

**T.C.**  
**İSTANBUL KENT ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**



**İSTANBUL KENT**  
**ÜNİVERSİTESİ**

**BOSNA HERSEK BOŞNAK GÖÇMENLERİNİN MUTFAK**  
**KÜLTÜRÜ VE SOFRA GELENEKLERİ: İSTANBUL İLİ PENDİK,**  
**KARTAL VE BAYRAMPAŞA İLÇELERİ ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Elif RAMADANOĞLU**

**İSTANBUL – 2023**

**T.C.**  
**İSTANBUL KENT ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**BOSNA HERSEK BOŞNAK GÖÇMENLERİNİN MUTFAK  
KÜLTÜRÜ VE SOFRA GELENEKLERİ: İSTANBUL İLİ PENDİK,  
KARTAL VE BAYRAMPAŞA İLÇELERİ ÖRNEĞİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Elif RAMADANOĞLU**

**Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi, Ecem İNCE KARAÇEPER**

**İSTANBUL – 2023**

## KABUL VE ONAY

Elif RAMADANOĞLU tarafından hazırlanan “Bosna Hersek Boşnak Göçmenlerinin Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri: İstanbul İli Pendik, Kartal ve Bayrampaşa İlçeleri Örneği” adlı tez çalışmasının savunma tarihi 19.06.2023 tarihinde yapılmış olup aşağıda verilen jüri tarafından oy birliği /oy çokluğu ile İstanbul Kent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

İmza

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Ecem İNCE KARAÇEPER .....

Üye

Prof. Dr. Burak MİL .....

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Süleyman AKKAŞOĞLU .....

Üye

İstanbul Kent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun .....  
tarih ve ..... sayılı kararıyla onaylanmıştır.

.....

Doç. Dr. Bülent DEMİR

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

## **BEYAN**

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

**Elif RAMADANOĞLU**

**19.06.2023**



## ÖN SÖZ

Bu tezin yazılması aşamasında, çalışmamı titizlikle takip eden danışmanım Dr. Öğr. Üyesi, Ecem İNCE KARAÇEPER'e katkıları için içten teşekkürlerimi sunarım. Tüm hocalarıma ve tezimin son okumasında yardımlarını esirgemeyen yakınlarıma teşekkürlerimi borç bilirim. Son olarak bu günlere ulaşmamda emeklerini hiçbir zaman ödeyemeyeceğim sevgili anneme ve aileme şükranlarımı sunarım.

**Elif RAMADANOĞLU**

**19.06.2023**



# İÇİNDEKİLER

|  |            |
|--|------------|
| <b>KISALTMALAR</b> .....   | <b>i</b>   |
| <b>TABLO LİSTESİ</b> .....   | <b>ii</b>  |
| <b>ŞEKİL LİSTESİ</b> .....   | <b>iii</b> |
| <b>ÖZET</b> .....  | <b>iv</b>  |
| <b>ABSTRACT</b> .....  | <b>v</b>   |
| <b>GİRİŞ</b> .....   | <b>1</b>   |
| <b>BÖLÜM 1: LİTERATÜR TARAMASI</b> .....                             | <b>5</b>   |
| 1.1. Kültür.....   | 5          |
| 1.2. Yemek.....  | 5          |
| 1.3. Yemek ve Kültür İlişkisi.....                                   | 8          |
| 1.4. Mutfak Kültürü .....  | 12         |
| 1.5. Balkan Mutfak Kültürü.....                                      | 14         |
| 1.5.1. Boşnaklar.....  | 15         |
| 1.5.2. Arnavutluk .....  | 16         |
| 1.5.3. Bulgaristan.....  | 17         |
| 1.5.4. Hırvatistan .....   | 17         |
| 1.5.5. Sırbistan.....  | 18         |
| 1.5.6. Karadağ.....  | 19         |
| 1.5.7. Yunanistan .....  | 19         |
| 1.5.8. Romanya.....  | 20         |
| 1.5.9. Makedonya .....   | 21         |
| 1.5.10. Kosova Cumhuriyeti.....                                      | 21         |
| <b>BÖLÜM 2: BOSNA HERSEK</b> .....                                   | <b>23</b>  |
| 2.1. Bosna Hersek Tarihi .....                                       | 23         |
| 2.2. Bosna-Hersek Boşnaklarının Türkiye'ye Göçleri .....             | 25         |
| 2.3. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültürü Genel Özellikleri.....       | 26         |
| 2.4. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimi.....     | 28         |
| <b>BÖLÜM 3: BOSNA HERSEK BOŞNAK MUTFAĞI YEMEK GRUPLARI</b> .....     | <b>29</b>  |
| 3.1. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri .....      | 29         |
| 3.2. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Çorba Çeşitleri .....            | 32         |
| 3.3. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Hamur İşleri .....               | 33         |
| 3.4. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Tatlılar ve İçecek Kültürü ..... | 35         |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>BÖLÜM 4: YÖNTEM</b> .....  | <b>39</b> |
| 4.1. Araştırmanın Deseni .....  | 39        |
| 4.2. Araştırmanın Çalışma Grubu ve Örnekleme Biçimleri .....  | 39        |
| 4.3. Veri Toplama Yöntem ve Süreci .....  | 40        |
| 4.4. Verilerin Analizi ve İşlenmesi .....   | 41        |
| 4.5. Geçerlilik ve Güvenirlik .....   | 42        |
| <b>BÖLÜM 5: BULGULAR</b> .....  | <b>43</b> |
| 5.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri .....  | 43        |
| 5.2. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Tüketilen Yemekler .....   | 44        |
| 5.3. Bosna-Hersek Boşnak Sofra Adabı ve Beslenme Alışkanlıkları .....   | 48        |
| 5.4. Bosna-Hersek Boşnak Gelenekleri .....  | 49        |
| 5.5. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar .....   | 51        |
| 5.6. Sadece Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Ait Olduğu Düşünülen ve En çok Yapılan<br>Yemeklerin İsimleri ..... | 53        |
| 5.7. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı ile Türk Mutfağı Arasındaki Etkileşim .....                                  | 54        |
| 5.8. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Kullanılan Malzemelerin Türkiye’de<br>Bulunabilirliği .....        | 55        |
| 5.9. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Bulunan Yemeklerin Nesilden Nesile<br>Aktarımı .....               | 56        |
| <b>SONUÇ VE ÖNERİLER</b> .....  | <b>57</b> |
| <b>KAYNAKÇA</b> .....   | <b>63</b> |
| <b>ÖZ GEÇMİŞ</b> .....  | <b>74</b> |

## KISALTMALAR

**SDA:** Stranka Demokratske Akcije (Demokratik Eylem Partisi)



## TABLO LİSTESİ

|  |    |
|--|----|
| <b>Tablo 1:</b> Et ve Sebze Yemek Çeşitleri .....  | 31 |
| <b>Tablo 2:</b> Çorba Çeşitleri .....  | 32 |
| <b>Tablo 3:</b> Hamur İşleri .....   | 34 |
| <b>Tablo 4:</b> Tatlılar ve İçecek Kültürü .....   | 37 |
| <b>Tablo 5.1:</b> Katılımcıların Demografik Bilgileri.....   | 43 |
| <b>Tablo 5.2:</b> Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Tüketilen Yemekler .....   | 47 |
| <b>Tablo 5.3:</b> Bosna-Hersek Boşnak Sofra Adabı ve Beslenme Alışkanlıkları .....   | 48 |
| <b>Tablo 5.4:</b> Bosna-Hersek Boşnak Gelenekleri.....   | 49 |
| <b>Tablo 5.5:</b> Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar .....   | 52 |
| <b>Tablo 5.6:</b> Sadece Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Ait Olduğu Düşünülen ve En çok<br>Yapılan Yemeklerin İsimleri ..... | 53 |
| <b>Tablo 5.7:</b> Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı ile Türk Mutfağı Arasındaki Etkileşim.....                                   | 54 |
| <b>Tablo 5.8:</b> Malzemelerin Bulunabilirliği .....   | 55 |
| <b>Tablo 5.9:</b> Yemeklerin Nesilden Nesile Aktarımı .....  | 56 |

## ŞEKİL LİSTESİ

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Şekil 1: Cevapi (Boşnak Köftesi)..... | 30 |
| Şekil 2: Suho meso (Kuru et).....     | 30 |
| Şekil 3: Soka .....                   | 31 |
| Şekil 4: Begova Çorba .....           | 33 |
| Şekil 5: Potoplika .....              | 34 |
| Şekil 6: Boşnak Mantısı .....         | 34 |
| Şekil 7: Boşnak Böreği .....          | 35 |
| Şekil 8: Dudove.....                  | 36 |
| Şekil 9: Bosanka Kahva .....          | 36 |
| Şekil 10: Hurmaşıca .....             | 37 |
| Şekil 11:Tufahije.....                | 38 |

## ÖZET

**İstanbul Kent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü**

**Bosna Hersek Boşnak Göçmenlerinin Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri İstanbul İli  
Pendik, Kartal ve Bayrampaşa İlçeleri Örneği**

**Elif RAMADANOĞLU**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

**Danışman: Dr. Öğr. Üyesi, Ecem İNCE KARAÇEPER**

**Haziran, 2023 – 74**

Mutfak kültürü, tarih boyunca toplumların içinde yaşadıkları coğrafi özellikleri yansıtan kültürel mirasın en önemli bileşenlerinden biridir. Balkanlar, coğrafi yapısı nedeni ile birçok imparatorluğa ev sahipliği yapmıştır. Bu ev sahipliği sonucunda bir çok kültür ile etkileşim içine girerek mutfak kültür yapısı gelişmiş ve çeşitlenerek artmıştır. Çoğunlukla Bosna-Hersek bölgesinde yaşayan Boşnaklar, uzun süre Osmanlı İmparatorluğu idaresinde yaşamıştır. Türkiye'nin çeşitli yerlerine göç ederek hayatını devam ettiren bir toplum olmuştur. Bu göçler sonucunda Boşnak mutfak kültürünün Türk mutfak kültürü ile etkileşime girmesi kaçınılmaz olmuştur. Çalışma nitel bir araştırma olarak yapılandırılmıştır. Örneklem, amaçlı örneklem yöntemlerinden benzeşik örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Çalışma grubu, Bayrampaşa, Kartal ve Pendik ilçelerinden toplamda 35 Boşnak göçmeninden oluşmaktadır. Nitel olarak tasarlanan araştırmada, veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Bu çalışma da amaç, yaşlı ve ulaşılması zor olan 1. ve 2. (40-65 yaş arası) nesil göçmenlerin bilgi birikimlerini kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarabilmektir. Ayrıca, Türkiye'ye göç eden Boşnak göçmenlerinin mutfak kültürünü derinlemesine incelemek ve Türk mutfağı ile etkileşimini ortaya koymaktır. Marmara bölgesi, Boşnak nüfusunun yoğun olduğu bir bölgedir. Bu sebeple daha önce bu bölgede böyle derinlemesine bir çalışmanın yapılmamış olması, çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca, özellikle Boşnak mutfak kültürü hakkında yapılan çalışmaların azlığı ve bölgenin birçok farklı etnik yapıyı içerisinde bulundurması sebebiyle de ileride yapılacak çalışmalar için önemli bir kaynak olacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Boşnak Mutfak Kültürü, Kültür, Göçmen, Bosna-Hersek, Gelenekler

## **ABSTRACT**

**Istanbul Kent University Postgraduate Education Institute**

**Culinary Culture and Table Traditions of Bosnia and Herzegovina Bosniak Immigrants**

**Istanbul Province Example of Pendik, Kartal and Bayrampaşa Districts**

**Elif RAMADANOĞLU**

**Master Thesis**

**Department of Gastronomy and Culinary Arts / Gastronomy and Culinary Arts**

**Supervisor: Asst. Prof. Dr. Ecem İNCE KARAÇEPER**

**June, 2023 –74**

Cuisine culture is one of the most important components of cultural heritage reflecting the geographical characteristics of societies throughout history. Due to its geographical location, the Balkans hosted numerous empires. As a result of hosting, the cuisine culture developed and increased by diversifying through interaction with various cultures. Bosniaks, who mostly live in Bosnia and Herzegovina, were long ruled by the Ottoman Empire. They were a society that continued their lives by migrating to various parts of Türkiye. As a result of these migrations, it was unavoidable that Bosnian and Turkish cuisine cultures would interact. The study was structured as qualitative research. The homogeneous sampling method, one of the purposive sampling methods, was used to determine the sample. The study group consists of 35 Bosnian migrants from the districts of Bayrampaşa, Kartal, and Pendik. In the qualitatively designed research, data were obtained through a semi-structured interview technique. This study aims to record the knowledge accumulation of first-generation migrants, who are elderly and difficult to reach, and second-generation migrants (40-65 years old), and to pass it on to future generations. It also aimed to elaborately examine the cuisine culture of Bosnian migrants to Türkiye and reveal the interaction of Bosnian cuisine culture with Turkish cuisine. The Bosnian population is densely concentrated in the Marmara region. For this reason, the fact that such a comprehensive study has not been conducted in this region shows the significance of this study. Furthermore, it is considered that it will be a significant resource for further studies, especially due to the scarcity of studies on Bosnian cuisine culture and the fact that the region contains many different ethnic groups.

**Keywords:** Bosnian Culinary Culture, Culture, Immigrant, Bosnia and Herzegovina, Traditions

## GİRİŞ

İnsanoğlunun var oluşundan günümüze kadar geçen sürede en temel ihtiyacı beslenmedir. Beslenme, başta sadece bir gereksinim olarak görülse de daha sonra insanlar arasında bağ kurma aracı haline gelmiştir. İnsanoğlu var oluş sürecinde göç ettiği ve yaşadığı yerin koşullarına göre beslenmiştir. İnsanların göç etmesinin nedenlerine bakıldığında, daha iyi koşullarda yaşama isteği, doğal afetler, savaşlar ve savaş sebebi ile gıda ürünleri ve barınma yerleri bulamama gibi birçok durumun ortaya çıktığı görülmektedir.

Yaşanılan göçlerin bir sonucu olarak toplumların yapıları ve mutfakları şekillenmeye başlamıştır. Yemeklerin yapılması, hazırlanması, saklanması, farklı besin kaynaklarının birlikte ve farklı şekilde pişirilerek kullanılması, sofraların kurulması ve insanların bir arada yemek yemeye başlamaları mutfak kültürlerinin gelişmesine katkıda bulunmuştur. Ayrıca, farklı kültürlerin birbirleri ile etkileşim içinde olup bağ kurmasına olanak sağlamıştır. Böylece toplumların kendilerine özgü mutfak kültürleri ve sofraya gelenekleri oluşmuştur.

Tarih boyunca Avrupa'da en fazla işgal altında olan devletler balkan devletleri olmuştur. Balkanlar kuzeyden ve doğudan gelen orduların saldırıları karşısında, birçok küçük devletin var olduğu bir coğrafyadır (Kader, 2019). Balkan coğrafyası, farklı kültür ve inançlara sahip Osmanlı, Roma ve Bizans gibi imparatorluklara ev sahipliği yapmıştır. Bu imparatorlukların egemenliği, bölgenin ekonomik, ticari, siyasi, sosyal ve kültürel açıdan gelişmesine, büyümesi ve değerinin artmasına katkı sağlamıştır. Balkan coğrafyası, stratejik rotalar barındırması ve verimli topraklara sahip olması nedeni ile Avrupa'da ki siyasi ve politik güçlerin dikkatini fazlasıyla çekmiştir (Jelavich, 2013). Tarihsel süreç incelendiğinde, Türk kültürü içerisinde çok fazla göç hareketine tanıklık edildiğine ve sonucunda kültürün geliştiği ve dönüştüğü sonucuna varılmaktadır. Mutfak kültürüne bakıldığında ise neredeyse en fazla Balkan kültürü ile etkileşim içine girildiği görülmektedir.

Medeniyetin beşiği olarak görülen Balkan ve Türkiye Coğrafyalarında birçok uygarlık doğarak, gelişerek ve sonucunda yok olarak tarih sahnesinden çekilmiştir. İnsanlığa evrensel kültür hakkında iz bırakan Balkan ve Türk uygarlıklarının kültürel mirası ise kalıcı bir şekilde günümüze kadar ulaşmıştır. Gerçekleşen göçler ile birlikte toplumların beraberlerinde getirdikleri kültür ve inançların kesiştiği noktada, yemek kültürünün yaşatılma çabası önemli bir etkidir. Balkan ve Türk mutfağının bugünkü konumda olmasında asırlık ortak bir geçmişe sahip olmaları ve etkileşimde bulunmaları tartışılmaz bir olgudur (Sancaktar, 2011).

Zaman içinde, göçler bağlamında tarihsel gelişmeler yaşanmaya devam etmiştir. Balkan savaşları sırasında Avusturya- Macaristan imparatorluğunun Bosna-Hersek'i işgal etmesiyle Türk topraklarına Balkanlar'dan bir çok göç dalgası yaşanmıştır (Özer vd., 2021). Göç eden Boşnak halkı dini inançlarını, mutfak kültürlerini, örf ve adetlerini de beraberinde getirmiştir. Türk topraklarına olan Balkan göçleri, 70'li yılların sonuna kadar devam etmiştir.

Bugün, Türkiye topraklarında yaşayan Boşnak halkı, geleneklerini ve kültürlerini yaşatmaya devam ettirmektedir. Türk topraklarında kendi gelenek ve göreneklerini sürdüren Boşnak göçmenleri Türk mutfağı ile kültürlerini birleştirerek Türk ve Balkan gastronomisine katkı sağlamayı sürdürmektedir. Bu çalışmada, yüzyıllar boyunca çeşitli nedenlerle ilişki halinde olan Balkan ve Türk kültürü arasındaki etkileşimlerin "Bosna- Hersek Mutfak Kültürü" özelinde değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda, Balkan mutfak kültürü, Bosna-Hersek tarihi, Bosna-Hersek mutfak kültürünün oluşumu ve gelişimi, Türk mutfağı ile etkileşimi ve günümüzde bu mutfak kültürünün devamlılık şekli incelenmiştir.

Ayrıca, çalışmada Bosna-Hersek ile Türkiye devletlerinin etkileşimleri ve bu durumun mutfak kültürüne yansımaları, etkileri ve bugünkü 1. ve 2. nesil Bosna-Hersek göçmenlerinin devam ettirdiği mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri ayrıntılı şekilde değerlendirilmiştir.

### **Araştırmanın Konusu**

Toplumların zaman içinde birbirleriyle olan etkileşimi mutfak kültürlerine yansımaktadır. Bu nedenle Balkan ve Türk toplumları arasında yaşanan göç ve coğrafi ilişki mutfak kültürlerine de yansımaktadır. Toplumlar arası mutfak kültürünün önemine değinmek için yapılan bu çalışmada da Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, yaşanan göçler sonrası Türk mutfak kültüründen nasıl etkilendiği ve günümüzde Boşnak mutfak kültürü geleneklerinin sürdürülebilir bir yapıya sahip olup olmadığı araştırmanın ana başlıklarını oluşturmaktadır. Bu kapsamda İstanbul ilinde Bosna-Hersek Boşnak göçmenlerinin yoğun olarak yaşadığı Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçeleri özelinde araştırma evreni belirlenmiştir.

### **Araştırmanın Problemi**

Günümüze kadar yapılmış olan birçok çalışmada Balkan mutfak kültürünün yaşanan göçler sebebiyle bazı değişimlere uğradığı ve Türk mutfak kültüründen etkilendiği ortaya

çıkmaktadır. Alan yazı incelemesi yapıldığında Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü ile alakalı yeterince çalışma bulunmadığı tespit edilmiştir. Bu konuda bilgi eksikliğinin olması mutfak kültürünün kaybolma riskiyle karşı karşıya olduğu gerçeğini göstermektedir. Türkiye’de Bosna-Hersek Boşnak göçmen sayısının yadsınamayacak kadar fazla olması, Boşnak mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılma çabası ve literatürde daha önce bu kapsamda bir çalışmanın yapılmamış olması sebebiyle bu araştırma ortaya konulmuştur.

### **Araştırmanın Amacı**

Toplumların mutfak kültürleri; göçler, coğrafi ve dini unsurlar, tarih ve etnik kökenler ile şekillenmektedir. Bu nedenle aynı topraklarda uzun süre birlikte yaşayan toplumlar birbirlerinden karşılıklı olarak etkilenmektedir. Bu sonuçlara göre; Türk ve Balkan devletlerinin mutfak kültürlerinin karşılıklı olarak birbirinden etkilenmesi örnek gösterilebilmektedir. Çalışma da Bosna-Hersek Boşnak göçmenlerinin mutfak kültürleri, mutfak yapıları, oluşumları, göç ile değişimleri incelenerek göçmenlerin günümüzde mutfaklarını nasıl yaşattıklarını veya yaşatamadıklarını ve bir sonraki nesillere aktarmak için ne gibi çalışmalar yapıldığı tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda, mutfak kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması için yapılan çalışmaların, araştırma soruları ile ilişkilendirilerek ölçülmesi hedeflenmiştir.

### **Araştırmanın Önemi**

Literatür incelemesi yapıldığında, Boşnak ve Türk mutfağı arasındaki kültürel ilişkiyi ve mutfak etkileşimini ele alan ele alan çalışmaların az olduğu görülmektedir. Sınırlılıkları belirlenen ve gelecek nesillere aktarılacak üzere yapılan ve Bosna-Hersek Boşnak göçmen mutfağını doğrudan inceleyen yeterli sayıda çalışmaya ulaşılamaması araştırmanın önemini ortaya koymuştur. Araştırma da literatürde bulunan eksikliği gidermek, Boşnak mutfak kültürünün önemine, içeriğine, özelliklerine ve Türk mutfağı ile bağlantısına değinilerek gelecek nesillere bilgi aktarımının sağlanması ve aynı zamanda yapılacak bir sonraki çalışmalara ışık tutması amaçlanmıştır.

## **Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları**

Bu alışmada, Türk ve Balkan mutfak kültürünün toplumsal etkileşimleri neticesinde meydana gelen ortak mutfak lezzetleri "Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı " zeline araştırılmıştır. Araştırmanın kapsamını, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürü oluşturmaktadır. Çalışmanın sınırlılığını Bosna-Hersek'in çeşitli vilayetlerinden göç eden İstanbul'un belirli ilçelerinde ikamet eden Bosna-Hersek Boşnak göçmenleri oluşturmaktadır. Söz konusu ilçeler, göçmenlerin yoğunlukta bulunduğu ve yaşadığı Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçeleridir.



# BÖLÜM 1: LİTERATÜR TARAMASI

## 1.1. Kültür

Kültür sözcüğü Latince “colere” den gelmektedir. Sözlükteki anlamı ekin, sipariş ve bakım demektir. Bireyin hayat biçimini etkileyen, tabiat haricinde kalan her şeyi kapsamaktadır. 17. Yüzyıldan itibaren kültür olgusu ‘doğa’ teriminin tersi olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bu yıllarda kültür, tabiatın verdiklerinin yanında insanoğlunun kendi isteği ve becerileri ile oluşturduklarına verilen ad olarak kullanılmaktadır (Kartarı, 2014).

Antropolog Edward Burnett Tylor kültür kavramına başka bir açıdan yaklaşarak kültür için “bir yaşam biçimidir” ifadesinde bulunmuştur. Kültür kavramının tanımını ise “bireyin toplumun bir üyesi olarak edindiği bilgiler, inançlar, ahlaki değerler, alışkanlıklar, sanatsal beceriler ve diğer yükümlülüklerdir” şeklinde yapmıştır (Briggs, 2007: 99).

Günümüzde kültür, bireyin öğrendiği deneyim, inanç, ahlak, örf, adet, ritüel, merasim ve değerleri içeren öğelerin toplamı olarak kabul edilmektedir (Alabacak, 2018).

İnsanoğlu aracılığıyla oluşturulmuş, atalarımızdan günümüze kadar gelmiş, yaşam şekline göre şekillenen kültürü Mahiroğulları (2005), bu kelimelerle belirtmektedir: “Kültür, "ulus" kavramını meydana getiren en mühim faktördür. Yaygın anlamıyla kültür; İnsanın var olduğu toplumda edindiği bilgi, sanat, ahlak, örf, adet, görenek, tüm beceri ve alışkanlıklar dahil olmak üzere atalardan miras kalan maddi ve manevi değerlerin toplamıdır (Bektarım, 2020). İnsanoğlunun sadece içinde bulunduğu kültüre değil, diğer toplulukların kültür yapılarına ilgi duyduğu ve bu nedenle kültürel etkileşim içinde olduğu bilinmektedir (Akkuş ve Güneş, 2016: 77).

