

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR VE
SINIFLANDIRILMASI**

YÜKSEK LİSANS TEZ

AYSUN BÜYÜKGENÇ

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

OCAK, 2023

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR VE
SINIFLANDIRILMASI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AYSUN BÜYÜKGENÇ

20220102037

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem ÖZER

OCAK, 2023

KABUL VE ONAY

.../.../2023

YÜKSEK LİSANS TEZ ONAY FORMU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı 20220102037 numaralı öğrencisi **Aysun BÜYÜKGENÇ**'in “**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR ve SINIFLANDIRILMASI**” konulu Yüksek Lisans tezi Enstitümüz Yönetim Kurulunun 26/12/2022 tarihli ve 2022/30 sayılı Yönetim Kurulu kararıyla oluşturulan jüri tarafından oybirli i/oyçoklu u ile 17/01/2023 tarihinde kabul edilmiştir.

	<u>Unvan</u>	<u>Adı Soyadı</u>	<u>Üniversite</u>	<u>mza</u>
ASIL ÜYELER				
Danışman	Dr. Öğr. Üyesi	Çağrı ÖZER	Istinye Üniversitesi	
1. Üye	Prof. Dr.	Y. Birol SAYGI	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
2. Üye	Dr. Öğr. Üyesi	Fazilet MIDİK	Istinye Üniversitesi	
YEDEK ÜYE				
1. Üye	Doç.Dr.	Gül YILMAZ	İstanbul Topkapı Üniversitesi	
2. Üye	Dr. Öğr. Üyesi	H.Tanju PEK	Istinye Üniversitesi	

ONAY
Prof. Dr. Özlem KUNDAY
Enstitü Müdürü

(*) Oybirli i/Oyçoklu u hâli yazı ile yazılacaktır.

(**) Kabul / Ret veya Düzeltme kararı hâli yazı ile yazılacaktır.

AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Sınıflandırılması” 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 onurlandırdığımı beyan ederim.

20/12/2022

Aysun BÜYÜKGENÇ

TE EKKÜR

Bu tez çalı masının hazırlanmasında fikir ve önerileriyle bana destek olan ve beni yönlendiren, çalı mada büyük eme i bulunan danışman hocam Sayın Dr. Ö r. Üyesi Ç a la ÖZER'e,

Destek ve yardımlarını esirgemeyen arkadaş ım, Selma KEÇEÇ 'ye,

Sonsuz destek, özverili yakla ımları, sevgi ve dualarını eksik etmeyen sevgili annem Fatma BÜYÜKGENÇ, babam Abbas BÜYÜKGENÇ ve karde im Abdullah BÜYÜKGENÇ'e içtenlikle sonsuz te ekkürlerimi sunarım.

Aysun BÜYÜKGENÇ

Ç NDEK LER

KABUL VE ONAY	ii
AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
Ç NDEK LER.....	v
KISALTMALAR	vi
TEKİLLER LİSTESİ	vii
ÖZET	viii
ABSTRACT	ix
1. GİRİŞ	1
2. ÇORBALARIN KLASİK SINIFLANDIRMASI.....	3
2.1. Berrak Çorbalar (Clear Soups).....	4
2.1.1. Süzülmüş çorbalar (Passed soups)	4
2.1.2. Süzülmemiş çorbalar (Unpassed soups).....	5
2.2. Kalın Çorbalar (Thick Soups)	5
2.2.1. Krema bazlı çorbalar (Cream soups).....	5
2.2.2. Püre bazlı çorbalar (Puree soups)	6
2.2.3. Deniz ürünleri bazlı çorbalar (Chowder soups).....	6
2.2.4. Kabuklu deniz ürünleri bazlı çorbalar (Bisque soups)	7
2.2.5. Velute bazlı çorbalar (Veloute soup)	7
2.3. Soğuk Çorbalar (Cold Soups)	8
2.4. Uluslararası Çorbalar (International Soups)	8
3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR	9
4. YÖNTEM VE ALAN ARAŞTIRMASI.....	13
4.1. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar	13
4.2. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar	17
4.3. Ege Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar	19
4.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar	21
4.5. İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar	23
4.6. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar	25
4.7. Marmara Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar	27
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	30
5.1. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbaların Sınıflandırılması	30
5.2. Türk Mutfak Kültüründe Farklı Adlarla Bilinen Çorbalar	32
5.3. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalarda Etnik Grupların Etkisi	33
5.4. Türk Mutfak Kültüründe Yapılı Farklılıkları Olan Çorbalar	33
5.5. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalarda Lezzet Vericiler	34
5.6. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalarda İklim ve Yöresel Ürünlerin Etkisi	34
5.7. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalarda Kıvam Vericiler	35
5.8. Öneriler	35
KAYNAKÇA.....	37
Ekler	46
ÖZGEÇMİŞ	96

KISALTMALAR

M.Ö. : Milattan Önce



EK LLER L STES

ekil 2. 1: Çorbaların Sınıflandırılması.....	4
ekil 2. 2: Krema Bazlı Çorbaların Yapım A aması	6
ekil 2. 3: Püre Bazlı Çorbaların Yapım A aması.....	6
ekil 2. 4: Deniz Ürünleri Bazlı Çorbaların Yapım A aması.....	7
ekil 2. 5: Kabuklu Deniz Ürünleri Bazlı Çorbaların Yapım A aması.....	7
ekil 5. 1: Türk Mutfa ına Özgü Çorbaların Sınıflandırılması	30
ekil 5. 2: Türk Mutfa ına Özgü Taneli Çorbaların Sınıflandırılması	31

ÖZET

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR VE SINIFLANDIRILMASI

Türk mutfak kültürü; iklim çe itlili ine, verimli topraklara ayrıca Anadolu'da ya amı farklı etnik kökenli çe itli uygarlıklar ile zengin ve köklü bir geçmi e sahiptir. Bu durum bölge mutfak kültürlerinin olu masını ve geli mesini sa lamı tır. Bölge mutfakları ise kendi içinde co rafi konum, kıyıya yakınlık, iklim, kendine özgü yeti en ürünler gibi nedenlerle yöresel farklılıklar da göstermektedir. Her yöreye özgü çorba, etli ve zeytinya lı yemekler ve tatlılar yer almaktadır. Çorbalar; yapılı , sunum, tüketildi i ö ün, menüde yer alma sırası, kıvam ve içerdi i maddeler bakımından farklılıklar göstermektedir. Çe itlili in fazla olması yapılı ekli, kıvamı ve içerdi i ürünlere göre sınıflandırılma yapılmasına olanak sa lamaktadır. Çorbalar her yörenin mutfa nda yer alan özel gün ve davetlerde de yer alan lezzetlerdendir. Ak am menüsünün ilk yeme i olmasına ra men günün her ö ününde tüketilebilmektedir. Bu çalı mada sırasıyla çorbaların klasik sınıflandırması, Türk mutfak kültürünün tarihsel geli imi içinde tüketilen çorbalar, bölgelerin mutfak kültürü ve yöreler bazında çorbaların yapılı larına yer verilmi tir. Çalı manın son bölümünde ise bulgular yorumlanmı tır. Çalı mada nitel ara tırma yöntemi kullanılarak Türk mutfa na ve bölgelere ili kin yazılmı ara tırma kitapları, il kültür ve turizm müdürlü ü, valilik ve belediyeler tarafından yöreye özgü basılmı yemek kitapları, makaleler, dergiler, internet kaynaklarından faydalanılmı tır. Ara tırmanın evrenini Türkiye'nin co rafi bölgelerine özgü çorbalar olu turmaktadır. Veri toplama sürecinin sonunda 702 adet çorbanın yapılı ı incelenerek ortaya çıkan bulgular yorumlanmı tır. Ara tırma sonucuna göre Türk mutfak kültürüne özgü çorbalar sınıflandırılmı , bölge ve çorba sınıflandırma bazında analiz edilmi tir. Çalı manın sonucunda Türk mutfak kültüründe yer alan çorbaların yapılı larına yer verilmesi ile çorba kültürüne yönelik bir rehber niteli i ta ıyaca ı dü ünülmektedir.

Anahtar kelimeler: *çorbaların sınıflandırılması, türk mutfak kültürü, yöresel mutfak.*

ABSTRACT

SOUPS IN TURKISH CUISINE CULTURE AND THEIR CLASSIFICATION

Turkish culinary culture; It has a rich and deep-rooted history with its climate diversity, fertile lands and various civilizations of different ethnic origins that lived in Anatolia. This situation has enabled the formation and development of regional cuisine cultures. Regional cuisines also show regional differences due to reasons such as geographical location, proximity to the coast, climate, and uniquely grown products. There are soups, meat and olive oil dishes and desserts in every region. Soups; It differs in terms of its preparation, presentation, meal consumed, order in the menu, consistency and ingredients. The fact that this variety is high allows it to be classified according to the way it is made, its consistency and the products it contains. Soups are one of the delicacies in the cuisine of every region, which are also included in special days and invitations. Although it is the first meal of the evening menu, it can be consumed at any meal of the day. In this study, the classical classification of soups, the soups consumed in the historical development of Turkish culinary culture, the culinary culture of the regions and the preparation of soups on the basis of regions are given place. In the last part of the study, the findings were interpreted. In the study, using the qualitative research method, research books written on Turkish cuisine and regions, local cookbooks published by the provincial culture and tourism directorate, governorship and municipalities, articles, magazines, internet resources were used. The population of the research consists of soups specific to the geographical regions of Turkey. At the end of the data collection process, the preparation of 702 soups was examined and the findings were interpreted. According to the results of the research, soups specific to Turkish cuisine culture were classified and analyzed on the basis of region and soup classification. As a result of the study, it is thought that it will serve as a guide for the soup culture by including the preparations of the soups in the Turkish culinary culture.

Keywords: *classification of soups, turkish culinary culture, regional cuisine.*

1. G R

Mutfak kültürü, bir bölgenin veya yörenin geleneksel alı kanlıklarını, kendine özgü yemek hazırlama, pi irme, saklama yöntemlerini, mutfak etrafında olu an kültürel de erleri, sofr a düzeni gibi özellikleri tanımlamaktadır (Çelebi, 2021). Bir toplumun mutfak kültürünü co rafi konumu, iklim ve bitki örtüsü, geçmi te etkile im kurdu u kültürler, aldı ı göçler, etnik kültürler, tarihi ve kültürel yapısı gibi etmenler etkilemektedir. Her mutfa ın kendine özgü öne çıkan lezzetleri bulunmaktadır. Öne çıkan en önemli lezzetlerden birisi olan çorbalar i tah açma ve mide salgılarını harekete geçirme gibi etkilerinden dolayı genellikle menüde ilk sırayı almaktadır (Halıcı, 1990). Farklı hammadde kullanımı ve pi irme tekni ine göre çorbalar sınıflandırılabilir (Arlı ve Gümü , 2007).

Yemek hazırlamada kullanılan malzeme çe itlili i, pi irme teknikleri, kullanılan gereçler ve yeme in servisi gibi uygulamalar ülke mutfaklarının özgünlü ünü ortaya çıkarmaktadır. Bütün bu farklılıklara ra men her kültürde çorba bulunmaktadır. Denize kıyısı olan ülkelerde deniz ürünlerinden yapılan çorbalar; makarna ile özde le en talya'da sebze ve makarna ile yapılan çorbalar; spanya'ya özgü Gazpacho gibi yazın serinlemek amacıyla yapılan so uk çorbalar öne çıkmaktadır (Bissonnette, 2018).

Türk mutfak kültürü köklü ve zengin bir içeri e sahiptir. Türk mutfak kültüründe Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Devleti dönemleri ile Türkiye'de ya amı uygarlıkların etkisi oldukça fazladır. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmeleriyle birlikte mutfak kültürleri zenginle mi ve yeme içme alı kanlıklarında bazı de i imler ya amı tır. Göçebe Türk boylarının yerle ik hayata geçmesiyle birlikte bu day ba ta olmak üzere tahıl tarımı arttı ve yemeklerde kullanılmı tır.

Türk kültürüne özgü olan tarhana çorbası uzun süre saklanabilmesinden dolayı en fazla yapılan çorbalardan birisidir. Osmanlı döneminde çorbanın hastalıklara iyi geldi i dü ünüldü ünden arpa, mercimek ve nohuttan yapılan çorbalara tıbbi

özellikleri olan bitkiler eklenerek tüketilmekteydi. Genellikle çorbalarda yağ olarak susam, zeytinyağı, ceviz ve badem yağları da kullanılmaktaydı (Sabba ve Boşan, 2019).

Türk mutfak kültüründe çorbalara sınıflandırıldığında üç gruba ayrılmaktadır. Birincisi; ekmek miktarındaki un ve yağın pembelemeden kavrulmasıyla elde edilen mayane ile yapılan unlu çorbalardır (tarhana çorbası, un çorbası, düğün çorbası). İkincisi; et, tavuk ya da balık suyuna veya sade suya içine taze/kuru sebzeler, mercimek, ehriye, bulgur, yarma, pirinç, hamur eklenerek yapılan taneli çorbalardır (pirinç çorbası, ciğer çorbası, tutmaç çorbası, iğne çorbası). Üçüncüsü ise; et, tavuk suyu ya da sade suya içine çeşitli maddelerin iyice yumuşatılmasına kadar pişirilmesi ve sonra ezilmesiyle yapılan süzme ezme çorbalardır (kırmızı mercimek çorbası, ısırgan çorbası, kabak çorbası) (Sabba ve Boşan, 2019; Halıcı, 2009; Gürsoy, 2006).

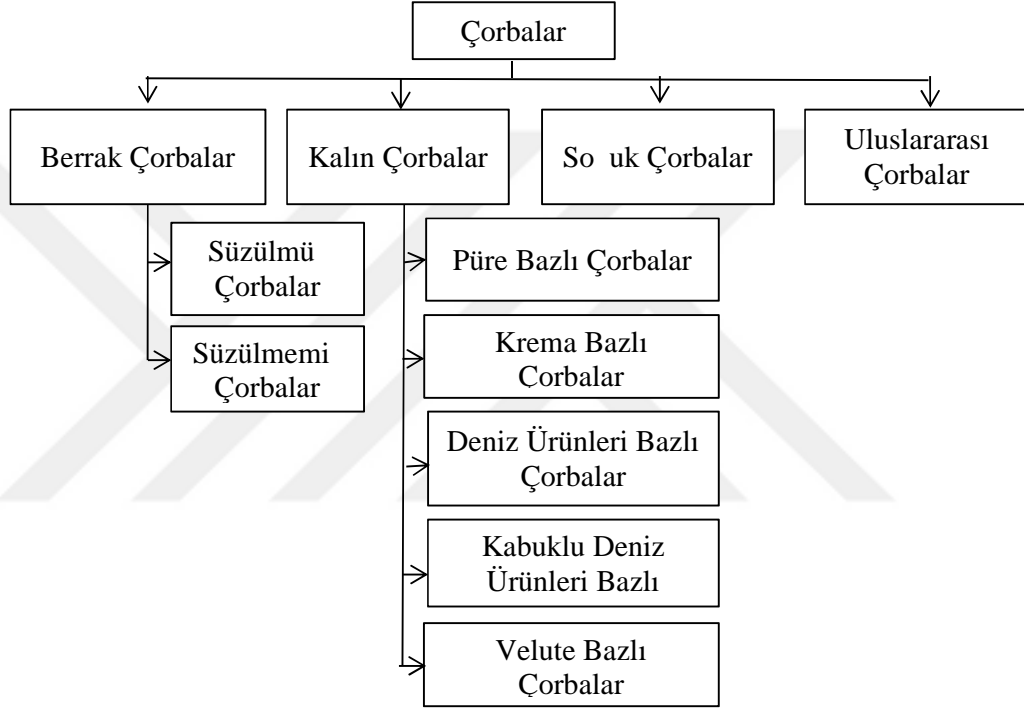
2. ÇORBALARIN KLASİK SINIFLANDIRMASI

Avrupa'da çorba kültürünün başlangıcı 3. yüzyılda Fransa'da yayınlanan Aziz Patroklos'un arpa ekmeğini suya batırıp üzerine tuz serperek yemesine dayandırılmaktadır (Tez, 2012). 1760 yılında XV. Louis dönemi Fransa'sında ise Boulanger adlı kişi restore eden (tazelik ve dinçlik veren) anlamındaki restaurers adını verdiği dükkânında sağlıklı ve iyi geldiği ve besleyici olduğunu iddia ettiği çorbalarını sunmuştur. Bu anlamda restoran sözcüğü de “ifade veren sıvı” anlamını taşımakta olup daha sonra yeme-içme ihtiyacının karşılanması amacıyla olarak kullanılmıştır (Gürsoy, 2013).

Çorba temel olarak et, deniz ürünleri, sebzeler, tahıllar, baklagiller ve kümes hayvanları gibi farklı hammadde kullanımı ile yapılan genellikle sıvı miktarı yüksek yiyeceklerdir (Halıcı, 2009). Garnitürlü veya garnitürsüz sıcak olarak tüketilirken bir yaz menüsünde ferahlatıcı bir yemek olarak soğuk çorba ekliyle de tüketilebilir (Rhodes,1989). Çorbalar, menüde başlangıç yemeği olarak servis edildiğinden kendisinden sonra gelen yemeğin bir belirteci, işletmenin tavsiye mektubu niteliğindedir (Bulduk, 2013).

Günün her öğününde tüketilebilmekle birlikte tahıl açma ve mide salgılarını harekete geçirme gibi etkilerinden dolayı menüde ilk sırayı almaktadır (Halıcı, 1990). Her kültürün mutfağında ürünlerin bulunabilirliği, dini inançlar, teknikler ve malzemeler farklılık göstermesine rağmen her kültürde çorba mutlaka bulunmaktadır (Bissonnette, 2018). Bir yemeğe verilen ismi o bölgenin yerel ürünü ve yöresel adlandırmaları etkilemektedir. Aynı zamanda her yörenin kendine özgü yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama ekli bulunduğu yörelerde tüketilen çorbaların isimleri aynı olmakla birlikte, genellikle hazırlama ekli ve içerisine konulan malzemelerin çeşitliliği de farklılıklar göstermektedir (Arlı ve Gümü, 2007).

Genellikle çorbalar hazırlanırken kırmızı/beyaz et, kemik, sebze ve baharattan elde edilen berrak ve koyula tırlmamı sıvı (stock) ile et/sebzelelelele ate te kaynatılmasıyla yapılan aromalı sıvı (broth) kullanılmaktadır. Çorbaların birço u ise son malzemelerine bakılmaksızın stok temellidir (Gisslen, 2019). Çorba çe idinin fazla olmasından dolayı sınıflandırması zor olsa da daha iyi anlamak için klasik çorba sınıflandırılması ekil 2.1’de gösterildi i ekilde yapılmı tır.



ekil 2. 1: Çorbaların Sınıflandırılması

Kaynak: Guggenmos ve McVety (2006).

2.1. Berrak Çorbalar (Clear Soups)

Berrak, koyula tırlmamı , ço unlukla stok ya da et suyu ile hazırlanan, çe itli sebzeler, et, kümes hayvanları, balıklar gibi garnitürlerle servis edilebilen aromalı çorbalardır (Cracknell ve Kaufmann, 2016). nce çorbaların berrak olması gereklili i dolayısıyla hazırlanırken genellikle ni astalı ürünlelele kullanılmaz (Gleason, 2015).

2.1.1. Süzülmü çorbalar (Passed soups)

Temel olarak hazırlandıktan sonra süzme i lemi yapılan berrak çorbalardır. algam, havuç, kereviz, so an veya yumurta akı, kıyma gibi ürünlelelele hazırlanır. Et, kümes hayvanları, ot ve baharatların eklenmesiyle çorbanın lezzeti arttırılır.

Tamamlanmı veya konsantre edilmi anlamına gelen konsome süzülerek yapılan berrak çorbalara en iyi örnektir (Gisslen, 2019). çeri in, yumurta akı ile klarifikasyon tekni i uygulanarak tortularının uzakla tırılması ekinde yapılan konsomeler tavuk konsome, konsome vermicelli, jülyen konsome gibi yapıldı ı ana malzemeye göre adlandırılmaktadır (Gleason, 2015).

2.1.2. Süzülmemi çorbalar (Unpassed soups)

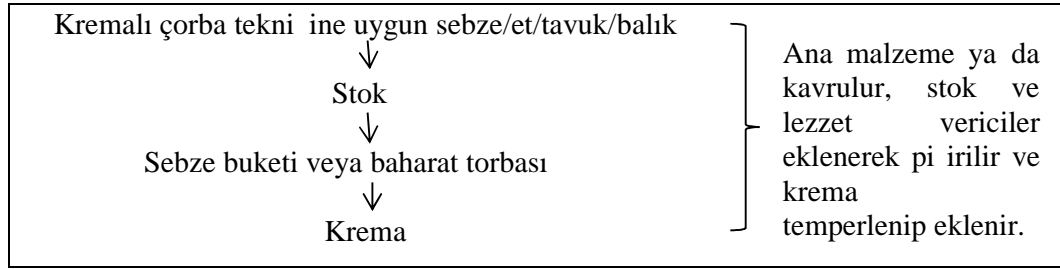
Stok hazırlama tekni ine benzer ekilde hazırlanan et suyuna çorbalar, et ve sebzelerin kısık ate te pi irilmesiyle hazırlanmaktadır (Bozok ve Özdemir, 2020). Bitti i ekilde servis edilen bu çorbalar, hazırlanırken sebzeler özenle do ranmalı ve garnitür eklenmemelidir (Cracknell ve Kaufmann, 2016). Süzülmemi çorbalar açık altın renginden zengin bir kahverengiye kadar de i iklik gösterebilen çok ince olmayan bir dokuya ve güçlü bir gövdeye sahiptir (Gisslen, 2019).

2.2. Kalın Çorbalar (Thick Soups)

Bu kategorideki çorbalar krema, ni asta veya sebze püresi gibi koyula tırıcı bir madde içeren çorbalardır (Guggenmos ve McVety, 2006). Koyula tırıcı olarak ek i krema, tam ya lı krema gibi kremalar ve bu day, mısır, pirinç ve patates ni astaları gibi ürünler kullanılmaktadır. Ayrıca un ve tereya ı karı ımı, yumurta sarısı ve krema karı ımı gibi ba layıcılar (liaison) ve meyane (roux) kullanılan di er ba layıcılardır (Child ve Beck, 1983).

2.2.1. Krema bazlı çorbalar (Cream soups)

Ana ba layıcı bile en olarak kremanın kullanıldı ı çorbalardır. Temel çorba malzemesi havuç, kereviz, kabak, ıspanak, brokoli, ku konmaz gibi sebzeler beyaz stok ile pi irilir, baharatlar eklenir ve karı ımın pi me derecesi ve lezzeti ayarlanır. Daha sonra krema temperlenerek ilave edilir ve ipeksi, yo un bir dokunun olu umu sa lanır. Kullanılan ana malzemeye göre kremalı brokoli çorbası, kremalı mısır çorbası, kremalı mantar çorbası gibi isimlerle adlandırılmakla birlikte pırasa ve patates ile yapılan ve tercihen so uk içilen çe idi Vichyssoise olarak bilinmektedir. Tüm kremalı çorbalar süt veya krema ile tamamlanır (Labensky ve Hause, 2007). ekil 2.2’de görüldü ü gibi krema bazlı çorbaların yapım a amaları sıralanmı tır.

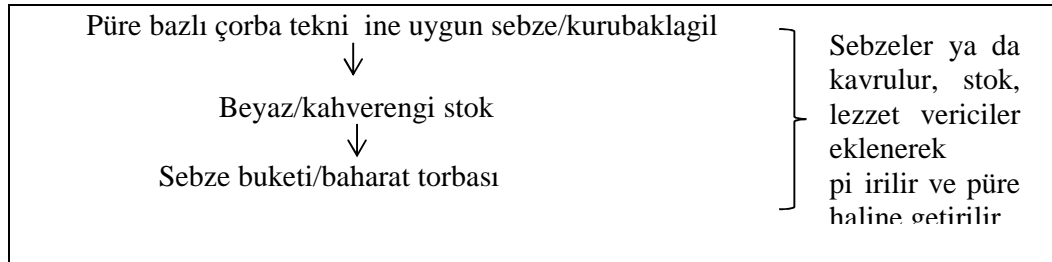


ekil 2. 2: Krema Bazlı Çorbaların Yapım A aması

Kaynak: Bozok ve Özdemir (2020).

2.2.2. Püre bazlı çorbalar (Puree soups)

Ni astalı ürünlerin beyaz ve/veya kahverengi stok ile pi irilip koyula tırılmasıyla yapılan ve bu ana malzemelerin pürlenmesi tekni ine dayanan çorbalarıdır (Guggenmos ve McVety, 2006; Bozok ve Özdemir, 2020). Koyula tırma, ana bile en olarak kullanılan bezelye, mercimek, fasulye, karnabahar, kereviz, algam, patates gibi sebzenin/baklagilin ni asta içeri ine ba lıdır. Sebze püresi çorbalarını kalınlı tırmaya yardımcı olmak için pirinç de kullanılabilir (Labensky ve Hause, 2007). ekil 2.3'e gösterildi i sebze buketi/baharat torbası eklenip lezzeti arttırabilir.

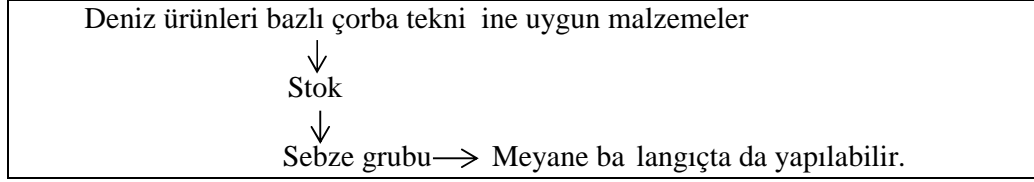


ekil 2. 3: Püre Bazlı Çorbaların Yapım A aması

Kaynak: Bozok ve Özdemir (2020).

2.2.3. Deniz ürünleri bazlı çorbalar (Chowder soups)

Balık, deniz ürünleri ve sebzelerle yapılan doyurucu ve kalın çorbalarıdır. Genellikle meyane ve patates ile kalınlı tırılıp krema veya süt ile tamamlanır (Guggenmos ve McVety, 2006). Kalınlı tırmak için makarna, pirinç, arpa gibi ni astalı ürünler de kullanılabilir. Amerika'nın Manhattan deniztara ı çorbası, deniz ürünleri bazlı çorbalara örnek olarak verilebilir (Gleason, 2015). Deniz ürünleri bazlı çorbaların yapımıyla ilgili akı eması ekil 2.4'te gösterildi i gibidir.

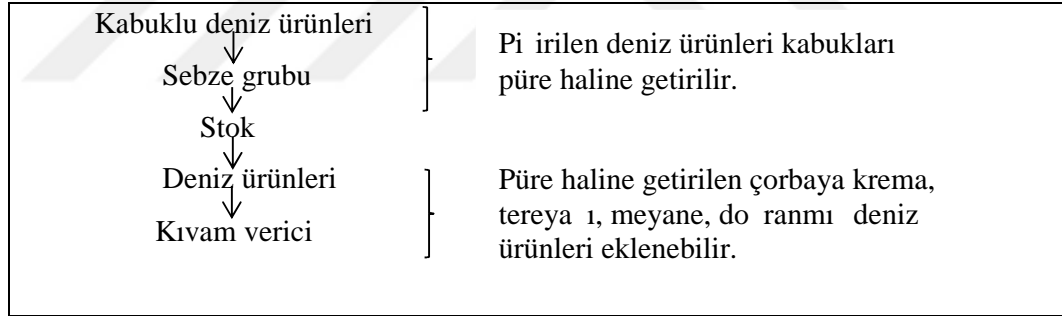


ekil 2. 4: Deniz Ürünleri Çorbalarının Yapım Aşaması

Kaynak: Gleason (2015).

2.2.4. Kabuklu deniz ürünleri bazlı çorbalar (Bisque soups)

Kabuklu deniz ürünleri kabuklarının kavrulmasıyla püre haline getirilmesi ve diğer deniz ürünleriyle pişirilmesi ile yapılan çorbalardır (Bozok ve Özdemir, 2020). Bu çorbalarda kıvam sağlamak için pirinç, meyane veya nişastalı sebzeler eklenebilir (Gisslen, 2019). Bisque lezzetinin çoğu, fırında pişirilen ıstakoz, yengeç, karides, kerevit gibi deniz ürünlerinin kabuklarında bulunan kitinden gelmektedir. Ayrıca eklenen sebze stokları da lezzeti arttırmaktadır. Biskilerin akıması ekil 2.5'te verilmiştir.



ekil 2. 5: Kabuklu Deniz Ürünleri Bazlı Çorbalarının Yapım Aşaması

Kaynak: Cracknell ve Kaufmann (2016).

2.2.5. Velute bazlı çorbalar (Veloute soup)

Stok, meyane ve baharatlarla hazırlanan kadifemsi yapıda kalın çorbalardır (Smith, 1900). Pürüzsüz bir çorba elde etmek için sebze veya etten oluşan ana bileşen krema ve yumurta sarısından oluşan liaison ile bitirilir (Cracknell ve Kaufmann, 2016). Genel olarak veloute bazlı çorbası için oran ½ veloute sos, püre karışımını (ana malzemeler çorbayı karakterize eden) seyreltmek için ¼ stok kullanılır (Escoffier, 1907).

2.3. So uk orbalar (Cold Soups)

Genellikle i veya ha lanmı ürünlerden hazırlanan daha çok yaz mevsiminde serinlemek amacıyla tüketilen çorbalar dır. Birçok so uk çorba, sıcak çorbanın sadece so utulmu şekli olarak hazırlanmaktadır. Consomme madrilne ve consomm portugaise sıcak olarak hazırlanır ve so uk servis edilir (Cracknell ve Kaufmann, 2016). So uk çorbalar, türüne göre üç ekilde hazırlanabilir: 1. Sebze ve meyvelerin çorba kıvamına gelecek kadar inceltilerek veya do ranmasıyla yapılır. 2. Kremalı orbalar patates püresi, velute, be amel gibi koyula tırılmı bir bazdan hazırlanır. 3. Et suyu berrakla tırılıp güçlendirilerek ve jelatin ile yo unla tırılarak yapılan berrak çorbalar dır (Culinary Institue of America, 2012). Patates, pırasa, havuç gibi sebzeler ile hazırlanan pi irilerek yapılan ve so uk krema ile servis edilen Vichyssoise orbası; domates, salatalık, ekmek içi gibi malzemelerin ezilerek hazırlanan Gazpacho orbası so uk çorbalar dandır (Cracknell ve Kaufmann, 2016).

2.4. Uluslararası orbalar (International Soups)

Farklı lke ve kültürlere ait, kendine has malzeme, pi irme tekni i ve sunumu olan çorbalar dır (Guggenmos ve McVety, 2006). Uluslararası orbalar kalın ya da ince olarak hazırlanıp sıcak veya so uk servis edilebilirler. Bu orbalar temelde hazırlanma, pi irme veya sunumunda bir gelene e sahiptir. Birçok kültürde çorba menülerde genellikle ilk yemek olarak sunulurken Çinliler gibi çorbayı yeme in sonunda tercih eden kültürler de bulunmaktadır. Fransızların so an orbası, Çinlilerin lotus orbası, Danimarka'nın dumpling orbası, Japonya'nın miso orbası gibi çorbalar di er kültürlerde de bilinen uluslararası çorbalar dandır (Bozok ve zdemir, 2020).

3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR

Çorba kelimesi Türkçeye, Farsçada tuzlu şey anlamına gelen “ur” ile a demek olan “aba” kelimelerinin birleşmesiyle oluşan “uraba” kelimesinden gelmektedir (Güldemir ve diğerleri, 2018). Türk mutfağında çorbalar, menünün ilk yemeğini oluşturmakta ve öğünde de yer alabilmektedir. Anadolu’da, kırsal sabah kahvaltılarında özellikle besleyici ve doyurucu olmaları nedeniyle tercih edilmektedir (Güldemir ve diğerleri, 2018).

Toplumların yaşadıkları coğrafya, iklim, yerel ürünleri ve zaman içinde buldukları etkileşimle yemek ve beslenme alışkanlıkları şekillenmekte ve bir kültür oluşturmaktadır (Demirgöl, 2018). Türk mutfak kültürünün tarihinde Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı Devleti dönemleri ile Türkiye’de yaşamı uygarlıkların etkisi de oldukça fazladır (Güler ve Olguç, 2010). Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya göç etmeleriyle birlikte mutfak kültürleri zenginleşmiş ve yemek içme alışkanlıklarında bazı değişimler yaşamıştır (Kızıldemir ve diğerleri, 2014). Orta Asya’da daha çok tarım ve hayvancılıkla uğraşmaları için buğday ve buğday unu ile yapılan yiyecekler ve at, koyun, keçi gibi hayvanların etleri ve sütü önemli yer tutmaktadır. Sütten yoğurt yapımı ve yoğurdu kırsal kullanabilmesi amacıyla kurutulması ile kurutulmuş elde edilmiştir. Ayrıca yoğurdu tarhana yapımında önemli bir payının olması tarhananın diğer mutfaklara kazandırılmasında etkili olmuştur. Yoğurt ve tarhana Orta Asya döneminden Türk mutfak kültürüne geçmiştir ve dünya mutfaklarına kazandırılmış ürünlerdendir (Demirgöl, 2018). Yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek çorbası, çeşitli tahıl ürünlerinden yapılan ana maddesi genellikle yuvarlak kesilmiş erişte olan umaç (omaç, o maç), topık süngük (paça çorbası) Orta Asya’da yapılan çorbalardandır (Güler, 2010; Demirgöl, 2018).

Selçuklu mutfağı, Orta Asya’dan başlayan göç yolculuklarında etkileşimde buldukları mutfak kültürleri, göçebe yaşamın sonucu olarak süt ve et gibi hayvansal gıdalar ile yerel hayvancılığın geçim kaynağını oluşturmuş tarımsal gıdalardan oluşan sade bir mutfaktır (Akın ve diğerleri, 2015).

Et, Anadolu Selçuklular döneminde de mutfa ın vazgeçilmez unsuru olmu tur. Ço unlukla koyun, kuzu, at eti ve keçi kullanımı tır. Bunun yanında av hayvanı, balık ve kümes hayvanlarından yapılan yemekler de bulunmaktadır. Hayvanların kalp, böbrek, ba , ba ırsak ve i kembe gibi sakatatları kullanımı tır. Yo urttan tereya ı, ayran, tarhana ve kurut yapımı Selçuklu mutfa ında da görülmektedir. Kuruttan genellikle kı ın çorba ve yemek; ayrandan ise ayranlı çorba ve toyga a ı yapılmı tır (Akın ve di erleri, 2015). Orta Asya mutfa ındaki gibi arpa, bu day, çavdar ve yulaf gibi tahıl ürünleri de tüketilmi tir. Olgunla mı bu dayların dövülerek samanından ve kepe inden ayrılması ile yarma elde etmi lerdir. Toyga a ı, a ure, ke kek ve yo urtlu çorbalarda yarma (dövme) kullanımı lardır (Akın ve di erleri, 2015). Bu daydan bulgur ve un elde etmi lerdir. Mesnevi’de Anadolu Selçuklu Devleti döneminde bu day çorbası hakkında u ekilde bahsedilmi tir: “*E e in karnı saman, ot; insanın midesi bu day çorbası ister*” (Oral, 2018, aktaran Demirgöl, 2018; Koz, 2008). Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri zamanında yazılan Selçuknamelerde düzenlenen törenlerde çorbaların da verildi i yazılmaktadır (Demirgöl, 2018).

Osmanlı mutfa ının çe itlenmesi ve geli mesinde dönemin zengin konakları, geleneksel Türk mutfak kültürü, göçler, Anadolu’da yeti en ürünler, imparatorluk özellikleri gibi faktörler rol oynamı tır (Demirgöl, 2018). Göç esnasındaki Arap ve Fars kültürlerinin etkileri, Orta Asya’dan gelen beslenme alı kanlı ı, Anadolu’nun zenginli i ve Rumların etkisi Osmanlı mparatorlu u yemek kültürünün çe itlili ini sa lamı tır (Göde ve di erleri, 2021). Osmanlı mutfa ının saray ve halk mutfa ı ekinde ikiye ayrıldı ı görülmektedir. Saray mutfa ının temelini çorba, pilav ve et yemekleri olu turmu tur (Sabba ve Bo an, 2019). Özellikle Fatih Sultan Mehmet döneminde sarayda elçiler için verilen ziyafette, et ve etli yemekler ba ta olmak üzere de i ik, sebze yemekleri, çorba, pilav, tatlılar, içecekler yer almı tır (Demirgöl, 2018). Çorbalar genellikle tavuk veya et suyu ile pirinç kullanılarak hazırlanmı tır. Ha lanmı kaburga kemiklerinin ve et yahnilerinin ya lı suları da çorba yapımında kullanımı tır. Pirinç, Osmanlı mutfa ına geç girmesine ra men sevilerek tüketilmi tir. Saray mutfa ında oldu u gibi imarethanelerde de her gün pirinç çorbası yapılmı tır. Bulgur ve bu day da çorba yapımında kullanımı tır. Osmanlılarda ek i tat sevildi inden çorba yapımında genellikle koruk suyu, sumak, sirke, limon ya da erik suyu eklenmi tir. Tarhana, nohut, bulgur, pirinç, mercimek, kelle paça ve

i kembe gibi birçok ürünler Türk mutfa ında da benzer ekilde tüketilmektedir (Yerasimos, 2014, aktaran Demirgöl, 2018). Çorbalar genellikle sadeya ile hazırlanmı tır. Ayrıca badem, ceviz, susam ve zeytinya ı gibi ya lar da çorba yapımında kullanılmı tır (Sabba ve Bo an, 2019). Balık çorbası, ek ili çorba ve ci er çorbasına bazen tarçın serpilerek sunulmu tur. Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde alafranga çorbalar olarak sebze çorbası, Macar çorbası, teke çorbası, ıstiridy e çorbası, bezelye çorbası gibi yeni çorbalar yer almı tır (Samancı, 2008). Halk mutfa ı ise saray mutfa ı kadar gösteri li olmamı ancak lezzet ve çe itlilik açısından zengindir. Çorba çe itlerinden bu day çorbası, tutmaç, tarhana çorbası, lahana çorbası, terbiyeli çorba, maydanozlu çorba, balık çorbası ve mercimek çorbası saray ve halk mutfaklarında yer almı tır (Göde ve di erleri, 2021; Alabacak, 2018).

Türk mutfa ında bu day oldukça önemlidir. Bu day tanelerinin pi irilip ö ütülmesiyle elde edilen bulgur faklı isimlerle bilinmektedir. nce bulgurlar dü ü ya da dü ürcük olarak bilinmektedir. Bu day tanelerinin yıkanıp dövülerek dı kepe inin ayrılmasıyla yarma elde edilir. Yarma, bazı yörelerde dövme veya a urelik bu day olarak da adlandırılır (Merdol Kutluay, 2020). Özellikle bu day unu çorbalarda ana bile en veya koyula tırıcı olarak kullanılmaktadır. Dü ün çorbası, mantı çorbası, kesme çorba, hamur çorbası gibi çorbalarda bu day ana malzeme iken; yayla çorbası, sebze çorbası, mercimek çorbası gibi çorbalarda koyula tırıcı olarak kullanılmı tır (Merdol Kutluay, 2020).

