



TÜRK MUTFAĞINDAKİ COĞRAFI İŞARET TESCİLİNE SAHİP YEMEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A RESEARCH ON DISHES WITH GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTRATION IN TURKISH CUISINE

Gönül ÇAY^a Nilüfer ŞAHİN PERÇİN^b

Özet

Bu çalışmanın amacı Türk mutfağındaki coğrafi işaret tesciline sahip yemeklerin mevcut durumunu incelemek ve arka planda kalan tescilli lezzetlerin görünürlüğünü artırmaktır. Veriler, Türk Patent ve Marka Kurumu'nun "Coğrafi İşaretler Portalı" üzerinden elde edilmiş ve toplamda 716 coğrafi işaretli yemek tespit edilmiştir. Bu yemekler, 34 farklı yemek grubunda sınıflandırılmıştır. Elde edilen bulgular, en fazla tescil edilen yemek grubunun hamur işleri olduğunu, bunu sırasıyla et yemekleri ve tatlıların takip ettiğini göstermiştir. Bölgesel analizler, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en zengin coğrafi işaret mirasına sahip olduğunu, İç Anadolu ve Karadeniz bölgelerinin ise bu bölgeyi takip ettiğini ortaya koymuştur. İllere göre dağılımında ise Gaziantep, en fazla coğrafi işaretli yemekle ilk sırada yer alırken, Konya ve Diyarbakır sırasıyla ikinci ve üçüncü sırada yer almıştır. Marmara Bölgesi ve bazı illerde coğrafi işaret sayısının düşük olduğu ve bu bağlamda gastronomik potansiyelin yeterince değerlendirilemediği de ortaya çıkmıştır. Ayrıca tanıtım çalışmalarında, destinasyonları sadece belirli coğrafi işaretli yemeklerle tanıtmak yerine, diğer tescilli yemeklerin de tanıtıma dahil edilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Türk Mutfağı, Yöresel Lezzetler

Abstract

The aim of this study is to examine the current status of dishes with geographical indication registration in Turkish cuisine and to increase the visibility of registered flavors that remain in the background. Data was obtained from the Turkish Patent and Trademark Office's "Geographical Indications Portal" and a total of 716 dishes with geographical indication were identified. These dishes were classified into 34 different food groups. The findings showed that the most registered food group was pastries, followed by meat dishes and desserts, respectively. Regional analyses revealed that the Southeastern Anatolia Region has the richest geographical indication heritage, followed by the Central Anatolia and Black Sea regions. In terms of provinces, Gaziantep ranked first with the most dishes with geographical indications, while Konya and Diyarbakır ranked second and third, respectively. It was also revealed that the number of geographical indications in the Marmara Region and some provinces was low and that the gastronomic potential could not be sufficiently evaluated in this context. In addition, in promotional activities, it is recommended that other registered dishes be included in the promotion instead of promoting destinations only with certain geographically indicated dishes.

Keywords: Geographical Indication, Turkish Cuisine, Local Delicacies

Makele Geliş Tarihi: 28.08.2025 Makale Kabul Tarihi: 25.09.2025

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Gönül ÇAY (gcay@sinop.edu.tr)

^a Sinop Üniversitesi, Gerze Meslek Yüksekokulu, Sinop/Türkiye (gcay@sinop.edu.tr) ORCID: 0000-0002-4667-7696

^b Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Nevşehir/Türkiye (nilufer.percin@nevsehir.edu.tr) ORCID: 0000-0002-7063-3247

DOI: 10.5281/zenodo.17223253

1. Giriş

Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan bir araştırmaya göre; Türk mutfağında 2205 çeşit yöresel yiyecek ve içecek bulunmaktadır. Araştırma sonucunda 291 çeşit yiyecek, içecek ve tatlıyla Gaziantep ili Türkiye'nin en zengin mutfağı olarak belirlenmiştir. Elazığ ise 154 çeşit ürünle ikinci sırayı almıştır. Bölgesel çapta ise İç Anadolu 455 çeşit yiyecek ve içecek ile ilk sırada, Güneydoğu Anadolu 398 çeşitle ikinci, Karadeniz ise 397 çeşitle üçüncü sırada yer almıştır (Durlu-Özkaya ve Can, 2012). Yöresel yemek sayısının bu denli fazla olmasına karşın dünyadaki örnekleri ile karşılaştırıldığında Türk mutfağı yemeklerinin coğrafi işaret sayısı azdır. Yemeklerin otantik olarak algılanmasına rağmen (Schulp ve Tirali, 2008) sayının az olmasının birçok sebebi bulunmaktadır (Coşan ve Seçim, 2019). Bu sebepler arasında tanıtım yetersizliği, mutfağın benimsenmemesi, restoran menülerindeki Türk mutfağı yemeklerinin azlığı, standart reçete eksikliği gibi birçok sorun sıralanabilir. Bu bağlamda Türk mutfağının arka planda kalan lezzetlerini görünür hale getirerek hem yerel hem de uluslararası düzeyde daha fazla coğrafi işaret tescili kazanması sağlanabilir.

Türkiye coğrafyasında Türk mutfak kültürü açısından bölgesel farklılıklar mevcuttur. Akdeniz ve Ege bölgesi sebze yemekleriyle bilinen ve zeytinyağı kullanımının yaygın olduğu bir bölgedir. Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi kırmızı et yemekleri ve kebab çeşitleri ile bilinirken, Karadeniz Bölgesinde deniz ürünleri, mısır ve sebze yemekleri hakimdir. İç Anadolu Bölgesinde ise hamur işlerinin Marmara Bölgesinde de köfte çeşitlerinin ve sebze yemeklerinin fazlalığı dikkat çekmektedir (Şengül ve Türkay, 2022). Bu çerçevede bölgelerle özdeşleştirilen bu kimliklerin Türk mutfağındaki coğrafi işaretli yemekler kapsamında da devam edip etmediğini belirlemek hedeflenmiştir. Açıklamalar ışığında bu çalışmada Türk mutfağındaki coğrafi işaretli yemeklerin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda hangi yemek kategorisinde yoğunlaştığı, hangi bölgede ve hangi ilde daha fazla olduğu, hangi bölgede hangi yemek grubunun daha fazla olduğunu belirlenmiştir. Bununla birlikte yemeklerin tescil edilen yıllarına ve türlerine dair bilgilere de bakılmıştır. Bu çalışma, Türk mutfağına dair coğrafi işaretli yemeklerin güncel sayısını, kapsamını ve bölgesel dağılımını bütüncül bir biçimde ortaya koyması bakımından önem taşımaktadır. Literatürde coğrafi işaretli ürünler üzerine genel değerlendirmeler bulunmakla birlikte, yemekler özelinde kapsamlı bir sınıflandırma ve sistematik bir analiz gerçekleştiren çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Dolayısıyla

bu çalışma, coğrafi işaretli yemekleri özgün bir kategori olarak ele alarak alanyazındaki bu boşluğu doldurmayı ve Türk mutfak kültürünün coğrafi işaretler bağlamında görünürlüğünü artırmayı amaçlamaktadır. Türkiye'nin coğrafi işaretli yemeklerinin tespit edilerek gruplandırmasının yemeklerin bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmesi bakımından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2. Türk Mutfağı ve Coğrafi İşaretler: Yemek Grupları Üzerine Yapılmış Önceki Çalışmalar

Ulusal literatürde tescilli Türk yemeklerinin neler olduğu ve özelliklerine çok sayıda çalışma yürütülmüştür. Türk mutfağındaki tescilli çorbaların incelediği çalışmada çorba tescil sayısı en yüksek bölge İç Anadolu Bölgesi olarak bulunmuştur. Marmara bölgesinde tescilli çorbaya rastlanmazken, başvuruların çoğunlukla belediyeler tarafından yapıldığı başvuruların geçmişten bugüne artış gösterdiği belirlenmiştir (Çolakoğlu ve Sarıışık, 2023). Coğrafi işaretli ekmek çeşitlerinin ele alındığı çalışmada ise tescil alan ekmeklerin sadece buğday unundan yapılan ekmeklerden oluştuğu, mısır, yulaf, arpa gibi tahıllardan yapılan ekmeklere ilişkin tecil işlemlerinin gerçekleştirilmesi gerektiği ve ekmek pişirme ekipmanının yalnızca kubbeli fırınlar olmadığı saptanmıştır (Şen ve Ekici, 2020). Usta ve Şengül (2022)'ün Türkiye'deki coğrafi işaretli yiyecek-içecek ürünleri analiz ettiği makalede de coğrafi işaretli ürünler sıralamasında 69 ürün ile Gaziantep'in ilk sırada yer aldığı, 43 ürün ile Konya'nın ikinci sırayı aldığı ve 32 ürün ile Şanlıurfa'nın üçüncü sırada olduğu ortaya konulmuştur. Bununla birlikte yemek grupları bakımından hamur işlerinden 110 ürünün, et yemeklerinden 108, tatlılardan ise 84 ürünün tescillendiği anlaşılmıştır.

