyle süsleyin (Yerasimos, 2019).

#### **4.1.8 Balık orbası (İstavrit)**

Malzemeler

1,5 kg İstavrit

6 soğan (zar doğranmış)

Yarım bağ maydanoz

Yarım bağ taze nane

2 su bardağı sirke

3 yumurta

2 limonun suyu

6 kaşık zeytin yağı

2 -çay kaşığı tuz

1 - çay kaşığı tarçın

1 - çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber

1 - tutam safran (yarım fincan sıcak suda çözölmüş)

Hazırlanışı

Balıkları çok iyi temizleyin, iyice yıkayıp süzün. Daha sonra bir 1 çay kaşığı tuzu üzerlerine serpip süzgece koyun. Derin bir tencerede zeytin yağını kızdırıp içine soğanları atın ve iyice pembeleşene kadar kavurun. içine daha sonra maydanoz ve naneyi katın ve soğanlarla biraz daha pişmelerini sağlayın.

İçine 2 su bardağı sirkeyi ve suyu katıp 20-25 dakika kadar kaynatın. Daha sonra ince delikli bir süzgeç vasıtasıyla bu suyu başka bir tencereye süzün. Balıkları da içine katarak balıklar iyice olana kadar yaklaşık 20 dakika kaynatın. Sonra balıkları çıkarıp kılçıklarını temizleyin ve küçük parçalar halinde bölüp servis kasesine koyun. Suyunu tekrar süzgeçten geçirip bir tencereye aktarın. Ayrı bir kasede yumurta sarılarını safranlı su ve limon suyu ile iyice çırpın ve balık suyuna ilave edin. Orta ateşte, 10-15 dakika sürekli tahta bir kaşıkla karıştırarak kaynatmadan ısıtın. (Efendi, 2005).

#### 4.1.9 Balık Çorbası (Levrek)

6 porsiyon

Malzemeler

1 orta boy levrek 500 g kadar \* (içi ve Pulları temizlenmiş, 6g tuzla ovulmuş)

2 orta boy (150 g) soğan (Sıçandışi)

1 tatlı kaşığı (6 g) tuz

3 tatlı kaşığı (30 g) zeytinyağı

1/4 demet (15 g) maydanoz (Temizlenmiş ve yaprakları ayıklanarak siçan dişi doğranmış)

1 bardak (200 g) keskin üzüm sirkesi

6 bardak (1200 ml) su\*\*

10 orta boy (180 g) yumurtanın sarısı

1 orta boy (80 g) limon

4,5 tatlı kaşığı (3,15 g) safran (Yarım bardak ılık suda bekletilmiş)

1 tatlı kaşığı (2 g) toz tarçın

3 tatlı kaşığı (3 g) kuru nane

## Yapılışı

Soğan derin bir tavada zeytinyağı ve bir tatlı kaşığı tuzla kavrulur. Nane ve maydanoz ilave edilerek biraz daha karıştırılır. Üzerine sirke eklenerek bir taşım kaynatılır ve su konur. Bir müddet kaynadıktan sonra ince süzgeçten geçirilir. Balık büyük bir tencerede bu suda pişirilir. Çıkarılır, kılçık ve zarlarından ayıklanarak iri parçalara ayrılır, tabaklara yerleştirilir. Kullanılan su bir kez daha ince süzgeçten geçirilir. Yumurta sarıları bir kâsede çırpılır, süzölmüş balık suyuyla ılıştırılır. Yumurtaların kokusu gidene kadar pişirilir ve limon suyu eklenir. Safran süzölür ve çıkan renkli suyu çorbaya ilave edilir. Tencere ateşten indirilir, düzgün bir biçimde yerleştirilmiş balıkların üzerine dökölür. Üzerine tarçın ekilerek beş-on saat dinlendirilir. Yavaş yavaş soğuması şarttır.\*\*\* Gayet hoş olur. [\* veya kefal balığı. \*\* Özgün metinde su bulunmamaktadır, çok yoğun sirke olduğundan ilave yapılmıştır. \*\*\* Bu süre zarfında safranın sarı rengi, balığın beyaz eti boyar, ayrıca lezzeti de artar.] (Güldemir, 2015).

### 4.1.10 Buğday Çorbası

15. yüzyıldan 18. Yüzyıla

Evliva Çelebi'ye göre, "Adem Peygamberin yiyerek aclığını giderdiği ilk yiyecek buğday çorbasıdır".

6-8 porsiyon

Malzemeler

nohut - 1/2 bardak

yumuşak aşurelik buğday ya da yarma - 1/2 bardak

kemikli koyun eti - 600 gr (boyunda olabilir)

et suyu - 5 bardak

tereyağı - 4 kaşığı

orta boy soğan – 3 adet



un - 1 yemek kaşığı

yumurta- 2 adet

limon - 1 adet

tarçın - 2 tatlı kaşığı

karabiber - 1 tatlı kaşığı (taze çekilmiş)

yeteri kadar tuz

#### Yapılışı

Geceden nohut ve buğday ıslatılır. Ertesi gün her biri 1 litre su içerisinde ayrı ayrı 35- 40 dakika kadar kaynatılır. Ayrı bir tencereye 6 su bardağı su, kemikli koyun eti, 1 adet soğan ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Ortalama 1 - 1,5 saat pişirilir. Et suyu süzülerek çorbayı yapacağınız tencereye aktarılır. Ardından pişen etler kemikten ayrılır ve didiklenir. Ve içine atılır. Pişen buğday ve nohut da bu tencereye eklenerek hepsi 1 saat kadar daha birlikte pişirilir. Lezzet katması için sıçandışi doğranmış soğanlar tereyağında sotelenerek çorbaya ilave edilir. Terbiyesi için bir kâsede yumurta sarısı, un ve limon suyu karıştırılır. Kaynayan çorbadan 1-2 yemek kaşığı alarak ılıştırıp çorbaya ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocak söndürülür. Servis kâsesine alınan çorbanın üzerine tarçın ve karabiber serpererek servis edilir. (Yerasimos, 2019).

#### 4.1.11 Çerkez Çorbası

Yağlıca tavuğu bol suda pişirdikten sonra çıkarmalı, kâmilten (tamamen) et didiklenmeli. Haşlanmış mısır buğdayı ile bu tavuk suyunun içine konulur. İstenilen miktar yeşil veya kırmızıbiber doğranarak, mısırlar pişinceye kadar kaynatılmalı ve indirileceğine karîb (yakın) tuzu atmalıdır. (Vedide, 2014)

#### 4.1.12 Ciğer Çorbası

Malzemeler

250 gr kuzu ciğeri

2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı un

1/2 fincan sirke

4 su bardağı su

1 tutam maydanoz

1 çay kaşığı tuz

### **Hazırlanışı**

Kuzu ciğerini bütün olarak haşlayın. Ciğer haşlandıktan sonra ufak kuşbaşı olarak doğrayın. Tereyağını tencereye koyun. Kuru soğanı ufak ufak doğrayıp ciğerle birlikte tencereye ilave edin. Erimiş tereyağında kavurmaya başlayın. Biraz kavrulduktan sonra un ilave edin ve beş dakika kavurun. Sirke, tuz ve beş su bardağı suyu ilave ederek yirmi dakika daha pişirin. Altını kapatıp içine maydanoz ilave edin. 5 dakika dinlendirdikten sonra servis edin. (AKKOR, 2013, s. 54)

Osmanlı'da ciğerin sarması, çorbası, kavurması, dolması vb birçok yemeği yapılırdı. Evliya Çelebi, seyahatnamesinde ciğer köftesini, Arnavut aşçıların meyhanelerde sattıkları sakatat yemeklerinden saymıştır. Osmanlı'da ciğer, sokak sokak dolaşan ciğerciler tarafından satılırdı. 40-50 takım ciğer ve bazı sakatatlar bir sırığa ipe asılırdı. (Akkor, 2013)

### **4.1.13 Düğün Çorbası**

19. yüzyıldan günümüze Tarif Nedim bin Tosun'dan.