Türk mutfa ında Orta Asya ile benzerlik gösteren çorbalar arasında paça çorbası, umaç (o maç, omaç) çorbası, tarhana çorbası, un çorbası, yo urtlu çorba, mercimek çorbası yer almaktadır. Selçuklu mutfa ı ile benzerlik gösteren tutmaç çorbası, yo urtlu çorba, toyga a ı çorbası, bu day çorbası, tarhana çorbası, ayrılanı çorbadır. Terbiyeli çorba, pirinç çorbası, kelle paça çorbası, nohut, mercimek çorbası, i kembe çorbası, tarhana çorbası gibi çorbalar Osmanlı mutfa ı ile benzerlik gösteren çorbalardır. Sebze ve tahılların ço u kıymalı, ku ba ı etli salçalı ve sulu olarak pi irilmektedir. Bu nedenle Türk mutfa ında çorba çe itleri oldukça fazladır (Güler, 2010). Türk mutfak kültüründe çorbalar ka ıkla yenmektedir ve çorba ile tandır ekme i, sac ekme i veya lava tüketilmektedir (Arlı ve Gümü , 2007).

Türkler için çorba ya am boyunca hayatın her a amasında tüketilebilen bir yiyecek oldu u için Türk mutfa ında yeri çok önemlidir (Alabacak, 2018).

Kahvaltıda en fazla mercimek, ek ili, ezogelin, yo urtlu, pancar, bulamaç, sütlü, yarma, pirinç, so anlı çorba gibi çorbalar tüketilmektedir (Güldemir ve di erleri, 2018). Genel olarak tarhana çorbası, un çorbası, dü ün çorbası, yayla çorbası gibi unlu çorbalar; ci er çorbası, tutmaç çorbası, balık çorbası, i kembe çorbası gibi taneli çorbalar; kırmızı mercimek çorbası, ıspanak çorbası gibi süzme ve ezme çorbalar en çok tüketilen çorbalardır (Güler, 2010; Sabba ve Bo an, 2019).

Çorba çe itlerine ait ilk kaynaklar 15. ve 19. yy'de yazılımlı kitaplarda yer almaktadır. 1844 yılında Mehmed Kâmil'in yazdığı ilk basılı yemek kitabı "Melceü't- Tabbahin", 1898 yılında Mahmud Nedim bin Tosun tarafından yazılan "A çıba ı" ve Hicri 1310 (1892) yılında Fahriye tarafından yazılımlı "Ev Kadını" adlı kitaplardır (Gümü , 2011). Nohut çorbası, terbiyeli ci er çorbası, balık çorbası, ek ili çorba ve tarhana çorbası Melceü't- Tabbahin'de geçen çorba çe itleridir. Domates Türk mutfa ına en geç giren ürünlerden birisi olmu tur. Melceü't- Tabbahin'de domatesli tarifler yer almazken A çıba ı adlı kitapta safranlı ya da et, tavuk suyuna pi irilen pirinç çorbasının domatesli tarifleri yer almaktadır. Domates çorbasının da Türk mutfa ına geç giren çorbalardan birisi oldu u görülmektedir (Gümü , 2011).

4. YÖNTEM VE ALAN ARA TIRMASI

Çalışmanın bu bölümünde Türk mutfaklarına ilişkin yazılmış ara tırma kitapları, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, valilik ve belediyeler tarafından yöreye özgü basılmış yemek kitapları, makaleler, dergiler, iller bazında yetkili kurumların internet kaynakları araştırılmıştır. Türk mutfak kültüründe illerin mutfak kültürleri, bölge bazlı çorbaların yapılarılarına yer verilmektedir.

Bu çalışmada nitel ara tırma yöntemlerinden biri olan içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Nitel ara tırma, disiplinler arası bütüncül bir bakış açısını esas alarak subjektif bakış açısıyla sayısal araç olmaksızın ara tırma problemini yorumlayıcı bir yaklaşımla incelemeyi benimseyen bir yöntemdir (Karata, 2015). Ara tırma süreci sonunda elde edilen veriler betimsel ve içerik analizine tabi tutulurlar. İçerik analizi yönteminde elde edilen veriler tanımlanmaya çalışılır, birbirine benzerleri ve birbiriyle ilişkili olduğu tespit edilen veriler belirli temalar ve kavramlar çerçevesinde bir araya getirilerek yorumlanır (Karata, 2015). Veriler derinlemesine bir inceleme tabi tutularak yeni kavramlar keşfedilmektedir. Çalışmada Türkiye'nin bölgelerinin genel özelliklerinden bahsedilmesinden sonra mutfak kültürleri, sahip olduğu kültürel çeşitlilik, değişim ve gelişiminde etkili olan etmenler ele alınmıştır.

Türk mutfak kültürü, bölgelere ve yörelere göre farklılık gösteren bir yapıya sahiptir. Bölgelerin coğrafi özellikleri, iklimi ve yöreye özgü ürünlerin çorba çeşitlerindeki etkileri ortaya çıkartılmıştır. Bölge mutfak kültürlerinde yapılan çorbalara yönelik bilgi sahibi olunması ve çorbaların sınıflandırılmasına ilişkin yapılan çalışmada Türk mutfak kültüründeki çorbalar konusundaki boşluğun giderilmesi amaçlanmaktadır.

4.1. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar

Akdeniz Bölgesinde bulunan 8 ilden elde edilen bilgiler çorba isimleri, yapıları ve ana malzemeleri olarak Adana, Antalya, Burdur, Hatay, Isparta, Kahramanmaraş, Mersin ve Osmaniye için sırasıyla Ek 1.1-Ek 1.8 arasında verilmiştir.

Çok kültürlü bir mutfağa sahip olan Akdeniz Bölgesi, beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürü olarak farklılıklar göstermektedir (Sabba ve Boşan, 2019). Mersin, Adana, Osmaniye, Kahramanmaraş ve Hatay illerinde Arap ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Antalya, Burdur ve Isparta illeri ise İç Anadolu Bölgesi mutfak kültüründen etkilenmiştir (Erol, 2020). Bu kültürlerin etkisiyle zengin bir mutfağa sahip olan bölgede, özellikle Yörüklerden yört, Araplardan susam ve sarımsak, kazandırılan lezzetlerdendir (Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Akdeniz ikliminin görülmesi ile turuncu, anason, muz, yer fıstığı üretimi ve seracılığın yaygın yapıldığı bir coğrafyadır. Tahıl ürünleri, süt ve süt ürünleri, su ürünleri, meyve, baharat, üzüm suyu, sarımsak, zeytinyağı, pırasa, soğan, patlıcan, pancar, bamya, mantar gibi sebzeler ile pazı, evketi bostan, arapsaçı, ebe gümece gibi deyimli otlar en fazla tüketilen ürünler arasında yer almaktadır (Saraç ve Batman, 2019).

Doğu Akdeniz bölgesi mutfak kültüründe baharat kullanımı yaygındır. Adana'da maydanoz, sumak, süs biberi, kırmızı pul biber, kırmızıbiber, kekik, nane, karabiber, nar ekisi, kimyon, sarımsak gibi lezzet vericiler sıklıkla kullanılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2022a). Hatay mutfak kültürünün ana maddesini salça, baharat ve ekimdir. Hatay mutfak kültürünü ise Arap, Müslüman, Ermeni, Yahudi ve Hristiyan gibi birçok etnik köken etkilemiştir (Saraç ve Batman, 2019). Karabiber, sumak, kimyon, nane, pul biber, karanfil, umra (rezene), küzbara (kını), habak (reyhan), zahter (kekik), nar ekisi, zeytinyağı ve kamalak biber adı verilen acı biber yemeklerde oldukça fazla yer almaktadır (Ahin, 2012). Doğu Akdeniz yöresinde et ve yağlı ürünler; Batı Akdeniz yöresinde hamur ürünleri, tahıl ürünleri, yört ve tarhana daha çok tüketilmektedir (Kadıoğlu Çevik, 1997).

Mutfak kültürleri kullanılan malzeme ve yemek adlandırmaları dışında pişirme yöntemleri bakımından da birbirini etkilemiştir. Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli özelliklerden birisi yemeklerin kendine özgü pişirme yöntemleriyle hazırlanmasıdır (Saraç ve Batman, 2019). Adana mutfağının kendine özgü yemek kültürü yanında Arap ve Yakındoğu mutfaklarından etkilenmiştir (Saraç ve Batman, 2019). Yöresel yapım tekniğiyle, ana malzeme olarak yört, bulgur, yarma buğday ve tuz karışımının kurutulması ile yapılan ve bir tür tarhana olan kık, Arap mutfağında kika, kık kabaklarıyla bilinmektedir. Adana mutfak kültüründe küçük

köfteler ilave edilerek yapılan bu tarhanaya ki k çorbası adı verilmektedir (Karaca ve Yıldırım, 2020). Adana mutfa ında Arap kültürünün etkisi mahluta (mercimek) çorbası, analı kızlı çorbası, yüksük çorbası (üjberek), kara çorba, bulgur çorbası, ki k (tarhana çorbası), dü ün çorbası, i kembe çorbası ve yayla çorbasında da görülmektedir (Karaca ve Karacao lu, 2016). Analıkızlı çorbasında nohut büyüklü ünde hazırlanan bulgur köfteleri kıızı, ceviz büyüklü ünde ve içli köfte gibi hazırlananlar ise anayı temsil etmektedir (Erke, 2021). Dayanıklılı ı ve yapımında kullanılan malzemeler bakımından öne çıkan Mara tarhanası, di er tarhana çe itlerinden yapısı anlamında farklılık göstermekte (Kaya ve Seçim, 2020) ve bölge mutfa ında daha çok kahvaltıda tercih edilmektedir (Dilsiz, 2010).

Selanik, Mora ve Giritliler bölge mutfa ına ot kullanım kültürünü kazandırmı lardır (Cebeci, 2019). Akdeniz Bölgesi yenilebilir otlar bakımından zengin bir floraya sahiptir. Kendine özgü tat ve aromatik özelli e sahip bu otların birço u çorba yapımında kullanılmaktadır. Isırgan otu, yarpuz otu ve tir ik otu çorbalarda en fazla kullanılan otlardandır. Tir ik çorbasının hazırlık ve pi irme a amasında birçok inanı ve uygulamalar bulunmaktadır. Mayalanma a amasında aksi, huysuz ki ilerın adını verip e yaları örtüldü ünde yeme in daha iyi mayalanaca ı veya mayalanma sürecinde içerisine yılanmı ka ık bırakılırsa daha iyi olaca ına inanılmaktadır (Ceylan ve Akar ahingöz, 2019). Kahramanmara 'ın Andırın ilçesinde yabani pancar olarak da bilinen tir ik, do ranırken eli ka ındırdı ı için yapımı en zor çorbadır. Yöre mutfa ında sa lıklı oldu u dü ünüldü ünden Osmaniye'de Andırın Doktoru ifadesi kullanılmaktadır (Akçaözo lu Yılmaz ve Koday, 2019).

Burdur mutfak kültüründe yer alan sakala çarpan çorbasında özel kesilmi eri teler sakala çarpıp yapı tı ı ve ka ıktan sarktı ı için bu ismi almı tır. Çorbanın içinde ekil olarak sülü e benzetildi inden yörede sülük çorbası olarak da bilinmektedir. Bölgede öne çıkan topalak çorbası yo rulan çorba malzemelerinin yuvarlanması ile hazırlandı ından toparlak, topulak, topalak, topalan gibi isimlerle de anılmaktadır (Kazan, 2003). Yayla çorbası Türk mutfa ına özgü bir çorbadır. Yayla ismi yüksek yaylalarda otlayan hayvanların sütünden yapılan yo urttan esinlenerek yakı tırlımı tır (Erke, 2021).

Adana mutfak kültürüne özgü çorbalarda dövme ve yo urt ile yapılan tarhana çorbası daha yaygındır (Arslanta , 2020). Süt ve bulgurun pi irilmesi ve üzerine nane ilave edilmesiyle yapılan bulgur çorbası; ana maddesi kuzu kıyması olan ince bulgur, un, nohut ve so an ile hazırlanan irili ufaklı köftelerle yapılan analıklı çorbası yaygındır (Erta ve Gezmen Karada , 2013). Antalya mutfak kültüründe tarhana çorbası, göce çorbası (alaçora), yarma tarhana çorbası, kekikli çorba (yayla çorbası) ve yarpızlı çorba en bilinen çorbalardandır (Antalya Valili i, 2022). Isparta yöresine özgü 16 çe it çorba öne çıkmaktadır. Bu çorbalar un, bulgur, mercimek, süt, kaymak, yo urt gibi ürünlerin karı ımıyla hazırlanmaktadır (Isparta l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2014). Çorbalar pi irildikten sonra üzerine kızdırılmı tereya ı, nane, kırmızıbiber ilave edilmektedir (Saraç ve Batman, 2019). Ayrıca çorbaların türüne göre içine sarımsak, so an, salça ve limon suyu eklenmektedir. Bulgur çorbası, etli çorbalar, tarhana çorbası, i kembe çorbası, keklik çorbası, mercimek çorbası, miyane çorbası, o maç çorbası, paça çorbası, patates çorbası, sakala sarkan çorbası, sebze çorbası, ıspanak çorbası, tavuk çorbası, top tarhana çorbası, topalak çorbası, tutma çorbası, yayla çorbası, tog a çorbası Isparta mutfak kültüründe en fazla yapılan çorbalardandır (Isparta l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Yörede kahvaltıda tarhana ve bulamaç çorbaları en çok tercih edilen çorbalardır. Yayla veya pirinç çorbası dü ün yeme i olarak da verilmektedir. Pirinç, tutma , sakala sarkan ve o ma çorbaları ise iftarda en çok tercih edilen çorbalardır (Isparta l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2014). Mersin mutfak kültüründe i kembe çorbası en fazla tüketilen çorbadır. Kahvaltıda sütlü çorba, tarhana çorbası, lepe çorbası; ni an törenlerinde ek ili çorba; cenaze evinde tarhana veya tutmaç çorbası; dü ün de yüzük çorbası, hamur çorbası, topalak çorbası yapılmaktadır. kembe çorbası, tutmaç çorbası, peynirli ekmek çorbası, oklava bulamacı, mantı çorbası, bu day çorbası, bulgur çorbası, to ga çorbası (toyga), Tatar çorbası, araba ı çorbası en fazla tüketilen çorbalardandır (Bektarım, 2020). Tir ik (pancar) çorbası, to gar, yüksük çorbası, malota çorbası, tarhana çorbası gibi Osmaniye mutfa ının en me hur çorbalarının yapımında bulgur kullanılmaktadır (Osmaniye l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Saraç ve Batman, 2019). Yöre mutfa nda kahvaltılarda da çorba tüketilmektedir. Ayrıca dü ün ve cenaze evlerinde yemek ba langıcında ise to ga çorbası ikram edilmektedir (Saraç ve Batman, 2019). l genelinde genellikle tarım ve hayvancılı ın temel ekonomik faaliyet olması nedeniyle süt üretimi oldukça kolaydır. Bu nedenle çorba yapım malzemesi olarak en fazla yo urt ve ayran kullanılmaktadır. Ayranlı

çorba, dövmeli yo urtlu çorba, sütlü çorba, tir ik çorbası, to ga çorbası ve yo urt çorbası yapımında süt ürünleri kullanılmaktadır (Akçaözo lu Yılmaz ve Koday, 2019).

4.2. Do u Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar

Do u Anadolu Bölgesinde bulunan 14 ilden elde edilen bilgiler çorba isimleri, yapıları ve ana malzemeleri olarak A rı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elazı , Erzincan, Erzurum, Hakkari, I dır, Kars, Malatya, Mu , Tunceli ve Van için sırasıyla Ek 2.1-Ek 2.14 arasında verilmi tir.

Do u Anadolu Bölgesi bulundu u co rafi konum nedeniyle göç ve ticaret yolları üzerinde yer almasından dolayı birçok medeniyete ev sahipli i yapmı tır (Keskin ve Çontu, 2019). Bölgenin sert bir iklime sahip olması beslenme alı kanlıkları ve tarım ürünlerini etkilemi tir. Bölge mutfak kültürünü baklagiller, un ve hayvansal kaynaklı ürünlerden yapılan yemekler olu turmaktadır (Cebeci, 2019). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, Malatya'da 7 türlü 7 taneli bu dayın yeti ti inden bahsetmi tir. Bulgurun unlu ve ince ekli olan yarma elekten geçirilerek irinli denilen yarma elde edilmekte ve çorbalarda yaygın olarak kullanılmaktadır (Malatya Valili i, 2022).

Hayvancılık geli ti i için hayvansal ya lardan tereya ı kullanımı, süt ve süt ürünleri tüketimi fazladır. Yo urdun kurutulmasıyla yapılan kurut, keledo ve ayran a ı gibi yöresel yemeklerde sıklıkla kullanılmaktadır. Ayrıca bölgede yeti en evelik otu, madımak, yemlik, çiri , kenger gibi endemik bitki türleri ve di er bitkilerin ana malzeme olarak kullanılmasıyla çorbalar yapılmaktadır (Okcu ve Kaplan, 2018; Çimen, 2016). Ot yemeklerinde sıklıkla kullanılan çiri ; da pırasası, gülük, sarı çiri , gulik olarak da bilinmektedir (Karaca ve di erleri, 2015). Ayran a ı ve yayla çorbası yapımında kullanılan a otu ise ki nit, kinzi, ki ni , yumurcak, abaza otu, kuzbere, kara kimyon, sativum gibi isimlerle de anılmaktadır. Erzurum, Kars ve Ardahan'da yeti en evelik otundan evelik çorbası yapılmaktadır. Lahanadan yapılan bir çe it tur u olan çorti, çorba yapımında kullanılmaktadır. Bölgede gicirgan veya cincar olarak bilinen ısırğan otuna un ve süt eklenerek çorba yapılmaktadır. Çorbalara eklenen kekik ise kekikotu, kekotu, çayotu gibi isimlerle bilinmektedir. Bol yapraklı bir ot olan madımak ise ku ekme i olarak adlandırılmaktadır. Kuzukula ı otundan kuzukula ı çorbası yapılmaktadır (Çetinkaya ve Yıldız, 2018).

Bölge mutfa ında yer alan çorbaların o u a olarak adlandırılmaktadır. A sözcü ünün kökeni konusunda tam bir netlik olmasa da Türkçenin eski dönemlerinden itibaren kullanılan a da Kıpçak dillerinde ve O uz sahasında pi mi yemek veya tahıllardan elde edilen çorba, pilav, lapa anlamında kullanılmaktadır. Memlûk-Kıpçak Türkçesinden kelem (lahana), yarpuz (su nanesi), koruk (olgunla mamı üzüm/ meyve), kurut (ke , kurutulmu yo urt), a lık (bu day), bulamaç (un orbası), tutmaç (Türklerin tanınmı yeme i, et suyuna atılan hamur parçaları), bulgur, mercimek, tarhana ve pirinç sözcükleri geçmi tir. Kenger (enginar) ve ki ni ise Farsça kökenlidir. Katı sözcü ü Kutadgu Bilig’de katılmı , karı tırlımı ; Tatarca’da yo urt; Kırgızca’da ek imi süt/yo urt; Kazakçada ayran/süzme yo urt anlamlarına gelmektedir (Dilaver Yıldırım, 2020).

Ek ili (e gili), bamya orbası, un orbası (Erzincan orbası), badi li çorba, kör dolma, tarhana orbası önemli çorba e itleridir (en ve Silah ör, 2018). Herle a ı, a otu orbası, kesme a ı orbası, tutmaç orbası, ayran a ı orbası, gendime orbası Erzurum mutfa ının en bilinen orbalarındandır (Erzurum, Erzincan, Bayburt illerinin Yöresel Yemek Envanteri, 2013). Türkiye’nin en yüksek da ı olan A rı Da ı ile Aras Nehri arasında çöküntü bir bölümde yer alan ve bu nedenle di er Do u Anadolu illerine göre farklı iklim özelli ine sahip olan I dır mutfa ında, içerisinde nohut, maydanoz, pirinç ve kereviz bulunan katık a ı orbası en bilinen çorbadır. Omaç orbası ise I dır’ın co rafi i aretli ürünü olup ya orbası, keleco , ayran a ı, hösre, perzana ve helise yörede en bilinen orbalarıdır (I dır İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Keskin ve ontu, 2019). Kars ilinde kesme orbası, eri te orbası, hösre, evelik orbası öne çıkan orbalarındandır (Kars İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Cebeci, 2019). Birçok kültüre ev sahipli i yapan Aslan Tepe Ören Yeri önemli medeniyetlerin ortaya çıkmasına zemin olu tururken yemek kültürlerinin e itlili ini de etkilemi tir (Kılıç ve di erleri, 2013). Fazla malzeme kullanmadan neredeyse aynı malzemelerle farklı yemeklerin hazırlanabilmesi Malatya mutfak kültürünün en önemli özelliklerinden birisidir. Malatya mutfa mını olu turan yiyeceklerin ortak özelli i tatlı ile tuzlunun, ek i ile tatlının, meyve ile etin karı tırılarak kullanılmasıdır. Yapılan orbalar etsiz ise yo urtlu, taneli ise etli; terbiyeli ya da sebze karı ımlı, yo un kıvamlı ve doyurucudur (Kılıç ve di erleri, 2013). orba e itleri; etli gendime orbası, gendime orbası, sütlü gendime orbası, et ve tavuk suyu çorbaları, pirinç orbası, kahverengi mercimekten eri teli çorba, kulak orbası

(hamurdan, köfteli, yo urtlu ve et sulu), pırpırım çorbası, yo urtlu çorbalar, tarhana çorbası, bulama çorbası, i kembe çorbası, irinti çorbası, ma çorbası ve kelle paça çorbasıdır. Mercimek çorbası çe itlerinden kahverengi mercimek çorbası, kırmızı mercimek çorbası, eri teli mercimek çorbası oldukça fazla yapılmaktadır. Eri teli mercimek çorbası pirinçle veya kesme hamurla hazırlanırsa pirinçli veya hamurlu mercimek çorbası olarak adlandırılmaktadır. Kahverengi mercimek, Malatya'da yeti tirilen kırmızı mercime in kabuklu türüdür (Kılıç ve di erleri, 2013).

4.3. Ege Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar

Ege Bölgesinde bulunan 8 ilden elde edilen bilgiler çorba isimleri, yapıları ve ana malzemeleri olarak Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa, Mu la ve U ak için sırasıyla Ek 3.1-Ek 3.8 arasında verilmiştir.

Ege Bölgesi sebze, meyve ve ot çe itlerinin a ırlıklı kullanıldığı et tüketiminin di er bölgelere göre daha az olduğu bir mutfak kültürüne sahiptir (Sabba ve Bo an, 2019). İklim, toprak yapısı ve yeryüzü ekilerinin farklı olması çe itli tarım ürünlerinin yeti tirilmesini sa lamaktadır. Bölgenin denize yakın kısımlarında zeytin ve turunçgiller yeti tirilirken ç Batı Anadolu kısmında tahıl tarımı daha fazla yapılmaktadır. Ayrıca denize kıyısı olan illerde deniz ürünleri tüketimi fazladır. Akdeniz kültürünün etkisi olarak zeytinya ı kullanımı yaygındır (Gürkan ve Ulama, 2019).

Bulgur, eri te ve tarhana Ege Mutfak kültüründe sıklıkla kullanılan gıdalardır. Özellikle Kütahya mutfa nda kızılıcak tarhanası, teke çorbası, o maç çorbası, tutmaç çorbası, miyane çorbası ve sıkıcık çorbası öne çıkan çorbalardandır. Sıkıcık çorbasının yörede birçok ismi bulunmaktadır. Nedeni ise ekonomik yönden sıkıntıda olan bir kadının, o lunun askerden gelince her gün ba ka isimler altında aynı çorbayı yapmasıdır (Kütahya l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Ege Bölgesi'nde öne çıkan di er çorbalar ise yo urt çorbası, mercimek çorbası ve tarhana çorbasıdır (Alabacak, 2018).

Türk mutfak kültüründe önemli bir konumu bulunan tarhana Ege Bölgesi mutfak kültüründe de yaygındır. Tarhana, Farsçada terhine, terhuvane sözcüklerinden Türkçeye geçmiştir. Türkler tarafından bulunan bu besin birçok ülkede kishk, trahana, tahonya, talkuna gibi farklı isimlerle bilinmektedir (Çekal ve

Aslan, 2017). Her bölgenin tarhana üretim yöntemi benzerlik gösterse de içine konulan malzemeler gelenek göreneklere ve beslenme alışkanlıklarına göre farklılık göstermektedir. U ak tarhanası ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 209 Tescil Numarası ile 2015 yılında Men e Adı ile tescillenen bir çorbadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022a).

Tarım ve hayvancılığın ekonominin temelini oluşturduğu Afyonkarahisar mutfağında sebze, et yemekleri ve hamur ürünleri yaygın olarak yapılmaktadır. Manda kaymağı ve haşhaş gibi yöreye özgü ürünler ise yemeklerde öne çıkmaktadır (Çiftçi, 2019). Sakala çarpan, toğga, bamya, göce tarhanası, arabağı, pirinç çorbası, miyane çorbası gibi çorbalar yörede en fazla yapılan çorbalardır. Afyonkarahisar mutfağında kahvaltıda en fazla tüketilen çorba sütlü beyaz tarhana çorbası; öle ve akam yemeklerinde öünler bamya çorbası ile sonlandırılmaktadır. Ot yemekleri tüketimi yaygın olmakla birlikte mutfağın kültürünün temelini sebzelerin oluşturduğunu Denizli’de, çorbalar mutfağın vazgeçilmezi arasındadır (Gürkan ve Ulama, 2019). Yörede en çok tüketilen tarhana çorbası, diğer illerden farklı olarak top tarhana ekliindedir. Domates çorbası, kedi börülcesi çorbası, kuru börülce çorbası, mercimek çorbası, tarhana çorbası, ovmaç çorbası gibi çorbalar ise Denizli mutfağın kültürüne özgü diğer çorbalardır (Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Aydın mutfağında tarhana çorbası ve kulak çorbası öne çıkmaktadır (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). İzmir mutfağının kendine özgü çorbaları ise pirinçli domates çorbası, tarhana çorbası, börülceli tarhana çorbası, yort çorbası, miyane çorbası ve dil çorbasıdır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022; Cebeci, 2019). Kütahya’da beslenme kültürünün temeli çounlukla ev ürünleri ve buğday ürünleri, hamur ürünleri ve süt ürünlerine dayanmaktadır. Bu nedenle çorbaların mutfağın kültüründe özel bir yeri bulunmaktadır. Gediz’in ev tarhanası, sıkıcık çorbası, yort çevirme çorbası, Tavanlı çorbası, miyane çorbası, kızılıcak tarhanası, çene çarpan çorbası, o maç çorbası, tarhana çorbası, tutmaç çorbası ve tekke çorbası öne çıkan çorbalardır. Manisa mutfağında ise Kula usulü tarhana, oba çorbası, kulak çorbası ve ovmaç çorbası en bilinen çorbalardır (Gürkan ve Ulama, 2019; Akyol, 2018). Ölemeç, Milas usulü yortlu pancar çorbası, ara çorbası, tarhana, balık çorbası ve dutme Muğla mutfağında öne çıkan çorbalardır. Öle ve akam öünlerinde dutme, tarhana ve ara çorbası en fazla tüketilen çorbalardır (Gürkan ve Ulama, 2019).

4.4. Güneydo u Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar

Güneydo u Anadolu Bölgesinde bulunan 9 ilden elde edilen bilgiler çorba isimleri, yapıları ve ana malzemeleri olarak Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt,anlıurfa ve ırnak için sırasıyla Ek 4.1-Ek 4.9 arasında verilmiştir.

Verimli Hilal olarak bilinen Güneydo u Anadolu Bölgesinin birçok uygarlı a ev sahipli i yapması, iklim ve bitki örtüsü zengin bir mutfak ının oluşmasını sağlamıştır (Sabba ve Bo an, 2019). Bölgede özellikle Hitit mutfak ının etkisi ve eski uygarlıklardan yarı de i mi ya da aynı eklini koruyarak gelen birçok yemek, yemeklerde kullanılan malzeme ve pi irme yöntemleriyle geçmişten gelen kültürün izlerini taşımaktadır. British Museum tarafından yayımlanan en eski 100 yemek tarifinin yer aldığı kitapta Kilis yöresine özgü mahluta çorbasının bugünkü pi irilen ekliyle aynı olduğu belirtilmiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015). 2008 yılında yapılan kazılarda bulunan stelde, dönemin cenaze gelenekleri ve cenaze yeme i sahnesi yer almaktadır. Masanın üzerinde üst üste konulmuş pideler ve pidelerin üstünde iki adet et köftesi ve kızartılmış bıldırcın yer aldığı görülmektedir. Kargamı Kalesi'nde yapılan kazı çalışmaları ise Tanrıça Kububa sa elinde nar, sol elinde bir çift bak demeti tutmaktadır. Bu day tarımının ilk yapıldığı alanların içerisinde Gaziantep yer almaktadır (Özbay, 2019). Bölge mutfak kültürü Suriye'nin özellikle Halep ehriyle benzerlik göstermektedir. İslamiyet'in kabul edilmesiyle Arap mutfak kültürü Güneydo u Anadolu Bölgesi mutfak ını etkilemiştir. Dünyanın en eski pi irme yöntemlerinin başlıca Mezopotamya toprakları ve bölgedeki yiyecek içecek çe itlili i özellikle Mardin mutfak ını kültürel miraslar arasında yer almasını sağlamıştır. İslam, Hıristiyanlık, Yahudilik, Ezidilik, Emsilik gibi çe itli dinsel inanı ların yanı sıra; Türkler, Araplar, Kürtler, Ermeniler ve Süryaniler gibi çe itli etnik gruplar bu co rafyada birlikte yaşamaktadır (Aslan Ceylan, 2017).

Arapçanın da konduğuanlıurfa, Mardin, Siirt, Kilis gibi illerin çok dilli bir yapıya sahip olması ile kendine has bir ekilde birçok kelimeyi Arapçadan bünyesine dâhil etmiştir. Küzbara (kını), lebeniye (yurt/yurtlu), malhıta (mercimekli çorba), ni e (ni asta) gibi kelimeler Arapçadan geçmiştir (Göçemen, 2020). Ayrıca bölge mutfak kültüründe bol baharatlı, yağlı ve acılı yiyecekler Arap beslenme kültürünün etkisini göstermektedir (Özbay, 2019). Arap mutfak

kültüründen gelen kık, Siirt'te yöresel bir yemek olan keledo yapımında kullanılmaktadır (Yılmaz Çıldam, 2021). Gaziantep'te yo ırtlu çorba ve Kilis'te lebeniye olarak bilinen çorba Arapçada leben (yo ırt) ve lebeni (yo ırttan yapılan yemek) anlamlarında kullanılmaktadır. Bu çorba malzeme içeri i bakımından yörelerde farklılık göstermekle birlikte ana yemek olarak bulgur pilavı ile tüketilmektedir (Gümü , 2011). Siirt mutfa nda yer alan mihr çorbası, pırtıke (ıspanak çorbası), sever basal (ye il so an bulgur çorbası), nube, cecruniye (siirt tarhanası), tamatiziye (domates çorbası), lebeniye (bu daylı ayran çorbası), rıssım hannof (ek ili pirinç çorbası), orbut ri te (eri te çorbası), piçoç (bulgur) çorbasında farklı kültürlerin etkisi görülmektedir (Yılmaz Çıldam, 2021; Özbay, 2019).

Malhıta çorbası, anlıurfa ve Gaziantep yörelerinde yaygın olarak yapılmaktadır. Arapça mahluta kelimesinden geçmi malkıta, mahulta, sarı çorba olarak da adlandırılmaktadır. Kilis mutfa nda ise ek ili mahlıta ve tatlı mahlıta çorbaları da yapılmaktadır (Kilis l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Pü ürük çorbası eski Türk Tatar yemeklerinden omaca benzeyen Gaziantep'e özgü bir çorbadır. Bu çorba Karadeniz ve Ege Bölgelerinde un çorbası olarak bilinmektedir. Güneydo u Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe yapılan lebeniye çorbasında adlandırma aynı olmasına ra men malzemeleri farklılık göstermektedir. Lebeniye çorbası Diyarbakır'da pirinç yerine dövme, Mardin'de pekmezli ve etli, Adıyaman'da yarpuzsuz ve so uk tüketilmektedir. Bazı yörelerde yayla çorbası, yo ırtlu çorba, lebenmiye çorbası gibi adlarla da anılmaktadır (Gümü , 2011).

Hayvancılı ın geli mi olması süt ve süt ürünleri ve et kullanımının yaygın olmasını sa lamı tır. Ya olarak, sarıya adı verilen sadeya , yo ırt ve süt çorbalarda sıklıkla kullanılmaktadır. Ayrıca yo ırtlu yemeklerde bölgeye özgü hasbir (safran), çorbalarda tarhın otu katılmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Adıyaman mutfa nda bulgur ve sümüt (simit) gibi bu day ürünleri; kuru baklagiller, patlıcan, sarımsak, so an, domates gibi bitkisel ürünler ile salça, pul biber, maydanoz, kuru nane gibi ürünler yaygın olarak kullanılmaktadır. Tır ık çorbası, meyir çorbası, malhute çorbası, pıtpıtı çorbası, alaca çorbası, tarhana çorbası, yo ırtlu çorba, dövme çorbası ve un çorbası yörede öne çıkan çorbalardandır (Adıyaman l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Yaz aylarında sıkça tüketilen yörede mehir olarak bilinen so uk ayran a l çorbası Batman

mutfa ında en çok tercih edilen çorbadır (Aksoy, 2021). Diyarbakır mutfa ında ek ili balık çorbası, e kene, karagöz çorbası, keklik çorbası, masteva, mercimek çorbası, pirinç çorbası ve mehir çorbası yörede en çok tercih edilen çorbalarıdır (Aras, 2013). Gaziantep mutfak kültüründe çorbalar ana yemek olarak tüketildi i gibi salata ve piyazla bir ö ün olabilmektedir. Çorba yapımında daha çok tahıl ürünleri, et ve kemik suyu kullanılmaktadır (Süzer, 2018). Börek çorbası, lebeniye çorbası, yuvalama/yuvarlama çorbası, öz çorba co rafi tescil almı ; alaca çorba, mercimek çorbası, beyran gibi çorbalar da yörede öne çıkan çorbalar arasındadır (Gaziantep Valili i l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022).

4.5. ç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar

ç Anadolu Bölgesinde bulunan 13 ilden elde edilen bilgiler çorba isimleri, yapıları ve ana malzemeleri olarak Aksaray, Ankara, Çankırı, Eski ehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Kır ehir, Konya, Nev ehir, Ni de, Sivas ve Yozgat için sırasıyla Ek 1.1-Ek 1.13 arasında verilmiştir.

Bölgenin yüksek da larla çevrili olması di er bölgelerden gelecek nemli havayı engellemesi nedeniyle karasal iklim görülmektedir. Bu nedenle bölgede yeti en veya yeti ebilecek bitkileri olumsuz etkilemektedir (Yurday ve Kınır, 2019). Tahıl üretimine elverişli olması nedeniyle ç Anadolu Bölgesi tahıl ambarı olarak bilinmektedir ve beslenmenin temeli tahıl ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır (Sabba ve Bo an, 2019). Bölge, Türk mutfa ının tarihini, gelenek ve göreneklerini yansıtan bir mutfak kültürüne sahiptir. 1071 Malazgirt zaferiyle Anadolu'ya gelen Türkler ve Anadolu'da daha önceden yaşamı medeniyetler tarafından mutfak kültürü ekillenmiştir. Yurt, tarhana, bulgur ve pastırma Orta Asya'dan getirilen yiyeceklerdendir. Süt ürünleri, kuru meyveler (özellikle kayısı), ha ha , kömbe, pekmez, susam ezmesi, sucuk, pastırma, bölge mutfa ında önemli yere sahiptir (Alabacak, 2018). Bamya çorbası, asma yapra ı çorbası, araba ı, alaca çorba, dövme çorba, dü ün çorbası, eri teli mercimek çorbası, et paça çorbası ve saray çorbası en bilinen çorbalarıdır (Erol, 2018).

Dünyanın en eski yerleşim yerlerinden birisi olan Çatalhöyük'te yapılan kazılarda bulunan sekiz bin yıl öncesine ait mercimek ve bulgur tanelerinin Konya mutfa ında hala yapılmakta olan tandır çorbası, mercimekli bulgur ve mercimek yeme i olduğu bilinmektedir. Konya mutfa ının gelişmesinde Mevlevi mutfak

kültürünün etkisi oldukça fazladır (Konya 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Mevlevilik kültüründe mutfak sadece yemeklerin hazırlandı ı yer de il çileyey soyunup hazırlanma, pi me, yeti me ve olgunla ma sürecinin geçirildi i dünyevi me guliyetlerin sembolik yeridir (Yurday ve Kingır, 2019). Mevlana'nın a çıba ısı olan Ate baz-ı Veli türbesi, Konya'da yeme e ve yeme i hazırlayan ki iye duyulan saygının bir göstergesidir. Mevlevi mutfa ında belli günlerde ve tasavvufi bir törenle hazırlanan ve yenilen yemekler bulunmaktadır. Çorba, insan hayatının temel gereksinimi olan suyu; et ve sebzeler topra ı; pilav ve börek ate i; pastırmalı yumurta insan neslini; kaymaklı güllaç Allah a kını temsil etmektedir (Konya 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022).

Konya mutfak kültürüyle öne çıkan araba ı çorbası, aralama a ı, ara a ı, erbain a ı olarak da adlandırılmaktadır. Ahi gelene inin bir âdeti olan gece oturmalarında ilk önce sofraya büyü ü çorbayı yemektir. Bir parmak kalınlı ında dökülmü hamurla kaplı sinin ortasına çorba tasının sı aca ı kadar bir alan kesilir ve çorba tası konur. Bazı yörelerde ara a ı ya da aralama a ı denilmesinin sebebi sinideki hamurun ortasının kesilmesidir. Eskiden araba ı çorbası tav an, keklik gibi av etleri ile hazırlanmaktaydı (Gümü , 2011). Yozgat, Kayseri, Karaman, Eski ehir ve Çorum illerinde de araba ı çorbası yapılmaktadır (Badem ve Akturfan, 2020).

Ekme in ovalanıp küçük parçalar haline getirilmesiyle hazırlanan o maç çorbası Anadolu'da omaç, o maç, umaç, öfelemeç, o umeç gibi adlarla da bilinmektedir. Kesilmi kurutulmu hamurla pi irilen mercimekli çorbaya yo urt eklenerek hazırlanan tutmaç çorbası Anadolu'da yaygın olarak yapılmaktadır. Hamur tutmak yani yo urmak anlamına gelen tutmaç Türkçe bir sözcüktür. Tutmaç aç (tok tutar) anlamında kullanılmı tır. Yo urtsuz olana kesme çorba, bacaklı çorba gibi adlandırılmalar yapılmaktadır. Yo urdun pi irip kurutulmasıyla hazırlanan ke ; yo urdun pi irilmesiyle yapılan peskütan (pestikan) da çorbalarda sıklıkla kullanılmaktadır. Sivas yöresinde peskütan kullanılarak yapılan çorbaya pesktikan çorbası denilmektedir (Gümü , 2011).