## 1.2. Yemek

Evren, kabul edilen kurama göre 13 milyar yıl önce tekil noktasındaki ısı ve sıkışma sonucu oluşan patlama ile meydana gelmeye başlamıştır (Hawking ve Mlodinow, 2012: 58). Dünyanın ise, biçimlenmesinin 9 milyar yıl sürdüğü ve gezegenimizin bugünkü halini ise 4,6 milyar yıl önce aldığı kabul edilmektedir (Gloy, 2010: 60). Bugünkü insan türünün ilki olarak kabul edilen Homo Sapiens’in ise, arkeolojik kazılar ve bulgular sonucunda M.Ö 200.000 yılında Büyük Sahra çölünün alt kesimlerinde yaşadığı düşünülmektedir (Hawking ve Mlodinow, 2012: 21). Homo Sapiens’in tüm canlılar gibi hayatta kalmak için beslenmeye ihtiyaç duyduğu bilinmektedir. İlk çağlarda yaşamını sürdürmek için bulduğu her şeyi yediği

düşünülen insanoğlu, yaşadığı dönem boyunca gelişimini tamamlamış ve ardından toplama, avlama, ateş yakma ve yemek yapma gibi beceriler kazanmıştır. Gelişen bu durumun yüzlerce yıl devam ettiği düşünülmektedir (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014: 40).

Beslenme; vücuttaki besinlerin, besin değerlerini kaybetmeden sağlığa zararlı olmayacak şekilde yeterli miktarlarda kullanımı olarak tanımlanabilmektedir. Beslenme yaşayan bütün varlıkların hayatta kalabilmesi için en mühim olgudur ve yaşamı devam ettirebilmek için bir mecburiyettir (Alabacak, 2018). İnsanlar; büyümek, gelişmek, sağlıklı ve uzun süre yaşayabilmek için gerekli enerjilerini gıdalardan almaktadır. İnsanoğlu, var olduğu günden günümüze kadar olan süreçte farklı beslenme şekilleriyle beslenerek temel ihtiyaçlarını gidermiş ve bu ihtiyaç iç güdüsü ile ilerleme sağlamıştır. İlk insanların toplayıcılık, avcılık ve balıkçılık yaparak ihtiyaçlarını giderdikleri bilinmektedir. Bu süreçler, tarihi süreçte belirgin olmadığı için arkeolojik buluntularla desteklenmektedir (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014). Tarih öncesi çağlarda insanoğlu, çoğunlukla yaban hayvanların etlerini pişmemiş şekilde tüketerek hayatını sürdürmüştür (Alabacak, 2018). Günümüzde ise beslenme alışkanlıklarının, önceki nesillerden beri süre gelen tecrübelerden oluştuğu bilinmektedir. M.Ö 7.000'li yıllarda insanoğlu hayvanları ehlileştirmeye, bitkileri ise düzeltmeye ve iyileştirmeye başlamıştır. Yaşanan bu gelişmeler sonucunda insanların yerleşik hayata geçtikleri düşünülmektedir (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014: 37).

Zaman içerisinde, doğayı kontrol edemeyen insan, iklim koşullarına uyum sağlamak zorunda kalarak, kendi besinini üretmeye başlamıştır. Bu durum tarım topluluklarının doğmasına sebebiyet vermiştir. Bunun sonucunda ise, besin ticareti gelişmeye başlamıştır (Baysal, 2003: 9). Başka bir çalışmada ise, M.Ö 5.000 yılında tarım ve sulama sistemlerinin kullanılmaya başladığını bildirilmektedir. İnsanoğlu tarafından nehirler boyunca su taşımak için kanallar inşa edilmiş böylece verimli mahsul oluşumuna ve şehirleşmenin biçimlenmesine olanak sağlanmıştır (Alabacak, 2018).

Tarihi süreçler içinde keşifler oldukça, kültürler arası etkileşimin yaşandığı bilinmektedir. Gürsoy (2013) çalışmasında 16. Yüzyılı, Kristof Kolomb'un deniz aşırı ülkeleri keşfettiği, Orta Doğu ve Asya'da ki keşiflerin bulunduğu ürünlerin karşılaştırıldığı dönem olarak tanımlamaktadır. Amerika kıtasının keşfi ile bulunan ürünlerin patates, mısır, domates, kakao ve biber çeşitleri olduğu varsayılmaktadır. İtalya'da ki, Roma döneminden kalma yemek kültürünün ise yalnızca yüksek zümrelerin yemek masalarında sürdürüldüğü düşünülmektedir.

Fransız yemek kültürünün ise o dönem bilinirliği olmadığı kabul edilmektedir (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014: 40).

Zaman içerisinde, Venedik limanının stratejik konum haline gelmiş olması tek düzelik ve çeşitlilik açısından İtalya'ya getirilen ürünlerin artmasına neden olmuştur. O dönem baharat ticaretinin sahibi olan İtalya, uzun zaman diğer ülkeler üzerinde baskın bir rol üstlenmiştir (Alabacak, 2018). Fransız mutfak kültürünün bilinirliğinin ise, Fransa Veliht'ı II. Henry ile Medici hanedanından kraliçe Catherine'nin evlenmesi ve Kraliçe'nin Fransa sarayına yanında aşçıların da bulunduğu 50 kişilik ekibi getirmesiyle birlikte olmuştur (Gürsoy, 2014: 161). Medici hanedanından kraliçe Catherine'nin İtalya mutfak kültürünü Fransa saray mutfağı ile tanıştırması sonucu Fransız mutfağı birçok farklı yemek çeşidi ve tatlı türü ile tanışmıştır. Aynı zamanda Mantar, enginar, kavun, karpuz gibi sebze ve meyvelerin yemeklerde kullanımı ve tüketimi giderek artmıştır. Fransız mutfak kültürünü büyük oranda değiştiren İtalya mutfak kültürü, sadece yemeklerin içeriklerinde değil, tüketim şekli ve sofrada adabı ile de değişime uğratmıştır. Örneğin, o zamana kadar yemekleri elleri ile yiyen Fransız saray hanedanları, İtalyan kültürü ile olan etkileşim sonrası çatal bıçak kullanmaya başlamıştır. Sarayda gerçekleşen bu değişim ve gelenekler ancak bir asır sonra halk tarafından benimsenmiştir ve böylece Fransız mutfak kültürünün bilinirliği oluşmaya başlamıştır (Aksoy ve Hüner, 2016).

İnsanoğlu, gıdaların lezzetini arttırmak için farklı besin kaynaklarını birleştirerek çeşitli pişirme yöntemlerini kullanmıştır. Bunun yanı sıra lezzet ile kalmamış yiyeceklerden aldığı memnuniyeti yükseltmeye çabalamıştır. Toplumların örf ve adetleri ile pişirme teknikleri biçimlenerek gelişmeye başlamış ve böylece ülkelerin kendilerine has oluşturma ve pişirme türleri ortaya çıkmıştır. Yüzyıllardır kullanılan pişirme şekilleri ile besinleri daha yumuşak ve hazmı kolay olacak hale getirmek amaçlanmıştır. Kullanılan yöntemler sonucunda hastalığa neden olan mikroorganizma oranı düşürülmüş ve besinlerin çiğ tatları, kokuları önlenerek lezzetinin artması sağlanmıştır (Alabacak, 2018).

İnsanoğlu için beslenme biyolojik mecburiyet olarak görülmektedir. Enerji ihtiyacının giderilmesi için lazım olan besin ürünlerinin bulunması, karşılanması, tüketime uygun duruma getirilmesi gerekmektedir. Yemek yeme eylemi, tüketici tutumlarında yalnızca biyolojik olgu değil, kültürel bir olgu haline gelmektedir. Gıdaların üretimi, korunması ve kullanım şekilleri yiyecek ve beslenme konusunun kültür boyutunda değerlendirilmesini zorunlu hale getirmektedir (Beşirli, 2010: 159-160). Ayrıca, 21. Yüzyıl mutfakları dikkate alındığında, gıdaların bilime uygun şekilde hazırlanması, insan sağlığını koruyacak şekilde olması, sanatsal

özelliklerinin yüksek olması, maaliyetinin insanların ulaşabileceği oranda olması gibi özellikler nedeniyle yalnızca biyolojik açıdan bir tüketim olarak değerlendirilmemelidir (Baysal, 2003: 11-12).

### 1.3. Yemek ve Kültür İlişkisi

Her kültürde gıdaların nasıl tüketilebileceği, nasıl tüketilemeyeceği kurallar çerçevesinde belirlenmiştir. Bu nedenle gıdalara yalnızca beslenme açısından bakılmamalıdır. Örnek olarak domuz eti tüketmemek, belirli gıdaların birlikte tüketilmemesi (et ve süt ürünlerinin bir arada olması gibi) ve vejetaryenlik/veganlık gibi tüketim çeşitleri toplumlarda kültür açısından oldukça önem arz etmektedir (Beşirli, 2012; Beardsworth, Keil, 2002).

Tezcan'a (2000), göre yemek ve kültür birbirinden etkilenmekte, öğrenilebilmekte ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmemektedir. Kültür, ne yiyeceğimizin temel belirleyicilerinden biridir ve aynı zamanda yiyeceklerin bütünleyici parçalarından biridir. Toplumların yemek kültürü ile yaşam tarzı arasında benzer bir ilişki vardır. İnsanlar hem fizyolojik yapılarından hem de içinde yaşadıkları kültürün etkisinden dolayı gıdayı doğrudan kültür ile ilgili olarak algılamaktadır (Çetin, 2006: 108).

Beslenme ve mutfak olgusu tarih boyu farklı etaplardan geçerek değişim sürecine girmiş ve günümüzdeki son halini almıştır. Bu değişim sürecinin sonucunda yemek literatürüne ve kültürüne farklı konular ve kavramlar dahil olmuştur. Bu konulardan biri de gastronomi kavramıdır. Gastronomi, beslenme ile kültür arasındaki bağı araştıran bir bilim dalı, sanat dalı ve iyi beslenme alışkanlıkları olarak açıklanmaktadır. Gastronomi, sofrada lezzeti ve görsel zevki en üst düzeye çıkarmak amacıyla tüm tüketilebilir ürünlerin hijyenik olacak şekilde hazırlanması ve tüketilecek duruma getirilme sürecini kapsamaktadır (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015: 31). Gastronomi kelimesinin kavramsal anlamı incelendiğinde; insan gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir ve üretim-tüketim olmak üzere iki bölüm de incelenmektedir (Hatipoğlu, 2010).

Araştırmacıların birçoğu gastronominin çıkış noktasının 19. Yüzyıl Fransız Mutfağı olduğunu savunmaktadır. Fransız mutfak literatürüne 1835 yılında gastronomi, "iyi yemek sanatı" olarak dahil edilmiştir (Karim, 2006). Sicilyalı yazar Yunan Arcestratus'un M.Ö Akdeniz bölgesinin beslenme yapısı ile ilgili bilgiler verdiği "Gastronomia" adında bir çalışması bulunmaktadır. Yapılan bu çalışmada gastronomi terimi ilk kez kullanılmış ve turizm kavramıyla ilişkilendirilmiştir (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015: 31). Santich (2004) ise,

gastronomi kavramını tarihsel, kültürel ve çevre gibi bir takım izlenimlerle ilgili olarak nerede, ne zaman, neyin, ne şekilde nasıl ve hangi kombinasyonlarda yenilmesi, içilmesi gerektiği konusunda önerilerde bulunmak ve yol göstermek olarak betimlemiştir.

Yapılan araştırmalarda gastronomi kavramının, yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan temel bileşenler ile besinlerin saklanmasıyla pişirilmesine kadar olan bütün süreçleri kapsadığı belirtilmektedir. Ayrıca, Gastronomi tercih edilen veya tercih edilmeyen tatlar, tüketilen besinlerin miktarı ve türü, gıdaların sunumu ile ilgili örf ve adetler, masada kullanılan malzemeler, yiyecek ve içeceklerle ilişkin inançları kapsayan olgu olarak açıklanmaktadır (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

Gastronomi biliminin amacı, insanların olabildiğince en iyi şekilde beslenmesi olarak tanımlanmaktadır. Bu amaca erişebilmek için yiyecek arayan ve hazırlayan tüm insanlara rehber olarak ulaşılabileceği düşüncesi tartışılmaz bir olgudur (Üner, 2014: 16). Bu bağlamda, bir toplumun yemek kültürünü anlamak için o toplumda yaşanan tarihi evrimler, ilerlemeler, nüfus yoğunluğu ve o toplumun yaşadığı göçler araştırılmalıdır (İstanbul-Dinçer, Uğurlu ve Çakmak, 2015: 26). Sosyal Bilimler, mutfak kültürünün insanlar üzerindeki etkisini, her yöredeki kültürün oluşma sürecini, tüketim nedenlerini, restoranların tercih edilme nedenlerini, yerel yemek kültürünün gelişimini ve ekonomisini açıklama konusunda büyük fayda sağlamaktadır. (İstanbul-Dinçer, Uğurlu ve Çakmak, 2015: 21).

Mutfak faaliyetlerine bakıldığında mutfakta iki durum bulunmaktadır. İlk durum mutfakta hazırlanmış olan yiyeceklerdir, ikinci durum ise besinlerin üretimi, metalaştırılması, toplumsal sistemi yani çevresidir (Boudan, 2006, s:13). Bu iki durum yemek kültürünü oluşturmaktadır. Yemek kültürü, kalıntıların sadece fiziki şekilleri ile değil, bulunulan dönemin sosyal yaşamını ve kültürünü bilmekle açıklanmaktadır (Yıldız, 2015: 10). Mutfak kültürünün farklılık sebeplerinde ise; dini inanışlar, sosyal ve etnik farklılıklar, çevre, eğitim düzeyi, kültürel mirasın ağız tadıyla birleşimi gibi etkilerin olduğu düşünülmektedir (Sağır, 2012: 2676).

İnsanların eskiden vermiş oldukları kararları ve tercihlerini anlamak için antropolojik bakış açısı ile bakmak gerekmektedir. Antropoloji bakış açısının yapısalcı yaklaşımı, yemek kültürünün daha iyi anlaşılmasını sağlamaktadır. Yapısalcı düşüncenin kurucularından olan Levi-Strauss "Vahşiler (Yabaniler)" araştırmasında kültür ile yiyecek arasındaki bağı Çiğ-Pişmiş, Çiğ- Çürümüş, Dönüşmüş-Dönüşmemiş, Kültür- Doğa ve Ateşte Kızartma-Haşlama gibi ikili karşıtlık sistemi ile ifade etmektedir (Goody, 2013, s:31-34). Bu araştırmanın

temelinde özelliklerin zıtlığı yer almaktadır. Pişmiş yemek, çiğ yemeğin kültürel olarak dönüştürülmüş hali, çürük ise çiğ ve pişmiş olanın doğal dönüşmüş hali olarak açıklanmaktadır (Goody, 2013, s:35).

İşlevselcilik teorisinin önderlerinden Bronisław Malinowski, Franz Uri Boas, Margaret Mead, Ruth Benedict, Alfred Reginald Radcliffe-Brown, Melville J. Herskovits ve Richard Thurnwald gibi sosyal bilimciler temel gereksinimlerin bazı sosyal ve kültürel tutumları belirlediğini ve yaşama aktardığını savunmaktadır (Abdürrezzak, 2014).

Nasıl ki sosyal davranış kurallar çerçevesi, bireysel davranışı şekillendiriyorsa sosyal davranışın bütünlüğü de “toplumsal olan, kalıtsal olarak var olan ya da sonradan edinilmiş fikirlerin, görüşlerin içimizde gerçekleşmesi ve bu fikirlerin kişilerarası ilişkileri içeren çeşitli durumlara göre uygulanması” şeklinde tanımlanabilmektedir (Durkheim, 2014: 47). İşlevsel teori çerçevesinde, insan gereksinimlerine ve insan sosyalleşmesine eşlik eden kültürel olgular, kolektif alışkanlıklar özelliğine sahiptir. Bronisław Malinowski, yemeğin ihtiyaçları karşılamasının ötesinde toplumsal işlevlerine yer verirken mevki ve durum sembolleri, arkadaşlık kurma, hediyeler yoluyla paylaşma, sosyalleşme vasıtasıyla yemek ve aile egemenliği gibi işlevlere değinmiştir (Abdürrezzak, 2014; Tezcan, 2000).

Beslenme ve kültür arasındaki ilişkiyi yorumlayan diğer kişi ise İslam düşünürü İbn-i Haldun’dur. İbn-i Haldun beslenmeyi toprağın elverişliliğine ve iklimin uygunluğuna bağlamaktadır. Bu düşünceye göre oluşan durum sonucu ortaya bolluk ya da kuraklık çıkmaktadır. İbn-i Haldun insanları gıda ve beslenme açısından üç grupta incelemektedir (Beşirli, 2010: 160).

- 1.Kurak ve çorak arazilerde, yetersiz topraklarda yaşamını sürdüren insanlar
2. Bereketli ovalarda ve verimli topraklarda yaşayan insanlar
- 3.Şehirlerde ve kasabalarda yaşayan insanlar.

Birinci grupta yaşayan insanlar, iklim ve arazi nedeniyle verimsiz topraklardan kaynaklı az gıda için mücadele etmek zorundadır ve daha fazla çabalamaktadır. Bu gruptaki insanların derileri daha ışıltılı, vücut kıvrımları daha biçimli olmaktadır. Karakter yapıları olağan dışılıktan uzak, zihin yapıları daha açıktır. Bu topluluk üyeleri daha zinde, çevik ve daha hareketli halde olmaktadır. Bu duruma az yemek ve çok çalışmak sebep gösterilmektedir.

İkinci grupta yaşayan insanlar, yaşadıkları toprakların verimliliği dolayısıyla az çalışmakta ve yetecek kadar gıda ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Fazla miktarda tükettikleri

gıdalar vücutta lüzumsuz ve fazla yağın meydana gelmesini sağlamaktadır. Bu durum şişmanlamaya ve beceriksizliğe sebep olmaktadır. Bu grupta yaşayan insanların rengi daha soluk, donuk ve vücut hatları biçimsiz olmaktadır.

Üçüncü grupta yaşayan insanlar, ikinci gruptaki insanlar kadar bol ve çeşitli gıda bulabilmektedir. Bunları pişirerek, salamura ederek, kurutarak, tuzlayarak terbiye edilmiş hale getirerek, yumuşatarak sert yapısını ortadan kaldırmaktadırlar. Kırlarda yaşayan göçebelerin vücut yapısına karşı daha ince ve nazik vücut yapılarına sahiptirler (Beşirli, 2010:25-26).

Kırlarda yaşayan sert ve dayanıklı insanlara nazaran daha naif, ince ve nazik vücut yapılarına sahiptirler. Huy ve davranış bakımından ise şehir halkı insanının kibar ve zarif oluşunun bu sebepten dolayı olduğu düşünülmektedir. Kısaca bütün bu beden ve ruhi farkların sebebi beslenme ve gıda rejimindeki farklılıklar olarak gösterilmektedir. Bütün bu farklılıkların kaynağı beslenme ve gıda rejiminden kaynaklanmaktadır (Beşirli, 2010: 160-160).

Mutfak kültürü ve yeme alışkanlıklarını etkileyen bir diğer faktörün insanların yaşadıkları ve ait oldukları din olduğu ifade edilmektedir. Dinlerin, getirdiği kısıtlamalar, yasaklar veya öneriler toplumların yemeklerini ve kültür yapılarını etkilemektedir. Bu kısıtlamalar, yasaklar ve adetler şöyle aktarılmaktadır: (Alabacak, 2018).

- İslâmi tüketim alışkanlıkları: Domuz eti tüketilmesi, alkol ve kan içilmesi yasaktır. Oruç tutulan günlerde güneşin doğduğu zamandan battığı zamana kadar hiçbir gıda ürünü tüketilmemektedir.
- Yahudilik tüketim alışkanlıkları: Cumartesi günü gıda ürünlerinin hazırlığı yapılmamaktadır. Küçükbaş hayvanlar ve kanatlı pullu balıklar tüketilebilmektedir. Çift tırnaklı, geviş getiren hayvanların eti yenilebilmektedir.
- Hristiyan (Yunan Ortodoks) tüketim alışkanlıkları: Çarşamba günü ve Cuma günü oruç tutulması gereken gün olarak kabul edilmektedir.
- Hristiyan (Katolik) tüketim alışkanlıkları: Cuma günleri et ve et türleri tüketilmemektedir.
- Hinduizm tüketim alışkanlıkları: Hiçbir hayvan türü öldürülmemekte ve tüketilmemektedir. Gıdalarda kan ve süt birbirine karıştırılmamaktadır. Kan içilmemektedir.

Kültür manevi ve maddi öğelerden oluşan bir bütünü ifade etmektedir. Yiyecekler ise, kültürün vazgeçilmez unsuru olarak kabul edilmekte ve aynı zamanda her farklı kültürün

dayanağı olarak gösterilmektedir. Bu bağlamda toplumların tüketim alışkanlıklarındaki farklılıklar şu şekilde sıralanabilmektedir (Alabacak, 2018).

- Hazırlama ve pişirmeden dolayı kaynaklanan farklılıklar,
- Tüketilen besinlerin farklılığı,
- Yemek vakti ve zamanlarındaki farklılıklar,
- Yiyeceklerin hazırlanışı ve hazırlanış biçimlerindeki farklılıklar,
- Besinlerin lezzeti, şekli ve renginden dolayı kaynaklanan farklılıklar,
- Kullanılan malzemelerden kaynaklanan farklılıklar,
- Yemekler de tüketilen gıdaların çeşitli olmasından dolayı kaynaklanan farklılıklar,
- Servis şekillerinden oluşan farklılıklar,
- Gıdaların tüketimi ile ilgili inançlardan dolayı kaynaklanan farklılıkları,
- Hastalıklardan dolayı kaynaklanan tüketim farklılıkları,
- Damak zevkine uyan tatlar sebebi ile ortaya çıkan farklılıklar,
- Bebeklik dönemi tüketimde olan farklılıklar,
- Hamilelik ve emzirmeden dolayı ortaya çıkan beslenme farklılıklarıdır.

İnsanoğlunun yaşamını sağlıklı bir şekilde sürdürebilmesi için yeme-içme faaliyetlerini yerine getirmesi gerekmektedir. Bu durumu Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde açıkça görmek mümkündür. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre beş tür ihtiyaç vardır. En temel ihtiyaç fizyolojik ihtiyaçtır. İhtiyaçlar içeriği incelendiğinde fizyolojik ihtiyacın içeriğinde uyku ve yemek eylemlerinin en temel ihtiyaç olduğu görülmektedir (Umut, 2007: 233).

Yemeğin zorunlu ihtiyaç fonksiyonlarından farklı olarak sosyal fonksiyonları bulunmaktadır. Bu fonksiyonlar da kültür için yemeğin; dostluk, arkadaşlık sembolü, statü sembolü, bayramlar, şöenler ve eğlenmenin sembolü, ikram ederek paylaşma sembolü, aile birlik/beraberlik sembolü ve turizm yoluyla simgeleştirilen gıda sembolünü temsil ettiği ifade edilmektedir (Alabacak, 2018).

#### **1.4. Mutfak Kültürü**

Mutfak kelimesi Arap dilinde etin pişirildiği yer olan, matbah sözcüğünden türeyerek Türk diline geçmiştir (Tez, 2015). Gıdaların elde edilmesinden tüketilmesine kadar geçen sürede bütün gıda oluşum aşamaları, kültürün oluşmasını sağlayan önemli unsurlar olarak kabul

edilmektedir. Mutfak kültürü toplumlar arasında değişmekle birlikte toplumların günlük yaşamını ve yeme alışkanlıklarını ifade etmektedir. Yeme-içme kültürü, toplumların yaşam şeklini ve kültür yapısını meydana getirmektedir (Döner, 2019).

Fizyolojik olarak insanların hayatta kalması ve yaşamını sürdürebilmesi için yemek yemesi bir zorunluluktur. Beslenmenin geçmişine bakıldığında insanlık tarihinin başlangıç noktası olarak kabul edilmektedir. Yemek kültürünün toplumsal tarih ile iç içe olmasının sebebi ise, yemek tarihinin insanlık tarihinin başlangıcı olarak kabul edilmesidir. Toplumların tüketim biçimleri; coğrafya, kültür, tarih, ekonomik ve ekolojik yapıdan etkilenmektedir. Bir ülkenin coğrafi yapısı, iklim koşulları, kurduğu devletlerin yapı şekilleri, ticari bağları, siyasi olayları, etnik kökeni, dini inanışları, mutfağın gelişmesinde ve şekillenmesinde etkilidir (Karaca ve Altun, 2017). Kültürler arasındaki farklılığı gösteren en belirgin ve özgün ürün ise, yemektir (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005).