4-6 porsiyon

### **Malzemeler**

kemikli koyun eti - 1 kg (boyun veya kol da olabilir)

tereyağı - 2 yemek kaşığı

soğan - 1 adet

et suyu - 6 su bardağı un - 3 kaşık

yumurta – 3 adet

limon- 2 adet

acı kırmızı pul biber - 1 tatlı kaşığı

domates salçası - 1 yemek kaşığı

kuru fesleğen - 1 yemek kaşığı

#### Yapılışı

Bir tencereye 10 bardak su eklenerek içerisine et ve soğan ilave edilir. Yaklaşık 1-1,5 saat pişirilir. Pişme esnasında üzerinde oluşan köpükler yani kefler alınır. Etler piştikten sonra su süzülerek 6 bardağı bir tencereye aktarılır ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Etler de didiklenir. Ayrı bir kâsede un ve su karıştırılır. Kaynayan et suyundan bir iki kepçe alınarak inceltilir ve karıştırarak kaynayan et suyuna ilave edilir. 10 dakika piştikten sonra didiklenen etler eklenir. Terbiyesi için, limon suyu ve yumurta sarıları karıştırılır. Çorbadan 1-2 kepçe eklenerek ılıştırılır ve çorbaya ilave edilir. Tuz eklemesi yapılır. Ayrı bir sos tenceresinde tereyağı eritilir. İçerisine domates salçası ve pul biber eklenerek kavrulur. Servis tabağına alınan çorba üzerine salçalı yağ gezdirilir ve fesleğen serpilerek servis edilir. (Yerasimos, 2019).

#### 4.1.14 Ekmek Tarhanası

10 porsiyon

Malzemeler

6,5 bardak (325 g) francala ekmeği, (kurutulmuş, kabukları alınıp ve içi Tondoda çekilerek inceltilmiş)

(200 ml) yağlı süt 1 bardak

(20 g) kaymak 2 kaşık

(20 g) tereyağı 2 kaşık

(80 g) ekmek, 3 büyük dilim (kruton ekmek küp şeklinde doğranmış)

(110 g) süzme yoğurt 1/2 bardak

(2800 ml) et suyu 14 bardak

(12 g) tuz\*\* 2 tatlı kaşığı

#### Yapılışı

torba yoğurdu ve Ekmek tahta kaşıkla iyice karıştırılır ardından bir gece bekletilir. yavaş yavaş ezilerek büyük bir tencerede et suyuyla karıştırılır. Bir saat orta ateşte pişirilir. Su tuz ve kaymak ilave edilir. Tketilirken zerine tereyağında kızartılmış ekmekler serpilir.

\*\*zgn metinde tuz bulunmamaktadır. (Güldemir, 2015).

#### 4.1.15 Ekşili orba

##### Malzemeler

1 kg (kuşbaşı doğranmış) koyun eti

2 adet yumurta sarısı

2 yemek kaşığı un

1 adet limonun suyu

1 ay kaşığı tarçın

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

Su

## Hazırlanışı

Kuşbaşı etleri iyice yıkayıp, 8 su bardağı kadar su ve tuzla birlikte bir tencerede bir iki taşım kaynatın. Altını kısın ve arada köpüğünü alarak, etler iyice yumuşayana kadar pişirin. Etler yumuşadıktan sonra ateşten alın ve etlerin fazla yağlarını ayıklayıp, tekrar içine atın. Daha sonra bir kâsede iki kaşık unla etlerin kaynadığı suyu boza kıvamına gelene kadar azar azar karıştırın. Kaynamakta olan çorbaya topaklanma olmaması için yavaş yavaş, durmaksızın karıştırarak ekleyin. Un kokusu kaybolana kadar pişirin. Başka bir tencerede yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın. Çok az yanan bir ocağa yerleştirip, tahta bir kaşıkla karıştırarak, hafif koyulaşmasını sağlayın. Koyulaştıktan sonra ateşten alıp ve kesilmemesi için karıştırarak çorbaya ekleyin. Çorbayı servis kâsesine aktarın ve üstüne karabiber ve tarçınla süsleyerek servise sunun. (Efendi, 2005)

### 4.1.16 Ekşili Loğusa Çorbası

#### Malzemeler

kıyma - 250 gr

et suyu - 7 su bardağı

tereyağı - 2 yemek kaşığı

kuru soğan - 1 adet

karabiber - 1 çay kaşığı

tuz -1 çay kaşığı

#### Terbiyesi İçin

yumurta - 3 adet

limon - 2 adet

### Hazırlanışı

Et suyunu tencereye alıp kaynatın. Rendelediğimiz soğan, tuz ve karabiberle birlikte kıymayı yoğurup findıktan biraz büyük köfteler hazırlayın. Tereyağında köfteleri kızartın ve yağıyla birlikte et! suyunun içine dökün. Terbiyesi için limonların suyunu sıkıp yumurtayla çırpılarak azar azar çorbaya ekleyin ve çırpmaya devam edin. Sonra kaynayan tencereye ilave edin. Bir miktar kaynatın Karabiber ve tuzunu ilave ederek servis yapın. (Akkor, 2013).

“Osmanlı mutfağında ekşi ve mayhoş tatlar etli ve yağlı yemeklerde yemeğin ağırlığını alması için bolca kullanılıyordu. Yemeklere ve çorbalara ekşilik vermek için limonun yanı sıra nar ekşisi, turunç ekşisi, koruk, koruk suyu, erik, sirke ve son dönemlerde domateste kullanılırdı. O dönemde ve halen Anadolu'da yemeklere ekşilik vermesi açısından çeşitli mayhoş meyvelerin da kullanılmakta olduğunu görüyoruz.” (Akkor, 2013).

#### 4.1.17 Etli Ktır Çorbası

##### Malzemeler

250 gr kuza

2 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

2 su bardağı

2 yemek kaşığı tezgan

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

##### Hazırlanışı

1.kuzu eti suyun içerisine konularak etler parçalanana kadar haşlanır.

2.hamur malzemeleri bir kapta karıştırılarak yoğrulur ve yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamur 2 eşit parçaya bölünür yufka şeklinde açılarak küçük kareler halinde kesilir.

3.haşlanan etlerin suyu süzülerek didiklenir.

4.kaynayan et suyu içerisine didiklenen etleri ve kesilen hamurların yarısı ilave edilir.

5.terbiye; yoğurt, ezilmiş sarımsak, 1 adet yumurta çırpılarak temperleme yöntemi ile çorbaya eklenir. 2-3 dk kaynatılır.

6.kalan hamurlar tereyağında kızartılarak servis esnasında üzerine ilave edilir. (Akkor, 2013).

#### **4.1.18 İrmik Çorbası**

Malzemeler

irmik - 1 çay bardağı

tavuk suyu- 6 su bardağı

tereyağı - 2 yemek kaşığı

yumurta sarısı - 2 adet

limon - 1/2 adet

tuz - 1 çay kaşığı

Hazırlanışı

Önceden hazırlanmış Tavuk suyunu kaynatılır. Suyla ıslatıla irmik süzülür ve tuzla birlikte kaynamakta olan tavuk suyuna ilave edilir. Yumurta sarıları yarım limon suyuyla çırpılır. Daha sonra kaynayan tavuk suyundan birkaç kaşık ekleyerek karıştırın ve çorbaya katılır. Bu arada sürekli karıştırmaya dikkat edilir. İki yemek kaşığı tereyağı kızdırılır ve çorbanın üzerine gezdirilir. Kâselere alınan çorbanın üzerine kitir ekmek parçalan ekleyerek servis yapılır. (Akkor, 2013).

#### 4.1.19 İşkembe Çorbası

15. yüzyıldan günümüze

15. yüzyıl sarayın mutfak harcamalarında, çok sak olmasa da sığır işkembesinin (şikem-i gâv) kaydı geçiyor. Fakat işkembe çorbası, 16.-17. yüzyılda saray mutfaklarında sıkça pişen çorbalardan değildi. Buna karşın, imparatorluk dönemi boyunca, bu ünlü çorba, konakların zengin menülerinde yer aldığı gibi, İstanbul'un dört bir yanına dağılmış "uzmanlaşmış" aşçı dükkânlarında da çok ucuza satıldı. Hatta Evliya Celebi'nin anlattıklarına göre, "tamamen Rum kefereler" olan işkembeciler esnafı, dükkânlarında "bıçaklar ile doğrayıp kâseler içine koyup üzerine maydanoz, biber, tarçın ve karanfil gibi baharatlar saçıp satarlardı." Avrupa Birliği normlarına uymadığı için, uzun vadede, çorbalar listesinden tümüyle kalkacak olan işkembe çorbasının bumbarla zenginleştirilmiş tarifi şöyle

6 kişilik

Malzemeler

kuzu işkembesi - 1 adet temizlenmiş

bumbar - 2 adet temizlenmiş

su - 10 bardak

un -3 kaşık

tereyağı - 4 kaşık

yumurta 3 adet

sirke -3 kaşık

yeteri kadar tuz

Üstüne

sirke -1 bardak



sarımsak - 4-5 diş

İşkembeyi temizlenmiş aldıysanız bile yeniden iyice yıkayın. Bir kez kaynar suya batırıp suların süzün. Bıçakla kazıyıp yeniden yıkayın ve üç-beş parçaya bölün. Bumarı da iyice yıkayın tekrarlayın ve küçük küçük doğrayın.