Aksaray ve Ankara mutfak kültüründe bu day ve bu day ürünleri ön plandadır. Aksaray mutfa ında alaca çorba, dövme çorba, dü ün çorbası, eri teli mercimek çorbası, asma yapra ı çorbası, et paça çorbası, bamya çorbası, araba ı ve saray çorbası en bilinen çorbalardır (Erol, 2018). Ankara mutfa ında miyane,

tarhana, tutmaç, ke kek, toyga ve mantı çorbası yörede en mehur çorbalardandır (Ankara İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2012). Orta Anadolu mutfak kültürünün özelliklerini taşıyan Çankırı mutfağında tarhana, toyga, a tıma, yarma, dene, tutmaç, cümcük gibi çorbalarda ana madde bu day ürünleridir (Çankırı Valiliği, 2022). Karaman yöresine ait 200 civarında çorba, yemek ve tatlı çeşidi bulunmaktadır. Araba, tarhana, kembe, mantar, yayla, bezelye, domates, pirinç, ehriye, ezogelin, toyga, mercimek, sulu pilav, tavuk, sakala sünen ve yortulu eri te çorbası yöreye özgü çorbalardandır (Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Mantısı ile ünlü olan Kayseri mutfağında evlerde en çok tüketilen ve yörede a ma karna olarak adlandırılan mantı ve eri teden yapılan kesme çorba, kur un a çorbası, kuru bamya çorbası, börek a çorbası, börek çorbası, tarhana ve un çorbası yörede en bilinen çorbalardır. Yortu tarhanasının ana malzemesini Kırıkkale’de yetiştirilen tahıl ve yöreye özgü manda yortu; ye il mercimekli çorbanın ana malzemesini Kırıkkale’de yetiştirilen ye il mercimek olmaktadır (Yurday ve Kınır, 2019). Nevşehir mutfağında kıyıcı olarak tarhana çorbası; kahvaltıda dü çorbası, kesme çorbası, ıre çorbası, pancar çorbası; öle yemeğinde kırmızı mercimek çorbası tercih edilmektedir. Börek çorbası, bulgur çorbası, katıklı a, bulgurlu a, katma çorba, patates çorbası, sütlü çorba ve ye il mercimek çorbası Nevşehir mutfağında öne çıkan diğer çorbalardır (Güldemir ve Iık, 2011). Niğde’nin Bor ilçesinde Tyana Antik Kenti’nde 2000 yıl önce yaygın ilk vejetaryen olarak bilinen Apollon ve saray mutfağında çalınan birçok a çının Niğdeli olması yöre mutfağının öne çıkmasını sağlamıştır (Ölmez, 2021). Yöre mutfağında en bilinen çorbalar mangır çorbası, bamya çorbası, eri te çorbası, o ma çorbası, kuskus çorbası, pancar çorbası, tarhana çorbası, kembe çorbası ve yayla çorbasıdır (Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

4.6. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalarda

Karadeniz Bölgesinde bulunan 18 ilden elde edilen bilgiler çorba isimleri, yapıları ve ana malzemeleri olarak Amasya, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Karabük, Kastamonu, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Tokat, Trabzon ve Zonguldak için sırasıyla Ek 6.1-Ek 6.18 arasında verilmiştir.

Adını Karadeniz’den alan bölge, genellikle bol yağlı ve dağların kıyıya paralel uzanması ile kıyı ve iç kesimlerde yetiştirilen ürünler arasında farklılıklar

göstermektedir (Işık ve Sarı, 2019). Kıyı kesimlerde fındık, çay ve mısır gibi ürünler yetiştirilirken iç kesimlerde tahıl ve baklagiller yetiştirilmektedir. Bölge halkının temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Büyükbaş hayvancılık, balıkçılık ve arıcılık ile çay, fındık ve mısır gibi tarım ürünleri öne çıkmaktadır. Rize’de üretilen Anzer balı, Rize ve çevresinde yetiştirilen çay, Ordu, Trabzon ve Giresun’da üretilen fındık Türkiye’de marka haline gelmiştir. Kıyı kesimlerde yetiştirilen mısır özellikle un yapılarak birçok yemekte kullanılmaktadır. Deniz ürünlerinden hamsi başta olmak üzere balıktan yapılan yiyecekler bölge mutfağında önemli yere sahiptir. Balık çorba, pilav, börek gibi birçok yemeyin yapımında sıklıkla kullanılmaktadır. Pirinç, soya fasulyesi, tütün, elma, kivi ve domates pancarı üretimi de yaygındır. Karadeniz mutfak ritüelinde yeni doğum yapan anneye genellikle çorba verilmektedir. Bazı özel günlerde ovmaç çorbası ikram edilmektedir. Kıyı kesimlerde karalahana, balık ve yöreye özgü otlarla yapılan çorbalar tercih edilirken; iç kesimlerde tarhana türü çorbalar daha çok tüketilmektedir (Erta ve Gezmen Karadağ, 2013).

Anadolu’da Laz terimi, Karadeniz Bölgesinde yaygın bütün grupları ifade eden ortak bir addır. Kültürel açıdan Bizans, Türk, Gürcü kültürünü kendi bünyesinde sentezlemiştir (Sarı, 2016). Mısır çorbası (horhot), pepeçura Laz mutfak kültüründen geçmiştir (Çoşkun ve Seçim, 2020). Kırılgan mısır korkota/korkoto; fasulye lobya/lobiya olarak kullanılan yöresel terimlerdir (Bakan, 2017). Ekili çorba, Divan-ı Lügati’t Türk’te ekili; kızılıçık çorbası Eski Türkçede kızıl; tarhana çorbası Farsça terhanesözcüğünden gelmiştir (Özer ve diğerleri, 2018).

Kastamonu mutfak kültüründe yer alan yay tarhana, eskiden aç gövleklerinde yapılır ve altı ay boyunca saklanabilmekteydi. Türkler 13. yy’de bölgeye geldiklerinde un, tereyağı ve yoğurttan yapılan unmaç çorbasını 18. yy sonunda Tosya, Boyabat civarına seyahat eden halk oradan pirinç getirerek ecevit çorbası yapmışlardır. Ecevit çorbası ismi yüksekte olan tepe, soyun kadından devam etmesi, ana kadın kavramlarından gelmektedir. Ayrıca eve gelen misafirlere ecevit çorbası yapılırken ev halkına unmaç çorbası yapmışlardır. Dutmaç çorbası ise yörede yeni doğan kız çocukları için yapılmaktadır (Mısırlı, 2019).

Yenilebilen yabancı otlar ve mantar türlerinden yapılan çorbalar, Bolu’nun kızılıçık tarhanası, Bayburt’un tatlı çorbası, hamsi çorbası, karalahana çorbası ve

mısır çorbası bölgede öne çıkan çorbalardandır (Sabba ve Bo an, 2019). Amasya mutfa nda çatal çorba, toyka (toyga) çorbası, bütün yarma çorbası (ayran çorba) ve helle çorbası en bilinen çorbalardandır (Amasya l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Ha landı ı su ile yapılan mantı çorbası, gendime çorbası ve karalahana çorbası ise Gümü hane mutfa na özgü çorbalardır (Gümü hane l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Pancar çorbası, fındık çorbası, ısırgan çorbası, balık çorbası, gendime çorbası, kabak çorbası ve beyaz mısır çorbası Ordu mutfak kültüründe bulunan çorbalardır (Ordu Valili i, 2013). Rize’de korkoto çorbası, fasulye (lobya) çorbası ve karalahana çorbası me hurdur (Rize Valili i, 2022). Mısır unu ile yapılan yemekleriyle öne çıkan Sinop mutfa nda taze fasulye çorbası, un çorbası, ho af çorbası, kızılık çorbası (kiren çorbası) ve mısır çorbası öne çıkmaktadır (Sinop l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022). Ayrıca mısır, karalahana ve hamsinin birçok yeme in hammaddesini olu turdu u Trabzon mutfa nda mısır çorbasının ayranlı ve yo urtlu çe itleri, ısırgan çorbası ve lahana çorbası yapılmaktadır (Trabzon Valili i, 2022).

4.7. Marmara Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar

Marmara Bölgesinde bulunan 11 ilden elde edilen bilgiler çorba isimleri, yapıları ve ana malzemeleri olarak Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, stanbul, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirda ve Yalova için sırasıyla Ek 7.1-Ek 7.11 arasında verilmiştir.

Tarihi M.Ö. 14-13. yy’a dayanan tarihi, turistik ve kültürel de erlere sahip Asya ve Avrupa kıtalarını birbirine ba layan Marmara Bölgesi, en yo un nüfuslu bölgedir (Cebeci, 2019). Ahbaz, Bo nak, Çerkez, Gürcü, Laz, Manav gibi etnik gruplar ile Roma, Bizans, Osmanlı gibi uygarlıkların ya aması bölge mutfa nını etkilemiştir. Edirne’nin Osmanlı Devleti’ne, stanbul’un Roma, Bizans, Latin ve Osmanlı imparatorluklarına ba kentlik yapması kültürel alı veri in ve saray mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sa lamıştır. Kuru fasulye, patates, nohut gibi yemeklerin içinde et olmasında Osmanlı mutfa nının etkisi görülmektedir. Yabancı seyyahların anlatımına göre maydanozlu pirinç çorbası, bulgur çorbası ve kelle paça çorbası Fatih Sultan Mehmet için hazırlanan en önemli çorbalardandır (Güçlü Nergiz, 2019).

Karadeniz, karasal ve Akdeniz iklimi arasında bir geçi konumunda bulunması bölgede yeti en ürünleri çe itlendirmiştir. Zeytin üretiminin geli mi olması

yemeklerde zeytinyağı kullanımını yaygınlaştırmıştır. Bölgede düzlüklerin geniş yer kaplaması, ulaşım kolaylığı, makineli tarımın fazla olması, sulamanın yaygın ve tüketici nüfusun fazla olması nedeniyle ekili dikili alanın en fazladır. Ayrıca bölgenin üç tarafının denizlerle çevrili olması da mutfak kültüründe kullanılan ürünleri etkilemiştir (Sabba ve Boşan, 2019).

Kocaeli yöresinde çiğ köfte tarhana, çiğ köfte hindi çorbası gibi çorbalarda sıklıkla kullanılan çiğ köfte, yağ çıkarmak için biriktirilmiş çiğ köfte süt demektir. Bölgede leblebi, domates çorbası gibi çorbalara lezzet vermek için kullanılan çubrista (tavuk otu) baharatı Bulgaristan göçmenlerinden geçmiştir (Kahraman ve diğerleri, 2017).

Osmanlı döneminde Bursa, baharat ticaretinin yapıldığı ve yörede yetiştirilen meyve, sebze ve hazırlanan sos, turşu, sirke, et ve diğer ürünlerle saray mutfağının marketi görevini üstlenmesine neden olmuştur (Gülen, 2020). Tarhana çorbası, sütlü tutmaç çorbası, yeşil mercimekli tutmaç çorbası, düğün çorbası, ekili baba çorbası, sipsi, balık çorbası, dede (kesme) çorbası ve süt tarhanası çorbası Bursa'da en bilinen çorbalardandır (Bengi, 2021; Gülen, 2020). Süt ürünlerinin yöre mutfağının hammaddesini oluşturduğu Çanakkale'de, ovmaç çorbası, sütlü çorba, düğün çorbası, iskorpit çorbası, paça çorbası, lahana çorbası, kesmeli domates çorbası, ıspanak çorbası, ipek çorbası, balkabak çorbası ve kesme/hamur çorbası öne çıkmaktadır (Küçük, 2021). Ovmaç çorbası ve dağ eriği ekili kesme çorbası ise Bilecik mutfağında bilinen çorbalardandır (Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Edirne mutfağında öne çıkan çorbalar tarhana çorbası, düğün çorbası, domatesli umaç çorbası, bulgur çorbası, paça çorbası, bakla çorbası, ciğerli düğün çorbası, soğan çorbası, ekili çorba, boğaz çorba, kafa çorbası ve kağık börek çorbasıdır (Kızıldemir, 2020). Roma, Bizans, Latin ve Osmanlı imparatorluklarına baskentlik yapmış üç kıta arasındaki kültürel ve ticari alışverişlerin buluştuğu konumda yer alan İstanbul mutfağında en bilinen çorbalar balık çorbası ve Beykoz paça çorbasıdır (Güçlü Nergiz, 2019). Tarihsel süreç içerisinde Kırklareli'ye gelen ve kentte yaşayan etnik gruplar, yöreye özgü besinler ve dini inanışlar yöre mutfağını şekillendirmiştir (Kırklareli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Yağlı çorba, av hayvanlarından yapılan çorbalar, hamurdan yapılan umaç çorbası, özel olarak hazırlanmış ve zengin içeriği olan tarhana çorbası, unun pişirilmesiyle hazırlanan toğga, tavuk suyu çorbası, mercimek çorbası, ciğer çorbası, düğün çorbası ve kabak çorbası Kırklareli

mutfa ında yapılan orbalardandır (Güçlü Nergiz, 2019). Un orbası, sütlü orbası, sütlü-sütsüz umaç orbası, dımbıl çorba, kesme çorba, tarhana orbası, ulanbüyüden orbası, ayran orbası, garagöz fasulyeli dımbıl orbası, tarna orbası, bayram orbası, bulgur orbası, eri li orbası ve un alma orbası Sakarya'da ya ayan Rumeli Türkmenleri ve yerle ik Türkmenlere özgü orbalardandır (Erbil, 2019).

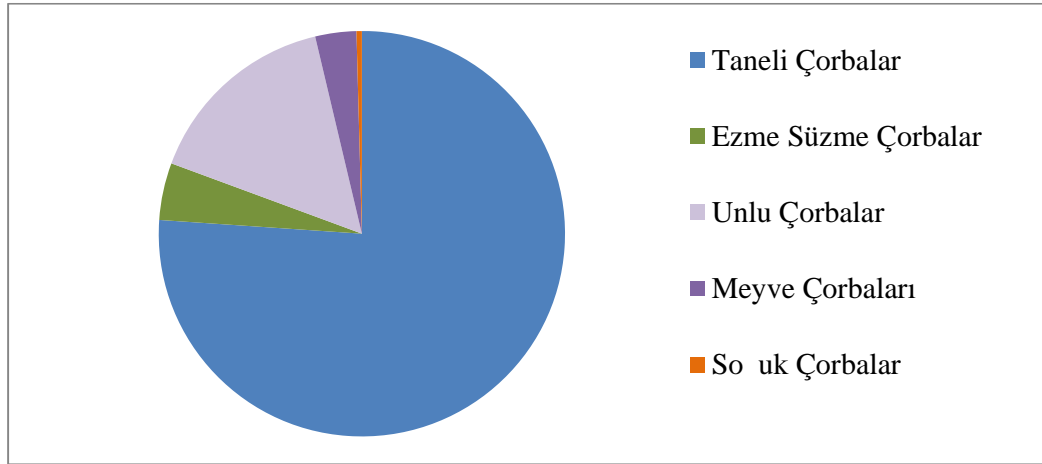


5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Çorbalar hemen hemen her kültürde yer almasına rağmen yapı, sunum, tüketildiği öğün, menüde yer alma sırası, kıvam ve içerdiği maddeler bakımından farklılıklar göstermektedir. Türk mutfak kültürü Orta Asya'dan günümüze köklü geçimi, verimli bir coğrafyada bulunması, iklim, Anadolu'da yaygın uygarlıklar ve bulunduruğu etnik kökenlerle zengin bir içeriğe sahiptir. Bu durum bölge mutfak kültürlerinin oluşmasını ve gelişmesini sağlamıştır. Bölge mutfakları kendi içinde de coğrafi konum, kıyıya yakınlık, iklim, kendine özgü yetiştirilen ürünler gibi nedenlerle yöresel farklılıklar da göstermektedir. Türk mutfak kültüründe çorbalar her yörenin mutfağında yer alan, günün her öğününde tüketilebilen yiyeceklerdendir.

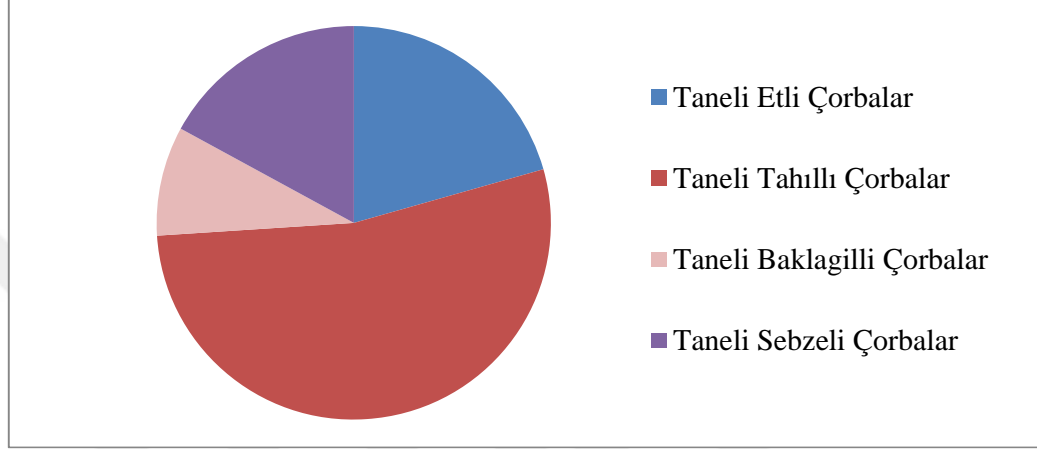
5.1. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbaların Sınıflandırılması

Araştırma kapsamında yöre mutfaklarında bulunan çorbalardan 702 farklı ürüne ulaşılmış ve yapılarına yer verilmiştir. Çorbalar taneli çorbalar, ezme süzme çorbalar, unlu çorbalar, meyve çorbaları ve soğuk çorbalar olarak beş genel başlık altında gruplandırılabilir. Bu çorbalardan ekil 5.1'de gösterildiği üzere 534 tanesi %76,07 ile taneli çorbalar, 32 tanesi %4,56 ile ezme süzme çorbalar, 110 tanesi %15,68 ile unlu çorbalar, 23 tanesi %3,27 ile soğuk çorbalar ve 3 tanesi %0,43 ile meyve çorbalarıdır.



ekil 5. 1: Türk Mutfağına Özgü Çorbaların Sınıflandırılması

Taneli çorbalar ise kendi içerisinde taneli etli, taneli tahıllı, taneli baklagilli ve taneli sebzeli çorbalar olarak dört gruba ayrılabilir. Taneli çorbalardan ise 110 tanesi %20,6 ile taneli etli çorbalar, 285 tanesi %53,37 ile taneli tahıllı çorbalar, 48 tanesi %8,99 ile taneli baklagilli çorbalar, 91 tanesi %17,04 ile taneli sebzeli çorbalar ekil 5.2'deki gibi Türk mutfak kültüründe yer almaktadır.



ekil 5. 2: Türk Mutfa ına Özgü Taneli Çorbaların Sınıflandırılması

Akdeniz Bölgesi mutfak kültüründe daha çok tahıl ve tahıl ürünleriyle yapılan taneli çorbalar öne çıkmaktadır. Do u Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe yöresel otlar, tahıl ve tahıl ürünleri ile et kullanılarak yapılan taneli çorbalar; Ege Bölgesi mutfak kültüründe tarhananın fazla kullanıldı ı ve unlu çorbaların öne çıkt ı görülmektedir. Güneydo u Anadolu Bölgesi ve ç Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe tahıl ve tahıl ürünleriyle yapılan taneli çorbalar; Karadeniz Bölgesinde daha çok mısır unu ve yöreye özgü otlarla yapılan taneli çorbalar tercih edilmektedir. Marmara Bölgesinde ise farklı etnik kökenlerin etkisiyle çorba çe itleri oldukça fazladır. Daha çok tahıl ve baklagillerden yapılan çorbaların yer aldı ı Marmara Bölgesi mutfak kültüründe taneli çorbalar öne çıkmaktadır.

Tahıl ve tahıl ürünleriyle yapılan taneli çorbalarda daha çok mantı, eri te, kesme hamur, ovalanm ı hamur parçaları, pirinç, bulgur, darı, ehriye, göce, bu day, dövme kullanılmaktadır. Acabek, kırmızı ve ye il mercimek, nohut, mürdümük gibi baklagillerle de taneli baklagil çorbaları yapılmaktadır. Ku ba ı et, didilmi tavuk eti, küçük köfteler, i kembe, paça, kelle, poç, balık, keklik, ci er ile hazırlanan çorbalar taneli etli çorbalardır. Taneli sebze çorbaları pırasa, patates, ısırgan, tir ik, evelik, kazaya ı, çiri , ku ekme i, taze fasulye, pırpırım, yemlik, patlıcan, pancar, ye il

soğan, asma yaprağı, bamya, kabak, lahana, gendime, domates gibi daha çok bölgeye özgü ot ve sebzelerle hazırlanan çorbalar. Soğuk çorbalar genellikle buğday/yarmanın haşlanmasıyla hazırlanan çorbalar. Meyvelerle hazırlanan hoşaf çorbası, kızılıçık çorbası ve erik buruçlu çorbalar meyve çorbaları olarak sınıflandırılabilir.

Klasik çorba sınıflandırmasında yer alan kalın, ince, soğuk ve uluslararası çorbalar yapılırken stok kullanılmaktadır. Ancak Türk mutfak kültüründeki çorbalar ise genellikle stok tekniğine uygun olmamakla birlikte et/tavuk/balık haşlanarak suyu ile yapılmaktadır. Kalın çorbalar süt veya krema ile tamamlanırken Türk mutfaklarında genellikle yoğurt tercih edilmektedir. Ezme süzme çorbalar ise ürünün ezilerek çorba içerisinde kaldığı çorbalar. Ayrıca Türk mutfakındaki birçok çorba pişirildikten sonra sıvıya tereyağı kızdırılıp içerisine pul biber/salça ve nane eklenerek çorbanın üzerine gezdirildiği görülmektedir. Diyarbakır'da pınar olarak bilinen, Kahramanmaraş, Osmaniye, Adana, Ardahan, Elazığ, Muğla ve Aksaray illerinde yarpuz, Antalya ve Eskişehir'de yarpız olarak bilinen dağ nanesi özellikle soğuk çorbalarda tercih edilmektedir. Çorbalara tat verici olarak kazayağı, boğaziçi dikenini, yalınca, baldırgan, çoban kirpiği, tarhun, evelik, bozulan, salmanca, reyhan, kekik, kimyon gibi yöreye özgü otlar da kullanılmaktadır. Çorbalarda ek olarak karamuk yaprağı, aluça (erik), kara erik kurusu, koruk veya limon kullanılmaktadır ve ekli çorba pişirme için ilave edilmektedir.

5.2. Türk Mutfak Kültüründe Farklı Adlarla Bilinen Çorbalar

Türk mutfak kültüründeki çorba çeşitlerinde adlandırılmaları farklı olsa da ortak özelliklere sahiptir. Evlerde bulunan taze/kuru hammaddeleri aynı tencerede et suyunda/sade suda bir araya getirip çorba yapımıdır. Genellikle yapılan çorbalar, taneli (tahıl, kuru baklagil, sebze veya etli), koyu kıvamlı, sıcak veya soğuk tüketilen çorbalar. Türkiye toprakları biyoçeşitlilik açısından ender ülkelerden birisi olarak bilinmekte ve bitki çeşitliliği bakımından dünyanın en zengin coğrafyalarından biri olarak kabul edilmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Bir yöreye özgüümü gibi görünen bir ot diğer yörelerde farklı veya aynı adlarla bilinmektedir. Madımak otu gıvıkan, madımalak, yemlik; yabancı semizotu soğukluk, töhmeken, pırpırım; kuzukulağı ise ekli kara, ekli ot, ekli imen olarak bilinmektedir (Kök ve diğerleri, 2020). Latince ismi *Arum maculatum* ya da *Arum dioskoridis* olan tıbbi bitkisinin

halk arasındaki adlandırmaları ise unlardır: Antalya’da acı soğan, Trabzon’da buza otu, danaaya otu, domuz lahanası, Diyarbakır’da domuz marulu, domuz pancarı, filkula otu, Doğu Anadolu’da gavurpancarı, ilandili, ilan purca otu, Sivas’ta livik, Samsun ve Tokat’ta nivik, nevik, Tekirdağ’da sarmalık, yaldıran, yılan pancarı, yılan cücü otu, yılanboncu otu, yılan dili, yılanyağı otu, yılan bıçağı otu, Doğu Anadolu’da kari, Ege’de yılan otu, yılan dili, tirik, Karadeniz’de gavur pancarı Adana’da yılan otu ve tirik, Kahramanmaraş’ta Andırın doktoru, tirik ve yılan pancarı, Antakya ve Hatay çevresinde tirik ve pancar yaprağıdır (Uğureli, 2020). Pirpirim, semizotu, tokmakan, tömeken gibi yöresel adlandırmaları farklı olan semizotundan hazırlanan borani çorbası ve pirpirim çorbası gibi çorbalar da bulunmaktadır. Farklı isimlerle bilinen hürre, herle, miyane çorbaları/a hazırlama yöntemi aynı ve un kavurması olarak bilinen çorbalardır. Dövmek, yarma buğday veya yarma olarak bilinen buğdayın dövülmesiyle elde edilen ürün ile farklı çorbalar yapılmaktadır. Düürük veya simit olarak adlandırılan ince bulgur da yörelere özgü farklı çorba yapımında kullanılmaktadır.

5.3. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalarda Etnik Grupların Etkisi

Çorbaların adlandırılması, farklı ürün kullanılması ve yöreye özgü çorba çeşitliliğinde o yörede yaşayan etnik grupların etkisi de bulunmaktadır. Akdeniz Bölgesi mutfak kültüründe Yörük ve Arap; Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe Suriye ve Arap; Karadeniz Bölgesi mutfak kültüründe Laz; Marmara Bölgesi mutfak kültüründe Gürcü, Pomak, Yörük, Muhacir, Manav, Ahbaz, Kürt, Boşnak, Roman gibi etnik kültürlerin etkisi görülmektedir. Yoğurt ve yoğurtlu çorbalarda Yörük kültürü; ekili, acılı tatlar ile kışık olarak bilinen bir tür tarhana çorbası, mercimek (mahluta) çorbası, analı kızlı çorbası gibi lezzetlerde Arap kültürünün etkisi görülmektedir. Mora, Selanik ve Giritliler ot kullanım kültürünü Türk mutfakına kazandırarak çorbalarda farklı ürün kullanımını sağlamışlardır. Bulgaristan göçmenlerinden geçen çubrista adı verilen tavuk otu Türk mutfak kültürüne kazandırılmış üründür.

5.4. Türk Mutfak Kültüründe Yapılı Farklılıkları Olan Çorbalar

Kurut ve yoğurt ile yapılan kurut ağı, ayran ağı, kurutlu çorba gibi çorbalar Orta Asya’dan günümüze kadar gelen yapıları benzerlik gösteren çorbalardandır. Tarhana çorbası ise her yörede aynı isimle bilinmesine rağmen yapıları ve malzeme içeriği

bakımından farklılık gösteren bir çorba olarak dikkati çekmektedir. Anadolu tahıl ve tahıl ürünleri açısından zengin oldu undan tahıl/tahıl ürünü bazlı çorbaların her bölgede var oldu u görülmektedir.

anlıurfa ve Gaziantep yörelerinde yaygın yapılan malhita çorbası, malkıta, mahulta, sarı çorba olarak da adlandırılmaktadır. Pü ürük çorbası eski Türk Tatar yemeklerinden omaca benzeyen Gaziantep'e özgü bir çorbadır. Bu çorba Karadeniz ve Ege Bölgelerinde un çorbası olarak bilinmektedir. Güneydo u Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe yapılan lebeniye çorbasında adlandırma aynı olmasına ra men malzemeleri farklılık göstermektedir. Lebeniye çorbasına Diyarbakır'da pirinç yerine dövme, Mardin'de pekmezli ve etli, Adıyaman'da yarpuzsuz ve so uk tüketilmektedir. Bazı yörelerde yayla çorbası, yo urtlu çorba, lebenmiye çorbası gibi adlarla da anılmaktadır.

5.5. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalarda Lezzet Vericiler

Çorbalar pi irildikten sonra sunum a amasında veya çorba ate ten indirilmeden önce ilave edilen lezzet vericiler bulunmaktadır. Tereya ı/sıvıya ın kızdırılıp kırmızıbiber, salça ve nane karı ımı; kızdırılmı tereya ı; sıvıya da kızdırılmı nane veya kavrulmu salça ve so an karı ımı ilave edilebilmektir. Tatar çorbası, bulgur a ı, lahana çorbası, umaçlı çorba, haspirli Harput çorbası, malhuta çorbası, kara çorba gibi çorbalara ya ile so anın kavrulup eklenmesiyle lezzetlendirilmi tir. Yüksük çorbası, tutmaç çorbası, yayla çorbası, mercimek çorbası, ezme yo urt çorbası, Gaziantep börek çorbası gibi çorbalara ise pi tikten sonra üzerine kızdırılmı ya , nane/yöresel otlar eklenerek tüketilmektedir. Türk mutfak kültüründe yer alan birçok çorba çe itlerinde ot, baharat, yo urt ve salça ile ya ın kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilmesi ile tatlarını de i tirmi lerdir. Günlük ö ünlerinde ve hastalık tedavilerinde tüketilmek üzere çorbalar hazırlanmı tır. Ezme ve süzme çorbalar mutfka daha geç girmi tir (Kılıç ve di erleri, 2013). Tavuk çorbası ve dü ün çorbası da yörelere göre yapılı farklılıkları bulunan çorbalardır.

5.6. Türk Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalarda İklim ve Yöresel Ürünlerin Etkisi

Ege ve Akdeniz Bölgelerinde çorbalarda zeytinya ı, ç Anadolu ve Güneydo u Anadolu bölgelerinde kuyruk ya ı ve tereya ı, Do u Anadolu Bölgesinde ise sadeya kullanılmaktadır. Çorbalarda kullanılan malzemeleri bölgede yeti en ürünler

ve iklim etkilemektedir.  Anadolu Bölgesi tahıl üretimine elverişli olmasından dolayı tahıl ve tahıl ürünleriyle yapılan çorbalar fazladır. Do u Anadolu ve Güneydo u Anadolu bölgelerinde hayvancılı ın geli mi olması, iklimin daha sert olması nedeniyle çorbalar daha çok etli yapılmaktadır. Av hayvanları ile yapılan orbalardan Denizli araba ı çorbasında tav an eti, Isparta, orum ve Diyarbakır'da keklik çorbasında keklik eti kullanılmaktadır.

5.7. Türk Mutfak Kültürüne Özgü orbalarda Kıvam Vericiler

Yumurta sarısı, yumurta sarısı ve un, bulgur çorbalarda kıvam verici olarak kullanılmaktadır. Helle orbası, ye il mercimek orbası, kavurma herlesi, ala çorbasında tereya ında kavrulmu un kıvam verici olarak kullanılmaktadır. Dü ün orbası, tavuk orbası, paça orbası, do ga (toyga) orbası, germ (ayran) orbası, tutmalı çorba, gendime orbası, ci er orbası gibi çorbalarda kıvam yumurta sarısı ile yapılmaktadır. Germa ke k çorbasında un ve yumurta karı ımı; yeling/guluk çorbasında bulgur; kurutlu çorba, yarpuzlu ayran çorbasında su ile kaynatılmı un tercih edilmektedir. Terbiyeli/i celi hindi orbası, ek ili bulamaç, i kembe orbası, tavuk orbası, yo urt orbası, termal çorba ve labada çorbasında un, yo urt ve yumurta sarısı; balık çorbasında ise kıvam vericiler yo urt ve yumurta sarısı karı ımıdır.

5.8. Öneriler

Bu alı ma do rultusunda resmi kurum ve kurulu lara, yiyecek içecek sektörü ve di er ara tırmacılara bazı öneriler getirilmektedir.

İ kültür ve turizm müdürlükleri, valilik sayfaları ve belediyelerin resmi sayfaları incelendi inde bazılarında yemek kültürü ile ilgili bilgilere ve yöre mutfa ma özgü yemeklerin yer almadı ı görülmü tür. Her ile ait mutfak kültürünü tanıtan bilgilere ve yemek reçetelerine yer verilmesi olumlu olacaktır.

Her ilin mutfa ma özgü yemek kültürü kitabı bulunmamaktadır ya da ula ılamamaktadır. İ mutfak kültürünün unutulmaması, gelecek nesillere aktarılması ve il mutfa ma ait do ru bilgilere ula ılabilmesi için her ilin yemek kültürünü tanıtıcı kitapların yayımlanması, yayımlanmı kitapların güncel tutulması ve baskılarına ula ımın sa lanması gerekmektedir.

Yayımlanmış il mutfak kültürü kitaplarında o il mutfak kültürünü ve ürünlerini tanıtıcı bilgilerin yer almadığı görülmüştür. İl mutfak kültürüne ait tanıtıcı bilgilerin bulunması gerekmektedir.

Yiyecek içecek işletmelerinin Türk mutfak kültüründe yer alan çorbalara yer vermesi çorbaların bilinirliğini arttıracaktır. İşletmelerin menü planlarken bulunduğu ilin, yörenin veya bölgenin çorbalarına yer vermesi yöre mutfaklarına sahip çıkılmasını sağlayacaktır. Aynı zamanda ürünlere ulaşım kolaylığı ve mevsimine göre ürünlerden çorba yapılması işletme için bütçe tasarrufu sağlayacaktır.

Bölgelere ait çorbalar yerinde gözlem ve görüşme gibi nitel araştırma teknikleri kullanılarak incelenebilir ve sınıflandırılabilir.

KAYNAKÇA

- Açanal, H. (2015). *Food in Çanak About the Food History and Culture of Çanakkale*. Çanakkale: Çanakkale Tarih ve Kültür Vakfı.
- Adıyaman 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Nisan). *Adıyaman Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 1.
- Ahlat Kaymakamı ı (2022, Mart). *Yöresel Yemekler*. <http://www.ahlat.gov.tr/yoresel-yemekler>.
- Akalın, L. (2016). *Tandırılıktan Gelen Lezzet Geleneksel Urfa Yemekleri*. Urfa Büyükşehir Belediyesi.
- Akçaözo lu Yılmaz, E. ve Koday, S. (2019). Kültürel Co rafia Bakımından Osmaniye linin Mutfak Kültürü, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmi ten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Geli imi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Co rafia Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akkor, E. Y. (2019). *Geçmi ten Gelece e Kayseri Mutfa ı*. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Aksoy, . (2021). *Batman Yerel Mutfa ının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Ara tırma*. [Yüksek Lisans Tezi, Batman Üniversitesi]. Batman.
- Aksoy, M ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydo u Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları (Gastronomy Tourism and Southeastern Anatolia Region Gastronomic Elements), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3), 79-89.
- Akyol, C. (2018). Destinasyonların Sahip Oldu u Gastronomi Kimli ine Bir Bakı ; Manisa Örne i (An Overwiev to the Gastronomy Identity of Destinations; Manisa Sample), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(3), 240-249.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirli i: Ankara li Örne i*. [Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi]. Ankara.
- Ala ehir Belediyesi (2022, Nisan). *Yemek Kültürü*. <https://www.alasehir.bel.tr/yemek-kulturu.html>.
- Amasya 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mayıs). *Yöre Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 1.
- Ankara 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2012, Nisan). *Ankara Yemekleri*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 1.
- Antalya 1 Kültür ve Turizm Bakanlığı ı (2022, Mart). *Geleneksel Antalya Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 1.
- Antalya Valili i (2022, Mart). *Antalya Yemekleri*. <http://www.antalya.gov.tr/antalya-yemekleri>.
- Aras, A. N. (2012). *Çorum Mutfa ına Güzelleme* (2. Baskı) stanbul: Metro Kültür Yayınları.

- Aras, N. (2013). *Bayram Çöresi Diyarbakır Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Arlı, M. ve Gümü, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. 38. *ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) Ankara/Türkiye Bildiriler Maddi Kültür*, 3(3), 143-158.
- Arslanta, F. (2020). *Adana Yemek Kültürü*. [Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi]. Denizli.
- Aslan Ceylan, J. (2017). *Mardin Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi]. Ankara.
- Aslan, F. P., Güldemir, O. ve İplik N. (2019). Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri [Sempozyum Tebliği]. Muş, H., Yüksel, E. ve Kapar, A. M. içinde, *Karaman Araştırmaları II* (s. 231-245). Konya: Palet Yayınları.
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mart). *Yöresel Yemekler*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Badem, A ve Akturfan, M. (2020). Yöresel Bir Çorba: Arabacı (Araba, Arabacı, Arabacı Küçüktüplü, M. S., Seçim, Y., Adabalı, M. M. ve Yılmaz, M. içinde, *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*. Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 419.
- Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mayıs). *Mutfak ve Yemek Kültürü*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi (An Evaluation of Local Tastes of Rize within the Scope of Gastronomic Tourism), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(3), 135-149.
- Bayburt Valiliği (2022, Mayıs). *Bayburt Yemekleri*. <http://www.bayburt.gov.tr/bayburt-yemekleri>.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de Yaşayan Yerel ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi]. Mersin.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2018). *Ancak Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri* (1. Baskı). Ankara Valiliği Yayını No 1.
- Bengi, K. (2021). *Boş Zaman Deneyimi Olarak Yerel Mutfak: Bursa İli Örneği*. [Yüksek Lisans Tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Ankara.
- Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mayıs). *Yöresel Mutfak*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mart). *Bingöl'ün Yöresel Yemekleri*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bissonette, D. (2018). *Soup: The Ultimate Book of Soups and Stews*. Appleseed Press Book Publishers LLC, Maine.
- Bitlis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mart). *Ne Yenir*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bozok, D. ve Özdemir, S. S. (2020). Çorba Hazırlama Metotları. Engül, S., Sarıoğlu, M., Türkay, O. ve Ulema, S. içinde, *Mutfak Sanatı Kavramlar, İnkeler ve Uygulamalar* (s. 117-130). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bulduk, S. (2013). *Beslenme İnkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfakına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi*. [Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi]. Sakarya.
- Ceylan, F. ve Akarşahingöz, S. (2019). Yenilebilir Otlar Tüketim Alanları: Düziçi Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7(3), 2204-2225.