Yemek kültürü, tarihsel süreç içinde şekillenmekte ve etkileşimde bulunan her toplumdaki bir şeyler özümseyerek gelişmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin; 2015: 38;). Süreçlere bakıldığında yemek kültürünün yaşayarak ilerleyen bir olgu olduğu görülmektedir (Bektarım, 2020; Koz, 2009: 4).

Beslenme, insanoğlunun biyolojik ihtiyaçlarının yanı sıra sosyal ihtiyaçlarını giderdiği bir olgudur (Sormaz ve ark. 2007). Besin tüketiminin biyolojik olarak zorunluluk olduğu kabul edilirken, besinlerin tüketilme biçimlerinin ise sosyal açıdan, coğrafi açıdan, dini açıdan, ekonomik açıdan çeşitlilik gösterdiği ve siyasi faktörlerden de etkilenerek şekillendiği görülmektedir (Macit-Çifçibaşı, 2022). İnsanların ihtiyaçlarında ön planda olan beslenme sistemi, yemek kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Yemek kültürüne tarihsel bir süreç olarak bakıldığında; toplumsal gelenek ve görenekler, kültürel farklılıklar, satın alma gücü gibi etkenlere bağlı olarak çeşitli gelişim aşamalarından geçmiş olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca toplumların yaşadıkları alanı değiştirme ya da genişletme isteğinden dolayı farklı toplumlarla mücadelesi ve başka alanlara yapılan göçler de yemek kültürünün belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Göç kavramı, insanların sosyal, siyasal, ekonomik veya kültürel nedenlerle bir yerden başka bir yere taşınması ya da bulunduğu yeri terk etmesi olarak tanımlanmaktadır. Aynı zamanda göç, evrensel bir olgu olarak kabul edilmektedir. Ancak göç, fiziki olarak yer değiştirmeden çok daha geniş bir içeriğe sahiptir. Toplumların kurallarının, yaşam şekillerinin, inanç ve düşünce yapılarının değişmesine yol açmaktadır (Koçak ve Terzi, 2012). Göçün

nedenlerine bakıldığında, savaşlar, afetler, sosyo-ekonomik dengesizlik, yiyecek ve gıda temin edememek, dini ya da siyasi baskılar gibi itici nedenlerin yanında daha iyi gıda temini, eğitim, sağlık, daha yüksek ekonomik düzey veya özgürlük gibi çekici unsurlar bulunmaktadır.

Her topluluğun mutfak kültürü, tüketim alışkanlıklarına, kültürel ve zirai yapısına, tarihi geçmişine ve ekonomik yapısına göre oluşmaktadır (Erbil ve Yılmaz, 2018). Uygarlıkların ortaya çıkmasındaki ve şekillenmesindeki en önemli etkenlerden biri de mutfak kültürüdür (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Bir toplumun sosyal, siyasal ve kültürel yapısı, değerleri, örf ve adetleri, dini inançları, sosyal kuralları o toplumun beslenme biçiminin oluşmasında etkili olmaktadır (Ünsal, 2020). Gıda, sadece yaşamı sürdürmek için biyolojik bir gereklilik değil, aynı zamanda sosyal ilişkilerin analizinde önemli bir faktördür (Gürhan, 2017).

Coğrafya değiştiğinde, yiyecek biçimleri ve onunla ilişkili olan sosyo-kültürel yapıda değişmektedir. Coğrafi çevre, dini inanış biçimleri, kültürel geçmiş, toplumsal ve ırksal farklılıklar, eğitim düzeyi, kültürel mirasın ve yemek zevkinin bütünleşmesi, mutfak kültürünün gelişmesi ve şekillenmesi için oldukça önemlidir. Bu bütünleşme sayesinde tüm toplumlar zamanlarının bir bölümünü belirlenmiş törenler ve ritüel yiyeceklerle geçirmektedir. Yemek; sosyalleşme, dayanışma ve bütünleşme aracıdır. Ayrıca yemekler, eğlenceler, dostça diyaloglar, ağırlamalar, düğünler, nişan törenleri, bayramlar, dini törenler ve diğer sosyal olaylar gibi iletişim ağlarının oluşumunda etkilidir (Sağır, 2012).

İnsanoğlunun küçük yaşlardan itibaren edindiği yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları zaman içinde toplumda deneyim haline gelmektedir (Bucak ve Yiğit, 2019). Oluşan kültürü ileriki kuşaklara aktarmak, kültürlerin kendine özgü mutfaklarının ve alışkanlıklarının sürekliliğini sağlayabilmektedir. Bu nedenle yerel gıdayı desteklemek, yerel ürünleri ön planda tutmak ve bu ürünlere sahip çıkmak gerekmektedir (Öz ve Özkaya, 2018). Mutfak, kültürün şekillenmesinde önemli bir rol oynamakta ve kültürü medeniyete dönüştüren sürece katkı sağlamaktadır (Yılmaz, 2020).

### **1.5. Balkan Mutfak Kültürü**

Balkan sözcüğü aslında Türkçe kökenlidir. Ormanlık ve sarp sıradağlar anlamında kullanılmaktadır. İngiliz ve Avrupa literatüründe “Haimos” olarak bilinmektedir (Oruç, 2009, s. 50). Osmanlı devleti padişahları Balkan ülkelerine Rumeli Şahane, Rumeli, Avrupa-i Osmanî adlarını vermiş ve haberleşmelerde bu adları sarfetmiştir (Uğur, 2018, s. 10).

Balkanlar, VI. yüzyıldan itibaren topraklarına gelip yerleşen birçok Türk boyuna ev sahipliği yapmıştır. Asya'dan, Karadeniz'in kuzey kesiminden ve doğu kesiminden birçok Türk boyu buraya gelip yerleşmiştir. Türk boyları bölgeye geldikten sonra, birçoğu asimile olup yerin asıl sakinleri olan Trakya, Daçya ve Slav boyları ile birlikte yaşamıştır (İnancık, 2016, s. 15). Yaklaşık 550 yıl süren Osmanlı İmparatorluğunun Balkan hakimiyeti, 1354 yılında Orhan Bey'in oğlu Süleyman Bey idaresindeki Osmanlı askerlerinin Gelibolu'dan Balkanlar'ı işgal etmesiyle başlamıştır. 1354 yılında Balkanlar'ı işgal eden Osmanlı Devleti, neredeyse bir asır boyunca bölgede hakim güç haline gelmiş ve bölgeyi yönetmeye devam etmiştir (Sancaktar, 2011).

Osmanlı Devleti, Balkanlar sınırları içinde bulunan çeşitli mutfakları alıp, kendi damak zevkine benzeterak yeni yemek türleri oluşturmuştur (Gökçel, 2012). Örneğin bugün birçok Balkan ülkesinde Osmanlı-Türk mutfağı yemekleri bulunmaktadır. Bosna Hersek, Bulgaristan, Sırbistan, Yunanistan, Makedonya, Kosova ve Karadağ gibi ülkelerin restoran menülerinde kebab, pilav, dolma, çorba gibi Türkçe isimler yer almaktadır (Sancaktar, 2019). Türk yemek kültürünün birçok unsuru günümüzde Balkan ülkelerinde âdet haline gelerek benzerlik göstermektedir. Börek, dolma, baklava, ve kahve gibi bir çok yiyecek ve içecek Balkan geleneğinin bir parçası haline gelmiştir (Artun, 2007).

Balkan toprakları Türkler tarafından fethedilince, Türk halkının bir kısmı Balkan topraklarına yerleşmiştir. Bu nedenle, Balkan ülkelerinin yemek kültürü kaçınılmaz olarak Türk yemek kültüründen etkilenecek hızla asimile olmuştur. Aynı zamanda diğer kültürlerden de etkilenecek şekillenmiştir. Balkan topraklarına yerleşen Türkler, ağırlıklı olarak sığır ve keçi çobanlığı yaparak, kendilerine özgü et ve süt ürünleri üretip tüketerek, Türk yemek kültürüne özgü olan hayvansal ürünleri Balkan topraklarına yaymıştır (Arı, 2010).

16. yüzyılda özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde Balkanlar, İstanbul'un et ihtiyacının karşılanmasında önemli rol oynamaktadır. İstanbul'un et ihtiyacı o dönem ağırlıklı olarak Trakya ve Balkanlardan giderilmiştir (Pamuk, 2017). Böylece, Osmanlı Devleti'nin Balkan ülkeleri ile olan karşılıklı etkileşimi, yemek kültürlerinde gözle görülür gelişimler meydana getirmiştir (Varol ve Gök, 2022).

### **1.5.1. Boşnaklar**

Boşnaklar da gelenek olarak günde üç ana öğün ve iki ara öğün yemek yenilmektedir. İlk öğünleri olan kahvaltı, sabah erken saatlerde yapılmaktadır. Sabah öğününde kuru fasulye,

mısır ekmeği, peynir ve patates orbası gibi yemekler tüketimektedir. Őehirde yaşayan Bořnak aileleri ilk oğununu uzina adı verilen kuşluk vaktinde yapmaktadır. Bu oğünde ekmeğ, peynir, ajvar, bestil (reçel) ve kahve gibi kahvaltılık ürünler tüketimektedir. Öđle oğunünde etli lahana, etli sebze yemekleri, köfte, kuru fasulye ve çorba türleri tercih edilmektedir. Akřam oğünü ya da son ara ođün ise gün batımından hemen önce yapılmaktadır. Öđle yemeğinden veya ara oğünlerden kalan yemekler bu oğünde tüketimektedir (Alibabić, vd. 2012). Ayrıca, mutfak kültürüne oldukça dikkat eden Bořnaklar, toplu yemekler ve şenlikler düzenlemeyi oldukça severler. Yaptıkları bu şenliklere Teferi denmektedir (Saçılık, vd. 2018, s. 304).

Boşnaklar yıllar boyunca Türkler ile i içe ve uyum içerisinde yaşadıkları için yemeklerinde sıkça Türkçe isimlere rastlanmaktadır. Dolma, sarma, sogan dolma, Kadun-butui(kadımbudu köfte), ufte (Özder, 2012, s. 126), şkembe çorba(işkembe orbası), sehrija çorba(şehriye orbası), tarana(tarhana), evapi (cevapi-kebab), kadaif, halva, bungur, (bulgur pilavı), şişevap (şiş kebab), begova çorba (bey orbası) örnek olarak gösterilebilmektedir (İyiyol, 2010, s. 472). Boşnak mutfak kültürüne özgü en bilinen yemekler ise; Boşnak böreği (ıspanaklı, patatesli, peynirli, pırasalı, kabaklı), Boşnak mantısı (kıymalı ya da kuşbaşi etli), Pleskavitsa (yassı yuvarlak şekil verilmiş köfte), evapii/Cevapi (kaymak ile servis edilen köfte), Suho Meso (Kuru et), Potoplika, Dudove (Boşnak şekerpare/iKalburabastısı) ve Sokadır (yeşil balkan biberli ve kaymaklı turşu) (Hacımuto, 2019).

### **1.5.2. Arnavutluk**

Arnavutlar, konukları için büyük ve kalabalık masalar kurarak geleneksel yemek türlerinden pişirmektedir (Uğurlu, 2015, s. 52). Sabah kahvaltısında domates, salatalığın yanı sıra pirinç, sebze ve et yemekleri servis edilmektedir (Molla, 2019, s. 124). Gün ortası oğünü Arnavutlar için oldukça önemlidir ve sıklıkla et, sebze ve salatadan oluşan yemekler tercih edilmektedir. Deniz mahsulleri ise daha çok kıyı bölgelerinde tercih edilmektedir. Mutfakta en fazla tercih ettikleri ürünler; limon, sirke, domates, sarımsak, baharat eřitleri ve otlardır (maydanoz, nane, fesleğen) (Uğurlu, 2015, s. 54). Arnavut mutfak kültüründe ön plana çıkan ve bilinen yemeklere örnek olarak; Biftek, Gebaps, Gofte, Fergesë Tirana (biber, yumurta ve domatesli Tiran et yemeği) ve Kukurec (kokore) verilebilir. En çok tercih edilen yemekler ise şunlardır: Tavë kosi (yoğurt ve yumurta ile terbiye edilen kuzu eti ile yapılan yemek), Spea me gjize (bir çeşit lor peyniri, pirinç ile yapılan baharatlı dolma) ve Perime ne zgare (ızgarada pişirilmiş sebze)dir (Masotti, 2018). En bilinen tatlıları ise bakllavë (baklava), helva, mafisi (kızartılıp pudra şekeri ile servis edilen hamur tatlısı)dir (Molla, 2019, s. 125).

### 1.5.3. Bulgaristan

Bulgaristan, Avrupa kıtasında Romanya, Yugoslavya, Makedon Cumhuriyeti, Türkiye ve Yunanistan ile sınır komşusudur. Günümüz Bulgaristan mutfağı, Osmanlı, Yunan ve Akdeniz mutfak kültürleri ile oldukça benzemektedir. Bulgar mutfak kültüründe yer alan yiyecekler mevsime göre farklılık gösterebilmektedir. Örneğin kışın domuz eti ve nadenitsi (sosis) gibi hayvansal ürünler, bahar ve yaz aylarında kuzu eti, tavuk eti ve sebze gibi hafif yemekler tüketilmektedir. Kış mevsimi Bulgaristan iç sınırlarında oldukça yoğun ve soğuk geçmektedir. Bu nedenle toplum için sebze ve bakliyat stoklamak oldukça önemlidir. Kuru fasulye, mercimek, bezelye vb. baklagiller ile diğer ürünler çoğunlukla haşlanarak pişirilmekte ve bu mutfak kültürünün temelinde bulunmaktadır. Bulgarlar yiyeceklerinde baharat olarak sıklıkla sarımsak, karabiber, kurutulmuş taze otlar, defneyaprağı ve kırmızıbiber kullanmaktadır (Uğurlu, 2015, s. 48). Bulgaristan mutfak kültürünün ana lezzetlerine örnek olarak ise; Şkembe chorba (işkembe çorbası), Shopska salata (yöresel siren peyniri ile servis edilen geleneksel çoban salatası), banitsa veya baničhka (baklava hamurundan yapılan yoğurtlu, yumurtalı harç ile hazırlanan peynirli böreği), musakka (patates ve kıymadan yapılan yoğurtlu yemek), byurek peppers (biber dolması), içeceklerine ise, ayran ve rakija gösterilebilmektedir (Stoyanova, 2019).

### 1.5.4. Hırvatistan

Hırvatistan mutfak kültürü, tarihsel olaylardan, çeşitli Avrupa kültür ve geleneklerinden ve bu kültürlerin geçmiş izlerinden oluşan farklılıklardan oldukça etkilenmiştir. Ülkenin mutfak temelini Slav kökenli, Yunan, Roma ve İliya etkileri taşıyan Adriyatik mutfağı, daha yakın zamanda İtalyan ve Fransız mutfağı daha sonra Macaristan, Viyana ve Türk mutfağı oluşturmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2020; Ratkajec'ten aktaran Batinić, 2017). Mutfak kültürünün başlıca ayrıcalığı oldukça gıda çeşitliliğinin bulunmasıdır. Hırvatistan, her biri kendi ürün ve tat çeşitliliğine sahip dört bölgeye sahiptir. Adriyatik kıyısında, ülkenin güneyi ve batısında kullanılan besinler genellikle hafif tatlar ve deniz ürünleridir. Kalamar, balık ve ahtapot bu kesimde yaygın olarak tüketilmektedir. Bölgede ek olarak baklagiller, yabancı yeşillikler, kuşkonmaz fazlasıyla bulunmakta ve tüketilmektedir. Zeytinyağı yöresel yemek kültüründe en çok sevilen lezzetlerden biridir. Koyun eti genellikle yağsız et olarak kullanılırken, dana eti mutfak kültüründe az da olsa tüketilmektedir. Kuzu eti, dana eti, domuz eti ve av eti tüketilmesi tercih edilen kırmızı etlerdir. Et haşlama, ızgara, kızartma veya tütüleme yöntemi ile fasulye, pancar, lahana gibi ürünlerle servis edilmektedir. Aslında birçok

Balkan mutfağı gibi Hırvat mutfağı da Osmanlı mutfak kültüründen karşılıklı mübadele yoluyla etkilenmiştir. Osmanlı mutfak kültüründen etkilenerek balık çorbaları, kurutulmuş balık ve yahnilerin yanı sıra pilav ve sebze gibi garnitürler de mutfakta tercih edilmiş ve kullanılmıştır. (Klemenčić, vd., 2019; Barbieri, 2015, s. 6-10). Hırvatistan mutfak kültürünün tipik yemek türleri arasında; peka-cripnja (ahtapot ve patatesli yemek), crni rizote (siyah risotto), bakalar (bir tür kurutulmuş morina ve patates yemeği), fuži (genellikle beyaz yer mantarıyla servis edilen bir makarna türü), punjene paprike (püre ile servis edilen biber dolması) yer almaktadır (Begonja, 2019).

### **1.5.5. Sırbistan**

Sırp halkına bakıldığında, Osmanlı yemek kültürüne benzer bir şekilde iki ana öğün beslenme alışkanlığına sahip bir toplum olduğu görülmektedir (Baltic, vd., 2018, s. 54-57). Sırbistan'ın Osmanlı İmparatorluğu tarafından fethi, Sırp yemek kültüründe bugün hala görülebilen birçok tarifi oluşmasına neden olmuştur. Dolmalar, pilav çeşitleri, hamur işleri, reçel çeşitleri, börek çeşitleri, baklava ve şerbet çeşitleri, kahve vb. ürünler Müslümanlar ve Hristiyanlar tarafından yapıp, yenilen yemekler arasındadır. Ayrıca, günümüzde Sırbistan yemek kültüründe de Türkçe isimlere rastlanmak mümkündür. Örnek olarak; kafa (kahve), rakije (rakı), kajmak (kaymak), sarma ve juvka (yufka) gösterilebilmektedir (Marinković, 2012, s. 49-51).

Sırbistan yemek kültüründe et tüketimi önemli bir yere sahiptir. Et tüketim kaynaklarının, keçi, domuz, tavşan, ördek, geyik, kaz ve güvercinler olduğu bilinmektedir. Deniz ürünleri tüketimi kaynakları arasında balık türleri, ahtapot, yengeç ve deniz tarağı bulunmaktadır. Ekmek yapımında ise buğday, arpa, yulaf, darı vb. tahıl gruplarından faydalanılmaktadır. Meyve sebze türleri olarak kabak, sarımsak, soğan, turp; bakliyat tüketimi olarak mercimek, fasulye, bezelye, pirinç tercih edilmektedir. Sırp mutfak kültüründe en bilinen yemeklere örnek olarak; Sarma (kıyma ve pirinç ile doldurulmuş lahanadan yapılan dolma çeşidi), karadjordjeva šnicla (Kaymak ile doldurulmuş ve panelenerek kızartılmış bir çeşit dana eti veya domuz bifteği), prebranac (kıymalı kuru fasulye benzeri yemek çeşidi), Čevapi (Köfte çeşidi), pljeskavića (kaymak, biber ile servis edilen yassı köfte), riblja čorba (acılı balık çorbası), duveč (güveç) ve mućkalica (ızgarada pişirilen etler ile yapılan biber ve domates sosu ile servis edilen güveç) gösterilmektedir (Bills, 2018).

### 1.5.6. Karadağ

Karadağ ise, yaklaşık 650.000 nüfusa sahip Balkan Yarımadası'nda bulunan küçük bir ülkedir. Tarihsel süreci incelendiğinde tarih boyunca Sırbistan ile kardeş ülke olarak kabul edildiği görülmektedir. Tek farkları tarih boyunca farklı hükümdarlar tarafından yönetilmiş olmalarıdır. Karadağ, 21 Mayıs 2006 tarihinde Sırbistan ile 88 yıllık beraberliğinin sonuna gelerek referandum sonucu oy çoğunluğu ile bağımsızlığını ilan etmiştir. Böylece tarihte çoğu zaman olduğu gibi Balkanlar'ın haritası değişmiştir (Krlıç ve Ürer, 2007).

Karadağ halkı kahvaltıda peynir, ekme ve çeşitli hamur işleri tüketmektedir. En dikkat ettikleri öğün ise öğle öğünüdür. Öğle yemeğini çorba, süt ürünleri, ekme ve ana yemek oluşturmaktadır. Akşam yemekleri genellikle ailece yenmektedir. Akşam yemeği çoğunlukla hafiftir. Patates, peynir ve rosto etten oluşmaktadır (Republic of Montenegro, 2019; Varol ve Gök, 2022). Karadağ halkı yemek sonrası tatlı olarak marmelat, kek, baklava ve tart benzeri yiyecekler tüketmektedir (Vujačić vd. 2017, s. 43-44). Başlıca bilinen yemeklerine örnek olarak; ruštule (uzun, kalın yağda kızartılmış makarna benzeri tatlı), gradele (ızgara balık), castradina (tütsülenmiş koyun eti) (Kovačević ve Vujačić, 2016, s. 100), njegusi proscuitto (kurutulmuş, incecik dilimlenmiş ve yöresel peynir ile sunulan bütün domuz eti), buzara (şarapta kızartılmış kabuklu deniz ürünleri), çevapi (ızgara köfte) ispod saca (patates, soğan, domates ve kırmızı biber ile toprak kapta pişen et yemeği) gösterilmektedir (Pavlovic, 2019).

### 1.5.7. Yunanistan

Dünya mutfaklarının kökeni araştırıldığında yemek kültürlerinin Mezopotamya mutfağı ile başladığı bilinmektedir. Mezopotamya kültüründen etkilenen mutfak yapılarının gelişerek günümüze kadar geldiği görülmektedir. Yunan mutfağı ise, Mezopotamya mutfağının Anadolu kolunda doğmuştur. Gelişerek günümüze kadar ulaşmıştır. Bu gelişim süreci beraberinde Yunanistan Mısır mutfak kültüründen etkilenerek, Roma mutfağını etkilemiştir. Yunan mutfağı, 24 yüzyıl öncesine kadar uzanan, dünyanın en eski mutfaklarından biridir. Akdeniz sebze çeşitlerinin, otların ve zeytinyağının sıklıkla kullanıldığı bir mutfaktır (Hatipoğlu, 2013). Mutfak kültürünün kökeni Helenistik ve Bizans dönemine kadar uzanmaktadır. Bu nedenle Roma, Osmanlı ve Pers yemek kültürleriyle benzerlik taşımaktadır. Günümüzde Türkçe, Farsça ve Arapça kökenli birçok Yunan mutfağı yemeği bulunmaktadır (Weichselbaum vd., 2005). Yunan halkının denize yakın kesimlerde yaşaması ve her türlü balığı yakalayabilmesi sebebiyle öğünlerinde ve özel günlerinde sıkça balık tüketmeyi tercih ettiği bilinmektedir (Ekinci, 2021;

Livius, 1999). Arpa ve buğday gibi bakliyatlar Yunan mutfağında zengin kesimin ve fakir halkın sıklıkla tüketmeyi tercih ettiği önemli yiyeceklerdendir (Uç, 2021).

Günümüz Yunanistan yemek kültüründe, Türk mutfağına benzer şekilde güveç ve çorba gibi yemeklere rastlamak mümkündür. Zeytinyağı üretimi, Yunanistan bölgesinde sıklıkla gerçekleştiği için zeytinyağı yemek pişirmede çokça kullanılmaktadır. Öğle yemeğinde genellikle masaya ekme konmaktadır. Gelenek olarak masaya ekme koymak hem yurtiçinde hem de yurtdışında değişmeden devam etmektedir (Varol ve Gök, 2022). Yemek pişirmede alkol ve domuz ürünleri kullanılmaktadır. Yunanistan'ın yemek kültüründe; feta (peynir), avgalemona (limon ve yumurta terbiyeli tavuk çorbası), zeytinyağlı dolma çeşitleri, baklava, musakka, tarama salatası (sazan balığı yumurtası ile yapılan meze çeşidi), spanakopita (Ispanaklı börek) örnek olarak gösterilmektedir. Yunanistan yemek kültürünün, Türk kültürü ile uzun süre etkileşim halinde bulunması nedeni ile yemek türlerinde hem tat, hem yapı ve hem de tarif isimleri açısından Türk mutfağı ile pek çok benzerlik bulunmaktadır (Varol ve Gök, 2022; Tayfur ve Nezir, 1999, s.128).