Büyük, derin bir tencereye suyu, bumarı ve işkembeyi koyun ve iyice yumuşayınca kadar, ortalama 1.5 - 2 saat kaynatın. İşkembe kaynarken su üstünde biriken köpükleri temizleyin. Ateşten indirmeye yakın tuzunu ekleyin.

Pişen işkembeyi tencereden alın, küçük küçük doğrayıp bir kenara bekletin.

Bir kâsede unu, işkembe suyu ile bulamaç haline getirin, tencereye dökün ve devamlı karıştırarak çorbaya yedirin.

Çorba yoğunlaşmaya başlayınca bir kâsede yumurta sarılarını sirke ile çırpın. Terbiyeyi iki kaşık çorba ile inceltin ve yavaşça tencereye ilave edin. Devamlı karıştırarak bir miktar kaynatın, ardından doğradığınız işkembeleri tencereye ekleyin

Çorbayı, hafif ateşte, arada bir karıştırarak 10-15 dakika daha pişirin ve ateşi söndürün.

Küçük bir tavada yağı eritin, çorbanın üstüne gezdirin, karıştırın ve servis kâsesine boşaltın.

Ayrıca sarımsaklı sos istiyorsanız, sarımsakları havanda biraz tuzla dövün, sirke ile karıştırın ve çorbayı dağıttıktan sonra, sarımsaktan korkmayanların tabağına bir iki kaşık ekleyin. Ya da sarımsak yerine, Evliya Çelebi'nin dediği gibi, tarçın ile karanfil serpiştirin. (Yerasimos, 2019).

#### **4.1.20 Kesme Hamur Çorbası**

Malzemeler

et suyu / 5 su bardağı

kesme hamur / 1 su bardağı

tereyağı / 1 yemek kaşığı

karabiber / 1 çay kaşığı

pul biber / 1 tatlı kaşığı

tuz / 1 çay kaşığı

Hazırlanışı

Et suyunu tencereyede kaynatın. İçine kesme hamurlarını ilave edip pişirin. Tuzu ve karabiberi ekleyin, altını kapatın. Tereyağını eritin ve içine pul biberi ilave ederek hafifçe yakın. Kâseye aldığımız çorbanın üzerine kızgın tereyağını ekleyerek servis yapın. (Akkor, 2013).

#### **4.1.21 Kıymalı Tarhana orbası**

Malzemeler

Tarhana- 4 yemek kaşığı

et suyu- 5 su bardağı

kıyma - 100 gr

tereyağı - 2 yemek kaşığı

karabiber - 1 çay kaşığı

tuz - 1 çay kaşığı

Hazırlanışı

Bir tencereye Et suyu, tarhana, tuz eklenerek sürekli karıştırılarak pişirilir. Başka bir tavada tereyağı ile kıymayı kavrulur. Pişen orba kaselere alınır. Kavrulmuş kıyma ve karabiber ilave edilerek servis edilir.

uvallarda 3 yıl bozulmadan bekleyebilen Tarhana, orba yapımında kolaylık sağladığı için önemli ve çok eski bir yiyecektir. Bursa'da saray için yapılan tarhananın yarma, buğday ve yoğurttan yapıldığı 1540 yılına ait mutfak defterinde yazmaktadır. 17. yüzyılda evde yapamayanlar için çarşıdaki dükkânlarda hazır tarhana satılmaya başlanmıştır. Şam civarında tarhana

hanının bulunduğu bilinmektedir. Bu da bizlere tarhana ticaretinin önemini vurgulamaktadır. (Akkor, 2013).

#### **4.1.22 Kulak Çorbası**

Kâfi derecede halis dakîk alıp birkaç yumurta kırmalı, biraz tuz ve tavuk veya et suyuyla güzelce yoğurup açıp dört köşe ve ufak kesmeli ve çentilmiş gayet az soğan ile kavrulmuş tavuk veya et kıymasını yufkaların içine koymalı, şekerci külahi misilli (gibi) bükümlü ağzını kapamalı, kaynar tavuk veya et suyuna atmalı, pişirmeli, sonra gayet cüz'î un ile düğün çorbası gibi un terbiyesi yapmalı. Limon sıkıp karıştırdıktan sonra tavuk veya etin yağıyla yapılmış kırmızı biberi üzerine gezdirmeli. Matlup (istenilir) ise düğün çorbası gibi bir de yumurta terbiyesi zammetmelidir (eklemelidir). Gayet nefis olur. (Vedide, 2014).

#### **4.1.23 Kuru Bamya Çorbası**

Malzemeler

kuru bamya / 500 gr

kuzu eti / 250 gr

kuru soğan / 2 adet

domates salçası / 1 tatlı kaşığı

biber salçası / 1 tatlı kaşığı

limon / 1 adet

sirke / 3 yemek kaşığı

dereotu / 3 dal

tereyağı / 2 yemek kaşığı

karabiber / 1 çay kaşığı

tuz / 1 çay kaşığı

## Hazırlanışı

Kuru bamyaları sirke, tuz ve 5 su bardağı suyla 5-6 dakika haşlayın. Daha sonra soğuk suyla yıkayın. Soğanları tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Kuşbaşıdan daha ufak doğranmış etleri ilave ederek kavurmaya devam edin. On dakika kadar daha kavurduktan sonra salça ve bamyaları ekleyin. Baharatları ve limon suyunu ekleyin. Üzerine yeterince su ilave ederek bamyaları tam pişinceye kadar kaynatın, Kâselere alınan çorbanın üzerine ince doğradığımız dereotunu serpererek servis yapın.

Bamyayla ilgili ilk kayıtlara Kaygusuz Abdal'ın dörtlüklerinde rastlanır. Bamyanın çok sevildiğini ve Çelebi Sultan Mehmed döneminde sarayın harp oyunları takımlarından birine verilen bamyacı isminden de anlayabiliriz. Daha sonrası sarayda bamyacı başı adıyla bir unvan oluşturulmuştur. 1730'larda yayımlanan bir genelgeye göre en iyi bamyalar toplanır ve padişah için ayrılır, diğerlerinin satılmasına izin verilirdi. (Akkor, 2013).

### 4.1.24 Lebeniye Çorbası

#### Malzemeler

kuzu eti - 250 gr

pirinç - 1/2 su bardağı

haşlanmış nohut - 2 su bardağı

yoğurt - 1 kg

zeytinyağı - 1/2 çay bardağı

yumurta - 1 adet

un - 2 yemek kaşığı

kuru nane - 1 yemek kaşığı

karabiber - 1 çay kaşığı

tuz - 1 çay kaşığı

## **Hazırlanışı**

Kuzu etini on su bardağı suda haşlayın. Et tamamen pişince sudan alıp tiftikleyin ve tekrar aynı suya ekleyin. Suyu pirinç, tuz ve karabiber ilave edin. Kısık ateşte pişirin. Pirinçler açılmaya başlayınca haşlanmış nohudu katin ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve unu tencereye alın ve çırpıcı yardımıyla karıştırın. Tenceredeki yoğurdu kısık ateşte aynı yönde çevirerek kaynayınca kadar karıştırın. Kısık ateşte kaynayan pirince yoğurdu ekleyin ve üç dakika daha kısık ateşte pişirin. Tereyağını tavada eritin; içine kuru naneyi ekleyip, yakmadan çorbanın üzerine dökerek servis edin (Akkor, 2013).

### **4.1.25 Macar Çorbası**

Bir adet ren -maydanozun kalın kökü gibi baharlı bir nev'i köktür-, on adet havuç ile bir iki tane kereviz ve üç tane maydanoz köklerini ezilinceye kadar kaynatıp sıkmalı ve süzmeli, hasil olacak suyun sülüsünü (üçte ikisi) miktarda sığır eti suyuyla karıştırmalı, şehriye ile pişirmeli. (2014, s. 100).