- Child, J. ve Beck, S. (1983). *Mastering the Art of French Cooking*. USA: Penguin Books.
- Cracknell, H. L. ve Kaufmann, R. J. (2016). *Practical Professional Cookery* (3. Baskı). Kanada: Cengage Learning.
- Culinary Institute of America (2012). *Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen*. America.
- Çakır, A. (2015). *Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: Ertem Basım.
- Çankırı Belediyesi E İtim ve Kültür Müdürlü ü (2007, Nisan). *Çankırı Yöresi Yemek Kültürü*. <http://www.catso.org.tr/Portals/311/dosyalar/cankiri-mutfagi/%C3%87ANKIRI%20Y%C3%96RES%C4%B0%20YEMEK%20K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9C%20K%C4%B0TABI.pdf>.
- Çankırı Valili i (2022, Nisan). *Mutfak*. <http://www.cankiri.gov.tr/mutfak>.
- Çapa, S. (2020). *Alanya Yöresel Lezzetler* (2. Baskı). Alanya: Alanya Belediyesi Yayınları.
- Çekal, N. ve Aslan, B. (2017). Gastronomik Bir De er Olarak Tarhana ve Co rafi aretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi, *Güncel Turizm Ara tırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Çelebi, C. (2021). *Geçmi ten Günümüze Bitlis Mutfa ı*. Beta, Ankara: MRK Baskı ve Tanıtım Hizm. Ltd. ti.
- Çetinkaya, N ve Yıldız, S. (2018). Erzurum'un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım ekilerine Yönelik Bir Ara tırma. *Güncel Turizm Ara tırmaları Dergisi*, 2(1), 482-503.
- Çiftçi, N. (2019). *Tören Yemeklerinin Bilinirli i Üzerine Ku aklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Ara tırma: Afyonkarahisar li Örne i*. [Yüksek Lisans Tezi, Kocatepe Üniversitesi]. Afyon.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan Mutfa ının Önemi (The Importance of Ardahan Cousine for Gastronomy Tourism). *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 32(32), 307-315.
- Ço an, D ve Seçim, Y. (2020). Do u Karadeniz Bölgesinde Ya ayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Ara tırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(45), 129-142.
- Demirel, H. ve Karabina, S. (2019). Kırıkkale Yeme çme Kültürü ve De i imi Üzerine Bir Alan Ara tırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 950-967.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfa ı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Ara tırmaları Dergisi*. 3(1), 105-125.
- Denizli l Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2008, Nisan). *Denizli Yemekleri*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlı ı.
- Denizli l Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Nisan). *Denizli Yemek Kültürü*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlı ı.
- Dilaver Yıldırım, K. (2020). *Memlûk-Kıpçak Türkçesi Söz Varlı ı ncelemesi: Mutfak ve Yemek Kültürüne Ait simler*. [Doktora Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi]. stanbul.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (stanbul Örne i)*. [Yüksek Lisans Tezi, stanbul Üniversitesi]. stanbul.
- Do u Anadolu Kalkınma Ajansı (2022, Mart). *Mu Yöresel Ürünler ve Co rafi aretler*. <https://www.daka.org.tr/panel/files/files/yayinlar/mus-yoresel-urunler-ve-cografi-isaretler.pdf>.
- Düzce Valili i l Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2019). *Kültürel Çe itlili i ile Düzce Lezzetleri* (1. Baskı). Nobel Akademik Yayıncılık.

- Elazığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021, Mart). *Elazığ Mutfağı*. <https://elazig.ktb.gov.tr/Eklenti/81862,elazig-mutfagi-1-ve-2-cildpdf.pdf?0>.
- Erbil, K. (2019). *Kültürel Kimlik Bağlamında Sakarya Mutfağı: Abhaz Mutfağı Üzerine Bir İnceleme*. [Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Gaziantep.
- Eren, S. (Ed.) (2014). *Bartın Yemekleri*. Zonguldak Valiliği Kültür Turizm Müdürlüğü ve Bartın Valiliği Kültür Turizm Müdürlüğü, Post ve Post Yayıncılık.
- Eren, S. (Ed.) (2014). *Karabük Yemekleri*. Zonguldak Valiliği Kültür Turizm Müdürlüğü ve Bartın Valiliği Kültür Turizm Müdürlüğü, Post ve Post Yayıncılık.
- Erke, E. (Ed.) (2021). *Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı*. Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı.
- Erol, H. (2018). *Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri* (1. Baskı). Kültür Yayınları-16.
- Erol, H. (2020). *Doğu Akdeniz Bölgesindeki Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası*. [Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi]. Mersin.
- Erta, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıkla Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mart). *Ne Yenir*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Erzurum, Erzincan, Bayburt İllerinin Yöresel Yemek Envanteri (2013). *Yöresel Yemekler*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı.
- Escoffier, A. (1907). *A Guide to Modern Cookery*. London: William Heinemann.
- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Nisan). *Eskişehir Yemek Kültürü*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Gaziantep Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Nisan). *Gaziantep Mutfağı/Gaziantep Cuisine*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mayıs). *Yemekler*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Giresun Valiliği (2008). *Giresun Yemekleri*. Giresun Valiliği Kültür Yayınları.
- Gisslen, W. (2019). *Professional Cooking* (8. Baskı) (Çev. E. Denizci) Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Gleason, J. (2015). *The Culinary Institute of America Second Edition*. Pearson Education.
- Göçmen, Y. (2020). Kilis Ağına Özgü Bazı Kelimeler ve Arapça Kökenleri. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7(2), 999-1032.
- Göde, G., Kayaardı, M., Uyarcan, M., ve Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Guggenmos, K ve McVety, P. J. M. (2006). *Culinary Essentials*. USA: Johnson ve Wales University Glencoe/McGraw Hill.
- Güçlü Nergiz, H. (2019). Marmara Bölgesi Mutfağı. Sarıoğlu, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (s. 555-646) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güldemir, O. ve İnan, N. (2011). *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu. Ankara: Grafiker Yayıncılık, (6), 151-176.

- Güldemir, O., Haklı, G. ve Işık N. (2018). Türk Mutfa ı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Da ılımı. *Selçuk Ün. Sos. Bil. Ens. Der.* (39), 56-66.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme çme Alı kanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010), Lisans Düzeyinde E itim Gören Ö rencilerin Türk Mutfa ının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görü leri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İletmecili İ Yüksekokulu Örne İ). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (28), 227-238.
- Gülen, K. (2020). *Bursa'nın Gastronomi Maji: Yerli Turistlerin Algılama Düzeylerine Yönelik Bir Ara tırma*. [Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi]. Sakarya.
- Gümü ş, H. (2011). *Türk Mutfak Kültüründe Çorba*. [Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi]. Sakarya.
- Gümü şhan İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mayıs). *Yöre Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Güneydo u Anadolu Projesi (2011). *Güneydo u Anadolu Mutfa ı* <http://yayin.gap.gov.tr/pdf-view/web/index.php?Dosya=eba3c2895c>.
- Gürdal, S. ve Enginyurt, E. (2019). *Ordu Mutfak Kültürü* (3. Baskı). Ordu Valili İ İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü.
- Gürkan, A. S. ve Ulama, İ. (2019). Ege Bölgesi Mutfa ı. Sarı ık, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfa ı* (s. 259-298). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Tiridine Tiridine, Suyuna da Bandım: Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfa ımız*. İstanbul: O lak Yayınları.
- Gürsoy, D.(2006). *Midenin Cilası Çorba*. İstanbul: O lak Yayıncılık.
- Hakkâri İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mart). *Hakkâri Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Halıcı, N. (1990). *Türk Mutfa ı*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfa ı*. İstanbul: O lak Yayıncılık.
- İ dır İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mart). *Çorbalar*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- İrmak, Y. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi, *Bingöl Ara tırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- Isparta İ Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022, Mart). *Isparta Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Isparta İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2014). *Isparta Mutfa ı Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler*. İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü Yayınları, 9-231.
- İ ık, Y. (2012). *Tunceli Mutfa ı*. Ankara: Anıt Matbaa.
- İ kın, M. ve Sarı ık, M. (2019). Karadeniz Bölgesi Mutfa ı. Sarı ık, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfa ı* (s. 451-554). Ankara: Detay Yayıncılık.
- İnce, G. (2017). *Osmaniye Yemekleri*. Osmaniye İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü.
- İzmir İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Nisan). *Ana Yemekler*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Kadı olu Çevik, N. (1997). Türk Mutfa ının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden De erlendirilmesinin Önemi. *5. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*, 194-199.
- Kahraman, C., Güne ş, İ ve Kahraman, N. (2017). 1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki De İşimi. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.

- Kalaycı Durdu, B. ve Budakolu, F. E. T (2022, Nisan). *Mu la Mutfa ı*. Mu la Valili i.
- Kalkan, H., Alata , A., Ba er, M., Malkoç, . ve Akyol, O. (2018). *Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri* (1. Baskı). Afyonkarahisar ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü Tanıtım Yayınları.
- Karaca O., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sa lıkla li kisi Üzerine Bir De erlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3), 27-42.
- Karaca, O. B. ve Karacao lu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkile imi Çerçevesinde Arap Mutfa mın Kavramsal Olarak ncelenmesi: Adana li Örne i. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karaca, O. B. ve Yıldırım, O. (2020). Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Geli mesindeki Yeri: Yerel Halkın Görü leri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41-55.
- Karaman ı Kültür Turizm ve Kültür Müdürlü ü (2022, Nisan). *Karaman Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı ı.
- Karata , G., Genç, S. ve Aydemir, F. (2012). *Ceziretü'l-U âk'tan Lezzetler Unutulmaya Yüz Tutmu Sinop Yemekleri*. Sinop: Sinop Kız Meslek Lisesi.
- Karata , Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Ara tırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Ara tırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kars ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mart). *Kars Yöresi Yemek Kültürü*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı ı.
- Kaya, M. ve Seçim, Y. (2020). Mara Tarhanası ve Geli im Süreci. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(55), 1618-1628.
- Kayseri ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Nisan). *Yemek Tarifleri*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı ı.
- Kazan, . (2003). *Burdur Yemekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Ara tırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Ara tırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Keskin, E. ve Çontu, M. (2019). Do u Anadolu Bölgesi Mutfa ı. Sarı ık, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfa ı* (s. 143-258). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kılıç, H. ., Polat, I., Ba arıncılar, B. ve Çakar, . (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü* (1. Baskı). Malatya Valili i Malatya Kitaplı ı Yayınları.
- Kırka aç Kaymakamlı ı (2022, Nisan). *Yöresel Yemekler*. <http://www.kirkagac.gov.tr/yoresel-yemekler>.
- Kırklareli ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mayıs). *Yöresel Mutfak Kültürü*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı ı.
- Kır ehir ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Nisan). *Ne Yenir*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı ı.
- Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne Mutfak Kültürü Üzerine Bir De erlendirme. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Ara tırmaları Dergisi (Asead) Eurasian Journal Of Researches n Social And Economics (Ejrse)*, 7(12), 100-113.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarı ık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Geli iminde Ya anan De i imler. *A BÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kilis ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Nisan). *Ek ili Malhuta*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı ı.
- Kocaeli Büyük ehir Belediyesi (2018). *Bilge ehir Kocaeli Yemekleri*. Kocaeli Büyük ehir Belediyesi Kültür ve Sosyal ler Daire Ba kanlı ı Yayınları – 41.

- Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Nisan). *Konya Mutfağı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Koz, S. (2008). *Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri*. İstanbul: İstanbul Kitabevi Yayınları.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. Ve Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Mutfaklarda Kullanımı. *Journal Of Tourism Intelligence And Smartness*, 3(2), 152-168.
- Küçük, E. (2021). *Yerel Etkinliklerde Gastronomi Mirasının Yaşatılması Üzerine Bir Araştırma: Çanakkale Örneği*. [Yüksek Lisans Tezi, Onsekiz Mart Üniversitesi]. Çanakkale.
- Küpelikılıç, S. (2013). *Kahramanmaraş Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler*. Kahramanmaraş Ticaret Borsası Yayınları.
- Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Ağustos). *Yöresel Yemekler*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Labensky, S. R. ve Hause, A. M. (2007). *On Cooking: A Text book of Culinary Fundamentals* (4. Baskı). Upper Saddle River, N.J.: Pearson Prentice Hall.
- Malatya Valiliği (2022, Mart). *Mutfak Kültürü*. <http://www.malatya.gov.tr/mutfak-kulturu>.
- Merdol Kutluay, T. (2020). *Beslenme Antropolojisi-1* (4. Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
- Mısırlı, . (2019). *Kastamonu Yemekleri* (1. Baskı). Detay Yayıncılık.
- Muğla Valiliği (2022, Mart). *Mahalli Yemekler*. <http://mus.gov.tr/mahalli-yemekler-mus>.
- Nas Kazan, . (2017). *Burdur Yemekleri ve Kültürü* (2. Baskı). Burdur Belediyesi Kültür Yayınları.
- Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mayıs). *Niğde Mutfağı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Öğün, Y. (2021). *Artvin'in Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir Araştırma*. [Doktora Tezi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Ankara.
- Okcu, Z. ve Kaplan, B. (2018). Doğu Anadolu Bölgesinde Gıda Olarak Kullanılan Yabancı Bitkiler. *Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(3), 260-265.
- Ordu Valiliği (2013, Mayıs). *Ordu Mutfak Kültürü*. <https://ordu.ktb.gov.tr/Eklenti/60343,ordu-mutfak-kulturu-pdf.pdf?0>.
- Osmaniye İl Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022, Mart). *Ne Yenir*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Ölmez, M. (2021). *Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmüne Etkileri: Niğde Örneği*. [Yüksek Lisans Tezi, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. Nevşehir.
- Özbay, G. (2019). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı. Sarııık, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (s. 299-372). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özer, H., Turan, Ö. ve Yener, S. (2018). Zonguldak'ın Yöresel Yemek isimleri Üzerine Bir Araştırma. *Turkish Studies Language/Literature*, 13(12), 341-361.
- Rhodes, L. (1989). *The Book of Soups*. London: Salamander Books Ltd.
- Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Mayıs). *Halk Mutfağı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Rize Valiliği (2022, Mayıs). *Mutfak Kültürü*. <http://www.rize.gov.tr/mutfak-kulturu>.

- Sabba , Ç. ve Bo an, E. (2019). Türk Mutfa ının Geli im Sürecine Genel Bakı . Sarı ık, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfa ı* (s. 3-460). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2008). mparatorlu un Son Döneminde stanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. Bilgin, A. ve Samancı, Ö. içinde, *Türk Mutfa ı* (s. 199-219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı .
- Samsun Valili i (2022, Mayıs). *Samsun Mutfa ı*. <http://www.samsun.gov.tr/samsun-mutfagi-ilceler>.
- Saraç, Ö. ve Batman, O. (2019). Akdeniz Bölgesi Mutfa ı. Sarı ık, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfa ı* (s. 81-142). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarı, . (2016). *Dil, Tarih ve Gelenekleriyle Lazlar* (1. Baskı). Antalya: Net Medya Yayıncılık.
- SERKA Kalkınma Ajansı (2022, Mart). Ardahan Yöresel Yemekler <https://www.serka.gov.tr/bolgemiz/ardahan/ardahan-yoresel-yemekler>.
- Sever, M. (2021). *Geçmi ten Günümüze stanbul Lezzetleri*. stanbul Büyük ehir Belediyesi Yayınları.
- Sezgin Ceyhun, A ve Onur, M. (2017). Kültür Mirası Dü ün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından ncelenmesi: Erzincan li Örne i (The Investigation Of Cultural Heritage Wedding Dishes In Gastronomy Tourism: The Sample Of Erzincan City). *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (ERZSOSDE) ÖS-IV*, 203-214.
- Sezgin, E. K. (2017). *Potansiyel ve Efektif Ziyaretçilerin Gastronomi Davranı ları: Aydın li Mutfak Kültürü Örne i*. [Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi]. Aydın.
- Sinop l Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mayıs). *Halk Mutfa ı*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Müdürlü ü.
- Sivas l Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mayıs). *Çorbalar*. Türkiye Cumhuriyet Kültür ve Turizm Müdürlü ü.
- Smith, H. (1900). *The Master Books of Soups*. Applewood Books.
- Süzer, Ö. (2018). *Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir çerik ncelemesi*. [Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Gaziantep.
- ahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay Valili i, Yayın No:16 Hatay: Pozitif Matbaa.
- en, N. ve Silah ör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan li Yiyecek çecek letmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Ara tırma. *Güncel Turizm Ara tırmaları Dergisi Businesses in the Context of Gastronomy Tourism*, *Güncel Turizm Ara tırmaları Dergisi* 2(1), 414-429.
- ırnak Valili i (2022, Nisan). *ırnak Geleneksel Yemekleri*. <http://www.sirnak.gov.tr/yemekler>.
- Tarsus Belediyesi (2022, Mart). *Bölgemiz Yemeklerimiz ve Tarifleri*, https://www.tarsus.bel.tr/upload/document/yemektarifleri/Tarsus_Yoresel_Yemekler_ve_Tarifleri.pdf.
- Ta , D. ve Aksoy, M.(2020). Edirne'nin Sınır Köylerinde Ya ayan Pomak ve Muhacirlerin Yemek Kültürü Üzerine Bir nceleme (A Study on the Food Culture of Pomak and Emigrants Living in the Border Villages of Edirne), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2565-2587.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi Geçmi ten Bugüne Yiyecek, çecek ve Keyif Vericiler*. stanbul: Hayykitap.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve Yemek Kültürü*. Mardin Müze Müdürlü ü.

- Trabzon Valili i (2022, Mayıs). *Yöresel Yemeklerimiz*.
<http://www.trabzon.gov.tr/yoresel-yemeklerimiz>.
- Tunç İhan, A. (2015). *Siirt Mutfa ı* (1 baskı). Kültür Turizm Bakanlığı 1.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022a, Kasım). *U ak Tarhanası*.
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/38156>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022b, Nisan). *Co rafı aretler*.
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/listeil=27&tur=&urunGrubu>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022a, Mart). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adana/neyenir/hayir-kamhi-corbasi>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022b, Mart). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/antalya/neyenir/tavuk-corbasi-8-kisilik>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022c, Nisan). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/patlican-corbasi>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022d, Nisan). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/eskisehir/neyenir>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022e, Mayıs). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gumushane/neyenir/kara-lahana-corbasi910952>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022f, Mayıs). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tokat/neyenir/bacakli-corba>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022g, Mayıs). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/trabzon/neyenir>.
- Türkiye Kültür Portalı (2022h, Mayıs). *Geleneksel Mutfak*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir>.
- Tütüncü Aydın, Z. (2017). *Geçmi ten Günümüze Bolu Halk Kültürü* (2. Baskı). Bolu Valili i 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, Yayın No: 08.
- U ureli, A. (2020). Yukarı Çukurova Folklorunda Tir ik. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür E itim Dergisi*, 9(1), 180-204.
- U ak 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Nisan). *U ak Mutfa ı-Gastro U ak*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 1.
- Van Valili i. (2022, Mart). *Yöre Mutfa ı*. <http://van.gov.tr/yore-mutfagi>.
- Varol, E. (2020). *Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü Tekirda Malkara Örne i*. [Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi]. stanbul.
- Yalova 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mayıs). *Mutfa ımız*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 1.
- Yeldemez, Z., Özer, M. ve Çakır, M. (2015). *Kütahya Mutfak Kültürü*. Kütahya Valili i 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü.
- Yıldırım, H., Sanaç Bulanıklı, N., Tuncer, M., Soykan, B., Teksarı, Y. ve encan, E. (2018) *Elaz ı Mutfa ı Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri* (2. Baskı). Elaz ı 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü.
- Yılmaz Çıldam, S. (2021). Kültürel Co rafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Yozgat Valili i 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü (2022, Mayıs). *Yozgat Mutfa ı ve Yöresel Yemekleri*. Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 1.
- Yörgüç, H. H. (2010). *Amasya Mutfa ı/Amasya Cuisine* (2. Baskı), Amasya Valili i Yayını.
- Yurday, Y. . ve Kınır, S. (2019). ç Anadolu Bölgesi Mutfa ı. Sarı ık, M. ve Özbay, G. içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfa ı* (s. 373-450). Ankara: Detay Yayıncılık.

Ekler

Ek 1: Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 2: Do u Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 3: Ege Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 4: Güneydo u Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 5: ç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 6: Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 7: Marmara Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 8: Çorbaların Yöresel simlendirmesi/Kullanılan Hammadde ile ilgili Teknik Terimler

Ek 1: Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 1.1: Adana Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Arslanta , 2020; Türkiye Kültür Portalı, 2022a)

Yüzük Çorbası	Un, ılık su ve maya ile hazırlanan hamur mayalandırılıp bezelere bölünür ve yufka ekme inden biraz daha kalın açılıp kare ekinde kesilir. So an, kıyma, maydanoz ve salça ile hazırlanan iç harç kesilen hamurların içine doldurulup uçlarından kapatılır. Ya da salça kavrulur, sıcak su eklenir. Ha lanmı nohut, hamurlar ve baharatlar ilave edilerek pi irilir.
Mercimek Çorbası	Do ranan patates ve so an sıvı ya da kavrulur, tuz ve un eklenir. Üzerine sıcak su ve kırmızı mercimek eklenerek pi irilir süzgeçten geçirilir. Nane, pul biber, kimyon, biber salçası ya da kavrularak çorbaya ilave edilir.
Tarhana Çorbası	Islatılan tarhana rengi beyazlayıncaya kadar kaynatılır. Üzerine salça, karabiber, nane ve sarımsak eklenerek kavrulur. Çorba pi ince yo urt eklenir.
Tır ik Çorbası	Yılan pancarı ak amdan un ve dövme ile su içinde bekletilir. Pi irilen pancara salça, nane, sarımsak, pul biber, tuz ve kimyon eklenir, üzerine ise kızdırılmı ya eklenir.
Mırmırık Çorbası	Ye il mercimek et suyunda ha lanır. Kavrulan so an ve salça eklenir, limon suyu ilave edilerek bir ta ım kaynatılır.
Tutmaç Çorbası	Un, tuz ve yumurta ile hamur yo urularak eri te hamuru hazırlanır ve kesilir. Ye il mercimek pi irilir, eri teler ilave edilir. Üzerine kavrulmu ya , salça ve nane eklenir.
Topalak Çorbası	nce bulgur, ılık su, yarma ve yumurta yo urulur, dinlendirilir ve bilye büyüklü ünde topalak yapılır. Sıcak su/et suyunda kaynatılır, ha lanmı nohut eklenir. Üzerine kavrulan salça, karabiber, nane eklenir.
Toga (To a) Çorbası	Ha lanmı nohut, çırpılmı yo urt ve ince ince do ranan ıspanaklar pi en dövmeye eklenir. Un, ılık su karı ımı tencereye ilave edilir. En son kızdırılmı tereya ı eklenir.
Ek ili Çorba	Dövmeye ve nohut sumak ile ha lanır. Üzerine kavrulmu salça, karabiber, nane, kimyon eklenir.
Yarma Çorbası	Ha lanan yarmaya çırpılmı süzme yo urt, ılık suda karı ımı ilave edilir. Çorba pi meye yakın üzerine karabiber, tuz ve pul biber ve kızdırılmı ya eklenir.
Analı Kızlı Çorbası	nce bulgur, yumurta, un, tuz ve pul biber yo urulur. Hamur ceviz büyüklü ünde açılır, içine kavrulmu kıyma, ince kıyılmı so an ve baharat karı ımı konularak yuvalanır. Hamurun yarısı bu ekinde yapılırken di er yarısı bilye büyüklü ünde bo bir ekinde yuvalanır ve suda ha lanır. Daha sonra içine bir bardak ha lanmı nohut eklenir ve pi irilir.
Dü ün Çorbası	Koyun boynu, so an ve havuç ile ha lanır. Un, et suyu ile çırpılarak tekrar ate e konulan et suyuna ilave edilir. Yumurta sarısı ve limon suyuyla terbiye hazırlanır. Didiklenen boyun eti, tuz, pul biber ve kızdırılmı tereya ı eklenerek karı tırılır.
Acebek Çorbası	Islatılan acebekler et suyunda ha lanır, pilavlık bulgur ilave edilir. Çorba özle ince tuz, kızdırılmı ya ve salça eklenir.

Dul Avrat Çorbası	Un, tuz ve ılık su ile hamur yo urulur, dinlendirilir ve küçük üçgenler ekinde kesilir ve et suyuna atılır. Ha lanmı ye il mercimek kavrulmu salça eklenerek bir ta m daha kaynatılır
Mahluta Çorbası	Kaynayan et suyuna kırmızı mercimek eklenir. Mercimekler yumu ayınca pirinç ilave edilir. Pul biber, kimyon ve tuz eklendikten sonra kızdırılmı ya üzerinde dökülür.
Tatar Çorbası	Un, tuz ve su ile hamur yo urulur, dinlendirilir ve yufkadan biraz daha kalın açılır. Küçük kareler ekinde kesilen hamura kavrulmu so an ve salça konur ve üçgen kapatılır. Hamurlar suda ha lanır, üzerine ya da kızdırılmı salça eklenip pi irilir.
ehriye Çorbası	Kaynayan et suyuna tel ehriye, domates ilave edilir. Kavrulmu salça, ya , nane, karabiber ve tuz eklenerek pi irilir.
Un Çorbası (Un A 1)	Kaynayan suya pirinç eklenir. Çorba suyuyla eritilen un karı mı ve süt çorbaya eklenir. Karabiber, tuz ve kızdırılmı ya eklenir.
Tavuk Çorbası	Ha lanan tavuk süzülür, ya ve salça ile karı tırılır. Tuz ve karabiber eklendikten sonra tavuk suyu tekrar ilave edilerek pirinç eklenir. Kızdırılmı ya ve salça eklenerek pi irilir.
Yayla Çorbası	Ha lanıp didiklenen tavukgö sü ile pirinç ha lanır. Yo urt, un ve limon suyu karı mı ve kızdırılan ya , karabiber, nane ve tuz kaynayan çorbaya eklenir.
Kara Çorba	Dövme pi erken ha lanmı fasulye ve nohut ilave edilir. Özle ince ispanak ve kızdırılmı ya , salça, nane ve tuz eklenir.
Pıttırık Çorbası	Tepsiye yayılan unun üzerine ılık su serpilip küçük yuvarlaklar olu acak ekilde tepsi sallanır ve kurutulur. Yuvarlaklar ya ve so anla kavrulur, su, tereya ı, pul biber, tuz ve nane ile pi irilir.
Sütlü Çorba	Su ve pirinç ha lanır. Süt eklenir ve kaynamaya ba layınca tuz eklenir ve çorba ocaktan alınır. ste e göre karabiber eklenir.
Hayır Çorbası (Kamhi)/Nama z Çorbası	Islatılan nohut ve dövme ile et ha lanır. Sürekli karı tırılarak malzemeler muhallebi kıvamına getirilir, üzerine kızgın ya gezdirilerek baharatları ilave edilir.

Ek 1.2: Antalya Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Antalya Valili i, 2022; Çapa, 2020; Türkiye Kültür Portalı, 2022b)

Tarhana Çorbası	Suda eritilen tarhana su ve salça ile ha lanır, içine ha lanmı ye il mercimek, nohut, tereya ı, limon suyu ve tuz eklenerek pi irilir ve kavrulmu sarımsak eklenir.
Kekikli Çorba (Yayla Çorbası)	Bulgur, nohut, süt ve kekik kaynatılır. Tuz, yo urt ve sarımsak ile terbiye hazırlanır ve çorbaya ilave edilir.
Yarpızlı Çorba	Kaynayan suya yarma eklenerek pi irilir ve yarpız ilave edilir..
Yarma Tarhana Çorbası	Yarma, ya ı alınmı ayran ile pi irilir ve kurutulur. Islatılmı fasulye ve nohut ile hazırlanan tarhana pi irilir. Üzerine kavrulmu tereya ı ve kırmızı acı biber eklenir.
Hülüklü (Gülüklü) Çorbası	Kıyma karabiber ve tuz yo rular, nohuttan biraz büyük yuvarlanıp hülük yapılır ve tereya ı ve sıvı ya da kızartılır. çine sırayla rendelenmi domates, salça ve kırmızıbiber ilave edilip kavrulur. Su ve tuz eklenir, kaynayınca ha lanıp ince ince do ranan i kembeler ve ha lanan nohut eklenir. Birkaç dakika kaynadıktan sonra limon suyu ve pirinçler eklenir.

Un Çorbası (Övelemeç Çorbası)	Kızdırılmı tereya ında domates, toz kırmızıbiber ve domates salçası kavrulur. Unun üzerine su serpilir, ovalanarak küçük hamur parçaları elde edilir. Hamurlar kaynayan karı ımına eklenip sürekli karı tırılır. Sarımsak ve limon suyu eklenip bir ta ım daha kaynatılır.
Göce Çorbası (Alaçora)	Tüm malzemeler az suda bir ta ım ha lanır, tekrar su, tuz, salça ya ve biber ilave edilerek yumu ayana kadar pi irilir.
Darı Çorbası	Islatılan darı, su ve tuz ile pi irilir, so utulur, sulandırılmı yo urt ve süzme yo urt ile karı tırılır ve tuz ilave edilir.
Tavuk Çorbası	Ha lanan tavuk eti ufalanır ve kaynamakta olan tavuk suyuna ilave edilir. Ha lanmı nohut, tuz ve pirinç eklenir. Pirinçler pi ince yumurta sarısı ve limon suyu karı ımı eklenir.
Kulak (Mantı) Çorbası	Kıyma, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve fesle en ile mantı içi hazırlanır. Un, yumurta ve su ile mantı hamuru yo rulur ve dinlendirilir. Hamur açılır, kareler halinde kesilir ve ortasına iç konup üçgen ekinde katlanır. Islatılan nohut ve et ha lanır, tuz ve salça ilave edilip sarımsak, limon suyu, kırmızı pul biber, nane/fesle en ve mantılar çorbaya eklenip pi irilir ve üzerine kızdırılmı tereya ı ve kırmızı pul biber karı ımı gezdirilir.
Sütlü Bu day Çorbası	Et ha lanır, bu day ve sütü eklenerek kaynatılır. Ha lanmı nohutlar, karabiber, tahin ve tuz eklenir, pi irilir.
Yelten Tarhanası	Tarhana su ile bulamaç kıvamına getirilir. Kızdırılan ya a domates püresi, salça ve ince do ranmı biberler eklenir. Ku ba ı et ya da kıyma eklenerek pi irilir. Tarhana, taze nane, ezilmi sarımsak, tuz ve ha lanmı nohut çorbaya eklenir. Tatlı toz biber ve tereya ı kızdırılarak çorbanın üzerine gezdirilir.

Ek 1.3: Burdur Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Nas Kazan, 2017)

Ala Çorba (Alaca Çorba)	Islatılan nohut ve fasulye ha lanır, mercimek ve bulgur ilave edilerek kaynatılır. Kızdırılmı tereya ı, salça ve toz biber çorbaya eklenir. Tuz ilave edilerek bir ta ım daha kaynatılır.
Araba ı (Arap A ı)	Ha lanan tavuk eti didilir. Su ile eritilmı un, tavuk suyu ile pi irilerek bulamaç yapılır ve tuz ilave edilerek büyük bir tepsiye dökülür, düzgün yayılır ve so utulur. Kızdırılan ya ile un kavrulur, üzerine tuz, tavuk suyu, kırmızıbiber, tavuk eti eklenerek kaynatılır.
Bulamaç Çorbası	Kıyma kavrulur, ince ince do ranmı so an ve ya ilave edilerek kavrulur ve su ilave edilir. Su ile un karı tırılır ve karı ıma karı tırılarak eklenir.
Bulgur Çorbası	Ya ile so an kavrulur, salça, karabiber, kırmızıbiber, bulgur ve tuz eklenerek pi irilir. Un ve su karı ımı eklenir ve kaynatılır.
Eri te Çorbası	Un, tereya ı ile kavrulur, so uk su veya et suyu ilave edilerek kaynatılır. Tuz ve eri te eklenir ve pi irilir. Üzerine kızdırılmı kırmızıbiber ve ya karı ımı dökülerek bir ta ım kaynatılır.
Eri teli Mercimek/ Mürdümeç Çorbası	Ya ile kıyma kavrulur ve ince do ranmı so an eklenir ve rengi de i inceye kadar kavrulur. Salça, su veya et suyu, tuz ilave edilir. Ha lanmı ye il mercimek ve eri te eklenir ve bir ta ım kaynatılır.
Gelina ı	Tav an veya kaz eti ha lanır, etler küçük parçalara ayrılır. Tereya ı,

	salça, kırmızıbiber ve un ilave edilerek kavrulur. Et suyu ve et eklenir. Koyu kıvamdaki suya un eklenerek un bulamacı/un peltesi yapılır. Su ve tuz kaynatılır. Un bulamacı suya yava yava katılır. Peltele ince tepsiye dökülür, ortası açılır. Tereya ı kavrulur, içine pekmez erbeti karı tırılır, pi irilir. Tepsideki çorbanın ortasına dökülür.
kembe Çorbası	Temizlenen i kembeler ince ince do ranır ve pi irilir. Ya ile un kavrulur. Pi en i kembelerin içine eklenir ve kaynatılır. Limon suyu ya da sirke, dövülmü sarımsak ile servis edilir.
Kulaklı Çorba	Un, su ve tuz ile hamur yo rulur, yufka gibi açılır ve küçük kareler kesilir. çine baharatla yo rulmu kıyma konur ve dört kö esi birle tirilip büzülerek kapatılır. Tereya ı ve salça kavrulur, su ilave edilir. Su kaynayınca mantı eklenir ve pi irilir.
Ö meç Çorbası (Övelemeç, Ovmaç)	Ya ve salça kavrulur, su ile kaynatılır. Yumurta ile un iyice ovu turulur. Kaynayan tencerenin üzerine kalbur/ili tir konularak hazırlanan hamur ovu turulur ve pi irilir.
Paça Çorbası	Paça kaynatılır, un ile ya kavrulur, içine yumurta sarısı ve limon suyu eklenir ve paçaya eklenir. Pi en paçaya ya la kızartılmı kırmızıbiber, dövülmü sarımsak ile limon karı mı veya sirke ilave edilebilir.
Pırasa Çorbası	necik do ranan pırasa ya da kavrulur, un ve salça eklenerek kavrulur. Üzerine et suyu ve tuzu ilave edilerek pi irilir.
Pirinç Çorbası	Pirinç, et suyu ve tuz kaynatılır. Kızartılmı tereya ında salça kavrulur, pirinç karı mına eklenir ve bir ta ım kaynatılır.
Sakalaçarpan Çorba/Sülük Çorbası	Yumurta, süt ve unla hamur yo rulur, ince ve uzun makarnalar kesilir, kaynayan suyun içine atılıp pi irilir. Salça ve tereya ı kavrulur, içine kırmızıbiber ve tuz bir ta ım kaynatılır.
Tarhana Çorbası	Kıyma kavrulur, salça ve do ranmı sarımsak eklenir, üzerine su/et suyu ilave edilerek eritilmı tarhana eklenir, pi irilir ve tuz eklenir.
Tavuk Çorbası (Dü ün Çorbası)	Tereya ı ve un kavrulur, tavuk suyu yava yava ilave edilerek su ve tuz eklenir. Yumurta sarısı ve limon suyu karı tırılır, çorbaya eklenir. nce do ranmı tavuk etleri ilave edilerek bir ta ım kaynatılır.
Tel Çorba	Un, yumurta ve süt yo rularak yumu ak bir hamur yapılır, eri te hamuru gibi açılır ve tel ekilde kesilir. Et suyu veya su kaynatılır, içine eri teler atılır ve bir ta ım kaynatılır. Rendelenmi domates veya salça, tuz ve kızdırılmı tereya ı eklenerek bir ta ım kaynatılır.
Tutmaç	Yumurta, süt, un ve tuz yo rulur, yufka ekinde açılır ve da lanır. Da lanan yufkalar makarna ekinde kesilir ve un ile koyula ıncaya kadar suda pi irilir. Üzerine salçalı, biberli kızartılmı tereya ı eklenir.
Un Çorbası	Ya ile un kavrulur, içine su ve tuz eklenir, pi irilir ve üzerine kavrulmu ya salça karı mı ilave edilir.
Topulak (Topalak, Topalan) Çorba	nce bulgur, un, tuz, nane, karabiber ve su ile iyice yo rulur, küçük parçalar hâlinde yuvarlanır. Do ranmı so an ile ya kavrulur, salça eklenir, su ile kaynatılır. Kaynayan suya hazırlanan topalaklar eklenir ve pi irilir.
Yo urtlu Çorba	Bulgur/yarma, et suyunda pi irilir, suyla ezilmı yo urt, eklenir ve karı tırılır. Tuz ilave edilir ve kaynatılır. Kızdırılmı ya ve nane

	karı mı çorbaya eklenerek bir ta m kaynatılır.
--	--

Ek 1.4: Hatay Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (ahin, 2012)

Kümbetsiye	ri do ranmı et ha lanır. Arpacık so an ve sarımsak kavrulur, iri do ranmı patatesler ve ha lanan et, suyu ile eklenir. çine tuzlu yo urt eklenir ve bir ta m kaynatılır. Kızdırılmı ya nane karı mı ilave edilir.
To ga Çorbası	Dövme bu day ha lamaya bırakılır. Ayran kıvamına getirilen yo urt ve un karı mı ile do ranmı ıspanaklar dövmeye eklenir, pi irilir ve so utulur.
Yo urt A 1	Köfte hamuru hazırlanır, misket büyüklü ünde yuvarlanır. Ha lanmı nohut ve pirince tuzlu yo urt eklenerek kaynatılır, köfteler eklenir. Kızdırılmı tereya ı ve nane ile kaynatılır.
Ek i A 1	Islatılan köftelik bulgura kimyon, un, salça, so an eklenir, iyice yo rulur. Kıyma, so an, tuz ve ya kavrularak köfte içi hazırlanır. çine ceviz içi ve karabiber eklenerek kavrulur ve so utulur. Kıyma ve bulgur ile hazırlanan köfte hamuru ceviz büyüklü ünde yuvarlanır. So an ve sarımsak ya da kızartılır, üzerine salçalı su, domates ve nane eklenerek çorbanın suyu hazırlanır ve içine hazırlanan köfteler atılarak pi irilir.
Tuzlu Yo urt Çorbası	Pirinçler ha lanır, sarımsak ve tuzlu yo urt eklenerek kaynatılır. Özle ince tereya ı ve kırmızıbiber eklenir.
Mahulta	Kırmızı mercimek ha lanır, kimyon, tuz ve biber eklenir. So an ve tereya ı kavrulur, çorbaya eklenerek kaynatılır. Üzerine kavrulmu sıvıya , pul biber ve nane karı mı eklenir.
Aya Köfteli Çorba	Köftelik et macun haline getirilir, içine tuz ve karabiber eklenerek yo rulur. salça yardımı ile misket büyüklü ünde yuvarlanır ve sıvı ya da kızartılır. Pirinç ile salça az ya ile kavrulur ve üzerine su eklenir ve kaynatılır.
i börek	Pirinçler ha lanır, içine tuzlu yo urt eklenerek kaynatılır. Yöreye has apkalı mantı, kaynayan çorbaya eklenir ve pi meye yakın nane eklenir. Tereya ı ve pul biber kızdırılarak çorbaya eklenir.
Ek ili Çorba	Kaynayan dövmeye ha lanmı nohut ve lahana eklenerek pi irilir. Sarımsak, ya ve salça kavrulur ve çorbaya eklenir.

