

# **Kuzey Kıbrıs'a Özgü Yemeklerin Sınıflandırılması ve Bölgelere Göre Değerlendirilmesi**

**Buse Karaer**

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsüne Gastronomi  
Yüksek Lisans Tezi olarak sunulmuştur.

Doğu Akdeniz Üniversitesi  
Eylül 2022  
Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü onayı

---

Prof. Dr. Ali Hakan Ulusoy  
L.E.Ö.A. Enstitüsü Müdürü

Bu tezin Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarım.

---

Prof. Dr. Hasan Kılıç  
Turizm Fakültesi Dekanı

Bu tezi okuyup değerlendirdiğimizi, tezin nitelik bakımından Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarız.

---

Dr. Mehmet Bahri Saydam  
Eş-Tez Danışmanı

---

Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun  
Tez Danışmanı

---

Değerlendirme Komitesi

1. Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun

2. Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven Ardahan

3. Yrd. Doç. Dr. Mete Ünal Girgen

## ÖZ

Kuzey Kıbrıs'ta da olduğu gibi her yörenin, iklimine, dini inanışına, coğrafik konumuna ve bunun gibi değişkenlere bağlı olarak oluşmuş bir yemek kültürü vardır. Kuzey Kıbrıs'ın, geçmişte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, bugünkü mutfak yapısının çeşitliliğine vesile olmuştur. Yapılan bu araştırmanın en temel amacı, Kuzey Kıbrıs'ta yetişen ve yetiştirilen ürünleri, yapılan yemek ve yemek çeşitlerini ortaya koymaktır. Ayrıca ortaya koyulan yemeklerin türlerine göre sınıflandırılması ve bölgelere göre değerlendirmesi amaçlardan bir diğeridir.

Yapılan araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılarak yazılı kaynaklar ve internet ortamından elde edilemeyen bilgilere ulaşmak adına KKTC'de gastronomi konusunda bilgi sahibi olan aşçılar ve Kıbrıs mutfağı konusunda deneyimli yerli halktan kişilerle mülakatlar gerçekleştirilerek KKTC lezzetleri hakkında bilgi alınmıştır. Görüşmeler her bölgeden 4 kişi olmak üzere toplam 20 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler analiz edilerek tablolar ile bulgular kısmında gösterilmiştir.

Araştırma sonucunda ortaya çıkan bulgular, Kuzey Kıbrıs'ta kendi başına yetişen ve üretici vasıtasıyla yetiştirilen ürünlerin her bölgede yetişip, yetiştirilebildiği fakat bazı bölgelerde çoğunluk farkı olduğu aynı zamanda yapılan yemeklerin her bölgede bilindiği ve yapıldığı fakat yine bazı bölgelerde çoğunluk farkı olduğu yönündedir. Tüketilen ve yetiştirilen ürünler, farkları ve benzerlikler sonuç kısmında detaylı olarak belirtilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Kuzey Kıbrıs mutfağı, gastronomi, yöresel yemekler

## **ABSTRACT**

As in Turkish Republic of Northern Cyprus (TRNC), each region has a distinct food culture shaped by its climate, religious beliefs, geographical position, and other factors. The fact that TRNC has historically hosted numerous civilizations has contributed to the uniqueness of its cuisine today. The primary objective of this study is to identify the products, foods, and food types grown in TRNC. In addition, the classification and evaluation of foods according to their regional origins is another objective.

In order to gain information about the cuisines of the TRNC that cannot be obtained from written sources and the Internet, interviews were conducted with chefs knowledgeable about gastronomy in the TRNC and locals with expertise preparing Cypriot food. There were a total of 20 people interviewed, four from each location. The obtained data were examined and tabulated in the findings section.

As a result of the investigation, it was found that the products developed on their own in TRNC and by the producer can be produced and grown in every location, although there is a significant variation between some regions. In the end, differences and similarities between consumed and grown products are described.

**Keywords:** Cypriot cuisine, gastronomy, local food

## TEŞEKKÜR

Yapmış olduğum alıőmamda bana yol gösteren değerli tez danıőmanım Yrd. Do. Dr. zlem Altun'a, yoğun alıőma srecimde bana destek olan ve motive eden eş tez danıőmanım Dr. Mehmet Bahri Saydam'a ve sabırla sorduğum sorulara cevap veren katılımcılara teőekkürlerimi sunarım. En önemlisi, çalıőmam sırasında beni motive eden ve zor zamanlarımda ellerinden gelen desteği sağlayan babam Ali Karaer ve annem Ayfer Karaer'e, son olarak çalıőmam sırasında küçük veya büyük yardımlarını, fikirlerini benden esirgemeyen herkese teőekkürü bir borç bilirim.

# İÇİNDEKİLER

ÖZ .....	iii
ABSTRACT .....	iv
TEŞEKKÜR.....	v
TABLO LİSTESİ.....	viii
1 GİRİŞ .....	1
1.1 Araştırmanın Konusu .....	4
1.2 Araştırmanın Amacı ve Önemi .....	4
1.3 Sınırlılıklar ve Varsayımlar .....	5
2 LİTERATÜR TARAMASI.....	6
2.1 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti .....	6
2.2 Gastronomi Kavramı .....	7
2.3 Dünyada Gastronomi.....	8
2.4 Gastronomi Turizmi .....	11
2.5 Kırsal Turizm .....	13
2.6 Akdeniz Mutfağı .....	16
2.7 Kuzey Kıbrıs Türk Mutfağı.....	19
2.7.1 Kuzey Kıbrıs'ta Mutfakta Kullanılan Yabani Bitkiler .....	19
2.7.2 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Macunlar ve Reçeller.....	22
2.7.3 Kuzey Kıbrıs'a Özgü İçecekler .....	27
2.7.4 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Çorbalar .....	29
2.7.5 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Yemekler .....	31
2.7.6 Kıbrıs'a Özgü Hamur İşleri .....	39
2.7.7 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Tatlılar .....	42

2.7.8 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Salata ve Mezeler .....	45
2.7.9 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Turşular .....	47
3 YÖNTEM.....	50
3.1 Araştırmanın Metodolojisi .....	50
3.2 Araştırmanın Yöntemi.....	50
3.3 Veri Toplama Aracı.....	51
3.4 Veri Toplama Süreci .....	51
4 BULGULAR.....	52
5 SONUÇ .....	77
5.1 Tartışma ve Sonuç.....	77
5.2 Öneriler.....	80
KAYNAKLAR .....	82

## TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri .....	53
Tablo 2: Bölgede Yapılan Yemeklerle İlgili Soruya Katılımcıların Cevapları .....	55
Tablo 3: Yemeklerin Bölgelere Göre Analiz Edilmesi .....	66
Tablo 4: Bölgede Üretilen Ve Tüketilen Hayvansal Kaynaklı Ürünler.....	71
Tablo 5: Katılımcıların Tarım Ve Gıda Alanındaki Düşünce Analizi.....	73
Tablo 6: Katılımcıların Yerel Ürün Tanıtımı İle İlgili Fikir Analizi.....	75

# Bölüm 1

## GİRİŞ

Her ülkenin ve toplumun kendine ait gelenek ve görenekleri, tarihi geçmişi, sosyal ve kültürel değerleri, dini inançları, beslenme alışkanlıkları ve damak tatlarına, iklimsel yapılarına ve imkanlarına bağlı olarak şekillenmiş bir mutfak kültürü vardır. Bugüne kadar gelmiş geçmiş tüm medeniyetlerin sahip olduğu ortak noktalardan biri de bir mutfak kültürüne sahip olmaları ve bu kültürün kendilerine has olmasıdır. Ateşin bulunmasından bu yana yemek kültürü yıllar geçtikçe şekillenmiş, zenginleşmiş ve gün geçtikçe gelişmeye devam etmektedir. Bir ülkenin en önemli değerleri içerisinde büyük bir yere sahip olan mutfak kültürü, dikkatli analiz yapıldığında o ülke hakkında birçok bilgi verebilmektedir. Kültür bir toplumun kendinden önceki nesillerden devralarak geliştirdiği ve bir sonraki nesillere aktardığı sosyal ve kültürel bir mirastır. İkel kabileler de dahil olmak üzere her toplumun kendine has bir kültürü vardır (Güvenç, 1996). Kültür, insanlara genler vasıtasıyla taşınmadığı için, sonradan öğrenilen davranışlardan oluşmaktadır. İnsanlar doğdukları ülkenin, aile yapısının ve o dönemdeki toplumsal algının özelliklerine göre kültürü öğrenerek ve kısmen geliştirerek bir sonraki nesillere aktarabilmektedir. Buna bağlı olarak kültür sürekli olarak dinamik kalmakta, zamanla gelişmekte ve kültürler arası yayılmayı daha kolay sağlayabilmektedir. Yıllar geçtikçe meydana gelen değişiklikler toplum yapısını değiştirmekle beraber bir takım kültürel değişimleri de beraberinde getirmiştir. Günümüzde teknoloji sayesinde ülkeler arasında yapılan seyahatler daha kolay bir hale gelmiştir ve uzaklık kavramı sadece bir uçuş mesafesi olarak algılanmaya başlamıştır.

İnsanlar boş günlerini değerlendirmek için bile, hayat standartlarının artmasıyla beraber tatile gitmek için farklı destinasyon tercih ederek turizme ekonomik anlamda katkı sağlamaktadır. Turizm faaliyetlerinin ekonomiye katkıları olduğu gibi, çevreye, tarihi alanlara, kültüre ve sosyal yapıya da büyük oranda olumlu veya olumsuz olmak üzere büyük katkıları bulunmaktadır (Baştan ve Alkaya, 2021). Dolayısıyla turizm, kültürel ve toplumsal yapıyı da etkilediği için, bir destinasyonu ele alırken, o toplumun kimliğini, tarihini ve mimarisini bir bütün olarak ele almayı gerektirmektedir (Duran, 2011). Turistlerin sırf bir başka yemek kültürünü deneyimlemek, görmek ve tatmak için yaptığı seyahatler, gastronomi turizmi kavramını açıklayacak niteliktedir. Son 15 yıldır üzerinde daha çok araştırmalar ve çalışmalar yapılan gastronomi turizmi, dünya genelinde büyük bir önem taşımaktadır (Sarıışık, 2015). Ülkeler turizm ekonomisine daha fazla kar sağlamak amacıyla, gastronomi turizmi konusunda kendilerini geliştirmeye çalışmakta ve çeşitli turlar, workshop, festivaller vb. etkinlikler düzenleyerek turistlerin dikkatini çekmeye çalışmaktadır. Ülkelerin kendi kültürlerini, ürünlerini ve yemeklerini dünyaya tanıtması, gastronomi turizmi açısından oldukça büyük bir önem arz etmektedir. Turizm kavramı, günümüzde sadece deniz, kum, güneş algısı olmaktan çıkarak içinde daha fazla değer barındırmaya başlamıştır. Turistlerin özel ilgilerini oluşturan değerler, destinasyon seçiminde önemli bir rol oynamaktadır. Bu özel ilgi alanlarından birini de gastronomi oluşturmaktadır. Ziyaret edilen ülkenin, şehrin veya bölgenin manzaraları, ekolojisi, su kaynakları, iklimi gibi doğal özellikleri ve önemli mimari yapıları, spor ve alışveriş merkezleri, marinaları gibi insan yapımı özellikleri hatta yeme içme, folklor, festivaller gibi kültürel özellikleri, turistlerin destinasyon seçiminde önemli bir rol oynamaktadır. Bu özellikleri taşıyan destinasyonlar, aslında gastronomi turizminde de önemli bir yere gelmek açısından

büyük avantaj sağlayabilmektedir. Bu özellikler, gastronomi turizmi ve destinasyon arasında önemli bir bağlantı olduğunun basit bir örneğidir.

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Kıbrıs'ın mutfak kültürünün şekillenmesinde, geçmişte ada da hakimiyet süren Venedik, Ceneviz, Arap, İtalyan, İngiliz, Osmanlı ve Rumların etkisi görülmektedir ve bu medeniyetlerden etkilenerek, zamanla kendine has bir ada mutfağı kültürünü bünyesine oturtmuştur. Kıbrıs yemeklerinde en çok kullanılan ürünler; limon, nane, hellim, zeytinyağı, soğan ve susamdır. Kıbrıs'ta en sevilen ot yemeklerinin başında molehiya gelmektedir. Arap kültürüne ait olan bu yemek, Kıbrıs geleneklerine göre hazırlanarak farklı bir görünüş ve kıvam ile tüketilmektedir. Bazı yemeklerin isimleri ve sunumları Kıbrıs'ın bölgelerine göre farklılık gösterebilmektedir. Benzerlik açısından baktığımızda Anadolu'da yemeklerde kullanılan malzemeler ile Kıbrıs'ta kullanılan malzemeler çoğunlukla aynıdır. Bazılarının cinsi ve tadı farklılık gösterirken, bazısının ismi farklı şekilde kullanılmaktadır. Örneğin enginarın yabani bir şekilde ovalarda yetişen hali Kıbrıs'ta "gadgarıt" olarak dile getirilmektedir (Ferit, 2022). Yapraklarının ucu dikenlidir ve daha küçük boyuttadır. Kıbrıs'ta genellikle böreklerin içerisinde kullanılmaktadır. Bir diğer örnek ise Kıbrıs'ta "ayrelli" olarak bilinen yabani kuşkonmazdır. Ayrellinin boyu daha kısa, gövdesi daha ince ve tadı daha acıdır. Kıbrıs'ta yumurta ile beraber tavada pişirilip üzerine limon sıkılarak tüketilmektedir. Kıbrıs'ta tüketilen etler arasında tavuk, kuzu, sığır, balık gibi hayvanlar olduğu gibi farklı olarak ova tavşanı, Kıbrıs adıyla "garavolli" yani salyangoz, bir kuş türü olan "pulya" ve "cikla", gibi hayvanlar da tüketilmektedir. Tavşan ise yahni yapılarak veya hamur yapıp tavada kızartılarak farklı şekillerde yemeklerde kullanılmaktadır. Tavada kızartılmış tavşan etine Kıbrıs'ta "lalangi" denilmektedir. Garavolli ise Kıbrıs halkının salyangoz için

kullandığı yöresel isimdir. Garavolliler nemli ortamlarda bulunan ve yağmur yağdıktan sonra her yerde görülebilen hayvanlardır. Kıbrıs halkı yağmur yağdıktan sonra ovalara giderek elleriyle garavolli toplamaktadır. Farklı tariflerle tüketilse de en çok suyun içerisinde sebzelerle haşlandıktan sonra, kürdan yardımı ile kabuğundan çıkarıp zeytinyağı, sirke ve limon ile hazırlanmış sosa batırılarak meze olarak tercih edilmektedir. Meyhane kültürünün hâkim olduğu Kıbrıs mutfağında özellikle garavollinin yeri oldukça önemlidir. Yöresel lezzetlerin temsil edildiği Kıbrıs restoranlarında ve meyhanelerde meze olarak ikram edilmektedir (Demir ve Altun,2022). Kıbrıs küçük bir ada olmasına rağmen zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu zenginliğin en büyük sebebi ise geçmişte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasıdır.

## **1.1 Araştırmanın Konusu**

Yapılan tez çalışmasının temel konusu Kuzey Kıbrıs'ın tüm gastronomik unsurlarının ortaya koyulmasıdır. Kuzey Kıbrıs halkının yöresel yiyecek ve içeceklerinin araştırılması, sonrasında yemeklerin türlerine göre sınıflandırılması ve her bir yemek türünün bölgelere göre gösterdiği benzerlikler ve farklılıkların değerlendirilmesi, araştırmanın temel konusudur.

## **1.2 Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin mutfak kültürü, ürünleri ve gastronomik unsurları hakkında yapılan literatür taramalarında çok fazla veri bulunmamaktadır. Bu konudaki eksikliği fark ederek, Kuzey Kıbrıs Türk mutfağı hakkında literatüre katkı sağlamak ve KKTC'nin Gastronomi turizmini farklı ülkelere tanıtmak amacıyla yola çıkılmıştır. Bu tez çalışmasındaki hedef, Kuzey Kıbrıs'ta bulunan tüm gastronomik unsurları araştırmak ve KKTC'ye özgü yemekleri türlerine göre sınıflandırıp bölgelere göre değerlendirmede bulunmaktır.

Kuzey Kıbrıs'ın gastronomik unsurları konusunda yaşanan literatür eksikliğini bir nebze de olsa giderecek nitelikte olan bu çalışma, literatüre büyük katkılar sağlayacak olup aynı zamanda bizden sonra gelecek olan araştırmacılara yol gösterecek ve yeni konuların oluşturulmasına ışık tutacağı için büyük önem arz etmektedir.

### **1.3 Sınırlılıklar ve Varsayımlar**

Yapılan tez çalışmasına yalnızca Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti sınırlarındaki ürünler ve gastronomik unsurlar dahil edilerek değerlendirme yapılmıştır. Güney Kıbrıs Rum kesimi araştırmanın dışında tutularak çalışmaya sınırlılık getirilmiştir. Araştırmadaki verilerin güvenilirliği, veri toplama tekniği olarak kullanılan nitel araştırma ile sınırlıdır. Yapılan araştırmanın veri toplama sürecinde bilimin kurallarına uygun hareket edildiği ve çalışmaya katkıda bulunan katılımcıların verdikleri cevapların doğru olduğu varsayımlar arasında yer almaktadır.

## Bölüm 2

### LİTERATÜR TARAMASI

#### 2.1 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

Kıbrıs adası Harita konumuna göre Doğu Akdeniz havzasında yer almaktadır. Sicilya ve Sardinya adalarından sonra Akdeniz’de 3. büyük ada olma özelliğini taşıyan Kıbrıs adası, Latince “bakır” manasına gelen bir sözcükten adını almıştır. Kıbrıs adası, 1974 senesinde Güney ve Kuzey olmak üzere ikiye bölünerek birbirlerinden bağımsız bir şekilde yönetilmektedir (Koday, 1995). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti 3.355 km<sup>2</sup> yüzölçümüne ve 2019 yılı itibari ile 382 bin 230 nüfusa sahiptir. Kıbrıs’ın iklimsel yapısı, yazları sıcak ve kurak, kışları ise ılık ve yağışlı olması ile Akdeniz iklimini yaşatmaktadır. Buna bağlı olarak Kıbrıs bitki örtüsü çoğunlukla maki ve çalılıklardan oluşmaktadır. Toprak bakımından incelendiğinde dağlık alanlarda “Terra Rossa” toprakları yayılış gösterirken, daha aşağılara inildikçe “alüviyal” ve “kolüviyal” topraklar bulunmaktadır. Kuzey Kıbrıs’ta geçmişten bugüne hakimiyet süren medeniyetler sırasıyla şu şekildedir; MÖ Hititler, Mısırlılar, Asurlular, İranlılar, Makedonyalılar ve Romalılar, Milattan sonra ise Araplar, Bizanslılar, Luzinyanlar, Venedikliler, Osmanlılar ve İngilizler. İngiliz yönetiminden sonra, 1960 yılında Kıbrıs Cumhuriyeti ilan edilmiştir. 1983 yılında ise Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti bağımsızlığını ilan ederek resmi olarak Rumlardan ayrılmıştır. Osmanlı döneminde iyi geçinen Kıbrıs Türkleri ve Rumlar, İngiliz idaresinden sonra ENOSİS (Kıbrıs adasının Yunanistan’a bağlanması) fikrinin ortaya çıkması ile anlaşmazlıklar yaşamaya ve kendi içlerinde çatışmaya başlamışlardır. Yaşadığımız dönemde, Kuzey Kıbrıs Türk

Cumhuriyeti; Lefkoşa, Girne, Güzelyurt, Gazi Mağusa, İskele ve Lefke olmak üzere 6 kazaya ayrılmaktadır. Geçim kaynağı olarak başta tarım, hayvancılık ve turizm sektörü gelmektedir. Kıbrıs'ta 1974 tarihine kadar bir tarafı Türkçe bir tarafı Rumca yazılı olan kendi para birimi "Kıbrıs Lirası" kullanılmaktaydı, fakat 1974 tarihinden sonra Kuzey Kıbrıs kesiminde "Türk Lirası" kullanılmaya başlandı. İngiliz yönetiminden bu yana Kıbrıs'ta trafik akışı sol şeritte ilerlemektedir. Buna bağlı olarak araba tercihlerinde, daha rahat ve güvenli bir araba sürüşü sağlamak için, direksiyonu solda olan Türk arabaları yerine, direksiyonu sağda olan İngiliz arabaları tercih edilmektedir (Koday, 1995).

## **2.2 Gastronomi Kavramı**

Gastronomi terimi, Yunanca gastri (mide) ve nomos (kural, yasa) kelimelerinin birleşiminden oluşur (Altınel, 2009; Şahin ve Ünver, 2015; Kendirci ve Akbaba, 2016). Gastronominin tanımı hakkında bugüne kadar birçok düşünce ortaya koyularak açıklanmaya çalışılmıştır. Akgöl (2012) araştırmasında, insanların beslenmesi ve sağlığı konusuyla ilişkili tüm alanlardan toplanan bilgi birikimlerinin gastronomiyi oluşturduğunu vurgulamıştır. Scarpatto (2000) yiyeceklerin nasıl hazırlanıp, üretilip servis edildiğinin yanı sıra nasıl pişirilip yenildiğinin de gastronomi kavramını kapsadığını tanımlamıştır. (Akgöl, 2012) yaptığı araştırmasında gastronominin üretim, tüketim ve her ikisinin beraber alındığı üç farklı açıdan incelendiğinden bahsetmektedir. Üretim boyutunda iyi yemek pişirme, güzel sunum, iyi yemek ile ilgili faktörler, bilgi ve prensipler yer alırken, tüketim boyutunda iyi hazırlanmış yemeklere veya lüks yiyeceklere olan düşkünlük ve iyi yemek yeme konusundaki tutku yer almaktadır. Her iki kavram beraber incelendiğinde ise, yemeklerin doğru araç gereçler ile hazırlanması, mutfağa uygun kurallar ile hazırlanarak sunuma kadar olan süreç ele alınmaktadır. Başka bir tanımda Kivela ve Crotts (2005) gastronominin, dünyadaki medeniyetlerin

mutfak kültürlerini birbirinden ayırt edilen niteliklerini ve bu medeniyetlerin yemekleri nasıl hazırladıklarını açıkladığını vurgulamaktadır. İnsanlığın doğuşu, avlanma ve ateşin keşfi ile beraber başlayan yemek kültürü, ilk başlarda hayvanların kemiklerinden yontularak yapılan tabak çanak gibi mutfak araç gereçlerinin daha sonraları metalden yapılarak ve tarih boyunca daha da geliştirilmesiyle bugünkü haline kadar gelmiştir (Özdemir, 2019). İnsanların “yaşamak için yemek yeme” algısını yıkmaya başlamaları, ilk kez 1975 tarihinde Paris’te açılan restoran beraberinde gerçekleşmiştir (Dilsiz, 2010). Tarihi geçmişe baktığımızda gastronomi kelimesinin geçtiği ilk yer, Archestratus isimli yazarın “gastronomi” ismini verdiği şiiRIDIR. Bu şiiR aynı zamanda ilk yemek kitabı olma özelliğini taşıyan kitabın içerisinde yer almaktadır (Özdemir, 2019). Gastronominin ilişkili olduğu konulara baktığımızda ise (Akgöl, 2012) çalışmasında tarım, kültür ve turizm alanların gastronomi turizmine dayandığından bahsetmektedir.

### **2.3 Dünyada Gastronomi**

İlk çağlardan bugüne kadar her bir toplum, buldukları bölgenin iklim şartları, imkanları ve inanışlarına bağlı olarak yemekler yapmışlardır ve ortaya çıkan fırsatları kullanarak oluşturmuş oldukları mutfak kültürünü daha da geliştirmeye çalışmışlardır. Göçler, düğünler, sınır komşulukları, ticari alışverişler vb. durumlar neticesinde, farklı kültürler birbirlerinden etkilenmiştir. Ortaya çıkan yemek kültürlerinin şekillenmesindeki en büyük etken, bölgede hâkim olan coğrafik özellikler olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomi, günümüzde daha da kazanmış olduğu önem sayesinde destinasyon seçimlerinde önemli bir rol oynamakta ve daha da ilgi görmektedir. Örneğin bazı seyahat firmaları İtalya ve Fransa’ya “gurme tatili” gezileri fırsatını düzenli olarak sunmaktadır. Bu ülkeler şarap konusunda, dünyaca bilinen önemli bir destinasyon haline gelmiştir (Kivela ve Clotts, 2008). Gastronomi

turizminin en çok bilinen ve tercih edilen kategorisi yöresel lezzetler olsa da buna ek olarak şarap turizmi, bira turizmi, çikolata turizmi de oldukça ilgi görmektedir. Buna ek olarak gastronomi turizminin hitap ettiği kesim, yeme ve içme konularına özel ilgi duyan turistlerdir. Özel ilgi turizmi olarak nitelendirilen şarap turizmi ise, turistlerin bireysel olarak ya da gruplar halinde, üzüm bağları olan bölgelere, şarap mahzenlerinin bulunduğu ve şarap festivallerinin düzenlendiği, kısacası bir şarap kültürüne sahip olan ülkelere giderek orada deneyimler kazanması olarak tanımlanabilmektedir (Kilitkayalı, 2019).