#### **1.5.8. Romanya**

Romanya mutfak kültürünün oluşması ve gelişmesi açısından başta Osmanlı Devleti'nin mutfak kültürü olmak üzere diğer Balkan ülkelerinin mutfak kültürleri de oldukça büyük öneme sahiptir (Gökçel, 2014). Romanya mutfağı, etkileşimde bulunduğu farklı kültürlerin birleşiminden oluşan sentez bir mutfak kültürüdür. Günümüzde özgün yapısını korumaktadır. Sığır eti ve domuz eti Romanya mutfağında en yaygın kullanılan et çeşitleridir. Başta Türkiye olmak üzere Almanya, Avusturya, Macaristan, Yunanistan ve Orta-Doğu Avrupa devletlerinin mutfak kültürlerinden etkilenmiştir (Ekinci, 2021). Romanya yemek kültürü, Türk yemek kültürü ile yakın nitelikler taşımaktadır. Türkçe isim örneklerine genellikle yemek adlarında rastlamak mümkündür. Türkçe örnekler arasında Sarmale (lahana sarması), musace (Musakka), ciorba (çorba), imamabaildi (imambayıldı), caimac (kaymak) ve peltea (pelte) gösterilmektedir. Mutfakta kullanılan bazı pişirme kaplarının da isimlerinde benzerlik görülmektedir. Tingirea (tencere), capac (kapak), tipsie (tepsi) ve lighean (leğen) bunlar arasında yer alan birkaç eşyaya örnektir (Varol ve Gök, 2022). Romanya yemek kültüründe, Türk mutfağına benzer olarak yemeklerin yanında garnitür olarak turşu kullanımı oldukça yaygındır. İçki kültürü olarak yemeklerde eşlikçi olarak alkollü ve alkolsüz içeceklerde tüketilmektedir. Alkollü içkilere Tuica, Uza, Mastika örnek olarak gösterilebilmektedir (Varol ve Gök, 2022). Romanya mutfağının en ünlü yemekleri; Romen köftesi (unsuz, karbonat ve soda eklenerek ve közde

pişen köfte çeşidi), kozanak (İçine Türk lokumu, kuru üzüm ve ceviz eklenerek pişirilen ekmek çeşidi), mici (sucuktan yapılan köfte çeşidi), ciorbă de burtă (işkembe çorbası), jumări (kızartılmış domuz eti) ve papanaşi (krema ve reçel ile servis edilen kızartılmış çörek benzeri hamur işi) ) farklı birer örnek olarak ifade edilmektedir (Serban, 2019).

### **1.5.9. Makedonya**

Makedonya yemek kültürü Balkanlar, Türk, İtalya, Almanya, Hırvatistan ve Ortadoğu mutfak kültürlerinin bir birleşimidir. Ilıman iklim koşullarına sahip olması nedeniyle Makedonya, yemek kültüründe çok çeşitli tarım ürünleri barındırmaktadır. Süt ve süt ürünleri, yerel içecekleri ve şarapları ile ün kazanan ülkelerden biridir. Şarap kültürlerinin Roma İmparatorluğu'na kadar dayanması başta olmak üzere, iklim şartları ve çağdaş şarapçılık uygulamaları nedeniyle Makedon şarapları benzersiz lezzetlere hakimdir (Uğurlu, 2015, s. 51). Makedon yemek kültürü incelendiğinde, yiyecek-içecek isimlerinde bulunan Türkçe isim benzerlikleri ve tariflerdeki benzerliklerden ötürü Türk mutfağı ile etkileşim içinde buldukları anlaşılmaktadır. İki ülke arasındaki benzer isimdeki yiyecek ve içeceklerin; Kadaif, lokum, burek, baklava, musaka, popara (papara), sarma, chorba, turli tava (türülü), kachamak ve rakija olduğu görülmektedir (Nureski, 2016, s. 377; Uğurlu, 2015, s. 52). Makedonya halkı normalde yemekleri ile birlikte içki tüketmezler fakat sağlıklarına dikkat etmek için, rakı gibi sert alkollü içeceklerin yanında salata tüketmeyi tercih ederler. Başlangıç öğünü olarak sabah yedikleri kahvaltıya Pojadok, sabah ve öğle arası yedikleri öğüne Rucek, öğleden sonra ile akşam yedikleri öğüne Vecera denmektedir. Kahvaltı ve öğle yemekleri hafiftir, akşam öğünleri ise doyurucudur. Bilinen ünlü yerel yemeklerine örnek olarak; Tavče-Gravče (toprak kapta pişirilen kuru fasulye), Taratur (yoğurt yada kefir, ceviz, salatalık ve dereotundan yapılan soğuk tüketilen çorba), Pindzur (domates, patlıcan ve biberden oluşan sos), Musakka (patates yada patlıcan ile yapılan beşamel soslu kıymalı yemek), Sarma (lahana sarması) ile Palačinki/ Palačinke (krep) gösterilmektedir (Uğurlu, 2015, s. 52).

### **1.5.10. Kosova Cumhuriyeti**

Kosova yemek kültüründe, Türk yemek kültürüne çok benzeyen hamur işleri ve et yemekleri sıklıkla yer almaktadır. Bazı Kosova yiyecek adları Türk yemeklerine benzemektedir. Bunlara örnek olarak; kapuska, börek, biryan, mucver, musaka, sutlijaš, ekmek, tave, jogurt , kajmak ve kadaif verilmektedir (Çelik, 2019, s. 283). Un ve süt ürünlerinden yapılan yemekler klasik Kosova mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Tava ekmeği,

bilhassa Ramazan ayı içinde Kosova'da en yaygın tüketilen ekmek türüdür. Ekmek sıklıkla kahvaltıda sosis ve yumurta ile yenmektedir. İnek sütünden yapılan ürünler; sharri peynir, taze peynir, keçi peyniri, ayran, yoğurt, krema gibi ürünlerden oluşmaktadır. Kosova halkı ana yemeklerinde genellikle kebab, biber dolma, Kosova sosisi, lahana dolması, tave gore (kuzu eti ile yapılan yemek çeşidi) ve biryan tüketmektedir. Salatalık, domates ve lahana gibi sebzeler genellikle salamura edilerek kullanılmaktadır (Uğurlu, 2015, s. 54-56). Kosova'da öğün vakti Osmanlı geleneğinde olduğu gibi ikiye ayrılmıştır. İlk öğün, günün sabah ile öğle vakti arasında yapılan ana yemeği olarak adlandırılan öğündür. Bu yemek oldukça doyurucudur. Yemek yiyenleri akşam yemeğine kadar tok tutma özelliğine sahiptir. Öğün için belirli bir saat yoktur, ancak sıklıkla öğlene en geç iki saat kala yenmektedir. Akşam öğünü ise sıklıkla güneş batımından önce yenilmektedir. Yemeklerden sonra içecek ve tatlı ikramı gelenek haline gelmiştir. Türk kahvesi ve süt bazlı kahveler genellikle öğün aralarında içilmektedir. Kahvenin yanı sıra sodalı su ve maden suyu da içilmektedir. Misafirlere, geldiği zaman souk denilen soğuk içeceklerin (boza, şerbetli ve gazlı içecekler vs.) ikram edilmesi de bir gelenektir (Çelik, 2019, s. 283). En meşhur Kosova yemekleri arasında Tespishte (şerbetli revani), Llokuma (lokmalar, mekikler), flija (krem peynir sürülerek sunulan saçta pişirilen börek çeşidi), Hojvar (biber, domates, soğan ve sarımsaktan oluşan sos), kos (keçi sütünden yapılan yoğurt), leqenik (ıspanaklı ve peynirli olarak mısır unundan yapılan ekmek) ön plana çıkmaktadır (Reusen, 2019; Doggen ve Schmitz, 2017).

## **BÖLÜM 2: BOSNA HERSEK**

### **2.1. Bosna Hersek Tarihi**

Bosna-Hersek, Avrupa kıtasının güneybatısında, Balkan Yarımadası'nın kuzeybatısında yer almaktadır. Ülke Kuzey ve Batı bölgelerinde Hırvatistan, Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde ise Karadağ ve Sırbistan ülkeleri ile çevrilidir. 51.209 km<sup>2</sup> yüz ölçümüne sahip ülke tarihsel, dini, etnik ve kültürel açıdan zengin bir mirasa sahiptir. Devletin adı iki bölgenin adlarından türemiştir (Dedeić-Kırbaç, 2013). Bosna, adını Hırvatistan ile ülke sınırını oluşturan eski zamanlarda 'Bosante' olarak bilinen Sava nehrinin bir kolu olan Bosna Nehri'nden almaktadır. Hersek adını ise, orta çağda kurulan ve Bosna'nın güney bölgesini oluşturan "Hersek" (Hercegovina) Boşnak düklüğünden almaktadır (Kodal, 2018).

Bosna-Hersek ve Osmanlı arasındaki etkileşim ilk olarak Osmanlı'nın Bosna-Hersek'i fethetmesinden yüz yıl önce, Türklerin 1363 yılında Filibe ve Edirne'yi hakimiyetleri altına almasıyla başlamıştır. Osmanlı İmparatorluğunun Venedik ve Macaristan ile olan ilişkileri açısından stratejik önem taşıyan Bosna-Hersek, 1387-1483 yılları arasında fethedilerek Osmanlı'nın hakimiyetine geçmiştir (Başagiç, 2015). Bölge de yaşanan bir takım iç karışıklıklar ve ayaklanmalar sonucunda Bosna-Hersek 7 Ekim 1908 yılında Avusturya-Macaristan İmparatorluğunun egemenliği altına girmiştir (Kodal, 2018).

Birinci Dünya Savaşı (1914-1918) sonrasında Boşnak halkı Sırp, Sloven ve Hırvat halkları ile birleşerek 1 Aralık 1918 yılında Yugoslavya Krallığını kurmuştur. Bosna-Hersek devleti, II. Dünya savaşının sonuna kadar ayakta kalacak olan Yugoslavya Krallığının içerisinde yer almıştır. 29 Kasım 1945 yılında, Yugoslavya Krallığı resmi olarak kaldırılarak yerine Josip Broz Tito önderliğinde Sosyalist Yugoslavya Federal Halk Cumhuriyeti kurulmuştur (Bora, 2018). Yeni Yugoslavya Cumhuriyeti Slav halklarından Bosna-Hersek, Slovenya, Sırbistan, Karadağ, Makedonya, Hırvatistan'ın da dahil olduğu 6 devletin birleşiminden oluşmuştur (Kodal, 2018).

Yugoslav rejimine karşı gerçekleşen teşkilatlı ilk direniş, Kosova halkı tarafından 27 Kasım 1968 yılında başlatılmıştır. Kosova ayaklanması ile başlayan olaylar ve Bosna Hersek'te "İslam Cumhuriyeti" kurma çabaları, ülke içindeki karışıklıkları giderek arttırmıştır. Ayrıca, Sırbistan'da Kosova ve Voyvodina bölgelerine özerklik veren 1974 anayasa değişiklikleri ile birlikte Josip Broz Tito'nun dış politika bağımsızlığı dışında altı cumhuriyeti kendi yönetimlerine bırakması, Yugoslavya Sosyalist Federe Cumhuriyetinin dağılma sürecini

başlatmıştır. Josip Broz Tito'nun 4 Mayıs 1980 yılında ölmesi Yugoslavya devletinin dağılma sürecini hızlandırmıştır (Kodal, 2014). Josip Broz Tito'nun ölümü ile yerine Slobodan Milošević geçmiştir. Milošević, Yugoslavya'ya komünizm ve Sırp ortodoks ırkçılığına dayalı devlet sistemini getirmek istemiştir (Dedeić-Kırbaç, 2013; Bojic 2001).

Dönemin yazar ve Boşnak siyasetçisi olan Alija Izetbegović, 1990 yılında Demokratik Eylem Partisi (Stranka demokratske akcije, SDA)'ni kurmuş ve Yugoslavya genel seçimlerine katılmıştır. 5 Aralık 1990 yılında Bosna'da parlamento seçimlerini kazanarak ülkenin ilk Müslüman Boşnak Cumhurbaşkanı olmuştur (Dedeić-Kırbaç, 2013). Parlamento seçimini kaybeden Bosna Sırpı, 9 Ocak 1992 tarihinde Radovan Karadžić liderliğinde kendi parlamentolarını kurarak "Bosna Sırp Cumhuriyeti" adı altında özerkliklerini ilan etmiştir. Fakat, Sırpların bu girişimi yasa dışı olduğu kabul edilerek, Müslüman Boşnak ve Hırvat milletvekillerinin katılımı ile Bosna-Hersek devletinin Yugoslavya'dan ayrılarak bağımsız olması için referanduma gidilme kararı verilmiştir. Yapılan referandum sonucunda halkın %99'unun Bosna-Hersek'in bağımsızlığı için evet oyunu kullandığı belirlenmiştir. Referandumu kabul etmeyen Sırp Ordusu 1 Mart 1992 tarihinde Saraybosna'da Bosna Savaşını başlatmıştır. Savaş, kısa sürede Saraybosna'nın tamamına ve Bosna'nın kuzeydoğu bölgesine yayılmıştır. Ülke, Sırp ve Müslüman bölgeler olarak ikiye ayrılmıştır. Bu gelişmeler sonucunda ülke de parlamento feshedilerek savaş hali ilan edilmiştir. Cumhurbaşkanı Alija Izetbegović bu durumda, tam yetkiyi eline alarak, 20 Mayıs 1993 tarihinde Birinci Düzenli Ordu'yu oluşturarak resmi olarak savaşa dahil olmuştur. Bosna'nın doğu bölgesinde Vişegrad, Gorazde, Foča, Zvornik ve Srebrenica dahil olmak üzere **bir çok** şehirde Müslüman Boşnaklar katledilmiştir. 1995 yılına kadar devam eden bu savaşta katliamlar ve soykırımlar sonucu 350 binden fazla insan ölmüş, 65 binden fazla kadın ise tecavüze uğramıştır. Tarihi kalıntılar, camiler, köprüler vb. birçok şeyin yok edilmesi sonucunda yüzbinlerce insan yer değiştirmek zorunda kalarak göç etmeye zorlanmıştır (Dedeić-Kırbaç, 2013; Durakovic, 1998). Savaş, 14 Aralık 1995 yılında ABD kuvvetleri tarafından imzalatılan Dayton Anlaşması ile sona ermiştir. Savaş sonucunda 350 binden fazla insan hayatını kaybederken, bir milyondan fazla insan mülteci olmuştur. Anlaşma sonucunda, Bosna Hersek topraklarının % 51'i Müslüman Boşnaklar ile Hristiyan Hırvatlara, %49'u ise Sırpılara verilmiştir. Ülkenin yönetimi ise bu üç etnik grup arasında bölünmüştür.

## 2.2. Bosna-Hersek Boşnaklarının Türkiye'ye Göçleri

Yugoslavya'nın yönetimini elinde tutan Osmanlı Devleti, I. Dünya Savaşı'ndan sonra uğradığı yenilgi sonucu Balkanlar'dan çekilmek zorunda kalmıştır. Başta Bosnalılar olmak üzere birçok Balkan göçmeni Anadolu'ya göç etmek zorunda kalmıştır. Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra Anadolu'ya göç eden Boşnakların, günümüzde Türkiye sınırları içinde yaşayan Boşnakların ilk nesli olduğu söylenmektedir (Özer vd., 2021).

II. Dünya savaşı sırasında Almanlar ile aynı tarafta olan Boşnaklar yaşanan yenilgiler sonucunda Türkiye' göç etmek zorunda kalmıştır. Göçler sonucunda Boşnakların yaşadığı siyasi ve sosyal değişimler bölgede Müslümanlığın kabulüne yol açmıştır. Boşnak halkının değerlerini korumaya çalışma gayreti halkın zor dönemlerden geçmesine, iç ve dış pek çok ayaklanma yaşanmasına neden olmuştur. Özellikle son yüzyılda Boşnaklar varlıklarını devam ettirebilmek için birçok iç ve dış çatışmanın, ayaklanmanın ve savaşın ortasında kalmıştır. Zamanla Yugoslavya yedi farklı devlete bölünmüştür. Bölünen devletlerden biri de çoğunluk olarak Müslüman Boşnakların yaşadığı Bosna-Hersek'tir (Karpas, 2004).

Yugoslavya'nın dağılmasının ardından oluşan yedi farklı devlet arasındaki savaşlar devam etmiş ve Boşnaklar, farklı devletler tarafından soykırıma uğramıştır. Özellikle 93 harbi olarak ta bilinen Osmanlı-Rus Savaşı'ndan sonra Boşnaklar, Osmanlı Devleti topraklarına göç etmiştir. Bu göçlerin en önemli sebebi ise, Osmanlı'nın kendi topraklarında azınlıklara yer veriyor olması ve Boşnaklar ile Türklerin ortak dine mensup olmalarıdır. Bugün 93 Harbi'nden sonra Türkiye Cumhuriyetine göç eden Boşnak halkının beşinci kuşak torunları, Türkiye'de Müslüman ve Türk vatandaşı olarak yaşamına devam etmektedir (Emgili, 2020). 93 Harbi sonrası Türkiye topraklarına göç eden Boşnakların birçok kültürel değerlerini korumalarının yanı sıra, yeme-içme kültürlerini de koruyup devam ettirdikleri görülmektedir. Ayrıca, Boşnak mutfak kültürü incelendiğinde Boşnaklara ait bazı mutfak teknikleri ile yemek türlerinin günümüzde korunduğu ve Türk yemek kültürü ile birleştirilerek bir çeşit füzyon mutfak olma niteliği kazandığı görülmektedir. Zaman içinde Osmanlı Devleti'nde yaşamını sürdüren Boşnakların Türk olarak kabul edilmesiyle birlikte Boşnak ve Türk tarihinin pekiştiği görülmektedir (Şahin ve Şahin, 2014).

Marmara bölgesi, Balkan topraklarından ve Kafkaslardan gelen çok sayıda göçmene ev sahipliği yapmaktadır. Aynı zamanda elverişli iklimi nedeniyle göçmen topluluklar için en uygun bölgelerden biridir. Göçmenler devlet tarafından belirli coğrafi bölgelere iskân edilmiş olsa da balkan göçmenleri daha çok Marmara bölgesine yerleşmeyi tercih etmişlerdir. Yapılan

bazı araştırma çalışmalarında göçmenlerin Marmara bölgesine yerleşimini etkileyen faktörlerin coğrafi konum, soydaşların ve yakınların bulunması, Marmara ile balkanlar arasındaki coğrafi benzerlikler ve göç zinciri olduğu belirlenmiştir (Akdemir ve Türkoğlu, 2022).

### **2.3. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültürü Genel Özellikleri**

Boşnak mutfak kültürü, ortak bölgede yaşayan farklı etnik toplulukların mutfak göreneklerini ortak bir payda da birleştirerek yansıtan zengin bir kültür biçimi olarak kabul edilmektedir. Boşnak mutfak kültürünün içerisinde çeşitli mutfak kültürlerinin etkisi yer alsa da, Osmanlı ve Türk mutfak kültürünün etkileşimleri diğer kültürlerle oranla daha fazla hissedilmektedir (Peštek ve Činjurević, 2014). Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü incelendiğinde, Türk mutfak kültürü ile birçok açıdan benzediği anlaşılmaktadır. Çorba, börek ve tatlılar başta olmak üzere Anadolu'nun benzer birçok lezzetlerini Boşnak mutfak kültürü içerisinde de görmek mümkündür. Sofrada ailecek bir arada olmak, büyük-küçük kavramı, misafirperverlik, ikram etme, ağırlama gibi alışkanlıklar Türklerden ve Osmanlı İmparatorluğu'ndan miras kalan ve günümüzde Bosna-Hersek'te devam etmekte olan geleneklerdendir. (Çelik ve Cömert, 2018). Boşnak mutfak kültürü diğer Balkan ülkelerinin mutfak kültürlerinde olduğu gibi çoğunlukla hamur işleri ve et yemeklerinin ağırlıkta olduğu mutfak kültürüne sahiptir (Bayraktar, 2014; Yalçın Çelik, 2011). Ülkenin Bosna ve Hersek olarak iki bölgeden oluşması ile birlikte coğrafi farklılıkların olması, mutfak kültüründe çeşitliliğin oluşmasına olanak sağlamıştır. Örneğin; Bosna bölgesinin coğrafi özellikleri hayvancılığa daha uygun olduğu için yörenin mutfak kültüründe et ve süt ürünleri daha çok kullanılmaktadır. Hersek bölgesi ise, coğrafi özellikleri sebebi ile tarıma daha elverişli topraklara sahiptir. Bu nedenle mutfak kültüründe, çeşitli sebze türlerinin kullanımı daha yaygındır (Özder, 2012). Ayrıca, Bosna tahıl, et, süt ve meyve ürünleri başta olmak üzere tarım ürünlerinin tamamına yakını ithal ederek tarımsal alanda ithalatçı ülke statüsündedir. Ülkenin başlıca zirai ürünleri arasında tahıllar, baklagiller, patates, havuç, soğan gibi kök ve yumrulu bitkiler bulunmaktadır. Türk yemek kültüründen farklı olarak yemeklere baharat nadiren eklenmektedir (Çelik ve Cömert, 2018).

Bosna-Hersek Boşnak mutfağının özelliklerinden biri yemeklerde süt ve süt ürünlerinin yaygın olarak kullanılmasıdır. Yemeklerde genellikle pavlaka(bir çeşit krema) ve süt ürünlerinin yanında patates, kırmızı biber, soğan, ıspanak ve kuru fasulye gibi sebze ürünleri tercih edilmektedir (Atilla, 2016; Mulahasanovic, 2012).

Ülkemizde mürdüm eriği olarak ta bilinen šljiva ise, yerel ürün kabul edilerek taze, kurutulmuş ya da reçel şeklinde yapılarak Boşnak kültüründe sıkça tüketilmektedir. Mutfak mirasının ana göstergesi olarak kabul edilen Boşnak böreğini ise, Müslümanlar Boşnaklar tarafından genellikle Perşembe günleri, Hristiyanlar tarafından ise Pazar günleri tüketilmektedir (Özer vd., 2021). Hamur işi olarak, çeşitli sebzelerle yapılan Boşnak böreklerinin yanı sıra Boşnak halkı için Soka, Potoplika, Ribissa(Boşnak mantısı), Kaçamak ve Cicvara gibi yemeklerin oldukça önemli olduğu bilinmektedir (Bayraktar, 2014).

Kahvaltı öğününde ise, en önemli yiyeceklerden biri Ajvar'dır. Ajvar közlenmiş biber ve patlıcanın çeşitli baharatlarla karıştırılması ile elde edilmektedir. Et ve et ürünleri Boşnak mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır. Çoğunlukla kuzu eti ve dana eti tercih edilmektedir (Çelik ve Cömert, 2018; Atilla, 2016). Başta mantı ve börek olmak üzere öğle ve akşam yemeklerinde pek çok Türk yemeklerine benzer olan köfte, kebab, güveç ve etli sebze yemekleri turşu ile servis edilmektedir (Özer vd., 2021; Özdamar, 2015). Boşnak mutfak kültüründe yemekler ile birlikte sos tüketilmemektedir. Çoğunlukla pişirme sırasında, çorba hazırlarken veya pişirmeden hemen önce sos eklenmektedir (Mulahasanovic, 2012).

Bosna-Hersek Boşnak mutfağında tatlı çeşitlerinde şerbetli tatlılardan baklava ve dudove ilk sırayı almaktadır. Krem şanti ve fındık serpilerek sunulan elma tatlısı(Tufahiye) ise en bilindik tatlılardan biridir (Çelik ve Cömert, 2018).

Bosna Hersek'te uzun süren Osmanlı İmparatorluğu hakimiyeti sonucunda mutfak kültürünün unsurlarından biri olan kahve, yaygınlaşarak Boşnaklar da gelenek halini almıştır. Boşnakça'da 'Turska Kafa' (Türk kahvesi) adıyla da bilinen ve yaygın olarak tüketilen kavrulmuş, öğütülmüş kahve çekirdeklerinden şeker ilave edilmeden yapılan, kulpsuz fincanlarda kesme şekerle servis edilen kahve, kıtlama yöntemiyle içilmektedir (Özdamar, 2015). Dini bayramlar, özel günler, düğünler ve nişan gibi gelenekler açısından yemek kültürü ele alındığında; Misafirlere cevapçı/cevapi, dudove ve baklava ikram edilmesi, İftar sofralarında dolma, kadaif(kadayıf) ve šišćevap (şiş kebab) gibi yiyeceklere yer verilmesi önemli bulunan gelenekler arasındadır (İyiyol, 2010).

