



Tat ve Tutarlılık: Türk Mutfağındaki Lezzet Uyumları (Taste and Consistency: Flavor Harmonies in Turkish Cuisine)

* Elif Esma KARAMAN TAŞKESENLİĞİL^a , Fatma KOÇ^b 

^a Artvin Çoruh University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Artvin/Türkiye

^b Siirt University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Siirt/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 01.11.2024

Kabul Tarihi: 04.04.2025

Anahtar Kelimeler

Tat
Tutarlılık
Denge
Uyum
Türk Mutfağı

Keywords

Taste
Consistency
Balance
Harmony
Turkish Cuisine

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışma, Türk mutfağındaki lezzet uyumlarını incelemek ve bu uyumları etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların en çok tercih ettiği tatlı-tuzlu kombinasyonu %24,4 (n=97) ile karpuz/kavun ve beyaz peynir olurken, ara öğünlerde en çok tercih edilen kombinasyon %21,9 (n=87) ile meyve ve yoğurt, ana öğünlerde ise en çok tercih edilen kombinasyon %28,4 (n=113) ile çorba, kırmızı etli ana yemek, salata ve cacık olarak belirlenmiştir. Türk mutfağında sos uyumlarına bakıldığında, katılımcılar mantı ve börek ile servis edilen sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı sosu %29,4 (n=117) ile en uyumlu sos olarak belirtirken, tavuk şiş için hazırlanan yoğurtlu ve sarımsaklı sos %11,8 (n=47) ile en az uyumlu sos olarak ifade edilmiştir. Bu çalışma, Türk mutfağındaki lezzet uyumlarını ve bu uyumu etkileyen faktörleri ortaya koyarak, yerel tatların korunması ve geliştirilmesi konusunda önemli bir rehber oluşturmaktadır.

Abstract

This study was conducted to examine the flavor harmonies in Turkish cuisine and to determine the factors affecting these harmonies. The most preferred sweet-salty combination of the participants was watermelon/cantaloupe and white cheese with 24.4% (n=97), while the most preferred combination in snacks was fruit and yogurt with 21.9% (n=87), and the most preferred combination in main meals was soup, red meat main course, salad and tzatziki with 28.4% (n=113). When the sauce harmonies in Turkish cuisine were examined, the participants stated that the garlic yogurt and butter sauce served with manti and börek was the most compatible sauce with 29.4% (n=117), while the yogurt and garlic sauce prepared for chicken shish was the least compatible sauce with 11.8% (n=47). This study provides an important guide for the preservation and development of local tastes by revealing the flavor harmonies in Turkish cuisine and the factors affecting this harmony.

* Sorumlu Yazar

E-posta: elifesmakaraman@artvin.edu.tr (E. E. Karaman Taşkesenligil)

GİRİŞ

Sosyo-ekonomik bağlam, yemek yemeyi yalnızca hayatta kalma meselesi olmaktan çıkararak, insanların genellikle sevdikleri yiyecekleri tercih etme ve hoşlanmadıkları yiyeceklerden kaçınma eğiliminde oldukları gözlemlenmektedir (Siddiqui vd., 2022).

İnsanların yiyecek ve lezzetle ilgili uyaranlara verdikleri değerlendirici tepkilerin çoğu, doğuştan gelen eğilimlerden ziyade öğrenme sürecinin bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Lezzet değerlendirmeleri genellikle deneyimle kazanılmakta ve bireyin sosyokültürel çevresinin yapısına dayalı olarak şekillenen kişisel öğrenme geçmişinden etkilenmektedir (Stevenson, 2010; Rozin, 2006; Siddiqui vd., 2022).

Ancak, tatlar ve aromalar arasındaki karmaşık etkileşimler nedeniyle evrensel eşleştirme kurallarını belirlemek zordur. Bu alandaki teoriler genellikle subjektif olup, objektif olarak test edilmesi güçlük oluşturmaktadır. Uyum ve karmaşıklık gibi terimler, iyi bir eşleşmenin duysal çeşitliliğini ve tatların bir araya nasıl geldiğini tanımlamak için kullanılmaktadır. Bu unsurlar, gıdaların uyarma potansiyelini etkilerken yenilik, aşinalık, uyum, duysal ve kişisel tercih önemli belirleyicilerdir (Paulsen vd., 2015: 83; Lévy vd., 2006: 395).

Duyular, insanların hayatta kalmasına yardımcı olmak için evrimleşmiş olsa da tat eşleştirmelerinde kültürel baskılar da önemli bir rol oynamaktadır. Geçmişte Romalılar, Yunanlardan miras aldıkları tatları yeni kombinasyonlarla harmanlamışlardır ve bu lezzetler nesiller boyunca devam etmiştir. Tatların birleşimi sadece duysal bir zevk değil, aynı zamanda besleyici olma, erişilebilirlik, ekonomik koşullar ve kültürel öğelerle de ilişkili şekillenmektedir (Bode, 2000: 71).

İyi bir lezzet kombinasyonu, birleşik lezzet profilinin yiyene olumlu bir deneyim sunması gerektiğini ifade etmektedir. Harrington (2005), bu durumu sinerji olarak tanımlarken, Galmarini (2020), iyi bir kombinasyonun uyum ve denge gibi kavramlarla tanımlandığını ve oluşan dengede eşitlik olması gerektiğini belirtmektedir. Lawless (2000: 92) ise tatların birlikte veya kısa aralıklarla tüketilmesindeki uyumu ifade ederken, aromaların birbirini etkilemesinin modüler bir şekilde gerçekleştiğini vurgulamaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Lezzet Uyumluluğu/Kombinasyonları

Lezzet tercihleri ve beğenilerinin, bireyden bireye değişen, yani öznel özellikler şeklinde kabul edildiğini ve bu durumun yiyecek ve içecek uyumluluğuyla ilgili araştırmaların kapsamını sınırladığını ifade edilmektedir. Son yıllarda, bu alandaki araştırmalar artarak özellikle duysal bilim açısından, tat, koku ve dokunun uyumunu inceleyen birçok çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmalarda çoğunlukla yiyecek ve içeceklerin nasıl uyum sağladığı, hangi kombinasyonların daha iyi algılandığı gibi konuları ele almaktadır (Campbell, 2005: 19; Donadini vd., 2012; Nygren vd., 2017).