Fransa'nın Lyon şehrinin gastronomi ve şarap başkenti olmasındaki en büyük sebeplerin, genel yönetimin ve işletme sahiplerinin gastronomi turizmine önem vermesi, yöresel ürünlerin aktif bir şekilde kullanılması ve bu ürünlerin çok çeşitli olması gibi konuların etkili olduğu düşünülmektedir. Ayrıca Burgundy, Bordeaux, Tuscany, Napa ve Somana bölgeleri dünyaca ünlü ve gözde şarap bölgeleri olarak, Wine Spectator okuyucuları tarafından seçilmiştir (Wine Spectator, 1997). Şarap üretimi konusunda kendini dünyaya duyurmuş ve tanıtmış olan ülkeler arasında Fransa, İtalya, İspanya, Çin ve ABD bulunmaktadır. Ülkelerin yanı sıra rotalar da önem taşımaktadır. Rioja, Loire Vadisi ve Rhone Vadisi gözde şarap rotaları olarak bilinmektedir (Zengin, Erol ve Uyar, 2015). Avrupa'da gerçekleştirilen gastronomi gezilerinde en çok ilgi duyulan ve katılım gerçekleştirilen ülkeler Fransa, İspanya, İtalya, Portekiz ve İrlanda ülkeleridir. Bu gastronomi gezilerinde yapılan aktivitelere örnek verecek olursak;

- Yerel peynir üreticilerinin ziyaret edilmesi,
- Peynir yapılışının canlı olarak gözlemlenmesi,
- Kırsal bölgelerde bulunan çeşitli mantarların toplanması,
- Yerel pazarları gezerek alışveriş yapmak,

- Zeytinyağı değirmenlerini ziyaret ederek aynı zamanda tadım yapmak,
- Ünlü şefler ile birlikte yemek kurslarına katılmak,
- Üzüm bağları görmek ve bağ bozumu etkinliklerine katılmak,
- Şarap tadımı yapmak ve üreticilerini ziyaretlerde bulunmak,
- Yerel yiyecek ve içecek festivallerine katılmak (Kesici, 2012).

Gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen gezilerde genel olarak yemeklerin nasıl hazırlanması gerektiği ile ilgili eğitici bilgiler verilmektedir. Ülkelerin hangi gastronomi turizmi kapsamında önemli bölgelere sahip olduğuna değinecek olursak; Japonya ve Sri Lanka'da çay turları, Belçika ve İsviçre'de çikolata turları örnekler arasında yer almaktadır (Yüncü, 2010).

Gastronomi turizminin gelişmesinde ve daha çok kitlelere hitap etmesinde, festival gibi etkinlikler büyük rol oynamaktadır. Örnek vermek gerekirse, başta aşçılık workshopları, gastronomi fuarları, yerel pazarlara katılmak ve üretim alanlarını ziyaret etmek, yapılan etkinliklerdir. Yapılan etkinliklerin ülkelere sağladığı pozitif değerler şu şekilde sıralanabilir;

- Turistlerin bağlılığını kazanmak ve sayısını artırmak.
- Ekonomiye katkıda bulunmak ve yerel istihdamı kalkındırmak.
- Bölgenin çekiciliğini artırmak.
- Turizmin sezonluk olarak yapıldığı düşüncesini ortadan kaldırmak.
- Ülkenin sahip olduğu ürünler ve yemeklerin bilinirliğini artırarak daha fazla değer kazandırmak.
- Üretici ve tüketici arasında yüz yüze iletişim kurmayı sağlamak.
- Aracıya ve dağıtıcıya gerek kalmadan kâr marjını artırmak.
- Tüketicinin ulaşabileceği ürün çeşitliliğini sayısını artırmak.

- Küçük ölçekli işletmelerin büyümesine olanak sağlamak ve üretici satışlarını artırmak.

## 2.4 Gastronomi Turizmi

Gastronomi kavramı ortaya çıktıktan sonra, turizm ile arasındaki büyük ilişkinin fark edilmesi çok uzun sürmemiştir (De Jong vd., 2018). Turizm faaliyetleri gerçekleştirilirken turistlerin yeme içme ihtiyaçlarını karşılamak için ziyaret edilen ülkenin restoranlarında yerel yemeklerini tatması, yeni bir turizm çeşidi fikrinin ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır (Sio, Fraser ve Fredline, 2021). Fakat gastronomi turizmi kavramı ile ilgili yapılan araştırmalarda, turistlerin ziyaret ettikleri ülkede yeme içme ihtiyaçlarını karşılamak için restoranlarda yemek yemesinin gastronomi turizmi kapsamına girmediğini vurgulamaktadır (Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012). Yapılan seyahatin gastronomi turizmi kapsamına girebilmesi için, turistlerin seçtikleri bölgeyi yeni bir mutfak kültürünü tatmak, deneyimlemek ve bir anı olarak saklayabilmek vb. amaçlar ile tercih etmeleri gerekmektedir (Scarpa, 2002; Santich, 2004). Buradan anlayacağımız üzere, gastronomi turizmi faaliyetleri, gastronomik nedenlerle yapılmış olmalıdır. Turistin bölge seçiminin ana sebebi, o bölgenin sahip olduğu kültürel mutfak, yeme içme ve yeme içme etkinlikleri ile ilişkili olmalıdır. Bu sebepler dışında yapılan turistik ziyaretlerde alınan yeme içme hizmetleri gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmemektedir. Örneğin bir bireyin Kuzey Kıbrıs'tan Türkiye'ye, orada bulunan bir hastaneye tedavi olmak amacıyla giderek, acıkınca rastgele bir restoranda yemek yemesi, gastronomi turizmi değil sağlık turizmi kapsamına girmektedir. Akgöl (2012) Gastronomi turizmini, turistleri harekete geçiren faktörün temelinde özel bir yemeği deneyimleme veya yemek üretim sürecini görme arzusu ve tanınmış şef, restoran veya festivalleri ziyaret etme amacı taşıyan faaliyet olarak açıklamaktadır. Bu açıklamadan farklı olarak ise Lin vd. (2011), Gastronomi

turizminin yiyecek ve içecek tatma maksadı ile hareket etmek olduğunu, en azından motive kaynağının bir kısmında yeme içme faktörünün etkili olması gerektiğini vurgulamaktadır. Richards (2002) yaptığı araştırmada, gastronomi turizmi hakkında, turistlerin ziyaret ettikleri bölgedeki yemeklerin nasıl yapıldığını ve içeriğinde hangi malzemelerin kullanıldığını öğrenebilmelerini aynı zamanda kendilerini geliştirebilmelerini ve yemek kültürünün nasıl ortaya çıktığını anlayabilmelerini sağlayan ve zaman geçtikçe büyüyen bir sektör olduğundan bahsetmektedir. Sarıışık (2015) gastronomi turizmi kavramı hakkında yapılan tanımlamaları incelediğinde, turistleri seyahat etmeye motive eden 3 temel unsur olduğundan bahsetmektedir. Bu unsurlar şu şekilde sıralanmaktadır; İnsanlarda oluşan farklı yemek kültürlerini tatma ve nasıl üretildiğini görme isteği, farklı mutfak kültürlerini kendileri gözlemleyerek öğrenme isteği, yeni yemek sistemlerini ve stillerini öğrenme isteği. Bu unsurlara bakarak yeni bir tanımda bulunmanın mümkün olduğunu vurgulayarak, gastronomi turizminin, insanların bir yemek ya da içeceği tatmak, bir kültürü deneyimlemek, üretim sürecine şahit olmak, yeni yemek türlerini keşfetmek amacıyla yaptıkları seyahatleri ve konaklamaları kapsayan bir olgu olmasının yanı sıra daha özele indirgenerek yapılan ziyaretlerin hedefinde bir bölge, bir restoran veya bir şef te olabileceğini, yaptığı araştırmasında belirtmektedir.

Gastronomi turizmi yemek ve içecek kültürü ile beraber şarap üretim ve tüketim tesislerine ve hatta çiftliklere yapılan seyahatleri de bünyesinde barındırmaktadır (Garibaldi, Stone, Wolf ve Pozzi, 2017; Pavlidis ve Markantonatou, 2020). Gastronomi turizmi aslında bir noktada özel ilgi turizminin içerisinde yer almaktadır (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015). Bir birey veya grubun, boş zamanını değerlendirme faaliyeti veya etkinliği için, ilgi duydukları alanlara göre planlama yapması olarak kısaca ifade edilebilen özel ilgi turizminin başlıca örnekleri şu

şekildedir; Kumar Turizmi, Yat Turizmi, Akarsu Turizmi, Macera Turizmi, Yayla Turizmi, Golf Turizmi, Botanik Turizmi ve Mağara Turizmi. Özel ilgi turizmi ve alternatif turizm kavramları incelendiğinde aynı anlamı ifade etmektedir. Turistlerin farklı eğilimlere sahip olması beraberinde alternatif turizm çeşitlerinin aynı zamanda özel ilgi turizminin ortaya çıkmasına vesile olmuştur (Emekli, 2006). Gastronomi turizmi, temel bir ihtiyaç olan yeme içme sektörünün gıda sanayisi üzerindeki önemi nedeniyle, toplumsal kalkınma sağlayabilecek önemli bir etkidir. Gastronomi turizmi sayesinde ülke ekonomisine katkı sağlamak için yerel halk, turizmin ekonomi üzerindeki önemi konusunda bilinçlendirilmeli, yerel restoranlarda yöresel yemeklere daha çok yer vermeleri için teşvik edilmeli ve desteklenmelidir.

## **2.5 Kırsal Turizm**

İnsanlar kırsal kesimlere genellikle akraba ziyaretleri, hafta sonu tatilleri ya da yıllık tatillerini kullanmak için gitmektedirler. Kent hayatına alışmış insanlar stresten ve kalabalıktan uzaklaşmak için kırsal alanları tercih edebilmektedirler (Carneiro, Lima, ve Silva, 2015). Kent insanların sakinlik arayışı, bir turizm türü olan kırsal turizmin ortaya çıkmasında çok büyük bir rol oynamaktadır (Hewlett ve Brown, 2018). Soykan (1999) yapmış olduğu çalışmada kırsal turizm kavramını, İnsanların kırsal bir kesime giderek orada konaklaması ve doğal ortamlarda dinlenirken o bölgeye ait yöresel etkinliklere katılarak yeni bir kültürü yakından tanınması olarak ifade etmeye çalışmıştır. Diğer bir yandan tatil yapmak ya da etkinliklere katılmak için gidilen yolun uzun olması, kırsal turizm için konaklama süresinden daha önemli bir özelliktir. Bu konu hakkında Greffe (1994) yapmış olduğu çalışmada, Kırsal turizm kavramının geçerli olması için gidilen mesafenin 75 km'den uzun olması gerektiğini, aksi takdirde daha az yol kat edilirse kırsal turizm sayılmadığını dile getirmektedir. Kırsal alanların kullanımı kırsal turizm içerisinde yer aldığı gibi, kırsal alanlarda ya da doğal çevre

etrafında gerçekleştirilen diğer aktivitelerde de kırsal alanlar önemli rol oynamaktadır (Rid, Ezeuduji ve Pröbstl-Haider, 2014; Paresishvili, Kvaratskhelia ve Mirzaeva, 2017; Guzman-Parra vd., 2015). Kırsal alanlarda ya da doğrudan çevre ile iç içe yapılan turizm çeşitleri olarak, “kamp-karavan turizmi, eko turizm, mağara turizmi, akarsu turizmi, yayla turizmi, av turizmi, dağ turizmi, kış sporları turizmi vd. turizm çeşitleri örnek olarak verilebilmektedir (Ayhan, Taşlı, Özkök ve Tatlı, 2020; Brooker ve Joppe, 2014). Nasıl ki gastronomi turizmi hem kültür turizmi hem de özel ilgi turizmi kavramlarının içerisinde yer alabilmekte, kırsal turizm de kırsal alanlarda gerçekleştirilen diğer turizm çeşitleri ile içten içe bağlantılı olabilmektedir. Hatta çiftlik turizmi ve tarımsal turizm kavramları kırsal turizm özellikleri ile yakın özelliklere sahip olduğu için bazen sadece kırsal turizm olarak bile anılabilmektedir (Soykan, 1999). Turizm faaliyetinde hâkim olan etken sayesinde turizm çeşidinin adı daha özele indirgenerek yeni çeşitler ortaya çıkmaktadır. Eğer ki turistler konaklama bölgesi olarak köy değil de çiftlik tercih etmiş ise “çiftlik turizmi”, turizm kapsamında yapılan faaliyetler çoğunlukla tarımsal alanlarla ilgili ise ve ekonomik harcamalar tarıma dayalı yapılıyor ise “tarım turizmi” olarak adlandırılmaktadır. Genel olarak baktığımızda ise tüm bu turizm çeşitleri (köy turizmi, çiftlik turizmi, tarım turizmi, kırsal turizm), aynı amaca hizmet ettikleri için aralarındaki fark yadsınamayacak kadar azdır. İnsanları kırsal turizme yönelten etkenlerin başında, şehir hayatının gün geçtikçe daha stresli olması, kurallar ve baskılar yüzünden bireylerin özgürlüklerinin kısıtlanması sonucunda biraz rahatlamak istemeleri gelmektedir. Diğer etkenler ise;

- İnsanların tatil anlayışlarının değişmesi ve bunun akabinde yeni tatil aktivitelerinin ve turizm türlerinin ortaya çıkması,
- Aşırı kullanım nedeniyle deniz kıyılarının kirlenmesi ve betonlaşarak doğallığını kaybetmesi sonucunda şehirlerden farkının kalmaması, yine talebin

fazla olmasıyla gelen fiyat artışı, kalabalık nedeniyle yaşanan gürültü kirliliğinin dinlenmeye olanak vermemesi ve bazı yerlerde deniz sezonunun çok kısa sürmesi,

- Şehir nüfusunun %80'leri geçtiği ülkelerde, kırsal alanlara olan eğilimin artması,
- Gelişmiş ülkelerde fazla olan orta ve yaşlı nüfusun çoğunluğunun temiz havaya ve sakin yerleşkelere sahip olan kırsal kesimleri tercih etmesi, ayrıca bazı sağlık sorunlarının giderilmesi için şehirlerden uzaklaşarak kırsal kesimlerde yaşamının fayda sağlaması,
- Kentlerde yaşayan insanların bir kısmının hali hazırda kırsal kökeni olmasıyla kırsal bölgelere düzenli ziyaretlerinin yapılması,
- Düşük gelirli birey ve ailelerin tatil bölgesi tercihlerinde ekonomik olmak istemeleri sebebiyle kırsal kesimleri tercih etmeleri,
- Kentlerde yoğun iş hayatı olan iş insanlarının daha rahat ortamlarda bulunmak ve samimi arkadaşlıklar kurmak istemeleri nedeniyle kırsal kesimlerde tatil yapma ihtiyaçları (Soykan, 1999).
- Yukarıdaki maddelerde insanların neden kırsal turizmi tercih ettiklerinden bahsedilmiştir. Bireylerin kırsal kesimleri tercih etmelerinin en temel nedenleri sakinlik arayışı, sağlık ve ekonomik nedenler olarak göze çarpmaktadır. Kırsal kesimlerin tercih edilme sebeplerinden bahsetmişken, kırsal turizm çerçevesinde düzenlenen etkinliklerden bahsetmek de yerinde olacaktır. Kırsal turizm çerçevesinde yapılan etkinlikler aşağıdaki gibidir;
- Çiftliklerde ya da tarımsal alanlarda, sebze, meyve çiçek gibi ürünlerin toplanması ve bu ürünlerin işlenmesi (peynir yapımı, içki damıtma vb.)

hayvanları besleme gibi faaliyetlere turistlerin şahit olması veya bizzat katılması,

- Dokumacılık, dikiş-nakiş, oymacılık, demir ve cam işlemeciliği gibi yöresel el sanatlarına katılım,
- Tarihte iz bırakmış kültürel bölgeleri, anıt ve müzeleri ziyaret etmek,
- Yürüyerek, at ile, bisiklet ile, fayton ile veya herhangi bir araç ile yakın çevre turu yapmak,
- Piknik yapmak,
- Bölgenin sağladığı doğal imkanlar çerçevesinde spor etkinlikleri yapmak (yüzmek, dağa tırmanmak, balık avlamak vb.),
- Bilimsel araştırmalar, arkeolojik incelemeler ve gözlemler yapmak,
- Festival, özel kutlama, panayır gibi eğlenceli aktivitelere katılmak... (Soykan, 1999).

Kırsal turizm çerçevesinde gerçekleştirilebilecek etkinlikler yukarıdaki maddelerden de anlaşılacağı gibi çeşitli ve farklıdır. Bireylerin hem psikolojik hem de fizyolojik sağlığına olumlu etkileri bulunmaktadır. Yoğun tempodan sıkılmış, sakinlik isteyen, farklı kültürleri tanırken samimi dostluklar kurmak isteyen bireyler için, tatil planlaması yaparken kırsal turizmi göz önünde bulundurmaları doğru bir tercih olacaktır.

## **2.6 Akdeniz Mutfağı**

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Akdeniz bölgesinde yer almasının getirdiği kültürel etkileşim neticesiyle Akdeniz havzasında yer alan diğer ülkelerin (Yunanistan, Suriye, Mısır, Lübnan İsrail Cezayir Türkiye vd.) yemek anlayışı ile benzerlik göstermektedir. Buna bağlı olarak yapılan araştırmada Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ne en yakın mesafede bulunan Türkiye'nin Akdeniz'e kıyısı olan

şehirlerinin yemek kültürü ve yöresel ürünleri yüzeysel olarak incelemek, aradaki benzerliğin veya farklılığın daha net anlaşılmasına yardımcı olacaktır.

Akdeniz bölgesinde geleneksel olarak tüketilen besinler incelendiğinde zeytinyağının çoğu yemeklerde kullanıldığı, su ve süt ürünlerinin bolca tüketildiği, üzüm suyunun çokça kullanıldığı, genel olarak tahıl sebze ve meyvelerin tüketildiği ayrıca baharatların yemeklerde çeşitli şekillerde kullanıldığı görülmektedir. Akdeniz mutfağının tarihine inildiğinde buğdayın, zeytin ve zeytinyağının çok öncelerden beri yetiştirildiği ve yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Bunun yanında soğan, sarımsak, pırasa, kırmızı ve beyaz pancar, bamyası ve pazı gibi sebzelerin Akdeniz bölgesinde oldukça önemli bir yer kapladığı ve bolca tüketildiği bilinmektedir (Kadıoğlu ve Çevik, 1997; akt. Şengül ve Türkay, 2016). Her ne kadar Akdeniz bir bütün olsa da mutfak alışkanlıkları ve ürünleri incelendiğinde Doğu Akdeniz ve Batı Akdeniz arasında birtakım farklılıklar görülmektedir. Batı Akdeniz mutfağında (Antalya, Burdur, Isparta...) daha çok hamur işi ve tahıl ürünleri yeri, İç Anadolu mutfak kültürü yansımaları görülen tarhana ve yoğurt gibi ürünler tüketilmektedir. Doğu Akdeniz mutfağında (Hatay, Adana, Osmaniye, Mersin...) ise yağlı ve kırmızı et ağırlıklı yemekler yer almaktadır. Et ağırlıklı yemeklerin bulunduğu Doğu Akdeniz bölgesinde, sebze ve meyvelerin de kullanıldığı kebab ve pide çeşitlerinin çoğunluklu olarak tüketilmesiyle, Arap ve Güneydoğu Anadolu kültürü etkisi mutfağa yansımaktadır. Et yemekleri genellikle pirinç, bulgur ve sebzelerle beraber tüketilmektedir. En güzel örnekleri ise; Patlıcan kebabı, içli köfte, elbasan tava, simit kebabı olarak gösterilebilir. Nitekim patlıcan kebabında sebze ve et, içli köftede bulgur ve et bir arada kullanılmaktadır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013). Limon, turuncu portakal, mandalina gibi narenciye meyveleri, Akdeniz iklim özelliklerinin sağladığı olumlu koşullar ve verimli toprakları sayesinde tadı oldukça lezzetlidir. Narenciye

ürünleri Akdeniz topraklarında yetiştirilip bölgede severek tüketildiği gibi kazandığı ün sayesinde dış pazarlara da ihraç edilmektedir. Bölgede yetiştirilen Finike portakalı ve Anamur muzunu Türk patent enstitüsü tarafından aldığı coğrafi işaret özelliği ile bölgenin en önemli ürünleri arasında yer almaktadır (Şengül, 2015). Doğu Akdeniz bölgesinde bulunan şehirler arasında, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bünyesinde köklü bir mutfak kültürü barındıran Hatay'ın en önemli ürünleri arasında künefe, cara çökeleği, kabak tatlısı, sürk ve onlarla yapılan salata çeşitleri önemli bir yere sahiptir (Şahin, 2012). Diğer bir yandan Adana, acının ve yağın bol kullanıldığı, et yemeklerinin ve hamur işlerinin ön plana çıktığı bir mutfak kültürüne sahiptir. Yöresel lezzetlerinin başında kebab çeşitleri gelen Adana'nın en önemli ürünü, ülke genelinde nam salan "Adana Kebabı" dır. Mersin ise yöreye özgü ve en önemli lezzeti olan "tantuni" ile bilinmektedir. Aynı zamanda Arapça da havuç anlamı taşıyan "ceze" kelimesinden türeyerek ortaya çıkan "cezerye" ürününe ev sahipliği yapmaktadır. Doğu Akdeniz kesiminde kalan bir diğer şehir Kahramanmaraş, coğrafik olarak tescillenmiş ürünlere sahiptir. Sahip olduğu en önemli yöresel ürünler arasında Maraş dondurması, Maraş biberi, Maraş tarhanası ve Çağlayancerit cevizi yer almaktadır.

Batı Akdeniz bölgesinde yer alan şehirlerin yemek kültürü araştırıldığında ise Antalya'da balık tüketiminin yoğun olduğu görülmektedir. Balık yemeklerinin yanında bol yeşillikli salatalar ve piyazlar sıkça tüketilmektedir. Antalya denilince akla gelen ürünler arasında en önemlisi Antalya Piyazı olarak anılmaktadır. Diğer bir yandan Burdur ili, coğrafi işaret alan meşhur Burdur şiş köftesi ve ceviz ezmesi ile bilinmektedir. Son olarak Isparta şehri ise sakatat yemeklerinin, köfte türlerinin ve göllerden avlanan balıkların ön planda olduğu bir Batı Akdeniz mutfak kültürüne sahiptir (Şengül ve Türkay, 2016).

## 2.7 Kuzey Kıbrıs Türk Mutfağı

Kuzey Kıbrıs mutfaklarında genel olarak baklagiller, sebze ve et ile hazırlanan yemekler pişirilmektedir. Yemeklerin yanında mutlaka ekmek tüketilmektedir. Özellikle taş fırınlarda pişirilen köy ekmekleri yerli halk tarafından çokça tercih edilmektedir. Ada'da çıkan yabani otlar, Kıbrıs halkının geleneksel yemeklerini oluşturan temel gastronomik unsurlardır. Kuzey Kıbrıs'ta bulunan yabani otlardan bazıları, yerel adı ile "lapsana" (hardal otu), "gömeç" (ebe gümece), yaban pazısı-ıspanağı, ısırğan otu, yerel adı ile "mallago" (kazayağı) olarak bilinen sakız otu, yerel adlarıyla "hostes otu", ve "gavulya" olarak karşımıza çıkmaktadır. Ada'nın ovalarında yabani olarak yetişen ve halk tarafından toplanarak tüketilen diğer ürünler, "adaçayı", "kekik", "cinara" (yabani enginar), "ayrelli" (kuşkonmaz) olarak örnek verilebilir. Ada halkı ot toplamaya yalnız gitmekten ziyade genellikle 2'li 3'lü gruplar halinde kalabalık olarak gitmektedirler. Kıbrıs halkı ovalardan toplamış oldukları ürünleri salata, atıştırmalık ya da baharat olarak çiğ bir şekilde tükettikleri gibi pişirerek yemek ve meze şeklinde de tüketmektedirler. Sağlığa son derece faydalı olan bu ürünler bol oranda vitamin, protein ve lif içermektedir, aynı zamanda antioksidan özelliğine de sahiptir (Çoban ve Patır, 2010). Hem insan sağlığına hem sürdürülebilirliğe hem de mutfak ekonomisine önemli katkıları bulunmaktadır. Kuzey Kıbrıs'ta bulunan gastronomik unsurları özelliklerine göre sıralayıp detaylı bir şekilde açıklamaya başlarken, Kıbrıs'ın beslenme kültüründe büyük bir önemi olan yabani bitkileri ilk sıraya koymak doğru bir seçim olacaktır.