Yılmaz ve Yılmaz (2022a) tarafından yürütülen çalışmada köftelerin eski dönemlerde değersiz etlerin değerlendirilmesiyle ortaya çıktığı ve zamanla kendine önemli bir kimlik kazandığı tespit edilmiştir. Türkiye'de 290'dan fazla köfte çeşidi olduğu, 42 coğrafi işareti tescilli ve 15 başvuru süreci devam eden köfte ürünü olduğu da belirlenmiştir. Coğrafi işaretli mantıların araştırıldığı çalışmada da Türk mutfağına ait mantı sayısı net bilinmediği, tahmini 30'un üzerinde mantı çeşidinin yer aldığı, mantı çeşitlerinden yalnızca 13 tanesinin coğrafi işaret tescilini kazandığı ve Kayseri mantısının, Avrupa Birliği Komisyonuna 2017 senesinde başvurusu gerçekleştirilmiş olup onay süreci devam ettiği belirlenmiştir (Sabur ve Güneş, 2024). Türk mutfağındaki coğrafi işaretli pilavlar üzerine yürütülen makalede ise çalışma kapsamında belirlenen 17 tescilli ürün arasında,

2018 sonrasında alınan 13 coğrafi işaretli pilav, coğrafi işaretli ürünler hakkında farkındalık ve bilgi düzeyinin arttığına bir göstergesi olarak düşünülmüştür (Yılmaz ve Yılmaz, 2022b). Ercelep ve Akdemir (2022)'in tescilli Türk tatlılarını incelediği çalışma sonucunda da Türkiye'nin 143 tescilli Cİ tatlı ürününe sahip olduğu, en fazla coğrafi işaretli ürünün bölge bazında Karadeniz bölgesinde il bazında ise Gaziantep iline yer aldığı, çeşit bakımından ise hamur tatlılarının olduğu görülmüştür.

3. Yöntem

Çalışmanın temel amacı, Türk mutfağındaki coğrafi işaretli yemeklerin genel durumunu ortaya çıkarmaktır. Amaç doğrultusunda araştırmanın problemleri “Türk mutfağındaki hangi yemek çeşitlerinin coğrafi işaret bakımından daha az tescil almıştır?” ve “Hangi il ve bölgede Türk mutfağının coğrafi işaret tescilli yemek sayısı yetersizdir?” Bu kapsamda yemeklerin hangi yemek grubunda daha fazla olduğu, hangi il ve bölgelerde yoğunluk gösterdiği, bölgesel mutfaklarda hangi yemek gruplarının öne çıktığı gibi sorulara cevap aranmıştır. Bununla birlikte yemeklerin güncel sayısı, hangi yıllarda tescil edildiği ve hangi tescil türü aldığı da araştırılmıştır. Böylece Türk mutfağındaki yemeklerde coğrafi işaretin önemine dikkat çekilerek ilgili alanyazına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir. Nitel araştırma yöntemlerinden arşiv/doküman incelemesi tekniği kullanılmış ve ikincil verilerden yararlanılmıştır. Araştırmanın verileri 27.12.2024 ve 31.12.2024 tarihleri arasında toplanmıştır. “Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı”nın web sitesinde (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024) 31.12.2024 tarihine kadar tescillenen Türk mutfağındaki yiyecekler araştırmaya dahil edilmiştir. İl bazında “yemekler ve çorbalar” ve “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” olmak üzere iki ürün grubundan Türk mutfağındaki yiyecekler tespit edilmiştir. Belirlenen yemekler Türk mutfağındaki yemek gruplarına dahil edilmiştir. Bu yemek grupları belirlenirken ise “Tarihsel ve Kültürel Boyutlarıyla Türk Mutfağı” kitabındaki yemek grupları (Şengül, 2024) kullanılmıştır. Bu gruplar ise “çorbalar”, “meze-aperatif ve salatalar”, “dolma ve sarmalar”, “hamur işleri (pide, ekme, börek, çörek, simit, mantı, gözleme, kete, kömbe, katmer lahmacun)”, “et yemekleri”, “tavuk yemekleri”, “tava yemekleri” “sebze yemekleri”, “kurubaklagil yemekleri”, “hamur işi ile hazırlanan yemekler”, “keşkek”, “tirit” ve “tatlılar” şeklinde belirlenmiştir. Veriler betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiş ve yorumlanmıştır. Bu çerçevede sınırları belirlenmiş bir konuyu detaylı olarak anlama çabasının olduğu bu çalışmada elde edilen veriler daha önceden belirlenen

yemek gruplarına göre sınıflandırılmıştır. Toplu bir bakış açısı sunmak adına bu araştırmada da bulgular tablolar halinde gösterilmiştir.

4. Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde tespit edilen 716 adet Türk mutfağındaki yemek türlerine ilişkin veriler bölge temelinde sınıflandırılmış ve bölgedeki illerin coğrafi işaretli yemeklerinin adlarına ve tescil tarihlerine yer verilmiştir. Bu bağlamda Tablo 1’de Türk mutfağındaki coğrafi işaretli çorbalar gösterilmiştir.

Tablo 1: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Çorbalar

Bölge	İl	Çorba İsimleri
Marmara Bölgesi	Balıkesir	Düğün Çorbası
Ege Bölgesi	Manisa	Kırkağaç Pıdeli Paça
Karadeniz Bölgesi	Amasya	Toyga Çorbası
	Bayburt	Kavut Çorbası
	Ordu	Pancar Çorbası
	Kastamonu	Pınarbaşı Kara Çorba, Araç Akdene Göce Çorbası
Akdeniz Bölgesi	Adana	Adana Analı Kızlı
	Kahramanmaraş	Maraş Kelle Paçası, Maraş Ekşili Çorba
	Hatay	Şiş Börek Çorbası, Tuzlu Yoğurt Çorbası
	Antalya	Alanya Güllüklü Çorba, Antalya Paça Çorbası
İç Anadolu Bölgesi	Eskişehir	Sivrihisar Arabaşı
	Yozgat	Yozgat: Yozgat Arabaşısı
	Çankırı	Tutmaç Çorbası, Cımcık Hamuru Çorbası
	Kayseri	Kurşun Aşı Çorbası, Börek Aşı Çorbası
	Ankara	Akyurt Fıtlı Çorbası, Akyurt Soğuk Çorbası, Akyurt Toyga Çorbası, Akyurt Tutmaç Çorbası
	Konya	Bamya Çorbası, Kikirdekli Kesme Çorbası, Ovmaç Çorbası, Tutmaç Çorbası, Tandır Çorbası, Tarhun Çorbası
Doğu Anadolu Bölgesi	Van	Van Ayrın Aşı
	İğdir	Omaç Aşı Çorbası
	Tunceli	Şorbik Çorbası
	Malatya	Ayrınlı Soğuk Çorba
	Erzurum	Erzurum Ayrın Aşı Çorbası, Kara Fatma Çorbası, Kesme Aşı Çorbası, Herle Aşı Çorbası
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Şanlıurfa	Urfa Lebenisi
	Gaziantep	Börek Çorbası, Lebeniye Çorbası, Öz Çorba, Alaca Çorba, Maş Çorbası
	Diyarbakır	Meyir Çorbası, Simindirik Çorbası, Diyarbakır Lebenisi, Gendüme Aşı, Habenisk Çorbası, Kulak Çorbası, Kürt Mustafa Çorbası
-	-	Ezo Gelin Çorbası