Ayrıca, Boşnak adetleri arasında kız istemede damadın babasının kahve tepsisine kahve içtikten sonra para bırakması Türklerde başlık parası verilmesinin değişik biçimi olarak yorumlanmaktadır ve bu gelenek günümüze kadar devam eden bir sembol haline gelmiştir (Celep, 2019).

Başka bir gelenek olarak Boşnaklar, cenazelerde helva yapıp komşularına dağıtır ve cuma gecesi ölmüşleri için helva ikram ederler. Aynı zamanda ölenlerin ardından 32. ve 40. geceler gibi adetlerin Boşnak gelenekleri arasında bulunmadığı ve bugün yaşadıkları Türk toplumu etkisiyle başladığı söylenmektedir (Pırlanta, 2016).

Boşnak halkı her sene 6 Mayıs tarihinde Hıdırellez ile baharın gelişini karşılamaktadır. Karşılama için yapılan şenlikler ve eğlenceler 5 Mayıs gecesinden başlamakta ve Hıdırellez akşamına kadar sürmektedir. Gençler Hıdırellez gecesi bahçelerinde ateş yakarak üzerinde atlar. Aynı zamanda Hıdırellez akşamı Boşnak şarkıları söylenerek geleneksel oyunlar oynanmaktadır. Boşnak halkı hıdırelleze ‘djurdjevdan’ adını vermiştir (Yıldırım, 2019).

#### **2.4. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimi**

Türk kültür yapısının Bosna Hersek'teki varlığının en önemli göstergelerinden biri de Türk mutfağı ve Türk yemek kültürüyle ilişkilendirilen dildir. Bölgeye hakim olan Osmanlı Devleti ile kurulan etkileşim neticesinde bazı yemeklerin adları ve pişirilme yöntemleri Türk kültüründen Boşnak kültürüne geçmiştir. Bazı yiyeceklerin adları ve hazırlanış biçimleri biraz değişse de Türk yemekleri günümüzde Bosna-Hersek'in modern mutfak kültüründe yaşatılmaktadır. Bosna- Hersek mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürü arasındaki etkileşime bakıldığında; Begova çorba-Bey çorbası, Šehrija çorba-Şehriye çorbası, Škembe çorba-İşkembe çorbası, Tarana-Tarhana, Sarma-Sarma, İmam-bajildi-İmam bayıldı, Kadun-butuçi-Kadınbudu köfte, Sogan dolma-Soğan dolması, Ćevapčić-Kebap, Šišćevap-Şiş kebab, Bungur-Bulgur pilavı, Pirjan-Biryani, Dolma-Dolma, ćulbastija-Külbastı, Ćufte-Köfte, Baklava-Baklava, Kadaif- Kadayıf, Halva/halvuša-Helva, Aşure-Aşure gibi bir çok yiyecek ile hem isim olarak hem de mutfak kültürüne aktarım konusunda etkileşim olduğunu görmek mümkündür. (Özkaya, 2020; İyiyol, 2010).

## **BÖLÜM 3: BOSNA HERSEK BOŞNAK MUTFAĞI YEMEK GRUPLARI**

Bosna-Hersek Mutfak kültüründe yemek grupları et ve sebze yemekleri, çorbalar, hamur işleri ve tatlılar çerçevesinde şekillenmektedir.

### **3.1. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri**

Coğrafi açıdan hayvancılık ve tarıma oldukça elverişli olan Bosna-Hersek'te et ve et ürünlerinin tüketimi oldukça yaygındır (Özder, 2012). Mutfakta dana ve kuzu eti sıklıkla kullanılmaktadır. Pişirme yöntemi olarak ise, genellikle ızgara tercih edilmektedir (Ekinci, 2021). Boşnakların en çok bilinen et yemeklerinden bir olan Boşnak köftesi Türkçe kebab kelimesinden türetilerek cevapçı veya cevapi olarak adlandırılmaktadır. Türk mutfağında Trakya bölgesinde yapılan ve tekirdağ köftesi olarak bilinen köfte çeşidine oldukça benzemektedir (Kocaman, 2017). Pleskavitsa ise, yassı şeklini verilmiş balkan köftesidir. Lavaş ekmeği, biber ve domates ile servis edilmektedir. Et ürünü olan ve Boşnak yemek kültüründe sıklıkla kullanılan suhomesonun (kurutulmuş dana eti) ise, kahvaltı öğününde tüketimi ve yemeklerin içinde kullanımı oldukça yaygındır. Ayrıca, kurutulmuş/isli bir et olduğu için öğün aralarında tüketilebilmektedir (Özer vd., 2021).

Ülke de yaygın olarak "Ćevabdžinica" adı verilen köfte lokantaları bulunmaktadır. Yaklaşık olarak 400 yıllık geçmişi olan ve günümüzde hala yapılmakta olan köfte çeşitleri koyun ve dana eti kullanılarak yapılmaktadır. Köfteler yuvarlak ekmeğe veya bazlama ekmeğinin arasına bol miktarda soğan ilave edilerek kaymak ve ajvar ile servis edilmektedir (Ekinci, 2021). Bilinen diğer bir kebab çeşidi olan šišćevap (şiş kebab) ise, Bosna mutfağında ve restoranlarda sıklıkla yapılmaktadır. Saraybosna bölgesinde oldukça popüler olan bu yemek sebze ile birlikte hazırlanıp "Saraybosna'nın kılıcı" olarak adlandırılmaktadır. Geleneksel Boşnak yemek kültüründe yer alan bu yemeklerin Türk mutfağı ile etkileşim sonucu Boşnak mutfağına geçtiği bilinmektedir (İyiyol, 2010). Boşnak mutfağının özelliklerinden biri de güveç gibi soslu et yemeklerinin kendi sularında sebzeler ile birlikte yavaş şekilde ağır ateşte pişirilmesidir (Çelik ve Cömert, 2018). Boşnak mutfak kültüründe sebzeler sıklıkla et ve hamur işleri ile birlikte kullanılarak tüketilmektedir. Boşnak yemek kültürünü temsil eden ender malzemelerden biri olan bamya, sadece sebze yemeği olarak değil soğan ve kuşbaşı et ile pişirilmektedir. Ayrıca, ünlü Begova çorbasının içinde de bulunmaktadır. Soka ise, yeşil balkan

biberlerinin üzerine süt ve krema karışımı dökülerek bir süre mayalanmasıyla yapılan bir turşu türü olarak yemeklerin yanında servis edilerek tüketilmektedir (zer vd., 2021)

**Şekil 1**  
**Cevapi (Boşnak Köftesi)**



**Kaynak:** Lush, E (2022). The Best Bosnian Food: 20 Delicious Things to Eat & Drink in Bosnia and Herzegovina; <https://wander-lush.org/traditional-bosnian-food-drinks-desserts/>

**Şekil 2**  
**Suho meso (Kuru et)**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2022).

**Tablo 1**  
**Et ve Sebze Yemek Çeşitleri**

| <b>Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı Et ve Sebze Yemek Çeşitleri</b> |  |
|--|--|
| Pleskavitsa  | Pleskavitsa yassı şeklini verilmiş balkan köftesidir. Lavaş ekmeği, biber ve domates ile servis edilmektedir.  |
| Suho meso (Kuru et)  | Boşnak yemek kültüründe sıklıkla kullanılan Suho meso'nun(kurutulmuş dana eti) kahvaltı öğününde tüketimi ve yemeklerin içinde kullanımı oldukça yaygındır. Ayrıca, kurutulmuş/isli bir et olduğu için öğün aralarında tüketilebilmektedir.                              |
| Čevapčići/Cevapi   | Boşnak köftesi olarak adlandırılmaktadır. Türk mutfağında Trakya bölgesinde yapılan ve Tekirdağ köftesi olarak bilinen köfte çeşidine oldukça benzemektedir. Kaymak ve soğan ile servis edilmektedir.  |
| Šišćevap   | Saraybosna bölgesinde oldukça popüler olan bu yemek sebze ile birlikte hazırlanıp "Saraybosna'nın kılıcı" olarak adlandırılmaktadır. Geleneksel Boşnak yemek kültüründe yer alan bu yemeklerin Türk mutfağı ile etkileşim sonucu Boşnak mutfağına geçtiği bilinmektedir. |
| Soka   | Soka, yeşil balkan biberlerin içine süt ve krema karışımı dökülerek bir süre mayalanmasıyla yapılan bir turşu türü olarak yemeklerin yanında servis edilerek tüketilmektedir.  |

**Şekil 3**  
**Soka**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2022).

### 3.2. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Çorba Çeşitleri

Bosna-Hersek Boşnak mutfağının en meşhur çorbalarında biri Begova çorbasıdır. Türkçeye Bey çorbası olarak geçmiştir. Terbiyesine kaymak ilave edilerek yapılan çorba aynı zamanda halk arasında kaymaklı çorba olarak da bilinmektedir. Görünüşü sulu bir yemeğe benzeyen çorbanın içine havuç ve kuru bamya gibi sebzeler ile birlikte kuzu veya dana eti parçaları eklenerek pişirilmektedir. Ayrıca, çorba üzerine yeşil sebzeler eklenerek de servis edilebilmektedir (Çelik ve Cömert, 2018). Türk mutfağında yapılan Bey Çorbası ile birebir benzerlik göstermektedir (Özkaya vd., 2020). Bu benzerliğin Balkan ve Osmanlı etkileşiminden kaynaklandığı bilinmektedir.

Boşnak mutfağındaki sıklıkla tercih edilen diğer çorba çeşitleri ise şehriye ve tarhana çorbalarıdır. Bu çorbalar genellikle restoran ve lokanta menülerinde, insanların öğün tercihlerinde yer almaktadır. Türk mutfağında sıklıkla yapılan şehriye çorbalarına Boşnak mutfak kültüründe rastlamak mümkündür. Türk mutfağının ana çorbalarında biri olan tarhana çorbası ise köy ve kasabalar başta olmak üzere Boşnak mutfağının günlük yaşamının her aşamasında karşımıza çıkmaktadır (İyiyol, 2010). Müslüman nüfusun yoğun olduğu Bosna-Hersek'te Türk mutfağında sıklıkla tüketilen tarhana çorbası özellikle Ramazan ayında insanlar tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. En bilinen Türk çorbalarından Tarhananın Boşnak mutfağında yaygın olarak hazırlanması Türk mutfağının Boşnak mutfağındaki izlerinin en büyük göstergesi olarak görülmektedir (Ekinci, 2021).

**Tablo 2**  
**Çorba Çeşitleri**

| <b>Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Özel Çorba Çeşitleri</b> |  |
|---|--|
| Begova Çorba  | Sulu bir yemeğe benzeyen çorbanın içine havuç ve kuru bamya gibi sebzeler ile birlikte kuzu veya dana eti parçaları eklenerek pişirilmektedir. Üzerine yeşil sebzeler eklenerek servis edilmektedir. |
| Şehrija Çorba   | Yoğurt ve limon suyu ile terbiye yapılarak pişirilen şehriyeli çorba çeşididir.  |

#### Şekil 4 Begova Çorba



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2022).

### 3.3. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Hamur İşleri

Hamur işleri Boşnak yemek kültüründe sıklıkla yapılmaktadır. Manti yapılırken önce hamur bezelere ayrılır, açarak yağlanır ve dinlendirilir. Dinlenen hamur kare şekilde kesip kıyma ile doldurulur. Yuvarlak şekli verilerek odun fırınında pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine tereyağı sürülerek isteğe bağlı olarak yoğurt ile servis edilmektedir. Boşnak mantısı ve Boşnak böreği özel günlerde (bayram, düğün vs.) sıklıkla tercih edilen yemekler arasındadır (Husic, 2017). Pita olarak ta bilinen Boşnak böreği ise ramazan ayında halk tarafında sıklıkla tüketilmektedir. Boşnak böreklerinin en çok sevilen hamur işleri arasında olmasının sebebi hazırlanış biçiminden kaynaklıdır. Yağlanarak incecik şekilde açılan hamurların içine çeşitli sebzeler ıspanak, kabak, patates gibi ya da peynir veya kıyma eklenerek kol şeklinde sarılmaktadır. Yağlanan tepsiye yuvarlak şekilde konulan börek sacta veya odun fırınında pişirilmektedir. Boşnak böreği sadece restoranlarda veya lokantalarda değil, özel günlerde misafirlere ikram edilmek için evler de sık sık yapılmaktadır (Çelik ve Cömert, 2018).

**Tablo 3**  
**Hamur İşleri**

| <b>Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Özel<br/>Hamur İşleri</b>         |
|--|
| Pita (Börek)   |
| Ribitsa / Mantije (Boşnak mantısı)                                 |
| Potoplika (Türk mutfağında bulunan Islama yemeğine benzemektedir.) |

**Şekil 5**  
**Potoplika**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2022)

**Şekil 6**  
**Boşnak Mantısı**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2022)

## Şekil 7 Boşnak Böreği



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2022).

Potoplika için Türk mutfağındaki gözlemeye benzeyen incecik hamur açılarak sacta pişirilir. Dana eti parçalar halinde haşlanır ve yufka hamurları pişmiş et suyuyla ıslatılarak üzerine haşlanmış dana et parçaları konulur. Odun fırınında üstü kızarana kadar tekrar pişirilerek servis edilmektedir (Özer vd., 2021).

### 3.4. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Tatlılar ve İçecek Kültürü

Boşnak mutfağında Dudove, Hurmaşica, Baklava ve Kadayıf gibi şerbetli tatlılar sıklıkla yapılmaktadır. Hurmaşica Türk mutfağında bulunan kalburabastı tatlısına, Dudove ise, şekerpare tatlısına oldukça benzemektedir. Ayrıca, Boşnak şekerpare ve kalburabastısı olarak ta bilinmektedirler (Ekinci, 2021; Hacımuto, 2019). Baklava ile kadayıf, özellikle düğünlerde ve dini bayramlarda ikram edilen tatlı çeşitleridir ve Türk mutfağındaki tatlılara oldukça benzemektedirler (İyiyol, 2010). Ayrıca, Boşnak mutfağıının şerbetli tatlılarından farklı olarak elmanın haşlanıp, fırınlanarak bal ve üzerine kaymak eklenerek servis edilen ve halk tarafından sıklıkla tüketilen Tufahije tatlısı bulunmaktadır (Özer vd., 2021).

**Şekil 8**  
**Dudove**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2022).

İslam dininin etkilerine sahip geleneksel Bosna-Hersek Boşnak mutfağında yemeklerin yanında alkollü içecek servisi yapılmamaktadır. Yemeklerin yanında genellikle kiselo mlijeko (ekşi süt ile yapılan keskin bir tada sahip ayran) ya da Mlacenica (Bosna ayranı/yayık ayranı) ikram edilmektedir. Ayrıca, boza, şerbet ve salep gibi içecekler sıklıkla tüketilmektedir. (Spahic, 2016; Altınay, 2015).

**Şekil 9**  
**Bosanka Kahva**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2021).

**Tablo 4**  
**Tatlılar ve İçecek Kültürü**

| <b>Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Özel Tatlılar ve İçecek Kültürü</b> |   |
|--|---|
| Dudove   | Dudove görünüş ve lezzet olarak, Türk mutfağından şekerpare tatlısına benzemektedir.  |
| Hurmaşica  | Hurmaşica görünüş ve lezzet olarak, Türk mutfağında bulunan kalburabastı tatlısına benzemektedir.   |
| Tufahije   | Elmanın haşlanıp, fırınlanarak bal ve üzerine kaymak eklenerek ile servis edilen halk tarafından sıklıkla tüketilen meyveli tatlıdır  |
| Bosanska Kahva   | Boşnak kahvesi Türk kahvesinden farklı olarak kaynayan suya eklenerek yapılmaktadır ve kulpsuz fincanda şekerlessiz olarak yanında kesme şeker ya da lokum ile servis edilmektedir. |
| Kiselo mlijeko/<br>Mlacenica   | Kiselo mlijeko ekşi süt ile yapılan keskin bir tada sahip ayran, Mlacenica ise Bosna ayranı/yayık ayranı olarak yemeklerin yanında ikram edilmektedir.                              |

**Şekil 10**  
**Hurmaşica**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2021).

## Şekil 11 Tufahije



**Kaynak:** Avliya Boşnak Mutfağı, 2022. (Kişisel Arşiv).

Bosna-Hersek'te kahve kültürünün kökleri Osmanlı İmparatorluğu ile olan etkileşime kadar dayanmaktadır. Boşnaklar için kahve, kültürlerinin ve sosyal dokularının ayrılmaz bir parçası olarak görülmektedir. Boşnak halkı, Türk ve Boşnak kahvelerin birbirinde farklı yapıldığını ve tatlarının farklı olduğunu savunmaktadır. Kahvelerin tatları birbirine benzese de yapıları arasında farklılık olduğu doğru kabul edilmektedir (Çaksu, 2019). Boşnak kahvesi Türk kahvesinden farklı olarak kaynayan suya eklenerek yapılmaktadır. Farklı araştırmalarda, Boşnakların kahveyi kulpsuz fincanda ve beş parmağı kullanarak içmesinin nedeninin İslamiyet'in beş şartı ile alakal olduğunu ifade edilmektedir (Husic, 2017).

## **BÖLÜM 4: YÖNTEM**

### **4.1. Araştırmanın Deseni**

Bu çalışmada veri toplama aşamasında nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemleri esnekler. Esnekliği sebebiyle neden ve nasıl soruları ile araştırmada elde edilen görüşlerin derinine ulaşma olanağı sağlamaktadır. Sorulan her soru ile, başka bir veri katmanına inerek sonuca ulaşılmaktadır (Kozak, 2014).

Evren, bilimsel araştırmalarda soruların cevaplanması için elde edilen verilerin bulunduğu ve bu verileri simgeleyen topluluk bütünüdür. Örneklem ise, evrenin niteliğini belirlemeye ve tahmin etmeye yardımcı olan aynı zamanda evreni temsil edecek olan uygun örnek kümeyi kapsamaktadır. Bu doğrultuda çalışmanın evrenini Boşnaklar örneklemini ise, Türkiye'ye göç etmiş ve İstanbul'un belirli ilçelerinde yaşayan Bosna-Hersek Boşnak göçmenleri oluşturmaktadır.

Toplumu oluşturan kültürel unsurlardan biri olan yemek, toplumsal bakış açıları, tercihler, pişirme yöntemleri, sunumlar ve tüketimleri dikkate alan kültürel analizler ile kaynak incelemelerinin sonucunda araştırmanın yapılması planlanmıştır. Kaynakları hazırlarken literatür araştırması ve kaynak analizi adımları takip edilmiştir. Konuyu içeren araştırmalar sonucu elde edilen veriler alt başlıklar halinde açıklanmıştır. Araştırma yarı yapılandırılmış görüşme formu şeklinde etik kurallara uyularak Bosna-Hersek'te doğmuş, Türkiye'ye göçlerin başladığı zaman çerçevesinde Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmış ve mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olan kişiler ile Eylül 2022-Ocak 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

### **4.2. Araştırmanın Çalışma Grubu ve Örnekleme Biçimleri**

Yapılan çalışmada İstanbul'un Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçelerinde yaşayan Bosna Hersek'in farklı illerinden göçen toplam 35 kişi ile görüşülüp, mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri kayıt altına alınmaya çalışılmıştır. Çalışmanın birincil amacı yaşlı ve ulaşılması zor olan 1. ve 2. (40-65 yaş arası) nesil göçmenlerin bilgi birikimlerini kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarabilmektedir. Marmara bölgesi, Boşnak Nüfusunun yoğun olduğu bir bölgedir. Bu sebeple daha önce bu bölgede böyle derinlemesine bir çalışmanın yapılmamış olması, çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca, özellikle Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü hakkında yapılan çalışmaların az olması ve bölgenin çeşitli etnik kökeni sahip olması nedeni ile de gelecekte yapılacak çalışmalara kaynak oluşturulması hedeflenmektedir. Nitel

olarak yapılandırılan bu araştırma da amaçlı örnekleme yöntemlerinden benzeşik örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Büyüköztürk ve ark, 2012).

Amaçlı örnekleme, verilerin ve durumların anlaşılmasına olanak sağlamaktadır. Belli şartları ve olayları sağlayan belirli koşullara sahip bir ya da birçok durumda ve çalışma da kullanılmaktadır. Doğal ve sosyal olayları derinlemesine çözmeyi, aralarındaki bağlantıyı çözümlenmeyi amaçlamaktadır (Büyüköztürk ve ark, 2016).

Benzeşik örnekleme ise, araştırmanın yürütüldüğü evrendeki araştırma problemleriyle ilgili olarak benzeyen tek tip alt grup durumlarının seçimi olarak tanımlanmaktadır. Bu örnekleme çeşidi, yalnızca ilgili tek tip alt grupların seçimidir. Bu grup, benzeri özellikler sergileyen veya grup içi değişkenliği en aza indiren olaylara odaklanır (Büyüköztürk ve ark, 2016; Yıldırım ve Şimşek, 2016).

### **4.3. Veri Toplama Yöntem ve Süreci**

Araştırma da veri toplama yöntemi, yarı yapılandırılmış görüşme formu şeklinde etik kurallara uyularak Bosna-Hersek'te doğmuş, Türkiye'ye göçlerin başladığı zaman çerçevesinde Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmış İstanbul ili Pendik, Kartal, Bayrampaşa ilçelerinde ikamet eden ve mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olan göçmen kişiler ile Eylül 2022-Ocak 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler 15 ile 20 dakika arası sürmüştür ve katılımcıların izni ile yapılan görüşmeler ses kaydı altına alınmıştır. Gönüllü olarak araştırmaya katılmaya kabul eden bütün katılımcıların kişisel bilgileri saklı tutulmuştur. Alınan ses kayıtları yazıya dökülerek, raporlanarak analiz edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda cevaplar kategorileştirilerek tablolar halinde ve alıntılama yöntemi ile sunulmuştur. Katılımcılara sorulan sorular hazırlanırken Boşnak mutfak kültürü hakkında uzman olan Bosna-Hersek Boşnak göçmenlerinin görüşleri dikkate alınmıştır. Bu araştırmada Boşnak mutfak kültürünü ve sofraya geleneğini oluşturan öğelerin belirlenmesi ve asıl hedef özelince alt hedeflere yönelik madde şeklinde sıralanmış araştırma sorularına cevap aranmıştır:

1) Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü hakkında bilgi veriniz.

- Yörede tüketilen çorbalar nelerdir?
- Yörede tüketilen ana yemekler nelerdir?
- Yörede tüketilen tatlılar nelerdir?
- Yörede tüketilen ekmekler nelerdir?
- Yörede tüketilen salata ve mezeler nelerdir?

- Yörede tüketilen hamur işleri nelerdir?
- 2) Bosna-Hersek Boşnak sofra adabı ve beslenme alışkanlıkları nasıldır?
  - 3) Bosna-Hersek Boşnak gelenekleri nelerdir?
    - Boşnak düğün gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
    - Boşnak cenaze gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
    - Boşnak Hıdırellez gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
    - Boşnak bayram gelenekleri hakkında bilgi veriniz.
  - 4) Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar nelerdir?
  - 5) Sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğunu düşündüğünüz ve sizin en çok yaptığınız yemeklerin isimlerini söyler misiniz?
  - 6) Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasında etkileşim olmuş mudur? / olduğunu düşünüyor musunuz?
  - 7) Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye’de bulunabildiğini düşünüyor musunuz? Bulamıyorsanız hangi malzemeleri bulamıyorsunuz?
  - 8) Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemekler nesilden nesile aktarılmış mıdır? / aktarıldığını düşünüyor musunuz?

#### **4.4. Verilerin Analizi ve İşlenmesi**

Nitel araştırma yöntemlerinde veri analizleri esnektir ve birçok özelliği bulunmaktadır. Araştırmacılar, topladıkları verilerin özelliklerine dayalı araştırma ve mevcut analiz yöntemlerini dikkate alarak çalışmaya uyumlu veri analiz planı geliştirmektedir. Literatürde nitel verilerin analizine yönelik farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Yaklaşımlardaki kilit noktalar ise, verileri açıklamak ve temalar oluşturmaktır. Literatürde çeşitli analitik yaklaşımlar olmakla birlikte, veri analizi genellikle betimsel ve içerik analizi olmak üzere iki grupta incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

İçerik analizi; belirli amaç ve değer taşıyan verilerin taranması, alt bölümlere/kategorilere ayrılması ve elde edilen verilerin araştırma hedefleri doğrultusunda analiz edilmesini ve yorumlanmasını kapsayan araştırma yöntemidir (Şahin, 2008).