Ek 1.5: Isparta Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Isparta 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2014)

Bu day Di (Top) Tarhana Çorbası	Islatılan top tarhanaya ha lanmı nohut/börülce ilave edilerek kaynatılır. Salça ve tereya ı kızdırılır çorbaya eklenir.
Bulamaç Çorbası	Tereya ı ile un kavrulur, üzerine so uk su/so uk et suyu ilave edilir. Tuz ve ha lanmı bulgur ilave edilerek kaynatılır. Tereya ıyla kavrulan pastırma bulamaca eklenir. Üzerine kızartılmı kaymak ya ı ve pul biber gezdirilir.
Bulgur Çorbası	Kızartılan pastırma su ile pi irilir, içine tuz, bulgur, nohut ilave edilir ve üzerine kırmızı pul biber eklenir.
Do ga (Toyga) Çorbası	Bulgur et suyu ya da suda ha lanır. Yo urt, un ve yumurta sarısı çirpılarak bulgura eklenir. Üzerine tuz, kızartılmı kaymak ya ı

	veya tereya ı, karabiber ve nane eklenir.
Göce Tarhanası Çorbası	Islatılan top tarhanaya su ve ayran kıvamına getirilen yo urt ilave edilir. Pi ince tuz ve kızartılmı kaymak ya ı eklenir.
Keklik Çorbası	Keklik eti ha lanıp, didilir. Un, sıvı ya da kavrulur, üzerine et suyu ve ehriye ilave edilir. Daha sonra didilmi keklik eti ve tuz eklenir, üzerine kızdırılmı salçalı ya dökülür.
Kırmızı Mercimek Çorbası	Ya ile do ranmı so an kavrulur. Su, rendelenmi patates, mercimek ve tuz ilave edilir ve pi irilir.
Lo usa Çorbası	Yıkanan pirinç su ve tuz ilave edilerek pi irilir. Üzerine kızdırılmı kaymak ya ı ilave edilir.
Meyane Çorbası	Ya ve un kavrulur, so uk su ilave edilerek karı tırılır ve tuz eklenip pi irilir, üzerine kırmızı pul biber eklenir.
Ovmaç (O maç) Çorbası	Geni bir taba a alınan unun zerine su serpilir. Un tane tane oluncaya kadar parmak uçlarıyla karı tırılır. Salça ve ya kavrulur, üzerine su eklenip kaynatılır ve ovalanan un tanecikleri ve tuz ilave edilir. Pi en çorbaya kızdırılmı kaymak ya ı ya da tereya ı eklenir.
Patates Çorbası	Do ranan patatesler ha lanır, tuz eklenir. İlyınca ezilmi yo urt, kızartılmı kaymak ya ı, karabiber ve kırmızı pul biber eklenir.
Sakala Sarkan Çorbası	Tereya ında domates salçası kavrulur, içine ha lanmı ye il mercimek, ev eri tesi ve tuz eklenerek kaynatılır. Üzerine kızartılmı kaymak ya ı eklenir ve bir ta ım daha kaynatılır.
Sütlü Çorba	Süt kaynatılır, göce unu ilave edilir ve pi irilir. Ha lanıp ezilmi nohut eklenir ve bir ta ım daha kaynatılır. Üzerine kırmızı toz biber ilave edilir.
Tavuklu Dü ün Çorbası	Tavuk ha lanırken pirinç ilave edilir. Pi en tavuk eti ince uzun parçalara ayrılır. Un, limon suyu ve yumurta sarısı çırpılarak kaynayan karı ıma eklenir. Üzerine eritilmi tereya ı ve ince do ranmı maydanoz ilave edilir.
Toz Tarhana Çorbası	Islatılan toz tarhanaya su ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya ı ve kırmızıbiber eklenir.
Tutmaç (Tutma) Çorbası	Un, yumurta ve tuz ile yumu ak bir hamur yo rulur, yufka ekinde açılır, minik kareler halinde kesilir ve kurutulur. Kurutulan tutmaçlar kaynayan tuzlu suya eklenir ve so uyunca yo urt ilave edilir. Üzerine kızartılmı kaymak ya ı gezdirilir.

Ek 1.6: çel (Mersin) Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları (Tarsus Belediyesi, 2022)

Yüksük Çorbası	Un, su, tuz ve yumurta ile hamur yo rulur ve dinlendirilir. ç harç malzemeleri hazırlanır. Dinlenmi hamur açılarak küçük karelere kesilir, içine kıymalı harçtan konur ve bohça ekinde kapatılır. Su ve nohut kaynatılır, içine hazırlanan bohçalar atılıp pi irilir. Üzerine kızdırılmı ya , salça, nane ve limon suyu karı ımı eklenir.
Topalak Çorbası	Bulgur, irmik, un, salça, tuz, kimyon ve su ile sert bir hamur yo rulur ve fındık büyüklü ünde köfteler hazırlanır. Ha lanan et didilir ve salça karı tırılır. Et suyuna nohut didiklenen et ve bulgur köfteleri eklenip pi irilir. Üzerine kuru nane serpilir.
Araba ı	Kaynayan tavu a salça eklenip pi irilir, içine ya ile kavrulmu

Çorbası	domates salçası ve biber eklenir. Un ve tereya ı kavrulur, so utulur ve didiklenen tavuk eti ile tavuk suyuna eklenir. Kırmızıbiber ve karabiber ve limon suyu eklenir. Kaynayan suya un ilave edilerek muhallebi kıvamına getirilir, düz bir tepsiye alınıp so utulur ve baklava dilimi biçiminde kesilir.
Lepe	Ya ve salça ile do ranan patates, domates ve so an kavrulur. Üzerine su ve bulgur ilave edilip pi irilir.
Tatar Çorbası	Yumurta, tuz, su ve un ile hamur yo rulur ve dinlendirilir. Yufka ekinde açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Kavrulmuş so an, kıyma ve tuzdan yapılan harç hamurların ortasına konarak üçgen ekline kapatılır ve kaynayan et suyuna atılıp pi irilir. Ya , salça ve nane kızdırılıp çorbanın üzerine dökülür.

Ek 1.7: Kahramanmara Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Küpelikılıç, 2013)

Tarhana Çorbası	Islatılan tarhana pi irilir. Tuz eklenir, üzerine ya da pembele tirilmi sarımsak, nane ve kırmızıbiber dökülür.
Un Tarhana Çorbası	Et suyu/sade su kaynatılır, ıslatılmı tarhana ile pi irilir. Çırpılmı yo urt ve istenilen et çe idi ilave edilip tuz eklenir. Üzerine ya da kızdırılmı sarımsak, nane ve biber karı mı dökülür.
Tatlı Tarhana Çorbası	Pi irilmı kırık dö me az yo urtla karı trılıp ek itmeden bezlerin üstüne serilip kurutulur. Daha sonra ıslatılan tarhana pi irilir. Tuz, ya ve biber eklenir.
Un Topak Tarhanası	Un geni bir kaba konur ve su serpi tirilir. Topaklanan parçalar ovalanır ve yarı unlu hamur ruloları yapılp kaynayan tavuk suyuna eklenir. Didilmı tavuk eti ve tuz da eklenip pi irilir. Üzerine ya da kızdırılmı kırmızıbiber gezdirilir.
Toyga Çorbası (Do a Çorbası/Bulama)	Islatılmı dö me pi irilir, ha lanmı nohut ve çırpılmı yo urt eklenir. Üzerine ya da kızdırılmı nane, kekik ve biber dökülür.
Pirinçli Yayla Çorbası	Pirinç lapa pi irilir, içine çorbalık et ve et suyu çe idi ilave edilip pi irilir. Çırpılmı yo urt çorbaya eklenip üzerine kızdırılmı ya , nane ve kırmızıbiber gezdirilir.
ehriyeli Pirinç Çorbası	Yo urt, un ve yumurta çırpılıp kaynatılır. çine hazırlanmı minik köfteler, ya , tuz ve kavrulmuş ehriye eklenip pi irilir. Üzerine ya da kızdırılmı nane ve biber dökülür.
Davutpa a Çorbası	Ya ile kıyma, so an, kırmızıbiber, biber salçası, karabiber kavrulur, pirinç ve su eklenip kaynatılır. Nohut, sulandırılmı yo urt ve tuz eklenip ya da kızdırılmı nane gezdirilir.
Un Çorbası	Un iyice kavrulur, ha lanmı didilmı et, et suyu, tuz, karabiber, kırmızıbiber, defneyapra ı ilave edilip kaynatılır. Süzölmü yo urt kaynatılır, süt eklenip çorbaya ilave edilir. Tuz, kavrulmuş fıstık ve kızdırılmı nane, biber eklenir.
Yo urtlu Ülemeç Çorbası	nce kıyılmı so an ve kıyma kavrulur, karabiber, kırmızıbiber, irmik, yumurta, tuz ve un ilave edilerek yo rulur. Hazırlanan hamur yuvarlanıp uzun parçalar yapılp ve küçük küçük kesilir. Yapılan ülemeç taneleri ha lanır, nohut ve çırpılmı yo urt ilave edilir. Üzerine ya da kızdırılmı nane ve kırmızıbiber gezdirilir.

Sütlü Çorba	Pirinç veya bulgur, tuz ve su ile ha lanır, süt ilave edilip pi irilir.
ehriye Çorbası	Su ile salça ve un çırpılır, kavrulmu ehriye et suyu, çorbalık et eklenip kaynatılır, tuz eklenir, üzerine kıyılmış maydanoz, kırmızıbiber, karabiber ilave edilir.
Pirinç Çorbası	Pirinç ha lanır. Suda çözünen salça, didilmi tavuk ve suyu eklenir. Tuz eklenip üzerine ya da kızdırılmış pul biber ve ince do ranmı maydanoz ilave edilir.
Domates Çorbası	Un ve ya kavrulur, et suyu, pi irilerek koyula tırılmış domates sosu, çorbalık et eklenip pi irilir. Üzerine ya da kızdırılmış pul biber gezdirilir.
Dö meli Mercimek Çorbası (Bo ora)	Islanmış dö me, mercimek ve salça ha lanır. Ya da ince do ranmı so an pembele tirilir, nane ve kırmızıbiber ile birlikte çorbaya eklenir.
Mercimek Çorbası	Mercimek, so an, sarımsak, pirinç/bulgur, patates ve salça ha lanır. Pi tikten sonra süzülür, et suyu/sade su ile seyreltilir. stenilen et ve tuz eklenir ve kaynatılır. Üzerine kızdırılmış ya , nane, kırmızıbiber ve karabiber karı mını ilave edilir.
Ek i Bazlama Çorbası (Ka abine)	Dö me ve mercimek ha lanır. Az pi mi bazlamalar eri te gibi ufak ufak kesilir, nohutla birlikte tencereye ilave edilip pi irilir. So an kavrulur, salça, et suyu, nane, sarımsak kaynatılıp çorbaya ilave edilir. Tuz ve ek i eklenir.
Melengiç Çorbası	Islatılmış dö me pi irilir, ha lanmış nohut eklenir. Kavrulmu ve dövülmü melengiç süzülür ve çorbaya eklenir. Tuz ilave edilir.
Tutmaç Çorbası (Eri te Çorbası)	nce do ranmı so an kavrulur. Salça ve ha lanmış mercimek eklenip suyu ayarlanır, eri te gibi do ranmı bazlamalar da eklenerek bir süre kaynatılır. Tuz, ek i eklenip çorbanın üzerine nane, kırmızıbiber ve kekik gezdirilir.
Ek ili i Börek Çorbası (Salçalı Mantı)	Un, yumurta, tuz ve süt ile katı bir hamur yo rulur. Kıyma, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve ince kıyılmış so anla harç hazırlanıp mantı yapılır. Su ile pirinç pi irilir. nce do ranmı so an, ya ve salça kavrulur, su veya ku ba ı etin suyu ilave edilir. Daha sonra pi irilmi pirinç, mantı ve ha lanmış et ilave edilir. Pi en mantılara sarımsak, tuz ve ek i eklenir. Üzerine ya da kavrulmu kırmızıbiber ve nane gezdirilir.
Ek ili Kara Çorba (Malhıta Çorbası)	Islatılmış kuru baklagiller ha lanır ve istenilen çorbalık et çe idi ilave edilir. Et suyu, ek i ve tuz eklenip kaynatılır. Ya da pembele tirilen so an, salça, nane, karabiber, pul biber karı mını kaynatılarak çorbanın üzerine dökülür.
Ek ili Çorba	Islatılan dö me, mercimek ve so an pi irilir. Ha lanmış nohut ve salça eklenip kaynatılır. Tuz ve ek i ilave edilip üzerine kızdırılmış ya ve nane gezdirilir.
Isırgan Çorbası	Pirinç pi irilir, tuz ve su eklenir. Isırgan ilave edilip bir iki ta ım kaynatılır. Üzerine kızdırılmış ya ve kırmızıbiber gezdirilir.
Kömeç Çorbası	Dö me pi irilir, do ranmı kömeç (ebe gümeçi) eklenir ve kaynatılır. Üzerine kızdırılmış ya ve biber eklenir.
Çiri Çorbası	Bulgur, mercimek ve so an pi irilir. nce do ranmı çiri otu ilave edilip tuz eklenir. Üzerine eritilmiş taze ya dökülür.

Tir ik Çorbası (Dilik Çorbası)	Islatılan kuru baklagiller ha lanır, çorbalık et çe idi ve et suyu ilave edilir. Ek i ve tuz ile kaynatılır. Ya ile so an, salça, nane, karabiber, pul biber kavrulur ve çorbaya eklenir.
Muha erli Mantar Çorbası	So an ve göbelek ya da kavrulur. Salça eklenip kavrulur. Islatılmı muha er, pirinç, su ilave edilip kaynatılır. Sebze ve tahıllar pi ince üzerine kırmızıbiber ve karabiber eklenir.
Kazaya ı Çorbası	Do ranmı kazaya ı, bulgur ve tuz kaynatılır. Ya da pembele tirilen so an, salça, su ve ek i ilave edilir pi irilir.
Sebzeli Bulgur Çorbası	Sırasıyla ince do ranmı so an, patlıcan ve rendelenmi domates eklenip ya ile kavrulur. Bulgur, su ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine ince kıyılmı maydanoz ve kırmızıbiber ilave edilir.
kembe Çorbası	Temizlenen i kembe limonlu ve tuzlu suda bekletilir. Islatılmı nohut ile pi irilir. Un ve su karı tırılıp çorba suyuna eklenir. Do ranmı i kembe parçaları, tuz, ek i ve sarımsak ilave edilir. Üzerine ya da kızdırılmı nane, kırmızıbiber gezdirilir.
Bulgur Çorbası	Mercimek az pi irilir, bulgur eklenip pi irilir. Tuz, ya da pembele tirilmı so an ve kırmızıbiber ilave edilip pi irilir.
Dü ürcük Çorbası	nce do ranan so an ve dü ürcük pi irilir. Et suyu ya da su eklenip üzerine kızartılmı ya ve biber ilave edilir.
Et Paça Çorbası	Et ha lanır, so an, karabiber, kırmızıbiber, salça, sirke, defneyapra ı, tuz ilave edilip pi irilir. Et, et suyu, nohut kaynatılır, dövülmü sarımsak ilave edilir. Ek i ve tuz eklenip üzerine kızdırılmı ya ve nane gezdirilir.
Kelle Paça Çorbası	Ba ve ayaklar pi irilir, etleri ayıklanır. Sarımsak, so an, patates, limon, karabiber eklenip pi irilir. Ek i ve tuz eklenip üzerine ya da kızdırılmı nane ve kırmızıbiber ilave edilir.

Ek 1.8: Osmaniye Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (nce, 2017)

To ga Çorbası	Yo urt, yumurta, un ve su çırpılıp kaynatılır, içine ha lanmı nohut ve dövme eklenir. Do ranmı taze nane ve ıspanak ilave edilerek pi irilir. En son so uk su eklenir.
Çakıldaklı Çorba	Islatılan dövme, nohut ve kuru fasulye ha lanır, sırasıyla taze fasulye, ye ilbiber, domates püresi, ye il mercimek ve kabak eklenip pi irilir. Sıvıya ile biber ve domates salçası kavrulur, pul biber, ezilmı sarımsak ve nane ilave edilip çorbaya eklenir. Sumak/turunç ek isi de eklenip kaynatılır.
Yüksük Çorbası	Yumurta, tuz ve su ile sert bir hamur yo rulup dinlendirilir. Açılan hamurdan 2 cm'lik kare kesilir ve içine kıymalı harç yerle tirilerek kurutulur. Su kaynatılır, içerisine ha lanmı nohut, salça, sumak/turunç ek isi ve kesilen hamurlar eklenip pi irilir. Ya ile domates ve biber salçası kavrulur, kuru nane ve pul biber ilave edilip çorbaya eklenir.
Tir ik Çorbası	Suda bekletilen tir ik otu, dövme ve nohuda ayran eklenip üzerine un ilave edilip mayalandırılır. Daha sonra üzerindeki un alınıp pi irilir ve tuz eklenir.
Etlı A ure	Islatılan nohut, dövme, fasulye ve et ha lanır, içerisine kuru üzüm, do ranmı so an, sıvı ya , biber salçası, toz biber ve karabiber sosu ilave edilip pi irilir.
Kelle Paça	Temizlenen kelle ha lanır, içine tane karabiber, ekme içi, so an

Çorbası	ve tuz ilave edilip pi irilir. Pi en çorbaya sarımsak, sıvı ya , sumak ek isı eklenir. Üzerine sıvı ya , biber salçası, pul biber, kuru nane ile hazırlanan sos dökülür.
Ek ili Köfte Çorbası	Bulgur, irmik, tuz ve su karı tırılıp bekletilir. çerisine biber salçası, pul biber ve kimyon ilave edilip yo rulur ve misket büyüklü ünde yuvarlanır. Su kaynatılır, içerisine et suyu, ha lanmı nohut, pirinç, domates salçası ve tuz eklenir. Daha sonra köfteler eklenip pi irilir. Üzerine sıvı ya da kavrulmu nane, biber salçası ve pul biber ile hazırlanan sos dökülür.
Dövmeli Yo urtlı Çorba	Tuzlu suda ıslatılan dövme kaynayan suda ha lanır. Do ranmı ıspanak/kabak ilave edilip pi irilir. Üzerine çırpılmı yo urt eklenir.
Tutmaç Çorbası	Un, su ve tuz ile hamur yo rulur, bazlama gibi kalın açılır ve hafifçe pi irilir. Pi irilen hamur eri te boyutunda kesilir ve kurutulur. Yıkanan mercimek kaynatılır, içerisine domates salçası ilave edilip pi irilir. Daha sonra eri te eklenir. Kavrulan domates ve biber salçasına pul biber, dövülmü sarımsak ve kuru nane eklenip sos hazırlanır ve çorbanın üzerine dökülür.
Mahluta (Maluta) Çorbası	Sıvı ya , tereya ı, salça, so an ve baharatlar kavrulur. Pirinç ve mercimek karı ımı ilave edilip pi irilir. çerisine sıcak su eklenip kaynatılır. Tuz eklenip bir iki ta ım kaynatılır.
Tarhana Çorbası	Islatılan tarhana pi irilir, içerisine et suyu ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Sıvı ya , kuru nane ve pul biberle sos yapıp çorbanın üzerine dökülür.
Mercimek Çorbası	Kaynayan su içerisine kırmızı mercimek, pirinç, patates, so an, havuç ve domates eklenip pi irilir. Tuz ilave edilip malzemeler ezilir ve bir ta ım kaynatılır. Biber salçası, domates salçası, pul biber, kuru nane ve sıvı ya ile sos hazırlanıp kaynayan çorbaya ilave edilir.
Yo urt Çorbası	Kaynayan suya pirinç eklenip pi irilir. çerisine yumurta, un ve yo urt karı ımı ilave edilip kaynatılır. Tereya ı ve nane ile sos yapıp çorbanın üzerine dökülür.
Ayrınlı Çorba	Kaynayan suya ıslatılmı dövme ve dövülmü mısır eklenip pi irilir. Pi en çorbaya yo urt ilave edilir. Üzerine kuru nane, ye il nane/yarpuz ilave edilir.
Sütlü Çorba	Kaynayan suya pirinç eklenir ve pi irilir. Daha sonra süt ilave edilir. Bir iki ta ım kaynatıldıktan sonra tuz eklenir.

Ek 2: Do u Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 2.1: A rı Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Belli ve Belli, 2018)

Katı A 1 (So uk Çorba)	Bulgur/pirinç, lepe, ya ve su ha lanır. Daha sonra kazaya ı, salmanca, dereotu ve maydanoz eklenip pi irilir ve tuz eklenir. Ha lanmı ve so utulmu kemikli et, çırpılmı yo urt ile karı tırılır ve çorbaya eklenir.
Pirinçli Kazaya ı A 1	So an kavrulur, su ve tuz eklenir. çerisine yıkanmı pirinç ve do ranmı kazaya ı ilave edilir. Üzerine yo urt dökülür.
Pı ruk	Tereya ı ile un kavrulur, içine tuz, et suyu/su ilave edilerek

	pi irilir.
Eri te A 1 (Kesme A 1)	Tereya 1/sarıya ile so an kavrulur, içine et suyu ve tuz eklenir. Daha sonra ha lanmı ye il mercimek ve su eri tesi eklenip pi irilir. Son olarak ezilmi kurut ilave edilir. Üzerine nane, reyhan/ tarhun eklenir.
Hörre	Sarıya ile un kavrulur, yava yava su ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenir. Üzerine ya da eritilen salça gezdirilir.
Süt Hörresi (Sütlü Bulgur A 1- ile A 1)	Kaynatılıp so utulan sütün içine bulgur, un ve tuz eklenip pi irilir.
Evelik A 1	Bulgur, ha lanmı ma , kuru erik, su ve tuz kaynatılır. içine ince ince do ranan evelik ve sulandırılan kurut eklenir. nce ince do ranmı so an, sarıya ile kavrulur ve kaynayan çorbaya eklenir.
Keleco	Bulgur, ha lanmı nohut, kemikli kavurma, tuz ve sıcak su kaynatılır. çine patates ve sulandırılan kurut eklenir. So an, tereya 1 ve sarıya da kavrulup tuz eklenir ve pi en çorbanın üzerine gezdirilir.
Helim A 1	Islatılmı den, ye il mercimek, kuru fasulye/nohut ayrı kaplarda ha lanır ve daha sonra birlikte kaynatılır. So an tereya 1/sarıya da kavrulur, üzerine salça ve un ilave edilip çorbaya eklenir.
Arpa Yarmalı Sebze A 1	Kemikler kaynatılır, içine ıslatılmı arpa yarması, lepe, ye il mercimek ve bulgur eklenip pi irilir. Üzerine tereya 1/ sarıya ve tuz eklenip kaynatılır. Su ile çırpılan un katı bir kıvama getirilip çorbaya ilave edilir. Üzerine do ranmı evelik, kuzukula 1, maydanoz, dereotu eklenip kaynatılır. Çorba pi tikten sonra, üzerine zıre k üzümü konulur.
Bulgur A 1 (Boz A)	Bulgur, su ve tuz kaynatılır, patates eklenip pi irilir. Sarıya da kavrulmu so an, tarhun, ki ni ve maydanoz eklenir.
Gıraradev	Kaynayan yarmaya çırpılmı un, yumurta, ayran ve tuz ve hazırlanan küçük fındık köfteler eklenip pi irilir.
Bozpört	Kemikli koyun eti, so an, sarıkök, tuz ve su eklenip kaynatılır.
Tavuk Çorba	Parçalara ayrılan tavuk kaynatılır, tavuk parçaları alınır ve suyuna pirinç, bulgur/ ehriye eklenip pi irilir.
Borc Çorbası	Ku ba 1 do ranan dana eti, so an ve tereya 1 kavrulur. Üzerine do ranmı lahana yapra 1 ve tuz eklenip pi irilir. Tereya 1 ve un kavrulur, içine havuç ve patates eklenip pi irilir ve kavrulmuş ku ba 1 ete ilave edilir. Tuz ve su eklenip pi irilir.
Kırmızı Mercimek Çorbası	So an ve tereya 1/sarıya kavrulur, mercimek, tuz ve sıcak su eklenip pi irilir.
Ma Çorbası	Islatılan nohut, yarma ve ma kaynatılır. Sarıya/ tereya ında so an kavrulur. Kaynayan karı ma tuz ve sıcak su eklenip pi irilir.
Lahana (Kelem) Çorbası	Do ranan lahana yapra 1, kemikli koyun eti, pirinç/bulgur, tuz ve su pi irilir. Eritilmi kurut, kavrulmu so an, pi en çorbanın üzerine eklenir.
Çiri A 1 (Gulik A 1)	Çiri (gulik) ha lanır ve ince ince do ranır. Tereya 1 ile un kavrulur, içine süt, tuz, kemik suyu/et suyu ilave edilip pi irilir. Üzerine do ranmı çiri ler ve maydanoz eklenir.
Sütlü A	Pi irilen dö me, bulgur/pirincin içine süt eklenip pi irilir ve tuz

	ilave edilir.
Kurut A 1	Ha lanmı bulgur/pirinç, nohut/lepe ve ezilerek sulandırılan kurut kaynatılır. Üzerine tuz ve sarımsak eklenip çorba pi meye yakın kavurma eklenir ve bir ta ım kaynatılır.
Ayran A 1 (Gendime A 1 – Yarma A 1)	Yarma ha lanır, içine ezilerek sulandırılan kurut, yumurta ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine kekik, nane, evelik ve yarpuz eklenir.
Ebegümeçi A 1	Bulgur, su ve tuz kaynatılır. Üzerine ezilerek sulandırılan kurut eklenir. Üzerine do ranmı ebegümeçi ve sarıya /tereya ında kavrulan so an eklenip pi irilir.
Ku ekme i A 1	Bulgur, su ve tuz kaynatılır. Üzerine ku ekme i do ranır. Sarıya /tereya ında kavrulan so an eklenip pi irilir.
Sabah A 1	Ha lanan yarma ve suyu, et, tuz ve su pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya ı/sarıya gezdirilir.
Perzana	Bulgur, et/kemik suyu, kuru erik, maydanoz ve sarıya kaynatılır. Pi meye yakın tuz konur. Su ile ezilmi un ve çırpılmı yo urt ve yumurta karı ımı pi en çorbaya eklenir.
Paça	Paçalar pi irilir. çine tuz eklenir ve üzerine sarımsaklı sirke/limon suyu ilave edilir.
kembe	Do ranan i kembe kaynatılır, tuz eklenir. Üzerine sarımsaklı sirke/limon suyu eklenir.
Kelle – Paça	Kelle ve paçalar pi irilir. En son tuz eklenir. Üzerine sarımsaklı sirke/limon suyu ilave edilir.
Poç (Poççik) Paçası	Poçlar pi irilir, bütün so an ve yarma, patates ve havuç eklenip pi irilir. Sarımsaklı sirke/limon suyu ilave edilir.

Ek 2.2: Ardahan Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Keskin ve Çontu, 2019; SERKA Kalkınma Ajansı, 2022)

Cincar (Isırgan) Çorbası	Isırgan otu ha lanır, süzülür ve ince ince do ranır. çine sulandırılan un, ufalanın tulum peyniri, so an ve tuz eklenip kaynatılır. Çırpılmı yumurta temperlenip çorbaya eklenir.
Ayrana 1	Islatılan bu day ve nohut ha lanır. çine çırpılmı yo urt ve tuz tepelenip eklenir ve pi irilir.
Helle A 1	Tereya ında kavrulan una yava yava su ilave edilip ezilir. Tekrar pi irilip tuz eklenir. Üzerine kırmızıbiber ve nane serpilir.
Hörre A 1	Tereya ı ile un kavrulur. Üzerine su, tuz ve karabiber ilave edilip pi irilir. Tereya ı ve salça kavrulup çorbaya eklenir.

Ek 2.3: Bingöl Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Irmak, 2019; Bingöl Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Germ (Ayran) Çorbası	Ayran, un, tuz ve yumurta sarısı karı tırılır. Ha lanmı nohut ve dövme ilave edilip pi irilir, üzerine pune dalı konur.
Germa Ke k Çorbası	Ek itilen ayran kaynatılır, dövme ve nohut ile pi irilip so utulur, köfte büyüklü ünde hazırlanır ve pünez otu eklenip kurutulur. Kurutulan ke k, un, yumurta ve tuz ile pi irilir.
Kıjı Çorbası	So an, domates salçası, tuz ve kıjı kavrulup sıcak su ve bulgur eklenip pi irilir.
Tutmaç	Un, tuz ve su ile hamur yo rulur, yufka gibi açılır ve kesilir.

Çorbası	Yo urt ve su kaynatılır, kesilmi yufkalar ve kavurma eklenip pi irilir. Anı otu ve tereya ı kızdırılıp ilave edilir.
Yeling/Guluk Çorbası	So an ve domates salçası kavrulur. Daha sonra ince do ranmı yeling otu, bulgur ve su ilave edilip pi irilir.

Ek 2.4: Bitlis Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Bitlis ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü 2022; Keskin ve Çortu, 2019; Ahlat Kaymakamı ı, 2022)

Av or Çorbası	Büryandan akan ya lar bir kabın içinde biriktirilir. Bu suyun içine pi irilmi ya sız et eklenerek çorba yapılır.
Mi ev i	Mercimek, pirinç, so an, tuz, biber ve domates pi irilir. Tereya ı ve nane yakılıp çorbaya eklenir.
Ayran A ı	Ya lı ayran çırpılır, dövme ilave edilip tandırda kaynatılır, içerisine kabak eklenip pi irilir. Tuz ilave edilir ve so utulur.
Sütlü Bulgur Çorbası	Suda kaynatılan bulgur, kaynamı süte eklenip pi irilir.
Eri teli Bulgur Çorbası	Tereya ı kızdırılır, salça, su, tuz, eri te ve bulgur eklenip pi irilir.
Bezirgan Çorbası	Kaynayan suya dövülmü sarımsak ve tereya ı eklenir. Tabaklara kuru ekmek do ranıp pi en çorba üzerine eklenir.

Ek 2.5: Elazı Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Yıldırım ve di erleri, 2018; Elazı ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2021)

Yarpuzlu Ayran Çorbası	Ha lanmı dövme, ayran ve un kaynatılır, ha lanmı nohut ve yarpuz eklenip pi irilir. Pi ince tuz eklenir ve so utulur.
Sebzeli Bulgur Çorbası	Ya ile so an, salça, domates ve biber eklenip kavrulur. Pul biber, su ve tuz ile kaynatılır. Bulgur eklenip pi irilir.
Taze Fasulye Çorbası	Küçük verev do ranan fasulyeler, so an ve salça ya da kavrulur. Su, tuz, pul biber ve bulgur ilave edilip pi irilir.
Kelle Paça Çorbası	Kelle ve paçalar ha lanır, etleri ayıklanıp do ranır ve tuz eklenerek tekrar pi irilir. Sarımsak ve sirke eklenebilir.
Kurutlu Çorba	Kurut ayranına un eklenip karı tırılır. çine ha lanmı dö meler suyu ile ilave edilip pi irilir ve tuz eklenir. Kızdırılan tereya ı, nane ve pul biber eklenir.
Lobik Çorbası	So an tereya ında kavrulur, salça eklenir ve kavrulur. Su eklenir, kaynayınca dövme ilave edilir. Pi meye yakın yarı ha lanmı lobikler ve tuz eklenip pi irilir.
Pü ürük Çorbası	So an, salça ya da kavrulur, su ve tuz eklenip kavrulur. Unun üzerine su serpi tirilerek topalak yapılır ve kaynayan suya eklenip pi irilir. Üzerine nane ve pul biber eklenir.
Muka erli Eri te Çorbası	Sırasıyla tereya ı, so an, kavurma ve salça kavrulur, üzerine tuz ve su eklenip kaynatılır. Daha sonra muka erler eklenir pi ince nane ve eri teler ilave edilerek pi irilir.
Borani Çorbası	Küçük do ranmı pirpirimler az su ile ha lanır ve so utulur. Üzerine dövülmü sarımsak ve ayran eklenip karı tırılır.
Ayranlı Köfte Çorbası	Bulgura sıcak su ve tuz eklenip bekletilir. Yumu ayınca un eklenip yo rulur ve misket eklinde küçük köfteler yapılır. Kaynayan tuzlu suya atılıp pi irilir. So uyunca üzerine sarımsaklı

	yo urt eklenir.
Anama 1	So an, kavurma, salça ve tereya ı kavrulur, su eklenip kaynatılır. Ha lanmı mercimek, lobik, dövme ve nohut eklenip pi irilir. Tuz eklenir.
Ayrınlı Tarhana Çorbası	Islatılmı tarhana kaynatılır, yo urt eklenip biraz daha kaynatılır. Ya , nane ve pul biber kızdırılıp çorbaya eklenir.
Tutmaçlı Çorba	Mercimekler ha lanır, tutmaç eklenip pi irilir. Yumurta sarısı, un, yo urt ve limon suyu temperlenip çorbaya eklenir. Üzerine kızdırılmı tereya ı ve kuru nane eklenir.
Umaçlı Çorba	Un, tuz ve su ile sert bir hamur yo rulur, yuvarlanır ve küçük parçalar hâlinde kesilir. Börülce ve mercimek ha lanır, içine hazırlanan parçalar ve tuz eklenir. Üzerine kavrulmu so an, salça ve reyhan ilave edilir.
Haspirli Harput Çorbası	Islatılmı nohut ve dövme ha lanır, içine çırpılmı yo urt, tuz, su ve yumurta karı ımı eklenip kaynatılır. Tereya ında kavrulmu so an eklenir ve pi irilir. Ha ir otu ve tereya ı kavrulup çorbaya ilave edilir.
Kirli Çorba	Tereya ında kavrulmuş so an ve salçaya ha lanmı nohut, dö me, fasulye, su ve tuz eklenip pi irilir.
Kakırdaklı Lapa Çorbası	Bulgur ha lanır, üzerine tereya ında kavrulmuş so an ve kakırdaklar ilave edilip pi irilir ve tuz eklenir.
Süt Çorbası	Sütün içerisine bulgur ilave edilip pi irilir ve tuz eklenir.
Mırmırık Çorbası	So an tereya ında kavrulur, un ilave edilip tekrar kavrulur. Üzerine toz biber, muka er ve bulgur eklenip kavrulur. Sıcak et suyu ve tuz eklenip kaynatılır.

Ek 2.6: Erzincan Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Sezgin Ceyhun ve Onur, 2017; Keskin ve Çontu, 2019)

Kesme Çorbası	A 1	Tereya ı ile so an, salça ve pul biber kavrulup ha lanmı mercimek ve su eklenip kavrulur. Eri te, su, tuz kuru reyhan/tarhan otu ilave edilip pi irilir.
Ayrınlı Çorba	A 1	Bu day ha lanır, üzerine yumurta, un ve so uk su karı ımı eklenir. Kıyma, tuz ve karabiberle hazırlanan köfte ve so an tereya ında kavrulur, çorbaya eklenir. A otu ve tuz eklenir.
Herle Çorba	A 1	Un ve tereya ı kavrulur, sıcak su eklenir içinde küçük un toparlanmaları olu turulur. Baharat ve tuz eklenir.
Hokkırı		Un, tuz, yumurta ve su yo rulur, küçük toplar yapılır. Tereya ı, so an ve salça kavrulur, içerisine pastırma, tavuk eti/parça et konup kaynatılır, hokkıriler de eklenip pi irilir.
Patates Çorbası		Tereya ında so an, un ve salça kavrulup su/et suyu, ha lanmı ye il mercimek ve kızartılmı patates eklenip pi irilir. Kaynayınca baharatlar ve tuz eklenir.
Bulgur Çorbası		So an, tereya ı ve salça kavrulup su, ha lanmı ye il mercimek, pilavlık bulgur, tuz ve baharat eklenip pi irilir.

Ek 2.7: Erzurum Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Erzurum, Erzincan, Bayburt İllerinin Yöresel Yemek Envanteri, 2013; Erzurum İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Kesme Çorbası	A 1	Tereya ı ile so an, salça ve pul biber kavrulup ha lanmı mercimek ve su eklenip kavrulur. Eri te, su, tuz kuru reyhan/tarhan otu ilave edilip pi irilir.
Ayran	A 1	Bu day ha lanır, üzerine yumurta, un ve so uk su karı ımı eklenir. Kıyma, tuz ve karabiberle hazırlanan köfte ve so an tereya ında kavrulur, çorbaya eklenir. A otu ve tuz eklenir.
Herle	A 1	Un ve tereya ı kavrulur, sıcak su eklenir içinde küçük un toparlanmaları olu turulur. Baharat ve tuz eklenir.
Hokkırı		Un, tuz, yumurta ve su yo rulur, küçük toplar yapılı r. Tereya ı, so an ve salça kavrulur, içerisine pastırma, tavuk eti/parça et konup kaynatılır, hokkıriler de eklenip pi irilir.
Patates Çorbası		Tereya ında so an, un ve salça kavrulup su/et suyu, ha lanmı ye il mercimek ve kızartılmı patates eklenip pi irilir. Kaynayınca baharatlar ve tuz eklenir.
Bulgur Çorbası		So an, tereya ı ve salça kavrulup su, ha lanmı ye il mercimek, pilavlık bulgur, tuz ve baharat eklenip pi irilir.

Ek 2.8: Hakkâri Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Hakkâri İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Bu day Çorbası/Biru		Un ve ya kavrulur, içine pi irilmi bu day, so an, tuz, baharatlar ve et suyu eklenip pi irilir.
Ayran Çorbası		Yo urt ve su çırpılıp kaynatılır, pirinç ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı ya ve kekik eklenir.
Otlı Bu day Çorbası		Yo urt ayran haline getirilir, ha lanmı bu day eklenir ve kaynatılır Ha lanmı kenger /mende ve tuz da eklenip pi irilir.
Ek ili Çorba/Tirik		Un ya da kavrulup ha lanmı bu day, so an, salça, kariye, baharatlar ve tuz ilave edilip pi irilir.
Mercimek Çorbası		So an ya da kavrulup salça eklenir. Mercimek ve pirinç ilave edilip pi irilir ve ezilir. Tuz ve nane eklenip kaynatılır.
So an Çorbası		So an tereya ında kavrulur, un eklenip biraz daha kavrulur. Et suyu ile pi irilir. Tuz ve karabiber eklenir.

Ek 2.9: I dır Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (I dır İ Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Katik A 1		Pirinç ha lanır, içine küçük küçük do ranmı kazaya ı, maydanoz, dereotu ve salmanca eklenip pi irilir. Tuz eklenip so utulur. Üzerine çırpılmı yo urt ve et suyu eklenir.
Keleco		Lepe ve bulgur pi irilir, patates ve kurut ilave edilip kaynatılır. Kavrulmu so an, ya ve pul biber eklenir.
Ayrana 1		Bulgur kaynatılır, içerisine ince ince do ranan otlar eklenip pi irilir. Su ile ezilmi un karı ıma eklenir ve pi irilir. çine ayran ve sarımsak eklenip bir iki ta ım kaynatılır.

Hörre	Ya ve un kavrulur, su ilave edilir. Un tam olarak açılınca tuz eklenir ve bir iki tane daha kaynatılır.
Süt Hörresi	Süt pişirilir, soğutulup tuz ve un eklenip pişirilir.
Sabah 1	Bütün malzemeler güvece konup tandıra yerleştirilir. Et ve buğday suyu karışımına kadar yaklaşık iki saat pişirilir.
Helise	Güvece konan bütün malzemeler tandırda pişirilir.
Perzana	Pirinç, su, kuru erik, et suyu, ince doğranmış maydanoz ve margarin kaynatılır. Pişmeye yakın tuz ilave edilir. Çırpılmış yoğurt ve yumurta karışımı eklenip kaynatılır.

Ek 2.10: Kars Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılırları (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022)

Kesme A 1	Kaynayan suya makarna eklinde kesilen hamur eklenir. önce ve uzun olarak yuvarlanmış hamurdan küçük parçalar kesilip yağda kavrulur ve pişen kesme çorbasına eklenip pişirilir.
Erişte A 1	Tereyağında soğan, domates, havuç, patates ve tuz kavrulur. Sıcak su, haşlanmış mercimek ve nohut ilave edilip kaynatılır. İçine un, su ve tuz yoğurulan hamurdan erişte yapıp eklenir ve pişirilir. Üzerine reyhan ilave edilir.