Tablo 1 incelendiğinde, Türk mutfağındaki toplam 52 adet çorbanın coğrafi işaret aldığı belirlenmiştir. Coğrafi işaret tescili alan ilk çorba, 2013 yılında "Yozgat Arabaşı" olmuştur. "Ezo Gelin Çorbası" belirli bir bölgeye ya da ile ait olmamakla birlikte geleneksel ürün adı ile tescil almıştır. Ayrıca, çorbaların en fazla 2021 yılında tescil edildiği tespit edilmiştir. En fazla coğrafi işaretli çorbanın bulunduğu bölge 16 adet çorba

ile "İç Anadolu Bölgesi"dir. Her bölgede tescillenmiş Türk mutfağı çorbası bulunmasına karşın, en az tescilin "Marmara Bölgesi" ve "Ege Bölgesi"nde olduğu gözlemlenmiştir. İl bazında yapılan incelemede ise "Diyarbakır", 7 adet coğrafi işaretli çorba ile en fazla tescil edilen çorbalara sahip il olarak öne çıkmıştır.

Tablo 2’de coğrafi işaretli meze olarak değerlendirilen yiyecekler ile salatalara yer verilmiştir.

Tablo 2: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Meze ve Salatalar

Bölge	İl	Meze İsimleri
Marmara Bölgesi	Balıkesir	Ayvalık Karadiken
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Düzce	Düzce Acıkası
Akdeniz Bölgesi	Adana	Adana İçli Köfte
	Antalya	Antalya Piyazı
	Mersin	Tarsus Humusu, Anamur Batırığı
	Hatay	Hatay Oruğu, Hatay Cevizli Biber, Hatay Humusu
İç Anadolu Bölgesi	-	-
Doğu Anadolu Bölgesi	Muş	Muş Köftesi
	Bitlis	Bitlis İçli Köftesi
	Siirt	Siirt İçli Köftesi
	Malatya	Malatya İçli Köftesi, Polat İçli Köftesi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Kilis	Kübbülmüşviyye
	Adıyaman	Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte
	Şanlıurfa	Şanlıurfa Çiğ Köfte, Urfa İçli Köftesi
	Mardin	Mardin İkbebet, Mardin Irok
	Diyarbakır	Diyarbakır Babaganuç, Kenger Boranisi, Diyarbakır İçli Köftesi
	Gaziantep	Maş Piyazı, Tene Katması, Yağlı Köfte, Haveydi Köfte, Malhıtalı Köftesi, Gaziantep İçli Köftesi, Gaziantep Muhammarası
Bölge	İl	Salata İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Çorum	İskilip Sirke Salatası
Akdeniz Bölgesi	Hatay	Zahter Salatası
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Güneyik Salatası
	Karaman	Ermenek Batırması
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Şanlıurfa	Şanlıurfa Bostanası

Elde edilen veriler doğrultusunda, Türk mutfağında coğrafi işaret tescili almış toplamda 30 çeşit meze ve 5 çeşit salata bulunduğu belirlenmiştir. İlk tescillenen meze, 2009 yılında "Şanlıurfa Çiğ Köfte"dir. Mezeler açısından, “Güneydoğu Anadolu Bölgesi” 16 ürün ile öne çıkmıştır. Coğrafi işaretli mezenin bulunmadığı bölgeler ise “Ege Bölgesi” ve “İç Anadolu Bölgesi” olmuştur. En fazla coğrafi işaretli mezenin “Gaziantep” ilinde (n=7)

bulunduğu bilgisine de ulaşılmıştır. Yıl bazında ise, mezelerin çoğunlukla 2021 yılında tescillendiği belirlenmiştir.

Salatalar açısından incelendiğinde, coğrafi işaret tescili almış salata sayısının “İç Anadolu Bölgesi”nde (n=2) daha fazla olduğu görülmektedir. Sayı bakımından da öne çıkan bir il bulunmamaktadır.

Aşağıda ise Türk mutfağındaki coğrafi işaretli dolma ve sarmalar sıralanmıştır.

Tablo 3: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Dolma ve Sarmalar

Bölge	İl	Dolma ve Sarma İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	Afyonkarahisar	İlibada Sarması/ İlibada Dolması
Karadeniz Bölgesi	Çorum	İskilip Dolması
	Bolu	Mengen Kaldırık Dolması
	Amasya	Amasya Baklalı Dolması
	Rize	Etlı Kara Lahana Sarması
	Bayburt	Lor Dolması, Yalancı Dolma
	Ordu	Zeytinyağı Karalahana Sarması
Akdeniz Bölgesi	Hatay	Yaprak Sarması, Antakya Zılk Sarması
İç Anadolu Bölgesi	Eskişehir	Sivrihisar Kelem Dolması
	Karaman	Karaman İlisıra Dolması
	Çankırı	Çerkeş Pırasa Dolması
	Ankara	Beypazarı Dolması
	Konya	Kuru Kabak Sarması, Konya Etlı Yaprak Sarması
Doğu Anadolu Bölgesi	Bitlis	Katıklı Dolma
	Erzurum	Ekşili Dolma, Şalgam Dolması
	Malatya	Arapgir Dolaması, Tevek Yaprığı Sarması, Pöçüklü Lahana Sarması, Yeşilyurt Kiraz Yaprığı Sarma Köftesi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Şırnak	Şımsıpe
	Kilis	Kilis Şihılmaşse
	Mardin	Mardin Kaburga Dolması
	Diyarbakır	Diyarbakır Kaburga Dolması, Dalak Dolması, Kuru Dolması, Ekşili Dolması
	Gaziantep	Allı Yeşilli Dolma, Fasulyeli Kabak Dolması, Firikli Acur Dolması, Haylan Kabağı Dolması, Damat Dolması

Tablo 3’e göre, Türk mutfağında coğrafi işaret almış toplam 35 dolma ve sarma çeşidi bulunmaktadır. İlk tescil edilen dolma, 2009 yılında "Mardin Kaburga Dolması" olarak belirlenmiştir. Dolma ve sarmalar arasında ilk sırada 12 çeşit ile "Güneydoğu Anadolu Bölgesi" yer almaktadır. Bölgeler arasında yalnızca "Marmara Bölgesi"nde tescilli bir dolma ya da sarma bulunmamaktadır. “Gaziantep (n=5)” tescilli dolma ve sarma çeşitlerinin en fazla olduğu il olarak belirlenmiştir. Dolma ve sarmaların en fazla tescillendiği yıl ise 2021 yılı olmuştur.

Tablo 4’te coğrafi işaretli hamur işleri çerçevesinde pide, ekmek, börek, çörek, simit, mantı, gözleme, kete, kömbe, katmer ve lahmacun çeşitleri verilmiştir.