### **4.1.26 Mehir Çorbası**

#### **Malzemeler**

ayran = 6 su bardağı

aşurelik buğday = 1 su bardağı

nohut = 1 su bardağı

kuru fasulye = 1 su bardağı

et suyu = 1 su bardağı

tereyağı = 1 yemek kaşığı

maydanoz = 1/2 bağ

mısır = 1 yemek kaşığı

pul biber = 1 çay kaşığı

kuru nane = 1 yemek kaşığı

tuz = 1 çay kaşığı

Hazırlanışı

1. Aşurelik buğday, nohut, kuru fasulye ve mısırı akşamdan ayrı ayrı ıslatılır. Tüm malzemeleri beklettiğimiz sularıyla beraber aynı tencerede kaynatılır.

2. Aşurelik buğday şiştikten sonra et suyu ve tuz ilave edilir.

3. Kaynama suyundan birkaç kepçe alınarak ayranın içine eklenilir ve karıştırılır.

4. Ardından ayran kaynayan malzemelerin üzerine ilave edilir. Bir süre kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır.

5. nane ve pul biberi tereyağında kavrulur. servis tabağına alınan çorbanın üzerine önce baharatlı yağ sonra da ince doğranmış maydanoz eklenerek servis edilir. (Akkor, 2013).

#### **4.1.27 Mercimek Çorbası**

15. yüzyıldan günümüze

Mercimek, pek çok zahire gibi, saraya Mısır'dan gelirdi Anadolu ve Rumeli'de de yetişmesine karşın, Mısır mercimeği daha lezzetli olduğu için ithal edilirdi. Belki bu yüzden mercimek ve yemekleri, Osmanlı yemek literatüründe Arapça adlarıyla, yani "ades" ve "adesiyye aşı" olarak geçerler. Mercimek çorbası, yeşil mercimek, erişte ya da hamur parçalarıyla yapılırdı. Daha sonra, hamurların yerini küçük bulgur köfteleri aldı ve günümüzde de genellikle öyle pişiriliyor. Aşağıdaki tarif, çorbanın "hamurlu" versiyonudur. baharatları ise Şirvânî'nin "Adesiyye aşı"ndan alınmıştır.

4-6 kişilik

### Malzemeler

yeşil mercimek / 1 bardak

et suyu / 8 bardak

orta boy soğan / 2 adet

tereyağı / 4 kaşık

sirke / 2 kaşık

bal / 1 kaşık

dövülmüş tane kimyon / 2 tatlı kaşığı

dövülmüş ya da tane kişniş / 2 tatlı kaşığı

taze çekilmiş karabiber /1 tatlı kaşığı

### Hamuru için

un / 1 su bardağı

yumurta /1 adet

ılık su / 1 çay bardağı

tuz / yarım tatlı kaşığı

### Yapılışı

Hamur için, un tezgaha dökülerek ortası açılır ve içerisine yumurta, su ve tuz eklenerek yoğurmaya başlanılır. Yumuşak fakat ele yapışmayan bir kıvam alınca unlayarak üzerine temiz bez örterek 15-20 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru oklava yardımı ile 25 cm çapında açın ve 2 cm lik kareler halinde kesin. Hamur elinize yapışırsa unlamayı ihmal etmeyin.

8 bardak et suyu içerisine yeşil mercimekleri ekleyerek yumuşayınca kadar pişirin. Ardından hazırlanan hamurları ilave edip kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirin.

Soğanları sıçandışi doğrayın. küçük bir tavada yağı eritip doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Sirke, Kimyon, kişniş, bal ve tuz ekleyin. Bu karışımı çorbaya ekleyerek karıştırın. 15 dakika kısık ateşte kaynayınca ocağı kapatın. Çekiğmiş karabiber serpererek çorbayı servis edin.

•Bu yoğun olan bu çorbaya bir kaşık yoğurt ekleyebilirsiniz. (Yerasimos, 2019).

#### **4.1.28 Nohut Çorbası**

Malzemeler

nohut / 1,5 bardak (haşlanmış)

et suyu / 5 bardak

tarçın / 1 tutam

tuz / 1 çay kaşığı

Hazırlanışı

Haşlanmış nohudun kabuklarını çıkardıktan sonra ezin ve ince delikli süzgeçten geçirip, tencereye koyun. İçine et suyunu azar azar ilave edip, arada karıştırarak kaynatın. Suyunu yaklaşık 4 bardak kalana kadar çektirdikten sonra servis kasesine aktarın. Üstünü tarçınla süsleyip, yanında kızarmış ekmek dilimleri ile servise sunun. (Efendi, 2005).

“Nohut Osmanlı mutfağında önemli bir besin maddesiydi. 18. yüzyıl itibariyle çorbası yapılmaya başlanmıştır. Birçok yemek ve pilavda da nohut kullanılmıştır. Fatih'in sadrazamı Mahmut Paşa'nın davetlerinde, içinde altın nohut bulunan nohutlu pilavın sunulduğu bilinmektedir.” (Akkor, 2013).



#### 4.1.29 Omaçlı Mercimek Çorbası

Malzemeler

yeşil mercimek / 400 gram

kuru soğan / 1 adet

un / 1 çay bardağı

tereyağı / 2 yemek kaşığı

limon / 1 adet

su / 5 su bardağı

pul biber / 1/2 tatlı kaşığı

zerdeçal / 1/2 tatlı kaşığı

tuz / 1 çay kaşığı

Yapılış

Mercimeği haşlayın ve süzün. Soğanı yemeklik doğrayın ve tereyağında kavurun. Soğan kavrulduktan sonra üzerine mercimeği, tuzu, biberi ve zerdeçalı ilave edip suyunu koyun ve kaynamaya bırakın. Kaynayan karışımdan biraz su alarak unla karıştırıp hamur tutun. Hamuru ufak ufak yuvarlayarak çorbaya ekleyin. Çorbayı on beş dakika daha pişirip servis yapın. (Akkor, 2013).

15. yüzyılda etli pazılı mercimek yemeği yapılıyordu. 16. yüzyılın ortasında Türkiye'ye gelen gezgin Hans Dernschwam, Türklerin en çok tükettiği yiyecekler arasında mercimeği saymıştır. Omaç ise 15. yüzyılda Anadolu'da şair Ruşeni'nin bir şiirinde geçmekte olup 16. yüzyılda sarayda yapılmaya başlanmıştır. Hazainu's Saadet adlı 1460 tarihli tip kitabında bulunan en eski notlara göre ekmek içi ve süt ovalanarak yapılıyordu. Günümüzde birçok Anadolu kentinde çeşitli tarif ve isimlerle yapılmaktadır. (Akkor, 2013).

#### 4.1.30 Patatesten Ezmeli Terbiyeli orba

##### Malzemeler

orta boy patates - 4 adet

et suyu - 7 su bardağı

kıyma - 100 gram

tereyağı - 2 yemek kaşığı

pul biber - 1 tatlı kaşığı

tarçın - 1 tutam

karabiber - 1 çay kaşığı

tuz - 1 çay kaşığı

##### Hazırlanışı

Patateslerin kabuklarını soyun, az suyla haşlayın ve iyice ezin. Et suyunun içine ezilmiş patatesi eneyin. Başka bir tavada tereyağını ve kıymayı kavurun. İçerisine kırmızı pul biberi ekleyerek çorbanın içine koyun. Terbiyesi için yumurta ve limonu çırpın ve çorbanın içine dökün. Karabiberi ekleyin ve karıştırın. Kâselere alınan çorbanın üzerine tarçın ilave ederek servis yapın. (Akkor, 2013).

#### 4.1.31 Piliç orbası

##### Malzemeler

Piliç / 1 adet

su / 10 su bardağı

domates / 3 adet

pirinç / 1 çay bardağı

tuz / 1 çay kaşığı

## Hazırlanışı

Pilici yıkayıp suyla birlikte tencereye alın ve haşlayın. Piliç piştikten sonra etini didikleyerek tenceredeki haşlanmış suya ilave edin. Domatesleri rendeleyin ve pirinçle beraber tencereye ilave ederek pişirmeye devam edin. Çorbayı pirinçler piştikten sonra sıcak olarak servis edin. (Akkor, 2013).

### 4.1.32 Pirinç Çorbası

15. yüzyıldan günümüze

Osmanlıların pek sevdiği, her derde deva ünlü pirinç çorbasının tarifini, dikkatli gözlemci Dernschwam'a borçluyuz. Seyyahın 1553 yılında pirinç çorbayla ilgili yazdıkları şöyle: "[Türklerin) pirinç çorbaları çok nefistir. Safran katarak sarı renk verirler, şekerle de tatlandırırılar". Bugün, bu şekerli ve safranlı tarif yeniden gündeme gelse, pirinç çorbası "hasta yemeği" olmaktan kurtulabilir.