Ek 2.11: Malatya Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılırları (Kılıç ve diğ. erleri, 2013)

Aya Köfteli Kulak Çorbası	Kıyma, tuz, şüme ve karabiber yoğurup nohut büyüklüğünde yuvarlanır ve kızartılır. Un, su ve tuz ile sert bir hamur yoğrulur, dinlendirilir ve açılıp çorbalık kesilir. Et suyu kaynatılır, içine hazırlanan çorbalık hamur eklenir ve pişince haşlanmış nohut ve kızarmış köfte eklenip kaynatılır. Üzerine çırpılmış yoğurt, eritilmiş tereyağ, nane ve pul biber karışımı ilave edilir.
Bulama Çorba	Yoğurt ve un ezilir, içine su ilave edilip kaynatılır. Tuz ve ısıtılmış gendime ilave edilip pişirilir.
Ezme Yoğurt Çorbası	Tereyağ ve un kavrulur, çırpılmış yoğurt, su ve yumurta karışımı eklenip pişirilir. Tuz ve kızdırılmış yağ, pul biber ve nane karışımı eklenir.
Gendime Çorbası	Islatılan nohut ve dövme pişirilir. Çırpılmış yoğurt, yumurta sarısı ve un eklenir. Daha sonra soğan ve tereyağ kavrulup pul biber ve maydanoz ilave edilir.
İrince Çorbası	Soğan, yağ ve salça kavrulur, su ve tuz eklenip kaynatılır. İrince ilave edilip pişirilir.
Kabaklı Gendime Çorbası	Islatılmış nohut, dövme ve fasulye haşlanır, içine soğan ve kahverengi mercimek eklenip pişirilir. Pirinç ve kabak da pişirilip tuz ve kırmızı pul biber ilave edilir. Üzerine tereyağda kavrulmuş salça ilave edilip kaynatılır.
Kara Çorba	Islatılmış kara nohut, dövme ve kuru fasulye pişirilir, kahverengi mercimek ilave edilir. Üzerine kavrulmuş soğan, yağ, salça, pul biber ve tuz karışımı eklenip pişirilir.
Kelle Paça	Kelle ve paçalar tuz ve su ile pişirilip et ve kemikleri ayrılıp ezilmiş sarımsak ilave edilir.
Malhuta	Kahverengi ve kırmızı mercimek, pirinç, bulgur, nohut ve su/et suyu

Çorbası	kaynatılır. Kavrulmuş soğan, tereyağı ve salça eklenip kaynatılır. Pul biber ve reyhan ilave edilir.
Ma Çorbası	Soğan ve salça ya da kavrulmuş tuz ve su eklenir. Islatılan gendime, ma ve nohut ilave edilip pişirilir.
Mercimekli Erişte Çorbası	Soğan ve salça ya da kavrulmuş, et suyu eklenip kaynatılır. Mercimek ve erişte eklenip pişirilir. İnce tuz ilave edilir.
Pirpirim Çorbası	Islatılan nohut ve fasulye hazırlanır. Soğan, yağ ile kavrulmuş salça, kefir ve tuz eklenir. Daha sonra su, mercimek, hazırlanmış nohut, fasulye ve pirpirim eklenip pişirilir.
Sütlü A	Süt kaynatılır, kabak, mercimek ve bulgur eklenip pişirilir.
Sütlü Köfte	Yumurta, un, tuz ve ılık suyla sert ve özlü bir hamur hazırlanır, dinlendirilip kalın yufka gibi açılıp kare şeklinde kesilir (gıldık). Kaynayan suya gıldıklar ve patates eklenip pişirilir. Meyeye yakın tuz ve süt eklenip kaynatılır.
Tarhana Çorbası	Islatılmış tarhana et suyu/su ile kaynatılıp kavurma ve tuz ilave edilir ve kaynatılır. Çırpılmış yoğurt ve un karışımı ile ince doğranmış ıspanak ilave edilip pişirilir. Üzerine kızdırılmış nane ve kırmızıbiber eklenir.
Un Tarhanası	Et suyu, hazırlanmış ezilmiş nohut ve kuru fasulye, domates, yeşil biber, kırmızıbiber ve kuru soğan pişirilir ve süzülür. Maya eklenip yoğurularak tarhana yapılır. Tarhana ıslatılıp pişirilir. Üzerine tereyağında salça ve nane yakılıp eklenir.
Yemlik Çorbası	Soğan ve salça tereyağı ile kavrulur. Doğranmış yemlikler, bulgur ve tuz ilave edilip pişirilir.
Yoğurtlu (Gendime) Çorba	Islatılan dövme, nohut ve fasulye su ve tuz ile pişirilir. Çırpılmış yoğurt, hazırlanmış gendime eklenir ve soğutulur.
Yüksük Çorbası	Parça etler pişirilir, içine salça, su, tuz ve ıslatılmış nohut eklenip pişirilir. İçine hazırlanmış mantı eklenip kaynatılır. Çorbanın üzerine kızdırılmış yağ ve nane gezdirilir.
Tatlı Tarhana	Islatılan dövme, üzüm suyu ile pişirilip suyu çektilir, bez üzerine dökülüp kurutulur. Kurutulan tarhana ıslatılıp koyu kıvamda pişirilir, tuzsuz tereyağı eklenir.
Ayrıntılı Kabak Çorbası	Kabak ve soğan ya da kavrulmuş, yeşil biber ve domates su ve tuz eklenip kaynatılır. İçine ayran ve bulgur eklenip pişirilir.

Ek 2.12: Mu Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılırları (Mu Valiliği, 2022; Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2022)

Herse	Den kaynatılır, hazırlanmış et eklenip pişirilir, yağ eklenir.
Ayrıntılı A1 (Gırar)	Den ve hazırlanmış nohut kaynatılır, çırpılmış yoğurt, yumurta ve un karışımı ile pişirilir. Üzerine yarpuz eklenir.
Çorti A1	Kemikli kuzu eti tereyağında kızartılır, salça eklenip kavrulur. Yarma buğday, çorti turusu ve su eklenip pişirilir. Üzerine kavrulmuş soğan ve pul biber ilave edilir.

Ek 2.13: Tunceli Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılırları (Işık, 2012)

A Çorbası	Soğan, kıyma ve salça sıvıya da kavrulur, su ve hazırlanmış mercimek eklenip pişirilir. Baharatlar ve tuz eklenir.
-----------	--

Ayrınlı A (Germiye Dew)	Ayrınlı, tuz, un ve yumurta sarısı kaynatılır, nohut ve dö me eklenip pi irilir.
Tutmaç (Pastıkan) Çorbası	Pastıkan, suyla eritilir, ha lanmı nohut ve mercimek eklenip kaynatılır. çine tutmaç ve et suyu ilave edilip pi irilir. Üzerine kızdırılmı ya ve baharatla hazırlanan sos eklenir.
Kuma lı Çorbası	Hamur hazırlanır, fındık büyüklü ünde ekil verilir. çine ha lanmı mercimek, dö me kırıkları, su ve tuz eklenip pi irilir.
Dü ün Çorbası	Et suyuna çırpılmı yo urt, un, yumurta ve limon suyu karı mı, ha lanıp küp küp do ranmı kuzu gerdanı, tuz ve nohut eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya ı ve kırmızıbiber eklenir.
Dü ürcük (nce Bulgur) Çorbası	Su, salça/domates kaynatılır, tuz ve dü ürcük eklenip pi irilir. çine kavru lan so an eklenir.
Mahluta Çorbası	Yarma ve mercimek kaynatılır, tereya nda kavru lan so an eklenip pi irilir.
Eri teli Mercimek Çorbası	Mercimek ha lanmaya yakın eri te eklenir, içine tereya nda kızdırılmı so an, salça ve nane ilave edilip pi irilir.
Herle Çorbası	Tereya nda un kavru lanır, su eklenip pi irilir ve tuz eklenir.
Sulu Hedik	Islatılmı nohut ve bu day ha lanır, kavru lan so an, biber, un, salça ve reyhan eklenip pi irilir.

Ek 2.14: Van Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Güldemir ve di erleri, 2018; Van Valili i, 2022; Keskin ve Çontu, 2019)

Dil Paça Çorbası	Dil, ilikli kemikle kaynatılır. Tuz ilave edilerek pi irilir.
Ayrınlı A 1	Yo urt tencerede çırpılır, yumurta ve un ilave edilip koyu ayrınlı kıvamına getirilip kaynatılır. çine pi mi den ve ince do ranmı evelik eklenip pi irilir. Üzerine taze ki ni eklenir.
Pü ürük	Mercimek kaynatılır, arpa ehriye, sarımsak ve yo urt karı mı ile pi irilir. Kızdırılmı tereya ı, kırmızıbiber ve nane eklenir.
kembe Çorbası	Ha lanıp küçük kareler hâlinde do ranmı i kembeye ha lanmı nohut ve poçik eklenip pi irilir. Üzerine kavru lan salça ve ya karı mı ile tuz ve biber ilave edilir.

Ek 3: Ege Bölgesi Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 3.1: Afyon Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Kalkan ve di erleri, 2018)

Dü ün Çorbası	Su ve et suyu kaynatılır, içine çırpılmı un, yo urt, yumurta sarısı ve su karı mı, ha lanmı nohut, et ve tereya ı ilave edilip pi irilir. Üzerine maydanoz eklenir.
Göce Çorbası	Islatılmı tarhana pi irilir, üzerine tereya nda kızdırılmı nane ve kırmızıbiber eklenir.
kembe Çorbası	Temizlenen i kembe limon suyu, kuru so an ve sarımsak ile ha lanır ve küçük küpler hâlinde do ranır. Tereya ı ile un kavru lanır, temperlenerek çorbaya eklenir. çine yumurta sarısı, yo urt, un,

	limon suyu ve tuz karı ımı eklenip pi irilir. Üzerine sarımsak ve sirke karı ımı eklenir.
Pirinç çorbası	Pirinç pi irilir, et suyu ve nohut eklenip pi irilir ve tuz ilave edilir. Üzerine kavrulmu maydanoz, tereya ı, karabiber, kırmızıbiber ve salça eklenir.
Sakala Çarpan Çorbası	So an, ya , salça e un kavrulup ha lanmı mercimek, et suyu ve tuz eklenip kaynatılır ve eri te ilave edilip pi irilir. Üzerine tereya ı ile kuru nane kızdırılıp eklenir.
Tandır Çorbası	Kaynayan su ve et suyuna un, yumurta sarısı, yo urt ve so uk su karı ımı ile tuz, tereya ı ve et ilave edilip pi irilir.
Tarhana Çorbası	Ya , salça, pul biber ve nane kavrulur ve su eklenip kaynatılır. Islatılan tarhana ve tuz ilave edilip pi irilir.
Toyga Çorbası	Yo urt, pirinç, un ve yumurta koyu ayran getirilip bekletilir. çine kekik ve et suyu eklenip pi irilir ve tuz ilave edilir.

Ek 3.2: Aydın Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Sezgin, 2017)

Hamur Çorbası	Un, tuz, yumurta ve su ile hamur yo rulur, birer cm'lik kareler kesilir ve kaynayan et suyuna eklenir. Tuz ve karabiber ilave edilip pi irilir. Margarin ve kırmızıbiber ilse sos hazırlanıp çorbaya eklenir.
Göceli Tarhana Çorbası	Bir tencerede ya , domates veya salça kavruarak et suyu ilave edilir. Islatılan tarhana karı ıma eklenir. Birkaç ta ım kaynadıktan sonra çorba ocaktan alınır ve servis edilir.

Ek 3.3: Denizli Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Denizli 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2008)

Araba ı	Un, su ve tuz ile muhallebi kıvamında hamur yapılır. Tav an eti ha lanır, parçalara ayrılır ve eti ile çorba hazırlanır.
Börülceli Tarhana Çorbası	Kaynayan ya , salça ve su karı ımına tarhana, ha lanmı börülce, sarımsak ve nane eklenip pi irilir.
Maacır Tarhanası	Sıvı ya ile kıyma kavrulur, salça ve so uk su ilave edilip kaynatılır. Tarhana, dövülmü kuru biber, sarımsak ve tuz eklenip pi irilir. En son margarin ilave edilir.
Sütlü Çorba	Tereya ında kavrulmu arpa ehriye ve tavuk suyu kaynatılır. Üzerine süt, ha lanmı tavuk eti ve tuz eklenir.
Odun Ate inde Top Tarhana Çorbası	Islatılmı top tarhana, nohut, ku ba ı kuzu eti, su, tuz ve tereya ı odun ate inde pi irilir. Üzerine sarımsak ve tereya ı sos dökülür.
Tavas Usulü Top Tarhana Çorbası	Islatılmı tarhana, nohut ve et kaynatılır, salça, tuz ve sarımsak ilave edilip pi irilir
Un Çorbası	Ya ile so an, un ve domates salçası kavrulup et suyu, tuz, eker, karabiber ve kırmızıbiber eklenip kaynatılır. Domates, sarımsak ve et suyunda eritilmı yo urt eklenip pi irilir.
Sebzeli Top Tarhana	Tuz ve su kaynatılır ıslatılmı top tarhana, balkaba ı eklenip pi irilir. Üzerine tereya ı ve karabiber eklenir.
Kabaklı Yavan	Islatılan börülce, nohut ve tarhana kaynatılır. Kuru biber, tuz,

Tarhana	sarımsak ve kabak eklenip pi irilir. En son yumurta eklenir.
Tutmaç Çorbası	Yufka yapılıp küp ekinde kesilir. Tereya ı ve so an kavrulur, salça, toz biber, un ve su eklenip kaynatılır. Kuru biber ve tutmaç ilave edilip pi irilir.

Ek 3.4: zmir Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (zmir ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Güldemir ve di erleri, 2018)

Tarhana Çorbası	Tereya ında biber salçası kavrulur, so uk su ve tarhana ilave edilerek pi irilir.
Sütlü Bulamaç	Süt, un ve eker pi irilir.
Börülceli Tarhana Çorbası	Ya da domates/salça kavrulur, et suyu ve tarhana eklenip pi irilir. Üzerine baharatlar ve ha lanmı börülce eklenir.

Ek 3.5: Kütahya Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Yeldemez ve di erleri, 2015)

Miyane Çorbası	Un kavrulup so utulur ve su ile kaynatılır. Yumurta, su ve tuz eklenip ceviz büyüklü ünde yuvarlanır. Yarım cm kalınlı ında kesilip kızartılır ve çorbaya eklenip pi irilir.
O maç Çorbası	Un ve su ile hamur yapılıp ovulur. Ya ve salça eklenip kavrulur ve su ilave edilerek kaynatılır. Ovulan hamur eklenip pi irilir ve tereya ı ilave edilir.
Kızılıcık Çorbası	Ya ile so an kavrulur, sarımsak, kızılıcık tarhanası ve salça eklenip pi irilir.
Tarhana Çorbası	Tereya ı, sıcak su ve salça kavrulup su ve tarhana eklenip pi irilir.
Tekke Çorbası	Un, tuz ve su yo rulur, yufka ekinde açılıp birer cm'lik kareler halinde kesilir. Ya , so an ve kıyma kavrulur, salça, su, karabiber, tuz, nane ve kesilen kareler eklenip pi irilir.
Yo urtlu Çevirme Çorbası	Çırpılmı yumurta, yo urt, un ve su kaynatılır. Et suyu, pirinç ve tuz eklenip pi irilir. Kızdırılmı tereya ı ve kırmızı toz biber eklenir.
Sıkıcık Çorbası	nce bulgura sıcak su eklenip bekletir. Daha sonra tarhana, karabiber, un ve nane ile karı tırılıp küçük toplar yapılır. Kavrulmu so an, salça ve ya a su eklenip kaynatılır, küçük toplar ilave edilip pi irilir ve sarımsaklı yo urt eklenir.
Tutmaç Çorbası	Un, tuz ve su ile hamur yo rulur, açılıp kurutulur ve ince eritler halinde kesilip tutmaç hamuru hazırlanır. Sıvı ya da kıyma kavrulur, domates, kuru nane eklenip pi irilir. Süzme yo urt temperlenerek çorbaya ilave edilir.
Ye il Mercimek Çorbası	Ye il mercimek suda biraz ıslatıldıktan sonra ha lanır. Tereya ında so an kavrulur, salça, ha lanmı mercimek, tuz ve su eklenip kaynatılır. Eri te ilave edilip pi irilir. Üzerine bol nane eklenir.

Ek 3.6: Manisa Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Ala ehir Belediyesi, 2022; Kırka aç Kaymakamı ı, 2022)

O maç	Ya kızdırılır, su ilave edilip kaynatılır ve tuz eklenir. Un ve su
-------	--

Çorbası	karı tırılarak o maç yapılır ve kanayan suya eklenir ve pi irilir. Üzerine kuru nane eklenir.
Kulak Çorbası	Un, su ve tuz ile hamur yo rulup yufka gibi açılır ve kare kesilip içine kıyma konup üçgen ekline katlanır. Kaynayan suya eklenir ve üzerine salça eklenip pi irilir.

Ek 3.7: Mu la Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Kalaycı Durdu ve Budako lu, 2022)

Balık Çorbası	Temizlenmi balık kafası, havuç, so an, kereviz, patates, maydanoz ve su kaynatılıp suyu süzülür ve tereya ı ilave edilip kaynatılır. Yumurta sarısı, limon suyu ve un çırpılıp temperlenerek karı ma eklenip pi irilir.
Dingil Çorbası	So an, zeytinya ı hö merimle kavrulur. Toz kırmızıbiber ve bulgur ilave edilip kavrulur, su eklenir ve pi irilir.
Mürdümük Çorbası	So an zeytinya nda kavrulur. Islatılmı mürdümükler, salça ve toz kırmızıbiber eklenip kavrulur. Su ilave edilip pi irilir.
Tarhana Çorbası	Islatılmı tarhana ve börülce kaynatılır, kuru biber, domates, et/kavurma ve salça eklenip pi irilir ve sarımsak ilave edilir. Üzerine tereya nda kavrulmu toz kırmızıbiber eklenir.
Üfelemeç Çorbası	Su ile un nemlendirip yuvarlanır ve kaynayan suya ilave edilir. Kavrulmu ya , hö merim so an ve toz biber karı ı ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine turunç ek isi ilave edilir.
Araba ı	So an ya da kavrulur, un, toz kırmızıbiber, salça, tavuk suyu ve ha lanmı tavuk eklenip pi irilir ve tuz eklenir. Kaynayan suya un eklenip muhallebi kıvamında pi irilip hamuru hazırlanır.

Ek 3.8: U ak Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (U ak ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Tarhana Çorbası	Ya eritilerek salça ve domates suyu eklenir. So uk su ve tarhana ilave edilip pi irilir. Üzerine nane eklenir.
Ek ili Arapa ı	Kaynayan tuzlu suya un eklenip özle tirilir ve so utulur. Salça, ya ile kavrulup su ilave edilir. Un, ha lanmı ek i eriklerin suyu, kuru biber ve tavuk etleri eklenip pi irilir.

Ek 4: Güneydo u Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 4.1: Adıyaman Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Türkiye Kültür Portalı, 2022c)

Patlıcan Çorbası	Kaynayan suya bulgur ve tuz ilave edilir. Daha sonra, önceden do ranıp suda bekletilmı patlıcan ve sivri biber eklenip kaynatılır. Çırpılmı yo urt karı ım ve kavrulmu so an ve kırmızı pul biber eklenip pi irilir.
Eri te Çorbası (Hevirbirk)	Un, su ve tuz ile hamur yo rulur, yufka eklinde açılır ve küçük kareler kesilir. Nohut ve mercimek pi irilip hazırlanan küçük yufka parçaları bu karı ımın içine eklenip pi irilir. So an ya da kavrulur, salça eklenip pi irilir.
Meyir Çorbası	Ayran, nohut ve dövülmü bu day pi irilir ve so utulur.

Ek 4.2: Batman Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Güneydo u Anadolu Projesi, 2011; Aksoy, 2021)

Mehir (Ayran Çorbası)	Dövülmü ve kepe i alınmı bu day ha lanır, üzerine sulandırılmı yo urt eklenip pi irilir, so utulup tuz eklenir.
Süt Çorbası	Köftelik bulgurlar ve süt kaynatılır, tuz eklenir.
Nohut Unu Çorbası (xni-ni)	Nohut unu su ile kaynatılır, domates salçası, baharatlar ve tuz eklenip pi irilir.
Mercimek ve Yarma Çorbası (orba Nisk u Dan)	Yarma su ile kaynatılır, mercimek eklenir ve kaynatmaya devam edilir. Kavrulmu so an, salça, tuz ve baharatlar ilave edilip pi irilir.
Mercimek Çorbası (orba Niska)	Mercimek kaynatılır, püre haline getirilir, tuz ve baharatlar ilave edilip pi irilir.
Kelle Paça Çorbası	Ön ha lama yapılan kelle ve paçalar tekrar su ve tuz ilave edilip ha lanır. Tereya ı sarımsak kavrulup çorbaya eklenir ve pi irilir.

Ek 4.3: Diyarbakır Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Aras, 2013)

Ek ili Balık Çorbası/Tır a masay	Sazan balı mın sadeya da kızartılarak ya ı süzdürülür. Üzerine sumak suyu eklenip pi irilir.
E kene	Tereya ında kavrulan kavurma, su ve sarımsak pi irilir.
Karagöz Çorbası	Su kaynatılır, mercimek ve dövme eklenip pi irilir. Karı ım pi ince kavurma, tereya ında kavrulmu so an ve pul biber karı ımı eklenip pi irilir.
Keklik Çorbası	Keklik eti kaynatılır, tuz eklenip kendi ya ında kavrulur. Üzerine su ilave edilip pi irilir.
Mastewa (Masteva)	Kaynayan ayrana dan eklenip kaynatılır. Kıvamı yo unla tı ında ortası açılıp kızdırılmı tereya ı dökülür.
Sade Mercimek Çorbası	Mercimek, kemik, su, ya ve tuz kaynatılır, ki ni eklenir. Üzerine kızdırılmı ya , nane ve pul biber karı ımı eklenir
Sebzeli Mercimek Çorbası	Mercimek dı ındaki di er malzemeler kaynatılır. Su kaynayınca mercimek eklenip pi irilir.
Meyir/Mehir	Yumurtanın beyazı ile tuz çırpılıp dövme ve ya ı alınmı ayran ilave edilip pi irilir ve punğ eklenir.
Pirinç Çorbası	Karabiber ve salça ya da kavrulur, pirinç ve hindi suyu eklenip pi irilir. Kaynatılmı koruk suyu eklenir.
orba Kari	Kurutulan kariler ha lanır, dövme eklenip kaynatılır. Üzerine kızdırılmı tereya ı ilave edilir.

Ek 4.4: Gaziantep Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Gaziantep l Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022b)

Antep	Kıyma makinesinden geçirilen et, pirinç, tuz ve karabiber yo rulur,
-------	---

Yuvarlaması/ Antep Yuvalaması	dinlendirilip küçük yuvarlaklar yapılır. Yuvarlaklar kaynayan suya eklenip ha lanır. Kemikli et ve nohut pi irilip yo urt, un ve yumurta karı mı temperlenerek ilave edilip pi irilir. Üzerine kızdırılmı ya ve nane eklenir.
Gaziantep Öz Çorba/ Antep Öz Çorba	Islatılmı dövme kaynatılır, tuz eklenip so uyunca ezilir. Yapılan bu day özü kemikli et suyu/tavuk suyu ile pi irilir. Süzme yo urt, yumurta ve zeytinya ı karı mı ve kavrulmu badem ve Antep fıstı ı eklenir.
Gaziantep/Ant ep Ma Çorbası	Fasulye kaynatılır, so an, biber, pirinç/bulgur/dövme bu day ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı ya , pul biber ve tarhun yaprakları ilave edilir.
Gaziantep Börek Çorbası/ Antep Börek Çorbası	Ku ba ı et kaynatılır, ıslatılmı nohut ve tuz eklenip pi irilir. Börek adı verilen so anlı kıymalı hamur parçalarını hazırlanır, kareler halinde kesilip üçgen prizmalar yapılır. Yapılan börekler ve süzme yo urt ve yumurta karı mı çorbaya eklenir ve pi irilir. Üzerine kızdırılmı ya , nane ve karabiber eklenir.
Gaziantep Lebeniye Çorbası/Antep Lebeniye Çorbası	Kıyma kavrulur, ha lanmı nohut, pirinç, su ve tuz ile kaynatılır. çine yumurta, süzme yo urt ve zeytinya ı karı mı eklenerek pi irilir. Sadeya da kavrulmu nane ve karabiber eklenir.
Antep Beyran Çorbası	Kâseye ha lanmı pirinç eklenir, üzerine et, et suyu, karabiber, yaprak biber, sarımsak, tuz ve limon eklenip kaynayınca kadar ısıtılır.

Ek 4.5: Kilis Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Kilis ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Ek ili Mahlita	Kırmızı mercimek ve patlıcan/pazı pi irilir ve ek i ilave edilir. Sarımsak, nane ve zeytinya ında kavrulmu sarımsak eklenir.
Lebeniye	Et, süzölmü yo urt ve ıslatılmı nohut kaynatılır, pirinç eklenir. Süzme yo urt ve yumurta karı mı ile pi irilir.
Dövme Çorbası	Dövme ha lanır, süzölmü yo urt, tuz, yumurta ve un eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı sıvı ya ve nane ilave edilir.
Tatlı Malhita	Mercimek, pirinç ve so an su ile pi irilir, kimyon ve tuz ilave edilir. Üzerine ya da kavrulmu so an eklenir.
Kölük A ı	Mercimek kaynatılır, bulgur ilave edilip pi irilir. Üzerine ya da kavrulmu so an ilave edilir.
Sülöklü Pancar Çorbası	So an ve sülöklü pancar kavrulur, sumak suyu/limon tuzu ve su eklenip pi irilir. Daha sonra su, domates, bulgur ve biber salçası ilave edilip pi irilir ve tuz eklenir.

Ek 4.6: Mardin Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Toprak, 2015; Güldemir ve di erleri, 2018)

Yo urt Çorbası	Sıvı ya , un, so an ve salça kavrulup su eklenir. Çırpılmı yo urt tuz ve sarımsak ilave edilip pi irilir.
ii e Çorbası	So an, salça ve ii e kavrulur, su eklenip pi irilir.
Lebeniye	Dövme lapa pi irilir, yo ur eklenir. Üzerine pekmez dökölür.
Mahluta	Patates, so an ve havuç ya ile kavrulur. Un, tuz, et suyu ve

Çorbası	mercimek eklenip pi irilir ve süzülür.
---------	--

Ek 4.7: Siirt Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Tunç İhan, 2015)

Mercimek Çorbası (m avne)	Mercimek ha lanır, zeytinya nda kavrulmu so an, pirinç/un ve salça eklenip pi irilir. Tuz ve baharat eklenir.
Tanhus (Pirinçli Yo urt Çorbası)	Kıyma, tuz ve karabiber yo rulup küçük köfteler yapılır ve zeytinya nda kızartılır. Çırpılmı yo urt ve yumurta karı mı ile ha lanmı pirinç eklenip kaynatılır ve köfteler eklenir. Üzerine kızdırılmı tereya ı, nane ve kırmızıbiber eklenir.
Zahter (kekik) Çorbası (orbut Zahtar)	Kaynayan suya bulgur eklenip kaynatılır. Kavurma, karabiber, tuz ve kırmızıbiber ilave edilip pi irilir. Üzerine yumurta kırılıp saçak saçak da ıtılır.
Siirt Tarhanası (Cecruniye)	Islatılmı ki k pi irilir, baharat ve salça eklenir. Daha sonra pirinç eklenip pi irilir.
Eri teli Ye il Mercimek Çorbası (Pi ruke)	Un, tuz ve su ile sert bir hamur yapılır, yufka açılır, eri te ekinde kesilir. So an, et ve salça ya ile kavrulup sıcak su ve baharat eklenir. Ye il mercimek ve eri te eklenip pi irilir.
Ispanak Çorbası (Pirtike)	So an, ya ve salça kavrulur, ıspanak, baharat, tuz ve sıcak su eklenip kaynayınca pirinç ve sumak suyu ilave edilip pi irilir.
Ye il So anlı Bulgur Çorbası (Sever Basal)	Ye il so an, salça ya da kavrulup su eklenir ve kaynatılır. Karabiber, tuz, pul biber ve bulgur eklenip pi irilir.
Bu daylı Ayran Çorbası (Lebeniye-Mehire)	Dövme ha lanır, çırpılmı yo urt, su ve yumurta karı mı eklenip pi irilir ve tuz eklenir.
Ek ili Yarma Çorbası (i e Hanna- orbut i e)	So an, biber, salça, domates ve kıyma kavrulup su eklenir ve kaynayınca i e ilave edilir. Sumak suyu, karabiber ve tuz eklenip pi irilir.
Ek ili Pirinç Çorbası (Rısımhannof)	So an, ya ve salça kavrulup pirinç ve su eklenip pi irilir ve sumak suyu eklenir. Üzerine maydanoz ilave edilir.
orbut Hintiyye (Bu day Çorbası)	Bu day, et, so an, biber, tuz ve su pi irilir. Kavrulmu tereya ı ve salça ilave edilir.
Kabuklu Mercimek Çorbası (Edes-Mı kiye)	Nohut, mercimek, bu day ve et su ile ha lanır. Kavrulmu so an, domates, biber salçası ve baharatlar eklenip pi irilir. Üzerine tuz ve ek i ilave edilir.
Eri te Çorbası (orbut Ri te)	So an ve salça ya da kavrulur, eri te ve sıcak su ilave edilip pi irilir. Baharat ve reyhan ilave edilir.
Domates	So an ve sivri ye ilbiberler ya la kavrulup domates eklenir. Pirinç

Çorbası- Türlüsü (Tamatiziyye)	ve sıcak su eklenip pi irilir.
Bulgur Çorbası (orbut Sind)	So an, biber, domates ve kavurma kavrulup bulgur ve sıcak su eklenip pi irilir.

Ek 4.8: anlıurfa Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Akahn, 2016)

Ek ili Çorba	Mercimek ha lanıp tuz, sarımsak ve limon suyu eklenip pi irilir. Üzerine ya da kızdırılmı pul biber ve nane eklenir.
Etlı Lebeni Çorbası	Nohut, dövme, ku ba ı do ranmı et, su ile kaynatılır. Yo urt ve yumurta karı ımı ile tuz eklenip pi irilir.
Hamurlu A	Un, su ve tuz yo rulur ve erite yapılır. Ye il mercimek ve eri te pi irilir. Üzerine ya da kavrulmu so an eklenir.
Kaburga Suyu Çorbası	Ya ve un kavrulur, pi irilmı kaburga suyu eklenip kaynatılır. Didilmı kaburga etleri çırpılmı yumurta ve limon suyu karı ımı ve ya da kızdırılmı pul biber ve nane eklenir.
Kelle Paça	Kafa, ayaklar ve i kembe pi irilip ayıklanmı ve do ranmı etler tiridin üzerine eklenir. Tuz ve sarımsak ilave edilir.
Kulak Çorbası	Un ve ya kavrulur, tavuk/et suyu ile kaynatılır ve çırpılmı yo urt ve yumurta karı ımı ilave edilir. Çi köftelik et, karabiber ve tuz yo rulur, yuvarlanır ve çorbaya eklenerek pi irilir. Un, yumurta ve tuz ile hamur yapılır ve üçgen kesilip kızartılır.
Kurut Çorbası	Ha lanmı dövme ve ayran kıvamına getirilmı kurut pi irilir.
Lebeni	Nohut ve dövme kaynatılır, çırpılmı yo urt, yumurta ve tuz karı ımı eklenip pi irilir.
Mahluta	Ha lanmı mercimek ve bulgura kavrulmu so an eklenip pi irilir.
Mercimek Çorbası	Mercimek, su ve ya ile pi irilip tuz eklenir.
Pirinç Çorbası	Ya ve salça kavrulur, su eklenip kaynatılır. Pirinç eklenip pi irilir. Üzerine limon suyu, tuz ve nane eklenir.
Pıtpıt Çorbası	Ya ile so an kavrulur, su ve tuz eklenip kaynatılır ve bulgur ilave edilip pi irilir.
Pü ürük Çorbası	Unun üzerine tuzlu su serpilip yuvarlanır ve kaynayan suda pi irilir. Kavrulmu sadeya ve so an karı ımı eklenir.
i perek	Un, tuz ve su ile hamur hazırlanıp hamur üç bezeye ayrılır. İlk beze eri te gibi kesilir, ikinci beze açılıp kare kesilir, içine so an, karabiber, tuz ve kıyma karı ımı konur ve üçgen biçiminde kulak yapılır. Üçüncü beze ise ikincisi gibi açılıp içi bo kalır. Isıtılmı sadeya da içli ve içsiz kulaklar pembele tirilir, aynı ya da kemikli parça etler kavrulur, su ve ha lanmı nohutlar eklenip pi irilir. Üzerine ilk yapılan eri teler ve kurut eklenip pi irilir. Çi köftelik et, isot, karabiber, so an ve tuz karı tırılır. Bulgur su ile yo rulup küçük sıklmalar yapılır ve yuvarlanır ve kavurulur.
Terbiyeli Un Çorbası	Ya da salça kavrulur, et suyu eklenip kaynatılır. Üzerine un, yumurta, et suyu ve limon suyu karı ımı eklenip pi irilir.
Tirit	Ha lanmı et didilir, taba a alınıp üzerine et ve tiridi eklenir. Küçük parçalar halinde do ranan etin üzerine su eklenir.
Yo urt	Isınan ya a et suyu eklenir, üzerine un ve su ile yapılmı bulamaç

Çorbası	ilave edilip pi irilir. Yo urt, yumurta ve tuz çırpılıp eklenir.
---------	--

Ek 4.9: ırnak Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (ırnak Valili i, 2022; Özbay, 2019)

Meyre (Mehir) Çorbası	Ayran ve dövme pi meye bırakılır. Yumurta çırpılarak karı ma eklenir ve kaynayınca kadar karı tırılır. Kabak ve pancar yaprakları ilave edilerek biraz pi irilir ve so uk servis yapılır.
Ma ik Çorbası	Ma ve dövme yumu ayıncaya kadar pi irilir. Tuz ve punk eklenerek özle tirilir.

Ek 5: ç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 5.1: Aksaray Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Erol, 2018)

Alaca Çorbası	Tereya ı ile so an, kıyma, kapy a biber ve salça kavrulup su eklenir ve kaynatılır. Daha sonra bu day, nohut, ye il mercimek ve toz tarhana, yo urt, un ve yumurta karı ımı eklenerek pi irilir.
Araba ı Çorbası	Tuz ve su kaynatılıp, un ve su karı ımı eklenip pi irilir, tepsiye dökülüp so utulur. Tavuk, so an, tuz ve karabiber su ile kaynatılır ve tavuk eti didilir. Tereya ında kavrulmu una su eklenip kaynatılır, et suyu ilave edilir. Daha sonra kavrulmu salça, limon suyu, didilen tavuk eti eklenip pi irilir.
Asma Yapra ı Çorbası	Tereya ında so an, havuç, kapy a biber, asma yapra ı ve domates kavrulup salça, bulgur, tuz ve su eklenip pi irilir. Üzerine çırpılmı yo urt, un ve yumurta karı ımı ilave edilir.
Boz Bulamaç	Kısık ate te un kavrulur, rengi koyula ınca üzerine su ve tuz ilave edilerek sürekli karı tırılır. Ayrı bir tavada tereya ı eritilir ve içine pul biber eklenir. Unlu bulamaç kıvam alınca üzerine tereya ı dökülür ve servis edilir.
Cavırcık Çorbası	Tereya ı ve zeytinya ı ile so an kavrulur, salça ve pul biber ilave edilir. Daha sonra su, yarma ve ha lanmı cavırcık otu suyuyla eklenip pi irilir ve erik ek isi eklenir.
Dövme Çorba	Tereya ında so an, ku ba ı dana eti, biber ve havuç eklenip kavrulur. Su, dövme ve tuz eklenip kaynatılır. Üzerine çırpılmı yo urt, un ve yumurta karı ımı eklenip pi irilir.
Dü ün Çorbası	Tereya ında so an, ku ba ı et, havuç ve kapy a biber kavrulur, tuz ve su eklenip kaynatılır. Yo urt, un ve yumurta çırpılıp kaynayan çorbaya ilave edilir.
Eri teli Mercimek Çorbası	Ye il mercimek kaynatılır, eri te eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya ı nane ve pul biber eklenir.
Et Paça Çorbası	Gerdan eti kaynatılır, limon suyu/sirke, tuz ve baharatı eklenip pi irilir ve et didilir. Un, su ve yo urt çırpılıp çorbaya eklenir. Üzerine sarımsak ve tereya ında kızdırılmı pul biber eklenir.
Gevrekli Sütlü A	Bulgur su ile kaynatılır ve süt eklenir. Tuz, toz eker ve yufka kırıkları ilave edilir.
kembe Çorbası	kembe ha lanıp küçük küçük do ranır. Yumurta, yo urt, su, kavrulup ve so uyan un iyice çırpılıp temperlenerek kaynayan suya eklenir. kembe ve sarımsak eklenip kaynatılır. Üzerine

	kızdırılmı tereya ı ve pul ilave edilir.
Kelle Paça Çorbası (Sirkeli)	Kelle ve paçalar tütsülenip tandırda pi irilir. Et ayıklanır, do ranır ve tekrar suya eklenip pi irilir. Tuz, sarımsak, sirke ve pul biber ilave edilir.
Kelle Paça Çorbası (Yo urtlu)	Kelle ve paçalar tütsülenip tandırda pi irilir. Etleri ayıklanıp yeniden suya eklenir ve tuz ilave edilip pi irilir. Süzme yo urt, su, un ve tuz çırpılıp temperlenir ve çorbaya eklenir. Üzerine sarımsak/eritilmi tereya ını ve içine pul biber eklenir.
Lahana Tur ulu Bulgur Çorbası (Konika)	Su ile kuzu ha lanır. çine tereya ı ve zeytinya ında kavru lan so an, sarımsak ve salça eklenir. Lahana tur usu, tuz, bulgur ve karabiber eklenip pi irilir.
Kuru Bamy a Çorbası	Su ve limon suyu kaynatılır, kavru lmu /tüyleri alınmı kuru bamyalar eklenir, pi ince so uk suya atılıp oklanır. Kuyruk ya ı ve tereya ına ku ba ı et eklenip kavru lur. Üzerine so an ve salça ilave edilip kavru lur, Su, baharat, limon suyu ve tuz eklenip su kaynayınc a içine bamyalar ilave edilir ve pi irilir.
Saray Çorbası	Tereya ında arpa ehriye, so an, dana eti, tavuk eti, kapy a biber, havuç ve salça kavru lur. Daha sonra ha lanmı nohut, su ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine toz tarhana, un, yo urt ve yumurta çırpılıp çorbaya eklenir ve pi irilir.
Sazan Çorbası	Zeytinya ı ile so an, domates ve salça kavru lup içine balıketi baharat, tuz ve su eklenip pi irilir.
So uk Ayran Çorbası	A lık su ile kaynatılıp so utulur. Üzerine koyu ayran ve tuz eklenir.
So uk Çorba	Islatılmı bu day, su ve tuz pi irilir ve so utulur. Su, süzme yo urt ve tuz çırpılıp temperlenerek ayranın üzerine eklenir. Üzerine kuru yarpuz, nane/dereotu eklenir.
Tandır Çorbası	Bulgur, mercimek, nohut, fasulye önceden ayrı kaplarda ıslatılır. Bulgur dı ındaki baklagillerin suyu süzülür, bulgur ise suyu ile çömle e alınır. Kemikli et, tuz, su ve karabiber eklenip pi irilir. Üzerine tereya ı ve zeytinya ı ile kavru lmu so an ve salça eklenip birkaç ta ım kaynatılır.
Tarhana Çorbası	Islatılmı tarhana suyuyla pi irilir. Üzerine kavru lmu tereya ı, kuru nane, pul biber, sarımsak ve tuz eklenir.
Taze Bamy a Çorbası	Kuyruk ya ı ve et kavru lur, içine tereya ı, so an, ye ilbiber, salça ve domates kavru lup su eklenir ve kaynatılır. Ayıklanmı bamy a, tuz, karabiber ve limon suyu eklenip pi irilir.
Tel ehriyeli Yo urt Çorbası	Un, yo urt ve yumurta sarısı çırpılıp su ile kaynatılır. çine karabiber, tuz ve tel ehriye eklenip pi irilir.
Yayla Çorbası	Pirinç, et suyu ve su ile pi irilir. Üzerine çırpılmı yo urt, yumurta, su ve un karı ımı temperlenerek eklenir ve kaynatılır. Daha sonra kavru lmu tereya ı, kırmızı pul biber, yarpuz ve salça eklenir.
Bayram Çorbası	Süt kaynatılır, dü ü, ıslatılmı fasulye, nohut ve üzüm eklenip pi irilir. Tereya ında kızdırılmı kuru nane ve ceviz eklenir.
Beyaz Çorba	Islatılmı a urelik bu day, mısır, nohut ve ye il mercimek kaynatılır. Süzme yo urt, yumurta, su ve un çırpılıp karı ıma eklenir. Üzerine kızdırılmı tereya ı, kırmızı pul biber, yarpuz/

	salça ilave edilir.
Bulgur Çorbası (Çoban Yeme i)	Keçi sütü kaynatılır, içine bulgur ve tuz ilave edilip pi irilir.
Domatesli Pirinç Çorbası	Domates pi irilip tereya ı, zeytinya ı ve salça eklenip kavrulur. Et suyu ve su ilave edilip kaynatılır. Pirinç, tuz ve baharat eklenip pi irilir.
Ek ili Pekmez Çorbası	Ayrı ayrı ha lanmı a urelik bu day ve ak fasulye birlikte pi irilir. Ek i pekmez ve tuz eklenip birkaç ta ım kaynatılır.
Gurbetçi Çorbası (Bekar Çorbası)	Patates, havuç, algam, mercimek ve su kaynatılır, üzerine tereya ı ve zeytinya ında kavrulmu so an ve salça eklenip pi irilir.
Mercimekli Heyre Çorbası	Ye il mercimek, su ve tereya ı ile pi irilir, üzerine tereya ı ve zeytinya ında kavrulmuş so an eklenir, pi irilir ve tuz eklenir.
Ovmaç Çorbası	Yumurta ve un karı tırılıp ovalanır, kaynayan et suyuna ilave edilir. Süzme yo urt ve su çırpılıp temperlenerek çorbaya eklenir. Üzerine kavrulmuş tereya ı, salça/pul biber eklenir.
Pancar Sapı Çorbası	Do ranan pancar saptarı su ve et suyuyla pi meye bırakılır. Üzerine bulgur, tereya ında kavrulmuş so an, tuz, karabiber, pul biber ve erik ek isi eklenip pi irilir.
Patatesli Dü ün Çorbası	Ya ile so an ve salça kavrulup patates su ve et suyu eklenip pi irilir. Üzerine dü ü, baharat ve tuz eklenip pi irilir.
Sütlü Tuzlu A ure	Bulgur pi meye yakın sıcak süt eklenir. Üzerine ha lanmı nohut, kuru fasulye ve ıslatılmı kuru üzüm ilave edilip pi irilir. Daha sonra tereya ı ve kuru nane eklenir.
ehriyeli Tavuk Çorbası	Tereya ında un kavrulur domates ve so uk tavuk suyu eklenip kaynatılır. çine ehriye, tuz, karabiber ve didilmi tavuk eti eklenip pi irilir.
eker Pancarı Çorbası	eker pancarı su ile pi meye bırakılır, dü ü ve süt eklenir. Üzerine tereya ında kızdırılmı pul biber eklenir.
Un Çorbası	Tereya ında un kavrulur, so uk su ve tuz eklenip pi irilir.
Tarhana Çorbası	Tereya ı eritilir, içine pul biber, et suyu ve ıslatılmı tarhana eklenip pi irilir.