Hiraguchi ve arkadaşları (2022) tarafından, 1002 Hollandalı ile gerçekleştirilen çalışmada, üç farklı yemek kültüründen (Kuzey Avrupa, Güney Avrupa ve Asya) 30 tam öğün, 30 öğün bileşeni (sebze, protein, karbonhidrat) ve 6 farklı çeşni görseli gösterilmiştir. Katılımcılar sadece görsellere bakarak bu çeşnilerin yemeklerle olan uyumunu 'uyumlu' ve 'uyumlu değil' şeklinde değerlendirip, yiyecek/çeşni kombinasyonlarını %27 uyumlu olarak belirlemişlerdir. Çalışmanın ikinci aşamasında ise katılımcılara yiyecekler ile çeşnilerin tadımı yeniden yaptırılarak

değerlendirmeler yapılmıştır. Bunun sonucunda ise yiyecek/çeyni kombinasyonlarının uyumu %35'e yükselmiştir. Benzer durum, bu çalışmada da yiyecek ve içecek uyumlarının sadece görsel ya da bilişsel olarak değil, duyuusal deneyimler ve tat testleriyle de değerlendirilmesinin önemini vurgulamaktadır.

19 katılımcı ile gerçekleştirilen bir çalışmada, muz gıda eşleştirmelerinde birincil bileşen olarak seçilerek, muzlu sekiz gıda eşleştirmesinin (pastırmalı, basmati pirinçli, sızma zeytinyağlı, mavi peynirli, gravyer peynirli, uskumrulu, soya soslu ve tam tahıllı hardallı) değerlendirilmesi istenmiştir. Daha sonra sekiz gıda eşleştirmesi, numune sayısını azaltmak amacıyla tarama testlerine tabi tutulmuştur. Gerçekleştirilen ilk tadımda, muz basmati pirinci, pastırma ve sızma zeytinyağı ile uyum sağlarken; ikinci tadımda uyumsuz olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Traynor vd., 2013: 575). Bu tür çalışmalar, tüketici kabul ve reddinin daha iyi anlaşılması, ilginç lezzet kombinasyonları üretmek için yeni gıda ürünlerinin geliştirilmesi için gerçekleştirilmektedir.

Donadini ve arkadaşları (2012) tarafından yapılan bir çalışmada, Milano ve çevresinde rastgele seçilen 80 kişiden oluşan örnekleme, düzenli çikolata ve içecek tüketen, alerjisi veya intoleransı bulunmayan katılımcılara farklı kakao oranlarına sahip çikolatalar ile içeceklerin eşleştirilmesi istenmiştir. Çalışmada, şarap, kahve, siyah çay ve balzamik sirkenin maden suyu, buğday birası ve yeşil çaydan önemli ölçüde daha fazla beğenildiği belirlenmiştir. Çalışma sonucunda, belirli içeceklerin ve çikolataların belirli tat profilleri ile daha uyumlu olduğu ve tüketicilerin bu uyumu tercih etmesinin, tat alma deneyiminin yanı sıra kültürel ve bireysel tercihlerle de ilişkili olduğunu göstermektedir. Bu durum, Türk mutfağında da benzer şekilde, yerel içeceklerin ve yiyeceklerin tat uyumunun kültürel faktörlerden etkilenebileceğini ve bu uyumların lezzet tercihlerine nasıl yansıdığını incelemenin önemini vurgulamaktadır. Bu çalışma, yiyecek içecek uyumunun sadece bileşenlerin teknik uyumu ile değil, aynı zamanda kültürel ve bireysel algılarla da şekillendiğini göstermektedir.

Donadini ve Fumi (2014: 465) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada, farklı kakao içeriklerine sahip çikolata (%30, %70, %99) ile dört farklı çay (siyah çay, yeşil çay, vanilya aromalı çay, turuncu aromalı çay) ve üç farklı kahve (çikolata aromalı, vanilya aromalı, aromasız kahve) katılımcılar tarafından eşleştirilmesi istenmiştir. Çalışma sonucunda, aromasız kahve ile siyah çayın %30 kakao oranına sahip çikolatanın tercih edilebilirliği en yüksek eşleşme olarak tercih edilmiştir. Bu tür çalışmalar, yiyecek ve içecek kombinasyonlarının tüketici tercihleri üzerindeki etkilerini daha iyi anlamak için kritik öneme sahiptir. Özellikle, tüketicilerin tat uyumuna dair algılarını ve tercihlerini belirlemek, yenilikçi ve özgün lezzet kombinasyonları üretme noktasında önemli fırsatlar sunmaktadır. Ayrıca, bu çalışmalar, gıda endüstrisinin daha yaratıcı ve hedef odaklı ürünler geliştirmesi için temel veriler sağlayarak, pazarlama stratejilerinin ve ürün tasarımlarının daha etkili bir şekilde gerçekleşmesine olanak sağlamaktadır.

Güney Kore (n=95), Amerika (n=121) ve Danimarka'da (n=102) gerçekleştirilen bir çalışmada, katılımcılardan 4 farklı acı sosun (soya fasulyesi bazlı acı biber sos, fermente acı biber sos, tabasco ve sriracha) yiyecekler ile değerlendirilmeleri istenmiştir. Acı soslar ile pizza, kremalı çorba, ızgara tavuk kanatları ve erişte çorbası (rice noodle soup) tüketiciler tarafından 3-5 günlük bir süre boyunca kendi evlerinde uygulayarak değerlendirmiştir. Danimarkalı tüketiciler tarafından gıda eşleşmeleri yeni ve etnik olması nedeniyle uyumlu bulunmuştur (%79,7). ABD'li tüketiciler tarafından tanıdık ve etnik olması nedeniyle uyumlu bulunmuştur (%74,5). Koreli tüketiciler tarafından ise gıda eşleşmeleri yeni olarak algılanmamış; ancak iştahı artırdığı gerekçesiyle (%67) beğenilmiştir. Sosa maruziyeti ve aşinalık, Koreli tüketiciler için büyük ölçüde ailevi birikimle kazanılmış tüketim alışkanlıkları iken;

ABD ve Danimarka'daki tüketiciler için bu alışkanlıklar daha çok restoranlarda yemek yeme pratiği ile ilişkilendirilmiştir. Bu bağlamda, gıda eşleşmelerinde yerel kültür ve ailevi faktörler, uyum üzerinde belirleyici etkiye sahip en önemli iki unsur olarak öne çıkmaktadır (Kim vd., 2018: 309). Bu bulgular, yerel kültür ve aile faktörlerinin gıda eşleşmelerindeki uyumu etkileyen en önemli iki faktör olarak değerlendirilmektedir. Bu sonuçlar, farklı kültürlerdeki tüketici tercihlerinin nasıl şekillendiği ve hangi faktörlerin etkili olduğunu belirlemek için önemli bir referans sunmaktadır.

1064 Alman katılımcı ile gerçekleştirilen bir çalışmada, katılımcılara sıradan (çilek-ahududu, limon-portakal, çikolata-fındık, ahududu-şeftali, mango-vanilya), yeni (çilek-fesleğen, limon-bergamot, çikolata-zencefil, ahududu-fesleğen, mango-zerdeçal) ve sıra dışı (çilek-kabak, limon-rezene, çikolata-pancar, ahududu-kuzukulağı, mango-avokado) olmak üzere üç kategoriden oluşan lezzet kombinasyonlarının değerlendirmeleri istenmiştir. Sıradan kategorisi katılımcılar tarafından nötr olarak değerlendirilmiştir. Katılımcılar için en uyumlu kombinasyon çikolata-fındık ve en uyumsuz kombinasyon ise çikolata-pancar olmuştur (Jürkenbeck vd., 2024: 5). Bu sonuçlar, katılımcıların aşına oldukları tat profillerine daha yüksek uyum gösterdiğini, sıra dışı kombinasyonların ise genellikle olumsuz değerlendirildiğini göstermektedir.