### 2.7.1 Kuzey Kıbrıs'ta Mutfakta Kullanılan Yabani Bitkiler

- Ayrelli (Yabani kuşkonmaz, *Asparagus acutifolius*): Kuşkonmaz ile kıyaslandığında daha ince gövdeli, acı ve az etli olduğu görülmektedir. Temmuz-Kasım aylarında çiçeklenmeye başlar ve Ocak-Şubat aylarında

köklerinden taze filizler çıkmaya başlar. Toplanan ayrelliler içi su dolu vazolarda muhafaza edilerek ömrü uzatılır. Genellikle kahvaltılarda üzerine yumurta kırılıp tavada pişirildikten sonra üzerine limon sıkılarak yenilmektedir. Ya da sarımsak ve zeytinyağı ile karıştırılarak meze şeklinde tüketilmektedir. Aynı zamanda biraz tuz ve sirke ile beraber cam kavanoza doldurularak turşu şeklinde hazırlandıktan sonra daha uzun bir dönemde de tüketilebilmektedir.

- Luvana: Luvana, mürdümük familyasının içerisinde yer alan bir bitkidir. Sahip olduğu tohum bezelyeden daha küçüktür ve öğütüldüğünde görüntüsü kırmızı mercimeğe benzemektedir. Kendine has bir tada sahip olan bu bitkinin çorbası, salatası, turşusu ve üzerine yumurta kırılarak yemeği yapılmaktadır. Kuzey Kıbrıs'ta 1974 yılından önceki dönemde ekilerek hasadı yapılmaktaydı. Aynı zamanda doğada yabani olarak ta benzeri bulunan bu bitki toplanıp el değirmenlerinde öğütülerek emeklerde kullanılmaktaydı. Fakat modernleşme ile birlikte el değirmenleri kullanılmamaya başlamış ve luvana hasadı mazide kalmıştır. Bu sebeple zamanla luvana çorbasının yerini kırmızı mercimek çorbası almıştır (Dijigazete, 2017).
- Gömeç (Ebegümeçi, *Malva sylvestris*): Gömeçler tüylü ve tüysüz olmak üzere iki farklı türde yetişmektedir. Yemek için kullanılan türü tüysüz olanıdır. Tüysüz olan gömeçler toplanıp ayıklanır ve yıkanır, daha sonra suda haşlanıp zeytinyağı ve limon suyu dökülerek tüketilir. Ya da soğan ile kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılarak, genellikle kahvaltılarda yenilir. Çorba olarak tüketmek için ise pirinç ve bulgur eşliğinde gömeçler suda kaynatılır daha sonra ayrı bir yerde kızartılan soğanlar da içerisine ilave edilerek servis edilir (Ferit, 2022).

- Kazayağı (Cretaen Eryngo): Bir kış bitkisi olan kazayağı bitkisine bazı halk esimi “mangallo” demektedir. Ayıklanıp yıkandıktan sonra haşlanarak yemeklerin yanında yemek için üzerine limon sıkılıp zeytinyağı dökülerek tüketildiği gibi börülce ya da “pakla” (bakla) yemeğinin içerisinde de kullanılmaktadır. Aynı zamanda turşusu kurularak, yemeklerin yanında tüketilmektedir (Cihangir, 2018).
- Cinara (Yabani enginar, Cynara cardunculus): Cinara enginar familyasından dikenli ve mor çiçeği olan yabani bir türdür. Ovalardan toplanan cinaraların ayıklaması da toplanması kadar zor ve zahmetlidir. Dikenlerinden ayıklanıp zarı soyulduktan sonra yahni yemeklerinde kullanıldığı gibi böreklerin içerisinde de kullanılmaktadır. Bazı kişiler kızartıp üzerine yumurta kırarak da tüketmektedir (Ferit, 2022).
- Alıç (Adi Alıç, Crataegus monogyna): Gülgiller familyasından olan bu alıç türü yabani olarak kırsal alanlarda kendi başına yetişmektedir. Kısa boylu bir ağaç olan alıçın meyveleri toplanarak çiğ olarak tüketildiği gibi yerli halk tarafından genel olarak macunu ve reçeli yapılarak kahvaltılarda ekmeğe sürülerek tüketilmektedir. Kullanım alanı geniş olan bu meyvenin kurutulmuş meyvelerinden ya da taze yaprak ve çiçeklerinden çay yapılarak içilebilmekte, hatta sirkesi bile yapılabilmektedir.
- Maraho (Arapsacı otu, Foeniculum Vulgare Mill): Maydanoz giller familyasına ait olan ve anavatanı Akdeniz olan bu bitkinin Türkçesi rezene olarak bilinmektedir. Kendi başına ovalarda yetişen yabani otsu bir bitkidir. Dalları gövdesi ve yaprakları kısacası her kısmı çok güzel bir kokuya sahiptir. Sağlık açısından faydalı olan bu bitki gaz söktürücü, kramp çözücü, anne sütünü artırıcı, balgam söktürücü özellikleri ile tıbbi bir bitkidir. Aynı zamanda

güzel kokusu nedeniyle esanslı yağ olarak da kullanılmaktadır. Kıbrıs halkı aroma katması için bu bitkiyi “çakıstes” (kırılmış yeşil zeytin) yapımında kullanmaktadır. Bulgur, soğan, tavuk suyu ve zeytinyağı malzemeleri kullanılarak yapılan yöresel Maraho Çorbasının ana maddesidir. Ayrıca balkabağı böreğinin içerisinde kullanılmaktadır. Çorbanın içerisindeki malzemelerin çeşitliliği köyden köye farklılık gösterse de yemeklerde genel olarak bal kabağı ile birlikte kullanılmaktadır (Cihangir, 2018).

- Gabbar (kapari, gebre otu, capparis): Capparaceae familyasına ait uzun ömürlü bu bitki dikenli dallara ve tomurcuk meyveye sahiptir. Bu tomurcuklar çiçek açmadan önce toplanarak sağlık, kozmetik ve gıda sektöründe kullanılmaktadır. Kıbrıs halkı genel olarak turşusunu kurarak sofralarda tüketmektedir. Turşusu yapılırken sadece tomurcukları değil dikenli dalları da kullanılmaktadır. Turşu yapımında kullanılan tuz ve sirke sayesinde dikenler yumuşamakta ve yerken ağıza batmamaktadır (Ferit, 2022).

Bu bitkilerden başka Kıbrıs'ta bulunan diğer yabani bitkiler ve ağaçlar; adaçayı, mersin ağacı, zeytin ağacı, harnup ağacı (keçiboynuzu), kekik otu, “Şinya” (Sakız ağacı), “lapsana” (yabani hardal otu), ısırgan otu, “ispanah” (pazı), “girdama” (kaya kuruğu) ... (Cihangir, 2018; Ferit, 2022).

### **2.7.2 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Macunlar ve Reçeller**

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde macunlar, çok eski zamanlardan beri önemli bir yere sahiptir. Kıbrıs halkı evlerine gelen misafirlere kahve ikram ettikten sonra mutlaka devamında kendi elleriyle yaptıkları macunlardan ikram etmektedirler. Fakat zaman geçtikçe fabrikasyon ürünlerin de yaygınlaşması ile birlikte evde macun yapımı azalmakta ve bu gelenek unutulmaya başlanmaktadır. Kültür mirasının bir sonraki nesillere aktarılabilmesi için, bu değerlere sahip çıkılmalıdır. Kıbrıs macunları

sadece yerli halk için değil turistler için de önem arz etmektedir. Nitekim adayı ziyaret eden turistlerin en çok tercih ettiği hediyelik ürünler arasında macunlar yer almaktadır. Macun ve reçel kavramı her ne kadar birbirine benzese de aralarında belirli farklılıklar bulunmaktadır. Reçel yapımında kullanılan ürünler daha küçük parçalar halinde kesilip daha yumuşak bir kıvam elde etmek amaçlanırken, macun yapımında ürünler daha büyük şekillerde kesilip ya da bütün olarak kullanılarak daha sert bir kıvam elde etmek amaçlanmaktadır. Çünkü reçel sadece kahvaltıda ekmeğe sürülerek tüketilirken, macun misafirlere ikram etmek ya da yemeklerden sonra tatlı niyetine tüketmek için kullanılmaktadır. Bu sebeple yerken diri kalmasını sağlamak amacıyla macunlar hazırlanırken bazı ürünler kirece yatırılmaktadır. Bu bağlamda reçellerin tüketimi sadece kahvaltı ile sınırlıyken macunlar günün her anında tüketilebilmektedir. Bir diğer farklılık ise macun şerbetinin kıvamının reçelden daha yoğun olmasıdır. Bunun sebebi ise reçel bir bütün olarak yenilirken, macunun şerbeti yerine içerisinde bulunan ürünün kendisi yenilmektedir.

Macunlar misafire servis edilirken yanında mutlaka bir barak su ikram edilmektedir. Kişi suyu macunu yedikten sonra içmek için kullanabildiği gibi, macunun fazla şerbetini almak için suyun içerisine batırmak için de kullanabilmektedir. Macun servisi küçük çukur bir tabakta üzerine şerbetinden dökülerek yapılmaktadır. Macunu yemek için kullanılan geleneksel çatal ince uzundur ve üç tane dişi vardır (Yorgancıoğlu, 2000; akt. Ertürk, 2018). Eski geleneklere göre önemli misafirler için gümüş çatal kaşık ve tepsi kullanılmaktadır. Macunlar normal yöntemle veya kirece yatırılarak iki farklı yöntemle yapılmaktadır. Kıbrıs'a özgü macunlar ve reçeller şunlardır;

- Ceviz macunu: Tam olgunlaşmamış cevizler toplanarak kabukları soyulur ve su dolu bir kabın içine koyularak suyu her gün değiştirilir. Bir haftanın sonunda

bir gün de kireçli suda bekletilir ve yıkandıktan sonra tencerede beş dakika boyunca kaynatılır. Suyu değiştirilerek beş dakika daha kaynatılır. Soğutulan cevizler şişe dizilerek limonlu suda 2-3 saat bekletilir. Daha sonra şerbetin içerisine atılarak kısık ateşte kaynatılır ve oluşan köpükler kevgirle üzerinden alınır. Şerbet kıvamını aldıktan sonra içerisine limon sıkılarak 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Şerbetiyle beraber cam kavanozlara doldurulan cevizler güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilir (Ertürk, 2018).

- İncir macunu: Olgunlaşmamış incirler toplanarak kabukları soyulur ve su dolu bir kabın içine kireç koyularak bir gün kireçli suda bekletilir. İyice yıkandıktan sonra tencerede beş dakika boyunca kaynatılır ve bu işlem suyu değiştirilerek iki defa daha tekrarlanır. Soğutulan incirler limonlu suda 2-3 saat bekletilir. Daha sonra şerbetin içerisine atılarak kısık ateşte kaynatılır ve oluşan köpükler kevgirle üzerinden alınır. Şerbet kıvamını aldıktan sonra içerisine limon sıkılarak 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Daha sonra cam kavanozlara doldurulan incirler güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilir.
- Karpuz kabuğu macunu: Karpuzun kabukları soyularak sadece beyaz kısmı kalana kadar en dıştaki yeşil kabuk ve iç kısımdaki pembe kısım temizlenir ve kare şeklinde kesilip su dolu bir kabın içine kireç koyularak bir gün kireçli suda bekletilir. İyice yıkandıktan sonra tencerede beş dakika boyunca kaynatılır ve soğuk suya tutulduktan sonra tekrar tencereye su doldurularak kaynatılır. Soğuk sudan geçirilen karpuzlar limonlu suda 2-3 saat bekletilir. Karpuz kabukları başka bir kaba alınır ve üzerine şeker ilave edilerek 3-4 saat daha bekletilir. Su tarçın ve karanfil ile beraber tekrar tencereye alınan karpuz

kabukları şerbet kıvamını alıncaya kadar kaynatılır ve üzerinde oluşan köpükler kevgir yardımıyla üzerinden alınır. Şerbet kıvamını aldıktan sonra ocağın altı söndürülür ve soğuyuncaya kadar bekletilir. Tekrar ocağın altını açarak bu sefer karpuz kabukları altın rengini alıncaya kadar kaynatılır. Daha sonra limon sıkılarak 5 dakika daha bekletilir ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara alınarak serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir (Ertürk, 2018).

- Balkabağı macunu: Balkabağının kabukları soyulup kare şeklinde kesilir ve su dolu bir kabın içine kireç koyularak bir gün kireçli suda bekletilir. İyice yıkandıktan sonra tencerede beş dakika boyunca kaynatılır ve soğuk suya tutulduktan sonra tekrar tencereye su doldurularak kaynatılır. Soğuk sudan geçirilip limonlu suda 2-3 saat bekletilir. Başka bir kaba alınır ve üzerine şeker ilave edilerek 3-4 saat daha bekletilir. Su tarçın ve karanfil ile beraber tekrar tencereye alınan balkabakları şerbet kıvamını alıncaya kadar kaynatılır ve üzerinde oluşan köpükler kevgir yardımıyla üzerinden alınır. Şerbet kıvamını aldıktan sonra ocağın altı söndürülür ve soğuyuncaya kadar bekletilir. Tekrar ocağın altını açarak bu sefer altın rengini alıncaya kadar kaynatılır. Daha sonra limon sıkılarak 5 dakika daha bekletilir ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara alınarak serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir.
- Turunç (bergamot) macunu: Turunçlar yıkanarak dış kabuğu beyaz kısım gözükeneye kadar rendelenir. İkiye bölünen turuncun içi alınarak sadece beyaz kısmının kalması sağlanır. Geriye kalan beyaz kısım içe doğru sarılarak iğneye geçirilen ipe dizilir ve su dolu kaba koyularak bir hafta boyunca her gün suyu değiştirilerek acılığının gitmesi sağlanır. Daha sonra kabuklar suda

kaynatılarak süzülür ve soğutulur. Bu işlem iki kez tekrarlandıktan sonra limonlu suda 3-4 saat bekletilir. İpten çıkarılan kabuklar su ve şeker ile beraber kısık ateşte şerbet kıvamını alana kadar kaynatılır. Şerbet kıvamını aldıktan sonra içerisine limon sıkılarak 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Daha sonra cam kavanozlara doldurulan turunç macunu güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilir (Ertürk, 2018).

- Badem macunu: Çağla bademler yıkanıp ayıklandıktan sonra kireçli suda bir gece bekletilir. Yıkanıp kireçten arındırıldıktan sonra bol suda kaynatılarak suyu dökülür ve temiz su ile baştan kaynatılır. Tencereye alınan bademler şeker ve su ile beraber kaynatılarak şerbet kıvamını alana kadar kısık ateşte kaynatılır. Şerbet kıvamını aldıktan sonra içerisine tarçın ve karanfil atılarak iki saat bekletildikten sonra tekrar ocağa alınır ve limon sıkılarak 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp soğutulan macun cam kavanozlara doldurularak serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir (Ertürk, 2018).
- Patlıcan macunu: Küçük beyaz patlıcanlar yıkanıp kabukları soyulduktan sonra kireçli suda bir gece bekletilir. Ertesi gün yıkanıp kireçli sudan arındırılan patlıcanlar suda kaynatılır ve suyu dökülüp temiz su ile baştan kaynatılır. Daha sonra limonlu suda 3-4 saat bekletilir. Diğer bir yandan haşlanıp kabukları soyulan bademler tavada hafif kavrulur ve patlıcanlara delik açılarak içlerine badem ve karanfil doldurulur. Daha sonra su ve şekerle beraber tencerede kısık ateşte kaynatılan patlıcanlar şerbet kıvamını alınca altı kapatılır ve 2 saat bekletilir. Bu işlem iki kere daha tekrarlandıktan sonra bu sefer limon ve vanilya da eklenerek 5 dakika daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara alınarak serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir.

- Hurma macunu: İyice yıkanıp temizlenen hurmalar bol suda kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Diğer bir yandan bademler haşlanarak kabukları soyulur ve tavada kavrulur. Hurmaların çekirdekleri çıkarılarak içerisine badem yerleştirilir. Su ve şeker ile birlikte kısık ateşte şerbet kıvamını alana kadar hurmalar kaynatılır. Kaynama esnasında su üstüne çıkan köpükler kevgir yardımı ile alınarak atılır. Şerbet kıvamını aldıktan sonra limon sıkılarak 5 dakika daha kaynadıktan sonra altı söndürülerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara alınan hurmalar serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir (Ertürk, 2018).
- Ayva macunu: Ayvalar yıkanıp, ayıklanıp, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra dilimlenir ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Yumuşayan ayvalar ayrı bir kaba, haşlama suyu ise bir kenara alınır ve ayvaların üzerine şeker dökülerek 2-3 saat bekletilir. Daha sonra haşlama suyu ve ayvalar bir tencereye alınarak şerbet kıvamını alana kadar kaynatılır. Kıvamını alan şerbete karanfil ve limon tuzu eklenerek 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra altı söndürülür ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara doldurularak serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir (Ertürk, 2018). Kıbrıs'ta macun yapımında kullanılan meyvelerin çoğu reçel yapımında da kullanılmaktadır (incir, alıç, ardıç, ayva). Macunu yapılan ürünlerden farklı olarak reçel yapımında kullanılan diğer meyveler portakal, incir, zerdali (kayısı), ayva, kızılçık, alıç ve çilektir.

### **2.7.3 Kuzey Kıbrıs'a Özgü İçecekler**

Kıbrıs'ın iklimine bağlı olarak yetişen turunçgiller yemeklerde kullanıldığı gibi içeceklerde de kendini göstermiştir. Özellikle Güzelyurt bölgesinde çokça yetiştirilen portakal, greyfurt, limon gibi turunçgiller kullanılarak portakal suyu, greyfurt suyu ve

limonata gibi içecekler bolca tüketimektedir. Limonatanın içerisine yeşil limon kabuğu ya da nane koyularak soğuk bir şekilde özellikle yaz aylarında sıkça tüketimektedir.

Üzüm bağlarından toplanan üzümler ile şarap ve “zivania” (boğma rakı) elde edilerek tüketimektedir. Eski zamanlarda daha çok yetiştirilen üzüm bağları sayesinde elde edilen alkollü içecekler, meyhane ve buna bağlı olarak meze kültürünün oluşarak bugünlere kadar gelmesine katkı sağlamıştır. Aynı zamanda üzümün suyu alınarak elde edilen alkolsüz ve kırmızı bir içecek olan “şıra” eskiden genellikle yemeklerin yanında tercih edilmekteydi.

Bir diğer alkollü içecek olan ve “Cyprus Brandy” olarak bilinen (Kapsula, Anglia, 31) konyak, “bodiri” adı ile anılan küçük bardaklara doldurularak iilmekteydi. Fakat günümüzde daha az tercih edilse de varlığını hala daha korumaya devam etmektedir (Yeniasır ve Gökbulut, 2020).

Geçmişten bugüne kadar gelen çay ve kahve gibi kafeinli içecekler Kıbrıs halkı tarafından çokça tüketimektedir. Günün her saatinde tüketilen bir diğer kahve çeşidi iste neskafe olarak öne çıkmaktadır. Yine İngiliz yönetiminin etkisiyle genellikle içerisine biraz da süt katılarak tercih edilmekteedir. İngiliz yönetiminden sonra çay sütlü olarak tercih edilmeye başlanmıştır. Kahve tüketimi çaya kıyasla daha çok tercih edilmekteedir. Çay olarak genellikle bitki çayları tercih edilmekteedir. Özellikle adada yabani olarak yetişen adaçayı halk arasında en sevilen çaylardan biridir.

Gül yapraklarından elde edile gül şurubu, sıcak yaz aylarında serinlemek için soğuk su ile karıştırılarak tüketilen bir iecedir. Su ile içildiği gibi süt ile karıştırılarak genellikle çocuklar tarafından da tüketimektedir. Eskiden evlerde yapılan gül şurupları şimdilerde marketlerden hazır olarak alınmaktadır. Aynı zamanda acı bademden elde edilen bir içecek olan “sumada” soğuk kış günlerinde sıcak su ile

karıştırılarak yerli halk tarafından özellikle kahvehanelerde tüketilmektedir. Eskiden misafirliklerde ikram edilen sumada sadece bir içecek değil sosyalleşmenin bir aracı olarak da önem taşımaktaydı.

Kıbrıs'ta tüketilen içecekler diğer ülkelerde de farklı şekillerde tüketilmektedir. Fakat Kıbrıs halkı bu içecekleri sahiplenerek günlük yaşantısında uzun zamanlardan beri tüketmeye devam etmektedir (sütlü çay, neskafe, limonata). Fakat bazı içecekler (güllü süt, gül suyu, sumada, konyak) zamanla daha az tercih edilerek ne yazık ki unutulmaya başlanmıştır (Yeniasır ve Gökbulut, 2020).

#### **2.7.4 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Çorbalar**

Kıbrıs adasında yaz mevsimlerinin çok sıcak geçmesinden dolayı yerli halk genellikle kış aylarında çorba içmeyi tercih etmektedir. Menülerde başlangıç kategorisinde yer alan çorba, Kıbrıs'ta başlı başına bir yemek olarak kabul edilebilmektedir. Bunun sebebi ise geçmiş yıllarda yaşanan kıtlık yüzünden öğünlerde sadece çorba tüketmenin bir alışkanlık haline gelmesi olarak düşünülmektedir. Yerli halk çorbayı genellikle içerisine ekme doğrayarak ve bolca limon sıkarak tüketmektedir. Yine geçmiş yıllarda, çorbalar "çarta" olarak isimlendirilen çinko tabaklarda, tahta kaşık eşliğinde içilmekteydi. Fakat günümüzde bu alışkanlık değişerek yerini modern araç gereçlere bırakmıştır (Ankut, 2007). Kuzey Kıbrıs'a özgü çorbalar aşağıda belirtilmiştir. Bu çorbaların bazıları günümüze kadar gelirken, bazıları ekonomik şartların değişmesi ve kültürel etkileşime bağlı olarak değişmiş veya yok olmuştur.

- Tarhana Çorbası: Tarhana çorbası yapabilmek için öncesinden bulgur ve yoğurt karışımı olan tarhanalar yoğurulur ve elle koparılarak uzun çubuklar şeklinde yuvarlanarak veya avuç içinde sıkılarak şekillendirilir ve damlarda kurutularak (4-5 gün) kışa hazırlanır. Çorba yapmak istenince, tarhanalar

yumuşaması için bir saat boyunca suda bekletilir. Yumuşayan tarhanalar tencerede su ile beraber tercihe bağlı olarak tavuk suyu da eklenerek 1 saat boyunca pişirilir. Ayrı bir tavada hellimler ve nane kızartılarak ocağın altını kapamaya yakın limon suyu ile beraber çorbaya ilave edilir ve sıcak bir şekilde servis edilir.

- Humus Çorbası: Bir gece önceden ıslatılmış olan nohuda sarımsak, limon suyu, su ve baharatlar eklenerek haşlanır. Nohutlar piştikten sonra tüm malzemeler pürüzsüz bir kıvama gelene kadar mikserden geçirilir. İçerisine tahin ilave edilerek karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Daha sonra yağda kızartılan pul biberi çorbanın içerisine ilave edilir ve 5 dakika sonra ocağın altı kapatılır. Çorba kasesinin altına küp küp kesilmiş ekmek parçaları dizilir ve çorba döküldükten sonra üzerine maydanoz serpiştirilerek servis edilir.
- Paça (Kelle Paça) Çorbası: Temizlenmiş kuzu kellesi, defne yaprağı ile beraber tencereye alınarak etler kemikten kolayca ayrılıncaya dek suda haşlanır. Kelle piştikten sonra üzerinden etleri sıyrılarak tiftiklenir. Tencerede kalan kelle suyu süzgeçten geçirilip içerisine limon suyu, sarımsak ve sirke ilave edildikten sonra tiftiklenen etlerle beraber çorba kasesine doldurularak servis edilir. Kıbrıs halkı paça çorbasını mutlaka içerisine ekmek doğrayarak tüketir.
- Keklik Çorbası: Kekliğin içi ve dışı iyice temizlendikten sonra bir tencere suda soğanla beraber haşlanır. Keklik piştikten sonra tencereden alınarak tiftiklenir ve tekrar kendi suyuna eklenir. Bu sırada bazı bölgelerde içerisine pirinç de eklenmektedir. Tencereye su eklenerek tekrar kaynamaya bırakılır, yaklaşık 20 dakika sonra tuz ve limon suyu da ilave edilerek sıcak bir şekilde servis edilir.
- Mercimek Çorbası: Turuncu mercimek ve pirinçler tencerede su veya et suyu ile beraber pişene kadar kaynatılır. Ayrı bir tavada doğranan soğanlar

kızartılarak çorbanın içerisine ilave edilir. Ocaktan alınmadan 5 dakika önce limon suyu ile tuz eklenir ve servis edilir.