Ek 5.2: Ankara Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Ankara 1 Kültür Turizm Müdürlü ü, 2012)

Araba ı Çorbası	Un ve su karı tırılıp piliç suyu ve tuz eklenip bulamaç yapılır ve so utulur. Ya ve un kavrulur, tuz, tavuk suyu, acı kırmızıbiber eklenip kaynatılır. çine didilmi piliç eti eklenir.
Bulgur Çorbası	Bulgur suda ha lanır ve so utulur, içine sarımsaklı yo urt, nane ve tuz ilave edilir.
Çalma A ı	Yarma, nohut ve tuz ha lanır, ayran haline getirilmı yo urt ve yumurta sarısı çırpılıp pi irilir. Tereya ında salça, yarpız, nane ve kırmızı pul biber kavrulup eklenir.
Dü ün Çorbası	Yumurta, yo urt ve un karı ımına yarma, ha lanmı nohut, tuz eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı ya ve pul biber eklenir.
Eri teli Ye il Mercimek Çorbası	Ha lanmı ye il mercime e eri te ve tuz eklenir. Kavrulmuş un, so an, domates salçası ve kuru nane ilave edilip pi irilir.

Mantı Çorbası	Eri te ha lanır ve so utulur, üzerine sarımsaklı yo urt, nane ve tuz eklenip karı tırılır.
Mercimekli Tarhana Çorbası	Ya ile salça ve ha lanmı mercimek kavrulur. Su, nane ve tarhana eklenip kaynatılır. Üzerine sarımsak eklenir.
Toyga Çorbası	Yarma ve nohut pi irilir, yo urt, yumurta, un, tuz, et suyu ve su eklenip pi irilir. Üzerine tereya nda kızdırılmı nane ve kırmızıbiberli sos ilave edilir.
Tutmaç Çorbası	Un, su ve tuz ile katı bir hamur yo rulur, açılır ve minik kareler ekinde kesilip kurutulur. Ye il mercimek pi meye yakın tutmaç hamuru ilave edilip pi irilir. Karı ma sarımsak ve süzme yo urt eklenir.
Yarmalı Köy Tarhanası	Islatılmı tarhanaya yumurta, un ve su eklenip kaynatılır ve tuz eklenir. Üzerine tereya nda yakılan nane eklenir.

Ek 5.3: Çankırı Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Çankırı Belediyesi E itim ve Kültür Müdürlü ü, 2007)

Cimcik Hamuru Çorbası	Un, yumurta, tuz ve su ile katı kıvamda bir hamur yo rulur ve açılır. Kare kesilip ortadan sıkı tırılır ve fiyonk ekline getirilir ve kaynayan suya eklenir. Sarımsak ve yo urt çırpılıp hamurun üzerine dökülür. Tereya nda pi en yumurta ve tereya nda kavrulmuş salça/pul biber çorbaya ilave edilir.
Toyga Çorbası	Bu day ve nohut ha lanıp yumurta, un ve yo urt karı mı eklenir. Üzerine tereya nda kavrulmuş un eklenip pi irilir.
Tandır Çorba	Dana eti ha lanır ve küçük parçalara ayrılır. Sıvı ya ile sarımsak ve so an kavrulup ha lanan et suyuna eklenir. Üzerine çırpılmı yo urt, yumurta, un, tuz ve baharat karı mı eklenip kaynatılır.
Yo urtlu Ke kek Çorbası	Islatılan nohut, fasulye ve ke kek ha lanır, yo urt ile karı tırılır.
Tarhana Çorbası	Ya ile kıyma/sızgıç kavrulur, salça, su ve ıslatılan tarhana, sarımsak ve ha lanmı ye il mercimek ilave edilip pi irilir. Üzerine tuz, pul biber ve nane ilave edilir.
Hamur Köftesi Çorbası/ a tım A 1	Un, bulgur, tuz ve su ile hamur yo urulup mercimek büyüklü ünde parçalara ayrılır. Ya ile so an ve salça kavrulup su eklenir ve kaynatılır. Küçük parçalara ayrılan hamur ilave edilip pi irilir.
Göce Çorbası (Ayrınlı/Katıkl ı)	Yo urt, un, yumurta ve yarma bu day su ile pi irilir. Üzerine nane ve tereya nda kavrulmuş kırmızıbiber/salça eklenir.
Dutmaç Çorbası (Mercimekli Tatar)	Ha lanmı mercimek, su ve dutmaç (tatar) hamurları pi irilir ve so utulur. Üzerine sarımsak ve yo urt karı mı eklenir. Ya ile salça kavrulup su eklenir ve çorbaya ilave edilir.
Sütlü Çorba	Su ile pirinç pi irilir, üzerine süt ilave edilip kaynatılır.
Yarma Çorbası	Yarmalık bu day suda ha lanır, so utulur ve üzerine çırpılmı yo urt eklenir. Ya ile nane kızartılıp çorbaya eklenir.
Ebem A 1 /Kadın Parma ı/	Ya , salça ve madımak kavrulur, sıcak su eklenip kaynatılır. Yarma eklenip pi irilir ve üzerine sarımsaklı yo urt ilave edilir.

Badıma (Madımak) Çorbası	
Terbiyeli Kadın Parma 1 (Madımak) Çorbası	Ya , salça ve madımak kavrulur, sıcak su eklenip kaynatılır. Pi ince çırpılan yo urt ve yumurta karı ımı eklenip pi irilir.
Sulu Eri te (Tatar Hamuru) Çorbası	Ha lanan mercimek, eri te ve tuz kaynayan suya ilave edilir. Üzerine çırpılmış sarımsaklı yo urt ve ya da kavrulmu nane, baharat ve salça karı ımı eklenir.
Miyane Çorbası	Tereya 1 ve un kavrulur, ılıyınca su eklenir. Pirinç ilave edilip kaynatılır.
Alaca /Alaca A	Ya ile so an ve salça kavrulur. Mercimek, bulgur ve su eklenip pi irilir.
Domatesli Pirinç Çorbası	Tereya 1 ile domates/salça kavrulup üzerine tavuk suyu, karabiber ve tuz eklenir. Kaynayınca pirinç eklenip pi irilir.
Karı ık Çorba	Ya ile so an ve salça kavrulur, bulgur, ye il mercimek, yarma, su ve tuz eklenip pi irilir.
Oylamat Çorbası	Unun üzerine su serpilip ovularak irmik haline getirilir, kaynayan suya pirinç ve tuz ile eklenir ve pi irilir. Kuyruk ya 1 ve so an kavrulup çorbaya ilave edilir.
ri Tarhana	Ya eritilir, içine kıyma, so an ve salça eklenip kavrulur. Su ve iri tarhana ilave edilip pi irilir.
O maç Çorbası	Unun üzerine su serpilip topak hamur yapılır ve kaynayan suya eklenip pi irilir. So uyan çorbaya yo urt ve ya da kavrulmu sarımsak ve salça karı ımı eklenir.

Ek 5.4: Eski ehir Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Eski ehir 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Türkiye Kültür Portalı, 2022d)

Araba 1	Un, su ve tuz karı tırılıp bulamaç yapılp pi irilir, so utulur ve küçük küçük kesilir. Et suyuna limon ve acı biber eklenip pi irilir, biber çıkartılıp tuz eklenir.
Bamya Çorbası	Kaynar suya limon suyu eklenip bamya ha lanır ve ipliklerinden çıkarılır. Ku ba 1 et ha lanır, sıvı ya da kavrulmu so an, salça, tuz ve biber ilave edilip bamya eklenir, limon suyu ilave edilip pi irilir.
Bıt Bıt Çorbası	Bulgur, so an, kıyma, tuz ve karabiber yo rulup küçük köfteler yapılır ve kızartılır. Kaynayan suya un eklenir ve köfteler eklenip kaynatılır. Yo urt ve yumurta çırpılıp temperlenerek çorbaya ilave edilir.
Miyane Çorbası	Tereya 1 ve un kavrulur, tavuk suyu eklenip kaynatılır.
Toyga Çorbası	Et suyu ile pirinç kaynatılır, un, yumurta ve yo urt karı ımı eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya 1, kımızı biber ve nane ilave edilir.
Kuzu Sorpa	Kuzu eti kendi ya 1 ve suyu ile kavrulup su eklenir ve kaynatılır. Taze so an, nane yaprakları, dereotu ilave edilir. Üzerine un, yo urt, yumurta sarısı karı ımı eklenip pi irilir.

Tutmaç	Ye il mercimek ha lanır, su/et suyu ilave ediliþ kaynatılır. Eri te ve tereya nda kavrulmu yarpız eklenip pi irilir.
--------	--

Ek 5.5: Karaman Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Karaman 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Aslan ve di erleri, 2019).

Araba 1 Çorbası	Su ve tuz kaynatılır, un eklenip bulamaç yapılır ve so utulur. Tavuk eti, salça ve toz kırmızıbiber pi irilir ve et didiklenir. Üzerine ya ile kavrulmu un, salça ve biber eklenir.
Sulu Pilav	Tereya nda so an, biber, domates, kıyma, dü ürcük bulgur, salça kavrulur, su ilave edilerek pi irilir.
Kelle Paça Çorbası	Paçalar su, so an, sarımsak ve tuz ile pi irilir, içine kavrulmu kırmızıbiber ve ya eklenir. Üzerine sirke ve limon eklenir.
Mercimek Çorbası	Mercimekler ha lanır, ya , so an, salça ve kırmızıbiber kavrulup eklenir. Üzerine su ilave ediliþ pi irilir.
Sakala Sünen	Tereya ı ile so an ve kıyma kavrulup mercimek, eri te, salça, tuz, karabiber ve su eklenip pi irilir.
ehriye Çorbası	Ya ile et suyu kaynatılıp domates ve ehriye eklenip pi irilir.
Tarhana Çorbası	Tarhana ılık su içerisinde ıslatılır. Bir tencerede tereya ı ile salça ve nane kavrulur, ıslatılan tarhana eklenir. Karı tırarak koyula ana kadar pi irilir. Sıcak servis edilir.
Topalak	Ku ba ı et az ya da kavrulur, su ile pi irilir. Un, karabiber, bulgur, tuz ve fesle en su ile yo rulur, minik köfteler hazırlanıp kaynayan suya ilave edilir. Ha lanmı nohut eklenip pi irilir. Üzerine tereya ı ile kavrulmu so an ve salça eklenir.
Toyga Çorbası	Un, su, yumurta ve yo urt karı mına bulgur, ha lanmı nohut eklenip pi irilir.
Yayla Çorbası	Yumurta, un piriñç, bulgur, yo urt ve et suyu karı tırılıp kaynatılır. Üzerine ya , nane, kırmızıbiber kızdırılıp eklenir.

Ek 5.6: Kayseri Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Kayseri 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022; Akkor, 2019)

Araba 1 Çorbası	Un ve su pi irir, tepsiye dökülüp dinlendirilir. Ha lanan tavuk didilir, suyuna kavrulmu un, biber ve tuz eklenir.
Kuru Bamya Çorbası	Sıvı ya ile ku ba ı et kavrulur, salça, limon, biber, ha lanmı bamya, su ve tuz eklenip pi irilir.
Kur un A 1 Çorbası	Bulgura sıcak su ilave ediliþ bekletilir. Üzerine yumurta, un, salça, tuz eklenip yo rulur ve köfte yapılır. Ku ba ı et, so an salça, tuz, karabiber ya da kavrulup su eklenir. Ha lanmı mercimek, nohut ve köfteler ilave ediliþ pi irilir.
Dü ün Çorbası	Ye ilbiber ve salça tereya nda kavrulur, içine tuz, karabiber, kuru nane ve su ilave ediliþ pi irilir. Limon suyu ilave edilir.
Börek A 1	Domates ve biber salçası ya da kavrulur, baharat ve su ilave ediliþ kaynatılır. Üzerine Kayseri mantısı ve ha lanmı mercimek eklenip pi irilir.
Un Çorbası	Ku ba ı etler ya da kavrulur, üzerine domates ve biber salçası eklenip kavrulur. Un, su ve baharatlar ilave ediliþ kaynatılır.
Yo urt	Tereya nda un kavrulur, tuz ve çırpılan yo urt ilave edilir.

Çorbası (To ga)	Üzerine pirinç eklenip pi irilir. Üzerine tereya ı ile salça ve baharatlar kavrulup ilave edilir.
Bulamaç	Un tereya ında kavrulur, tavuk suyu ve pirinç eklenip pi irilir. Üzerine tuz, karabiber, tereya ı ile yakılmış pul biber eklenir.
So uk Çorba	Pirinç su ile pi irilip so utulur. Üzerine su ile çırpılmış süzme yo urt eklenir.
Yo urtlu Yarma Çorba	Islatılmış bu day kaynatılır, üzerine çırpılmış yumurta ve un ile et suyu, yo urt, ha lanmı bu day ve tuz eklenip pi irilir.
Ye il Mercimek Çorbası	Ye il mercimek ha lanır. Tereya ı ve zeytinya ı ile so an kavrulur, salça, tuz, toz biber ve su eklenip kaynatılır. Mercimekler ve eri teler de eklenip pi irilir.
Pirinç Çorbası	Ku ba ı et, salça ve bahara tereya ında kavrulur, domates, biber, pirinç ve su eklenip pi irilir.

Ek 5.7: Kırıkkale Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Yurday ve Kingır, 2019; Demirel ve Karabina, 2019)

Un Tarhanası	Sıvıya ile tarhana ve salça kavrulur, so uk su, pul biber ve tuz eklenip pi irilir.
Ye il Mercimek Çorbası	Mercimek ve yarma suda kaynatılır, içine kavurulmu un ve ya ile tuz eklenip pi irilir.
Çatal Çorba	Mercimek suda ha lanır, içine ya ile kavurulmu so an, salça ve un ile eri te ve tuz ilave edilip pi irilir.
Yayla Çorbası	Un, yumurta ve süzme yo urt karı tırılıp su ilave edilir ve kaynatılır. çine ha lanmı nohut ve göce eklenip pi irilir. Üzerine tuz ve nane eklenir.
Sütlü Çorba	Pi irilmi süte eri te eklenip kaynatılır.

Ek 5.8: Kır ehir Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Kır ehir 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Kesme A 1	Ya ile so an, salça ve baharat kavrulur, su/et suyu eklenip kaynatılır. Ha lanmı ye il mercimek ve önceden hazırlanmı ve kurutulmu mantı eklenip pi irilir.
Yo urt (Ayran) Çorbası	Su, süzme yo urt, un ve yumurta çırpılıp içine ıslatılmış yarma, nohut ve ye il mercimek eklenir ve pi irilir.
Dü ür Çorbası	Ya ile su kavrulur, içine su/et suyu, tuz, kırmızı acı biber/pul biber ilave edilip kaynatılır. çine dü ür eklenir ve pi irilir.
Yarma A 1	Süzme yo urt koyu ayran kıvamına gelinceye kadar su ile çırpılıp ha lanmı yarma ve tuz ilave edilerek karı tırılır.

Ek 5.9: Konya Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Konya 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Bamya Çorbası	Yıkanan bamyalar limon dilimi konulmu suyla yarı ha lanır. Et, kuyruk ya ı, sadeya ı, salça ve so an eklenip kavurulur, su ilave edilip kaynatılır. Üzerine tuz, limon/koruk suyu eklenir.
Araba ı	Su ve tuz kaynatılır, un eklenir muhallebi kıvamında pi irilir ve

Çorbası	so utulur. Tavuk ha lanıp didilir, kavrulmu un, tereya ı ve salça ile su, tavuk suyu, tuz ve baharatlar eklenip pi irilir.
Mercimek Çorbası	Sıvıya da so an ve un kavrulup havuç, patates, su, mercimek, baharat ve tuz ilave edilip pi irilir ve ezilir.

Ek 5.10: Nev ehir Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Güldemir ve I ık, 2011)

Börek Çorbası	Un ve su ile katı bir hamur yo rulur, dinlendirilip açılır ve küçük kareler halinde kesilir. So an, kıyma, tuz ve karabiberle harç hazırlanıp kesilen karelerin ortalarına yerle tirilir. Karelerin dört ucu tepede toplanacak ekilde yapı tırılır. Islatılmı nohut su ile ha lanır, içine salça, tuz ve su edilerek kaynatılır. Hazırlanan hamurlar bu karı ıma ilave edilip pi irilir. Üzerine ya ile nane kavrulup limon suyu eklenir.
Bulgur Çorbası	So an ya ile kavrulur, salça ve su ilave edilip kaynatılır. Bulgur ve tuz eklenip pi irilir.
Bulgurlu A	Sıvıya ile so an, salça, ha lanmı nohut, bulgur ve mercimek kavrulup su ve tuz eklenip pi irilir.
Dü ü Çorbası	So an ya ile kavrulur, nane, salça ve kıyma eklenip kavrulur, su ilave edilip kaynatılır. Dü ü ve tuz eklenip pi irilir.
Katıklı A	Yarma ve nohut pi irilir, süzme yo urt ile karı tırılıp su ilave edilir.
Katma Çorbası	Pi en yarmaya yo urt, su ve tuz ile yapılan tuzlu ayran eklenir.
Kesme Çorbası	Islatılmı nohut ve mercimek ha lanır, içine çorbalık kesme eklenir. Kızdırılmı ya ve nane ile kaynatılıp tuz eklenir.
Pancar Çorbası	Pancar ha lanır, yarma ve tuz eklenip pi irilir ve tuz eklenir.
Patates Çorbası	Salça, tuz ve su kaynatılır, ha lanıp rendelenen patates çorbaya ilave edilip kaynatılır. Tereya ı ile nane ve kırmızı toz biber yakılıp çorbanın üzerine eklenir.
Sütlü Çorba	Süt kaynatılır, içine bulgur/dü ü eklenip pi irilir.
Tandır Çorbası	Ya ile salça kavrulur, su, ha lanmı nohut ve tuz eklenip kaynatılır. Bulgur ve ha lanıp rendelenmi patates eklenip pi irilir. Tereya ı ile nane kızdırılıp çorbaya ilave edilir.
Tanna (Tarhana) Çorbası	Yarma pi irilir, tuluk yo urduyla yo rulur ve mayalanmaya bırakılır, daha sonra kurutulur. Islatılan tanna kaynatılır, so uk su eklenir. Ya ile salça ve nane kavrulup çorbaya eklenir.
Ye il Mercimek Çorbası	So an, biber, domates, ye il mercimek ve tavukgö sü pi irilir ve tavukgö sü pi ince didilir. Ya ile salça kavrulur, nane ve su ilave edilip kaynatılır ve eri te eklenir.

Ek 5.11: Ni de Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Ni de 1 Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

O ma Çorbası	Un ve tuz karı tırılıp üzerine su serpi tirilir ve hamur topları yapılır. ri hamur topları seçilerek kavurmak için ayrılır. Tereya ı ile salça kavrulur, su eklenir ve kaynatılır. Küçük hamur topları kaynayan suya eklenip pi irilir. ri hamur topları tereya ında kızartılıp çorbaya ilave edilir.
Sütlü Pancar	A lık ve süt kaynatılır, eker ve pancar eklenip pi irilir ve tuz

Çorbası	ilave edilir.
Araba 1 Çorbası	Un, su ile ezilir, muhallebi kıvamında pi irilir. Tuz eklenip bir tepsiye dökülür. Ya ve un kavrulur, ha lanıp didilen tavuk eti, tavuk suyu, salça, kırmızı pul biber ve tuz eklenip pi irilir.
Mangır Çorbası	Kaynayan suya ku gözü eri teler eklenip pi irilir. Yumu atılıp do ranan kayısı ve erikler tuz ile çorbaya ilave edilir. Çorba pi meye yakın pekmez eklenip kaynatılır. Üzerine tereya nda kızartılmı kesme eri teler eklenir.
Sütlü Kabak Çorbası	Reçellik tatlı kaba ı su ile pi irilir, süt ve tuz eklenip muhallebi kıvamında pi irilir.
Yo ırtlu Çorba	A lık ha lanır, ezilen ve süzölen yo ırt ile karı tırılır.
Eri teli Mercimek Çorbası	Mercimekler su ve tuz ile ha lanır, mangır eri teler ilave edilip pi irilir. Tereya nda kızdırılmı nane ve pul biber eklenir.
Sulu Çorba (Köy A ıresi)	Kaynayan suya a lık eklenip pi irilir, kuru üzüm, erik, kayısı, elma, armut kurusu, tuz ve pekmez pi irilir.
Tarhana Çorbası	Tarhana pi irilir, tereya nda kavrulmu nane ve salça eklenir.

Ek 5.12: Sivas Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Sivas ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Dü ülcek Çorbası	Kemikli kıyma, ev kıyması, salça, ya ve su kaynatılır, dü ülcek, tuz ve kırmızıbiber eklenip pi irilir.
Katıklı Çorba (So uk Yaz Çorbası)	Yarma ve su kaynatılır, ıslatılmı nohut eklenip pi irilir ve so utulur. Tuz ve ezilen yo ırt eklenir. Üzerine kuru/taze nane yaprakları ilave edilir.
Kavurma Herlesi	Ya ve un kavrulur, unun yarısı ayrılır. Kavrulmu un su ile pi irilir. Tuzu eklenip kavrulan un ve karabiber eklenir.
Kesme Çorbası (Bacaklı Çorba)	Un, su ve tuz ile sert bir hamur yo rulur, açılır ve ince eritler halinde kesilir. Ye il mercimek pi irilir, içine hamurlar eklenip pi irilir. Ya , so an ve nane kavrulup çorbaya eklenir.
Pancar Çorbası	Yarma su ile kaynatılır, pancar ve tuz eklenip pi irilir. Üzerine un ve yo ırt karı ımı eklenip kaynatılır.
Peskütan Çorbası	Yarma ve mercimek pi irilir, kemikli kıyma, ayran kıvamına getirilen peskütan, su ve tuz eklenip kaynatılır. Üzerine ya da kavrulmu so an ve nane eklenir.
Sübürâ	Su, un ve tuz ile hamur yo rulur, 2 mm kalınlı nda yufka açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Kaynayan suya sübürâ hamurları eklenip pi irilir ve tuz eklenir. Üzerine sarımsak ve yo ırt karı ımı temperlenip eklenir. Kızdırılmı tereya ına kırmızıbiber eklenip çorbaya dökülür.
Keleco	So an ve kavurma sadeya ile kavrulur. Üzerine ayran haline getirilen ke eklenip pi irilir. Üzerine sarımsak, gevretilmı kuru ekmek, ezilmı ke li karı ım ve ceviz ilave edilir.

Ek 5.13: Yozgat Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Yozgat ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Araba 1 Çorbası	Su ve un çırpılıp bulamaç yapılır ve kaynayan suya eklenir ve pi irilip tepsiye dökülür ve so utulur. Çorba için bütün malzemeler pi irilir, didilen et eklenip kaynatılır.
Helle Çorbası	Mercimek ha lanır, kavrulup so utulmu un ve ya karı mı su ile inceltiip eklenir. Su ilave ediliip pi irilir. So an tereya ında kavrulur, pul biber eklenip çorbaya ilave edilir.
Tarhana Çorbası	Katık, yarma ve yumurta pi irilip kurutulur. Hazırlanan tarhana ıslatılır, su ilave ediliip pi irilir. Üzerine yakılmı nane eklenir.
Katıklı Çorba	A pakla ve yarma ha lanır, çırpılmı yo urt eklenip pi irilir.
Sütlü Çorba	So uk sütlü içine bulgur, yarma ve tuz ilave edilerek pi irilir.

Ek 6: Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 6.1: Amasya Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Yörgüç, 2010)

Toyka Çorbası	Yarma, yumurta sarısı, yo urt, un, sarımsak, ıslatılmı nohut ve et suyu pi irilir.
Çatal Çorba	Mercimek ve yarma ha lanır, kavrulmu ya , kıyma ve so an ile su eklenip pi irilir.
Kesme Hamur Çorbası (bik Çorba)	Un, yumurta ve su ile katı bir hamur yo rulur, açılıp oklavaya sarılır ve oklavanın boyu do rultusunda iki tarafından da yarım santim eritler kesilir. Mercimek ha lanır, kesilen hamur eklenip pi irilir. Çırpılmı yo urt temperlenip çorbaya ilave edilir. Nane ve tereya ı kızdırılıp çorbaya eklenir.
Helle Çorbası	Un tereya ı ile kavrulur, so uk su ve ha lanmı pirinç eklenip pi irilir ve üzerine karabiber eklenir.
Bıdıklı Çorba	Yarma ve taze iç fasulyeye su ile pi irilip tuz eklenir. Çırpılmı yo urt ve tereya ında kızdırılmı nane dökülür.
Topal Börülce Çorbası	Sıvıya da so an ve kakırdak kavrulur, ha lanmı yarma ve börülce ha lama suyu ile eklenip pi irilir. Tuz ve ya da kızdırılmı nane eklenir.
Sakala Çarpan Çorba	Ya ile so an kavrulur, un, nane, tuz, pul biber ve su eklenip kaynatılır ve ha lanmı mercimek ve eri te ilave edilir.
Sıkma Tarhana Çorbası	Islatılmı tarhana sıkılıp ezilir, nohut ve su eklenip pi irilir. Tuz ve tereya ında kızdırılmı nane ilave edilir.
Bütün Yarma (Ayran) Çorbası	Yarma ve nohut pi irilir. Tuz ve süzme yo urt ayrıntı çorbaya eklenir ve so utulur.

Ek 6.2: Artvin Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (O an, 2021)

Pü ürük Çorbası	Unun üzerine su serpilip küçük hamurlar yapıip kurutulur. En küçük hamurlar ve so an kızartılır, su eklenip ha lanır. Üzerine kızdırılmı ya , pul biber, kuru nane ve tuz eklenir.
Gendimeli Süt Çorbası	Tereya ı ve un kavrulur, süt ilave ediliip ha lanan gendime suyuyla eklenip pi irilir. Üzerine tuz, ni o ve reyhan eklenir.
Cincar Çorbası	Cincar su ile ha lanıip ince ince do ranır ve kaynayan suya eklenir. Sıvı ya ile un kavrulup yumurta eklenip pi irilir ve çorbaya ilave edilir.
Tutmaç	Su ve tuz kaynatılır, eri te/kesme hamur eklenip pi irilir. Üzerine

Çorbası	çirpılmı un, yumurta sarısı ve yo urt karı mı ve su eklenip kaynatılır. Kızdırılmı tereya ına köndar/nane eklenir.
Karalahana Çorbası	Sıvıya ve tereya ı ile so an ve domates salçası kavrulur, üzerine barbunya/kuru fasulye, ha lanmı karalahana ve su ilave edilip pi irilir. Çorba pi meye yakın ha lanmı mısır, baharat ve tuz eklenir.

Ek 6.3: Bartın Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Eren, 2014)

Kıymalı Tarhana Çorbası	Tereya ı, ayçiçek ya ı, salça, tarhana ve kıyma pi irilir, tuz ve karabiber eklenir.
Pum Pum Çorbası	Et suyu, su, mısır unu, süt, tuz ve biber pi irilir.

Ek 6.4: Bayburt Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Bayburt Valili i, 2022)

Kesme Çorbası	Un, su, tuz ve yumurta ile hamur yo rulur, dinlendirilen hamur açılır ve eri te ekinde kesilir. Ya ile so an, dargın, salça, su ve ha lanan mercimek eklenip kaynatılır. Üzerine kesilen çorbalık hamurlar eklenip pi irilir.
Tatlı Çorba	yice pi irilen ku burnu ezilir ve süzülür. Süzölmü suya ha lanmı yarma, fasulye ve bulamaç haline getirilen un ve su eklenip kaynatılır. Üzerine pi irilmı kayısı, üzüm, erik, incir ve eker karı mı eklenip pi irilir.

Ek 6.5: Bolu Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Tütüncü Aydın, 2017)

Dü ün Çorbası	Ha lanmı gerdan eti ve et suyuna un, yo urt, yumurta ve limon suyu karı mı ile ha lanan nohut eklenip kaynatılır. Üzerine tereya ı ile yakılmı kırmızıbiber eklenir.
Bakla Çorbası	So an, kıyma, bakla ve domates kavrulur, sıcak su ve tuz eklenip pi irilir. Süzme yo urt ve un iyice çirpılıp temperlenip çorbaya eklenir ve pi irilir.
Patates Çorbası	Sıvıya da patates, so an, sarımsak pi irilir, çirpılmı yo urt, yumurta, un ve su karı mı eklenir. Tuz ilave edilip pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya ı ve kırmızıbiber eklenir.
Kızılıcık Tarhanası	Kızılıcık, pi irilip süzülür ve marmelat gibi koyula ınca un ile karı tırılır ve hamur yapılıp kurutulur. Çorba yapılacı ı zaman tüm malzemeler bir tencereye alınır ve kaynatılır.

Ek 6. 6: Çorum Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Aras, 2012)

Tutmaç A ı	Un, yumurta, tuz ve su ile hamur yo urulur, yufka ekinde açılır ve küçük kareler kesilir. Mercimek su ile ha lanır ve kesilen hamurun yarısı eklenip pi irilir. So uyunca sarımsaklı yo urt ve tereya ında kavrulmu hamurlar ve nane eklenir.
O maç A ı	Un, su, tuz ve yumurta ile hamur yo rulur, hamurdan küçük parçalar koparılıp tavuk/hindi suyuna eklenir. Tereya ı ile

	so an kavrulup çorbaya eklenir.
Kesme A 1	Un ve su ile katı bir hamur yo urulur, yufka ekinde açılır ve eri te gibi kesilir. Kesilen hamur ha lanır. So uyunca üzerine bolca ke ve kızdırılmı ya ve nane eklenir.
Dü ün Çorbası	Katık su ile inceltir, yumurta, un ve su ile çırpılıp pi irilir. Süt ve et suyu eklenip tekrar pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya ı ve kırmızıbiber ile kıkırdak ilave edilir.
Çatal A 1	Mercimek ha lanır, yarma, tuz ve et suyu ilave edilip pi irilir. Üzerine tereya ında kavrulmu so an ve nane eklenir
Kaypak A	Un, yumurta, tuz ve su ile katı bir hamur yo rulur, yufka ekme inden kalın açılıp üçgen ekinde kesilir ve kurutulur. Kesilen hamur ha lanır, sarımsaklı yo urt ve tereya ında kızartılmı nane eklenir.
Tarhana Çorbası	Tarhana ve nohut pi irilir, kavrulmu kıyma eklenip birkaç ta ım daha pi irilir. Tereya ı ve nane yakılıp çorbaya eklenir.
Mercimekli Hamur A 1	Un, su, tuz ve ya ile hamur yo urulur, ince açılıp kurutulur. Kuruyan hamurlar küçük kare ekinde kesilir. Mercimek ve hamur a 1 pi irilir. Üzerine sarımsaklı yo urt ve yakılmı tereya ı nane sosu eklenir.
Yo urtlu Yarma A 1	Yarma, fasulye ve nohut ha lanır, yo urt eklenip pi irilir. Üzerine nane yaprakları ve kızdırılmı tereya ı ilave edilir.
Yayla Çorbası	Yo urt su ile çırpılıp kaynatılır. Yarma, nohut, un ve yumurta eklenip pi irilir. Tereya ı ile pul kırmızıbiber ve nane kızdırılıp çorbaya ilave edilir.
Sütlü Yarma A	Çekilmi yarma pi irilir, süt ve tuz eklenip kaynatılır.
Yo urt A 1	Taze barbunya/taze fasulye içi, kırık yarma, et suyu, su ve tuz pi irilir. Üzerine yo urt ve kızdırılmı tereya ı, nane ve pul kırmızıbiber karı ımı ilave edilir.
Çi dem A 1	So an, kıyma, domates kurusu ve salça tereya ında kavrulur, bulgur, sıcak su, et suyu, baharat ve tuz eklenip pi irilir ve üzerine çi dem çiçekleri ilave edilir.
Toyga A 1	Katık, un, su ve yumurta karı tırılıp kavrulmu kıyma, ha lanmı yarma ve nohut ilave edilip kaynatılır. Tereya ı ile nane ve kırmızıbiber kavrulup çorbaya eklenir.
Helle Çorbası	Tereya ı ile un kavrulur, su, tavuk suyu ve tuz eklenip kaynatılır. Tereya ı ile kırmızıbiber kızdırılıp çorbaya eklenir.
Keklik Çorbası	Ya ile so an, salça, keklik eti kavrulup su eklenir, bulgur ilave edilip pi irilir.
Ke kek Çorbası (Diri Çorbası)	Ya ile so an ve parça et kavrulur. Di er malzemeler de ilave edilerek su ile pi irilir. Tereya ı ve so an kavrulup eklenir.
Ek ili Hamur Köftesi	Barbunya, nohut, et ve kemikler kaynatılır. Bulgur su ile ıslatılır, un eklenip sert hamur yapıp küçük köfteler yapılır. Köfteler ve erik kaynayan karı ıma eklenir. So an tereya ında karamelize edilir, içya ı ve baharat ile bir ta ım kaynatılır.
Süt Karı tırması	Ya ile un kavrulur, süt eklenip pi irilir ve tuz ilave edilir. Üzerine kavrulmu ya , so an, pul biber ve sarımsak eklenir.

Ek 6.7: Düzce Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Düzce Valili i I Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2019)

Isırgan Otu Çorbası	Isırgan, su ve tuz ile ha lanır ve süzülür. Sıvı ya ile sarımsak kavrulur, kırmızı toz biber ve süzülen ısırgan otu da eklenerek iyice kavrulur. Su ve mısır unu ilave edilip pi irilir ve ezilir.
kembe Çorbası	kembe ha lanır ve küp küp do ranır. Su kaynatılır, sarımsak ve do ranmı i kembe ilave edilip kaynatılır. Su, un, yo urt ve kemik suyu ile terbiye hazırlanarak çorbaya eklenir.
Kabak Çorbası	Bal kaba ı, patates, kuru so an, havuç ve su pi irilir. Süt ilave edilerek kaynatılır ve ezilir. Tuz eklenerek tekrar kaynatılır.

Ek 6.8: Giresun Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Giresun Valili i, 2008)

Karalahana (Pancar) Çorbası	Kaynayan suya karalahana, ha lanmı yarma ve fasulye eklenerek pi irilir ve mısır unu ilave edilir. Ya ile so an ve biber kavrulur, tuz ile eklenip çorbaya ilave edilir.
Unlama	Karalahana ve mısır unu su ile kaynatılır, pirinç, bulgur, so an, ya , tuz ve acı biber ilave edilerek pi irilir.
Fındık Unu Çorbası	Un, ya ile kavrulur, üzerine fındık unu ve salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Baharatlar, su ve süt eklenip pi irilir.
Darı Çorbası	Mısır yarması ve kuru fasulye su ile pi irilir, tuz eklenir.
Mendek Çorbası	Su ve et suyu kaynatılır, mendek, ha lanmı fasulye, mısır unu ve pirinç ilave edilip pi irilir. Ya ile so an ve biber kavrulur, çorbaya ilave edilir ve tuz eklenir.
Çalı Çile i Çorbası	Kaynayan suya ha lanmı mısır yarması ve fasulye ilave edilerek pi irilir. Ha lanmı çalı çile i de eklenip kaynatılır. So an ya ile kavrulur ve çorbaya ilave edilir.
Kuzukula ı Çorbası	Kaynayan suya kuzukula ı, ha lanmı fasulye ve yarma ilave edilerek pi irilir. Üzerine tereya ı ile kavrulmu so an eklenir.
Gücükdene Çorbası	Kaynayan suya gücükdene, ha lanmı kuru fasulye ve pirinç ilave edilir. Pirinç yumu ayınca mısır unu eklenir. Üzerine tereya ında kavrulmu so an eklenerek kaynatılır.
Kabaklı Çorba	Kaynayan suya kabak, fasulye, mısır unu, eker ve biber eklenir. Tereya ında so an kavrulup çorbaya eklenir.
Ho ran Çorbası	Kaynayan suya ho ran, ha lanan kuru fasulye ve mısır unu ilave edilir, pi irilir ve tuz eklenir.
Ayrınlı Çorba	Bu day, fasulye ve nohut su ile ha lanır ve so utulur. Üzerine ayrınlı ve dereotu eklenir.