Jain ve Bagler (2015) tarafından yapılan bir çalışmada, baharatların Hint mutfağındaki yeri incelenmiştir. Çalışma sonucunda, baharatların, uyumsuz gıda eşleşmelerine büyük katkı sağlayan unsurlar olarak öne çıktığı belirlenmiştir. Bu bulgu, baharatların yemeklerdeki lezzet uyumu üzerindeki etkisinin karmaşık ve kültürel olarak farklılık yarattığını göstermektedir. Hint mutfağında kullanılan baharatların, sadece tatları uyumlu hale getirmekle kalmayıp, aynı zamanda yemeklerin geleneksel ve kültürel özelliklerine de katkıda bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu durum, gastronomik uyumun yalnızca tatların birleşiminden ibaret olmadığını, aynı zamanda kültürel bağlamın da büyük rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Kort ve arkadaşları (2010) tarafından yapılan bir çalışmada, yiyecek eşleşmelerinin beğeni puanları ile ortak lezzet bileşenlerinin (kullanılan malzeme miktarı veya aroma yoğunluğu) sayısı arasında bir ilişki bulunmamıştır. Bu sonuç, daha fazla ortak lezzet molekülü içeren yiyeceklerin daha çok beğenileceği iddiasını desteklemediğini göstermektedir. Elde edilen bulgular, yiyeceklerin beğenilme seviyesinin yalnızca lezzet bileşenlerinin sayısına dayanmadığını, daha karmaşık faktörlerin, örneğin kişisel tercihler, kültürel alışkanlıklar ve hatta psikolojik etmenlerin de önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Dolayısıyla, yiyecek eşleşmelerinin beğenilme derecesi, sadece lezzet bileşenlerinin çeşitliliğiyle açıklanamayacak kadar çok boyutlu ve kompleks bir yapıya sahip olduğu belirtilmektedir.

18-80 yaş arası 1753 İsveçli yetişkinin örneklem oluşturduğu bir çalışmada, katılımcılardan dört gün boyunca porsiyon büyüklüğü, zaman, gün ve mekâna göre yedikleri yemekleri kaydetmeleri istenmiştir. Yemekler kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve diğer yemekler şeklinde sınıflandırılmıştır. Su, tüm yiyecek kategorilerinde en sık tercih edilen seçenek olurken; alkolsüz içecekler ile (süt, çay, kahve) tatlılar en sık tüketilen ikinci seçeneği oluşturmuştur (Scander vd., 2018: 23). Bu sonuç, suyun temel bir içecek olarak her öğünde tercih edildiğini ve alkolsüz içeceklerin, özellikle süt, çay ve kahvenin, tatlılar ile yemeklerde sıkça tüketildiğini göstermektedir. Ayrıca, tatlıların genellikle yemek sonrası öğünlerde tercih edilmesi, bireylerin yeme alışkanlıklarında içecek ve tatlı kombinasyonlarının önemli bir rol oynadığını ve bu tür kombinasyonların tüketim tercihlerinde belirgin bir yer

tuttuğunu ortaya koymaktadır. Bu bulgular, yemek tüketim alışkanlıklarının bireylerin gün içindeki sosyal ve kültürel rutinlerine bağlı olarak değişkenlik gösterebileceğini belirtmektedir.

Nygren ve arkadaşları (2003a; 2003b), eğitilmiş panelistler kullanarak beyaz şarap ile sos, peynir gibi yiyecek bileşenlerinin arasında duyuşsal etkileşimleri araştırırken, Madrigal-Galan ve Heymann (2006) kırmızı şarap ve peynir arasındaki duyuşsal etkileşimleri araştırmıştır. Çalışmalardan elde edilen sonuçlar, yiyeceklerin, şarabın duyuşsal algısı üzerinde olumlu bir etki yarattığı yönündedir. Bulgular, yiyecek ve içecek uyumunun, özellikle şarap ve peynir gibi ikili kombinasyonlarda, duyuşsal algıyı güçlendirdiğini ve şarapların tat profillerinin, birlikte sunulan yiyeceklerle daha zengin ve dengeli bir deneyim sunduğunu göstermektedir. Ayrıca, şarap ve yiyecek kombinasyonlarının duyuşsal algı üzerinde etkili olmasının, gastronomi alanındaki menü tasarımına yönelik önemli bir bilgi sunduğunu ve bu tür eşleşmelerin tüketici deneyimlerini iyileştirebileceğini düşündürmektedir.

32 kişinin örneklem oluşturduğu bir çalışmada, katılımcıların 10 farklı özelliğe sahip Şiraz şarabı ile 10 farklı peynirin eşleştirilmesi istenmiştir. Her şarap ve peynir kombinasyonu üç kez tekrarlanarak değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda, Şiraz şarabı ile çedar peyniri arasındaki eşleşmenin en iyi eşleşme olduğu saptanmıştır (Bastian vd., 2010: 675). Bu bulgu, şarap ve peynir kombinasyonlarının duyuşsal uyumunun, özellikle Şiraz şarabı gibi karakteristik aromaya sahip içeceklerin, zengin ve keskin tat profiline sahip peynirlerle başarılı bir şekilde uyum sağlayabileceğini göstermektedir. Ayrıca, bu tür çalışmalarda elde edilen bilgiler, gastronomi sektöründe daha uyumlu ve tatmin edici yiyecek-içecek eşleşmeleri yaratmak için değerli ipuçları sunmaktadır.

Harrington ve arkadaşları (2008), lager, ale ve stout gibi bira türleri ile baharatlı ve baharatsız pizzalar arasındaki eşleşme algısını deneyimli bira içicileri arasında araştırmıştır. Çalışmada yumuşak aromalı biralar ile baharatsız pizzalar eşleştirilirken; daha fazla aromalı ve daha dolgun gövdeli bira ile baharatlı pizzalar eşleştirilmiştir.