- Luvana Çorbası: Çok eskiden yapılan bu çorba yeni nesiller tarafından bilinmemektedir. Luvana bitkisinin tohumlarından yapılan bu çorba mercimek çorbası gibi görünmekte ama tadı oldukça farklıdır. Bu çorba için kullanılan malzemeler sadece öğütülmüş luvana tohumu, su ve limondur. Bazı evlerde içerisine kızartılmış soğan da eklenerek servis edilmektedir.
- Şehirge (Şehriye) Çorbası: Hazırlanışı son derecede kolay olan bir çorbadır. Şehriyeler yağda pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra tencerenin içerisine su ya da tercihe göre tavuk veya et suyu doldurulur ve kaynamaya bırakılır. Arzu edilirse domatesli olarak hazırlanabilir. Çorba pişmeye yakın içerisine tuz ve limon suyu eklenir ve ocağın altı kapatılır.
- Tavuklu Sebze Çorbası: İlk önce temizlenen tavuklar bol suda haşlanır. Pişen tavuklar bir kenara alınarak tiftiklenir. Tavuğun haşlama suyunun içerisine patates, havuç, kereviz ve tiftiklenen tavuk atılarak sebzeler yumuşayana kadar pişirilir ve tuz ile limon suyu eklenerek servis edilir. Bazı evlerde çorbanın içerisine pirinç te eklenmektedir. Pirinç sahip olduğu nişasta sayesinde çorbaya hem kıvam vermekte hem de doyuruculuğunu artırmaktadır.

Kuzey Kıbrıs'a özgü çorbalar konusunda yaşanan kaynak eksikliğinden dolayı şu kaynaklardan yararlanılmıştır; Ankut, (2007).

### **2.7.5 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Yemekler**

- Herse: Tavuklar bol suyun içerisinde haşlamaya bırakılır. Haşlanan tavuklar bir kenarı alınarak tiftiklenir. Geriye kalan haşlama suyuna buğday ve tuz ekleyerek buğdaylar yumuşayınca kadar haşlanır. Buğdaylar piştikten sonra tiftiklenen tavuklar da tencerenin içerisine eklenerek 20-25 dakika boyunca

çırpılır. Bu işleme tavuk ve buğday iyice karışarak elastik bir kıvam elde edilene kadar devam edilir. İstenilen kıvama gelince ocağın altı kapatılır ve sıcak olarak servis edilir.

- Mücendra Pilavı: Yeşil mercimekler üzerini geçecek kadar su ilave edilerek yarı pişmiş hale gelene kadar pişirilir. Daha sonra üzerine biraz daha su, tavuk suyu, tuz ve pirinç ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pirinçler pişmeye yakın ayrı bir tavada soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılarak tencereye eklenir ve karıştırılarak demlenmeye bırakılır. Pilav suyunu çektikten sonra servise hazır hale gelmiş olur.
- Bulgur Köftesi: İnce bulgurlar derin bir kabın içine alınarak üzerine kaynar su ilave edilir ve şişinceye kadar bekletilir. Diğer bir yandan soğan, kıyma ve baharatlar tavaya alınarak pişirilir ve soğumaya bırakılır. Pişen bulgur şekil verilecek kıvama gelene kadar yoğurulur. Daha sonra bulgurdan parçalar koparılarak yoğurulur ve parmak yardımıyla ortasına delik açılarak önceden hazırlanan kıymalı harç içerisine doldurulur ve ucu kapatılır. Hazırlanan köfteler yağda yüksek ateşte kızartıldıktan sonra tabağa alınır ve üzerine limon sıkılarak yenir.
- Patates Köftesi: Derin bir kabın içerisine rendelenmiş patates, ince ince doğranmış soğan ve maydanoz, kıyma, yumurta, baharatlar, ekmek içi veya galeta unu eklenerek şekil verecek kıvama gelene kadar yoğurulur. Daha sonra hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanarak tepsilere dizilir. Buzdolabında dinlendirildikten sonra yağda önlü arkalı pişirilerek servis edilir.
- Ahtapot: Ahtapot rengi beyazlaşana ve kabarana kadar sert bir zeminde dövüldükten sonra küçük parçalar halinde kesilerek tavaya atılır. Kendi suyunu

çektikten sonra zeytinyağı şarap ve baharatlar eklenerek karıştırılır. Daha sonra kapağı kapatılır ve yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat pişirilir. Bu tarifin adı Şaraplı ahtapottur. Bir diğer ahtapot yemeği ise soğan, sarımsak, domates, şarap, defne yaprağı ve biber ile hazırlanan ahtapot yahnisidir.

- Bullez: Kıbrıs halkının küçüğüne bullez büyüğüne kolakas dediği bu sebze patatese benzemektedir ve Türkiye’de “gölevez” olarak bilinmektedir. Bu sebze kabukları soyunduktan sonra yıkamak yerine peçete ile silinir. İri dilimlere ayrıldıktan sonra yağda kızartılarak üzerine tuz ve limon suyu eklenerek yenir. Genellikle bu yemeğin yanına bir de patates kızartılarak servis edilir.
- Kolokas: Kıbrıs halkının küçüğüne bullez büyüğüne kolakas dediği bu sebze patatese benzemektedir ve Türkiye’de “gölevez” olarak bilinmektedir. Sapından tutularak yukarıdan aşağıya doğru soyulan kolakas peçeteyle kurulanır. Patatese benzeyen bu sebze yıkandıktan sonra bamya gibi sümüksü bir kıvam aldığı için yıkanmak yerine peçete ile kurulanır ve bıçakla kesmek yerine çitlatılarak parçalara ayrılır. Bu sayede daha güzel pişeceğine dair bir inanış vardır. Adanın hemen hemen her yerinde yetiştirilen bu sebzenin tavuk ya da kırmızı et ile yemeği yapılmaktadır. Etler az yağda tencerenin içerisinde kızartıldıktan sonra ayrı bir tabağa alınır ve kabukları soyulup rastgele çitlatılan kolakaslar tencereye alınarak soğanlarla beraber biraz pişirilir, salça ve baharatlar da eklenerek karıştırılır. İçerisine genellikle kereviz de koyulmaktadır. Ardından üzerini örtecek kadar su ilave edilerek bolca limon sıkılır ve pişmeye bırakılır (Adalier, 2020).
- Gömeç yemeği: Gömeçler yıkanıp ayıklandıktan sonra yaprakları küçükçe kesilerek suda haşlanmaya bırakılır. Yaklaşık 30 dakika sonra ocaktan alınarak

suyu süzülür ve üzerine limon suyu, zeytinyağı ve tuz eklenerek servis edilir (Ferit, 2022).

- Hostes Yemeği: Hostes bitkisinin dikenleri temizlendikten sonra sapları küçükçe doğranır ve biraz haşlanır. Acılığını gideren hostesler süzülerek bir kenarı alınır ve ayrı bir tencerede biraz yağ ile etler ve soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Ardından hostesler, salça ve un tencereye eklenerek karıştırılır. Daha sonra suyu ve baharatları ilave edilerek pişmeye bırakılır.
- Taze Bakla Yemeği: Taze baklalar ayıklanıp yıkandıktan sonra bol suda haşlanarak süzülür. Ayrı bir tencerede sarımsaklar zeytinyağında hafif kızartılarak baklalar eklenir ve üzerine tuz, zeytinyağı ve sirke eklenerek servis edilir.
- Molehiya: Aslı Arap kültürüne dayanan bu yemek, Kıbrıs geleneklerine göre hazırlanarak farklı bir görünüş ve kıvam ile geçmişten bugüne kadar gelmiştir. Önceden toplanıp yaprakları ayıklanan ve kurutulan molehiyalar (tercihen taze de olabilir) sıcak su ile defalarca yıkanır ve süzülüp suyu sıkılır. Daha sonra bir tencerenin içerisine biraz sıvı yağ koyularak iri parçalara ayırmış olan kuzu eti veya tercihe göre tavuk eti kavrulur. Kızaran etler ayrı bir tabağa çıkarıldıktan sonra aynı tencerede bu sefer soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılır. Doğranmış domates ve sarımsak eklenerek salça ile kavrulur. Ardından molehiyalar, et ve su eklenerek karıştırılır. Bu yemeğin pişmesi 3-4 saati bulmaktadır. Arada bir tencerenin kapağı açılarak karıştırılarak yemeğin dibe yapışması önlenir. Ocağın altını söndürmeden 5 dakika önce içerisine bolca limon sıkılarak servis edilir (Adalier, 2020).
- Magarına Bulli (yahni makarna): Parçalara ayrılmış bir tavuk tencereye alınarak az yağda kızartılır ve ayrı bir tabağa alınır. Aynı tencereye bu sefer

sırasıyla doğranmış soğan, domates, salça ve su eklenir, ardından önceden kızartılan tavuklar da eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Ayrı bir tencerede makarna pişirilir. Makarnalar tabağa koyulduktan sonra rendelenmiş hellim ve kuru nane üzerine serpiştirilir. En son tavuk yahnisi suyuyla beraber makarnanın üzerine koyularak servis edilir.

- Fırın Makarnası: Bir paket fırın makarnası (uzun makarna) suda haşlanır. O sırada bir tavanın içerisine önce soğanlar eklenerek az yağda pembeleşene kadar kızartılır ve kıyma eklenerek karıştırılır. Kıymalar pişmeye yakın kıyılmış maydanozlar ve tuz karabiber eklenerek altı kapatılır. Ayrı bir tavada süt, yumurta ve un ile kreması hazırlanır. Fırın tepsisi veya bor camın içerisine önce makarnanın yarısı koyulur ve tepsiye yayılır sonra kremanın yarısı eklenir ve yayılır. Ardından kıyma harcı, geriye kalan makarnanın hepsi ve son olarak geriye kalan kremanın hepsi dökülerek yayılır. Kızarması için en üste rendelenmiş hellim serpiştirilir ve tepsi fırına atılır. Hellimler kızarana kadar fırında pişirilir ve kare kare kesilerek servis edilir.
- Enginar Dolması: Enginarların yaprakları bir sıra dıştan içe doğru ayıklanır. Ortası iyice açılarak içi yaprakları koparılır ve bir kaşık yardımıyla kök kısmı temizlenir ve yıkanır. İç harcını hazırlarken enginarlar kararmaması için limonlu suda bekletilir. İç harcını hazırlamak için bir kabın içerisine domates, soğan ve maydanoz doğranır, kıyma, pirinç, limon suyu, salça, tuz, karabiber ve yağ eklenerek karıştırılır ve ortası oyulmuş olan enginarların içerisine bir kaşık yardımıyla doldurulur. Enginarlar tencereye diklemesine yerleştirildikten sonra içerisine biraz su eklenerek yarım saat pişmeye bırakılır ve yoğurtla beraber servis edilir.

- Çiçek Dolması: Kabak çiçekleri toplanarak bol suda yıkanır. İç harcını hazırlamak için bir kabın içerisine domates ve soğan çok küçük doğranır, pirinç, limon suyu, salça, kuru nane, tuz, karabiber ve yağ eklenerek karıştırılır ve kabak çiçeklerinin içine doldurularak yaprakları içe doğru kıvrılarak ağzı kapatılır. Tencereye dizildikten sonra içerisine biraz su eklenir ve dolmaların üzerine tabak koyularak yarım saat pişmeye bırakılır. Dolmalar piştikten sonra yoğurtla beraber servis edilir.
- Fırın Kebabı (Kleftigo): Etler iri parçalar halinde kesilir. Patatesler küçük ise bölünmez büyük ise ortadan ikiye bölünerek kekik, karabiber ve tuz ile iyice karıştırılır. Bir parça et ve iki parça patates alınarak porsiyonlara ayrılır ve folyo kağıdına hava almayacak şekilde sıkıca sarılır. Geriye kalanlar da porsiyonlara ayrılarak folyoya sarılır ve hepsi bir sininin (tepsi) içine yerleştirilerek önceden ısıtılmış taş fırına atılır. Fırının ağzı çamur haline getirilmiş kerpiç ile sıvanarak kapatılır ve 5-6 saat boyunca pişmeye bırakılır. Taş fırının dışardan hava alması ve dumanlaması durumunda yemek ya pişmeyecek ya da yanacaktır. Bu sebeple taş fırının hava almayacak şekilde sıvanması önemli bir husustur.
- Şeftali Kebabı: Kıbrıs halkı tarafından “banna” olarak bilinen kuzu gömleği, ılık suda yumuşayana kadar bekletilir. Ardından iç harcını hazırlamak için derin bir kâseye dana veya kuzu kıyması, İnce doğranmış soğan ve maydanoz, nane, tuz, kimyon, karabiber ve rendelenmiş ekmek içi (galeta unu) eklenerek karıştırılır. Daha sonra kuzu gömleği kare kare kesilir ve kıymalı iç harcı eklenerek yaprak sarması gibi sarılır. O an tüketilebildiği gibi derin dondurucuda saklanarak istenildiği zaman kullanılmak üzere de muhafaza

edilir. Kıbrıs halkı pazar günleri mutlaka kebab yapmaktadır. Şeftali kebabı hemen hemen her pazar kebabında yer almaktadır.

- Lalangı: Ova tavşanı temizlenip haşlandıktan sonra eti kemiğinden ayrılarak didiklenir. Derin bir kâsenin içerisine un, maya, tuz, karabiber, çörek otu, didiklenmiş tavşan eti ve tavşanın haşlandığı sudan alabildiği kadar eklenerek hafif cıvık bir hamur elde edilir. Hamur mayalandıktan sonra lokma gibi fakat daha büyük toplar koparılarak kızgın yağda önlü arkalı kızarana kadar pişirilir. Tercihe göre sıcak ya da soğuk olarak servis edilir.
- Garavolli: Garavolli, bir diğer adıyla salyangoz olarak bilinmektedir. Kıbrıs halkının salyangoz için kullandığı yöresel isim garavollidir. Garavolliler nemli ortamlarda bulunan ve yağmur yağdıktan sonra her yerde görülebilen hayvanlardır. Salyangoz, yumuşakçalar şubesinin Gastropoda sınıfına ait olan kabuklu kara hayvanları için kullanılan genel isim niteliğindedir. Çok sıcak havalarda su kaybedip kuruyabilirlerken aşırı soğuk havalarda ise bünyesinde bulundurduğu yüksek su oranı nedeniyle donabilmektedirler. Üretmiş oldukları sümüksü sıvı ile geçtikleri yerlerde parlak ve renksiz izler bırakırlar ve bu sıvı sayesinde vücutlarındaki nemi kaybetmezler. Etkinliklerini korumak için kış aylarında toprak altına veya ağaç kovuklarında girerler. Bunu aşırı sıcak yaz aylarında da yapmaya devam ederler. Çoğunluk olarak ot obur beslenirler fakat etobur ve hemçil de olabilmektedirler. Beslenme ihtiyaçlarını gece saatlerinde karşılarlar (Müller, Strätz ve Hothorn, 2005). Karpaz Yarımadası'nda ki köylerde bolca bulunan ve el ile toplanan garavolliler, mutfaklarda pişirildiği gibi ticareti de yapılmaktadır. Koç olarak bilinen iri yarı olanları daha çok tercih edilmektedir. Özellikle meze olarak tüketilen garavolli, farklı tariflerde de kullanılmaktadır. Pilav çeşitlerinde, yahni yemeklerinde

kullanılmasının yanı sıra turşu yapılarak da tüketilmektedir. Sonbahar mevsiminin ilk yağmurlarından sonra toplanmaya başlayan garavolliler, kafes veya sepet içerisinde karanlık yerlerde 2-3 gün temizlenmesi için bekletilir. Daha sonra pişirilmeden önce tuzlu suda bekletilir ve birkaç kez suyu değiştirilerek haşlanır. Meze olarak kullanılacaksa kabukları çıkarılmadan çeşitli sebzeler eşliğinde haşlandıktan sonra servis edilir. Meyhane kültürünün hâkim olduğu Kıbrıs mutfağında özellikle garavolli'nin yeri oldukça önemlidir. Yöresel lezzetlerin temsil edildiği Kıbrıs restoranlarında ve meyhanelerde meze olarak ikram edilmektedir (Demir ve Altun, 2022).

Garavolli ile yapılan diğer yemekler;

- Garavollili Bulgur Köftesi
- Humuslu Garavolli
- Garavollili Fırın Makarna
- Garavollili Kadın Budu Köfte
- Garavollili Molehiya
- Garavollili El Makarnası
- Yumurtalı Garavolli
- Gaynanmış Garavolli
- Garavollili Avcı Böreği
- Garavolli Kebabı
- Garavollili Bulgur Pilavı
- Garavollili Magarına Yahni (Demir ve Altun, 2022)

Kuzey Kıbrıs'a özgü yemekler konusunda yaşanan kaynak azlığı nedeniyle şu kaynaklardan yararlanılmıştır; Adalier, (2020), Çavuşoğlu M. ve Çavuşoğlu O., (2018). Özgen, (2015).

### **2.7.6 Kıbrıs'a Özgü Hamur İşleri**

- Enginar Böreği: Bir kabın içerisine un, su, tuz ve biraz mısır yağı eklenerek yoğurulup börek hamuru hazırlanır ve bir saate yakın bekletilir. Diğer yandan bir tavanın içerisinde biraz zeytinyağı ile küçük küçük kesilmiş enginar, soğan ve maydanoz pişirilip soğumaya bırakılır. Hamurdan parçalar koparılarak merdane yardımıyla ince olacak şekilde açılır. Açılan hamurların ortasına enginar harcından birer kaşık koyularak hamur bir ucundan diğer ucuna doğru getirilerek yarım ay şeklinde kapatılır ve kenarları açılmayacak şekilde su yardımıyla yapıştırılır. Hazırlanan börekler kızgın yağa atılıp önlü arkalı çevrilerek yaklaşık üç dakika boyunca kızartılır ve kevgirle çıkartılarak servis edilir.
- Şebasti (Balkabağı Böreği): Küp Şeşbeşti kesilmiş balkabağı, ezilmiş buğday, kuru üzüm, karanfil, şeker, tarçın, tuz ve mısır yağı bir kapta karıştırılarak bir gün boyunca dinlendirilmeye bırakılır. Ertesi gün bir kabın içerisine un, su, tuz ve biraz mısır yağı ve limon suyu eklenerek yoğurulup börek hamuru hazırlanır ve bir saate yakın bekletilir. Hamur dinlendikten sonra biraz daha yoğurulur ve parçalara ayrılarak top şeklinde yuvarlanır. Bezeler merdaneyle kalınca açılarak yuvarlak şekilde kesilir. Kesilen hamurların üzerleri fırça yardımıyla suya batırılarak ıslatılır ve kabak harcından yarım çorba kaşığı alınarak hamurların ortasına koyulur. Hamurlar yarım ay şeklinde kapatılarak uç kısımları yapıştırılır ve sininin (tepsi) içerisine dizildikten sonra önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirilir ve servis edilir.

- Zeytinli: Bir çeşit ekmek olan zeytinli iki farklı tarzda pişirilmektedir. Hamurun kek gibi tüm tepsiye yayılıp fırında pişirildiği şekline zeytinli bidda hellim ile yapılırsa hellimli bidda denilmektedir. Genellikle içerisinde hem zeytin hem de hellim aynı anda kullanılır. Ekmek gibi yuvarlanarak fırında pişirilen şekline ise “bulla” denilmektedir. Her ikisinde de malzemeler ve pişirme aracı aynıdır fakat kesme şekilleri farklıdır. Eskiden her evin avlusuna taş fırın yapılırdı ve hamur işleri taş fırınlarda pişirilirdi. Günümüzde taş fırınlar sadece köy kesimlerinde kullanılmaya devam etmektedir. İçerisinde kuru soğan, golyandro (taze kişniş), nane, siyah zeytin (çekirdekli), hellim bulunmaktadır. Çok daha eski zamanlarda kaz ayağı, dere otu, patates malzemeleri de kullanılarak yapılmaktaydı. Malzemeler iri iri doğranarak içerisinde gözükmeye tercih edilmektedir. Bu şekilde daha güzel olacağına inanılmaktadır. Hamuru için maya, un, ılık su ve tuz malzemeleri kullanılarak çok sert olmayan hafif vıcık bir hamur elde edilir ve mayalanması için birkaç saat dinlendirilir. Ayrı bir kâsenin içine küp küp hellimler ve soğanlar kesilir, zeytinler, nane ve kişniş de aynı kâsenin içerisine eklenir. Mayalanan hamurun içerisine bu malzemeler ve zeytinyağı eklenerek malzemeler hamurla karıştırılır ve yağlanan tepsiye yayılır ve üzerine susam ile “gara cocco” (çörek otu) serpiştirilerek taş fırında 1 saat pişirilir. Ev tipi fırınlarda pişme süresi daha hızlı gerçekleşmektedir.
- Dilihdi (Ispanak böreği): Ispanaklar yıkanıp kesilir ve süzölmeye bırakılır. Bir tavada az yağ ile soğanlar soldurulur ardından ıspanaklar eklenerek soldurulana kadar pişirilir. İçerisine bir avuç kadar bulgur eklenerek ocaktan alınarak süzdürölür. İçerisine kuru üzüm, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Daha sonra un, su ve tuz ile kulak memesi kıvamında bir hamur

elde edilir ve 1 saat dinlendirilir. Hamur bezelere ayrılarak oklava ile çarşaf gibi açılır ve içlerine ıspanaklı harç eklenerek uzun uzun sarılır. Ardından sininin içerisine uçtan uca dizilerek halka şekli verilir. Üzerleri yağlanarak fırına atılır ve orta dereceli sıcaklıkta üzerleri kızarana kadar pişirilir.

- Pirohu: Bir kabın içerisine un, yumurta, tuz ve alabildiği kadar su eklenerek yoğurulur ve bir hamur elde edilir. Bu hamur bezelere ayrılarak üzeri örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Diğer yandan iç harcı için bir kabın içerisine rendelenmiş tuzlu nor ve nane eklenerek karıştırılır. Hamur dinlendikten sonra merdaneyle incecik açılır. Hazırlanan iç harçtan tatlı kaşığı kadar alınarak hamurun yarısına üzerine boşluklar bırakılarak koyulur ve harcın üstünü örtecek şekilde kapatılır ve yarım ay şeklini alır. Ardından kahve fincanı yardımı ile tek tek üzerlerine basılarak hamur ayrılır. Pirohular tencerede kaynatılan tavuk suyuna atılıp 20 dakika haşlanır ve kevgirle tabaklara çıkarılır. Üzerine rendelenmiş hellim ve kuru nane serpiştirilerek servis edilir.
- Hellim Böreği: Bir kabın içerisine un, yumurta, tuz ve alabildiği kadar su eklenerek yoğurulur ve bir hamur elde edilir. Bu hamur bezelere ayrılarak üzeri örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Diğer yandan iç harcını hazırlamak için önce küp küp doğranan soğanlar tavaya alınarak az yağda soldurulur. Ardından bir kaba alınan rendelenmiş hellim, kuru nane ve soldurulan soğanlar iyice karıştırılır. Dinlendirilen hamur oklava yardımıyla ince olacak şekilde açılır ve bir yarısına iç harç birer kaşık sırayla koyularak hamurun diğer yarısı harçların üzerine kapatılır ve bıçak yardımıyla kare kare kesilir. Ocağın üzerinde ısıtılan saçta börek kızarana kadar önü arkası çevrilerek pişirilir ve servis edilir.
- Pilavuna: Hamurunu hazırlamak için yumurta yoğurt ve yağ bir kabın içerisinde çırpılır. Maya, tuz, su ve un eklenerek hamur iyice yoğurulur ve

mayalanmaya bırakılır. İç harcı için ayrı bir kaba rendelenmiş hellim, irmik, yumurta, kuru üzüm, kuru nane eklenerek karıştırılır. Dinlendirilen hamur küçük bezelere ayrılarak oklava ile açılır ve iç harçtan ortasına doldurularak kenarlarından büzülerek ortası açık kalacak şekilde içe doğru kapatılır ve tepsiye dizilir. Bu işlem bittikten sonra ayrı bir kaptaki yumurta, kaymak yağı, gara cocco (çörek otu) ve susam çırpılarak pilavunaların üstüne bir kaşık yardımıyla yayılır ve önceden ısınmış fırına verilerek kızarana kadar yaklaşık 50 dakika pişirildikten sonra çıkartılarak servis edilir.

- Kıbrıs Pidesi: Bir kabın içerisine ılık su ve süt eklenerek şekerle beraber karıştırılır. Maya eklendikten sonra yaklaşık 10 dakika bekletilir ve sırasıyla yoğurt, çok az yağ, tuz ve yavaş yavaş un eklenerek kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamur 1 saat mayalandıktan sonra bezelere ayrılır ve uzunlamasına 20×10 cm civarlarında oklava ile açılarak fırın tepsisine dizilirler. Önceden ısıtılmış fırına en yüksek derecede atılarak 10 dakika sonra çıkarılırlar. Balon gibi şişen pidenin arasına kebab çeşitleri, ızgara hellim gibi ürünler doldurularak tüketilir.

Kuzey Kıbrıs'a özgü hamur işleri konusunda yaşanan kaynak eksikliğinden dolayı şu kaynaklardan yararlanılmıştır; Özgen, (2015). Ferit, (2022). Ankut, (2007). Ermiş, (2019).

### **2.7.7 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Tatlılar**

- Dribidez (Delikli Bidda): Derin bir kabın içerisine maya, şeker ve ılık su eklenerek mayanın aktifleşmesi beklenir. Ardından ayrı bir kaba un, tuz ve kabaran maya eklenerek karıştırılır. Alabildiği kadar su eklenerek hamur gevşek bir kıvama gelene kadar yoğurulur. Hazırlanan hamurun dökülebilecek kıvamda olması gerekmektedir. Ateşe dayanıklı olan dribidez taşı 3 inç

yüksekliğe ve 40 cm çapa sahiptir (Erciyas, 2012). Dribidez taşı ocağın üzerine alınır ve üzeri zeytin yağı ile yağlanarak, hazırlanan hamur bir cezve ile taşın üzerine dökülür. Hamur önlü arkalı pişirildikten sonra hala sıcakken üzerine bal ya da şeker dökülerek servis edilir.