Tablo 4: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Hamur İşleri

Bölge	İl	Pide İsimleri
Marmara Bölgesi	Kocaeli	Karamürsel Simit Dolması
	Bursa	Tahinli Pide, Cantık
Ege Bölgesi	Kütahya	Emet Pidesi
	Manisa	Alaşehir Tahinli Pidesi
	Afyonkarahisar	Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Ak Pide, Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi
	Aydın	Nazilli Pidesi, Karacasu Pidesi, Söke Pidesi, Bozdoğan Pidesi, Söke Tahinli Pidesi, Yenipazar Pidesi
Karadeniz Bölgesi	Rize	Derepazarı Pidesi
	Trabzon	Sürmene Pidesi
	Kastamonu	Daday Etli Ekmeği
	Düzce	Akçakoca Mancarlı Pidesi
	Ordu	Ordu Pidesi
	Samsun	Bafra Pidesi, Terme Pidesi, Çarşamba Pidesi
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Sivas	Ulaş Etli Pidesi
	Karaman	Karaman Tahinli Pide
	Kayseri	Develi Cıvıklısı
	Ankara	Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi
	Çankırı	Çankırı Kıymalı
	Aksaray	Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Tahinlisi
	Konya	Kadınhanı Tahinli Pidesi, Konya Etli ekmek, Konya Bıçakarası
Doğu Anadolu Bölgesi	Malatya	Malatya Pidesi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Gaziantep	Gaziantep Tırnaklı Pidesi
Bölge	İl	Ekmeğin İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	Kütahya	Emet Ekmeği
	Manisa	Alaşehir Ekmeği
	Aydın	Söke Tatlı Maya Ekmeği
	İzmir	Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği
	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği
Karadeniz Bölgesi	Tokat	Tokat Ekmeği
	Giresun	Çavuşlu Ekmeği
	Rize	Baston Ekmeğin
	Trabzon	Vakfıkebir Ekmeği
	Bolu	Bolu Patatesli Ekmeği
	Bartın	Çöven Ekmeği
	Artvin	Hopa Hamsili Ekmeği
	Ordu	Mesudiye Kuru Ekmeği
	Gümüşhane	Gümüşhane Ekmeği, Araköy Ekmeği
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Yozgat	Sorgun Yağlısı
	Sivas	Zara Saç Ekmeği
	Aksaray	Gelveri Ekmeği
	Karaman	Karaman Mayalı
	Çankırı	Şabanözü Bazlaması
	Konya	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği, Konya Tandır Ekmeği
	Ankara	Kızılcahamam Bazlaması, Kalecik Ekmeği, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, Elmadağ Tandır Ekmeği
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Erzurum Lavaş Ekmeği

	Malatya	Malatya Tandır Ekmeği, Bilik Ekmeği, Açık Ekmeği, Yağlı Ekmeği, Eksili Ekmek, Polat Kınalı Ekmek, Malatya Yufka Ekmeği, Arapgir Peynirli Ekmek
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Siirt	Kuru Ekmeği
	Gaziantep	Kübban Ekmeği
	Mardin	Midyat Tandır Ekmeği
	Şanlıurfa	Şanlıurfa Açık Ekmeği, Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği
	Diyarbakır	Kağırdaklı Ekmek, Çakıl Ekmeği
Bölge	İl	Börek İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	İzmir	İzmir Boyozu
	Muğla	Milas Tepsi Böreği, Milas Çaykaması
	Afyonkarahisar	Patlıcan Böreği, Afyon Bükmesi
	Kütahya	Dolamber Böreği, Kütahya Tosunumu
Karadeniz Bölgesi	Artvin	Hopa Laz Böreği
	Çorum	Alaca Yanıç Böreği
Akdeniz Bölgesi	Adana	Adana Kol Böreği
	Hatay	Hatay Kaytaş Böreği
	Antalya	Antalya Serpme Böreği
	Isparta	Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği
	Kahramanmaraş	Kahramanmaraş Çiriş Böreği
İç Anadolu Bölgesi	Ankara	Akyurt Tandır Böreği
	Kayseri	Kayseri Tandır Böreği
	Karaman	Kırma Böreği
	Eskişehir	Eskişehir Çiğböreği
	Çankırı	Çankırı Yoka Ekmek Muskası, Çerkeş Su Böreği
	Konya	Kakırdaklı Börek, Tandır Böreği, Karışık Börek
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Erzurum Su Böreği, Erzurum Tatar Böreği
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Kilis	Kilis Kırk Semseği
	Batman	Şam Böreği
	Şanlıurfa	Şanlıurfa Ağzı Yumıh
	Gaziantep	Yeşil Zeytin Böreği, Şekerli Peynirli Böreği, Sebzeli Peynirli Böreği, Pirinçli Böreği
Bölge	İl	Çörek İsimleri
Marmara Bölgesi	Kocaeli	Gebze Bayram Çöreği
	Balıkesir	Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Tokat	Tokat Çöreği
	Sinop	Sinop Nokulu
	Kastamonu	Araç Kül Çöreği
	Samsun	Bafra Nokulu, Çarşamba Kıvratması
	Zonguldak	Devrek Kömeci
	Amasya	Amasya Çöreği, Burmalı Amasya Çöreği
Akdeniz Bölgesi	Kahramanmaraş	Maraş Çöreği
İç Anadolu Bölgesi	Niğde	Niğde Tahinlisi
	Ankara	Kalecik Çöreği
	Nevşehir	Kaymaklı Çöreği
	Yozgat	Yozgat Parmak Çöreği
	Çankırı	Eldivan Yağlı Çöreği, Çankırı Yazma Çöreği
Doğu Anadolu Bölgesi	Hakkari	Hakkari Kadesi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Şanlıurfa	Şanlıurfa Külünçesi
	Mardin	Mardin Kiliçesi
Bölge	İl	Simit İsimleri
Marmara Bölgesi	Kocaeli	İzmit Simidi
Ege Bölgesi	İzmir	İzmir Gevreği
	Muğla	Muğla Simidi

	Manisa	Taban Simidi
Karadeniz Bölgesi	Rize	Rize Simidi
	Samsun	Samsun Simidi
	Kastamonu	Kastamonu Simidi
	Hatay	Antakya Simidi
İç Anadolu Bölgesi	Ankara	Ankara Simidi
	Eskişehir	Eskişehir Simidi
	Nevşehir	Nevşehir Simidi, Tahinli Simidi
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-
Bölge	İl	Mantı İsimleri
Marmara Bölgesi	Bursa	Zeyniler Hıncalı
	Bilecik	Bozüyük Mercimekli Mantısı
Ege Bölgesi	Afyonkarahisar	Boldavin Mantısı
	Manisa	Alaşehir Kapaması
Karadeniz Bölgesi	Sinop	Sinop Mantısı
	Samsun	Yakakent Mantısı
	Bartın	Bartın Pirinçli Mantısı
	Amasya	Amasya Kaypağı
	Çorum	Çorum Kuru Mantısı, Alaca Hingali
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Kıtırli Mantı, Cımcık Mantısı
	Kayseri	Kayseri Mantısı, Tepsi Mantısı, Yağ Mantısı
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Erzurum Mantısı
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-
Bölge	İl	Gözleme İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Bartın	Bartın Gözlemesi
	Amasya	Amasya Yanuç
	Bolu	Bolu Kabaklı Gözlemesi, Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Çankırı	Çerkeş Bandıma Bükmesi
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-
Bölge	İl	Kete İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Bayburt	Bayburt Ketesi
	Gümüşhane	Kelkit Ketesi
	Artvin	Şavşat Ketesi
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	-	-
Doğu Anadolu Bölgesi	Kars	Kars Ketesi
	Erzurum	Erzurum Ketesi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-
Bölge	İl	Kömbe İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-

Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	-	-
Akdeniz Bölgesi	Hatay	Hatay Kömbesi
	Osmaniye	Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, Osmaniye Bayram Kömbesi
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Konya Kömbesi, Ilgın Haşhaşlı Kömbe, Kadınhanı Kömbesi
Doğu Anadolu Bölgesi	Malatya	Akçadağ Kömbesi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-
Bölge	İl	Katmer İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	Afyonkarahisar	Haşhaşlı Katmer
Karadeniz Bölgesi	Tokat	Erbaa Katmeri
Akdeniz Bölgesi		
İç Anadolu Bölgesi	Sivas	Sivas Katmeri
	Kayseri	Kayseri Katmeri
Doğu Anadolu Bölgesi		
Güneydoğu Anadolu Bölgesi		
Bölge	İl	Lahmacun İsimleri
Marmara Bölgesi		
Ege Bölgesi		
Karadeniz Bölgesi		
Akdeniz Bölgesi	Mersin	Tarsus Fındık Lahmacunu
İç Anadolu Bölgesi		
Doğu Anadolu Bölgesi		
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Mardin	Mardin Sembusek
	Gaziantep	Gaziantep Lahmacunu
	Şanlıurfa	Şanlıurfa Lahmacunu

Türk mutfağında, 34 farklı coğrafi işaretli pide olduğu tespit edilmiştir. Bu pidelerden ilki, 2009 yılında Samsun iline ait "Bafra Pidesi"dir. Coğrafi işaretli pide çeşitlerinin sayı bakımından en fazla olduğu bölge, 11 tescilli pideyle "Ege Bölgesi"dir. Tescilli pidenin bulunmadığı tek bölge "Akdeniz Bölgesi"dir. Ayrıca "Aydın" ili, Türkiye genelinde coğrafi işaret tescilli en fazla pideye sahip il olup, toplamda 6 tescilli pideye sahiptir. Pideler en fazla 2021 yılında tescillenmiştir.