Bu sonuçlar yiyecek ve içecek uyumlarının görsel, bilişsel, duyuşsal deneyimler ve tat testleriyle değerlendirilmesinin önemini belirtmektedir. Ayrıca yiyecek içecek uyumu, bileşenlerin teknik uyumu, kültürel ve bireysel algılar ile de şekillendiği gözlenmektedir. Dolayısıyla yapılan araştırma literatürde yer alan çalışmalara paralel olarak Türk mutfağındaki lezzet uyumlarının belirlenmesi ve bu uyumu etkileyen faktörlerin incelenmesini kapsamaktadır. Ayrıca araştırma ile Türk mutfağındaki yemek eşleşmelerinin analizi yapılarak, yiyecek ve içecek eşleşmeleri üzerine yapılan araştırmalara katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

Yöntem

Çalışmada, Türk mutfağındaki lezzet uyumlarının incelenmesi ve bu uyumları etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Araştırmanın evreni Erzurum, örneklem ise Erzurum merkez ilçelerindeki (Aziziye, Palandöken, Yakutiye) 18 yaş ve üzeri gönüllü katılımcılar olarak belirlenmiştir.

Araştırmanın veri toplama sürecinde nitel ve nicel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Nitel veri toplama aracı olarak yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunun hazırlanma sürecinde, Galmarini (2020), Paulsen vd. (2013), Eschevins vd. (2018), Spence (2020), Ahn vd. (2011) ve Palermo vd. (2024) tarafından gerçekleştirilen çalışmalar detaylı olarak incelenmiş ve bu doğrultuda yapılandırılmış bir görüşme formu oluşturulmuştur. Sorular önceden belirlenmiş ve katılımcılara aynı sırayla yöneltilmiştir. Bu yöntem, katılımcı yanıtlarının karşılaştırılabilirliğini artırarak verilerin sistematik bir biçimde analiz edilmesini kolaylaştırmıştır.

İlk aşamada oluşturulan görüşme formu odak grup ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşme sonrası cevaplar toplanmış ve anket formu oluşturmak için bu cevaplar sınıflandırılmıştır.

İkinci aşamada ise oluşturulan anket formu ile Mayıs-Haziran 2024 tarihleri arasında Erzurum merkez ilçelerinde kolayda örneklem yöntemi kullanılarak 398 kişi ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Örneklem grubundan elde edilen veriler istatistik programında analiz edilmiş ve analiz sonuçları tablo şeklinde sunulmuştur.

Anketin ilk bölümünde katılımcılara ait demografik bilgiler (yaş, cinsiyet, eğitim durumu, meslek grubu) yer almaktadır.

Anketin ikinci bölümünde ise katılımcılara gıda ürünlerinin birbiri ile uyumunda dikkat edilen faktörler, birbiri ile uyumlu olduğu düşünülen Türk yemekleri, farklı malzemelerin birleşimiyle oluşan yemeklerdeki uyum, ana öğünlerde tercih edilen yemek kombinasyonları, ara öğünlerde tercih edilen ikili veya üçlü atıştırılabilir kombinasyonları, tatlı-tuzlu gıda kombinasyonları ve Türk mutfağındaki yemekler ile servis edilen sosların uyumu vb. sorular yer almaktadır. Bu bölümde yer alan sorular katılımcıların kişisel damak tercihlerini belirlemek için tasarlanmıştır.

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Siirt Üniversitesi Etik Kurulu 16.02.2024 tarihli ve 6483 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Bulgular

Aşağıdaki tablolarda katılımcılardan alınan ifadelerin tabloları verilmiştir.

Tablo 1. Ankete Katılan Katılımcıların Demografik Özellikleri

Demografik Değişkenler		N	%
Yaş	18-25 yaş arası	63	15,8
	26-31 yaş arası	75	18,8
	32-37 yaş arası	76	19,1
	38-43 yaş arası	60	15,1
	44-49 yaş arası	52	13,1
	50-55 yaş arası	36	9,0
	56-61 yaş arası	24	6,0
	62 yaş ve üzeri	12	3,0
	Toplam	398	100,0
Cinsiyet	Kadın	206	51,8
	Erkek	192	48,2
	Toplam	398	100,0
Meslek Grubu	Eğitim	57	14,3
	Emniyet/Ordu	33	8,3
	Hizmet sektörü	24	6,0
	İşletmeci/Esnaf	27	6,8
	Hukuk	42	10,6
	Öğrenci	36	9,0
	İşçi	25	6,3
	Çalışmıyor	26	6,5
	Mimar/Mühendis	25	6,3
	Ev hanımı	47	11,8
	Sağlık sektörü	30	7,5
	Herhangi bir kurumda devlet memuru	26	6,5
	Toplam	398	100,0

Tablo 1. Ankete Katılan Katılımcıların Demografik Özellikleri (devamı)

Eğitim Durumu	İlkokul	26	6,5
	Ortaokul	24	6,0
	Lise	67	16,8
	Önlisans	77	19,3
	Lisans	154	38,7
	Lisansüstü	50	12,6
	Toplam	398	100,0

Araştırmaya dahil edilen katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Katılımcıların yaş aralığı incelendiğinde, en yoğun katılımcı oranı %19,1 (n=76) ile 32-37 yaş aralığındadır. Ankete katılan katılımcıların cinsiyeti incelendiğinde, katılımcıların %51,8’i (n=206) kadın, %48,2’si (n=192) erkek olduğu belirlenmiştir. Ankete katılan katılımcıların meslek grupları incelendiğinde, en yoğun katılımcı oranı %14,3 (n=57) ile eğitim grubundadır. Ankete katılan katılımcıların eğitim durumu incelendiği zaman, en yoğun katılımcı oranı %38,7 (n=154) ile lisans mezunudur.

Tablo 2. Katılımcıların Favori Tatlı-Tuzlu Kombinasyonları

Tatlı-Tuzlu Yiyecekler		N	%
	Şerbetli tatlılar ve kuruyemiş	36	9,0
	Şerbetli tatlılar ve içecek	52	13,1
	Karpuz/kavun ve beyaz peynir	97	24,4
	Ekmek, reçel ve beyaz peynir	30	7,5
	Tahin, pekmez ve ekmek	28	7,0
	Ekmek, tereyağı ve bal	27	6,8
	Helva ve ekmek	16	4,0
	Hamur kızartması ve reçel	31	7,8
	Yoğurt ve meyve	22	5,5
	Patates salatası ve kek	33	8,3
	Kısır/Mercimekli köfte ve kek	26	6,5
	Toplam	398	100,0

Ankete katılan katılımcıların favori tatlı-tuzlu kombinasyonları incelendiğinde, katılımcılar tarafından en çok tercih edilen tatlı-tuzlu kombinasyonu %24,4’ü (n=97) karpuz/kavun ve beyaz peynir iken, en az tercih edilen tatlı-tuzlu kombinasyonunun %4,0’ü (n=16) helva ve ekmek olduğu belirlenmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların Ara Öğün, Atıştırmalık Olarak Tükettikleri İkili veya Üçlü Kombinasyonları