- Gullirikya-Gullurga: Un ve bir tutam tuz bir kabın içerisine alınarak alabildiği kadar su eklenir. Hamur kulak memesi kıvamında olmalıdır. Hazırlanan hamurdan cevizden biraz daha küçük parçalar koparılarak avuç içi ile yuvarlanarak uzatılır ve sele şeklinde sarılır. Diğer yandan harnup pekmezi ve su karışımı ocağa alınarak kaynatılır daha sonra hazırlanan hamurlar içerisine atılarak 20-25 dakika pişmeye bırakılır. Tatlı tabağına alınarak sıcak veya soğuk olarak servis edilir.
- Harnup Paluze ve Üzüm Paluze: Olgunlaşmış harnuplar (keçiboynuzu) bir taş yardımıyla sert bir zeminde ezilir. Ezilen harnuplar bir gece bekletilmek üzere su dolu bir kabın içerisine doldurulur. Ertesi gün avuç içinde ovuşturularak harnup özünün ortaya çıkması sağlanır ve süzgeç yardımıyla süzülür. Tencereye dökülerek ocağa alınır. Dibinin tutmaması için sürekli karıştırılarak içerisine yavaş yavaş buğday unu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Güzel tütmesi için içerisine gül suyu damlatılır ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Pekleştikten sonra ocağın altı kapatılarak tabaklara koyulur ve üzerine dövülmüş badem serpiştirilerek servis edilir. Hem sıcak hem de soğuk olarak yenilebilir. Üzüm paluze için harnup yerine üzüm kullanılarak aynı şekilde hazırlanır.
- Pekmez Helvası: Geniş bir tencerenin içerisine un eklenerek kavrulur. Ardından susam ve kişniş de eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Helva kıvamını alacak kadar pekmez dökülerek karıştırılmaya devam edilir. Kıvam

aldıktan sonra ocaktan alınarak yayvan bir siniye dökülerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra istenilen şekillerde kesilerek servis edilir.

- Şamali-Şambali: Derin bir kabın içerisine şeker, irmik ve yoğurt eklenerek hamur gibi yoğrulur. Yayvan bir fırın tepsisinin içi yağlanarak irmikli karışım dökülür. Ardından dövülmüş mezdeki ve karbonat iyice çırpılarak köpürtülür ve bir fırça yardımıyla tatlının üzerine sürülerek birkaç saat bekletilir. Daha sonra önceden ısıtılmış fırına atılarak üstü pembeleşene kadar pişirilmeye bırakılır. Bu sırada bir tencerede su ve şeker ile şerbet hazırlanır. Tatlı pişene kadar soğumuş olan şerbet sıcak tatlıya yavaş yavaş her yerine dökülerek soğumaya bırakılır. Tatlı soğurken, badem içleri sıcak suya koyularak kabukları soyulur ve tatlının üzerine dizilir. Soğuyan tatlı istenilen şekillerde kesildikten sonra servis edilir.
- Şamişi: Tatlının iç harcı için derin bir tencerenin içerisine şeker, irmik, dövülmüş mezdeki, ve su eklenerek, pek bir kıvam elde dene kadar orta sıcaklıkta pişirilir ve soğumaya bırakılır. Bir kabın içine un, tuz, yağ ve kulak memesi kıvamına gelecek kadar su eklenerek yoğrulur. Hazırlanan hamur birkaç saat dinlendirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlanır ve yağlanarak birkaç saat daha bekletilir. Daha sonra hamurlar merdane ile açılarak 4'er parçaya kesilir ve içerisine soğutulan harçtan eklenerek kenarları kapatılır. Derin ve kızgın yağda kızarana kadar pişirilir ve üzerine pudra şekeri serpiştirilerek servis edilir.
- Basdiş: Badem içleri sıcak suda bekletildikten sonra kabuklarından ayrılır ve un gibi olana kadar dövülür. Bir kabın içine şeker, yumurta akları ve badem ezmeleri alınarak yoğrulur. Cıvık bir hamur elde edilir ve fırın tepsisine parça parça dökülerek önceden ısıtılmış olan fırına atılır. Basdişin her iki tarafı da

pembeleşince fırından çıkarılarak soğumaya bırakılır. Kurabiyeye benzeyen bu tatlı nişan, düğün ve sünnet gibi kutlamalarda misafirlere ikram edilir.

- Gırbaç tatlısı: Bir kabın içinde nor ve süt ezilerek, krema kıvamı elde edilir. Bu aşamadan sonra tercihe göre içerisine biraz şeker eklenerek karıştırılır ve tabaklara doldurulur. Üzerlerini süslemek için muz dilimleri ve iri kırılmış ceviz parçaları yerleştirilir. Tatlının en üstüne tercihe göre bal veya pekmez gezdirilerek servis edilir. Bu tatlı hafif olduğundan genellikle meyhanelerde yemeklerden sonra ikram edilir.
- Lokma: Lokma tatlısının hamurunu hazırlamak için önce maya ve ılık su karıştırılarak 10 dakikaya yakın bekletilir. Bir kabın içerisine un, bekletilen maya, tuz, yağ ve hamurun kıvamı cıvık olana dek su eklenerek yoğrulur. Daha sonra şerbetini hazırlamak için tencereye su, şeker ve güzel tütmesi için biraz çiçek suyu eklenerek kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Sıcak bir yerde bir iki saat bekletilen hamur, avuç içinde sıkılarak küçük topçuklar halinde kızgın yağın içine parmakla itilerek pembeleşene dek kızartılır. Kevgirle yağdan çıkarılan lokmalar direkt önceden hazırlanmış olan şerbetin içerisine atılır ve çok beklemeden şerbetten çıkarılır. Üzerine bahar ya da pudra şekeri elenerek servis yapılır.

Kuzey Kıbrıs'a özgü tatlılar konusunda yaşanan kaynak eksikliğinden dolayı şu kaynaklardan yararlanılmıştır; Özgen, (2015). Çavuşoğlu M. ve Çavuşoğlu O., (2018). Ankut, (2007). Ermiş, (2019).

### **2.7.8 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Salata ve Mezeler**

Kıbrıslılar yemeklerin yanına mutlaka salata da yapmaktadırlar. Salatada kullanılan malzemeler çok çeşitlidir ve genellikle kullanılan malzemenin adı, salatanın adı olarak kullanılır (Örneğin: pancar salatası, patates salatası, kabak salatası). Nasıl

ki Doğu Anadolu'da acı biber çok sevilip tüketilmekte, Kıbrıs halkı da limona çok düşkündür ve salatalarda da bolca kullanılmaktadır. Ayrıca sirke de çoğu salata ve mezelerde tercih edilmektedir. Salatalarda, mezelerde ve yemeklerde yağ olarak zeytinyağı kullanılmaktadır. Bunun en temel sebebi adada bolca yetiştirilen ya da yabani olarak her yerde yetişen zeytin ağaçlarının varlığıdır. Yerli halk dışardan satın almak yerine ağaçlardan topladıkları zeytinleri yağ değirmenliklerine götürerek, kendi yağlarını üretmekte ve tüketmektedir.

- Luvana salatası: Kendine has bir tada sahip olan luvana bitkisi 1974 yılından önceki dönemde adada ekilerek hasadı yapılmaktaydı. Aynı zamanda doğada yabani olarak ta benzeri bulunan bu bitki toplanıp el değirmenliklerinde öğütülerek yemeklerde kullanılmaktaydı. Fakat modernleşme ile birlikte el değirmenlikleri kullanılmamaya başlamış ve luvana hasadı mazide kalmıştır. Fakat doğada hala yabani olarak bulunmaktadır. Luvananın salatası genellikle kış aylarında içerisine ek olarak golyandro (taze kişniş), taze soğan ve portakal kesilerek tüketilir. Ya da sadece limonlayıp tuzlayarak yemeklerin yanında yenir. Bir diğer adı kış salatası olarak bilinmektedir.
- Patates Salatası: Patatesler yıkanıp temizlendikten sonra tencerede suyla haşlanır. Aynı bir yerde yumurtalar haşlanır. Haşlanan patatesler ve yumurtalar kabukları soyularak soğumaya bırakılır. Bu sırada bir kabın içerisine domates ve marul, golyandro (taze kişniş), taze soğan gibi yeşillikler kesilerek haşlanan patates ve yumurtalar küp küp kesilerek kabın içerisine eklenir. Tuz, zeytinyağı, nane ve limon ile karıştırılarak servis edilir.
- Pancar Salatası: Pancarlar yıkandıktan sonra tencerede suyla haşlanır. Pancarlar piştikten sonra tencereden çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Ardından kabukları soyularak gelişi güzel kesilir. Sarımsak, golyandro ve tercihe göre

yeşillik eklenerek tuz, zeytinyağı, limon suyu ve sirke ile karıştırılarak servis edilir. Özellikle bakliyat yemeklerinin yanında ve meyhanelerde meze olarak tercih edilir.

- **Bakla Salatası:** Köy kesimlerinde yaşayan halk genellikle kendi bahçesinde bakla yetiştirmektedir. Yemeği ve salatası yapılan baklayı, bahçeden koparılıp çiğ olarak tüketmeyi sevenler de vardır. Bakla salatası yapmak için önce baklalar dış kabuğundan ayıklanarak suda haşlanır ve süzülür. Daha sonra içerisine küçük küçük golyandro ve sarımsak doğranır. Üzerine tuz, limon suyu, sirke ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır ve servis edilir.
- **Kabak Salatası:** Kabaklar yıkanıp büyük ve kare olacak şekilde kesilir, suda haşlanıp süzülür. Derin bir kabın içerisine alınan kabakların içine sarımsak, tuz, zeytinyağı ve limon suyu eklenerek karıştırılır ve servis edilir. Kabak salatasına genellikle haşlanmış taze börülce eklenerek de tüketilmektedir.

Kuzey Kıbrıs'a özgü salatalar ile ilgili kaynak yetersizliğinden dolayı şu kaynaklardan yararlanılmıştır; Ferit, (2022), Özgen, (2015), Oktay ve Güden, (2021).

### **2.7.9 Kuzey Kıbrıs'a Özgü Turşular**

- **Gabbar (Kapari) Turşusu:** Capparaceae familyasına ait uzun ömürlü bu bitki dikenli dallara ve tomurcuk meyveye sahiptir. Kıbrıs halkı tarafından bu tomurcuklara "hıyarcık" ve "karpuzcuk" denilmektedir. Genel olarak turşusunu kurarak sofralarda tüketmektedir. Turşusu yapılırken sadece tomurcukları değil dikenli dalları da kullanılmaktadır. Turşu yapımında kullanılan tuz ve sirke sayesinde dikenler yumuşamakta ve yerken ağza batmamaktadır. Turşusunu yapmak için gabbarlar dalı ve tomurcuklarıyla beraber kesilerek bir hafta boyunca üstünü örtecek kadar suyun içerisinde, her gün suyu değiştirilerek bekletilir. Bu sayede bitkinin acılığı gitmektedir. Daha

sonra kavanozlara koyulup tuz ve sirke ile doldurularak kapakları sıkıca kapatılır. 3 hafta bekledikten sonra turşular yenecek hale gelir ve tabağa koyularak yemeklerin yanında servis edilir.

- Kazayağı Turşusu: Bir kış bitkisi olan kazayağı bitkisine bazı halk kesimi “mangallo” demektedir. Mart ayının sonuna kadar doğadan toplanır ve temizlenerek bir iki gün bekletilir. Kaynar suda bir iki dakika haşlandıktan sonra süzülür ve soğumaya bırakılır. Ardından kavanozlara koyularak tuz ve sirke ile doldurularak kapağı sıkıca kapatılır. 15 gün sonra yemeye hazır hale gelen turşular yemeklerin yanında servis edilir.
- Garavolli Turşusu: Sonbahar mevsiminin ilk yağmurlarından sonra ortaya çıkarlar ve adanın her bölgesinde bulunabilirler. Karpaz bölgesinde daha yoğunurlar ve halk tarafından toplanarak mutfakta kullanılmaktadırlar. El ile toplandıktan sonra karanlık bir yerde sepet ya da bir kutu içerisinde temizlenmesi için 2-3 gün bekletildikten sonra birkaç kez suyu değiştirilerek kaynatılır ve kabuklarından çıkarılarak kavanozlara koyulur. Kavanozun içerisine tuz atılır ve sirkeyle doldurularak turşusu kurulur (Demir ve Altun, 2022).
- Bıldırcın Yumurtası Turşusu: Bıldırcın yumurtaları 6-7 dakika suda haşlandıktan sonra kabukları soyulur. Kavanozların içerisine koyulup üstünü örtene kadar sirke dökülür ve kapağın ağzı sıkıca kapatılarak turşusu kurulur. Yaklaşık iki hafta sonra turşu hazır hale gelmektedir.
- Çakıstes (Kırma zeytin): Kıbrıs’ın zeytin ağaçlarından toplanan yeşil zeytinler yassı bir taş yardımıyla kırılarak su dolu kovaya atılır. Yaklaşık bir hafta boyunca acılığı gidene kadar suyu değiştirilir. Daha sonra zeytinler, aralara limon dilimleri gelecek şekilde kavanoz ya da bidonlara doldurulur. Aynı bir

kabın içine su, tuz, sarımsak, maraho (Arapsaçı otu) ya da golyandro tohumu (kişniş tohumu) eklenerek karıştırılır. Tuz miktarını ayarlamak için içerisine pişmemiş yumurta bırakılır. Tuz miktarı yeterli ise yumurta yüzeye çıkacaktır. Daha sonra yumurta sudan alınır ve zeytinlerin olduğu kavanoza, ağzı dolana kadar dökülüp kapağı sıkıca kapatılır. 3 haftaya yakın bir süre sonra yenmeye hazır olan çakıstesler arada bir yerde yuvarlanmalıdır. Hazır olduktan sonra yenecek kadarı bir çukur taba çıkarılır. Üstüne sarımsak doğranır, kişniş tohumu serpiştirilir ve zeytin yağı gezdirildikten sonra servis edilir.

Kuzey Kıbrıs'a özgü turşular hakkında kaynakların yetersin olmasından dolayı şu kaynaklardan yararlanılmıştır; Yeniasır ve Gökbulut, (2017). Demir ve Altun, (2022). Aslaner, (2017).

## **Bölüm 3**

# **YÖNTEM**

### **3.1 Araştırmanın Metodolojisi**

Literatürde nitel yaklaşımlardan “yöntembilim” olarak adlandırılan metodolojik yaklaşım çalışmanın teması ile alakalı toplanan bilgilerin düşünce geliştirmesine, sınıflandırılmasına ve analiz edilebilmesine olanak tanımaktadır. Nitel veri analizi, araştırmacının verileri düzenlediği, analiz birimlerine ayırdığı, sentezlediği, biçimleri (pattern) ortaya çıkardığı, önemli değişkenleri keşfettiği ve hangi bilgileri rapora yansıtacağına karar verdiği bir süreçtir (Saydam vd., 2022; Özdemir, 2010). Bu kısımda ilgili literatür taranarak ve bilimin nesnellik mantığından yola çıkarak toplanan verilerin, analiz edildiği yöntemler bulunmaktadır. Araştırmanın yöntemi, araştırmanın hazırlık, planlama ve çalışma boyunca yapılan işlemleri gösterir. Bu bölümde araştırmanın yöntemi, araştırmanın amacı ve önemi, veri toplama aracı, verilerin analizi bölümleri yer almaktadır.

### **3.2 Araştırmanın Yöntemi**

Çalışmada elde edilen veriler, nitel araştırma tekniklerinden doküman analizi benimsenerek oluşturulmuştur. Doküman analizi halihazırda bulunan ya da önceden oluşturulmuş tüm kaynaklardan istifade edilmesini sağlayan ve sosyal bilimlerde, özellikle gastronomi, turizm ve ağırlama literatüründe etkin olarak kullanılan bir yaklaşımdır (Saydam, Arıcı ve Olorunsola, 2022; Araslı, Saydam ve Kılıç, 2020; Araslı, Saydam, Günay ve Jafari, 2021). Doküman analizinde araştırmacı gözlem ya da görüşme uygulamadan gereksinim duyduğu verilere ulaşabilmektedir (Kiral, 2020).

### **3.3 Veri Toplama Aracı**

Çalışmada ilgili alan yazın derinlemesine irdelenmiştir. Konu ile ilgili yapılan yerli ve yabancı çalışmalar belirlenmiş, derinlemesine incelenmiştir. Yazılı kaynaklar ve internet kaynakları taranarak KKTC ile alakalı lezzetler tespit edilmiştir. Yazılı kaynaklardan ve internet ortamından elde edilemeyen bilgilere ulaşmak adına KKTC’de gastronomi konusunda bilgi sahibi olan, aşçılar, Kıbrıs mutfağı konusunda deneyimli 40 yaş üstü yeri halk ve çeşitli paydaşlardan Haziran ve Temmuz (2022) aylarında mülakatlar gerçekleştirilerek KKTC lezzetleri hakkında bilgi alınmıştır.

### **3.4 Veri Toplama Süreci**

Temmuz ayından itibaren Kuzey Kıbrıs’ın, İskele, Lefkoşa, Gazimağusa, Girne, Güzelyurt ve Lefke bölgelerinde ikamet eden toplamda 20 katılımcı ile mülakatlar yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Gerçekleşen mülakatlarda katılımcılara toplamda 6 soru sorularak, bölgede yetişen ürünler, yapılan yemekler ve kendi fikirleriyle ilgili sorular sorularak, cevaplar tablolar şeklinde analiz edilmiş ve yorumlanmıştır.

## Bölüm 4

### BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde, katılımcılarla yapılan mülakat sonucunda elde edilen verilere yer verilmiştir. Kıbrıs gastronomisi hakkında yüksek bilgiye sahip olan 40 yaş üzeri yerli halk ile yapılmış olan mülakat sonucunda elde edilen veriler analiz edilip yorumlanarak bulgular kısmı oluşturulmuştur. Yapılan araştırmada Kuzey Kıbrıs beş bölgeye ayrılarak, her bölgeden 4 katılımcı ile görüşülmüştür. Toplamda 20 katılımcı ile yapılan mülakatta şu sorulara yer verilmiştir;

- 1- *Bölgenize özgü yetişen ürünlerden bahseder misiniz?*
- 2- *Bölgenize ait olan yemekler nelerdir?*
  - *Et yemekleri nelerdir ve nasıl pişiriyorsunuz?*
  - *Baklagiller ve tahıl yemekleri nelerdir ve nasıl pişiriyorsunuz?*
  - *Ot yemekleri nelerdir ve nasıl pişiriyorsunuz?*
  - *Çorbalar nelerdir ve nasıl pişiriyorsunuz?*
  - *Hamur işleri nelerdir ve nasıl pişiriyorsunuz?*
  - *Salata ve mezeler nelerdir ne nazır hazırlıyorsunuz?*
  - *Turşular nelerdir ve nasıl hazırlıyorsunuz?*
  - *Macun ve reçeller nelerdir ve nasıl hazırlıyorsunuz?*
  - *Tatlılar nelerdir ve nasıl hazırlıyorsunuz?*
- 3- *Kendi yetiştirdiğiniz ürünler var mı? Varsa hangi ürünleri yetiştiriyorsunuz?*
- 4- *Bölgenizde üretilen veya tüketilen hayvansal kaynaklı gıdalar nelerdir?*
- 5- *Bölgenizde tarım ve gıda alanında sizce zayıf olduğumuz ve güçlü olduğumuz noktalar nelerdir?*
- 6- *Bölgenizdeki yerel ürünleri tanıtmak ve geliştirmek adına ne gibi çalışmalar yapılabilir?*

Tablo 1: Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Bölge	Meslek
K1	70	Erkek	İskele	Emekli
K2	48	Kadın	İskele	Restoran işletmecisi
K3	67	Kadın	İskele	Ev hanımı
K4	56	Erkek	İskele	Emekli
K5	41	Erkek	Lefkoşa	Kahve işletmecisi
K6	62	Kadın	Lefkoşa	Ev Hanımı
K7	45	Kadın	Lefkoşa	Dükkân sahibi
K8	66	Erkek	Lefkoşa	Yerli halk
K9	55	Kadın	Gazimağusa	Bahçecilik
K10	49	Kadın	Gazimağusa	Serbest meslek
K11	63	Erkek	Gazimağusa	Tarımcı
K12	40	Erkek	Gazimağusa	Çiftçi
K13	41	Kadın	Girne	Mağaza sahibi
K14	60	Erkek	Girne	Emekli
K15	47	Kadın	Girne	Ev hanımı
K16	41	Erkek	Girne	Tüccar
K17	66	Erkek	Güzelyurt-Lefke	Çiftçi
K18	52	Kadın	Güzelyurt-Lefke	Ev hanımı
K19	65	Erkek	Güzelyurt-Lefke	Çiftçi
K20	57	Kadın	Güzelyurt-Lefke	Market sahibi

***Bölgenize özgü yetişen ürünlerden bahseder misiniz?***

Bölgeye özgü yetişen ürünlerle ilgili sormuş olduğumuz soruya tüm katılımcılar cevap vermiştir. İskele bölgesinde yapılmış olan mülakatta, katılımcıların 4’ü İskele bölgesine bağlı olan Karpaz bölgesinde yabancı ot, bitki ve sebzelerin yetiştiğini ve bu ürünlerin yemeklerde kullanıldığını, 3’ü kolakas yetiştirildiğini belirtmiştir.

Örnek: *“Karpaz bölgesinde özellikle yabancı olarak kendiliğinden yetişen bitkilerimiz vardır. Ayrelli, lapsana, cinara, gafgarıt, kazayağı, şinya, gömeç, ıspanak, adaçayı gibi. Bu bitkiler kendi halinde yetişir. Köylüler ovalara giderek toplarlar ve yemeklerde kullanırlar. Zeytin, harnup, alıç gibi ağaçlar da bu şekilde doğa şartlarına uyum sağlayarak bakım istemeden meyve verirler, zeytin ağacından toplanan zeytinlerden çakistes yapılır, aynı zamanda zeytinyağı fabrikalarında zeytinyağı çıkartılır”* (Katılımcı 1).

Örnek: “Yeşilköy’ün kolakası patatesi meşhurdur” (Katılımcı 3).

Bölgeye özgü yetişen ürünler ile ilgili sormuş olduğumuz soruya Lefkoşa bölgesindeki katılımcıların 4’ü molehiya, 2’si kabak çiçeği yetiştirildiğini belirtmiştir.

Örnek: “Molehiya ve kabak çiçeği var. Molehiya kurutulmuş ya da taze olarak yemeği yapılan bir bitkidir, su olan her yerde yetiştirilir. Kabak çiçeğinin dolması çok meşhurdur. Lefkoşa’nın içinde olduğumuz için manav ürünleri bize civar köylerden gelir. Merkezde ekilip satılan bir şey yoktur” (Katılımcı 5).

Bölgeye özgü yetişen ürünler ile ilgili sormuş olduğumuz soruya Gazimağusa bölgesindeki katılımcıların 4’ü patates, 3’ü kuru tarım ürünleri (arpa, buğday vb.) yetiştirildiğini belirtmiştir.

Örnek: “Bu bölgede sebze olarak baktığımızda patates yetişir. En çok yetiştirilip ticareti yapılan patatestir. Tahıl ürünlerinden arpa ve buğday yetiştirilen alan da çok geniştir” (Katılımcı 10).

Örnek: “Mağusa’ya bağlı Geçitkale’de arpa, tahıl gibi kuru tarım ürünleri yetiştirilir ve hasat edilir” (Katılımcı 11).

Bölgeye özgü yetişen ürünler ile ilgili sormuş olduğumuz soruda Girne bölgesindeki katılımcıların 4’ü de yabani bitkilerin yetiştiğini, 2 katılımcı molehiya ve kabak yetiştirildiğini, 2 katılımcı kuru tarım ürünleri yetiştirildiğini belirtmiştir.

Örnek: “Girne dağının eteklerinde yetişen yabani bitkilerden sayayım sana. Ayrelli, kazayağı, lapsana, cinara, gağgarıt, gabbar, maraho, luvana, ısırgan otu gibi. Bahçelerde molehiya ve gabak çiçeği ekerler” (Katılımcı 13).

Örnek: “Kozanköy’de kuru tarım ürünleri yetişir. Nedir bunlar? Arpa, buğday vigo gibi tahıl ürünleri. Doğanın sunduğu nimetlerden ayrelli, gabbar, gavcar mantarı, gömeç semizotu, serçe otu, ıspanak, kazayağı, cinara gibi yabani bitkiler vardır” (Katılımcı 14).