6 kişilik

Malzemeler

4 kaşık = pirinç

4 bardak = et ya da tavuk suyu

4 bardak = süt

1 kaşık = bal

3 kaşık = tereyağı

1 tatlı kaşığı = safran

1 tatlı kaşığı = taze çekilmiş karabiber

1 kahve fincanı = gülsuyu (safranı demlendirmek için)

yeteri kadar tuz

## Yapılışı

Safranı gülsuyuna koyup iki-üç saat demlendirin, rengini ve kokusunu iyice salsın.

Pirinci iyice yıkayın. Eğer kırık pirinç kullanırsanız çorbanız daha güzel helmelenecek.

Tencereye ölçülü et suyunu ve azıcık tuz katıp kaynatın. Sonra pirinci salın ve iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

•Pirinçler hazır olunca tencereye azar azar sütü ekleyin ve 15 dakika daha aralıklarla karıştırarak orta ateşte pişirin.

Çorba yoğunlaşınca yağı, balı ve safranı ekleyin, bir iki fokurdatıp ateşten alın.

Taze çekilmiş karabiber serpiştirip servis edin. Tatlımsı çorbaya biber olur mu? demeyin. Karabiber ile bal çok hoş bir birleşimdir.

Çorbanın tatlılığını zevkinize göre ayarlayabilirsiniz; bir yerine yarım ya da iki kaşık bal katabilirsiniz.

•Eğer pirinç çorbasına, 5 bardak su ve 2 bardak sütle pişirip yeterince yoğunlaştıktan sonra bir yumurtanın sarısı ve bir limonla terbiye yapıp bir demet ince kıyılmış maydanoz eklerseniz, yemyeşil bir "Maydanozlu çorba" hazırlamış olursunuz. Tabii bu durumda bal kullanmayacaksınız. (Yerasimos, 2019).

### 4.1.33 Pirinç Çorbası

#### Malzemeler

pirinç / 1 su bardağı

yumurta sarısı / 1 adet

limonun suyu / 1 adet

tuz / 1 çay kaşığı

et suyu / 5 bardak

Hazırlanışı

Pirinci iyice yıkayıp süzdükten sonra bir çay kaşığı tuz ve et suyuyla birlikte bir tencereye koyun. Orta ateşte pirinçler iyice yumuşayana kadar pişirip ateşten alın. Ayrı bir tencerede yumurta sarısını limon suyu ile çırpın. Çok az yanan bir ocağa yerleştirip tahta bir kaşıkla karıştırarak hafif koyulaşmasını sağlayın. Koyulaştıktan sonra ateşten alıp kesilmemesi için hızla karıştırarak çorbaya ekleyin. Servis kasesine aktarıp üstüne tarçın serptikten sonra servise sunun. (Efendi, 2005).

15 ve 16 yüzyılda pirinçle yapılan birçok tarife rastlanılmıştır .Pirinç Osmanlı mutfağında birçok çorba, dolma, pilav, yemek ve tatlılarda kullanılırdı. (Akkor, 2013).

#### **4.1.34 Reyhanlı Şehriye Çorbası**

Malzemeler

et suyu = 5 su bardağı

arpa şehriye = 1,5 çay bardağı

domates = 3 adet

tereyağı = 1,5 yemek kaşığı

kuru reyhan = 1 yemek kaşığı

karabiber = 1 çay kaşığı

tuz = 1 çay kaşığı

Hazırlanış

Önceden hazırlanmış et suyu tencereye alınarak kaynatılır ve ardından arpa şehriyeler eklenerek pişmeye bırakılır. Sos tenceresinin içerisine tereyağı, reyhan, rendelenmiş domates, karabiber ve tuz ekleyerek pişirin. Sos hazır

olduktan sonra çorbanın içine ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra kaselere koyarak servis edin. (Akkor, 2013).

#### 4.1.35 Sebze Çorbası

Malzemeler

1 adet / patates

1 adet / kabak

1 adet / havuç

1 kahve fincanı / bezelye

1 adet/ kuru soğan

2 yemek kaşığı / un

1/2 bağ / dereotu

1 su bardağı / süt

2 yemek kaşığı / tereyağı

1 çay kaşığı / karabiber

1 çay kaşığı / tuz

Hazırlanışı

Bütün sebzeleri küp şeklinde doğrayın. Tencereye tereyağını koyun ve küp doğranmış soğanı kısık Ateşte kavurun. Sırasıyla havuç, patates, bezelye ve kabakları ilave edin. Sebzeler orta pişmiş kıvama gelince üzerine unu ekleyin. Unun kokusu gidince üzerine soğuk su ve süt ilave edin. Biraz kaynayınca suyla kıvamını ayarlayın. Sebzeler piştikten sonra ince kıyılmış dereotunu ekleyip servis edin. (AKKOR, 2013, s. 84)

1672 ve 1673 yılları arasında Fransız elçiliği emrinde çalışmış olan bilgin Galland'ın günlükleri Osmanlı döneminde

sebzenin ne kadar önemli olduğunu kanıtlayan bir belge sayılabilir. 15 ve 16. Yüzyıla ait saray belgelerinde padişahın has bahçelerinden elde edilen birçok sebzenin dışında otuzdan fazla sebzenin adı geçmektedir. (AKKOR, 2013, s. 85)

#### **4.1.36 Şehriyeli Çorba**

##### Malzemeler

200 gr = tavuk sakatı (küçük kuşbaşı doğranmış)

100 gr = tel şehriye

5 bardak = tavuk suyu

1 yemek kaşığı = tereyağı

1 çay kaşığı = tarçın

1 çay kaşığı = tuz

1 çay kaşığı = ak biber

##### Hazırlanışı

Tencerede tavuk sakatlarını bir kaşık yağla hafifçe kavurduktan sonra içine tavuk suyunu ekleyin ve kaynayınca içerisine tel şehriyeleri ilave edin. Şehriyelerin piştiğinden emin olduktan sonra ateşten alıp bir kaseye aktarın. Üstünü ak biber ve tarçınla süsleyip servise sunun (Efendi, 2005).

#### **4.1.37 Süleymaniye Çorbası**

##### Malzemeler

250 gr = kırmızı mercimek

125 gr = ıspanak

3 yemek kaşığı = tereyağı

1 yemek kaşığı = un

1 adet = domates

1/2 adet = havuç

1/2 adet patates

1/2 adet = kabak

1/2 adet = soğan

2 diş = sarımsak

4 su bardağı = et suyu

1 ay kaşığı = tuz

Köftesi

125 gr yağsız = kıyma

2 yemek kaşığı = tereyağı

1 yemek kaşığı = un

1 ay kaşığı = karabiber

1 ay kaşığı = tuz

Hazırlanışı

1.mercimekler yıkandıktan sonra haşlanır.

2.ıspanakların sapları atılarak ince ince doğranır.

3.diğer sebzeler rendelenir. Orta Yağda sırasıyla soğan, sarımsak, havuç,patates,kabak,domates,ıspanak sotelenir.

4.ayrı bir tencerede tereyağı ve un kavrulur. Üzerine haşlanmış mercimek eklenir. Et suyu ve sotelenen sebzeler eklenir kaynamaya bırakılır.

5.köfte malzemeleri yoğurularak nohut büyüklüğünde toplar yapılarak tereyağında kızartılır.



6.kaynamakta olan çorbanın içerisine atılır 5-10 dk pişirilir ve servis edilir. (Akkor, 2013).

#### **4.1.38 Sütli Pirinç orbası**

Al Corbası, Altı tane, çürük olmamak şartıyla, büyük patates ile iki baş pırasa alıp bunları üç yüz dirhem kaynar suya dilim dilim doğrayarak lapa haline gelinceye kadar kaynatınız. Ba'dehu' patatesler ile pırasaları tencereden çıkarıp bir süzgeç dahilinde iyice ovduktan sonra tekrar tencereye koyunuz. Tencerenin içine yirmi beş dirhem ayıklanmış ve yıkanmış pirinç serpip on dakika daha kaynatınız. En nihayet buna on dirhem süt ilave edip biraz daha kaynatarak sıcak sıcak sofraya alınız. (Niyazi, 2014).