Ara Öğün, Atıştırmalık		N	%
	Kurabiye, çay/kahve	30	7,5
	Kek, çay/kahve	34	8,5
	Çikolata ve kahve	32	8,0
	Şerbetli tatlı, dondurma, çay	24	6,0
	Hurma, ceviz, çay/kahve	50	12,6
	Browni, Islak kek, kahve	40	10,1
	Meyve ve yoğurt	87	21,9
	Kuruyemiş ve meyve	86	21,6
	Tuzlu kraker, çay	15	3,8
	Toplam	398	100,0

Ankete katılan katılımcıların ara öğün, atıştırmalık olarak tükettikleri ikili veya üçlü kombinasyonları incelendiğinde, katılımcılar tarafından en çok tercih edilen ara öğün kombinasyonu %21,9’u (n=87) meyve ve yoğurt iken, en az tercih edilen ara öğün kombinasyonunun ise %3,8 (n=15) Tuzlu kraker ve çay olduğu belirlenmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların Ana Öğünlerde En Çok Tükettikleri Kombinasyonlar

		N	%
Ana Öğünler	Çorba ve kırmızı etli yemek	113	28,4
	Çorba ve beyaz etli yemek	59	14,8
	Çorba ve zeytinyağlı yemek	44	11,1
	Çorba ve hamur işi (mantı, börek, pide)	76	19,1
	Kuru baklagiller, pilav, salata, turşu	57	14,3
	Zeytinyağlı yemekler, pilav, yoğurt	49	12,3
	Toplam	398	100,0

Ankete katılan katılımcıların ana öğünlerde en çok tükettikleri kombinasyonlar incelendiğinde, katılımcılar tarafından en çok tercih edilen ana öğün kombinasyonu %28,4'ü (n=113) çorba, kırmızı etli ana yemek (salata, cacık) iken, en az tercih edilen ana öğün kombinasyonunun ise %12,3 (n=49) zeytinyağlı yemekler, pilav, salata, yoğurt kombinasyonu olduğu belirlenmiştir.

Tablo 6. Katılımcıların Birbiri ile Uyumlu Buldukları Türk Yemekleri

		N	%
Türk Yemekleri	Kuru fasulye, pilav, salata, turşu	56	14,1
	Tavuk, pilav, salata, ayran	30	7,5
	Kavurma, pilav, salata, ayran	42	10,6
	Lahmacun, ezme, salata, ayran	22	5,5
	Kebap, pilav, salata, ayran, lavaş	41	10,3
	Balık, salata, meze, helva	24	6,0
	Köfte, patates, salata, içecek	17	4,3
	Dolma/sarma, yoğurt, salata	26	6,5
	Karnıyarık, pilav, salata, cacık	27	6,8
	Börek, salata, içecek, turşu	21	5,3
	Zeytinyağlı yemek, pilav, salata	39	9,8
	Mantı, salata, içecek	29	7,3
	Ciğer, soğan piyazı, içecek	24	6,0
	Toplam	398	100,0

Ankete katılan katılımcıların birbiri ile uyumlu buldukları Türk yemekleri incelendiğinde, katılımcılar tarafından en çok uyumlu bulunan yemekler %14,1 (n=56) kuru fasulye, pilav, cacık, salata, turşu iken, en az uyumlu bulunan yemekler %4,3 (n=17) ise köfte, patates, salata, içecek olduğu belirlenmiştir.

Tablo 7. Bir Yemeğin Uyumlu Olduğunu Gösteren Faktörler

		N	%
Uyum Faktörleri	Tat dengesi	74	18,6
	Kullanılan malzemenin kalitesi	107	26,9
	Yemeğin içinde farklı dokuların bulunması (çıtır, yumuşak, sert vs.)	91	22,9
	Aroma dengesi	102	25,6
	Renk uyumu	24	6,0
	Toplam	398	100,0

Ankete katılan katılımcılara göre bir yemeğin uyumlu olduğunu gösteren faktörler incelendiğinde, katılımcılara göre kullanılan malzemenin kalitesi (%26,9, n=107) yemeğin uyumlu olduğunu temel faktör olarak belirtilirken; renk uyumu (%6,0, n=24) ise yemeğin uyumunu en az gösteren faktör olarak belirtilmiştir.

Tablo 8. Türk Mutfağında Kullanılan Sosların Uyumu

	N	%
Kebaplarda kullanılan yoğurt sosu, domates sosu, acılı nar ekşili sos	92	23,1
Tavuk şiş için hazırlanan yoğurtlu ve sarımsaklı sos	47	11,8
Mantı ve börekler ile servis edilen sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı sos	117	29,4
Salatalarda kullanılan zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi	92	23,1
Çorbalar ile servis edilen sarımsaklı sos, tereyağlı ve pulbiberli sos	50	12,6
Toplam	398	100,0

Ankete katılan katılımcılara göre Türk mutfağında kullanılan sosların uyumu incelendiğinde, katılımcılara göre mantı ve börekler ile servis edilen sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı sos (%29,4, n=117) en uyumlu olarak belirtilirken; tavuk şiş için hazırlanan yoğurtlu ve sarımsaklı sos (%11,8, n=47) en az uyumlu sos olarak belirtilmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma Türk mutfağındaki lezzet uyumlarının incelenmesini ve bu uyumları etkileyen faktörlerin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Belirlenen amaç doğrultusunda katılımcılara demografik olarak yaş, cinsiyet, eğitim durumları, meslek ve neofobi olma durumları incelenmiştir. Araştırmada katılımcılara yemeğin lezzetini ve uyumlu olmasını etkileyen faktörler, Türk mutfağındaki geleneksel yemek kültürü ve bu kültürde yer alan yemekler üzerinde yapılabilecek değişikliklere dair sorular yöneltilmiştir.

Türk mutfağında ana öğün tercihleri belirli bir geleneğe dayanmaktadır. Yapılan çalışma ile katılımcıların en çok tercih ettiği kombinasyonun çorba ve kırmızı etli ana yemek olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun, çalışmanın gerçekleştirildiği Erzurum ilinin yeme içme alışkanlıkları, iklim koşulları ve coğrafi özelliklerinin etkisiyle şekillendiği düşünülmektedir. Erzurum mutfağında etli yemekler ve çorbaların daha yaygın olarak tüketilmesi, katılımcıların yemek alışkanlıklarının etkisi ile daha doyurucu, besleyici ve zengin tat profillerini arzuladıklarını göstermektedir. Buna karşın, en az tercih edilen kombinasyonun zeytinyağlı yemekler, pilav, salata ve yoğurt olması, Erzurum'un geleneksel yemek kültüründe bu yiyeceklerin daha az ön planda olmasından kaynaklanmaktadır. Özellikle yaz aylarında bu gibi yiyeceklerin daha hafif olmasından dolayı tercih edilmesi, durumun mevsimsel alışkanlığa dayalı olduğunu göstermektedir.