Bölgeye özgü yetişen ürünler ile ilgili sormuş olduğumuz soruda, Güzelyurt-Lefke bölgesindeki 4 katılımcının 4'ü narenciye (portakal, mandalina, greyfurt) ürünlerinin yetiştirildiğini, 2'si üzüm yetiştirildiğini, 1'i kuru tarım ürünleri yetiştirildiğini belirtmiştir.

Örnek: “Güzelyurt denince akla narenciye gelir. Portakallarımız, mandalinlerimiz, greyfurt ve limonumuz meşhurdur. Bölgemize özgü olarak bunları söyleyebilirim” (Katılımcı 17).

Örnek: “Ada genelinde en çok yetiştiricilik bizim bölgelerde yapılmaktadır. Tarım ve doğal kaynaklar bakanlığının açıklamış olduğu istatistiklere de bakacak olursanız görürsünüz. Yetiştirilen ürünler çok çeşitlidir. En başta narenciye olmakla birlikte, meyvesi yenilen sebzeler yani domates salatalık patlıcan bamyaya gibi sebzeler, üzüm bağları, yeşil yapraklı bitkiler ve yumru sebze meyveler yetiştirilmektedir” (Katılımcı 18).

### ***Bölgemize ait olan yemekler nelerdir?***

Bölgeye ait olan yemekler ile ilgili sormuş olduğumuz soruya tüm katılımcılar cevap vermiştir. Araştırmanın daha kapsamlı olması için yemekler türlerine göre “çorbalar, tatlılar, turşular vd.” şeklinde sınıflandırılarak bir tablo oluşturulmuştur. Oluşturulan tabloya bölgede yetişen ürünler ile ilgili sorulan sorunun cevapları da eklenerek, yetiştirilen ürünler ve yapılan yemekler arasındaki ilişki gösterilmeye çalışılmıştır.

Tablo 2: Bölgede yapılan yemeklerle ilgili soruya katılımcıların verdikleri cevaplar

<b>İSKELE BÖLGESİ</b>	<b>CEVAPLAR</b>
<b>KATILIMCI 1</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Kolakas, Ayrelli, lapsana, cinara, gafgarıt, kazayağı, şinya, gömeç, ıspanak, adaçayı, zeytin, harnup, gavcar mantarı, yumurta otu, ısırgan otu, luvana, kekik, maraho
Et yemekleri	Şeftali kebabı, fırın kebabı, tas kebabı, tavşan yahni, lalangı, ciğer, magarına bulli

Baklagiller ve tahıl yemekleri	Bakla, fasulye, börülce, bulgur pilavı, mücendra, garavollili pilav, bulgur köftesi, fırın makarnası
Ot yemekleri	Molehiya, gömeç yemeği, yabancı ıspanak yemeği,
Çorbalar	Mercimek çorbası, tarhana çorbası, paça çorbası, maraho çorbası, luvana çorbası,
Hamur İşleri	Köy ekmeği, hellimli ve zeytinli ekmek, Kıbrıs pidesi, hellim böreği, enginar böreği, kabak böreği, nor böreği, pirohu, dilihdi, tatar böreği, pilavuna
Salata ve mezeler	Domates salatası, kabak salatası, patates salatası, fasulye salatası, börülce salatası, luvana salatası, humus, cacık, ekşili tahin, ciğer kavurma
Turşular	Gabbar, kereviz, sarma(lahana), salatalık, kazayağı turşusu
Macun ve reçeller	Kabak macunu, turunç macunu, incir macunu, alıç macunu, incir reçeli, portakal reçeli, zerdali reçeli, yenedünya reçeli
Tatlılar	Gullurikya, şamişi, lokma, muhallebili jelli, tel kadayıfı, sini katmeri, ballı bidde, bulamaç
<b>İSKELE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 2</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Molehiya, Ayrelli, lapsana, gafgarıt, kazayağı, cinara, şinya, gömeç, ıspanak, luvana, kekik
Et yemekleri	Fırın kebabı, şeftali kebabı, Magarına bulli, etli kolakas, tavşan yahni, garavolli
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Bakla yemeği, fasulye ve börülce yemeği, mücendra, garavollili pilav
Ot yemekleri	Molehiya, yumurtalı ayrelli, gömeç yemeği, yabancı ıspanak yemeği
Çorbalar	Mercimek çorbası, tarhana çorbası, luvana çorbası, gömeç çorbası
Hamur İşleri	Tatar böreği, pirohu, katmer, dilihdi, zeytinli hellimli ekmek, köy ekmeği, kafes, böreklerden hellimli börek, etli börek, norlu börek, ıspanak böreği, kabak böreği, pilavuna
Salata ve mezeler	Fasulye salatası, börülce salatası, bakla salatası, kabak salatası, domates salatası, patates salatası, pancar salatası, humus, ciğer kavurma
Turşular	Gabbar, girdama, sarma, kazayağı, garavolli, ayrelli turşusu
Macun ve reçeller	Kabak macunu, patlıcan macunu, karpuz macunu, zerdali reçeli, incir reçeli, alıçın reçeli ve macunu
Tatlılar	Jelli, Muhallebi, lokma, şamişi, gullirikya, irmik helvası
<b>İSKELE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 3</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Kolakas, patates, molehiya, kavun, karpuz, gafgarıt, yabancı ıspanak, kazayağı, gabbar, ayrelli, hostes, cinara, lapsana, gömeç, gavcar mantarı
Et yemekleri	Sulu kebab, soğanlı sirkeli tavşan, magarına bulli, bulgur köftesi, Patates köftesi
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Bakla yemeği, börülce yemeği, mücendra, golifa, çiçek dolması

Ot yemekleri	Molehiya, Gömeç yemeği, yumurtalı ayrelli, lapsana ve cinara haşlaması, yabancı ıspanak yemeği
Çorbalar	Tarhana çorbası, luvana çorbası, mercimek çorbası
Hamur İşleri	Kafes, şınno bitta, pilavuna, pirohu, hellimli börek, tatar böreği, köy ekmeği, hellimli, zeytinli, otluk ekmek
Salata ve mezeler	Bullez salatası, kabak salatası, fasulye salatası, yeşil bakla salatası, enginar salatası, pancar salatası.
Turşular	Hostes turşusu, ayrelli turşusu, gabbar turşusu, bildircin yumurtası turşusu, garavolli turşusu
Macun ve reçeller	Turunç macunu, Karpuz macunu, Kabak macunu, zerdali, ahududu, kayısı, incir ve erik reçeli yapılır.
Tatlılar	Gaygana, katmer, decceuzga (paluze), gullirikya, güllü muhallebi, jellili muhallebi, simizga
<b>İSKELE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 4</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Yabancı ıspanak, lapsana, kazayağı, gafgarıt, ayrelli, yumurta otu, gabbar, adaçayı, şinya ve onun meyvesi çitlemik, tülümbe, yabancı kekik.
Et yemekleri	Fırın kebabı, şeftali kebabı, patates köftesi, sirkeli soğanlı tavşan yemeği, garavolli kaynanmış, kebab ve patatesli yahni, garavollili bulgur pilavı, etli kolakas yemeği
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Mücendra pilavı, bakla yemeği, börülce ve fasulye yemeği, çiçek dolması, enginar dolması, yalancı dolma
Ot yemekleri	Yumurtalı ayrelli, yumurtası ıspanak ve gömeç, ıspanak yemeği, gömeç yemeği, molehiya, haşlanmış veya kavrulmuş lapsana, gömeç dolması, serçeotu ve hostez yemeği
Çorbalar	Tarhana çorbası, luvana çorbası, gömeç çorbası, mercimek çorbası, bulamaç, gurdulabohdo (un) çorbası,
Hamur İşleri	Pirohu, pilavuna, şınno bidda, kafes, tatar böreği, hellim böreği, bişi, norlu börek, kabak böreği, hellimli ekmek zeytinli ekmek, köy ekmeği, ıspanak böreği, dilihdi, simbida (boş mantı), el makarnası ve el eriştisi
Salata ve mezeler	Luvana salatası, kabak salatası, domates salatası, bakla salatası, ekşili tahin, humus
Turşular	Gabbar turşusu, girdama turşusu, kazayağı turşusu, hostez turşusu
Macun ve reçeller	Kabak, karpuz kabuğu, turunç, patlıcan ve alıç macunu, zerdali, kayısı, erik, yenedünya, incir, yabancı armut reçelleri
Tatlılar	Gullirikya, ballı veya şekerli bidda, ballı lokma, şambali, güllü muhallebi
<b>LEFKOŞA BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 1</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Molehiya, Kabak çiçeği
Et yemekleri	Hırsız kebabı, fırın kebabı, şeftali kebabı, ciğer, etli kolakas, etli fasulye, patates köftesi, bumbar

Baklagiller ve tahıl yemekleri	Hem taze hem kuru börülce yemeği, bakla yemeği. Nohutlu pilav, pirinç pilavı, mücendra, enginar dolması, çiçek dolması, yalancı dolma
Ot yemekleri	Molehiya, ayrelli, gömeç yemeği, kubeza (gömeç) yemeği, serçeotu yemeği
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, tavuku sebze çorbası, paça çorbası
Hamur İşleri	Pilavuna, hellimli, zeytinli, çörek, kafes, peksemet, pirohu, sini katmeri, Kıbrıs pidesi, ıspanak böreği, hellim böreği, kabak böreği
Salata ve mezeler	Domates salatası, fasulye ve börülce salatası, kabak salatası, humus, ekşili tahın
Turşular	Gabbar, Salatalık, kazayağı, kereviz turşusu, Çağla bademi turşusu, pulya (kuş türü) turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz, hurma, patlıcan, karpuz kabuğu, kabak macunu, turunç, incir macunu, alıç reçeli, çilek reçeli, turunç reçeli, incir reçeli, turunç reçeli
Tatlılar	Şambali, Şamişi, lokma, samsı, sini katmeri, ekmek kadayıfı, gırbaç dadlısı
LEFKOŞA BÖLGESİ	
KATILIMCI 2	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Molehiya, kabak çiçeği
Et yemekleri	Patates köftesi, fırın kebabı, küp kebabı, şeftali kebabı, magarına bulli ve yahnili makarna. Tavşan yahni, lalangı
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Kuru ve taze börülce yemeği, kuru ve taze fasulye yemeği, bakla yemeği, mücendra pilavı, golifa, herse
Ot yemekleri	Molehiya, gömeç yemeği, ıspanak yemeği, hostes yemeği, ayrelli, semizotu yemeği
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, şehriye çorbası, sebzeli çorba tavuklu çorba, humus çorbası
Hamur İşleri	Hellim böreği, nor böreği, kıymalı börek, saç katmeri, sini katmeri, zeytinli ve hellimli ekmek. Pilavuna
Salata ve mezeler	Patates salatası, pancar salatası, börülce salatası, humus, ekşili tahın
Turşular	Gabbar turşusu, kazayağı turşusu, salatalık turşusu, kereviz turşusu, çağla bademi turşusu, ayrelli turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz macunu, turunç macunu, bergamot macunu, karpuz kabuğu macunu, patlıcan macunu, üzüm reçeli, İncir reçeli, çilek reçeli
Tatlılar	Simit helvası, gullirikya, lokma, şamişi, gırbaç tatlısı, paluze, güllü muhallebi
LEFKOŞA BÖLGESİ	
KATILIMCI 3	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Molehiya, gabbar, gömeç, yabani ıspanak
Et yemekleri	Fırın kebabı, tas kebabı, şeftali kebabı, etli kolakas yemeği, garavolli yahni, tavşan yahni, lalangı

Baklagiller ve tahıl yemekleri	Bakla yemeği, fasulye ve börölce yemeği, bulgur köftesi, çiçek dolması, yalancı dolma, enginar dolması, gömeç dolması, fırın makarnası, mağarına bulli, bulgur köftesi
Ot yemekleri	Molehiya, gömeç yemeği, kubeza (gömeç) yemeği, ayrelli,
Çorbalar	Tarhana çorbası, şehriye çorbası, keklik çorbası, humus çorbası
Hamur İşleri	Tatar böreği, pirohu, katmer, dirifdi, zeytinli hellimli ekmek, Kıbrıs pidesi, kafes, hellimli börek, norlu börek, ıspanak böreği, kabak böreği, pilavuna
Salata ve mezeler	Humus, ekşili tahin, börölce salatası, kabak salatası, luvana salatası, bakla salatası
Turşular	Gabbar turşusu, kazayağı turşusu, kereviz turşusu, pulya ve palaz (kuş türü) turşusu
Macun ve reçeller	Patlıcan, hurma, turunç, kabak, incir macunu,
Tatlılar	Sambali, şamişi, samsı, sini katmeri, saç katmeri, gullirikya, paluze, irmik helvası
<b>LEFKOŞA BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 4</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Molehiya, gömeç, ıspanak
Et yemekleri	Tas kebabı, hırsız kebabı ve şeftali kebabı, Kıbrıs köftesi, etli kolakas yemeği
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Pirinç pilavı, çiçek dolması, enginar dolması, yalancı dolma, gömeç dolması, fasulye ve börölce yemeği, fırın makarnası, mağarına bulli, el erişttesi ve el makarnası
Ot yemekleri	Molehiya, gömeç yemeği, ıspanak yemeği, ayrelli
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, humus çorbası, tavuk çorbası.
Hamur İşleri	Pilavuna, pirohu, tatar böreği, ıspanak böreği, hellim böreği, nor böreği, hellimli ve zeytinli ekmek, Kıbrıs pidesi
Salata ve mezeler	Humus ve limonlu tahin, çoban salatası, börölce, fasulye salatası. Kabak salatası. Patates ve pancar salatası. Ton balıklı salata, luvana salatası
Turşular	Gabbar ve kazayağı turşusu, kereviz, salatalık, havuç, sarma ve ayrelli turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz, kabak, karpuz kabuğu, patlıcan ve turunç macunu, incir reçeli ve macunu, turunç macunu ve reçeli, alıç reçeli, kayısı reçeli, çilek reçeli
Tatlılar	Katmer, ballı bidra, gullurga (gullirikya) şambali, şamişi, lokma, üzüm sucuğu, gırbaç dadlısı
<b>GAZİMAĞUSA BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 1</b>	

Bölgeye özgü yetişen ürünler	Patates, molehiya, enginar, Kavun, karpuz
Et yemekleri	Şeftali kebabı, fırın kebabı, etli kolakas yemeği
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Bamya yemeği, börülce ve fasulye yemeği
Ot yemekleri	Molehiya, ıspanak yemeği, gömeç yemeği
Çorbalar	Mercimek çorbası, paça çorbası, tarhana çorbası, tavuk çorbası
Hamur İşleri	Hellimli zeytinli ekmek, köy ekmeği, kafes, peksemet, hellim böreği, mantar böreği, enginar böreği, ıspanak böreği
Salata ve mezeler	Çoban salatası, patates salatası, börülce ve fasulye salatası, pancar salatası, humus
Turşular	Gabbar turşusu ve kazayağı turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz macunu, incir macunu, turunç macunu, tatlı küçük patlıcan macunu
Tatlılar	Ekmek kadayıfı ve tel kadayıfı, şambali, şamişi
GAZİMAĞUSA BÖLGESİ	
KATILIMCI 2	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Patates, arpa ve buğday
Et yemekleri	Şeftali kebabı, Kıbrıs köftesi, etli kolakas yemeği, fırın kebabı
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Fasulye, börülce yemeği, pirinç pilavı, mercimek pilavı, bakla yemeği, bamya yemeği, fırın makarnası, bulgur köftesi
Ot yemekleri	Molehiya, ıspanak yemeği.
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, paça çorbası, sebze ve tavuk çorbası
Hamur İşleri	Pilavuna, Kıbrıs pidesi, hellimli ve zeytinli, ıspanak böreği, hellim böreği
Salata ve mezeler	Domates salatası, fasulye salatası, börülcenin, kabağın, baklanın salatası, patates salatası, pancar salatası, humus ve ekşili tahin
Turşular	Kereviz turşusu, salatalık turşusu, biber turşusu, lahana turşusu, havuç turşusu
Macun ve reçeller	Turunç macunu, alıç macunu, patlıcan macunu hurma macunu, portakal reçeli, incir reçeli, çilek reçeli
Tatlılar	Şambali, şamişi tatlısı, katmer, ekmek kadayıfı, tel kadayıfı
GAZİMAĞUSA BÖLGESİ	
KATILIMCI 3	

Bölgeye özgü yetişen ürünler	Patates, soğan, arpa, tahıl
Et yemekleri	Şeftali kebabı, fırın kebabı, patates köftesi, etli kolakas yemeği, mağarına bulli
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Kuru fasulye, börülce yemeği, bamya yemeği, nohutlu pilav, şehriyeli pilav, mercimek yemeği, fırın makarnası
Ot yemekleri	Molehiya, ıspanak yemeği
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, paça çorbası, tavuk ve sebze çorbası
Hamur İşleri	El eriştisi, pirohu, tatar böreği, pilavuna, ıspanak böreği, hellim böreği, hellimli zeytinli ekmek
Salata ve mezeler	Domates salatası, semizotu salatası, fasulye ve börülce salatası, pancar salatası, patates salatası, humus, cacık, ekşili tahin
Turşular	Salatalık, havuç, sarma, kereviz ve biber turşusu
Macun ve reçeller	Karpuz kabuğu ve kabak macunu, ceviz, incir, hurma macunu
Tatlılar	İrmik helvası, ekmek kadayıfı ve tel kadayıfı, lokma
<b>GAZİMAĞUSA BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 4</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Patates ve arpa buğday gibi kuru tarım ürünleri
Et yemekleri	Şeftali kebabı, fırın kebabı, bumar
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Herse, kuru ve taze fasulye, kuru ve taze bakla, kuru ve taze börülce yemekleri, şehriyeli pirinç pilavı, mücendra pilavı
Ot yemekleri	Molehiya, gömeç ve ıspanak yemeği.
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, paça çorbası
Hamur İşleri	Pirohu, hellimli zeytinli, pilavuna, ıspanak böreği, hellim böreği, nor böreği.
Salata ve mezeler	Domates salatası, kabak salatası, börülce ve fasulye salatası, patates salatası, humus ve ekşili tahin
Turşular	Kereviz, salatalık, havuç ve sarma turşusu. Gabbar ve kazayağı turşusu
Macun ve reçeller	Patlıcan, ceviz ve turunç macunu, turunç reçeli, alıç reçeli
Tatlılar	Ekmek kadayıfı, tek kadayıfı, kırbaç tatlısı, lokma, güllü muhallebi
<b>GİRNE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 1</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Ayrelli, kazayağı, lapsana, cinara, gafgarıt, gabbar, gavulya, luvana, ısırğan otu, molehiya ve kabak çiçeği
Et yemekleri	Patates köftesi, fırın kebabı, şeftali kebabı, garavolli

Baklagiller ve tahıl yemekleri	Fırın makarnası, enginar dolması, yalancı dolma, çiçek dolması, fırın makarnası, fasulye yemeği, börülce yemeği, mücendra pilavı
Ot yemekleri	Gömeç yemeği, molehiya, yumurtalı ayrelli,
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, luvana çorbası, sebze çorbası
Hamur İşleri	Pirohu, hellim böreği, nor böreği, pilavuna, ıspanak böreği, hellimli zeytinli ekmek, köy ekmeği, Kıbrıs pidesi
Salata ve mezeler	Luvana salatası, börülce, fasulye salatası, bakla salatası, patates salatası, humus ve ekşili tahin
Turşular	Kereviz, turşusu, kazayağı ve gabbar turşusu, pancar turşusu, bildircin yumurtası turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz macunu, alıç macunu, turunç macunu, alıç macunu ve reçeli, hurma macunu incir macunu ve reçeli
Tatlılar	Tel kadayıfı, ekmek kadayıfı, güllü muhallebi, gullirikya
<b>GİRNE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 2</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Kuru tarım ürünleri yetişir arpa, buğday vigo gibi. Kendi başına yetişenler ayrelli, gabbar, gavcar mantarı, gömeç, semizotu, serçe otu, ıspanak, kazayağı, cinara.
Et yemekleri	Etli kolakas yemeği, mağarına bulli, patates köftesi, fırın kebabı, şeftali kebabı, Yabani tavşandan yahni, haşlanmış garavolli, mangalda Pulya ve cikla
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Fasulye ve börülce yemeği, bakla yemeği, bamya yemeği, pirinç pilavı, mücendra pilavı, garavollili bulgur pilavı, golifa
Ot yemekleri	Molehiya, ıspanak yemeği, gömecin, serçe otunun, semiz otunun yemeği, yumurtalı ayrelli
Çorbalar	Tarhana çorbası, humus çorbası, mercimek çorbası,
Hamur İşleri	Pirohu, hellimli, zeytinli, otlu ekmek, köy ekmeği, kafes, hellimli börek, ıspanaklı börek
Salata ve mezeler	Bakla salatası, luvana salatası, börülce salatası, kabak salatası, fasulye salatası, humus, cacık, ekşili tahin ve haşlanmış garavolli.
Turşular	Gabbar, kazayağı, ayrelli turşusu, kereviz turşusu, garavolli turşusu, bildircin yumurtası turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz macunu, Kabak macunu, incir macunu ve patlıcan macunu, alıç reçeli ve macunu, turunç reçeli ve macunu, incir reçeli
Tatlılar	Cevizli katmer, ekmek kadayıfı, şambali, şamişi, lokma, gullirikya, üzüm sucuğu ve girbaç dadlısı
<b>GİRNE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 3</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Kuru tarım ürünlerinden arpa buğday vigo. Molehiya ve kabak çiçeği, ayrelli, ıspanak, gömeç, gafgarıt, lapsana, serçeotu, zeytin ve harnup ağaçları
Et yemekleri	Fırın kebabı ve şeftali kebabı, etli kolakas yemeği, patates köftesi, mağarına bulli, av hayvanlarından tavşan yahni,

	mangalda cikla, haşlanmış pulya, soğanlı sirkeli tavşan yemeği, mangalda ve haşlanmış garavolli
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Fasulye ve börülce yemeği, pirinç pilavı, mücendra, çiçek dolması, fırın makarnası
Ot yemekleri	Molehiya, ıspanak ve gömeç yemeği, yumurtalı ayrelli, serçotu yemeği
Çorbalar	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, tavuk ve sebze çorbası, keklik çorbası
Hamur İşleri	Sini ve saç katmeri, dilihdi, hellim böreği, nor böreği, pilavuna, pirohu, tatar böreği
Salata ve mezeler	Soğanlı domatesli salata, ton balıklı salata, börülce salatası, fasulye salatası, pancar ve patates salatası, bakla salatası, kabak salatası, luvana salatası
Turşular	Ayrelli turşusu, garavolli turşusu, kereviz, çağla bademi, salatalık, sarma turşusu, gabbar ve kazayağı turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz, incir, patlıcan macunu, turunç macunu, karpuz kabuğu macunu, kabak macunu. İncir, alıç, kayısı, çilek, portakal reçeli
Tatlılar	Tel kadayıfı, ekmek kadayıfı, ballı bidra, şambali, güllü muhallebi, lokma
<b>GİRNE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 4</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Gabbar, maraho, luvana, serçe otu, dağ kekiği, adaçayı
Et yemekleri	Şeftali kebabı, fırın kebabı, tas kebabı, kolakas yemeği, magarına bulli
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Bakla yemeği, bamya yemeği, çiçek dolması, enginar dolması, yalancı dolma, fırın makarnası, golifa
Ot yemekleri	Molehiya, yumurtalı ayrelli, gömeç ve ıspanak yemeği, serçe otu yemeği
Çorbalar	Tarhana çorbası, humus çorbası, luvana çorbası, keklik çorbası
Hamur İşleri	Pirohu, tatar böreği, el erişttesi, el makarnası, böreklerden ıspanak, nor, hellim, enginar böreği, pilavuna, hellimli zeytinli ekmek, köy ekmeği, otlu ekmek, kafes, peksemet
Salata ve mezeler	Humus, cacık, ekşili tahin, bakla salatası, kabak salatası, pancar salatası, börülce salatası
Turşular	Gabbar, kazayağı, kereviz, salatalık, sarma, havuç turşusu
Macun ve reçeller	Ceviz macunu, patlıcan, incir, hurma, alıç, turunç, kabak macunu
Tatlılar	Ballı ve cevizli katmer, irmik helvası, üzüm sucuğu, gullirikya, paluze, şamişi, şambali, lokma, grbaç dadlısı
<b>GÜZELYURT VE LEFKE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 1</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Portakal, mandalina, greyfurt, limon, turunç, çilek

Et yemekleri	Fırın kebabı, tas kebabı, soğanlı tavşan, etli kolakas, lalangı, garavolli, şeftali kebabı, patates köftesi, mangalda keklık ve pulya
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Börülce, fasulye yemeği, mercimek yemeği, şehriyeli pirinç pilavı, bulgur pilavı, mücendra, kabak çiçeği dolması, enginar ve yalancı dolma, bamya yemeği,
Ot yemekleri	Yumurtalı ayrelli, gömeç ve ıspanak yemeği, serçe otu yemeği, molehiya
Çorbalar	Hellimli tarhana çorbası, mercimek çorbası, sebze çorbası, tavuk çorbası, keklık çorbası
Hamur İşleri	Pilavuna, dilihdi, katmer, pirohu, hellim böreği, nor böreği, hellimli zeytinli ekmek, Kıbrıs pidesi, otlı ekmek
Salata ve mezeler	Domates salatası, börülce salatası, fasulye salatası, kabak salatası, luvana salatası, humus, ekşili tahin, kavrulmuş ciğer
Turşular	Gabbar turşusu, kazayağı turşusu, girdama, salatalık, kereviz, çağla, ayrelli turşusu
Macun ve reçeller	Turunç macunu, ceviz, hurma, incir, patlıcan, alıç macunu, turunç reçeli, portakal reçeli, ayva reçeli, çilek reçeli, incir reçeli, kayısı reçeli
Tatlılar	Gaygana, şerbetli katmer, Decceluzga (paluze), gullirikya, güllü muhallebi, jellili muhallebi, bulamaç, lokma, ekmek kadayıfı
<b>GÜZELYURT VE LEFKE BÖLGESİ</b>	
<b>KATILIMCI 2</b>	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	En başta narenciye olmakla birlikte, meyvesi yenilen sebzeler yani domates salatalık patlıcan bamya gibi sebzeler, üzüm bağları, yeşil yapraklı bitkiler ve yumru sebze meyveler, ayrelli, cinara, gabbar, hostez, kazayağı, gavcar mantarı
Et yemekleri	Fırın kebabı, şeftali kebabı, bumbar, patates köftesi, tavşan yemeği, lalangı, keklık, pulya, garavolli
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Börülce, nohut, mercimek, bakla ve bamya yemeği, pirinç pilavı, mücendra ve bulgur pilavı, enginar dolması, çiçek dolması, yalancı dolma, golifa, herse
Ot yemekleri	Gömeç yemeği, serçe otu yemeği, yumurtalı lapsana, yumurtalı ayrelli, molehiya
Çorbalar	Tarhana ve mercimek çorbası, luvana çorbası, gömeç çorbası, mercimek çorbası, paça çorbası, humus çorbası
Hamur İşleri	El makarnası ve el eriştəsi. Pirohu, tatar böreği, pilavuna, dilihdi, katmer, bidde, şınno bidde, ballı bidde, hellimli zeytinli bidde, Kıbrıs pidesi, otlı ekmek, kafes, peksemet, ıspanak böreği, hellim böreği, nor böreği, enginar böreği, kabak böreği
Salata ve mezeler	Kabak salatası, patates salatası, fasulye ve börülce salatası, luvana salatası, pancar salatası, bakla salatası, humus, ekşili tahin, garavolli, kavrulmuş ciğer.