Ek 6.9: Gümü hane Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Türkiye Kültür Portalı, 2022e; I km ve Sarn ık, 2019)

Kara Lahana Çorbası	Lahana, tuz ve su ile pi irilir. Ha lanmı fasulye ve yarma ilave edilerek üzerine acı biber eklenir.
Gendime Çorbası	Fasulye, mısır yarması, gendime, mısır, tuz ve su pi irilir. Pi en karı ım so utur ve üzerine yo urt ve dereotu eklenir.

Ek 6.10: Karabük Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Eren, 2014)

Sütlü Ke kek Çorbası	Kaynayan ke keklük üzerine so uk su ilave edilerek bekletilir ve suyu çekerek i er. çine karabiber, tuz ve süt eklenip kaynatılır. Üzerine tereya ında kızdırılmı salçalı sos eklenir.
Sulu Yayım Çorbası	Ya ile salça ve kıyma kavrulur, su eklenerek kaynatılır ve yayım ilave edilir.
Oğmaç Çorbası	Sıcak su ile un ovalanır ve kaynayan suya ovalanan un eklenerek pi irilir. Yo urt çırpılarak karı ıma ilave edilir.
Pirinç Çorbası	Pirinç su ile pi irilir, süt eklenerek kaynatılır. Üzerine kavrulmu tereya ı ve karabiber eklenir.
Sirkeli Kelle Çorbası	Kelle/i kembe ha lanır, küçük parçalar halinde do ranır. Kavrulmu tereya ı ve un sulandırılarak içine sarımsak, sirke, tuz ve baharat eklenerek bütün malzemeler tekrar kaynatılır.

Ek 6.11: Kastamonu Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Mısırlı, 2019)

Ecevit Çorba	Pirinç pi irilir, içine çırpılmı un, yumurta ve yo urt karı ımı ilave edilir. Üzerine nane ve kızdırılmı tereya ı eklenir.
O maç Çorbası	Un, yumurta, tuz ve su ile hamur yo rulur ve ince ince küçük hamurlar olu turulur ve kaynayan suya ilave edilir. çine yo urt, sarımsak ve tereya ı eklenerek pi irilir.
Bezelye Çorbası	Bezelye su ile ha lanır, içine çırpılmı mısır unu ve yo urt karı ımı ilave edilir. Tereya ı ve salça kavrulur, pul biber ilave edilerek sos hazırlanır ve çorbaya eklenir.
Kızılıcık Tarhanası	Kızılıcıklara tuz eklenir ve fermenteye bırakılır. Fermente edilen kızılıcıkların çekirdekleri alınır ve ezilip hamur kıvamına getirilir. Kurutulur ve ovularak toz hâline getirilir. Hazırlanan tarhana suda eritilir ve pi irilir.
Taze Fasulyeli Kızılıcık Tarhanası	Ortadan kesilen fasulyeler suda ha lanır, içine ıslatılmı tarhana ve ha lanan fasulyeye ilave edilir. Ya ile so an kavrulur ve karı ıma eklenir.
Sütlü Siyez Bulguru Çorbası	Su ve bulgur kaynatılır, süt ilave edilerek pi irilir.
Yayım Çorbası	Ye il mercimek su ile ha lanır. çine eri teler eklenir ve pi irilir. Çırpılmı yo urt temperlenerek çorbaya ilave edilir.
Fasulye Çorbası	Fasulye, mısır bulguru, su ve tuz pi irilir. Üzerine kavrulmu tereya ı ve salça eklenir.
Fakir Çorbası	Ya ile un kavrulur, üzerine et/tavuk suyu ilave edilir ve kaynatılır. Üzerine kızdırılmı pul biber ve nane ilave edilir.
Mısır Bulguru Çorbası	Su ile mısır bulguru ha lanır. Tereya ı ve sıvı ya ile so an kavrulur, üzerine pul biber eklenir.
Kır Çorbası	Kırılan arpa kaynatılır. Kır pi meye ba layınca ıspanak, kırgan, tereya ı, tuz ve baharat ilave edilerek kaynatılır.
Bulamaç Çorbası	Kaynayan suya sulandırılan un ilave edilir. Ya ile salça ve so an kavrulur, baharatlar eklenir ve karı ıma ilave edilir.
Süt Tarhanası	Yıkanan bu day kurutulur, toprak güveçte kavrulur ve de irmende pilavlık ekinde çekilir. Çekilen bulgura süt eklenip top haline gelecek ekinde yo rularak kurutulur. Kuruyan karı ım toz haline getirilir. Su/süt ile süt tarhanası karı tırılarak pi irilir. Üzerine tereya ı ve karabiber eklenir.

Dutmaç	Kaynayan suya un eklenir ve koyula ana kadar çırpılır. Suda yumu atılan pestil karı ıma ilave edilir ve pi irilir.
Kara Pancar Çorbası	Kara pancar yapra ı suda ha lanır. Ilık su ile tarhana hamuru ezilir ve karı tırılarak karı ıma ilave edilir. Üzerine ya , tuz ve pul biber kızartılarak eklenir.
Malak Çorbası	Un ve su kaynatılır ve tuz ilave edilir ve tepsiye alınarak yayılır. Üzerine kızartılmı tereya ı ve yo urt ilave edilir.
Sıvı Çorbası	Kaynayan suya eritilmı un ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Üzerine tereya ı ile kavrulmu so an ve salça eklenir.
Akdene (Göce) Çorbası	Yıkayıp kurutulmuş arpa de irmende ö ütülür ve üzerine su eklenir. Karı ıma yo urt ve tereya ı eklenerek pi irilir. Üzerine kavrulmu tereya ı ve nane eklenir.
ri Tarhana Çorbası	Tereya ı, tarhana ve so uk su pi irilir.
Kök Çorbası	Kara pancar kökü su ile kaynatılır. Ilık su ile ezilen tarhana eklenir ve kaynatılır. Ya , tuz ve pul biber kızartılıp ilave edilir
Kızılıçık Çorbası	Ya ile salça, tuz ve pul biber kavurular, sıcak su eklenir. Su kaynadı ında eritilen tarhana ilave edilerek kaynatılır.
Kara Çorba	Tavuk su ile kaynatılır, içine biber, tuz ve so an eklenerek pi irilir ve didilir. Üzerine un ve ek i (pi irilmı kızamık) ilave edilir. Kavrulmu tereya ı ve salça karı ıma eklenir.
Toyga	Yo urt, yumurta sarısı ve un karı tırılır ve süzülür. Süzülen yo urdun içine pirinç eklenir ve pi irilir. Tuz, kuru/ya nane ve ha lanan hindi/tavuk eti suyu eklenir.

Ek 6.12: Ordu Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Gürdal ve Enginyurt, 2019)

Pancar (Kara Lahana) Çorbası	Ya ile so an kavrulur ve su eklenir. Tuz atılır, do ranmı pancar ilave edilir ve biraz pi tikten sonra pirinç, bulgur ve ha lanmı fasulye ve mısır eklenir. Karı ım pi meye yakın elenmi mısır unu ve acı biber ilave edilir.
Isırgan Çorbası	Pırasa yapra ı, sarımsak ve salça tereya ı ile kavrulur, üzerine sıcak su ilave edilir. Kaynayan suya ısırgan ve bulgur eklenerek pi irilir. Üzerine nane, mısır unu ve tuz eklenir.
Kabak Çorbası	Tereya ı ve un kavrulur, üzerine kavrulmu so an, kabak, patates, süt ve su eklenerek kaynatılır.
Beyaz Mısır Çorbası	Mısır ve fasulye pi irilir, üzerine yo urt ilave edilir. Ya , nane ve pul biber kızdırılarak yo urdun üzerine ilave edilir.
Balık Çorbası	Ya , un ile kavrulur, so uk su ilave edilir ve kaynatılır. çine havuç ve defneyapra ı eklenir. Üzerine ha lanmı ve do ranmı balık ilave edilir.
Gendime Çorbası	Kaynayan suya ha lanmı gendime, kavrulmu tereya ı ve un karı ımı ve su ilave edilerek pi irilir. Yo urt ve yumurta sarısı çırpılır, temperlenerek çorbaya ilave edilir.

Ek 6.13: Rize Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Rize ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü 2022; Rize Valili i, 2022)

Hamsi Çorbası	Hamsiler, 1 cm'lik parçalar halinde kesilir ve ha lanır. Un,
---------------	--

	tereya ı v, so an ve domates kavrulur, üzerine sıcak su, hamsi, maydanoz, tuz ve karabiber eklenerek pi irilir.
Lahana Çorbası	Islatılan fasulye ve su ile ha lanır, sırasıyla karalahana, balkaba ı, biber ve ya eklenir ve pi irilir. Daha sonra mısır unu ve su ile yapılan bulamaç ve tuz eklenip pi irilir.
Korkota Çorbası	Yıkanan korkota su ile pi irilir, içine tereya ı, ayran ve tuz ilave edilir. Üzerine tereya ı ile salça ezilerek eklenir.
Fasulye (Loby) Çorbası	Ya ile so an/pırasa yaprakları kavrulur. Ha lanan fasulye, içya ı, su ve tuz ilave edilerek pi irilir.

Ek 6.14: Samsun Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Samsun Valili i, 2022)

Mısır Çorbası	Mısır yarması, kuru fasulye su ile ha lanır. çine tereya ı ile kavurulmu so an ve ha lanmı mısır yarması eklenir.
Kıymalı Tarhana Çorbası	Zeytinya ı ile kıyma ve so an kavrulur. Toz tarhana, su, biber salçası ve toz kırmızıbiber ezilerek karı tırılır ve kıymalı harca ilave edilir. Üzerine kızdırılmı ya ve nane eklenir.

Ek 6.15: Sinop Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Karata ve di erleri, 2012)

Para Çorbası	Tereya ı, salça ve su kaynatılır. Un, tuz ve su ile hamur yo urulur, dinlendirilir ve bezelere ayrılır. Biraz kalınca açılır ve ince eritler hâlinde kesilerek kaynayan suya ilave edilir
Taze Fasulye Çorbası	Et suyu, su ve do ranmı fasulye kaynatılır. Üzerine çırpılmı un, yumurta ve yo urt karı ımı ilave edilerek pi irilir. Tereya ı ile domates pi irilerek çorbaya eklenir.
Kavurma Çorbası (Un Çorbası)	Tereya ı ile un kavrulur ve elenir. Elenen una su ilave edilir ve karı tırılarak pi irilir. Üzerine eritilmı tereya ı eklenir.
O maç Çorbası	Un su ile ovulur ve kaynayan suya eklenir. Tereya ı, nane ve pul biber kızdırılır, çorbanın üzerine ilave edilir.
Ho af Çorbası	Elma ve erik kurusu su ile kaynatılır. Un su ile ezilir ve kaynayan karı ıma eklenir. Pekmez ve tuz eklenip pi irilir.
Kula Çiçe i Çorbası	Un, tuz ve su ile hamur yo rulur, yufka ekilde açılır, minik kareler kesilir ve mantı ekli verilir. Ya , salça ve su kaynatılarak hazırlanan hamurlar ve tuz eklenir. Üzerine maydanoz ve yo urt ilave edilir.
Kiren (Kızılıcak) Çorbası	Kızılıcaklar ha lanır, süzgeçten geçirilir, posası çıkartılır ve su ile pi irilir. Mısır unu ve sarımsak ilave edilir.

Ek 6.16: Tokat Mutfak Kültürüne Özgü Çorba ve Yapılı ı (Türkiye Kültür Portalı, 2022f)

Bacaklı Çorba	Mercimekler bol suda ha lanır, eri te ilave edilir ve yumu ayıncaya kadar pi irilir. Bir tavada tereya ı ile ince do ranmı so an kavrulur, salça, kırmızıbiber ve nane eklenir. Karı ım ha lanan mercimek ve eri teye ilave edilerek sıcak servis yapılır.
---------------	--

Ek 6. 17: Trabzon Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Türkiye Kültür Portalı, 2022g)

Isırgan Çorbası	Ya ile so an kavrulur. Pul biber, ince do ranmı fasulye tur usu ilave edilerek pi irilir.
Mısır Çorbası	Isırgan ha lanır, suyu süzülür ve sarımsak, mısır unu ve tuz ilave edilerek ezilir. Üzerine eritilmi tereya ı ilave edilir.

Ek 6.18: Zonguldak Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Eren, 2014)

Kızılıcak Çorbası	Kızılıcaklar ha lanarak süzgeçten geçirilir ve çekirdekleri ayrılır. Üzerine su ve un eklenerek pi irilir ve kızdırılmı ya ilave edilir.
Mısır Göce Çorbası	So an ve salça tereya ı ile kavrulur. Üzerine fasulye, mısır, su ile ni asta karı mı, tuz ve karabiber eklenerek pi irilir.
Pırasa Çorbası	Tereya ı ile so an kavrulur, üzerine pırasa, havuç ve ha lanmı barbunya ilave edilir. Sebzeler pi meye ba ladı nda mısır unu ve toz eker eklenir. Kızdırılmı ya ile nane ilave edilir.
Pürtüklü Bambam	Sıvı ya ile so an ve salça kavrulur, su ilave edilerek kaynatılır. Un ile su karı mı ve tuz eklenerek pi irilir.
Tıntın Çorbası	Su ile mısır unu karı tırılır, karı m kaynamaya ba layınca süt ve tuz eklenir.

Ek 7: Marmara Bölgesi Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları

Ek 7.1: Balıkesir Mutfak Kültürüne Özgü Çorba ve Yapılı ı (Balıkesir ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Dü ün Çorbası	Et suyu ve ehriye pi irilir. Yumurta sarısı, un ve su karı mı, ha lanmı nohut ve sarımsak ilave edilerek çorba pi irilir.
---------------	---

Ek 7.2: Bilecik Mutfak Kültürüne Özgü Çorba ve Yapılı ı (Bilecik ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Da Eri i Ek ili Kesme Çorbası	So an sıvıya ile kavrulur, mercimek ve et suyu ilave edilerek kaynatılır. Makarna eklenir ve pi irilir. Tereya ı ile sarımsak, salça, kimyon, karabiber ve nane kızdırılarak çorbanın üzerine gezdirilir. Da eri i ve kızılıcak kurusu su ile kaynatılarak ek i hazırlanır ve çorbaya eklenir.
-------------------------------	--

Ek 7.3: Bursa Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Türkiye Kültür Portalı, 2022h)

O maç Çorbası	Un, su ve tuz ile sert bir hamur yo rulur ve avuç içine alınarak ufalanır. Et suyu kaynatılır ve içine o maçlar ilave edilerek pi irilir. Üzerine tereya ı ile nane kavruarak ilave edilir.
Kazan Tarhanası	Süt dört gün bekletilerek ek imesi sa lanır. Ha lanmı ve ezilmi nohut, göce, pi irilip suyu süzülen biber, domates ve ek itilmi

	süt pi irilir. Kazanın dibi görünmeye ba ladı nda un eklenir, katı bir hamur kıvamına getirilir ve kurutulur. Hazırlanan tarhana, tereya ı, salça ve so uk su ile pi irilir.
Dede Çorbası (Kesme Hamur Çorbası)	Un, su ve tuz ile hamur yo rulur, açılır ve uzun kenarı 1cm olacak ekilde dikdörtgen parçalar kesilir. Tavuk suyuna ha lanmı nohut, tavuk eti ve kesilen hamurlar eklenip pi irilir. Üzerine kızdırılmı tereya ı ve nane eklenir.
Balık Çorbası	Sazan balı ı, sarımsak, so an, maydanoz ve limon ile pi irilir. Pi en karı ım so utulur ve suyu süzülür. Ya ile so an ve un kavrulur, salça ve balık suyu ilave edilerek kaynatılır. Üzerine tuz, nane ve ayıklanmı balıketi eklenerek pi irilir.
Sipsi Çorbası	Su ve tavukgö sü kaynatılır ve tuz eklenir. Ya ve salça kavrulur, üzerine süzölmü tavuk suyu eklenir. Çırpılmı süt ile un karı ımı ve tavuk eti pi en karı ıma eklenerek pi irilir.

Ek 7.4: Çanakkale Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Açanal, 2015)

Balık Çorbası	Temizlenen balıklar, so an, tuz ve maydanoz dalları kaynatılır. Yumurta ve limon suyu karı tırılır, üzerine biraz sıcak meyve suyu eklenir ve karı ım çorbaya ilave edilir. Kılçıklarından temizlenen balıketi de eklenip pi irilir ve karabiber ilave edilir
Isırgan Çorbası	Tereya ı ile so an ve un kavrulur, ince do ranmı ısırgan otu, süt, su, tuz ve karabiber eklenerek pi irilir.
Sütlü Göce Çorbası	Göceyi az su ile ha lanır, süt eklenerek çorba kıvamına gelene kadar pi irilir. Tuz ve karabiber ilave edilir ve sıcak servis yapılır.
Tarhana Çorbası	Ya ile so an kavrulur, tarhana, eritilmı salça ve sıcak su ilave edilerek pi irilir. Karı ıma tuz ve karabiber eklenir.

Ek 7.5: Edirne Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Ta ve Aksoy, 2020)

Hamur Çorbası	Ev makarnaları ve su kaynatılır, çırpılmı yo urt ve yumurta karı ımı ilave edilir. Karı ım kıvam alınca tuz eklenir.
Petrita (Hamur) Çorbası / Umaç Çorbası	Ya ile so an ve salça kavrulur, üzerine sıcak su ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Yumurta ve un karı tırılır ve hamur topları yapılır. Hazırlanan hamur topları kaynayan karı ıma ilave edilir ve bir ta ım kaynatılır.

Ek 7.6: stanbul Mutfak Kültürüne Özgü Çorba ve Yapılı ı (Sever, 2021)

Beykoz Paça Çorbası	Temizlenen paçalar, su, havuç, so an ve tuz ile pi irilir. Pi en paçalar kemiklerinden ayıklanır ve suyu süzölür. Yo urt, limon suyu, yumurta sarısı ve un karı tırılarak paça suyuna ilave edilir. Sarımsak ve paça etleri de paça suyuna eklenir.
---------------------	---

Ek 7.7: Kırklareli Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Çakır, 2015)

Ci er Çorbası	Temizlenen ci er tavla zarından küçük olacak ekilde do ranır,
---------------	---

	karabiber eklenerek sıvıya ile kavrulur. Su ilave edilir, kaynayınca pirinç eklenir ve çırpılmış limon suyu ve yumurta sarısı karı mı çorbaya ilave edilir. Tuz eklenerek pi irilir.
Dü ün Çorbası	Sıvıya ile so an, kıyma, domates ve domates salçası kavrulur, su eklenerek kaynatılır. Tuz, pirinç ve çırpılmış un su karı mı çorbaya ilave edilir.
Kabak Çorbası	Kara kabaklar su ile ha lanıp süzülür ve püre haline getirilir. Üzerine süt ve eker ilave edilerek kaynatılır.

Ek 7.8: Kocaeli Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Kocaeli Büyük ehir Belediyesi, 2018)

Beyaz Kabak Çorbası	Kemikli tavukgö sü so uk su ile pi irilir, suyu süzülür ve tavuk eti didilir. Tereya ı eritilir, beyaz kabak, havuç, so an, ehriye ve un ilave edilerek kavrulur. Üzerine süzülen sıcak tavuk suyu eklenir, kaynayınca didilen et eklenir ve pi irilir.
Bulgur Çorbası	Tereya ında so an, kıyma, biber ve domates kavrulur. çine pi irilmi bulgur, mercimek, tuz ve nane eklenerek pi irilir.
Çalça Çorbası	Sarımsak, pi irilen hindi eti, defneyapra ı su ile kaynatılır, içine tereya ı ile kavrulmu un eklenir. Süzülen hindi suyu ve süt de karı ma ilave edilir. Ye ilbiber, pul biber, nane ve dereotu kavrulur ve çorbaya ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenir.
Çene Çarpan Çorbası	Un, yumurta ve su ile sert bir hamur yo rulur, yufka biçiminde açılır ve ince eritler halinde kesilip kurutulur. Sarımsak ve salça zeytinya ında kavrulur, ha lanan ye il mercimek ve börülceler eklenir, su ile süt ilave edilerek karı m kaynatılır. Tuz, baharat ve hamur eklenerek pi irilir.
Çi celi Tarhana	Sıvı ya ve tereya ı ile salça kavrulur, su ilave edilerek kaynatılır. Tarhana, süt ve çi ce ile yumu atılır ve kaynayan karı ma eklenir. Nane, pul biber, tuz eklenerek pi irilir.
Dımbıl Çorbası	Kaynayan suya hamur parçaları ve tuz eklenerek pi irilir. Sıvı ya ile so an, kırmızıbiber, salça ve domates kavrulur ve kaynayan karı ma eklenerek pi irilir.
Dü ün Çorbası	Kuzu gerdanı su ile ha lanır, suyu süzülür ve et küçük parçalara ayrılır. Un, yo urt, yumurta ve limon suyu çırpılır, temperlenerek et suyuna ilave edilir ve tuz eklenir. Daha sonra küçük parçalara ayrılan etler karı mın içerisine eklenir.
Erik Buruçlu Çorba	Ya ile so an, un, salça ve nane kavrulur, ha lanmı mercimek, erik burcu ve tuz eklenir ve pi irilir.
Gelin Utandıran Çorba	Un, su ve tuz ile sert bir hamur yo rulur, yufka ekinde açılır ve ince ince kesilerek kaynayan suya eklenir. Ya ile so an, salça ve tuz kavrulur ve kaynayan karı ma eklenir.
Kesme Çorba	Un, yumurta, tuz ve su ile hamur yo rulur, yufka ekinde açılır ve ince küçük kareler kesilir. Ya ile so an ve salça kavrulur ve sıcak su eklenir. çine kesilen hamurlar ilave edilir.
Ke li Darhane Çorbası	Tuz, nane, karabiber, su ve ıslatılmı tarhana ile karı tırılır, içine tereya ında kavrulmu salça eklenir ve pi irilir. Fırında kurutulan ekme çorbanın üzerine eklenir. Daha sonra ke , tereya ı, nane, pul biber karı mı çorbaya ilave edilir.
Kesme Çorba	Kalın açılan hamur ince kesilir, kurutulur ve kaynayan suya ilave

	edilerek pi irilir. Süt ve tuz ilave edilerek kaynatılır.
Sütsüz Ovmaç Çorbası	Un, tuz ve az su ile çok sert bir hamur yo ruluur, ufalanır ve umaç hazırlanır. Ya ile so an ve salça kavrulur, su eklenerek kaynatılır ve umaç ilave edilir. Kuru nane eklenip kaynatılır.
Koca Ali'nin Göç Çorbası	Su ile tavukgö sü ha lanır. Karnabahar limonsuyu, tuz ve su ile ha lanıp süzülür. Tavuk suyuna patates, havuç ve ebegümeci yapra ı eklenir, pi meye yakın ha lanan karnabahar ve tavuk parçaları eklenir. Kandıra manda yo urdu, yumurta, un ve limon suyu çırpılarak pi en çorba suyuna eklenir.
Terbiyeli/Çi celi Hindi Çorbası	Hindi, su ile ha lanır ve didiklenir. Un, yo urt, yumurta ve limon karı tırılarak hini suyuna ilave edilir. Hindi eti ve çi ce ile yumu atılan ehriyeler de ilave edilir ve pi irilir.
Balık Çorbası	Çipuranın filetosu çıkartılır, kılçık ve kafa kısımları ve so uk su ile ha lanır. Ha lanan balık filetosu sudan alınır, suyu süzülür ve küçük parçalar halinde didilir. Sıvı ya da havuç ve un kavrulur, so uk su ve balık suyu eklenir. Üzerine ha lanan kereviz, so an ve tuz eklenir. Yo urt, yumurta sarısı ve limon karı ımı da eklenerek pi irilir ve balıketi eklenir.
Sütlü Kabak Çorbası	Kabak, sarımsak ve so an sıvı ya ile kavrulur. Tavuk suyu, maydanoz ve tuz eklenir. Tereya ı ile un kavruularak süt eklenir ve kabak karı ımına ilave edilir.

Ek 7. 9: Sakarya Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Erbil, 2019)

Kuru Fasulyeli Etlı ve Sebzeli Kı Çorbası	Et so uk su ilave edilerek pi irilir. Pırasa ve maydanoz eklenir. Üzerine kavrulmu so an, ni asta ve mısır unu ilave edilir.
Darı Çorbası	Dövülmü darı, ıslatılmı kuru fasulye, nohut ve mercimek pi irilir. Süt, kuru üzüm ve tuz ilave edilerek biraz daha kaynatılır. Çorbanın üzerine tereya lı kırmızıbiber eklenir.
Un Çorbası (Aguvestir)	Bu day ununa su serpilerek ovu turulur. Hazırlanan hamur parçacıkları kaynayan su ve süt karı ımına eklenip pi irilir. Tuz ve tereya ında kavrulmu so an ve biber salçası ilave edilir.

Ek 7.10: Tekirda Mutfak Kültürüne Özgü Çorbalar ve Yapılı ları (Varol, 2020)

Ek ili Bulamaç	Tavukgö sü tereya ı ile sotelenir, so an ve salça eklenerek kavrulur ve su ilave edilir. Yo urt, un ve yumurta çırpılır, temperlenerek çorbaya ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenir.
Ci er Çorbası	Tavla zarından küçük do ranan kuzu karaci eri eritilen tereya ında kavrulur, karabiber ve su ilave edilir. Su kaynayınca piriç eklenir. Limon ve yumurta sarısı çırpılır, temperlenerek çorbaya eklenir. Üzerine kızdırlım tereya ı ve toz kırmızıbiber ilave edilir.
Ye il Mercimek Çorbası	Ya ile so an ve salça kavrulur, su ve mercimek ilave edilerek kaynatılır. Su ile karı tırlım un eklenerek bir ta ım kaynatılır.
Un Çorbası	Yumurta ve un karı tırılarak ufak hamurlar haline gelene kadar yo urulur ve kaynayan suya eklenip pi irilir ve tuz ilave edilir.
Labada Çorbası	Ayçiçek ya ı ile so an, labada ve domates salçası kavrulur ve su

	ilave edilir. çine bulgur eklenir ve pi irilir. Un, yo urt, yumurta ve limon suyu çırpılır, temperlenerek çorbaya ilave edilir ve baharatlar eklenerek kaynatılır.
Kuskus Çorbası	Kaynayan suya kuskus ve tuz ilave edilerek pi irilir. çine süt eklenir ve kaynatılır. Tereya ı eritilir ve çorbaya eklenir.
Bulgur Çorbası	Bulgur su ve tuz birlikte kaynatılır. Bulgurlar pi meye ba layınca içine süt ilave edilir ve kaynatılır.
kembe Çorbası	kembe, so an ve su ile kaynatılır, suyu süzülür ve i kembe küp ekinde do ranır. kembe suyunun yarısına tuz eklenerek kaynatılır. çine do ranan i kembe ile yumurta, un ve yo urt karı mı temperlenerek ilave edilir. Sirkeli sarımsak eklenir.
Kesme Çorbası	Un, irmik, yumurta, su ve tuz ile kulak memesi kıvamında bir hamur yo urulur, dinlendirilir ve yufka ekinde açılarak eri te ekinde kesilir. Un, yo urt ve yumurta çırpılır, kaynayan suya temperlenerek eklenir. çine eri te ilave edilerek pi irilir.
Papara Çorbası	Ayçiçek ya ı ile domates, biber ve so an kavrulur, su ilave edilir ve su kaynayınca tuz eklenir. Ku ba ı do ranan kuru köy ekme i bir tepsiye konur, üzerine pi irilen çorba dökülür, dinlendirilir ve üzerine ek imik ilave edilir.
Hamur Çorbası	Un, su ve tuz ile hamur yo rulur, açılır, kibrit çöpü inceli inde ve boyunda kesilir. Tereya ı ile domates kavrulur, üzerine su, tuz ve kesilen hamur eklenerek pi irilir.
Tavuk Çorbası	Su, pirinç ve tuz kaynatılır. Sıvı ya ı ile domates, ta lık ve ci er sotelenir, nane eklenir ve kaynayan suya ilave edilerek pi irilir.
Tavuk Çorbası	Bütün tavuk, tuz ve su ile kaynatılır, eti didiklenir ve suyu süzülür. Süzülen tavuk suyuna pirinç ilave edilerek kaynatılır. Üzerine çırpılmı yo urt, un, yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanan terbiye temperlenerek ilave edilir. Daha sonra didiklenmi tavuk eti eklenir ve kaynatılır. Kızdırılmı tereya ına pul biber ve nane eklenerek çorbaya ilave edilir.
Ekmek A ı	Tereya ı ile so an kavrulur, nane ve su ilave edilir. Un ve su ile hamur yo urulur, hamur bezelye büyüklü ünde getirilerek ovmaç yapılır. Kaynayan suya hazırlanan ovmaçlar ilave edilir ve pi irilir. Bayat ekmekler ufak ufak parçalanır ve kaynayan çorba bayat ekmeklerin üzerine dökülür.
Kuru Fasulye Çorbası	Önceden pi irilmı kuru fasulye yeme ine su ve tuz eklenerek kaynatılır. Yo urt, un ve yumurta çırpılır, temperlenerek çorbaya ilave edilir ve bir ta ım kaynatılır.
Süt Bulamacı	Süt ve tuz kaynatılır. Süt ve un çırpılarak bulamaç yapılır. Hazırlanan bulamaç kaynayan süte eklenir ve kaynatılır.
Mısır Ka esi	Sıvı ya da tavukgö sü kavrulur, su ve tuz ilave edilir. Mısır unu ve su çırpılarak kaynayan suya ilave edilir ve pi irilir.
Kelle Çorbası	Kelle so an, tuz ve bol su ile ha lanır, etleri didiklenir ve suyu süzülür. Suyuna pirinç ilave edilerek kaynatılır. Yo urt, un ve yo urt çırpılır, temperlenerek çorbaya ilave edilir. çine tereya ı, tuz ile dövülmü sarımsak ve sirke ilave edilir.
Sütlü Çorba	Pirinç ve su kaynatılır ve pirinç süzülür. Kaynayan süte tuz ve pi mi pirinçler ilave edilerek kaynatılır.
Kara Kabak Çorbası	Kara kabak su ile pi irilir, kabaklar süzülür ve püre haline getirilir. Süt, eker ve püre yapılmı kabak kaynatılır.

Mısır Çorbası	Su kaynatılır, so uk su ile mısır unu çırpılır ve kaynayan suya tuz ile birlikte ilave edilir. Tereya ı ile so an ve didiklenmi tavukgö sü kavrulur ve çorbaya ilave edilir.
Eri teli Ci er	Bütün ci er, su ve tuz ile ha lanır. Ci er pi ince küp ekinde do ranır ve ha lama suyu süzülür. Sıvı ya ile do ranan ci erler ve salça kavurulur ve süzülen ci er suyu eklenir. Su kaynamaya ba layınca eri teler ilave edilerek pi irilir.
Sütlü O maç Çorbası	Un, su ve tuz çırpılarak kaynayan suya ilave edilir. Su tekrar kaynama ba layınca süt ve tuz eklenerek pi irilir.
Domatesli O maç	Un ve su çırpılarak ehriye gibi tel tel yapılarak o maç hazırlanır. Su ve tuz kaynatılır, o maçlar eklenerek pi irilir. Tereya ı ile so an, biber ve domates kavrulur ve kaynayan o maçlı suya ilave edilerek pi irilir.
Balabancık Çorbası	Sıvıya ile so an, domates ve biber salçası kavrulur, su ve tuz ilave edilerek kaynatılır. çine bulgur ve piriç eklenir. Yo urt, un ve yumurta çırpılır, temperlenerek çorbaya eklenip pi irilir.
Le ta	Sıvıya ile so an, kuru biber, salça ve un kavrulur, ha lanan mercimek eklenerek pi irilir. Üzerine bir tutam çubrista konur.
Domates Çorbası	Tereya ı ile so an ve domates kavrulur ve su ilave edilir. Yumurta, yo urt ve un çırpılır, temperlenerek çorbaya ilave edilir, pi irilir ve çubrista eklenir.
Yo urt Çorbası	Tereya ı ve un kavrulur, baharatlar ve su eklenerek kaynatılır. Yo urt ve yumurta çırpılır, temperlenerek çorbaya eklenir.
Konyak Çorbası	Sıvıya ile kıyma sotelenir, üzerine su eklenerek kaynatılır. Piriç ve tuz kaynayan suya eklenir limon suyu ilave edilir.
Süt Çorbası	Süt ve tuz kaynatılır, tel ehriye eklenir ve pi irilir. Tereya ı ile toz biber kızartılarak çorbanın üzerine ilave edilir.

Ek 7.11: Yalova Mutfak Kültürüne Özgü Çorba ve Yapılı ları (Yalova ı Kültür ve Turizm Müdürlü ü, 2022)

Termal Çorbası	Ya ve un kavrulur, su eklenerek karı tırılır. çine patates, havuç, kereviz, et ilave edilir. Sebzeler pi ince bezelye, dereotu ve sarımsak ilave edilir. Üzerine çırpılmı un, yo urt ve yumurta sarısı karı ımı ilave edilerek pi irilir ve tuz eklenir.
----------------	--

Ek 8: orbaların Yöresel simlendirmesi/Kullanılan Hammadde le İlgili Teknik Terimler

Acebek (Adana): Börölce.

A pakla (Yozgat): Kuru fasulyenin yöresel adıdır.

Anık (Ardahan): Da reyhanı.

A lık (Aksaray/Ni de): Yarmanın yöresel adıdır. A urelik bu dayın irice çekilmesiyle elde edilir.

Av or (Bitlis): Tuzlu su.

Cincar (Ardahan/Artvin): Isırgan otunun yöresel adıdır.

Ça ır göbele i (Kahramanmara): Nurhak da larında yeti en bir çe it mantar.

Çakıldaklı (Osmaniye): ri iri.

Çi ce (Kocaeli): Süt pi irilmeden önce üstünde olu an ince ya lı tabakadır.

Çi den (I dır): Olmamı bu dayın dövülmü hali.
rinti (Malatya): De irmenden gelen köftelik yarmanın elenerek irilerinin çıkarılmasıdır.

Dan (Diyarbakır): Dövme, bu dayın dövülmü ü.

Dargın/Dargun (Bayburt): Tarhun otunun yöresel adıdır.

Dartı (Kocaeli): Süt kayma ına verilen addır.

Den (A rı/Hakkâri): Dövülmü bu day.

Dü ülcek (Sivas): Ele in altına geçen daha ince taneli bulgura verilen addır.

Erik Burucu (Kocaeli): Erik kurusu.

Gendime (Artvin): Yarmanın yöresel adıdır. Bir çe it dibekte dövülerek yemek yapılan bu day ya da arpa.

Germ (Bingöl): Ayran orbasının yöresel adıdır.

Göce (Antalya): Bu day, arpa ve mısırın kavrulup ö ütülmesi sonucu elde edilen üründür.

Göce (Bursa): Kırık bu daya verilen addır.

Kak (Ni de): Soyulmu çekirde i çıkartılarak dilimlenmi meyve kurusudur.

Kakırdak (Amasya): Küp ekinde do ranan koyun kuyru u kavrulularak ya dan ayrı tırılır, havanda ezilir ve tuz ilave edilmesiyle elde edilen yiyecektir.

Kariye (Hakkâri): Yöresel pancar.

Kef (Malatya): Un ve tereya ının kavrulmu halidir.

Kelem (A rı): Lahananın yöresel adıdır.

Kıjı Bitkisi (Bingöl): Yörede ilkbahar ve yaz aylarında derelerde yeti en bir çe it ottur.

Kiren (Zonguldak): Kızılıcık meyvesinin yöresel adıdır.

Korkota (Rize): Mısırın irice parçalanımı eklidir.

Kömeç (Kahramanmara): Ebegümecinin yöresel adıdır.

Köndar (Artvin): Yöreye özgü bir kekik türüdür.

Küzbara (Hatay): Ki ni in yöresel adıdır.

Leben (Mardin): Arapçada ayran demektir.

Lepe (Mersin/A rı/I dır): Kırık nohuda verilen addır.

Lobik (Elazı): Börölcenin yöresel adıdır.

Mahlta (Güneydo u Anadolu Bölgesi): Kırmızı mercime in yöresel adıdır.

Mahlut (Kır ehir): Karı ık, karı tırlımı . Bu dayla çavdarın veya yulaf ile çavdarın karı tırılarak ekilmesinden meydana gelen tohumdur.

Malhta/Mahluta (Güneydo u Anadolu Bölgesi): Mercime in yöresel adıdır.

Muka er/Miha er/Mıka er (Elazı): Kabu u çıkarılması ve ikiye ayrılması kara nohut.

Mürdümek: Sarımercime e benzeyen ve çeltikçi yöresinde yeti en bir mercimek türüdür.

Ni o (Artvin): Nane benzeri ve da larda yeti en aromalı bir tür bitkidir.

O maç (Tüm Anadolu): Un, su ve tuz ile yo rulan hamurun avuç içinde ovalanmasıyla olu an topaklardır.

Peskütan (Sivas): Tuzlu ayranın kaynatılıp süzdürülmesiyle elde edilen çökelektir.

Pune (Bingöl): Naneye benzeyen yöresel bir ottur.

Punq (Diyarbakır): Yarpuz, yabani naneye verilen addır.

Sarıkök (I dır/A rı): Zerdeçalın yöresel adıdır.

Sarı Ya (Güneydo u Anadolu Bölgesi ve Do u Anadolu Bölgesi): Sade ya .

Simit/Sümüt (Adıyaman): Köftelik ince bulgur.

Sind (Siirt): Bulgurun yöresel adıdır.

Sübürâ (Sivas): Su ve börek sözcüklerinden olu mu bir çorba adıdır.

ii e (Mardin): Köftelik bulgurun daha ince olanıdır.

umra (Hatay): Rezenenin yöresel adıdır.

Tutmaç (Elazı): Eri te hamurundan açılan yufkalar küçük kareler hâlinde kesilir ve kurutulur.

Yarpız (Antalya): Da nanesinin yöresel adıdır.

Yarpuz (Kars/I dır): Bir tür ot türüdür.

Yayım (Karabük): Eri tenin yöresel adıdır.

Yelng/Guluk bitkisi (Bingöl): İkbaharda Bingöl da larında yeti en bir bitkidir.

ÖZGEÇM

Lise öğrenimini Alanya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi A ırlama ve Gıda teknolojisi alanında aldı. Lisans eğitimini Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Bölümü Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği anabilim dalında tamamladı. Özel sektör deneyimleri bulunmakla birlikte 2012 yılından itibaren Milli Eğitim Bakanlığı nda Yiyecek İçecek Hizmetleri öğretmeni olarak görev yapmaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı nda EBA içerik üretimi, standart donanım çalışmaları, okul kantinlerinin mimari çizim çalışması ve ihtiyaç analizi, atölye ihtiyaç analiz standartları, 9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen kitabı yazımı çalışmalarında bulunmuştur.