Türk mutfağındaki en uyumlu sos kombinasyonunun, mantı ve böreklerle birlikte sunulan sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı sos olduğu belirlenmiştir. Buna karşın, tavuk şiş için hazırlanan yoğurtlu ve sarımsaklı sosun daha az uyumlu bulunması, katılımcıların geleneksel Türk yemekleri ile kullandıkları sosların yerel lezzetler ve alışkanlıklar doğrultusunda şekillendiğini göstermektedir. Bu durum, Kim ve arkadaşları (2018) tarafından yapılan çalışmada da belirtildiği gibi, tüketici alışkanlıklarının ve kültürel faktörlerin gıda eşleşmelerindeki rolünün önemini vurgulamaktadır. Türk mutfağında sos tercihlerinin geleneksel yemeklerle olan uyumlarına dayandığı görülmektedir.

Çalışmada katılımcıların en sevdiği tatlı-tuzlu kombinasyonunun karpuz/kavun ile beyaz peynir olduğu, en az tercih edilenin ise helva-ekmek kombinasyonu olduğu saptanmıştır. Bu bulgu, Türk mutfağında tat uyumunun kültürel tercihlerle şekillendiğini gösteren önemli bir sonuçtur. Tat uyumu, bireysel damak zevkinden ziyade, belirli bir kültürün genel kabul görmüş lezzet dengesine göre şekillenmektedir. Bu durum, tat uyumunun yalnızca bireysel tercihlere değil, kültürel aşinalık ve alışkanlıklara dayalı olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu sonuç, Kim ve arkadaşları (2018) tarafından yapılan çalışmadaki aşinalık ve yerel kültür faktörleri ile benzerlik göstermektedir.

Türk mutfağındaki tat ve uyumun sağlanmasına yol açan birçok farklı etken bulunmaktadır. Bu uyumu yalnızca kimyasal bileşimle açıklamaya çalışmak cazip görünse de, uyumlu bir lezzet kombinasyonu yaratmada çeşitli faktörlerin etkili olduğu anlaşılmaktadır. Literatürde lezzet uyumunu tanımlamak için 'uyum', 'denge' ve 'ideal' gibi çeşitli kavramlar kullanılmaktadır. Ancak, Türk mutfağındaki özgün bir lezzet uyumu tanımlanırken kavramsal tekrarlardan kaçınıp, uygun bir terminoloji kullanmak önem arz etmektedir. Özellikle eğitilmiş tadım panellerinde kişisel beğeniden ziyade nesnel ölçütlere odaklanılması gerekmektedir. Bu sayede tat uyumlarının subjektiflikten çıkıp nesnellığe kavuşması sağlanarak lezzet kombinasyonlarının cezbediciliğinin artacağı düşünülmektedir.

Öneriler

- Erzurum mutfağında çorba ve etli yemeklerin yaygın olarak tercih edilmesi, restoran ve yemek işletmecileri için önemli bir yönlendirme sağlamaktadır. Menü planlamasında bu tür kombinasyonlara daha fazla yer verilmesi, tüketici memnuniyetini artırabilir.
- Zeytinyağlı yemeklerin daha az tercih edilmesi, bu yemeklerin lezzet profiline uygun olarak Erzurum mutfağındaki tatlara uyarlanmasını sağlayabilir. Özellikle yaz aylarında daha hafif menü alternatiflerinin sunulması, tüketici tercihlerine olumlu yansırabilir.
- Mantı ve börek gibi geleneksel Türk yemekleri ile uyum sağlayan sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı sosların sunumu, restoran menülerinde öne çıkarılmalıdır. Tavuk şiş gibi yemeklerde sos tercihlerinin, bölgesel ve kültürel damak zevklerine göre yeniden değerlendirilmesi önerilmektedir.
- Tatlı-tuzlu kombinasyonlarında karpuz/kavun ile beyaz peynir gibi kültürel olarak benimsenmiş lezzetlerin öne çıkarılması, tüketici memnuniyetini artırabilir. Helva ve ekmek gibi daha az tercih edilen kombinasyonların ise farklı sunumlar veya modern yorumlarla yeniden ele alınmasının faydalı olabileceği düşünülmektedir.
- Lezzet uyumu ve dengesi üzerine yapılan çalışmaların, kimyasal analizlerin yanı sıra kültürel ve duyuşsal faktörlerin dikkate alınarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Eğitilmiş tadım panellerinde bireysel tercihler yerine kültürel aşinalık ve genel kabul gören lezzet dengeleri önceliklendirilmelidir.
- Türk mutfağındaki özgün sos ve yemek eşleşmelerinin korunması ve geliştirilmesi hem yerel hem de uluslararası mutfaklarda Türk yemek kültürünün tanıtımına katkı sağlayacaktır.

Bu öneriler, Türk mutfağındaki lezzet uyumlarının hem teorik hem de pratik düzeyde daha kapsamlı şekilde ele alınmasını ve gastronomi alanındaki uygulamalara katkı sağlaması amaçlanarak gerçekleştirilmiştir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Siirt Üniversitesi Etik Kurulu 16.02.2024 tarihli ve 6483 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

Ahn, Y. Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A. L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1(1), pp. 196.

- Bastian, S. E., Collins, C., & Johnson, T. E. (2010). Understanding consumer preferences for Shiraz wine and Cheddar cheese pairings. *Food quality and Preference*, 21(7), pp. 668-678.
- Bode, W. K. H. (2000). *European Gastronomy: The Story of Man's Food and Eating Customs*. London: Grub Street.
- Campbell, J. (2005). Matching Food & Wine. *Caterer & Hotelkeeper*, 194, pp. 19.
- Donadini, G., & Fumi, M. D. (2014). An investigation on the appropriateness of chocolate to match tea and coffee. *Food Research International*, 63, pp. 464-476.
- Donadini, G., Fumi, M. D., & Lambri, M. (2012). The hedonic response to chocolate and beverage pairing: A preliminary study. *Food Research International*, 48(2), pp.703-711.
- Eschevins, A., Giboreau, A., Allard, T., & Dacremont, C. (2018). The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. *Food Quality and Preference*, 65, pp. 18-27.
- Galmarini, M., V. (2020). The role of sensory science in the evaluation of food pairing. *Current Opinion in Food Science*, 33, pp. 149-155.
- Harrington, R. (2005). The Wine and food pairing process. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1), pp. 101-112.
- Hiraguchi, H., van Bergen, G., de Wijk, R. A., Ushima, S., Ummels, M. J., Kaneko, D., & Vingerhoeds, M. H. (2022). Would you try French fries with soy sauce? Anticipated and experienced fit of traditional and novel condiment-food combinations. *10th European Conference on Sensory and Consumer Research*, Turku, Finland.
- Jain, A., & Bagler, G. (2015). Spices form the basis of food pairing in Indian cuisine. arXiv preprint arXiv:1502.03815.
- Jürkenbeck, K., von Steimker, F., & Spiller, A. (2024). Consumer's perception of food pairing products with usual, novel and unusual flavour combinations: A segmentation approach. *Appetite*, 196, 107270.
- Kim, H. J., Chung, S. J., Kim, K. O., Nielsen, B., Ishii, R., & O'Mahony, M. (2018). A cross-cultural study of acceptability and food pairing for hot sauces. *Appetite*, 123, pp. 306-316.
- Kort, M., Nijssen, B., van Ingen-Visscher, K., & Donders, J. (2010). Food pairing from the perspective of the volatile compounds in food database. In: *Expression of Multidisciplinary Flavour Science: Proceedings of the 12th Weurman Symposium*, Interlaken. Wadwnswil: Institut of Chemistry and Biological Chemistry, Switzerland, pp. 589–592.
- Lawless, H. (2000). Sensory Combinations in the Meal. In Meiselman, H. (Eds.), *Dimensions of the Meal: The science, culture, business and art of eating* (p. 92-104). Gaithersburg: Aspen Publishers Inc.
- Lévy, C. M., MacRae, A., & Köster, E. P. (2006). Perceived stimulus complexity and food preference development. *Acta psychologica*, 123(3), pp. 394-413.
- Madrigal-Galan, B., & Heymann, H. (2006). Sensory effects of consuming cheese prior to evaluating red wine flavor. *American Journal of Enology and Viticulture*, 57, pp. 12–22.