Türkiye’de 42 çeşit coğrafi işaret tescilli ekmek mevcuttur. Tescil alan ilk ekmekler 2017 yılında "Gümüşhane Ekmeği" ve "Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)"dir. "İç Anadolu Bölgesi (n=11)" coğrafi işaretli ekmek sayısının en fazla olduğu bölgedir. "Marmara Bölgesi" ve "Akdeniz Bölgesi"nde ise coğrafi işaretli ekmek bulunmamaktadır. Konuya il bazında bakıldığında; sırasıyla "Malatya (n=8)" tescilli ekmek sayısının en fazla olduğu ildir. Coğrafi işaretli ekmek sayısının en fazla arttığı yıl ise 2022 yılıdır.

Hamur işleri kategorisinde yer alan böreklerden 32 farklı tür, coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Bu börekler arasında ilk tescili 2012 yılında "Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)" almıştır. Böreklerin coğrafi işaretli türleri arasında "İç Anadolu Bölgesi", 9 adet tescilli börek ile en fazla coğrafi işaretli böreğe sahiptir. Börek tescili açısından "Marmara Bölgesi" ise henüz herhangi bir coğrafi işaretli böreğe sahip değildir. Coğrafi işaretli böreklerin iller bazında dağılımına bakıldığında, "Gaziantep" 4 adet tescilli börek ile ilk sırada yer almaktadır. Ayrıca tescilli börek sayısında en fazla 2021 yılında artış yaşanmıştır.

Coğrafi işaret tescilli 20 çeşit çörek tespit edilmiştir. İlk tescillenen çörek 2017 yılında tescillenen "Bafra Nokulu"dur. Çöreklerin çoğunluğunun "Karadeniz Bölgesi(n=8)"nde yoğunlaştığı tespit edilmiştir. "Ege Bölgesi"nin ise coğrafi işaret tescilli çörek ürünlerine sahip olmadığı anlaşılmıştır. İl bazında, "Amasya", "Samsun" ve "Çankırı" illerinin her biri, 2 farklı çörek çeşidiyle dikkat çekerken, 2021 yılı, tescilli çörek sayısının en yüksek artış gösterdiği yıl olarak kaydedilmiştir.

Simit kategorisi incelendiğinde, Türkiye genelinde 12 farklı simit çeşidinin coğrafi işaret tescili aldığı belirlenmiştir. İlk tescil, 2013 yılında "Samsun Simidi" ile kayda geçmiştir. Coğrafi işaretli simitlerin en yoğun olarak tescillendiği bölge, "İç Anadolu Bölgesi (n=4)" olarak belirlenmiştir. "Doğu Anadolu Bölgesi" ve "Güneydoğu Anadolu Bölgesi"nde ise tescilli simit bulunmamaktadır. İller düzeyinde, 2 adet tescilli simit ile "Nevşehir" ili öne çıkmıştır. Tescil açısından en fazla artış, 2019 ve 2024 yıllarında üçer simit çeşidi ile kaydedilmiştir.

Türk mutfağında tescilli 16 adet mantı yer almaktadır. Mantılar arasından ilk "Yakakent Mantısı" tescillenmiştir. Tescillenen mantıların çoğunluğu "Karadeniz Bölgesi (n=6)"ne aittir. Yalnızca "Akdeniz Bölgesi" ve "Güneydoğu Anadolu Bölgesi"nde coğrafi işaretli mantı mevcut değildir. Ayrıca "Kayseri (n=3)" ili mantı çeşidi bakımından en fazla çeşidin olduğu ildir. 2021 yılı mantıların en fazla tescillendiği yıl olarak belirlenmiştir.

Yapılan incelemeler neticesinde, toplamda beş farklı gözleme çeşidinin coğrafi işaret tescili aldığı tespit edilmiştir. Türkiye'de tescil alan ilk gözleme, 2020 yılında "Bolu Kabaklı Gözlemesi" olarak kaydedilmiştir. Coğrafi işaretli gözlemelerin yoğun olarak yer aldığı bölge ise "Karadeniz Bölgesi" olmuştur. "Marmara", "Ege", "Akdeniz", "Doğu Anadolu" ve "Güneydoğu Anadolu" bölgelerinde herhangi bir gözleme çeşidinin

tescillenmediği gözlemlenmiştir. En fazla tescilli gözlemlenin, Bolu iline (n=2) ait olduğu ortaya çıkmıştır.

Türkiye'de coğrafi işaret tescilli kete yalnızca belirli bölgelerde yer almaktadır. 2020 yılında tescil edilen “Bayburt Ketesi” ilk tescilli kete olmuştur. Gözleme çeşitlerinde olduğu gibi, coğrafi işaretli ketelerin çoğunluğu (n=3) da “Karadeniz Bölgesi”nde yer almakta olup, “Marmara”, “Ege”, “Akdeniz”, “İç Anadolu” ve “Güneydoğu Anadolu” bölgelerinde ise herhangi bir ketenin tescil almadığı gözlemlenmiştir. Bununla birlikte coğrafi işaretli keteler arasında il bazında belirgin bir yoğunlaşma görülmemektedir. Ayrıca 2021 ve 2023 yıllarında tescilli ketelerin sayısında en fazla artış yaşandığı tespit edilmiştir.

Verilere göre, Türk mutfağında toplamda yedi adet mahreç işareti almış kömbe bulunmaktadır. İlk tescil edilen kömbe, 2020 yılında kaydedilen “Akçadağ Kömbesi”dir. Coğrafi işaretli kömbelerin en fazla bulunduğu bölgeler, üçer tescil ile Akdeniz Bölgesi ve İç Anadolu Bölgesi olarak öne çıkmaktadır. Marmara, Ege, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde ise hiçbir coğrafi işaretli kömbe bulunmamaktadır. İl bazında ise, üç adet tescilli kömbe ile Konya ili dikkat çekmektedir. Kömbe sayısında, özellikle 2022 ve 2023 yıllarında önemli bir artış yaşanmıştır.

Türkiye'de, mevcut verilere göre, dört farklı katmer çeşidine mahreç işareti tescili verilmiştir. Bunlar arasında, "Sivas Katmeri (2018) " katmer çeşitleri bakımından tescil alan ilk katmerdir. Tescilli katmer ürünlerinin coğrafi dağılımına bakıldığında, en fazla tescilli katmer çeşidi İç Anadolu Bölgesi'nde (n=2) bulunmakta olup “Marmara”, “Akdeniz”, “Doğu Anadolu” ve “Güneydoğu Anadolu” bölgelerinde ise tescilli katmer ürünü mevcut değildir. Türkiye genelinde tescilli katmer çeşidinin en fazla bulunduğu il bulunmazken yıl bazında değerlendirildiğinde, 2018, 2021, 2022 ve 2023 yıllarında her yıl bir katmer çeşidi coğrafi işaret almıştır.