#### **4.1.39 Tandır orbası**

Malzemeler

2 yemek kaşığı - kavurma

1/2 su bardağı - nohut

1/2 su bardağı - bulgur

1/2 su bardağı - kuru fasulye

1/2 su bardağı - yeşil mercimek

3 su bardağı - et suyu

2 su bardağı - su

1 ay kaşığı - tuz

Sosu

2 yemek kaşığı - tereyağı

1 tatlı kaşığı - kuru nane

3 diş - sarımsak

1 tatlı kaşığı – kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Mercimek, fasulye ile nohudu bir gece önceden ayrı ayrı ıslatın. Tüm malzemeleri tuz eklemeyen ıslattığınız sularla birlikte haşlayın. Bulguru ayıklayıp bir süzgeç yardımıyla iyice yıkayın. Kuru soğan piyazlık. Sarımsakları ezin. bir tencerede tereyağını alın ve içine piyazlık soğanları ekleyin. Soğanları rengi dönene kadar kavurun. Ardından içine haşlanmış mercimek, kuru fasulye, nohut, yıkanmış bulgur, kimyon, pul biber, limon suyu, et suyu tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın ve otuz dakika pişirin. Çorba piştikten sonra on beş dakika dinlendirmeye alın. Küçük bir tavada tereyağını kızdırıp, içine kıyılmış sarımsağı atıp kavurun. Altını kapatmaya yakın kuru nane ve pul biberi ilave edin. Hazırlanan karışımı çorbanın üzerine gezdirin ve servis edin. (Akkor, 2013).

#### **4.1.40 Tarhana Çorbası**

Malzemeler

5 dilim ekmek ufağı

250 gr yoğurt

5 bardak et suyu

Hazırlanışı

Ekmek ufaklarını taş bir havanda iyice ezin. Azar azar yoğurt ilave ederek bulamaç kıvamına getirip, bir gece serin bir yerde bekletin. Sonra tencereye aktarın ve et suyunu azar azar ilave ederek inceltin. Orta ateşte bir saat kadar kaynatın. Servis kasesine aktarın. Yanında tereyağında kızartılmış küp doğranmış taze ekmek parçaları ile servise sunun. (Efendi, 2005).

#### **4.1.41 Tavşan Çorbası**

Haşlanmış bir tavşan etinin en iyi parçalarını ayırıp bunları bilahare çorbaya ilave etmek üzere küçük küçük kesiniz. Tavşanın kemiklerini, üzerine karanfiller saplanmış büyük bir soğan, dilim dilim kesilmiş bir havuç, takriben

üçer santim uzunluğunda kesilmiş iki yahut üç yaprak bayat beyaz ekmek içi ile birlikte bir tencereye koyunuz. Sonra üzerine bir okka yağsız et suyu döküp hafif bir ateş üzerinde sebzeler *tamamen yumuşayıncaya kadar* kaynatınız. Bunu sebzeleri iyice ovmak şartıyla *bir süzgeçten süzüp tekrar tencereye koyarak kaynatınız. ba'dehu kavrulmuş un ile koyu bir hale getirip bir limon ilave ediniz.* (Niyazi, 2014).

#### 4.1.42 Terbiyeli Ciğer Çorbası

##### Malzemeler

1 kg = kuzu ciğeri (küçük zar doğranmış)

2 adet = yumurta

2 adet = limonun suyu

1 çay kaşığı = tarçın

1 çay kaşığı = tuz

6 bardak = et suyu

##### Hazırlanışı

Derin bir tencerede, küçük kuşbaşı doğranmış ciğerleri, bir bardak et suyu ve bir çay kaşığı kadar tuzla yaklaşık 15-20 dakika haşlayın. Daha sonra geri kalan et suyunu ilave edin. Ciğerler iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişirip ateşten alın. Ayrı bir tencerede yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın. Çok az yanan bir ocağa yerleştirip, tahta bir kaşıkla karıştırarak hafif koyulaşmasını sağlayın. Koyulaştıktan sonra ateşten alıp kesilmemesi için hızla karıştırarak çorbaya ekleyin. Servis kâsesine aktarıp üstünü tarçınla süsleyerek servise sunun.(Efendi, 2005).

#### 4.1.43 Toyga Aşı

##### Kullanılacak Malzemeler

haşlanmış nohut - 2 su bardağı

aşurelik buğday - 1 su bardağı haşlanmış

et suyu - 6 su bardağı

yumurta - 1 adet

süzme yoğurt - 1/2 kg

un - 1 yemek kaşığı

tereyağı - 1 yemek kaşığı

kuru nane - 1 tatlı kaşığı

tuz - 1 çay kaşığı

Hazırlanışı

Nohut ve yarma ayrı ayrı önceden haşlanılarak pişirilir. Et suyu içerisine önceden haşlanan yarma ve nohut eklenir. Ayrı bir kap içerisinde yumurta sarısı, un ve 1-2 kepçe çorba suyundan alınarak çırpılır ve çorbaya ilave edilir. Çorbanın tuzu kontrol edilerek bir taşım kaynatılır ve ocak kapatılır. Üzerine tereyağında nane yakılarak dökülür. Karıştırılarak servis edilir. (Akkor, 2013).

#### 4.1.44 Tutmaç Çorbası

Malzemeler

1 çay bardağı = erişte

1 çay bardağı = yeşil mercimek

1 çay bardağı = haşlanmış nohut

2 yemek kaşığı = tereyağı

1 yemek kaşığı = un

4 su bardağı = su

1adet = yumurta

1 kase = yoğurt

1 çorba kaşığı = un

1 çay kaşığı = tuz

Hazırlanışı

Mercimeği dört bardak suyla haşlayın. Haşlanan mercimeğe erişte ve nohutları ekleyerek erişteler yumuşayana kadar pişirin ve tuzunu atın, Terbiyesi için yumurta sarısı, yoğurt ve unu çırpıp azar azar çorbanın suyundan ekleyin ve yavaşça çorbaya ilave edin. İki dakika kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Kızmış tereyağında kuru naneyi hafifçe yakın. Yaktığımız naneyi çorbaya karıştırın ve servis edin. (Akkor, 2013).

#### **4.1.45 Yeşil Bezelye Çorbası**

Yüz elli dirhem kurumuş yeşil bezelyeyi yirmi dört saat soğuk suda yatırınız. Bunları bir buçuk kıyye soğuk su, bir tane büyük soğan, bir baş kereviz ve on dirhem sade yağ ile birlikte bir tencereye koyunuz. Bunu bezelyeler yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Badehu ovarak ince bir tel süzgeçten geçirip tekrar tencereye koyunuz ve otuz beş dirhem kadar süt, biraz tuz ve biber ilave edip tekrar kaynatıp sıcak sıcak sofraya alınız.

#### **4.1.46 Yoğurtlu Çorba**

5 porsiyon

Malzemeler

- 6.5 kaşık = tereyağı
- 3 çorba kaşık = un
- 4 su bardağı = et suyu ya da tavuk suyu
- 300 gram = yoğurt
- 1 çay kaşığı = kuru nane.
- Yeteri kadar tuz

### Yapılışı:

Bir tencereye tereyağı eklenerek eritilir üzerine un ilave edilerek kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Üzerine et suyu eklenerek topak kalmayacak şekilde karıştırılır. Orta ateşte kaynamaya bırakılır. Terbiyesi için, yoğurt içerine kaynayan sudan 1-2 kepçe ekleyerek sulandırılır ve tencereye eklenir. Tuz ilave edildikten sonra 10 dakika kaynatılır ve servis edilir. Servis esnasında üzerine kuru nane serpilebilir. Pişme aşamasında bu çorbaya pirinç eklenirse çorbanın adı yayla çorbası olur. (Şavkay, 200).

#### 4.1.47 Zerdeçalı Mercimek Çorbası

##### Malzemeler

1 su bardağı - kırmızı mercimek

1 adet - patates

1 adet - havuç

1 baş kuru - soğan

10 su bardağı - su

2 yemek kaşığı - tereyağı

1 tatlı kaşığı - pul biber

1 yemek kaşığı - un

2 çay kaşığı - zerdeçal

1 çay kaşığı - tuz

##### Hazırlanışı

Tencereye su ekleyerek kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra yıkanmış mercimekleri ekleyin Soğan, havuç ve patatesi rendeleyerek ekleyip otuz dakika kaynatın. Başka bir sos tenceresinde tereyağında salçayı kavurun ve üzerine un ekleyin, iki dakika kavurduktan sonra su, tuz ve zerdeçalı katın.!