- Nygren, I. T., Gustafsson, I. B., & Johansson, L. (2003a). Effects of tasting technique—sequential tasting vs. mixed tasting—on perception of dry white wine and blue mould cheese. *Food Service Technology*, 3, pp. 61–69.
- Nygren, I. T., Gustafsson, I. B., & Johansson, L. (2003b). Perceived flavour changes in blue mould cheese after tasting white wine. *Food Service Technology*, 3(3–4), pp. 143–150.
- Nygren, T., Nilsen, A. N., & Öström, Å. (2017). Dynamic changes of taste experiences in wine and cheese combinations. *Journal of Wine Research*, 28(2), pp.105-122.
- Palermo, G., Caprioli, C., & Albora, G. (2024). Food pairing unveiled: Exploring recipe creation dynamics through recommender systems. arXiv preprint arXiv:2406.15533.
- Paulsen, M. T., Næs, T., Ueland, Ø., Rukke, E. O., & Hersleth, M. (2013). Preference mapping of salmon–sauce combinations: The influence of temporal properties. *Food Quality and Preference*, 27(2), pp. 120-127.
- Paulsen, M. T., Rognså, G. H., & Hersleth, M. (2015). Consumer perception of food–beverage pairings: The influence of unity in variety and balance. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(2), pp. 83-92.
- Rozin, P. (2006). The integration of biological, social, cultural and psychological influences on food choice. In *The Psychology of Food Choice* (pp. 19-39). Wallingford UK: Cabi.
- Scander, H., Monteagudo, C., Nilsen, B., Tellström, R., & Yngve, A. (2018). Food and beverage dinner combinations, patterns among Swedish adults. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14, pp. 20-26.
- Siddiqui, S. A., Zannou, O., Karim, I., Kasmia, Awad, N. M., Gołaszewski, J., ... & Smetana, S. (2022). Avoiding food neophobia and increasing consumer acceptance of new food trends—A decade of research. *Sustainability*, 14(16), pp. 10391.
- Spence, C. (2020). Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature. *Food Research International*, 133, 109124.
- Stevenson, R. J. (2010). An initial evaluation of the functions of human olfaction. *Chemical Senses*, 35(1), pp. 3-20.
- Traynor, M. P., Burke, R., O'Sullivan, M. G., Hannon, J. A., & Barry-Ryan, C. (2013). Sensory and chemical interactions of food pairings (basmati rice, bacon and extra virgin olive oil) with banana. *Food Research International*, 54(1), pp. 569-577.

Taste and Consistency: Flavor Harmonies in Turkish Cuisine

Elif Esma KARAMAN TAŞKESENLİGİL

Artvin Çoruh University, Faculty of Tourism, Artvin/Türkiye

Fatma KOÇ

Siirt University, Vocational School of Social Sciences, Siirt/Türkiye

Extended Summary

Flavor harmony has been an important concept throughout history in various culinary cultures, serving as one of the essential elements that define the unique character of a dish. Each culture has, over the centuries, discovered the compatibility of specific flavors based on its geographical conditions, climate, and diversity of products, thereby establishing its distinctive culinary traditions. In particular, Turkish cuisine has drawn from the gastronomic heritage of many civilizations during its historical journey from Asia to Anatolia, intricately shaping flavor harmony along the way. At the core of flavor harmony lies the perception of a dish not merely as a nourishing food source but also as a cultural value. Viewed from this perspective, flavor harmony emerges as a component that reflects a culture's palate, values, and sociocultural structure.

Flavor harmony is shaped more by individuals' sociocultural environments and learned experiences than by the biological instinct for survival. Perceptions of taste and flavor are formed not through innate responses but through evaluations based on learning. Theories aimed at explaining flavor harmony define sensory richness in terms of concepts such as harmony and complexity, while also addressing the influences of personal preference, familiarity, and novelty factors.

This study aims to examine how flavor harmonies are perceived in Turkish cuisine and to identify the factors influencing this harmony. A sample comprising voluntary participants aged 18 and over from the central districts of Erzurum (Aziziye, Palandöken, Yakutiye) was utilized. The research includes an interview form consisting of open-ended questions prepared based on a literature review and a survey involving 398 participants. Conducted between May and June 2024 using a convenience sampling method, the survey initially inquired about the demographic characteristics of the participants (age, gender, education, occupation). Subsequently, questions regarding personal preferences related to food pairings and the compatibility of food products were posed.

In this context, participants were asked for their opinions on dishes considered to be harmonious in Turkish cuisine, combinations of different ingredients, preferred dishes or snacks in main and side meals, sweet-salty harmonies, and sauces that accompany meals. This approach facilitated the collection of detailed data on individuals' taste preferences.

According to the examined sweet-salty combinations in this study, it demonstrates how sweetness and saltiness are harmoniously combined within Turkish cuisine while revealing the diversity of taste preferences shaped by habitual consumption. Syrup-based desserts are traditionally enjoyed with nuts or beverages, creating a balance by adding a slightly salty or neutral taste to the intense sweetness of the syrup (n=88). The unique oil and aroma of the nuts create a perfect contrast with the sugary texture of syrupy desserts, enhancing flavor harmony. Additionally, classic summer combinations, such as watermelon or melon with white cheese, illustrate how sweet and salty flavors can

harmoniously coexist in sharp contrast. The salty, refreshing taste of white cheese balances the juicy sweetness of watermelon and melon, creating a harmonious and refreshing combination on the palate (n=97). Jam, butter, and white cheese consumed with bread reflect the fusion of sweetness and saltiness accompanied by a fuller texture (n=57). Other combinations, particularly yogurt and fruit (n=22), potato salad and cake (n=33), and bulgur/lentil meatballs with cake (n=26), offer a unique flavor experience between sweet and salty. These combinations bring together contrasting tastes, providing a simple yet rich harmony. These examples showcase the diversity of Turkish palate, which is founded on the classic balance of sweet and salty, incorporating both traditional and modern elements.