Son olarak hamur işleri kategorisinde yer alan Türkiye'deki coğrafi işaretli lahmacun çeşitleri incelendiğinde; 4 çeşit lahmacunun tescillendiği bilgisine ulaşılmıştır. Bu lahmacunlardan ilki, 2009 yılında mahreç işareti alarak tescillenen “Mardin Sembusek” olup, tescillenen lahmacun çeşitleri arasında yer alan en eski üründür. İncelenen verilere göre, özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi, üç tescilli lahmacun çeşidi ile öne çıkmıştır. Ayrıca, iller bazında tescilli lahmacun çeşidi sayısının en fazla olduğu bir ilin olmadığı ve 2009, 2017, 2018 ve 2020 yıllarında yalnızca birer lahmacun çeşidinin tescillendiği

gözlemlenmiştir. Bunun yanı sıra, 2020 yılı sonrasında herhangi bir lahmacun çeşidinin tescillenmemiş olması da dikkat çekmiştir.

Çalışma kapsamında Türk mutfağında yer alan et yemekleri aşağıda sıralanmıştır. Tabloda bu yemekler “et yemekleri”, “köfte yemekleri” “kebablar”, “dönerler”, “meyveli et yemekleri” ve “sakatat yemekleri” şeklinde sınıflandırılmıştır.

Tablo 5: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Et Yemekleri

Bölge	İl	Diğer Et Yemekleri İsimleri
Marmara Bölgesi	Edirne	Keşan Satır Et
	Bursa	İnegöl Büryanı
Ege Bölgesi	Kütahya	Gediz Güveci, Tavşanlı Güveci
	Aydın	Dalama Tandırı, Aydın Yuvarlaması, Ortaklar Çöp Şiş
	Afyonkarahisar	Emirdağ Güveci, Sandıklı Kapama Yemeği, Sandıklı Saç Eti, Bolvadin Fırın Eti
Karadeniz Bölgesi	-	-
Akdeniz Bölgesi	Mersin	Mersin Tantunisi
	Burdur	Göhlisar Kavurması
	Antalya	Topak Kızartması
	Isparta	Uluborlu Banağı, Senirkent Banağı
	Kahramanmaraş	Maraş Eli Böğünde
İç Anadolu Bölgesi	Niğde	Bor Söğürmesi
	Çankırı	Sarımsaklı Et, Bütün Et
	Ankara	Akyurt Homaçası, Kazan Kavurması, Çubuk Homaçası
	Konya	Konya Bütümet, Tandırda Çebiç, Konya Çöpleme, Şalgam Gallesi, Ekmek Salması, Konya Zülbiyesi
Doğu Anadolu Bölgesi	Van	Van Sengeseri
	Hakkari	Hakkari Doğaba
	Muş	Çorti Aşı
	Bingöl	Çobantaşı Kavurması
	Erzurum	Erzurum Et Kavurması
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Diyarbakır	Et Eşkenesi Yemeği, Hırçıklı Meftunesi
	Gaziantep	Antep Beyranı, Antep Yuvarlaması, Gaziantep Alenaziği, Börk Aşı, Gaziantep Doğrama
	Şanlıurfa	Frenk Çömleği, İsot Çömleği, Kıymalı Söğürme, Keme Boranisi Yemeği, Şanlıurfa Saç Kavurması, Saini Taraklığı
Bölge	İl	Köfte Yemekleri İsimleri
Marmara Bölgesi	Bursa	İnegöl Köfte, Pideli Köfte
	Sakarya	Adapazarı İslama Köftesi, Kazımpaşa Köftesi
	Tekirdağ	Tekirdağ Köftesi, Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi
Ege Bölgesi	Aydın	Çine Köftesi
	İzmir	Tire Şiş Köfte, Ödemiş Köftesi, Bergama Köftesi
	Muğla	Muğla Köftesi, Milas Eksili Köfte, Milas Köftesi
	Manisa	Salihli Odun Köfte, Akhisar Köfte, Kırkağaç Topalak Yemeği
	Afyonkarahisar	Emirdağ Dolgulu Köftesi, Çullama Köfte, Göce Köftesi, Dinar Taptama Köfte
Karadeniz Bölgesi	Düzce	Düzce Köftesi
	Ordu	Yalıköy Köftesi
	Trabzon	Akçaabat Köftesi
Akdeniz Bölgesi	Burdur	Burdur Şiş Köftesi
	Hatay	Hatay Oruğu, Hatay Tepsi Oruğu
İç Anadolu Bölgesi	Sivas	Sivas Köftesi

	Konya	Konya Çullama
	Kırşehir	Kaman Besmeç
Doğu Anadolu Bölgesi	Van	Van Kürt Köftesi
	Hakkari	Gayle Zengil
	Iğdır	Taş Köfte Yemeği
	Ağrı	Doğubayazıt Abdigör Köftesi
	Erzurum	Gliko, Hınıs Köftesi
	Malatya	Malatya Anah Kızlı Köfte, Ispanaklı Ekşili Köftesi, Hırçıklı Köfte
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Batman	Piçik Yemeği
	Diyarbakır	Hıllorik Aşı, Lepik Köftesi
	Şanlıurfa	Urfa Yumurtalı Köfte, Aya Köftesi
	Gaziantep	Arap Köftesi, Süzek Yapması, Ekşili Ufak Köfte, Gaziantep Omacı, Sini Köftesi
Bölge	İl	Kebap İsimleri
Marmara Bölgesi	Bursa	Bursa Döner Kebabı
Ege Bölgesi	Kütahya	Emet Kebabı
	Muğla	Muğla Sulu Kebabı
	Denizli	Denizli Tandır Kebabı
	Aydın	Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı
	Afyonkarahisar	Afyon Kebabı, İscehisar Mermer Kebabı
Karadeniz Bölgesi	Tokat	Tokat Kebabı
	Sinop	Boyabat Sırık Kebabı
	Giresun	Alucra Oğlak Kebabı
	Kastamonu	Taşköprü Kuyu Kebabı
Akdeniz Bölgesi	Hatay	Antakya Kağıt Kebabı
	Mersin	Tarsus Kebabı
	Adana	Adana Kebabı
İç Anadolu Bölgesi	Aksaray	Aksaray Tulum Kebabı
	Nevşehir	Nevşehir Testi Kebabı
	Kayseri	Fırın Ağzı Kebabı
	Yozgat	Yozgat Tandır Kebabı, Yozgat Desti Kebabı
	Konya	Akşehir Tandır Kebabı, Fırın Kebabı
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Oltu Cağ Kebabı
	Bitlis	Büryan Kebabı
	Malatya	Arapgir Tandır Kebabı, Malatya Kağıt Kebabı
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Mardin	Mardin Kebabı
	Kilis	Ekşili Kebabı
	Siirt	Büryan Kebabı
	Diyarbakır	Üsküre Kebabı, Diyarbakır Ciğer Kebabı, Kemikli Kebabı, Patlıcanlı Kazan Kebabı, Perdeli Ciğer Kebabı
	Şanlıurfa	Haşhaş Kebabı, Şanlıurfa Soğan Kebabı, Şanlıurfa Patlıcanlı Kebabı, Urfa Ciğer Kebabı, Kazan Kebabı, Miftahi Tas Kebabı, Şanlıurfa Tepsi Kebabı
	Gaziantep	Gaziantep Sarımsak Kebabı, Altı Ezmeli Kebab, Çağırtlak Kebabı, Küşleme Kebabı, Simit Kebabı, Yenidünya Kebabı, Keme Kebabı, Gaziantep Sebzeli Kebab
Bölge	İl	Döner İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	-	-
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Ankara	Ankara Döneri
	Sivas	Ulaş Yaprak Döneri
Doğu Anadolu Bölgesi	Ağrı	Ağrı Yaprak Döneri
	Erzurum	Pasinler Yaprak Döner

Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-
-	-	Döner
Bölge	İl	Meyveli Et İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Amasya	Ayva Gallesi
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Konya Çirli, Konya Calla Yemeği
	Kırşehir	Kırşehir Çirleme Yemeği, Kırşehir Ayva Boranisi, Kırşehir Süla Kabağı Yemeği
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Erzurum Aşmalı Yahni, Erzurum Ayva Yahnisi
	Hakkari	Hakkari Kırıs, Hakkari Doleme, Hakkari Girara Huluga
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Gaziantep	Ayvalı Ekşili Taraklık
	Mardin	Alluciye, Firkiye, İncasiyye
	Diyarbakır	Nardan Aşı, Ayvalı Köfte, Ayvalı Kavurma, Ayva Dizmesi
Bölge	İl	Sakatat Yemekleri İsimleri
Marmara Bölgesi	Tekirdağ	Çorlu Kuzu Ciğer Sarma
	Edirne	Tava Ciğeri, Ciğer Sarma
Ege Bölgesi	Uşak	Karahallı Ciğeri
	Balıkesir	Göbel Kuzu Kokoreci
Karadeniz Bölgesi	-	-
Akdeniz Bölgesi	Adana	Adana Şırdan
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Konya Paça Yahnisi
	Niğde	Niğde Kelle Söğüş
Doğu Anadolu Bölgesi	Hakkari	Kepaye
	Bitlis	Ciğer Taplaması
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Mardin	Mardin Kibe
	Gaziantep	Gaziantep Mumbar Dolması
	Diyarbakır	Diyarbakır Ciğer Kavurması, Kibe Mumbar

Et yemekleri kategorisi incelendiğinde, yemekler kendi içinde farklı alt gruplara ayrılmıştır. Tablo incelendiğinde, “köfte yemekleri,” “kebaplar,” “dönerler,” “meyveli et yemekleri” ve “sakatat yemekleri” gruplarının dışında kalan et yemekleri diğer et yemekleri şeklinde ayrı bir başlık altında toplanmıştır. Bu gruba ait toplam 47 çeşit et yemeği belirlenmiştir. Et yemekleri grubunda, 2012 yılında tescil edilen “Keşan Satır Et,” ilk tescillenen et yemeği olarak öne çıkmıştır. Bölgesel dağılım açısından, en fazla coğrafi işaretli et yemeğinin 13 çeşitle “Güneydoğu Anadolu Bölgesi”nde yer aldığı belirlenmiştir. Tüm bölgeler arasında yalnızca “Karadeniz Bölgesi”nde tescilli et yemeği bulunmadığı dikkat çekmiştir. İl bazında değerlendirildiğinde ise en fazla tescilli et yemeğinin 6 çeşit ile “Diyarbakır” ve “Şanlıurfa” illerinde olduğu görülmüştür. Ayrıca, et yemeklerinin en yoğun şekilde 2021 yılında tescillendiği saptanmıştır.

Coğrafi İşaret Portalı'ndan elde edilen veriler doğrultusunda, Türkiye genelinde 48 farklı köfte yemeğinin tescillendiği belirlenmiştir. Türkiye'de coğrafi işaret tescili alan ilk köfte çeşidi 2006 yılında tescillenen “İnegöl Köfte” olmuştur. Türkiye'nin tüm bölgelerinde coğrafi işaret tescilli köfte çeşitlerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda, “Ege

Bölgesi” 14 farklı tescilli köfte çeşidi ile ön plana çıkan bölge olmuştur. İl bazında ise **“Afyonkarahisar”** ve **“Gaziantep”** illerinin 4’er farklı tescilli köfte yemeği ile en fazla tescilli köfteye sahip olduğu görülmüştür. Yapılan analizler sonucunda, 2022 yılında tescillenen köfte sayısında önemli bir artış yaşandığı da gözlenmiştir.

Araştırma kapsamında Türkiye’de 48 çeşit kebab türünün tescillendiği bilgisine ulaşılmıştır. Bu kebablardan ilk coğrafi işaret alan kebab 2005 yılında tescillenen **“Adana Kebab”** olduğu bulgulanmıştır. Tescil alan kebab çeşitlerinin büyük çoğunluğu (n=23) **“Güneydoğu Anadolu Bölgesi”**ne aittir. Her bölgede tescilli kebab çeşidi bulunurken il bazında en fazla kebab çeşidinin **“Gaziantep (n=8)”** ili tarafından tescillenmiş olduğu saptanmıştır. Yıl çapındaki tescil sayıları incelendiğinde de 2021 ve 2022 yılında tescilli kebab yemeklerinde özellikle artış olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Et yemekleri çeşidinden biri olan dönerler için ayrı bir başlık açılmıştır. Bu kategoride toplam 5 çeşit döner ürününün tescillendiği görülmüştür. Döner’in hiçbir ile ait olmayıp geleneksel ürün adı ile tescillendiği fark edilmiştir. Tescillenen ilk döner 2017 yılında coğrafi işaret alan **“Ankara Döneri”**dir. Ayrıca **“İç Anadolu”** ve **“Doğu Anadolu”** Bölgesi ikiye adet döner çeşidiyle dikkat çekerken **“Marmara”, “Ege”, “Karadeniz”, “Akdeniz”** ve **“Güneydoğu Anadolu”** bölgelerinde döner çeşitlerinden hiçbirinin tescillenmediği görülmüştür. Coğrafi işaret alan illerin yalnızca 1 çeşit dönerinin tescillendiği de ortaya çıkmıştır. Son olarak 2017, 2020, 2022 ve 2023 yıllarında tescil alan dönerlere 2024 yılında bir yenisinin eklenmediği de belirlenmiştir.

Meyveli et yemeklerine ilişkin yapılan analizler sonucunda Türk mutfağında 19 çeşit yemek türüne rastlanmıştır. Bu yemek çeşidinde 2017 yılında coğrafi işaret alan **“Hakkari Kırıs”** ve **“Hakkari Doleme”** yemeklerinin ilk tescil alan meyveli et yemekleri olduğu tespit edilmiştir. **“Güneydoğu Anadolu Bölgesi”** 8 adet tescilli yemek ile en fazla meyveli et yemeğinin bulunduğu bölge olarak belirlenmiştir. Ayrıca **“Marmara”, “Ege”** ve **“Akdeniz”** bölgelerinde coğrafi işaretli meyveli et yemeklerine rastlanılmamıştır. Bununla birlikte tescilli meyveli et yemeklerinin e fazla (n=4) **“Diyarbakır”** ilinde yer aldığı anlaşılmıştır. Coğrafi işaret sayılarına bakıldığında en fazla 2022 yılında meyveli et yemeklerine mahreç işaretinin verildiği de görülmüştür.

Son olarak et yemekleri çerçevesindeki sakatat yemeklerinden 14 çeşit tescilli yemek olduğu belirlenmiştir. **“Mardin Kibe”** 2009 yılında tescil almış ve Türk mutfağındaki tescillenen ilk sakatat yemeği olmuştur. **“Güneydoğu Anadolu Bölgesi (n=3)”** tescilli

sakatat yemekleri ile öne çıkmıştır. Öte yandan yalnızca “Karadeniz Bölgesi”nin coğrafi işaretli sakatat yemeğine sahip olmadığı da belirlenmiştir. Türkiye’deki iller arasında “Edirne (n=2)” ve “Diyarbakır (n=2)” illerinde en fazla tescilli sakatat yemeği olduğu da bulgulanmıştır. En fazla 2022 yılında sakatat yemeklerine tescil verildiği ve 2024 yılında ise üç yeni sakatat yemeğinin tescillenmesiyle, bir önceki yıla kıyasla daha fazla sayıda yemeğin coğrafi işaret kazandığı da görülmüştür.

Ana malzemenin tavuk ürünü olduğu bu grupta coğrafi işaret ile tescillenen çeşitler Tablo 6’da sıralanmıştır.