Betimsel analiz; görüşmeler yoluyla elde edilen bilgilerin derinlemesine incelenip düzenli bir şekilde analiz edilmesi, yorumlanması ve tanımlanması ile veriler arası nedensellik ilişkileri oluşturarak sonuçlara ulaşma olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Berg ve Lune (2015) içerik analizini tema, anlam, kalıp ve yargıları, belirlemek için belge veya materyallerin (fotoğraflar, videolar, ses kaydı vb.) kapsamlı ve sistemli bir şekilde incelenmesi ve yorumlanması olarak tanımlamıştır. İçerik analizi, veriler üzerinde daha detaylı işlem yapmaktadır. Sonuca ulaşmak için önce verileri kavramsallaştırarak, verileri yeni kavramlara göre betimlemek için uygun temalar belirlenir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu sebeple verileri analiz etmeye başlamadan önce, analiz birimine karar vermelidir (Braun ve Clarke, 2006). Yapılan bu araştırmada analiz birimleri, katılımcıların görüşme metni olarak sınırlandırılmıştır.

Araştırma yarı yapılandırılmış görüşme formu şeklinde etik kurallara uyularak gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonunda elde edilen veriler ise, nitel araştırma yöntemlerine uyularak analiz edilmiştir. Verilerin sonuçları, kategorilerine ve temalarına göre sınıflandırılarak detaylı biçimde belirtilmiştir. Elde edilen veriler ve araştırma problemi arasındaki ilişkiler incelenerek araştırmanın sonuçlarına ulaşılmıştır. Veriler çalışmanın amacına uygun olarak yorumlanmış ve belirtilmiştir.

#### **4.5. Geçerlilik ve Güvenirlik**

Araştırmada veri toplama aşamasında gözlem, ses kayıtları ve fotoğraf çekimlerine yer verilmiştir. Araştırmacı birçok yemeğin yapım aşamalarını gözlemleyerek ve önceden bildiği bilgilere ekleme yaparak, araştırarak ve dinleyerek deneyim elde etmiştir. Çalışma da belirlenen bölgelerde yüz yüze görüşmeler sağlanmıştır. Böylece, günümüzde sürdürülmeye çalışılan mutfak yapıları ilk gözden araştırmacı tarafından yerinde gözlenmiş ve araştırılmıştır. Görüşmeler sonrası araştırmanın güvenilirliğinin sağlanması ve artması için literatür analizi yapılarak daha önce yapılan çalışmalardan da yararlanılmıştır. Böylece, araştırma da bulunan katılımcı cevapları ile literatür bilgileri karşılaştırılmış ve sentezlenerek sunulmuştur.

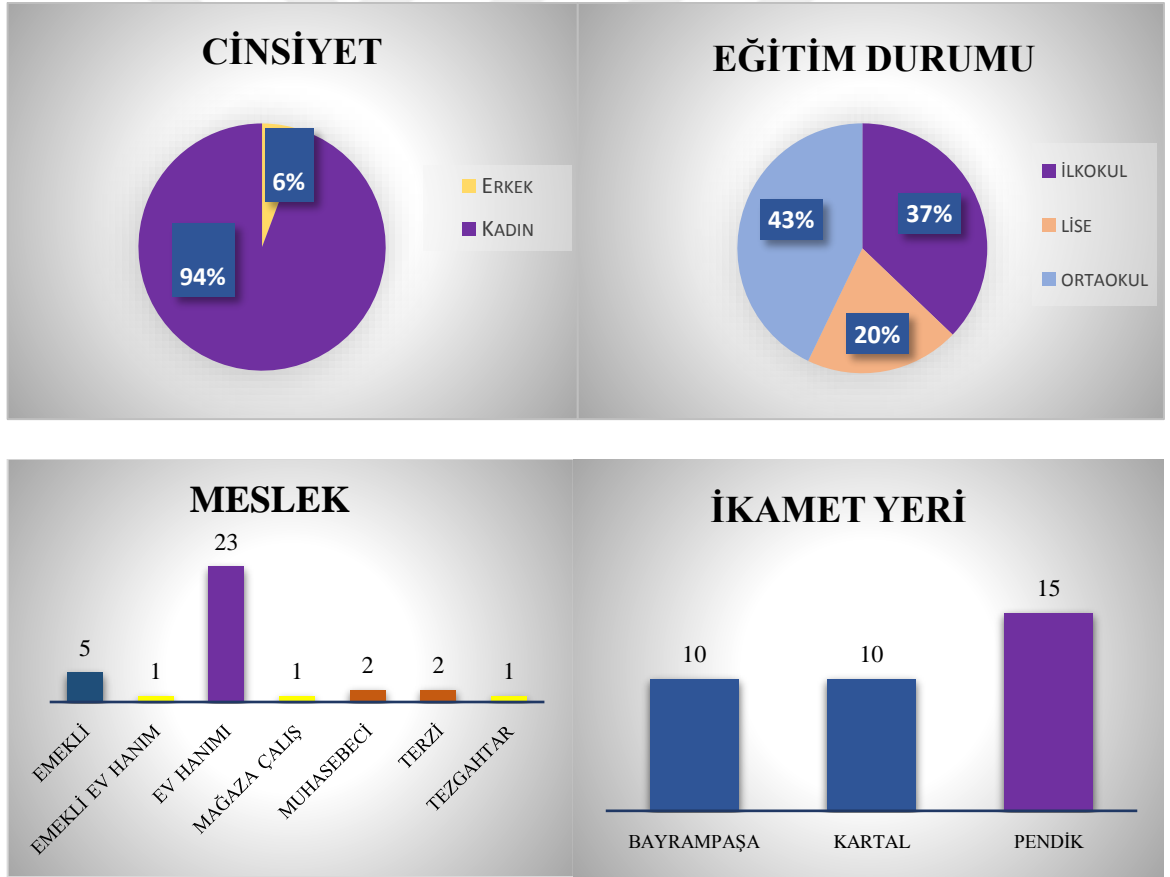
## BÖLÜM 5: BULGULAR

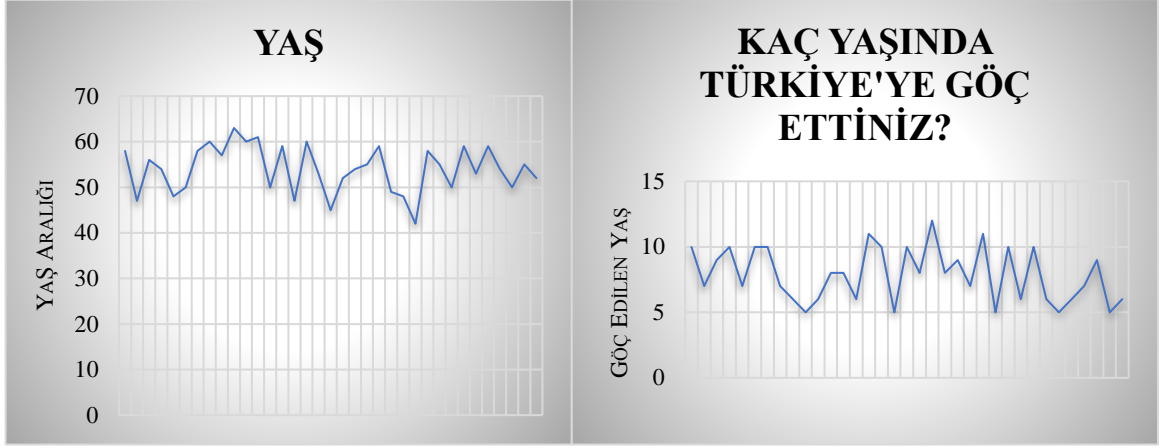
Araştırmanın bu bölümünde katılımcılardan elde edilen veriler çeşitli tablolar ve doğrudan alıntılara yer verilerek betimlenmeye çalışılmıştır.

### 5.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılardan alınan veriler uygun şekilde gruplandırılarak analizleri yapılmıştır. Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bilgiler katılımcıların cinsiyetleri, eğitim durumları, meslekleri, ikamet yerleri, yaşları ve Türkiye'ye göç ettikleri yaş aralığı kapsamında Tablo 5.1'de sunulmuştur.

**Tablo 5.1**  
**Katılımcıların Demografik Bilgileri**





Katılımcıların cinsiyetleri yüzdelik dilimde incelendiğinde %94 oranında Kadın %6 oranında Erkek katılımcının araştırmaya katıldığı görülmektedir. Eğitim durumu incelendiğinde, katılımcıların %43'ünün ortaokul, %37'sinin ilkokul, %20'sinin ise lise mezunu olduğu görülmektedir. İkamet yeri incelendiğinde, Pendik ilçesinden 15, Kartal ve Bayrampaşa ilçelerinden 10'ar katılımcı bulunmaktadır. Meslek grupları incelendiğinde 23 katılımcının ev hanımı, 5 katılımcının emekli olduğu, 2 katılımcının terzi, 2 katılımcının muhasebeci, 1 katılımcının emekli ev hanımı, 1 katılımcının mağaza çalışanı, 1 katılımcının tezgahdar olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş grafiğine bakıldığında yaş ortalamasının 40-65 yaş arası olduğu görülmektedir.

## 5.2. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Tüketilen Yemekler

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe tüketilen yemekler nelerdir/ Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü hakkında bilgi veriniz? Soruları sorulmuştur. Sorulara yönelik verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.2.'de gösterilmektedir.

Yörede tüketilen çorbalar nelerdir? Sorusunun cevabına bakıldığında 30 katılımcı Begova çorbası(%85), 35 katılımcı(%100) Şehriyeli ve Tavuklu çorba, 6 katılımcı(%17) ise Tarhana çorbası cevabını vermiştir. Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar şu şekildedir:

*“Bizde şehriyeli çorba yapılır genelde, ben onu öğrendim. Bazen tavuk sulu bazen sade yapılır. Özel günlerde misafir geldiğinde de begova çorbası yapılır. Çok farklı çorbalar yaptığımızı hatırlamıyorum.” K9*

*“Bizim orada şehriyeli çorba yaparlardı bende onları öğrendim. Düğünlerde yada doğumlarda annem, babaannem, anneannem şifa olsun diye begova çorbası yapardı. Onun dışında çorbalar yaptığımızı hatırlamıyorum. Türkiye'ye gelince diğer çorbaları öğrendim.”K16*

*“Bizim evde tavuklu sulu çorbalar yapılırdı hala da genelde öyle . Babaannem rahmetli yazın tarhana yapardı gelinleriyle kışın onu içerdik. Öyle çok farklı çorba çeşidi yapılmaz bizim kültürde”K17*

*“Bizim oranın begovası meşhurdur. Kuru bamyalı, etli çokta lezzetlidir. Şehriyeli çorbalar çok sık yapılır birde. Tavuk suyuna şehriye çorbası.”K12*

Yörede tüketilen ana yemekler nelerdir? Sorusuna bakıldığında, katılımcıların tamamı (%100) hamur işlerini ana yemek olarak da tükettikleri cevabını vermiştir. Cevaplara ek olarak 26 katılımcı(%74), Köfte çeşitleri(Cevapi- Plets kavitsa), 24 katılımcı(%68) Kuru fasulye, 15 katılımcı(%42) Birjan, 4 katılımcı Potoplika(%11), 1 katılımcı(%2) ise Lonac cevabını vermiştir. Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar şu şekildedir:

*“Ana yemek bizde börek mantıje köfte, kuru fasulye gibi şeyler yenir.”K1*

*“Köfte(Cevapi), Kuru fasulye, Börek, Mantı, Birjan bizim oranın ana yemekleridir. Hamur işi ve etli yemekler bizde ana yemek olarak tüketilir.”K20*

*“Ana yemek mantı,börek, lonaç var, pletkavitsa yapılır. Eti kuruturak kuru et yaparız.”K4*

*“Ana yemek olarak köftelerimiz var. Cevapi Plets kavitsa bunları tüketiriz genelde etli yemek olarak. Hamur işinde Bosnak böreği,mantısı yeriz. Suho meso var birde kuru etimiz çok meşhurdur. Kahvaltılarda yemeklerin yanında içinde yeriz bolca sokayla birlikte”K18*

Yörede tüketilen tatlılar nelerdir? Sorusuna bakıldığında, katılımcıların tamamı ilk olarak Dudove cevabını vermiştir. Cevaplara ek olarak 18 katılımcı(%51) Baklava, 8 katılımcı(%22) Revani, 2 katılımcı(%5) Boşnak kurabiyesi, 1 katılımcı(%2) ise Sütlaç cevabını vermiştir.

*“Tatlı olarak baklava, dudove bazen de revani yaparız. Sütli tatlılarımız çok yoktur sütlaç yapardık bazen memlekette ama o da çok sık değildi. Türkiye’ye gelince sütlacı daha sık yapar olduk”K29*

*“Dudove, Baklava, Revaniye yapılır tatlı olarak bizde. Şerbetli tatlılar vardır bizim mutfak kültüründe en çok.”K19*

*“Tatlı bayramlarda düğünlerde çok fazla yapılır. Dudove, Baklava en sık yaptığımız tatlılardır.”K17*

*“Dudove, Baklava var bizde tatlı. Şerbetlidir bizim tatlılar hep”K1*

Yörede tüketilen ekmek çeşitleri nelerdir? Sorusuna bakıldığında, katılımcıların tamamı (%100) ekmek çeşidi olarak Pogaca (sodali ekmek yada köy ekmeği) tükettikleri cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Ekmek olarak sodali ekmek var Pogaca onu tüketiyoruz.”K7*

*“Ekmek olarak bizde pogaca yapılır. Burada ki ekmekler gibi değil o daha büyük yuvarlak olur çok kabarmaz sıkı olur ama tadı çok güzeldir.”K11*

*“Ekmek olarak ben bir tek kayınvalidemden pogaca öğrendim onu biliyorum bizim oraya özel.”K29*

Yörede tüketilen salata ve meze çeşitleri nelerdir? Sorusuna bakıldığında, katılımcılar salata kültürlerinin çok fazla olmadığını salata yerine turşu yada yoğurt tükettikleri cevabını vermiştir. Katılımcıların tamamı(%100) meze sorusunda Soka ve Ajvar, 22 katılımcı(%62) ise cevaplara ek olarak Kuru Et tükettikleri cevabını vermiştir. Cevaplara ek olarak 25 katılımcı(%71) Yoğurt, 27 katılımcı(%77) Turşu cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Turşu yapıyoruz kupustan(beyaz lahanaya) biberden, yoğurt yapıyoruz, salata yerine onları yiyoruz.”K3*

*“Salata meze çeşidi bilmiyorum açıkçası. Biz bi soka yaparız birde ajvar. Kuru eti çok yeriz. Kışın Lahanadan turşu yaparız.”K18*

*“Soka ajvar ve kuru eti meze olarak ta tüketiyoruz. Salata yerine turşu yaparız genelde ”K5*

*“Ben bizde öyle salata meze yapıldığını hatırlamıyorum. Salata yerine turşu yapıyoruz kışın. Meze olarak ajvar ve soka yapıyoruz. Çok geniş salata meze çeşidimiz yok benim bildiğim.”K10*

Yörede tüketilen hamur işleri nelerdir? Sorusuna katılımcıların tamamı (%100) ilk olarak Boşnak böreği ve mantısı cevabını vermiştir. Ek olarak 8 katılımcı(%22) Potoplika, 1 katılımcı(%2) Palaçinke cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*‘Bizde hamur işi olarak börek mantı yapılır. Bir de potoplika yapardı arada annem ama çok sık yapmazdı. Çok uzun sürüyor zahmetli diye. Hamur aç tek tek pişir sonra fırında tekrar pişir zor oluyor.’K16*

“Hamur işi dedin mi bizden sorulur. Boşnak böreği Boşnak mantısı yaparız sık sık. Tadı çok güzel .”K6

“Hamur işi olarak mantı böreği sık sık yaparız. Böreği peynirli, ıspanaklı yada patatesli tüketiyoruz genelde.”K21

**Tablo 5.2**  
**Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Tüketilen Yemekler**

| Tema   | Alt Başlık               | Verilen Cevaplar                      | Frekans (n) |
|--|--------------------------|---------------------------------------|-------------|
| Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe tüketilen yemekler | Çorbalar                 | Begova                                | 30          |
|  |                          | Şehriyeli Çorba                       | 35          |
|  |                          | Tavuklu Çorba                         | 35          |
|  |                          | Tarhana                               | 6           |
|  | Ana Yemekler             | Köfte Çeşitleri(Cevapi-Plets kavitsa) | 26          |
|  |                          | Potoplika                             | 4           |
|  |                          | Birjan                                | 15          |
|  |                          | Kuru Fasulye                          | 24          |
|  |                          | Hamur İşleri(Börek ve Manti)          | 35          |
|  |                          | Lonac                                 | 1           |
|  |                          | Tatlılar                              | Dudove      |
|  | Baklava                  |                                       | 18          |
|  | Revani                   |                                       | 8           |
|  | Sütlaç                   |                                       | 1           |
|  | Boşnak Kurabiyesi        |                                       | 2           |
|  | Ekmek Çeşitleri          | Pogaca                                | 35          |
|  | Salata ve Meze Çeşitleri | Soka                                  | 35          |
|  |                          | Ajvar                                 | 35          |
|  |                          | Kuru Et                               | 22          |
|  |                          | Turşu                                 | 27          |
|  |                          | Yoğurt                                | 25          |
| Hamur işleri   | Boşnak Böreği ve Manti   | 35                                    |             |
|  | Potoplika                | 8                                     |             |
|  | Palaçinke                | 1                                     |             |

### 5.3. Bosna-Hersek Boşnak Sofra Adabı ve Beslenme Alışkanlıkları

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak sofrada yemek kuralları ve beslenme alışkanlıkları nasıldır? Sorusu sorulmuştur. Sorulara yönelik verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.3.'de gösterilmektedir.

**Tablo 5.3**  
**Bosna-Hersek Boşnak Sofra Adabı ve Beslenme Alışkanlıkları**

| Tema   |                         | Frekans(n)  |
|--|-------------------------|---|
| Bosna-Hersek Boşnak sofrada yemek kuralları ve beslenme alışkanlıkları nasıldır? | Yemek Kuralları         | Birlikte yemek yemek için büyüklerden önce yemek 31 |
|  | Beslenme Alışkanlıkları | Hamur işi ağırlıklı beslenme 17                     |
|  |                         | Et ve Et ürünleri ağırlıklı beslenme 18             |

Bosna-Hersek Boşnak sofrada yemek kuralları ve beslenme alışkanlıkları nelerdir? Sorusunda yemek kuralları cevabına bakıldığında, 31 katılımcı(%88) sofrada birlikte yemek yemek için çalıştıkları cevabını, ek olarak 17 katılımcı(%48) ise saygı için büyüklerden önce yemek sofrasına oturmadıklarını/ oturmamaya çalıştıklarını ve çok fazla sofrada yemek kuralları olmadıklarının cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Bizde sofrada yemek birlikte yenir. Kendimi bildim bileli bu böyledir. Sabahları erken kalkarız kahvaltı ederiz eskiden öğle yemekleri de yedik artık pek yemiyoruz. Akşamları da birlikte yer otururuz.”K8*

*“Bizim evde öyle çok kural yok sofrada. Eskiden çok sık birlikte yemek yedik kahvaltılarını birlikte ederdik. Şimdi çocuklar çok erken işe gidiyor anca akşam yemeklerini birlikte yiyoruz. Rahmetli kayınpederim yaşarken öğle yemeği de hazırlardık isterdi hep ama ondan sonra biz pek yemiyoruz öğle yemekler.”K34*

*“Bizde sofraya dedomdan (dede) önce oturulmazdı. Hastalık ve ölüm dışında birlikte yedik yemekleri. Sabah kahvaltısını yapardık erkenden sonra dedem namazdan gelince öğle yedi. Küçükken bizde yedik ama büyüyünce iş güç koşturmacadan öğle yemeği azaldı. Akşam yemekleri de birlikte yenirdi.”K16*

“Eskiden birlikte yaşırdık kalabalık olarak yaşlıdan küçüğe herkes birlikte otururduk sofralara. Şimdi o azaldı devir değişince, artık herkes ayrı yaşıyor. İki öğün yiyoruz genelde sabah ve akşam. Erkenden kahvaltı ediyoruz akşam hava kararmaya başlayınca da yemek yiyoruz.”K20

Beslenme alışkanlıkları nasıldır? Sorusunda 28 katılımcı(%80) hamur işi ağırlıklı beslendikleri cevabını, ek olarak 18 katılımcı(%51) ise et ve et ürünleri ağırlıklı beslendikleri cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

“Beslenme alışkanlığı olarak hamurlu ve etli yemekler var bizde genelde.”K19

“Beslenme alışkanlıklarında daha çok hamur ve eti tüketiyoruz. Sofrada zaman buldukça ailecek yemek yiyoruz.. Kalabalık sofralar her zaman daha iyidir bizim için.”K2

#### 5.4. Bosna-Hersek Boşnak Gelenekleri

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak gelenekleri nelerdir? Sorusu sorulmuştur. Sorulara ait verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.4.’de gösterilmektedir.

**Tablo 5.4**  
**Bosna-Hersek Boşnak Gelenekleri**

| Tema  | Alt Başlık                    | Verilen Cevaplar  | Frekans(n) |
|---|-------------------------------|---|------------|
| Bosna-Hersek Boşnak gelenekleri nelerdir?       | Boşnak düğün gelenekleri      | Kalabalık olur  | 35         |
|   |                               | Geleneksel müzikler çalar ve geleneksel oyunlar oynanır | 32         |
|   |                               | Geleneksel yemek yapılır/verilir                        | 15         |
|   | Boşnak cenaze gelenekleri     | Kalabalık olur  | 35         |
|   |                               | Kuran okutulur  | 35         |
|   |                               | Helva dağıtılır   | 35         |
|   |                               | Yemek verilir   | 10         |
|   | Boşnak hıdırellez gelenekleri | Ateş yakılır  | 35         |
|   |                               | Dilek dilenir   | 12         |
|   |                               | Müzik çalınır/ Oyunlar oynanır                          | 16         |
|   | Boşnak bayram gelenekleri     | Birlikte olunur   | 25         |
|   |                               | Bayram tatlısı yapılır                                  | 17         |
| Misafirlere tatlı ile birlikte kahve ikram etme |                               | 10  |            |

Boşnak düğün gelenekleri nelerdir? Sorusunda katılımcıların tamamı(%100) düğünleri kalabalık olduğunu, 32 katılımcı(%91) ise ek olarak geleneksel müziklerin çaldığını ve geleneksel oyunların oynandığını, 15 katılımcı(%42) ise geleneksel yemeklerin yapılıp, yemek verildiği cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Boşnaklarda düğünler, bayramlar, cenazeler hep kalabalık olur. Hepsinde toplaşılır. Yemekler verilir. Düğünde misafir gelenlere. Cenazede ölenin hayrı için.”K2*

*“Biz düğünlerde ve cenazelerde yemek veririz uzaktan gelenlere aç kalmalarını diye.”K16*

*“Bizim kültürde düğün dernek kalabalık olur. Genelde oyunlu ve müzikli olur. Boşnak oyunları oynarız.”K29*

*“Bizim düğünümüzde cenazemizde bayramımızda kalabalık olur. Düğünlerde yemekler yaparız Boşnak müzikleri çalarız herkes yesin eğlensin diye.”K35*

*“Düğünde her iki tarafta kendi akrabasına yemek verir. Sonra yöresel oyunlar oynanır.”K15*

Boşnak cenaze gelenekleri nelerdir? Sorusunda katılımcıların tamamı(%100) cenazelerin kalabalık olduğu, kuran okutulduğu ve helva yapıldığı cevabını,10 katılımcı(%28) ise ek olarak yemek verildiği cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Cenazelerde düğünler gibi kalabalık olur eş dost yardıma gelir. Yine orada da yemek veririz . Kuran okuturuz Helva dağıtırız. Eskiden 7 gün boyunca toplanıp ölenin arkasından kuran okunurdu. Şimdilerde sadece ailesi okuyor.”K3*

*“Cenazelerdeki şeyler Türkiye deki adetlere benzer. Kuran okutulur, yemek verilir, helva yapılır.”K4*

*“Cenazelerde Türkiye deki gibi kalabalık olur. Kuran okutulur helva yapılır gelenlere ikram edilir, ölen kişinin adına.”K22*

*“Bizde düğün cenaze bayram kalabalık olur. Düğünlerde toplu yemekler yapılır. Boşnak müzikleri çalar. Cenazelerde kuran okur helva dağıtılır mevlüt gibi, gelenlere.”K24*

Boşnak Hıdırellez gelenekleri nelerdir? Sorusunda katılımcıların tamamı(%100) ateş yakıldığı, ek olarak 12 katılımcı(%34) dilek dilendiği, 16 katılımcı(%45) müzik çalınır/oyunlar oynanır cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Hıdırellez’i hala kutlarız. Bahçede ateş yakıyoruz Hıdırellez zamanı. Çoluk çocuk, torun, mahalleli toplanıp oyunlar oynuyor. Akordeon çalar bizim çocuklar Boşnakça şarkı söylerler eğlencelidir.”27*

*“Hıdırellez de bahçede ateş yakarız. Gül ağacına dilek bağlarız. Ateşten de atlarız.”K13*

*“Bizde Hıdırellez de ateş yakılır üzerinden atlanır oyunlar oynanır bayram gibi kutlarız, dilek dileriz.”K17*

*“Hıdırellez’i çocuklar eskiden daha çok kutlardı bahçede. şimdi işten vakit bulurlarsa bahçede ateş yakıyorlar, arkadaşlarıyla toplaşıp eğleniyorlar. Biz gençken ateş yakar gül ağacında dilek bağlardık.”K33*

Boşnak bayram gelenekleri nelerdir? Sorusunda 25 katılımcı(%71) birlikte olunur, 17 katılımcı(%48) bayram tatlısı yapılır, ek olarak 10 katılımcı(%28) misafirlere tatlı ile birlikte kahve ikram ettikleri cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Bayramlarda ailecek birlikte vakit geçirilir. Birlikte yemek yiyip bayramlaşırız. Bayramdan bir gün önce bayram tatlısı yaparız.”K6*

*“Bayramlar bizde ailecek birlikte geçer. Toplaşırız. Beraber yemek yer bayramlaşırız. Bayramdan bir gün önce bayram tatlısı yaparız. Gelen misafirlere Kahve tatlı ikram ederiz.”K13*

*“Bayramlarda herkes toplanır, Mutlaka dudove yada baklava yaparım bayram için.”K34*

*“Bayramlar bizde hep yoğun geçer. Gelen giden çok olur. Herkes sırasıyla birbirine bayramdan gider. Bayramlaşır kahve içer tatlı yer.”K17*

### **5.5. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar**

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar nelerdir? Sorusu sorulmuştur. Sorulara ait verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.5.’de gösterilmektedir.