The examined combinations of snacks/appetizers reveal that in Turkish cuisine, snacks are balanced blends of sweet and salty flavors, catering to diverse taste preferences. Beverages such as tea and coffee emerge as significant components in most snack combinations, highlighting the sociocultural habits and relaxing roles that tea and coffee contribute to snack times (n=64). Pastries like cookies, cakes, and brownies are often consumed with coffee, creating a sweet and satisfying combination (n=32). The rich, chocolaty, and sugary flavors create a pleasant contrast with the bitter aroma of coffee. Syrup-based desserts and ice cream offer a more refreshing presentation of traditional flavors; the density of syrupy desserts is balanced by the freshness of ice cream (n=24).

The preferred combinations for main courses among participants reflect the balanced and rich dietary tradition of Turkish cuisine. The near-constant presence of soup in nearly every combination indicates how deeply ingrained it is as a starting course in Turkish culinary culture. Specifically, the pairing of soup with main dishes like red meat or chicken creates a nourishing meal that begins with a hearty starter followed by a strong protein source. The combination of soup with olive oil dishes or pastries signifies a preference for a lighter, more varied meal when aiming for a more vegetable- and carbohydrate-based option. The combination of legumes with rice, salad, and pickles emphasizes the importance of high-nutritional, protein- and fiber-rich meals commonly found in Turkish cuisine. When olive oil dishes are combined with rice and yogurt, the meal is observed to be balanced in a lighter, fresher, and healthier manner. All these preferences indicate that Turkish cuisine prioritizes diversity in ingredients and flavor harmony in its main courses.

The combinations of Turkish dishes that participants consider harmonious underscore the importance of presenting flavors in balanced harmony within Turkish cuisine. Traditional dishes such as beans with rice, salad, and pickles offer a nourishing and satisfying blend while ensuring a balanced combination of protein, carbohydrates, and refreshing accompaniments. High-protein meals featuring chicken, rice, ayran (yogurt drink), and roast meat, along with salads, highlight the significance of presenting protein and carbohydrate balance alongside refreshing beverages in Turkish cuisine. These findings illustrate that Turkish cuisine possesses a rich culinary culture that emphasizes flavor harmony while maintaining a balance in ingredient diversity.

The factors that participants identified as indicative of a dish's harmony reveal the multifaceted nature of flavor perception and the significance of balancing various sensory elements to provide a satisfying culinary experience. The emphasis placed on ingredient quality as the most crucial criterion by participants reflects the value placed on local, fresh, and natural products in Turkish cuisine. The prominence of sensory elements like aroma and flavor balance suggests that participants expect flavors to blend harmoniously, with specific tastes not overpowering others during a meal. The combination of different textures adds dynamic structure to the dish, offering participants a more

satisfying experience. The colorful and appetizing presentation of meals in Turkish cuisine is also considered an element that enhances appetite and elevates the enjoyment of the meal.

This study provides significant insights into the exploration of flavor harmonies in Turkish cuisine and the factors influencing these harmonies. Participants' preferences for food combinations and snacks reflect the richness and palatability of Turkish cuisine, revealing the critical roles of flavor balance, ingredient quality, texture variety, aroma balance, and color harmony in the success of a dish. Particularly, the participants' emphasis on ingredient quality highlights a profound attachment to fresh and local products within Turkish cuisine.

Furthermore, the richness of sensory experience is achieved through the balanced presentation of different flavors and textures, with visual aesthetics playing an important role in the tasting experience. These findings indicate that Turkish cuisine is not only a traditional culinary culture but also a gastronomic system where flavors come together harmoniously, providing an aesthetic and sensory experience. Ultimately, the effects of flavor harmonies in Turkish cuisine on the presentation and consumption of dishes emerge as factors that shape individual taste preferences while reinforcing cultural identity.

Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 16.02.2024-6483



T.C.
SIİRT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
ETİK KURULU KARARLARI



Oturum Tarihi
07.02.2024

Oturum Saati
10:00

Oturum Sayısı
770

Üniversitemiz Etik Kurulu 07.02.2024 tarihinde saat 10:00'da Etik Kurul Başkanı Prof. Dr. Fadıl AYGAN başkanlığında, aşağıda imzaları bulunan üyelerin katılımıyla toplanarak gündemdeki konuları görüşmüş ve aşağıdaki kararları almıştır.

ETİK KURUL KARARI

Siirt üniversitesi Etik Kurulunun aşağıdaki görüşü tavsiye niteliğinde olup üniversitemizle ilgili etik ilkelerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi amacını taşımaktadır.

ETİK İNCELEME KONUSU

Araştırmacının Adı Soyadı : **Fatma KOÇ**

Değerlendirilecek Araştırmanın Adı: "Tat ve Tutarlılık: Türk Mutfağındaki Lezzet Uyumları"

başlıklı araştırmasının etik olarak uygunluğu.

Söz konusu araştırmada, Etik Kurulun görevi kapsamında değerlendirilen husus, araştırma etiğiyle ilgilidir.

Araştırma etiği bakımından yürütülecek olan programın katılımcıların yararına olması ve onları herhangi bir zarara uğratma riski taşımaması gerekmektedir. Araştırma etiği bakımından ikinci olarak, rıza unsurunun gözetildiğine dair bilgi olmalıdır.

SONUÇ

Sonuç olarak, Sosyal Bilimlerdeki araştırmaların yayın etiği, insan katılımına dayalı olanların da araştırma etiği bakımından etik gereklere uygun olması gerekmektedir. Katılımcıların zarara uğratılmaması temel ilkedir. Rızalarının olması halinde toplanan verilerin isim verilmeden raporlaştırılmasında araştırma etiği bakımından bir sakınca bulunmamaktadır

Kurul Üyeleri:

Prof. Dr. Fadıl AYGAN
Etik Kurul Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Samet SİTTİ
Etik Kurul Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Burhan ÜZÜM
Etik Kurul Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Abdulvehap BOZ
Etik Kurul Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Figen CERİTOĞLU
Etik Kurul Üyesi

Av. Salih Veysel TEKİN
Etik Kurul Üyesi

Doç. Dr. Ulaş BİNGÖL
Etik Kurul Üyesi

Batman Yolu 10.km Merkez, 56100 Siirt/Türkiye
Tel: +90 (484) 212 11 11
E-Posta: : siu@siirt.edu.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat: Şefik ÇAKIR
Faks: 90 (484) 223 19 98
Elektronik ağ: www.siiir.edu.tr

Sayfa 1 / 1

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.