Lapa haline gelmiş mercimeği üzerine ekleyip ve beş dakika daha kaynatın. Tereyağında pul biberi yakarak üzerine dökün ve servis edin. (Akkor, 2013).

Balla karıştırıldığında ses kısıklığına iyi gelen zerdeçal, Hint safranı olarak da bilinir. Karaciğere çok iyi geldiği de söylenir. Osmanlı'da zerde yaparken, çok pahalı olan safranın yerine kullanıldığı da bilinmektedir. (Akkor, 2013).







## KAYNAKÇA

- Akkor, Yunus Emre., Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı, Alfa Kitap, İstanbul, 2013.
- Alabacak, Cengiz Han, Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018.
- Arlı, M., ve Gümüş, H., Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 2007. 10-15.
- Baysal, A., Merdol, T. K., Taşçı, N. C., Sacır, F. H., ve Başoğlu, S., Türk Mutfağından Örnekler, Kültür Bakanlığı, Ankara, 1996.
- Baysal, Ayşe, Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990.
- Baysal, Ayşe, Beslenme. Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2011.
- Bezci, Gül, Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018.
- Busbecq, Ogier Ghiselin De, Türk Mektupları, Derin Türkömer, Doğan Kitap Yayınları, İstanbul, 2005.
- Büyüktuncer, Z., ve Yücecan, S., Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37 (1-2), 2009, 93-100.
- Can, Mustafa, Osmanlı Devleti'nde Eski Bir Türk Geleneği: Çanak Yağması. *Milli Folklor*, 16, 125, 2020, 150-162.
- Criss, W. E., ve Baysal, A., Kanserden Korunmak İçin Beslenme Rehberi, Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 1999.
- Çoruk, Ali Şükrü, Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı, Kitabevi, İstanbul, 2001.
- Dedekarginoğlu, Hüseyin, Muharrem ve Aşure, *Hünkâr Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi*, 1, 2014, 31-48.
- Demirgöl, Furkan, Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 1, 2018, 105-125.
- Efendi, Turâbi, Osmanlı Mutfağı, Altay İlhan AKTÜRK, Dönence Yayınları, İstanbul, 2005.
- Efendigil Karatay, Canan, Karatay Mutfağı, Hayy Kitap, İstanbul, 2017.
- Engin, Necip Buğra, Tarhana Tüketimine İlişkin Tüketici, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.
- Ertaş, Y., ve Gezmen Karadağ, M., Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2, 1, 2013. 117-136.
- Güldemir, O., Haklı, G., ve Işık, N., Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 2018, 56-66.
- Güldemir, Osman, Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kâmil), Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2015.
- Güler, Sibel, Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 2007, 18-28.
- Güler, Sibel, Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 2010, 24-30.

- Gümüş, Hülya, Türk Mutfak Kültüründe Çorba, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2011.
- Gürsoy, Deniz, Midenin Cilasası Çorba, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2018.
- Gürsoy, Deniz, Tiridine Tiridine, Suyuna da Bandım: Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2013.
- Gürsoy, Deniz, Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim - Dünden Bugüne Gastronomi, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2013.
- Hatipoğlu, A., & Batman, O., Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11, 2, 2014, 62-74.
- Hatipoğlu, Aysu, Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2014.
- Henriette, Julie “Kadınlık”, Osmanlı Hanımları Mutfakta Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Makaleler, Nayman Demir, Meral (Ed.), *Tabahat*, Ruhun Gıdası Yayınları, İstanbul, 2014, 103-106.
- Işın, Priscilla Mary, Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008.
- Işın, Priscilla Mary, Osmanlı Mutfak İmparatorluğu, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014.
- Karasar, Niyazi, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, 2020.
- Közleme, Olgun, Türk Mutfak Kültürü ve Din, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2012.
- Mankan, Esra, Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2012.
- Milli Eğitim Bakanlığı, Türk Mutfağına Özgü Çorbalar, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, 2019.
- Niyazi, “Türk Kadını”. Osmanlı Hanımları Mutfakta Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Makaleler, Nayman Demir, Meral (Ed.), *Tabahat*, Ruhun Gıdası Yayınları, İstanbul, 2014, 143-146.
- Olgun Özlem, Ramazan Kitabı, Kitapevi Yayıncılık, İstanbul, 2000.
- Olğaç, Merve Sultan, Osmanlı Saray Mutfağı, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisans Semineri, Konya, 2020.
- Özlu, Zeynel, Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, 57, 2011, 191-212.
- Pedani, Maria Pia, Osmanlı'nın Büyük Mutfağı, Hece Yayınları, Ankara, 2018.
- Şanlıer, N., Cömert, M., ve Durlu Özkaya, F., Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı, *Millî Folklor*, 24, 94, 2012, 152-161.
- Şanlıer, Nevin, Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 2005, 213-227.
- Şavkay, Tuğrul, Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Yayıncılık, İstanbul, 2000.
- Temel, S. C., & Canbay Türkyılmaz, Ç., Geleneksel Safranbolu Evinin İşlevsel Dönüşümünde Ergonomik Tasarım Faktörlerinin Değerlendirilmesi: Curtlar Evi Örneği. *Ergonomi*, 1, 3, 2018, 163-175.
- Tez, Zeki, Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler, Hayyakitap, İstanbul, 2012.
- Türk Dil Kurumu, Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2019, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 28/04/2021.
- Türk Dil Kurumu, Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2019, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 12/03/2021.

- Türkiye Kültür Portalı, Aşure, 2021, <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/asure>  
Erişim Tarihi: 13/06/2021.
- Ufki, Ali, Topkapı Sarayı'nda Yaşam Albertus Bobovius ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları, Ali Berktay, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2002.
- Ünlü, İhsan, Muharrem Matemi/Orucu, Aşure Günü ve Erzincan'da Aşure Etkinlikleri, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13, 2, 2020, 31-51.
- Ünyay Açıkgöz, Fatma, Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı Ve Dağıtımı (XVIII.-XIX. Yüzyıllar), *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 90, 2019, 99-110.
- Vedide, "Kadınlık", Osmanlı Hanımları Mutfakta Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Makaleler, Nayman Demir, Meral (Ed.), *Tabahat*, Ruhun Gıdası Yayınları, İstanbul, 2014, 94-97.
- Vedide, "Kadınlık", Osmanlı Hanımları Mutfakta Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Makaleler, Nayman Demir, Meral (Ed.), *Tabahat*, Ruhun Gıdası Yayınları, İstanbul, 2014, 98-102.
- Yavuz, Yusuf Şevki, Aşura, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 1, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1991
- Yerasimos, Marianna, 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, Boyut Yayıncılık, İstanbul, 2019.
- Yıldız, Hakan, "On Sekizinci Yüzyıl Başlarına Kadar Seferlerde Osmanlı Ordusunun Beslenmesi", Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, Avcı, A., Erkoç, S., ve Otman E. (Ed.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2013, 43-57.
- Yılmaz, Aydın, İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek, Boyut Yayıncılık, İstanbul, 2002.
- Yüce, Aynur, Maraş Kelle Paça Çorbasının Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020.



## **EKELER**

**EK1-** Anket

**EK2-** Etik Kurul Onayı





## **EK1- Anket**

**Yüksek Lisans Öğrencisi:** İrem Yalçın  
İstanbul Ayvansaray Üniversitesi  
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

### **“Bireylerin Çorba Tüketim Alışkanlıkları ve Tercihleri Üzerine Bir Alan Araştırması”**

#### **Değerli Katılımcı,**

Bu anket, bireylerin çorba tüketim alışkanlıklarını ve Osmanlı Mutfak kültüründe yapılan çorba türlerinin günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yerinin öğrenilmesi amacıyla oluşturulmuştur. Soru formu üç bölüme ayrılmıştır. Birinci bölümde bireylerin sosyo-demografik özellikleri yer almaktadır. İkinci bölümde bireylerin beslenme alışkanlıkları ve yeme davranışları, son olarak üçüncü bölümde Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğinin ölçülmesi üzerine sorular yer almaktadır. Bu bakımdan sizden aşağıdaki ifadelerle (anket sorularına) ne derece katıldığınızı dikkatli bir şekilde işaretlemeniz istenmektedir. Paylaşacağınız bilgiler sadece bu bilimsel çalışma kapsamında kullanılacaktır. Çalışma kapsamında vereceğiniz bilgiler başka kişi, kurum ya da kuruluşlarla paylaşılmayacaktır. Herhangi bir sorunuz olduğu takdirde bizimle iletişim kurmaktan lütfen çekinmeyiniz. İlgi ve katkılarınız için şimdiden teşekkür ederiz.