**Tablo 5.5**  
**Bosna-Hersek Boşnak Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar**

| Tema   | Alt Başlık         | Verilen Cevaplar      | Frekans (n) |
|--|--------------------|-----------------------|-------------|
| Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar | Mutfak ekipmanları | Şiporet               | 33          |
|  |                    | Emaye cezve/tencere   | 24          |
|  |                    | Toprak tencere(güveç) | 6           |
|  |                    | Oklava                | 3           |
|  |                    | Tahta kaşık           | 3           |
|  |                    | Tepsi                 | 16          |

Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar nelerdir? Sorusuna 33 katılımcı(%94) Şiporet cevabını, ek olarak 24 katılımcı(%68) Emaye cezve/tencere, 6 katılımcı(%17) Toprak tencere(güveç), 3 katılımcı(%8) Tahta kaşık, 3 katılımcı(%8) Oklava, 16 katılımcı(%45) ise Tepsi cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Şiporet, tahta kaşık, emaye tencere, emaye cezve ve toprak tencere. Bunlar bizim mutfakta kullandığımız şeyler.”K18*

*“Bizde genelde eskiden toprak tencere(güveç) kullanılırdı, yemek pişirirken tahta kaşık kullanırdık. Oradakiler hala sık sık kullanıyor. Türkiye’ye gelince çelik tencere, kaşık kullanmaya başladık. Kahveyi’ de emaye cezvede yaparız eskiden kalma alışkanlık.”K29*

*“Biz emaye tencereyi çok sık kullanıyoruz. Kahveyi emaye cezvede yapıyoruz. Mutfakta yer varsa yemekleri Şiporette pişiyoruz.”K1*

*“Ekipman olarak klasik tencere, börekler için tepsi, Oklava bulunur mutfaklarda.”K9*

*“Yemekleri eskiden şiporet fırında pişirirdik şimdi elektrikli fırında pişiriyoruz.. Emaye tepsileri kullanıyoruz börek, birjan yaparken. Toprak tencerede yemek yapmaya devam ediyoruz hala .”K27*

## 5.6. Sadece Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Ait Olduğu Düşünülen ve En çok Yapılan Yemeklerin İsimleri

Katılımcılara, Sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğunu düşündüğünüz ve en çok yaptığınız yemeklerin isimleri nelerdir? Sorusu sorulmuştur. Sorulara yönelik verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.6.'da gösterilmektedir.

**Tablo 5.6**  
**Sadece Bosna-Hersek Boşnak Mutfağına Ait Olduğu Düşünülen ve En çok Yapılan Yemeklerin İsimleri**

| Tema  | Alt Başlık     | Verilen Cevaplar       | Frekans (n) |
|---|----------------|------------------------|-------------|
| Sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğunu düşündüğünüz ve en çok yaptığınız yemeklerin isimleri | Yemek İsimleri | Boşnak böreği/mantı    | 35          |
|   |                | Dudove                 | 18          |
|   |                | Çevapi(boşnak köftesi) | 3           |
|   |                | Pogaca                 | 3           |
|   |                | Birjan                 | 6           |
|   |                | Soka                   | 2           |

Sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğunu düşündüğünüz ve en çok yaptığınız yemeklerin isimleri nelerdir? Sorusuna katılımcıların tamamı(%100) ilk olarak Boşnak böreği/mantı cevabını vermiştir. Ek olarak 18 katılımcı(%51) Dudove, 6 katılımcı(%17) Birjan, 3 katılımcı(%8) Çevapi ve Pogaca, 2 katılımcı(%5) ise Soka cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Bize ait olan yemekler adından da belli olan Boşnak börekleri, Boşnak mantısı, cevapi, pogaca ekmeği diyebilirim. Ben saydıklarımı annemden öğrendim ve hala da yapıyorum.”K4*

*“Ben Boşnak böreği ve mantısının sadece Boşnak mutfağına ait olduğunu düşünüyorum. Birde dudove var onu da başka yerde görmedim. Ben en çok börek, mantı, dudove ve birjan yapıyorum bizim mutfaktan.”K14*

*“Boşnak böreği, Boşnak mantısı, birjan, dudove bize ait yemekler. Bende bizim mutfaktan en çok bunları yapıyorum.”K33*

*“Boşnak böreği, mantısı bizim mesela. böreği de mantıyı da çok güzel yapmayı biliyorum.”K3*

## 5.7. Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı ile Türk Mutfağı Arasındaki Etkileşim

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasında etkileşim olmuş mudur? / olduğunu düşünüyor musunuz? ve Yemeklerin birbirine benzediğini düşünüyor musunuz? Soruları sorulmuştur. Sorulara ait verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.7.'de gösterilmektedir.

**Tablo 5.7**  
**Bosna-Hersek Boşnak Mutfağı ile Türk Mutfağı Arasındaki Etkileşim**

| Tema   | Alt Başlık | Verilen Cevaplar                           | Frekans(n) |
|--|------------|--|------------|
| Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasında etkileşim olmuş mudur? / olduğunu düşünüyor musunuz? | Etkileşim  | Etkileşim olmuştur<br>Etkileşim olmamıştır | 35         |
| Yemeklerin birbirine benzediğini düşünüyor musunuz?  | Benzerlik  | Düşünüyorum                                | 19         |

Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasında etkileşim olmuş mudur? / olduğunu düşünüyor musunuz? Sorusuna katılımcıların tamamı(%100) etkileşim olmuştur cevabını vermiştir. Yemeklerin birbirine benzediğini düşünüyor musunuz? Sorusuna ise 19 katılımcı(%54) düşünüyorum cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Ben iki mutfakla da etkileşim olduğunu düşünüyorum. Yoksa bu kadar çabuk yemeklere adapte olamazdık.”K19*

*“Ben iki mutfak arası etkileşim olduğunu düşünüyorum. Bazı yemeklerin adları yapılları bile benziyor.”K25*

*“İlla ki olmuştur. Beraber yaşıyoruz yıllardır. Köfteler benzer mesela.”K2*

*“Etkileşim olmuştur tabi. Baklava çok benziyor. Biryanın birçok yerde benzeri yapılıyor.”K9*

## 5.8. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Kullanılan Malzemelerin Türkiye’de Bulunabilirliği

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye’de bulunabildiğini düşünüyor musunuz? Sorusu sorulmuştur. Soruya ait verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.8.’de gösterilmektedir.

**Tablo 5.8**  
**Malzemelerin Bulunabilirliği**

| Tema  | Alt Başlık   | Verilen Cevaplar | Frekans(n) |
|---|--|------------------|------------|
| Bosna-Hersek kullanılan malzemelerin bulunabildiğini düşünüyor musunuz? | Boşnak mutfak kültüründe Türkiye’de Malzemelerin bulunabilirliği | Evet             | 35         |
|   |  | Hayır            |            |

Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye’de bulunabildiğini düşünüyor musunuz? Sorusuna katılımcıların tamamı(%100) mutfak kültüründe kullanılan malzemeleri Türkiye’de bulabildikleri cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Bizim oranın yemeklerini yaparken bütün malzemeleri bakkaldan marketten çok rahat bulabiliyoruz artık.”K2*

*“Biz şuan Boşnak mutfağındaki her malzemeyi Mahallerde bulunan bakkallarda bulabiliyoruz. Boşnak mahallesi olduğu için getiriyor bakkallar.”K11*

*“Ben bizim oranın yemeklerini yaparken bütün malzemelerimi bakkaldan marketten çok kolay bulabiliyorum.”K22*

*“Ben bizim yemeklerin yaparken her malzemeyi bulabiliyorum. Artık her yerde bulunabiliyor.”K6*

## 5.9. Bosna-Hersek Boşnak Mutfak Kültüründe Bulunan Yemeklerin Nesilden Nesile Aktarımı

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemekler nesilden nesile aktarılmış mıdır? /aktarıldığını düşünüyor musunuz? Sorusu sorulmuştur. Bu soruya verilen cevaplar alt temalara ayrılarak incelenmiştir. Verilen cevaplar tablo 5.9.'da gösterilmektedir.

**Tablo 5.9**  
**Yemeklerin Nesilden Nesile Aktarımı**

| Tema   | Alt Başlık              | Verilen Cevaplar        | Frekans(n) |
|--|-------------------------|-------------------------|------------|
| Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemekler nesilden nesile aktarılmış mıdır? /aktarıldığını düşünüyor musunuz? | Nesilden nesile aktarım | Aktarılmıştır           | 11         |
|  |                         | Aktarılmamıştır         | 1          |
|  |                         | Aktarılmaya çalışılıyor | 23         |

Katılımcılara, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemekler nesilden nesile aktarılmış mıdır? /aktarıldığını düşünüyor musunuz? Sorusuna 11 katılımcı(%31) aktarılmıştır, 1 katılımcı(%2) aktarılmamıştır, 23 katılımcı(%65) ise aktarılmaya çalışılıyor cevabını vermiştir.

Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Yemekleri nesilden nesile aktarmaya çalıştık. Ben annemden öğrendim çocuklara öğrettim. Onlar da çocuklarına öğretmeye çalışıyor. Aktarıldı bence.”K26*

*“Yemekler nesile aktarılmaya çalışıldı ama yeni nesil pek öğrenmek istemiyor, hevesli değiller.”K12*

*“Ben çok aktarıldığını düşünmüyorum. Şimdikiler bilmiyor yapmasını. Önüne hazır gelince yiyorlar.”K1*

*“Yemekleri büyüklerimden öğrendim. Bende çocuklarıma ve yeğenlerime öğrettim. Onlar da çocuklarına öğretmeye çalışıyor. Benim çocuklarımdan nesline kadar aktarıldığı düşünüyorum ondan sonrası pek bilmiyor gibi.”K5*

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Göç olgusuna bakıldığında göç, yalnızca fiziksel mekan değişikliği değil, aynı zamanda kültürel değerlerin aktarımı ve birikimi olarak kabul edilmektedir. Coğrafi yakınlık, tarihi ve kültürel normlar, erişilebilirlik ilkeleri Marmara'nın göçmenler için yeni bir yerleşim yeri olarak seçilmesindeki temel belirleyicilerdendir (Akdemir ve Türkoğlu, 2022).

Marmara bölgesi, hem iç hem de uluslararası göç için en önemli hedef bölgelerinden biridir ve Türkiye nüfusunun %31'lik bölümünü oluşturmaktadır. Yalnızca İstanbul'da 1 milyon 115 binden fazla kayıtlı uluslararası göçmen bulunmaktadır (Mbb, 2022).

Yaşanılan göçlerin sonucuna bakıldığında Türkiye'ye göç eden Boşnaklar, dini ve kültürel bağlamda Türk halkı ile bağ kurmuş ve benliklerini unutmadan Türk halkı ile anlaşmıştır. Günümüzde o dönemden göç edenlerin torunları halen Türkiye sınırları içinde yaşamaktadır (Emgili, 2020).

Mutfak kültüründeki benzerlikler, göçler ve etkileşimler ortak tatlar oluşturmaktadır. Bu etkileşimler sonucunda ortaya çıkan yeme içme alışkanlıklarının, Boşnak ve Türk toplumunun ortak bir payda da birleşmesine olanak sağladığı görülmektedir (Özkaya vd., 2020).

İstanbul ilinin birçok ilçesinde Bosna-Hersek Boşnak göçmeni bulunmaktadır. Ancak, yapılan literatür taraması ve ulaşılan Türkiye İstatistik Kurumu verileri sonucunda belirlenen ilçelerde yaşayan göçmenler ile ilgili yapılan daha önceki çalışmalar arasında Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri ilişkisi ele alınmamıştır.

Elde edilen bu bilgiler sonucunda araştırma örneklemini belirlenirken Türkiye istatistik kurumundan elde edilen bilgiler ışığında araştırma konusunda ele alınan ilçeler, göçmenlerin yoğun olarak yaşadığı ve aynı zamanda nüfus yoğunluğunun daha fazla olduğu ilçeler arasından tespit edilerek seçilmiştir. Günümüzde Pendik ilçesinin nüfus yoğunluğu 750.435, Kartal ilçesinin nüfus yoğunluğu 483.418, Bayrampaşa ilçesinin nüfus yoğunluğu ise 275.314'tür (Tuik,2022).

Araştırma kapsamında Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürünün oluşumu, nesiller boyu aktarılma çabası ve gelişimi üzerinde durulmuştur. Göçmen nüfusun yoğun olduğu İstanbul ilinde Boşnakların asimile olmadan Bosna- Hersek mutfak kültürünü günümüzde devam ettirme şekli incelenmiştir. Çalışmada ulaşılan veriler nitel araştırma yöntemleri ile analiz edilmiştir. İlçelerin nüfus yoğunluğuna bakıldığında, Pendik ilçesinin yoğunluğunun araştırmada ki diğer ilçelere göre daha fazla olması nedeni ile Pendik ilçesinden daha fazla

katılımcı ile görüşülmüştür. Araştırma verilerine daha detaylı bir şekilde ulaşmak amacıyla sorular farklı temalara ayrılarak incelenmiştir. Bu temalar Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe tüketilen yemekler, Bosna-Hersek Boşnak sofrada ve beslenme alışkanlıkları, Bosna-Hersek Boşnak gelenekleri, Bosna-Hersek Boşnak mutfağında kullanılan ekipmanlar, sadece Bosna-Hersek Boşnak mutfağına ait olduğu düşünülen ve en çok yapılan yemekler, Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasındaki etkileşim, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin Türkiye’de bulunabilirliği ve Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemeklerin nesilden nesile aktarımı kategorileri kapsamında incelenmiştir.

Diğer toplumlarda olduğu gibi Boşnaklar da kendi kimliklerine ait tarihi değerlere ve kültürel mirasa sahiptir. Bu nedenle özellikle göçmen olan Boşnaklar için değerlerine sahip çıkmak, korumak ve unutulmaması için gelecek nesillere aktarmak oldukça önemlidir. Bosna-Hersek bölgesindeki uzun süren Osmanlı hakimiyeti Bosna'nın örf, adet ve yemek kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamıştır. Bu hakimiyet sonucunda Boşnak kültürü ile Türk kültürünün etkileşimi kaçınılmaz olmuştur. Gastronomik açıdan etkileşimin göstergesi olarak yemeklerin yapıları, tatları ve kullanılan ekipmanların benzerlikleri örnek gösterilebilmektedir. Günümüzde de Boşnak göçmenleri hem kendi mutfak kültürlerini hem de Türk mutfak kültürünü yaşatmaya çalışmaktadır.

Bir diğer nokta ise, göçmen Boşnakların yaşattıkları gelenekler ve yemekler Türk toplumunda merak uyandırmaktadır. Nesiller boyu birbirlerine karşı saygı ile bir arada yaşamaları sonucu Türk toplumunu korkutmadan özel günlerde kendi kültürlerine ait yemekler hazırlayarak Boşnak yemek kültürünün devamlılığını sağlamaya çalışmış ve yemek kültürlerini gelecek nesillere aktarmak için çaba göstermişlerdir. Böylece Bosna-Hersek Boşnak göçmenleri, asimile olmadan nesiller arası dengeyi koruyarak kimliklerini kaybetmemiştir.

Araştırmanın demografik sonuçları, katılımcıların %94 kadın, %6 erkek katılımcı kapsamında gerçekleştiğini göstermektedir. Katılımcıların %43’ü ortaokul, %37’si ilkokul, %20’si ise lise mezunudur. Araştırmaya katılan katılımcılardan kadın oranının erkek oranından fazla olmasının sebebi, Boşnak mutfak kültüründe kadınların yemek pişirme, servis yapma ve aynı zamanda mutfak kültürü hakkında daha fazla bilgi sahibi olmasından kaynaklanmaktadır.

Araştırma sonuçlarına bakıldığında, katılımcıların tamamı beslenmelerinde hamur işlerinin büyük önem taşıdığını ve hamur işlerini ana yemek olarak tükettikleri cevabını vermiştir. Katılımcılar hamur işlerinin Boşnak mutfak kültürünü yansıttığını savunmaktadır.

Ayrıca, katılımcıların %74'ü et ve et ürünlerinin Boşnak mutfak kültüründe hamur işleri kadar önemli bir yeri olduğunu savunmaktadır. Aynı zamanda katılımcıların %68'i ise bakliyalardan kuru fasulyenin oldukça sık tüketildiğini savunmaktadır.

Katılımcıların verdiği cevaplar ve literatür taramasının sonucu elde edilen bilgilerin ışığında, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe hamur işleri ve et ürünlerinin toplum tüketiminde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğunu söylemek mümkündür. Bosna-Hersek Boşnak göçmenlerinin kültürlerinde olan beslenme şekillerini asimile olmadan devam ettirmeye çalıştıkları açıkça görülmektedir. Aynı zamanda bakliyatları sıkça tükettikleri bilgisine ulaşılması Bosna-Hersek devletinin coğrafi açıdan tarıma ve hayvan yetiştiriciliğine yatkın olduğunu ortaya koymaktadır.

Katılımcıların tamamının yörelerinde en çok şehriyeli ve tavuklu çorbaların tüketildiği cevabını vermesi, Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe et ürünlerinin yemeklerde ve çorbalarda yaygın olarak kullandığı sonucunu ortaya koymaktadır. Diğer taraftan, katılımcıların %85'inin aynı soruya Begova çorbası cevabını vermesi ise, et ve sebzelerin çorbalarda yaygın olarak birlikte kullanıldığı sonucunu ortaya koymaktadır. Bu durumun, Bosna-Hersek bölgesinin coğrafi yapısının hayvancılık ve tarıma oldukça elverişli olmasından kaynaklı olduğunu söylemek mümkündür.

Katılımcıların tamamı şerbetli tatlıların kültürlerinde oldukça sık tüketildiğini ve özel günlerde sıklıkla yapıldığını söylemektedir. Özellikle, katılımcıların tamamının şerbetli tatlı tüketimi sorusuna Dudove cevabını verdiği ve %51'lik çoğunlukla Baklava cevabının aynı soruyu takip ettiği anlaşılmaktadır.

Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültürüne özgü yapılan tatlı çeşitlerinin Türk mutfak kültüründe birçok benzerinin olması, Türk ve Osmanlı mutfak kültürünün Balkan mutfağı üzerindeki etkisinin en büyük göstergesidir.

Doküman incelemesi sonucu elde edilen bir bilgi olan Tufahije tatlısının ise hiçbir katılımcı tarafından cevap olarak verilmemesi, bu tatlının göçmen Bosna-Hersek Boşnak mutfak kültüründe unutulmuş bir lezzet olduğunu ortaya koymaktadır.

Katılımcı Boşnaklar genel olarak mutfak kültürlerinde salata tüketiminin yaygın olmadığını belirtmişlerdir. Katılımcılar salata yerine çoğunlukla yoğurt yada turşu tükettikleri, meze olarak ise soka ve ajvar tükettikleri cevabını vermiştir. Verilen bu cevaplar göçmen Boşnak kültüründe salata kültürünün gelişmediğini göstermektedir.

Literatür taraması sonucunda Bosna-Hersek'te tarımın hayvancılık kadar geliştiği bilgisine ulaşılmış olsa da göçmen Boşnakların sebzeleri salata tüketiminde değil çorbalarda, hamur işleri içerisinde ve et yemeklerinde tüketmeleri, süt ürünlerini ise yoğurt yaparak öğünlerin yanında salata yerine tüketmeleri ile göçmen halkın hayvansal kaynaklı beslenmeye daha çok önem verdiğini söylemek mümkündür.

Katılımcıların %88'inin sofrada birlikte yemek yemeye çalıştıkları cevabını vermesi, günümüzde etkileşim sonucu Türk kültürüne benzer şekilde aile yapısına sahip olduklarını söylemek mümkündür.

Katılımcıların tamamı düğünlerinin ve cenazelerinin kalabalık olduğunu, %91'inin ise düğünlerinde Boşnaklara özgü geleneksel müziklerin çalındığı ve geleneksel oyunların oynandığı cevabını vermesi, göçmen Boşnakların günümüzde hala asimile olmadan kimliklerini koruduklarını göstermektedir.

Göçmenlerin düğün/cenaze geleneklerinde bir arada kalabalık içinde olmaları, gelenek ve göreneklerini devam ettirmeye çalışmaları göçmenlerin kolektif bağlamda bir arada olmaya çabalamalarının kanıtı olarak görülebilmektedir.

Katılımcıların tamamının cenazelerde kuran okutulduğu, helva yapıldığı cevabını, Hıdırellez'de ise ateş yaktıkları cevabını vermesi ve %48 katılımcının bayramlarda tatlı yapıldığı, %71 oranda katılımcının ise ailecek birlikte bulunduğu cevaplarını vermesi özel gün geleneklerinin sürdürüldüğünü ve Türk adetleri ile benzerlikleri ortaya koymaktadır.

Katılımcıların %94'ünün mutfakta kullanılan ekipmanlar için Şiporet cevabını vermesi, %68 oranının emaye cezve/tencere cevabını vermesi mutfakta hala gelenekselliğin sürdürüldüğünü göstermektedir. Katılımcıların tamamının sadece Boşnak mutfağına ait olduğu düşünülen ve en çok yapılan yemeklere Boşnak böreği ve mantısı cevabını vermesi, %51 katılımcının Dudove cevabını vermesi geleneksel Boşnak mutfak kültürünü günümüzde sürdürüldüğünü ortaya koymaktadır. Katılımcıların tamamı aynı zamanda yemekleri yapıışlarının ve lezzetlerinin benzediğini ve böylece Bosna-Hersek Boşnak mutfağı ile Türk mutfağı arasında etkileşim olduğunu, bu benzerlikler sonucu adapte olduklarını savunmaktadır.

Katılımcıların tamamı yaşadıkları bölgede göçmen nüfusun fazla olması sebebiyle Boşnak mutfak kültüründe kullanılan malzemeleri Türkiye'de kolaylıkla bulabildikleri cevabını vermiştir. Katılımcıların %31 oranı Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemeklerin nesilden nesile aktarıldığını, %65 oranı ise Boşnak mutfak kültüründe bulunan yemeklerin

nesilden nesile aktarmaya çalıştıklarını ve böylece mutfak kökenlerini yaşatmaya çalıştıklarını söylemiştir.