Turşular	Gabbar turşusu, kazayağı turşusu, kereviz turşusu, sarma, havuç ve salatalık turşusu
Macun ve reçeller	Turunç macunu, alıç macunu, ceviz macunu, hurma macunu, incir macunu, portakal reçeli, çilek reçeli, incir reçeli, alıç reçeli.
Tatlılar	Gullirikya, decceuzga, üzüm sucuğu, sini katmeri, ballı bidda, şambalı, şamişi, lokma, irmik helvası
GÜZELYURT VE LEFKE BÖLGESİ	
KATILIMCI 3	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Narenciye, çilek ve kuru tarım ürünleri
Et yemekleri	Fırın kebabı, şeftali kebabı, tavşan yahnisi, lalangı, mangalda cikla ve pulya, haşlanmış garavolli, patates köftesi
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Gafgarit ve patatesli yahni, bakla yemeği, haşlanmış börülce ve kabak yemeği, cinaralı kuru fasulye, golifa, pazı dolması, çiçek dolması
Ot yemekleri	Molehiya, yumurtalı ayrelli, yumurtalı luvana, yumurtalı gömeç, kabuze
Çorbalar	Gömeç çorbası, luvana çorbası, tarhana çorbası, keklik çorbası, humus çorbası
Hamur İşleri	Hellimli zeytinli ekmek, otlu ekmek, kafes, Şinno bidda, yağlı bidda, ballı bidda, gavcar mantarı böreği, hellim böreği, nor böreği, ravgola (pirohu), tatar böreği
Salata ve mezeler	Luvana salatası, bakla salatası, humus, börülce salatası, ton balıklı salata, gafgarit salatası, pancar salatası
Turşular	Hostes turşusu, kazayağı turşusu, gabbar turşusu, bildircin yumurtası turşusu
Macun ve reçeller	Yenidünya reçeli, alıç reçeli, ceviz macunu, turunç macunu, incir reçeli, incir macunu, patlıcan macunu, harnup pekmezi, üzüm pekmezi
Tatlılar	Simizga (bulamaç) tahinli, şambalı, şamişi, gullirikya, üzüm sucuğu
GÜZELYURT VE LEFKE BÖLGESİ	
KATILIMCI 4	
Bölgeye özgü yetişen ürünler	Portakal, mandalina, greyfurt, üzüm, çilek, gabbar, luvana, serçeotu, gömeç
Et yemekleri	Şeftali kebabı, fırın kebabı, Kıbrıs köftesi, tavşan yemeği, lalangı, garavolli yahnisi magarına bulli, etli kolakas yemeği
Baklagiller ve tahıl yemekleri	Bakla yemeği, börülce ve fasulye yemeği, mercimek yemeği, bulgur pilavı, golifa, herse, çiçek dolması, gömeç yaprağı dolması, enginar dolması, yalancı dolma
Ot yemekleri	Molehiya, yumurtalı ayrelli, gömeç yemeği, ıspanak yemeği, kaynanmış lapsana ve cinara
Çorbalar	Luvana çorbası, mercimek çorbası, humus çorbası, tarhana çorbası

Hamur İşleri	Hellimli ekmek, zeytinli ekmek, otlı ekmek, pilavuna, pirohu, ıspanak böreği, hellim böreği, mantarlı, enginarlı börek, nor böreği, sini katmeri, saç katmeri, tatar böreği
Salata ve mezeler	Bakla salatası, börüceli kabak salatası, pancar salatası, luvana salatası, humus ve ekşili tahin
Turşular	Gabbar turşusu, kazayağı, hostes, ayrelli, kereviz, girdama turşusu
Macun ve reçeller	Turunç macunu ve reçeli, incir macunu ve reçeli, alıç macunu ve reçeli, ceviz macunu, kayısı reçeli, yenedünya reçeli, çilek reçeli, Karpuz kabuğu ve kabak macunu
Tatlılar	Bulamaç, gullirikya, sucuk, paluze, lokma, şamişi, şambali

Araştırmaya katılan katılımcılara bölgelerine özgü yemeklerini tespit etmek ve yemeklerin bölgelere göre değişiklik gösterip göstermediğini öğrenmek için sorulan soruya katılımcıların tümü cevap vermiştir. Katılımcıların belirtmiş olduğu yemekler ve türleri bölgelere göre ayrılmıştır ve ayrı bir tablo oluşturularak bölgelere göre analiz edilmiştir. Sonuçlar aşağıda gösterilmiştir.

Tablo 3: Yemeklerin bölgelere göre analiz edilmesi

<b>İSKELE BÖLGESİ</b>	<b>ÜRÜNLER</b>
	Şeftali kebabı, fırın kebabı, tas kebabı, tavşan yahni, lalangı, ciğer, magarina bulli, garavolli, etli kolakas, patates köftesi, cikla, keklik, pulya
	Bakla, fasulye, börülce, bulgur pilavı, mücendra, garavollili pilav, bulgur köftesi, fırın makarnası, golifa, çiçek dolması enginar dolması, yalancı dolma, gömeç dolması,
	Molehiya, gömeç yemeği, yabani ıspanak yemeği, yumurtalı ayrelli, yumurtalı gömeç, haşlanmış lapsana ve cinara, serçeotu yemeği, hostes yemeği
	Mercimek çorbası, tarhana çorbası, paça çorbası, maraho çorbası, luvana çorbası, gömeç çorbası
	Köy ekmeği, hellimli ve zeytinli ekmek, Kıbrıs pidesi, hellim böreği, enginar böreği, kabak böreği, nor böreği, pirohu, dilihdi, tatar böreği, pilavuna, kafes, ıspanak böreği, şinno bitta, otlı ekmek
	Domates salatası, kabak salatası, patates salatası, fasulye salatası, börülce salatası, luvana salatası, humus, cacık, ekşili tahin, ciğer kavurma, taze bakla salatası, bullez salatası, pancar salatası

	<p>Gabbar turşusu, kereviz, sarma(lahana), salatalık, kazayağı turşusu, girdama (kaya kuruğu) turşusu, ayrelli turşusu, garavolli turşusu</p> <p>Kabak macunu, turunç macunu, incir macunu, alıç macunu, karpuz kabuğu macunu, patlıcan macunu, incir reçeli, portakal reçeli, zerdali reçeli, yenedünya reçeli, erik reçeli</p> <p>Gullurikya, şamişi, lokma, muhallebili jelli, tel kadayıfı, sini katmeri, ballı bidda, irmik helvası, gaygana, paluze, sulu muhallebi, şambali, simizga</p>
<b>LEFKOŞA BÖLGESİ</b>	<p>Fırın kebabı, şeftali kebabı, ciğer, etli kolakas, etli fasulye, patates köftesi, bumar, patates köftesi, magarına bulli, tavşan yahni, lalangı</p> <p>Hem taze hem kuru börülce yemeği, bakla yemeği nohutlu pilav, pirinç pilavı, mücendra, enginar dolması, çiçek dolması, yalancı dolma, bulgur köftesi, golifa</p> <p>Molehiya, ayrelli, gömeç yemeği, kubeza (gömeç) yemeği, serçeotu yemeği, ıspanak yemeği</p> <p>Tarhana çorbası, mercimek çorbası, tavuklu sebze çorbası, paça çorbası, humus çorbası, keklik çorbası</p> <p>Pilavuna, hellimli, zeytinli, çörek, kafes, peksemet, pirohu, sini katmeri, Kıbrıs pidesi, ıspanak böreği, hellim böreği, kabak böreği, tatar böreği,</p> <p>Domates salatası, fasulye ve börülce salatası, kabak salatası, humus, ekşili tahin, pancar salatası, patates salatası, luvana salatası</p> <p>Gabbar turşusu salatalık, kazayağı, kereviz turşusu, çağla bademi turşusu, pulya (kuş türü) turşusu</p> <p>Ceviz, hurma, patlıcan, karpuz kabuğu, kabak macunu, turunç macunu, incir macunu, alıç reçeli, çilek reçeli, turunç reçeli, incir reçeli, üzüm reçeli,</p> <p>Şambali, Şamişi, lokma, samsı, sini katmeri, ekmek kadayıfı, simit helvası, gullurikya, şamişi, sulu muhallebi, paluze, sucuk</p>
<b>GAZİMAĞUSA BÖLGESİ</b>	<p>Şeftali kebabı, tas kebabı, etli kolakas yemeği, patates köftesi, garavolli</p> <p>Bamya yemeği, börülce ve fasulye yemeği, bulgur köftesi, enginar dolması, çiçek dolması, yalancı dolma</p> <p>Molehiya, ıspanak yemeği, gömeç yemeği, ayrelli</p> <p>Mercimek çorbası, paça çorbası, tarhana çorbası, tavuk çorbası, humus çorbası,</p> <p>Hellimli zeytinli ekmek, köy ekmeği, kafes, peksemet, hellim böreği, mantar böreği, enginar böreği, ıspanak böreği</p> <p>Çoban salatası, patates salatası, börülce ve fasulye salatası, pancar salatası, humus, ekşili tahin, ton balıklı salata</p> <p>Gabbar turşusu, kazayağı turşusu, ayrelli turşusu, sarma turşusu, salatalık ve havuç turşusu</p>

	Ceviz macunu, incir macunu, turunç macunu, tatlı küçük patlıcan macunu, hurma macunu, kayısı reçeli incir reçeli
	Ekmek kadayıfı ve tel kadayıfı, şambali, şamişi
<b>GİRNE BÖLGESİ</b>	Patates köftesi, fırın kebabı, şeftali kebabı, garavolli, cikla, keklik, pulya, tavşan yahni, lalangı
	Fırın makarnası, enginar dolması, yalancı dolma, çiçek dolması, fasulye yemeği, börülce yemeği, mücendra pilavı, bakla yemeği, bulgur köftesi
	Gömeç yemeği, molehiya, yumurtalı ayrelli, hostez yemeği, serçeotu yemeği, ıspanak yemeği, haşlanmış lapsana ve cinara
	Tarhana çorbası, mercimek çorbası, luvana çorbası, sebze çorbası, humus çorbası, tavuk çorbası
	Pirohu, hellim böreği, nor böreği, pilavuna, ıspanak böreği, hellimli zeytinli ekmek, köy ekmeği, Kıbrıs pidesi, el erişttesi, el makarnası, kabak böreği, otluk ekmek
	Luvana salatası, börülce, fasulye salatası, pancar salatası, bakla salatası, patates salatası, humus ve ekşili tahin
	Kereviz, turşusu, kazayağı ve gabbar turşusu, pancar turşusu, bıldırcın yumurtası turşusu, ayrelli turşusu, garavolli turşusu, girdama turşusu
	Kabak macunu, turunç macunu, incir macunu, alıç macunu, karpuz kabuğu macunu, patlıcan macunu, incir reçeli, portakal reçeli, zerdali reçeli, yenidünya reçeli, erik reçeli
	Tel kadayıfı, ekmek kadayıfı, güllü muhallebi, gullirikya, katmer, şambali, samsı, şamişi, gırbaç dadlısı
<b>GÜZELYURT/ LEFKE BÖLGESİ</b>	Fırın kebabı, soğanlı tavşan, etli kolakas, lalangı, garavolli, şeftali kebabı, patates köftesi, mangalda keklik ve pulya
	Börülce, fasulye yemeği, mercimek yemeği, şehriyeli pirinç pilavı, bulgur pilavı, mücendra, kabak çiçeği dolması, enginar ve yalancı dolma, bamya yemeği, bulgur köftesi, golifa, herse
	Yumurtalı ayrelli, gömeç ve ıspanak yemeği, serçe otu yemeği, molehiya
	Hellimli tarhana çorbası, mercimek çorbası, sebze çorbası, tavuk çorbası, keklik çorbası, luvana ve gömeç çorbası
	Pilavuna, dilihdi, katmer, pirohu, hellim böreği, nor böreği, hellimli zeytinli ekmek, Kıbrıs pidesi, otluk ekmek, köy ekmeği, tatar böreği,
	Domates salatası, börülce salatası, fasulye salatası, kabak salatası, luvana salatası, humus, ekşili tahin, kavrulmuş ciğer, enginar salatası, taze bakla salatası, pancar salatası, bullez salatası
	Gabbar turşusu, kazayağı turşusu, girdama, salatalık, kereviz, çağla, ayrelli turşusu, garavolli turşusu
	Turunç macunu, ceviz, hurma, incir, patlıcan, alıç macunu, turunç reçeli, portakal reçeli, ayva reçeli, çilek reçeli, incir reçeli, kayısı reçeli

	Ballı ve şerbetli katmer, gullirikya, sulu muhallebi, jellili muhallebi, lokma, ekmek kadayıfı, tel kadayıf, ballı bidda, paluze, sucuk, gırbaç dadlısı
--	---

Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar bölgelere göre değerlendirildiğinde, Kuzey Kıbrıs'ın tüm bölgelerinde aynı yemeklerin yapıldığı görülmektedir. Fakat İskele, Girne ve Güzelyurt bölgelerinde, Gazimağusa ve Lefkoşa bölgelerine kıyasla daha fazla ot yemekleri tüketildiği görülmektedir. Bölgede yetişen ürünler de göz önüne alındığında, İskele, Girne ve Güzelyurt bölgelerinde daha fazla yabancı ot bulunmasının, tüketimdeki yoğunluğa olumlu olarak yansıdığı görülmektedir. Diğer bir yandan, genellikle turşularda kullanan girdama otunun (kaya kuruğu) deniz kenarlarında bulunması, merkez konumda olan ve denizi bulunmayan Lefkoşa bölgesinde yetişmemektedir. Buna bağlı olarak daha az tüketilmekte olduğu ve civar bölgelerden toplayarak temin ettikleri sonucuna varılmaktadır. Et yemekleri bölümünde yer alan şeftali kebabı, fırın kebabı, patates köftesi ve etli kolakas yemeğinin tüm bölgelerde yapılmasının yanı sıra Lefkoşa, Girne, Güzelyurt ve İskele bölgesinde tavşan, garavolli ve keklik yemeklerinin de yapıldığı görülmektedir. Salatalar bölümünde yer alan patates salatası, fasulye salatası, börülce salatası, domates salatası, bakla salatasının tüm bölgelerde yapılmasının yanı sıra, İskele ve Güzelyurt bölgelerinde bullez salatasının da yapıldığı görülmektedir. Baklagiller ve tahıl yemeklerinde yer alan börülce yemeği, bulgur köftesi, yalancı dolma, çiçek dolması ve enginar dolmasının tüm bölgelerde yapılmasının yanı sıra İskele ve Güzelyurt bölgesinde golifa yapıldığı da görülmektedir. Ayrıca yine Güzelyurt/Lefke bölgesinde tahıl grubunda yer alan herse'nin de yapıldığı görülmektedir. Çorbalar göz önünde bulundurulduğunda, hellimli tarhana çorbası, mercimek çorbası, sebze ve

tavuk çorbası tüm bölgelerde yapılırken, luvana çorbasının Güzelyurt ve İskele bölgesinde, paça çorbasının ise İskele, Gazimağusa ve Lefkoşa bölgesinde yapıldığı görülmektedir.

***Kendi yetiştirdiğiniz ürünler var mı? Varsa hangi ürünleri yetiştiriyorsunuz?***

Katılımcılara yetiştirdikleri ürünler ile ilgili yöneltilen soruda, İskele bölgesindeki 4 katılımcının 3'ü de zeytin ve harnup yetiştirdiğini, 3'ü de kendilerine yetecek kadar domates, biber, patlıcan, bamyaya gibi meyvesi olan sebzeler yetiştirdiğini, 1'i kuru tarım ürünleri (arpa, buğday, vigo) ektiğini belirtmiştir.

Örnek: *“Bizim küçük bir tarlamız var orda zeytin ve harnup ağaçlarımız var. Onun dışında küçük bir bahçemiz var, hanım orda patlıcan domates salatalık biber benzeri sebzeler yetiştirir bize yetecek kadar”* (Katılımcı 1).

Örnek: *“Hayvancılık yapanlar yulaf, arpa, buğday, vigo, haverta ekerler bizim gibi”* (Katılımcı 2).

Yetiştirdikleri ürünler ile ilgili yöneltilen soruda, Lefkoşa bölgesindeki 4 katılımcının 4'ü de farklı sebeplerden dolayı bir şey yetiştirmediğini belirtmiştir.

Örnek: *“Yok ben yetiştirmem bir şeyler, manavdan satın alırım”* (Katılımcı 5).

Örnek: *“Apartmanda otururum ablam ben bahçem yoktur”* (Katılımcı 6).

Yetiştirdikleri ürünler ile ilgili yöneltilen soruda, Gazimağusa bölgesindeki 4 katılımcının 2'si domates, patlıcan, biber gibi ürünler yetiştirdiğini, 1'i zeytin yetiştirdiğini, 1'i ise bir şey yetiştirmediğini belirtmiştir.

Örnek: *“Evet var işimiz bu zaten bahçecilik. Yetiştirdiğimiz ürünler Patates, gulumbra, rokka, bakla, brokoli, turp, sarımsak, börülce, patlıcan, pazı, domates, salatalık, kabak. Hemen hemen her şeyi yetiştirebiliyoruz”* (Katılımcı 9).

Örnek: “*Vakit olmuyor bahçeye bir şeyler ekmeye, şimdilik yetiştirmiyorum*”

(Katılımcı 10).

Yetiştirdikleri ürünler ile ilgili yöneltilen soruda, Girne bölgesindeki 4 katılımcının 3’ü de kabak, börülce, patlıcan gibi ürünler yetiştirdiğini, 1’i ise bir şey yetiştirmedini belirtmiştir.

Örnek: “*Balkabağı, börülce, bakla yetiştiririm bahçemiz olduğu için patlıcan biraz salatalık dalından koparıp yiyelim diye*” (Katılımcı 13).

Örnek: “*Bahçemiz yoktur, yetiştirmeyik*” (Katılımcı 14).

Yetiştirdikleri ürünler ile ilgili yöneltilen soruda, Güzelyurt/Lefke bölgesindeki 4 katılımcının 2’si narenciye ürünleri yetiştirdiğini, 1’i üzüm yetiştirdiğini, 1’i yenedünya, incir, nar gibi ağaçları olduğunu, 1’i domates, salatalık, patlıcan gibi ürünler yetiştirdiğini belirtmiştir.

Örnek: “*Narenciye ürünleri yetiştiririz biz. Portakal, greylift ve mandalina. Ticaretini yaparız*” (Katılımcı 17).

Örnek: “*Ağaçlarım var, yeni dünya, babutsa, incir, mersin, nar ağaçlarım var*” (Katılımcı 19).

#### ***Bölgenizde üretilen ve tüketilen hayvansal kaynaklı gıdalar nelerdir?***

Katılımcılara yöneltilen hayvansal kaynaklı gıdalar ile ilgili soruya tüm katılımcılar yanıt vermiştir.

Tablo 4: Bölgede üretilen ve tüketilen hayvansal kaynaklı ürünler

<b>Katılımcılar</b>	<b>Hayvansal kaynaklı ürünler</b>
<b>İskele bölgesi</b>	
Katılımcı 1	Süt, hellim, nor, yoğurt
Katılımcı 2	Hellim, yumurta, süt,
Katılımcı 3	Hellim, nor, bal, yumurta
Katılımcı 4	Hellim, nor, yoğurt, kaymak yağı
<b>Lefkoşa bölgesi</b>	
Katılımcı 5	Hellim, nor, yoğurt, yumurta

Katılımcı 6	Hellim, nor, kaymak yağı
Katılımcı 7	Hellim, süt, nor
Katılımcı 8	Süt, hellim, yoğurt, pastırma, yumurta
<b>Gazimağusa bölgesi</b>	
Katılımcı 9	Süt, tavuk ve bildircin yumurtası,
Katılımcı 10	Süt, yoğurt, hellim
Katılımcı 11	Hellim, süt, yumurta,
Katılımcı 12	Yumurta, süt, hellim, yoğurt
<b>Girne bölgesi</b>	
Katılımcı 13	Hellim, nor
Katılımcı 14	Hellim, nor, yumurta, pastırma, bal
Katılımcı 15	Süt, hellim, yoğurt, tavuk, yumurta
Katılımcı 16	Süt, hellim, nor, bal
<b>Güzelyurt ve Lefke bölgesi</b>	
Katılımcı 17	Süt, hellim, nor, yoğurt, yumurta,
Katılımcı 18	Süt, hellim, yoğurt
Katılımcı 19	Yumurta, hellim, nor, pastırma,
Katılımcı 20	Hellim, nor, süt, yumurta, yoğurt

Katılımcıların tümü hayvansal kaynaklı gıda tüketimi ile ilgili soruya cevap vermiştir. Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar incelendiğinde her bölgede süt, hellim, nor, yoğurt ve yumurta ürünlerinin üretildiği ve tüketildiği, Girne ve İskele bölgesinde hellim, nor, yoğurt ve yumurta ürünlerinin yanı sıra bal da üretilip tüketildiği ortaya çıkmaktadır.

***Bölgenizde tarım ve gıda alanında sizce zayıf olduğumuz ve güçlü olduğumuz noktalar nelerdir?***

Katılımcılara tarım ve gıda alanındaki düşünceleriyle ilgili sorulmuş olan soruyu sadece 1 katılımcı yanıtlamamıştır.

Tablo 5: Katılımcıların tarım ve gıda alanındaki düşünce analizi

Katılımcılar	Tarım ve gıda alanında zayıf veya güçlü noktalar
İskele bölgesi	

Katılımcı 1	Zayıf yön: ürünleri dışardan temin etmek
Katılımcı 2	Güçlü yön: tarım ve hayvancılığın iyi olması
Katılımcı 3	Güçlü yön: tarım ve hayvancılığın iyi olması Zayıf yön: yağışların azalması ve su yetersizliği
Katılımcı 4	Güçlü yön: Verimli topraklar Zayıf yön: su yetersizliği
<b>Lefkoşa bölgesi</b>	
Katılımcı 5	Zayıf yön: su ve teşvik eksikliği
Katılımcı 6	
Katılımcı 7	Güçlü yön: Turistik bölge olması
Katılımcı 8	Zayıf yön: Tarım alanlarının yeterince kullanılmaması
<b>Gazimağusa bölgesi</b>	
Katılımcı 9	Zayıf yön: nohut ve mercimek üretiminin eksik olması
Katılımcı 10	Zayıf yön: destek yetersizliği
Katılımcı 11	Güçlü yön: verimli topraklara sahip olmak Zayıf yön: üretim yetersizliği
Katılımcı 12	Güçlü yön: verimli topraklar ve elverişli iklim Zayıf yön: ekonomik yetersizlik
<b>Girne bölgesi</b>	
Katılımcı 13	Güçlü yön: verimli topraklar ve ürün çeşitliliğinin olması
Katılımcı 14	Güçlü yön: verimli topraklara sahip olmak
Katılımcı 15	Zayıf yön: tarım alanlarının yeterince kullanılmaması
Katılımcı 16	Güçlü yön: verimli toprak ve elverişli iklim Zayıf yön: su ve üretici yetersizliği
<b>Güzelyurt ve Lefke bölgesi</b>	
Katılımcı 17	Güçlü yön: narenciye konusunda gelişmiş ve tanınmış olmak
Katılımcı 18	Zayıf yön: su yetersizliği
Katılımcı 19	Güçlü yön: gıda ürünlerine erişimin kolay olması
Katılımcı 20	Güçlü yön: gıda ürünlerine kolay ulaşım Zayıf yön: yerli nüfusun göç etmesi

Katılımcılara yöneltilen tarım ve gıda alanındaki güçlü ve zayıf yönlerin ne olduğunu düşündükleri ile ilgili soruya verilen cevapların bölgelere göre analizi şu şekildedir;

- İskele bölgesindeki katılımcıların 2'si bölgede tarım ve hayvancılığın iyi olmasının, 1'i de verimli topraklara sahip olmanın güçlü yön olduğunu

belirtmiştir. 2'si su yetersizliğinin yaşanmasının, 1' i de ürünlerin dışardan temin edilmesinin zayıf yön olduğunu belirtmiştir.