*“Bu çalışmaya kendi rızam ile katılıyorum. İstediğim takdirde çalışmadan ayrılabileceğimi biliyorum ve verdiğim bilgilerin bilimsel amaçlarla kullanılmasını kabul ediyorum.”*

*Ad - Soyad*

*İmza*

## **BÖLÜM-1 DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER**

### **1. Cinsiyetiniz?**

KadınErkek

### **2. Yaşınız?**

18-2526-3031-40 41-5051-6060+

### **3.İkamet Ettiğiniz Şehir?**

İstanbul

Diğer

### **4.Öğrenim durumunuz?**

İlkokul mezunu

Ortaokul mezunu

Lise

Üniversite

Yüksek lisans-Doktora

### **5.Gastronomi alanında eğitiminiz var ise lütfen doldurunuz.**

Lise (yiyecek içecek hizmetleri)

Ön Lisans (Aşçılık)

Lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Yüksek Lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Özel Kurs merkezleri

Gastronomi alanında bir eğitimim yok

### **6. Medeni durumunuz?**

Bekar

Evli

Boşanmış/Ayrı

Dul (Eşi vefat etmiş)

### **7.Mesleğiniz**

Öğrenci

Kamu çalışanı

Özel sektör çalışanı

Ev Hanımı

Emekli

Çalışmıyor

Diğer

### **8.Aylık Geliriniz**

3000 TL'den az

3000-5000 TL

5000-7000 TL

7000 TL üzeri

## **BÖLÜM-2 BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE YEME DAVRANIŞLARI**



**1. Hangi sıklıkla çorba tüketirsiniz?**

- Her öğün  
 Günde 1 öğün  
 Haftada 3-4 kez  
 Haftada 1-2 kez  
 Daha seyrek

**2. Fastfood yeme alışkanlığınız**

- Asla yemem  
 Yemem  
 Arasıra yerim  
 Genelde yerim  
 Sık sık yerim

**3. Evde yemek yapma sıklığınız**

- Hiçbir zaman yapmam  
 Yapmam  
 Arasıra yaparım  
 Genelde yaparım  
 Sık sık yaparım

**4. Dışarda yemek yeme durumunuz**

- Asla yemem  
 Yemem  
 Arasıra yerim  
 Genelde yerim  
 Sık sık yerim

**5. Aşağıdaki ölçekte çorba ile ilgili bazı ifadeler bulunmaktadır. Bu ifadelere ne kadar katıldığınızı 1,2,3,4,5 rakamlarından sadece birini(X) biçiminde işaretleyerek belirleyiniz.**

1: Hiç katılmıyorum 2: Katılmıyorum 3: Ne katılıyorum ne katılmıyorum

4: Katılıyorum 5: Tamamen katılıyorum

<b>1.</b>	Çorbayı ev yapımı olarak tüketirim.	1	2	3	4	5
<b>2.</b>	Çorbayı (hazır) marketten alıp tüketirim.	1	2	3	4	5
<b>3.</b>	Evde farklı çorbalar yapmak isterim	1	2	3	4	5
<b>4.</b>	Çorba, yapımı pratik ve doyurucu bir besindir.	1	2	3	4	5
<b>5.</b>	Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir.	1	2	3	4	5
<b>6.</b>	Çorba içmeden yemeğe başlamam	1	2	3	4	5
<b>7.</b>	Türk mutfağı çorbasız düşünülemez	1	2	3	4	5

**BÖLÜM-3 OSMANLI SARAY MUTFAĞINA AİT ÇORBA ÇEŞİTLERİNİN BİLİNİRLİLİĞİNİN ÖLÇÜLMESİ**

1- Aşağıda verilen Osmanlı Saray Mutfağına ait çorba çeşitlerinden yediklerinizi ve her gruptan en çok beğendiklerinizi işaretleyiniz

Osmanlı Saray Mutfağına ait Çorba Çeşitleri	Duymadım	Duydum ancak yemedim	Duydum ve Yedim				
			Hiç	Beğenmedim	Kararsızım	Beğendim	Çok beğendim
1- Badem Çorbası							
2- Balık Çorbası							
3- Ciğer Çorbası							
4- Düğün Çorbası							
5- Ekşili Loğusa Çorbası							
6- Etlı Ktır Çorbası							
7- İrmik Çorbası							
8- Süleymaniye Çorbası							
9- Kesme Hamur Çorbası							
10- Kıymalı Tarhana Çorbası							
11- Kuru Bamyı Çorbası							
12- Lebniye Çorbası							
13- Mehir Çorbası							
14- Pirinç Çorbası							
15- Nohut Çorbası							
16- Omaçlı Mercimek Çorbası							
17- Patatesten Ezmeli Terbiye Çorbası							
18- Piliç Çorbası							
19- Reyhanlı Şehriye Çorbası							
20- Sebze Çorbası							
21- Tandır Çorbası							
22- Toyga Aşısı							
23- Tutmaç Çorbası							
24- Zerdeçalı Mercimek Çorbası							
25- Teke Çorbası							
26- Midye Çorbası							
27- İstiridye Çorbası							
28- Tarhana Şorbası							
29- Ekşili Çorba							
30- Terbiyeli Ciğer Çorbası							
31- Nev'-i diğeri Balık Çorbası (buğdaylı)							
32- Arap Aşısı (Dövülmüş Bamyadan)							
33-Ekmek Tarhanası							
34- Yoğurtlu Çorba							
35- İşkembe Çorbası							

36- Mercimek Çorbası							
37- Şehriye Çorbası							
38- Erişte Çorbası							
39- Terbiyeli Patates Çorbası (köfteli)							
40- Çeşm-i Nigar Çorbası							
41- İlikli Padişah Tenceresi							
42- Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası							
43- Harem Usulü Patlıcanlı Çorba							
44- Kavata Çorbası							
45- Kuş Çorbası							
46- Sultan Mahmut Çorbası							
47- Muradiye Çorbası							
48- İmaret Çorbası							
49- Akciğer Çorbası							
50- Valide Sultan Çorbası							
51- Hünkâr Çorbası							
52- Saray Çorbası							
53- Padişah Çorbası							
54- Reyhanlı Kesme Hamur Çorbası							
55- Buğday Çorbası							
56- Taam-ı Atik (Kelle Paça Çorbası)							
57-Ak Çorba							

Destek ve katılımınız için teşekkür ederim.



## EK2- Etik Kurul Onayı



T.C.  
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ  
REKTÖRLÜK

Sayı : E-31675095-100-2100003634  
Konu : Etik Kurul Raporu Hk. (İrem  
YALÇIN)

31.03.2021

Sayın Araştırmacı İrem YALÇIN

“Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri” konulu çalışmanız 23.03.2021 tarih 2021/02 sayılı Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş olup; Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu üyelerinin değerlendirmesi sonucunda söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Prof. Dr. Barış BULUNMAZ  
Rektör Yardımcısı

Ayvansaray Caddesi, No 45, 34087, Balat - İstanbul  
Tel: 4447696 Faks: +90 212 6214503  
E-Posta: info@ayvansaray.edu.tr Elektronik Ağ: www.ayvansaray.edu.tr

Bilgi: Medine Buse YILMAZ  
Yazı İşleri Birim Müdürü  
Tel: 4447696 Dahili: 508



Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanununa göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

DoÄYrulama adresi: <https://ebys.ayvansaray.edu.tr/BelgeDogrulama> - DoÄYrulama kodu: A569DBE



## ÖZGEÇMİŞ

2014 yılında Beykent Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü kazandı. Aynı zamanda ikinci üniversite kapsamında Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi İlahiyat önlisans diplomasını aldı. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü uygulama stajını Sait Halim Paşa Yalısında yaptı ve 2018 yılında bölüm birincisi olarak mezun oldu. 2018-2019 döneminde Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesinden Pedagojik Formasyon Eğitimi aldı. Öğretmenlik uygulama stajını Üsküdar Cumhuriyet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde yaparak 2019 yılında Formasyon Sertifikasını aldı. O yıl içerisinde İSMEK'te (İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitimi Kursları) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Branşında Usta Öğreticilik yaptı. 2019 yılında Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Bilimleri Enstitüsü Gastronomi Ve Mutfak Sanatları bölümünde (Tezli) Yüksek Lisans Eğitimine başladı. 2020 yılında başladığı Beyoğlu Halk Eğitim Kursu Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Branşı Usta Öğreticiliğine covid-19 pandemisi nedeniyle ara verdi.