Geleneksel mutfak ekipmanlarının kullanılmaya çalışılması ve geleneksel yemeklerin günümüzde tüketilerek şimdiki ve gelecek nesillere aktarılma çabaları ile göçmenlerin kimliklerini unutmadan ve asimile olmadan yaşamaya devam ettikleri görülmektedir. Aynı zamanda, mutfak kültüründe kullanılan malzemelerin göç edilen ülkede kolaylıkla bulunabilmesi ile tüketim alışkanlıklarının benzerlikleri, göçmenlerin daha kolay adapte olabilmesine ve Türk halkı ile iç içe yaşamasına olanak sağladığını söylemek mümkündür.

Araştırmaya katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara bakıldığında, işlevsellik teorisinin savunduğu temel gereksinimlerin bazı sosyal ve kültürel tutumları belirlediği ve yaşama aktardığı teorisi ile kolektif uyum içinde olduğu görülmektedir. B. Malinowski'nin yemeğin, ihtiyaçları karşılamaından farklı olarak toplumsal olaylara ve işlevlere etki ettiğini savunması ve araştırmaya katılan Balkan göçmenlerinin varlıklarını devam ettirebilmeleri için göç ettikleri toplumda asimile olmadan uyum içinde sosyalleşerek yaşamaya çalışmaları uyum sağlama çabaları işlevsellik teorisi ile uyumunu göstermektedir.

Son olarak, İstanbul ili Bosna-Hersek Boşnak göçmen nüfusunun yoğun olduğu bir bölgedir. Araştırma sonucunda, göçmen Boşnakların kökenlerini unutmamak ve gelecek nesillere aktarabilmek için öğünlerinde, özel günlerde ve bayramlarda geleneksel yemekleri tüketmeye özen gösterdiği anlaşılmaktadır. Aynı zamanda, bu kişilerin İstanbul'un çeşitli bölgelerinde Boşnak mutfağı restoranları işleterek hem Boşnak hem de Türk gastronomisine katkı sağlayarak mutfak kültürlerini unutturmadığı görülmektedir. Ayrıca, Boşnakların mutfak kültürlerini günümüzde de yaşatmaya ve gelecek nesillere aktarmaya çalıştıkları ortadadır.

Bu araştırma İstanbul ili (Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçeleri) ile sınırlandırılmıştır. Dolayısıyla elde veriler de sınırlıdır. İlerde yapılacak araştırmalarda, daha geniş örneklem boyutu ele alınarak z kuşağının Boşnak mutfağına ait bilgi birikimlerinin ve yemekleri yaşatma düzeylerinin ölçülmesini hedef alan çalışmalar yapılabilir.

Genç kuşaklara yöresel ürünlerin, üretim aşamaları ve sürdürülebilirliğini sağlamak için çeşitli eğitim projeleri düzenlenebilir. Böylece mutfak kültürlerinin sürdürülebilir bir yapıya kavuşmasına ve kuşaklar arası bilgi ve beceri paylaşımının hız kazanmasına olanak sağlanacaktır. Odaklanılan konular, sadece bireyler ile yapılacak görüşmeler ile değil aynı zamanda işletme kapsamında profesyoneller (işletme müdürü veya şefler) ile görüşmeler

yapılarak da gerekleŒebilir. Bu neriler neticesinde de yöresel mutfak kültürüne yönelik daha çok araŒtırma yapılacak ve yazılı kaynaklar çoğalacaktır.

Üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde Balkan mutfağı ve Bosna-Hersek mutfak kültürlerinin uygulamalı ve teorik açıdan seçmeli ders olarak programlara eklenmesi Bosna-Hersek mutfak kültürünün yaŒatılmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlayabilir. Ayrıca Bosna-Hersek mutfak kültürü için özel veya yerel pazarların oluŒturulması BoŒnak Göçmen kültürünün canlanmasına olanak sağlayacaktır.



## KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11).
- Akdemir, İ. O. ve Türkoğlu, E. (2022). Göçlerin Mekânın Dönüşümüne Etkisi: Güney Marmara Bölümü Örneği. *Göç Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 191-225.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52.
- Akkuş, O. ve Güneş, G. (2016). Mersin-aydıncık ilçesi ve çevresinin kültür turizmi potansiyeli açısından değerlendirilmesi. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(2), 73-98.
- Aksoy, M. ve Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk mutfak kültüründeki geleneksel yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneği* [PhD Thesis]. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Alibabić, V., Mujić, I., Rudić, D., Bajramović, M., Jokić, S. ve Šertović, E. (2012). Traditional diets of Bosnia and the representation of the traditional food in the cuisine field. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 46, 1673-1678.
- Altınay, S. (2015). *Saraybosna Yemek Rehberi*. <https://gezipgordum.com/saraybosnada-neyenir/> (Erişim tarihi: 18 Temmuz 2022).
- Atilla, N. (2016). *Boşnak Mutfağı*. <https://www.Bosnakmedya.Com/BosnakMutfaginin-Temel-Ozellikleri/> (Erişim tarihi: 15 Eylül 2022).
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk yemek kültürüne etkileri. I. *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15.
- Artun, E. (2007). Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklara Halk Kültürü yönünden Karşılıklı Etkileşimi. *Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, 03-07.

- Baltic, M. Z., Janjic, J., Popovic, M., Baltic, T., Jankovic, V., Starcevic, M. ve Sarcevic, D. (2018). Meat in traditional Serbian cuisine. *Scientific journal" Meat Technology"*, 59(1), 54-62.
- Barbieri, V. (2015). "Croatia, Gastronomic Princess of the Mediterranean and Europe". D. Fabijanic (Ed), *crotian eno-gastronomy içinde* (ss. 5-9). Zagreb: Radin Print d.o.o.
- Braun, V. ve Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*, 3(2), 77-101.
- Başagiç, S. B. (2015). Bosna Hersek tarihi, 1463-1850. *Kastaş Yayınevi, İstanbul*
- Batinic, I. (2017). The role and importance of promotion in the development of gastronomic tourism of the Republic of Croatia. *Journal of process management and new technologies*, 5(3)
- Bayraktar, Z. (2014). Geleneğin aktarımında ve yaşatılmasında göçmen sivil toplum kuruluşlarının rolü: izmir bosna sancak kültür ve yardımlaşma derneği örneği. *TÜRÜK Uluslararası Dil Edebiyat Ve Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 193-206.
- Baysal, A. (2001). Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması, İçinde; Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. *Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*.
- Baysal, A. (2003). Yirmi birinci yüzyıl yemekleri üzerine görüşler. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*, 10, 9-17.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2002). *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. Routledge.
- Berg BL., Lune H, (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (Eğitim Kitabevi, Konya).
- Begonja, M. (2019). *Traditional Croation Food: 29 Croatian Meals&Snacks You Gotta Try!*. <https://www.chasingthedonkey.com/croatia-food-guide-traditionalcroatian-food>.(Erişim tarihi: 4 Mayıs 2022).
- Bektarim, N. (2020). *Mersinde yaşayan yerleşik ve konargöçer yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma* [Master's Thesis]. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.

- Beşirli, H. (2012). Yemek sosyolojisi. *Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bir Bakış, Phoenix*, 1, 184.
- Bills, J. W. (2018). *11 Traditional Serbian Dishes You Need to Try*. <https://theculturetrip.com/europe/serbia/articles/11-traditional-serbian-dishes-you-need-to-try>. (Erişim tarihi: 2 Haziran 2022).
- Bojic, Mehmedalija (2001), *Historije Bosne i Bošnjaka, Sarajevo*.
- Bora, T. (2018). *Milliyetçiliğin Provokasyonu Yugoslavya*. İletişim Yayınları.
- Boudan, C. ve Avunç, Y. (2006). *Mutfak savaşı: Damak zevkinin jeopolitiği*. Ayrıntı.
- Briggs, A. (2007). *Kültür. Milli Folklor Dergisi*.(çev: S. Kebeli), 19 (74), 99-103.
- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları üzerine bir değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(4), 1305-1320.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2012). *Örnekleme yöntemleri*.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2016). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Celep, A. (2019). *Cumhuriyet Sonrası Türkiye'ye Göç Eden Boşnakların Yeni Kimlik İnşası* [PhD Thesis]. Marmara Üniversitesi (Turkey).
- Çaksu, A. (2019). Bir siyasi içecek olarak Türk Kahvesi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 369-386.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çelik, M. ve Cömert, M. (2018). Saraybosna'da Görevli Askeri Personelin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 104-121.
- Çelik Y., S. D. (2011). Ortak kültürlerden ortak tatlar: Kosova mutfağı. *Milli Folklor Dergisi*, 12(89), 282-295.

- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 18 (72), 107-117.
- Çifçibaşı, B. M. (2022). Süryani Mutfak Kültürü; Mardin Örneği (Syriac Cuisine Culture; Example of Mardin). (Master's thesis, *Sosyal Bilimler Enstitüsü -1384*).
- Dedeoğlu, A. Ö. ve Savaşçı, İ. (2005). Tüketim kültüründe beden güzelliği ve yemek yeme arzuları: kadınların tüketim pratiklerine yansımaları. *Ege Academic Review*, 5(1), 77-87.
- Doggen, A. ve Schmitz, A. (2017). "The Migration of Culinary Traditions in the Region". *Vienna: IOM Vienna Regional Office.*"
- Döner, B. (2019). *Azınlıkların Gündelik Yaşamında Kültürel Süreçler; İstanbul Örneği (Moda, Tatavla, Samatya, Burgazada)*, Kocaeli Üniversitesi, Doktora Tezi. 32-33.
- Duraković, N. (t.y.). *Povodom smrti Nijaza Durakovića*.
- Durkheim, E. (2014). *The rules of sociological method: and selected texts on sociology and its method*. Simon and Schuster.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Diñçer, F., Uğurlu, K. ve Çakmak, T. F. (2014). Ekoturizm ve gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi: Çorum örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 19-35.
- Ekinci, E. (2021). *Türkiye ve balkan devletleri ilişkileri kapsamında mutfak kültürünün incelenmesi* [Master's Thesis]. Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Emgili, F. (2020). Yugoslavya döneminde boşnak göçleri (1919-1929). *Tarih ve Günce*, 6, 5-34.
- Erbil, K. ve Yılmaz, G. (2018). Kültürel miras bağlamında Sakarya ilinde yaşayan etnik grupların Türk mutfağına katkıları. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 276-285.
- Galip, A., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52.
- Goody J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. İstanbul: Pinhan.
- Gökçel, R. (2012). Romen-Türk Kültürel Etkileşiminin Romen Diline Yansımaları. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 2, 67-71.

- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: mardin örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54).
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi. *İstanbul: Oğlak Yayıncılık*.
- Güveloğlu, A. (2018). Antik Çağ'da beslenme ve damak tadı. *İstanbul: Pinhan Yayıncılık*.
- Hacımuto, G. (2018). *Saraybosna'da Ne Yenir? En Popüler Yöresel Yemekler*. <https://gezipgordum.com/saraybosna-yemek-rehberi> (Erişim tarihi: 24 Kasım 2022).
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma* [PhD Thesis]. Sakarya Üniversitesi (Turkey).
- Hawking, S. ve Mlodinow, L. (2012). Büyük Tasarım,[Elektronik Sürüm], çev. *Selma Öğünç*, *İstanbul: Doğan Kitap*.
- Hegarty, J. A. ve O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Husic, A. (2017). *Bosna Hersek Seona Köyü'nün Halk Edebiyatı ve Folklor Ürünlerinin İncelenmesi* [PhD Thesis]. Bursa Uludag University (Turkey).
- İnancık, H. (2016). "Türkler ve Balkanlar". Kafkasyalı, M., S. (Ed), balkanlarda İslam miladı dolmayan umut içinde, Ankara: Eflal Matbaacılık.
- İstanbulu-Dinçer, F., Uğurlu, K. ve Çakmak T. F. (2015). Ekoturizm ve Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Çorum Örneği. *Eko- Gastronomi Dergisi*, 1 (1), 19-35.
- İyiyol, F. (2010). The effect of Turkish culture on Bosnian culture exemplified by food culture. *2nd International Symposium on Sustainable Development*, 469-474.
- Jelavich, Barbara, *Balkan Tarihi 1 (18. ve 19. Yüzyıllar)*, (Ter.: İhsan Duru-Gülçin Tunalı-Haşim Koç), Küre Yayınları, İstanbul 2013.
- Kader, B. Ç. (2019). *Destinasyon pazarlamasında yöresel mutfağın etkinliği Üsküp mutfağı* [Master's Thesis]. İstanbul Ticaret Üniversitesi.
- Karaca, E. ve Altun, I. (2017). Toplumsal cinsiyetin geleneksel türk mutfağına yansması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 10(20), 335-342.

- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karim, S. A. (2006). *Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination of The Destination's Food Image and Information Sources*. (Yayınlanmamış doktora tezi), Oklahama State University, USA.
- Karpat, K. H. (2004). *Balkanlar'da Osmanlı Mirası Ve Ulusculuk*. İstanbul: İmge.
- Kartarı, A. (2014). *Kültür, farklılık ve iletişim: Kültürlerarası iletişimin kavramsal dayanakları*. İletişim Yayıncılık.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Klemenčić, M., Šunjić, A. ve Frka-Petešić, Z. (2013). *Croatia Land and People*. [https://inavukic.com/wp-content/uploads/2013/07/croatia-land\\_and\\_people.pdf](https://inavukic.com/wp-content/uploads/2013/07/croatia-land_and_people.pdf). (Erişim tarihi: 5 Haziran 2022).
- Kırbaç, A. D. (2013). Boşnakların Türkiye'ye Göçleri. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-19.
- Kocaman, M. L. (2017). Afro-avrasya halklarının kaynaşması için, afro-avrasya ülkeleri arası sosyo-kültürel entegrasyon sürecinin oluşturulması. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 458-466.
- Koçak, Y. ve Terzi, E. (2012). Türkiye'de göç olgusu, göç edenlerin kentlere olan etkileri ve çözüm önerileri. *Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 3(3), 163-184.
- Kodal, T. (2014). Makedonya'nın Bağımsızlığı'nı Kazanması ve Türkiye. *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 14(29), 377-396.
- Kodal, T. (2018). Bosna-Hersek'in Bağımsızlığını Kazanması ve Türkiye (1990-1992). *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 34(98), 411-444.
- Kovačević, F. ve Vujačić, V. (2016). "Gastrosophy and Food as Cultural Practice: The Case of Montenegro", *Anthropological Notebooks*, 22(1) 95-105.
- Koz, G. F. (2009). *Osmanlı mutfak kültürünün saray müzelerde sergilenmesi*. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.

- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Krliç, M. ve Levent, Ü. R. E. R. (2007). *Milliyetçilik ve etnik milliyetçilik, srbistan ve karadağ örneği*.
- Livius, T. (1999). *Roma Tarihi-Şehrin Kuruluşundan İtibaren (Ab Urbe Condita) VX* (çev. Sabahat Şenbark). İstanbul.
- Lush, Emily. (2022). *The Best Bosnian Food: 20 Delicious Things to Eat & Drink in Bosnia and Herzegovina*; <https://wander-lush.org/traditional-bosnian-food-drinks-desserts/>. (Erişim tarihi: 20 Aralık 2022).
- Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkisi. *Journal of Social Policy Conferences*, 50, 1275-1288.
- Marinkoviç, M. (2012). Sırp kültüründe osmanlı damgası. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 44-56.
- Marmara Belediyeler Birliği. (2022). *Dünyada Şimdiye Kadar Yaşanan En Büyük Mülteci Krizi Bu Raporda Ele Alınıyor*. <https://www.marmara.gov.tr/tr/dunyada-simdiye-kadar-yasanan-en-buyuk-multeci-krizi-bu-raporda-ele-aliniyor>. (Erişim tarihi: 22 Haziran 2023).
- Masotti, F. (2018). *11 Delicious Food to Try in Albania*. <https://theculturetrip.com/europe/albania/articles/11-delicious-food-to-try-in-albania>. (Erişim tarihi: 22 Mayıs 2022).
- Molla, E. (2019). *İşkodra kültür coğrafyası* [Master's Thesis]. Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Muhammed, U. Ç. Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı, yazar Ali Güveloğlu (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, Aralık 2018). *İslam Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 279-284.
- Mulahasanovic, J. (2012). *Mutfak Kültürü*. <https://bosnahersek.info/ulke-genel-bilgisi/mutfak-kulturu/> (Erişim tarihi: 12 Kasım 2022).
- Nureski, D. (2016). Osmanlı'dan günümüze Makedonya'daki Türk kültürü ve Makedonya'nın Türk kültür tarihindeki yeri ve önemi. *Avrasya Etüdleri*, 50(2), 351-388.

- Omay, U. (2007). Tüccar sınıfın protestan hareketi desteklemesinin maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi yaklaşımı açısından değerlendirilmesi. In *Journal of Social Policy Conferences* (No. 52, pp. 231-243).
- Oruç, Z. (2009), "Dünden Bugüne Balkan Türklüğü: Bir Analiz Denemesi", *Journal of Azerbaijani Studies*, 15, 49-58.
- Öz, H. ve Dönmez, B. (2018). Yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Süryani şarabının değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 260-269.
- Özdamar, F. (2015). Türk Kültürünün Yeni Pazar Boşnak Kültürüne Etkisi Yiyecek İçecek Örneği. IV. *Uluslararası Balkanlarda Türk Varlığı Sempozyumu*, 7(08), 321-334.
- Özder, A. (2012). Bosna-Hersek Cumhuriyeti'nde coğrafyanın halk kültürüne etkisi. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 25, 213-237.
- Özer, Ç., Albayrak, A. ve Ağan, C. (2021). Türkiye'de yaşayan Boşnaklar ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*.
- Özkaya, F. D. (2020). Balkan Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimleri. *Editors/Editörler*, 96.
- Özkaya, F. D. ve Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu (The Cultural Interaction Journey of. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 36, 45.
- Pamuk, Ş. (2017). *Osmanlı-Türkiye iktisadî tarihi 1500-1914*. İletişim Yayınları.
- Pavlovic, S. (2017). *10 Traditional Montenegrin Dishes You Need to Try*. <https://theculturetrip.com/europe/montenegro/articles/10-traditional-montenegrin-dishes-you-need-to-try>. (Erişim tarihi:29 Haziran 2022).
- Peštek, A. ve Činjarević, M. (2014). Tourist perceived image of local cuisine: The case of Bosnian food culture. *British Food Journal*.
- Pırlanta, İ. (2016). Balkanlardan Bozok Bölgesi'ne Göç Eden Boşnaklar (Boğazlıyan Örneği). I. *Uluslararası Bozok Sempozyumu*, 5(07).
- Reusen, B. (2017). *Kosovo Food Guide: What to Eat Drink (and Where)*. <https://www.chasingthedonkey.com/kosovo-food-in-kosovo-travel-blog>. (Erişim tarihi: 18 Nisan 2022).

- Rodoplu, F. (2013). Türklerin Balkanlardaki Manevî Nüfuzu Olan Şeyh ve Dervişlerin Önemi: Demir Baba Örneği. *Balkan Araştırma Enstitüsü Dergisi-Trakya Üniversitesi*, 2(2), 115-135.
- Saçılık, M. Y., Çevik, S. ve Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319.
- Safvet Beg Başagiç (Recepaşiç) (Mirza Safvet), *Bosna Hersek Tarihi 1463-1850*, Kastaş Yayınevi, İstanbul, 2015.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Sancaktar, C. (2011). Balkanlar'da Osmanlı hâkimiyeti ve siyasal mirası. *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 27-47.
- Sancaktar, C. (2019). Balkanlar'da Türk ve Müslüman Milletler: 19. yüzyıldan günümüze milliyetçiliğe karşı varoluş mücadelesi. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*, 5(01).
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- Serban, A. (2019). *Top 10 Romanian Foods – Most Popular Dishes in Romania*. <https://www.chefspencil.com/top-10-romanian-foods>. (Erişim Tarihi: 07/08/2022).
- Sormaz, Ü., Sürücüoğlu, M. S. ve Akan, L. S. (2007). Beslenme kültüründeki eğilim: Fast food yemek tercihleri. *ICANAS Maddi Kültür Kitabı*, 3, 1211-1231.
- Spahic, M. (2016). *Bosnian Cuisine, At the Bosnian Sofra, The Most Famous Dishes*, Zenica
- Stoyanova, M. (2016). *10 Foods You Have to Try When You Are in Sofia, Bulgaria*. <https://travellingbuzz.com/10-foods-you-have-to-try-when-you-are-in-sofia-bulgaria>. (Erişim Tarihi: 13.05.2022).
- Şahin, İ. ve Şahin, C. (2014). Avusturya'nın Bosna-Hersek'i İşgalinden sonra Anadolu'ya Yapılan Boşnak Göçleri: Eskişehir Lütfiye Köyü Örneği. *Karadeniz Araştırmaları*, 42(42), 131-154.

- Şahin., Ç. (2008). Bir pazarlama iletişim medyası olarak web ortamında içerik analizi yapmanın güçlükleri ve olası çözüm önerileri. *Yönetim Dergisi: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme İktisadi Enstitüsü*, 19(61), 52-71.
- Tayfur, M. ve Nezir, S. (1999). “Batı Trakya ve Yunanistan Mutfağı Beslenme Alışkanlıkları. K. Toygar (Ed), Türk halk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde, *Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. Hayy Kitap.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Kültür Bakanlığı.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK, 2022). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2022-49685>. (Erişim tarihi: 5 Temmuz 2023).
- Uç, M. (2021). *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı, yazar Ali Güveloğlu (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, Aralık 2018)*.
- Uğur, H. Z. (2018). Balkan Savaşları'nın Balkanlar'dan Anadolu'ya Türk Göçü Üzerine Etkisi (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). *Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya*.
- Uğurlu, K. (2015). The impacts of Balkan Cuisine on the gastronomy of Thrace region of Turkey. *Gastronomy and Culture, University of Debrecen*, 43-66.
- Umut, O. (2007). Tüccar sınıfın protestan hareketi desteklemesinin maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi yaklaşımı açısından değerlendirilmesi. *Journal of Social Policy Conferences*, 52, 231-243.
- Üner, E. H. (2014). Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara*, 7-32.
- Ünsal, A. (2020). *İktidarların sofrası: Yemek, siyaset ve simgesellik: Orta Asya'dan payitaht İstanbul'a toylar ve saray ziyafetleri*. Everest Yayınları.
- Varol, E. ve İlkey, G. (2022). Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 775-789.
- Vujačić, V. V. ve Kovačević, F. (2016). Gastrosophy and food as cultural practice: The case of Montenegro. *Anthropological Notebooks*, 22(1)

- Vujačić, V., Krešić, G. ve Solarov, M. (2017). Culinary Tradition Part of the Tourism Products in Montenegro. *10th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development, Drvengrad, Užice*.
- Weichselbaum, E., Bridget B., Soares Costa H. (2005). "Traditional Foods in Europe". *European Food Information Resource*, (6): 30- 31.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2013). Sosyal bilimlerde bilimsel araştırma yöntemleri (9. Bas.). *Seçkin Yayıncılık: Ankara*.
- Yıldırım, C. (2019). *Bursa İnegöl İlçesi Tuzla Mahallesi'Ndeki Boşnak Folklor Ürünlerinin İncelenmesi* [PhD Thesis]. Bursa Uludag University (Turkey).
- Yıldız, F. (2015). Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Slow Food ve Günümüz Tüketim Kültüründe Slow Food'un Algılanması. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 9.
- Yılmaz, M. (2020). Sanat ve Gastronomi İlişkisinin Kısa Tarihi. *Konya: Literatürk Academia*.

## ÖZ GEÇMİŞ

Elif RAMADANOĞLU, 2010-2015 yılları arasında Pendik Anadolu Lisesi'nde eğitim aldı. 2015-2019 yılları arasında Maltepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde lisans eğitimini tamamladı. Lisans eğitimini tamamlayana kadar yarı zamanlı ve stajyer aşçı olarak catering/restoran vb. birçok işte çalıştı. Lisans mezunu olduktan sonra 2019-2020 yılları arasında Tezgah Food Etc.'de aşçı yardımcısı ve pastane sorumlusu olarak görev aldı. Buradaki çalışma hayatı sona erdikten sonra Şubat 2022 tarihine kadar Sote Restoran'da Aşçı olarak görev aldı. Mayıs 2022 tarihinden itibaren ise 'Chef Melis KOBAK Butik Tatlar Atölyesi'nde gönüllü olarak çalışmaya devam etmektedir. Artizan ve Ekşi Maya Ekmek Yapımı, Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Yapımı, Butik Pasta ve Pasta Tasarımı, Figür, Çiçek ve Pasta Modelleme vb. alanlarında sertifika programlarına katılmıştır.