- Lefkoşa bölgesindeki katılımcıların 1'i turistik bölge olmasının güçlü yön olduğunu belirtmiştir. 1 katılımcı su ve teşvik eksikliği olmasının, diğer bir katılımcı da tarım alanlarının yeterince kullanılmamasının zayıf yön olduğunu belirtmiştir.
- Gazimağusa bölgesindeki katılımcıların 2 si, verimli topraklara ve elverişli iklime sahip olmanın güçlü yön olduğunu belirtmiştir. Katılımcılardan 2'si verimli topraklara sahip olmanın güçlü yön olduğunu belirtmiştir. 1 katılımcı nohut ve mercimek yetersizliği, 1 katılımcı üretin eksikliği 1 katılımcı da destek eksikliği olmasının zayıf yön olduğunu belirtmiştir.
- Girne bölgesindeki katılımcıların 2'si verimli topraklara ve elverişli iklime sahip olmanın güçlü yön olduğunu belirtmiştir. 1 katılımcı tarım alanlarının yeterince kullanılmamasının, 1 katılımcı ise su ve üretici eksikliğinin olmasının zayıf yön olduğunu belirtmiştir.
- Güzelyurt bölgesindeki katılımcıların 2'si gıda ürünlerine ulaşımın kolay olmasının, 1 katılımcı da bölgenin narenciye konusunda gelişmiş ve tanınmış olmasının güçlü yön olduğunu belirtmiştir. 1 katılımcı su yetersizliğinin olmasının, 1 katılımcı da yerli nüfusun göç etmeye başlamasının zayıf yön olduğunu belirtmiştir.

***Bölgenizdeki yerel ürünleri tanıtmak ve geliştirmek adına ne gibi çalışmalar yapılabilir?***

Katılımcılara yerel ürünlerin tanıtımı ile ilgili sorulmuş olan soruyu tüm katılımcılar yanıtlamıştır.

Tablo 6: Katılımcıların yerel ürün tanıtımı ile ilgili fikir analizi

<b>Katılımcılar</b>	<b>Yerel ürünlerin tanıtımı ve geliştirilmesi için fikirler</b>
<b>İskele bölgesi</b>	
Katılımcı 1	Reklam yapmak ve festival düzenlemek
Katılımcı 2	Reklam, yemek programı yapmak, festival düzenlemek
Katılımcı 3	Festival düzenlemek
Katılımcı 4	Festival düzenlemek, tanıtıcı köy gezileri düzenlemek
<b>Lefkoşa bölgesi</b>	
Katılımcı 5	Reklam yapmak, festival düzenlemek
Katılımcı 6	Festival düzenlemek ve Pazar alanlarını artırmak
Katılımcı 7	Restoranlarda yerli yemeklere daha çok yer vermek
Katılımcı 8	Reklam yapmak ve festival düzenlemek
<b>Gazimağusa bölgesi</b>	
Katılımcı 9	Festival düzenlemek ve reklam yapmak
Katılımcı 10	Reklam, Gastronomi fuarları ve festival düzenlemek
Katılımcı 11	Kermes düzenlemek
Katılımcı 12	Festival düzenlemek ve tanıtım yapmak
<b>Girne bölgesi</b>	
Katılımcı 13	Yerli ürünler satmak
Katılımcı 14	Restoranlarda yöresel yemeklere daha çok yer vermek
Katılımcı 15	Restoranlarda yöresel yemeklere daha çok yer vermek ve reklam yapmak
Katılımcı 16	Festival ve yemek yarışmaları düzenlemek, yemek programları yapmak
<b>Güzelyurt ve Lefke bölgesi</b>	
Katılımcı 17	Reklam ve tanıtım yapmak, dış pazarlamayı artırmak
Katılımcı 18	Reklam ve yemek programları yapmak
Katılımcı 19	Festival ve tanıtıcı turlar düzenlemek
Katılımcı 20	Tanıtım yapmak ve turistik aktiviteleri artırmak

Katılımcıların yerli ürünleri geliştirmek ve tanıtmak adına verdiği fikirler şunlardır;

- İskele bölgesindeki katılımcıların 2'si reklam yapmak gerektiğini, 3'ü festivalleri artırmak gerektiğini belirtmiştir.

- Lefkoşa bölgesindeki katılımcıların 2'si reklam yapmak gerektiğini, 3'ü de festival yapmak gerektiğini, 1'i de yerli yemeklere restoranlarda daha çok yer verilmesi gerektiğini belirtmiştir.
- Gazimağusa bölgesindeki katılımcıların 2'si reklam yapmak gerektiğini, 2'si festivallerin artırılması gerektiğini, 1'i gastronomi fuarları düzenlemek gerektiğini belirtmiştir.
- Girne bölgesindeki katılımcıların 2'i restoranlarda yöresel yemeklere daha çok yer verilmesi gerektiğini, 1'i yemek yarışmaları ve yemek programları yapmak gerektiğini, 1'i de yerli ürünler satmak gerektiğini belirtmiştir.

## Bölüm 5

### SONUÇ

#### 5.1 Tartışma ve Sonuç

Yapılan araştırma sonucunda elde edilen veriler incelendiği zaman Kuzey Kıbrıs'ta kendi halinde yetişen ve üretici eylemiyle yetiştirilen ürünlerin her bölgede yetişip, yetiştirilebildiği sonucu ortaya çıkmaktadır. Bazı bölgelerde üretim ve çeşitlilik oranının daha fazla ya da daha az olması, tarım alanlarının genişliği, elverişliliği, yapılaşma ve teşvik gibi nedenlerle değişkenlik göstermektedir. Ada genelinde kendi halinde yetişen yabancı ürünlerden en sık kullanılanlarının ayrelli, yabancı ıspanak, gömeç, gabbar, kazayağı, luvana, serçeotu, kekik ve gavcar mantarı olduğu yapılan araştırma ile belirlenmiştir. Kuzey Kıbrıs'ta yabancı bitkilerin en çok bulunduğu ve yemeklerde en çok yer verildiği bölgelere değinecek olursak en başta İskele, daha sonra Girne ve Güzelyurt/Lefke bölgesi yer almaktadır. Bu bölgelerde daha çok yabancı bitki bulunmasının ve yemeklerde daha sık yer verilmesinin ana nedeni olarak, coğrafik yapının daha elverişli olduğu gözlemlenmiştir. Yetiştirilen ürünleri ele aldığımızda İskele bölgesinde çoğunluk olarak kuru tarım ürünleri, zeytin, harnup, kolakas ve patates yetiştirildiği, Lefkoşa ve Girne bölgesinde ürün yetiştirmekten ziyade ürünlerin civar bölgelerden temin edildiği, Gazimağusa bölgesinde çoğunluk olarak patates ve kuru tarım ürünlerinin yetiştirildiği, Güzelyurt ve Lefke bölgesinde çoğunluk olarak portakal, mandalina, greyfurt gibi narenciye ürünleri, çilek ve üzüm yetiştirildiği saptanmıştır (<http://tarim.gov.ct.tr>).

Kuzey Kıbrıs'a özgü yemekleri saptamak ve bu yemekleri bölgelerine göre ayırmak amacıyla yapılan bu araştırmayı daha detaylı analiz edebilmek için, yemekler türlerine göre sınıflandırılarak incelenmiştir. Yapılan araştırmada, katılımcıların vermiş olduğu cevaplar doğrultusunda şu sonuçlar elde edilmiştir;

- Kuzey Kıbrıs'a özgü yemekler her bölgede yapılmaktadır. Yemeğe eklenen baharatlar ve ek malzemeler, kişinin damak zevki, malzemenin bulunurluğu, atalardan öğrenilen usul gibi değişkenlere bağlı olarak küçük farklılıklar gösterse de yemeğin ana malzemeleri değişmeksizin her bölgede yapılmakta ve bilinmektedir. Yapılan benzer bir çalışmanın sonucunda, "yemeklerin ağırlıklı olarak bölgelere göre değil kişilerin damak zevklerine, annelerinde öğrendikleri yöntemlere göre, evde yaşayan diğer aile fertlerinin zevklerine göre ve buldukları bölgelerdeki ana ürünlerin tamamlayıcısı olan yan ürünlerin bulunma sıklığına göre etken olduğu anlaşılmaktadır" (Adalier, 2020).
- Et yemeklerinde yer alan fırın kebabı, şeftali kebabı ve Kıbrıs köftesi her bölgede aynı çoğunlukta yapılırken, garavolli, tavşan ve pulya, cikla, keklik, palaz gibi kuş türleriyle yapılan yemekler çoğunluk olarak İskele bölgesinde, daha sonra Güzelyurt/Lefke bölgesinde yapılmaktadır.
- Ot yemekleri diğer yemeklerde de olduğu gibi içerisine eklenen malzemelerde ufak değişiklikler gösterse de ana malzemesi değişmeden, her bölgede yapılmakta ve bilinmektedir. Örneğin Molehiya yemeği orijinalinde kırmızı et ile yapılmasına rağmen sağlık, ekonomik ve damak zevki açısından daha iyi olduğu düşüncesiyle kırmızı et yerine tavuk ile yapılabilmektedir (Adalier, 2020). Diğer bir yandan ada genelinde en sık yapılan ot yemekleri ayrelli, gömeç, ıspanak ve serçeo tu yemekleri olarak saptanmıştır.

- Baklagillerden en sık yapılan yemekler börölce ve bakla yemeği, tahıl ürünlerinden pirinç ile en çok yapılanlar pirinç pilavı, mücendra pilavı, çiçek dolması, yalancı dolma ve enginar dolması olduğu, makarnalardan en çok yapılan yemeğin ise fırın makarnası ve magarına bulli olduğu görölmektedir. Baklagiller ve tahıl ürünlerinden yapılan yemeklerin her bölgede eşit ağırlıkta yapıldığı saptanmıştır.
- Ada genelinde en çok yapılan çorbalar tarhana ve mercimek çorbası olarak, daha az tercih edilen çorbalar ise luvana, humus, tavuk ve sebze çorbası olarak saptanmıştır. Çoğunluğun çok altında olsa da keklik ve palaz gibi kuş türlerinden de çorba yapılmaktadır.
- Ada genelinde en sık yapılan hamur işleri köy ekmeği, hellimli zeytinli ekmeğ, pilavuna, katmer, pirohu, hellim böreği ve ıspanak böreği olarak saptanmıştır ve her bölgede yapılmaktadır.
- En sık yapılan mezeler humus ve ekşili tahin olarak, salatalar ise börölce, fasulye, kabak, pancar ve patates salatası olarak saptanmıştır. Daha az yapılan luvana salatası ise en çok İskele ve Güzelyurt bölgesinde tercih edilmektedir.
- Ada genelinde en çok yapılan ve bilinen turşular gabbar ve kazayağı turşusu, daha az yapılanlar ise ayrelli, çağla, garavolli ve bıldırcın yumurtası turşusudur.
- Macun ve reçeller incelendiğinde, macun yaparken kullanılan ürünlerden bazılarıyla reçel de yapıldığı (incir, turunç, alıç), aynı zamanda macun ve reçel yaparken kullanılan ürünün her bölgede aynı olduğu gözlemlenmiştir.
- Üzüm sucuğu ve paluze tatlıları üzüm bağlarının olduğu İskele bölgesine bağlı Mehmetcik köyünde ve Lefke bölgesinde yapılmaktadır.

- Hayvansal kaynaklı gıdalar incelendiğinde en sık tüketilenler süt, hellim ve nor olarak karşımıza çıkmaktadır. Her bölgede aynı şekilde üretilmektedir.

Yerli halkın, gıda ve tarım alanında güçlü buldukları nokta çoğunluk olarak adanın verimli topraklara sahip olması yönünderken, çoğunluk olarak zayıf buldukları nokta tarım alanlarının su, destek ve teşvik yetersizliğine bağlı olarak iyi değerlendirilemediği yönündedir.

Yerli halkın tamamı yerel ürünlerin tanıtılması ve geliştirilmesi için neler yapılabileceği konusunda fikirlerini belirtirken, çoğunluk reklam ve tanıtımın artırılması gerektiğini belirtmiştir. Diğer fikirler ise; yerli yemekler ile alakalı televizyon programları ve yarışmaları yapılabileceği, turistler için yerli yaşantının ve yemeklerin gösterilebileceği özel turlar düzenlenebileceği, restoranlarda yerel yemeklere daha çok yer verilebileceği fikrini belirtmiştir.

## **5.2 Öneriler**

İnsanlığın en temel ihtiyacı olarak beslenme, yaşam döngüsünün devam edebilmesi için en önemli etkenlerden birinci sırada gelmektedir. Buna bağlı olarak yemek yemek insanlığın var oluşundan bugüne ve geleceğe kadar uzanan vazgeçilmez bir konudur. Bugüne kadar yemek konusunda birçok veri toplanmış, diğer insanlarla paylaşarak geliştirilmiş ve günümüze kadar ulaştırılmıştır. Kuzey Kıbrıs mutfağı hakkında yapılan literatür taramasında ne yazık ki çok fazla veri bulunmamaktadır. Bu eksikliği fark edip literatüre katkıda bulunmak ve Kıbrıs mutfağını canlı tutmak adına yapılmış olan bu araştırma, gelecek nesillere kaynak olacak ve yeni araştırmacılara ışık tutacak niteliktedir. Kuzey Kıbrıs mutfağı ile ilgili yapılacak olan araştırmalarda, bu araştırmanın devamı niteliğinde, Kuzey Kıbrıs'ta aktif olarak yapılan yemeklerin asıl kökenlerinin nereden geldiği ve ne gibi değişikliklere uğrayarak günümüze geldiğini açığa çıkaracak çalışmalar, geçmişten günümüze gelen yemekler ve

unutulmuş olan yemekleri ortaya çıkaracak çalışmalar yapılabilir. Ayrıca Kuzey Kıbrıs'ta yapılan yemeklerle benzerlik gösteren diğer ülke yemeklerinin benzerlikleri ve farklılıklarını ortaya koyacak çalışmaların yapılması da literatüre katkı sağlayacaktır. Yapılmış ve yapılacak olan araştırmalar aynı zamanda Turizm, gastronomi ve beslenme ile yakın ilişkisi olan kurum ve kuruluşlarda (restoranlar, oteller, diyetetik, vd.) yol gösterici, aynı zamanda eğitim merkezlerinde (meslek liseleri, üniversiteler, vd.) müfredata kaynak olacaktır. Yerli halk, yapılmış olan mülakatlarda, Kuzey Kıbrıs'ta bulunan restoranların yöresel yemeklere yeterince yer vermediğini belirtmiştir. Buna bağlı olarak diyebiliriz ki, hem yöresel lezzetlerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için hem de gastronomi turizminde ilerleyebilmek için, yerli restoranlarda ve otellerde yöresel yemekler menüye daha çok dahil edilebilir. Diğer bir yandan, Turistlere yönelik aktivitelere çeşitlilik sağlamak adına, yerli yemeklerin daha çok yapıldığı köy kesimlerine özel turlar düzenlenerek, orada yöresel yemeklerin nasıl yapıldığı canlı olarak gözlemlenebilir, belki de yemeklerin yapımına gözlemciler de dahil edilip unutulmaz bir deneyim kazandırılabilir. Bu sayede gerçekleştirilen tur daha akılda kalıcı olacak, belki de turistin bu deneyimi tekrar yaşamak için bölgeyi tekrar ziyaret etmesine sebep olacaktır.

## KAYNAKLAR

- Adalier, M. (2020). *Kıbrıs Mutfağında Yerel Ürünlerde Kullanılan Malzemelerin ve Pişirme Yöntemlerinin Bölgelere Göre Analizi* (Master's thesis, Eastern Mediterranean University (EMU)-Doğu Akdeniz Üniversitesi (DAÜ)).
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünleri. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2. Ankara: Detay Yayıncılık.*
- Akgöl Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). *Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.*
- Ankut, Z. (2007). *Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağının Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma*. KKTC Yakın Doğu Üniversitesi. *Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Halk Bilimi Eğitimi Ana Bilim Dalı*, (Doctoral dissertation, Yüksek Lisans Tezi Lefkoşa).
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yüksek Lisans Tezi İstanbul Üniversitesi. İstanbul.
- Arasli, H., Saydam, M. B., & Kilic, H. (2020). Cruise travelers' service perceptions: a critical content analysis. *Sustainability*, 12(17), 6702.

- Arasli, H., Saydam, M. B., Gunay, T., & Jafari, K. (2021). Key attributes of Muslim-friendly hotels' service quality: voices from booking. com. *Journal of Islamic Marketing*.
- Ayhan, Ç. K., Taşlı, T. C., Özkök, F., & Tatlı, H. (2020). Land use suitability analysis of rural tourism activities: Yenice, Turkey. *Tourism Management*, 76, 103949.
- Baştan, N. B., & ALKAYA, Ö. Ü. S. (2021). Turizmin Yerel Halk Üzerine Sosyo-Kültürel Etkileri: Şirince Köyü Örneği1. *Journal of Social Research and Behavioral Sciences*, 7(13).
- Baştan, N. B. (2020). *Turizmin yerel halk üzerine sosyo-kültürel etkileri: Şirince köyü örneği* (Master's thesis, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Brooker, E., & Joppe, M. (2014). Entrepreneurial approaches to rural tourism in The Netherlands: Distinct differences. *Tourism Planning & Development*, 11(3), 343-353.
- Carneiro, M. J., Lima, J., & Silva, A. L. (2015). Landscape and the rural tourism experience: identifying key elements, addressing potential, and implications for the future. *Journal of sustainable Tourism*, 23(8-9), 1217-1235.

- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 637-651.
- Çoban, Ö. E., & Patır, B. (2010). Antioksidan etkili bazı bitki ve baharatların gıdalarda kullanımını. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(2), 7-19.
- De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., ... & Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131-146.
- Demir, A., & Altun, Ö. (2022). Garavollinin (Salyangoz) Gastronomi Alanında Tüketim Tercihi: KKTC Ev Katılımcıları Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 358-377.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye 'de Gastronomi ve Turizm İstanbul Örneği* (Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Duran, E. (2011). *Turizm, kültür ve kimlik ilişkisi; turizmde toplumsal ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliği*. İstanbul Ticaret Üniversitesi.
- Cihangir, Y. (2018). Kuzey Kıbrıs'ta Yer Alan Yaban (Ova) Otları Yemeklerinin Kültürel Bir Değerlendirilmesi. 5.Uluslararası Geleneksel Ve Yöresel Değerler Sempozyumu/Kültür Sanat Etkinleri. *Bildiri Kitabı*, 903-907.

- Emekli, G. (2006). *Avrupa Birliği Bölgesel Politikasında Turizmin Yeri ve Türkiye Turizmi*. İçinde IV. Ulusal Coğrafya Sempozyumu. Ankara.
- Erciyas, O. (2012). Dil Etkileşimleri Bağlamında Kıbrıs'taki Tarihî Alet İsimleri. Lefke Avrupa Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü. *Milli Folklor*, KKTC.
- Ermış, H. (2019). Ermış, H. Kıbrıs Türk Toplumunda Mevlid Geleneği. *Kıbrıs Araştırmaları ve İncelemeleri Dergisi*, 2(4), 21-30.
- Erol, İ. (2020). *Doğu Akdeniz bölgesindeki kırsal turizm alanlarının gastronomik ürün haritası* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Ertürk, M. (2018). Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 317, 333.
- Garibaldi, R., Stone, M. J., Wolf, E., & Pozzi, A. (2017). Wine travel in the United States: A profile of wine travellers and wine tours. *Tourism management perspectives*, 23, 53-57.

- Guzman-Parra, V. F., Quintana-García, C., Benavides-Velasco, C. A., & Vila-Oblitas, J. R. (2015). Trends and seasonal variation of tourist demand in Spain: The role of rural tourism. *Tourism management perspectives*, 16, 123-128.
- Güzel Şahin, G. Ve Ünver, G. (2015). Destieernasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un GAstronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63–73.
- Hewlett, D., & Brown, L. (2018). Planning for tranquil spaces in rural destinations through mixed methods research. *Tourism Management*, 67, 237-247.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33-37.
- Kilitkayalı, T. (2019). *Gastronomi Turizmi Kapsamında ŞarapTurizmi, KKTC Girne İlçesini Ziyaret Eden Turistlere Yönelik Bir Araştırma* (Master's thesis, Eastern Mediterranean University (EMU)-Doğu Akdeniz Üniversitesi (DAÜ)).
- Kivela, J. Ve Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*2, 4(2–3), 39–55.
- KKTC Tarım ve Doğal Kaynaklar Bakanlığı, 2013 sonrası istatistikler. (Erişim Tarihi: 20 Temmuz 2022). <http://tarim.gov.ct.tr/%C4%B0statistikler>

Lin, Y. C., Pearson, E. T. ve Liping, A. (2011). Food As A Form Of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective, *Tourism And Hospitality Research*, 11 (1): 30-48.

Luvana Bitkisi Ve Faydaları (7 Aralık 2017). (Online Gazete). Elde edilme tarihi: 20 Temmuz 2022, Dijigazete. <https://www.dijigazete.net/kkktc/luvana-bitkisi-ve-faydalari-h32127.html>

Müller, J., Strätz, C., & Hothorn, T. (2005). Habitat factors for land snails in European beech forests with a special focus on coarse woody debris. *European Journal of Forest Research*, 124(3), 233-242.

Oktay, S., & Guden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(2), 465-481.

Özdemir, Gözde & Dülger Altın, Dilek (2019). “Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme”. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.

Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntem bilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi sosyal bilimler dergisi*, 11(1), 323-343.

- Özgen, L. (2015). Kùltürler Arası Etkileşim Bağlamında Kıbrıs Deęirmenlik Köyü Yemek Kültürü. *International Peer-Reviewed Journal of Nutrition Research*, (4).
- Paresishvili, O., Kvaratskhelia, L., & Mirzaeva, V. (2017). Rural tourism as a promising trend of small business in Georgia: Topicality, capabilities, peculiarities. *Annals of Agrarian Science*, 15(3), 344-348.
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229.
- Richards, G. (2002). Tourism Gastronomy. İçinde A-M. Hjalager ve G. Richards (Editörler), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption*. Londra: Routledge. 3-20.
- Rid, W., Ezeuduji, I. O., & Pröbstl-Haider, U. (2014). Segmentation by motivation for rural tourism activities in The Gambia. *Tourism management*, 40, 102-116.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Saydam, M. B., Arıcı, H. E., & Olorunsola, V. O. (2022). Key Attributes of Michelin 3-star Restaurants' Experiences: Evidence from TripAdvisor. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 62-74.

Saydam, M. B., Olorunsola, V. O., Avci, T., Dambo, T. H., & Beyar, K. (2022). How about the service perception during the COVID-19 pandemic: an analysis of tourist experiences from user-generated content on TripAdvisor. *Tourism Critiques: Practice and Theory*.

Scarpato, R. (2000). New Global Cuisine: the Perspective of Postmodern Gastronomy Studies'. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Melbourne: RMIT Üniversitesi

Soykan, F. (1999). Doğal Çevre ve Kırsal Kültürle Bütünleşen Bir Turizm Türü: Kırsal Turizm. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 67-75.

Şahin, K. (2012). Hatay mutfak kültürü ve yemekleri. *Hatay, Hayat Valiliği*, Yayın No:16. Hatay.

Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.

Yeniasır, M., & Gökbulut, B. (2017). İsmail Bozkurt'un "Bir Gün Belki" İsimli Romanında Kıbrıs Türk Folkloruna Dair Tespitler/Findings on the Cypriot Turkish Folklore in the Novel of Ismail Bozkurt Named "Maybe One Day...". *Journal of History Culture and Art Research*, 6(3), 492-504.

Yeniasır, M., & Gökbulut, B. (2020). Zivaniya'dan Kahveye Kıbrıs Türk Kültüründe İçecekler Ve Sosyo-Kültürel İşlevleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (49), 197-209.

Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, 511, 524.