Tablo 6: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Tavuk Yemekleri

Bölge	İl	Tavuk Yemekleri İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	Aydın	Germencik Ekşili Tavuk
	Muğla	Milas Kanlı Kavurması
Karadeniz Bölgesi	-	-
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Kırşehir	Kırşehir Çullaması
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Diyarbakır	Tavuk Eşkenesi

Yapılan incelemeler sonucunda, dört farklı tavuk yemeğinin coğrafi işaret tescili aldığı bulgulanmıştır. Tescillenen ilk tavuk yemeği olarak "Kırşehir Çullaması" belirlenmiştir. Tescillenen yemeklerin çoğunluğunun “Ege Bölgesi”ne ait olduğu, buna karşın “Marmara”, “Karadeniz”, “Akdeniz” ve “Doğu Anadolu” bölgelerinde hiçbir tavuk yemeğinin tescillenmediği de tespit edilmiştir. Tescilli yemeklerin sayısı bakımından hiçbir ilin öne çıkmadığı anlaşılmıştır. Bunun yanı sıra 2017, 2020, 2021 ve 2022 yıllarında bir adet tavuk yemeğinin tescillendiği ve 2023 yılından itibaren hiçbir tavuk yemeğinin coğrafi işaret almadığı da belirlenmiştir.

Tablo 7’de Türk mutfağındaki tescilli tava yemeklerine yer verilmiştir.

Tablo 7: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Tava Yemekleri

Bölge	İl	Tava Yemekleri İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	-	-
Akdeniz Bölgesi	Hatay	Belen Tava
	Kahramanmaraş	Afşin Tava
	Osmaniye	Zorkun Tava
İç Anadolu Bölgesi	Niğde	Niğde Tavası
	Ankara	Ankara Tava
	Kırıkkale	Keskin Tava
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-

Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Kilis	Kilis Tava
	Şanlıurfa	Siverek Tavası
	Gaziantep	Erik Tavası, Yarım Tava, Bakla Tavası

İncelemeler sonucu 11 adet tava yemeğinin tescillendiğini görülmüştür. İlk tescillenen tava yemeği 2017 yılında tescil alan “Ankara Tava”dır. Bu yemek türü bakımından tüm bölgeler arasında “Güneydoğu Anadolu Bölgesi” 5 adet tescilli yemek ile dikkat çekmiştir. “Marmara”, “Ege”, “Karadeniz”, “Doğu Anadolu” bölgesinde ise tava yemeklerinin bulunmadığı da fark edilmiştir. “Gaziantep” ilinin (n=3) tava yemeklerinden en fazla coğrafi işaret alan il olduğu da saptanmıştır. Tava yemeklerinin çoğunluğunun 2023 yılında tescillendiği de tespit edilmiştir.

Yapılan analizler sonucunda, Türk mutfağında yer alan sebze yemeklerine ilişkin veriler ise Tablo 8’de detaylı bir şekilde sunulmuştur.

Tablo 8: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Sebze Yemekleri

Bölge	İl	Sebze Yemekleri İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	İzmir	Bergama Çığırması
	Muğla	Milas Çıntar Kavurması
	Aydın	Şevketi Bostan
Karadeniz Bölgesi	Zonguldak	Zılbıt Yemeği
	Bartın	Yumurtalı Ispıt Yemeği
	Çorum	Alaca Borana Yemeği, Çorum Yırtma Yemeği
	Bayburt	Bayburt Ekşi Lahana, Bayburt Kara Pancar Yemeği
	Amasya	Etli Çiçek Bamyası Yemeği, Patlıcan Pehli
	Ordu	Galdirik Kavurması, Melocan Kavurması, Sakarca Mıhlaması, Fındık Tirmidi Kavurması
Akdeniz Bölgesi	Kahramanmaraş	Andırın Tırşığı
İç Anadolu Bölgesi	Kırşehir	Süla Kabağı Yemeği
	Konya	Ildız Kökü Yemeği, Patlıcan Bayıldan, Domalan Yemeği, Ekşili Kabak
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Çortutu Pancarı, Çiriş Yemeği, Çeç Pancarı, Çaşır Kavurması, Patates Boranisi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Diyarbakır	Erikli Yaz Türlüsü, Kabak Meftunesi, Patlıcan Meftunesi, Kenger Meftunesi, Bakla Meftunesi
	Şanlıurfa	Pencer Boranisi, Su Kabağı Yemeği
	Gaziantep	Antep Şiveydizi, Gaziantep Sarımsak Aşı, Gaziantep Yoğurtlu Patates, Gaziantep Pirpirim Aşı, Gaziantep Kabaklama, Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye

Coğrafi işaretler portalından elde edilen verilere göre, Türkiye’de 39 farklı sebze yemeği tescillenmiş olup, bu yemeklerden "Şevketi Bostan (2021)" geleneksel ürün adıyla tescillenmiştir. 2013 yılında tescillenen "Andırın Tırşığı" sebze yemekleri arasından ilk tescillenen yemek olarak kayda geçmiştir. Bölgesel dağılımda, 13 çeşit sebze yemeğiyle "Güneydoğu Anadolu Bölgesi" en fazla tescilli sebze yemeğine sahip bölge olarak ilk sırayı almıştır. "Marmara Bölgesi" ise tescillenmiş sebze yemeği bulunmayan tek bölge olarak tespit edilmiştir. Ayrıca, coğrafi işaretli sebze yemeklerinin en yoğun bulunduğu

il, 6 çeşit ile "Gaziantep" ili olmuştur. Bununla birlikte 2021 yılında sebze yemeklerinin daha fazla tescil edildiği de ortaya çıkmıştır.

Yemeklik tane baklagillerin yemeğin ana malzemesini oluşturduğu kurubaklagil yemeklerinden coğrafi işaret tescili bulunanlar Tablo 9’da gösterilmiştir.

Tablo 9: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Kurubaklagil Yemekleri

Bölge	İl	Kurubaklagil Yemeklerinin İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Artvin	Puçuko
	Çorum	Alaca Yarma Aşı
	Rize	Çayeli Kuru Fasulye Yemeği
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	-	-
Doğu Anadolu Bölgesi	Van	Van Keledoşu
	Iğdır	Bozbaş Yemeği
	Diyarbakır	Hedik Yemeği
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Şanlıurfa	Lolaz Dürmiği
	Gaziantep	Nohut Dürümü, Malhıtalı Aşı, Simit Aşı

Kurubaklagil yemeklerinden toplam 10 adet yemek coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Tüm yemek çeşitlerin arasından ilk tescilin 2017 yılında “Van Keledoşu” isimli yemeğe verildiği tespit edilmiştir. Bölgeler çapında kıyaslama yapıldığında; 4 adet tescilli kurubaklagil yemeğiyle ilk sırada “Güneydoğu Anadolu Bölgesi”nin bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. “Marmara”, “Ege”, “Akdeniz”, “İç Anadolu” bölgelerinde ise kurubaklagil yemeklerinden hiçbir türün tescillenmediği görülmüştür. Ayrıca kurubaklagilin yemek olarak en fazla kullanıldığı il de “Gaziantep (n=3)” ili olarak belirlenmiştir. En fazla 2023 yılında tescil işareti verilmiştir.

Aşağıdaki tabloda ana malzemesi veya yardımcı malzemesi hamur olan ve coğrafi işaret tescilli almış yemekler sunulmuştur.

Tablo 10: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Hamur İşi ile Hazırlanan Yemekler

Bölge	İl	Hamur İşi ile Yapılan Yemeklerin İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	Kütahya	Kütahya: Cimcik Aşı
	Afyonkarahisar	Velense Hamur Aşı
Karadeniz Bölgesi	Bolu	Mudurnu Kaşık Sapı
	Zonguldak	Malay Yemeği
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Konya Cimcik
	Kayseri	Kayseri Yağlaması
Doğu Anadolu Bölgesi	Elazığ	Sırın Yemeği
	Malatya	Arapgir Akıtma Biciği
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-

Hamur işi ile hazırlanan yemeklerden toplamda sekiz farklı yemeğin tescillendiği belirlenmiştir. Bu grupta, 2020 yılında tescillenen “Kütahya Cimcik Aşı (Kütahya Cimcik)” ilk coğrafi işaret tescili alan yemek olmuştur. Bölgesel dağılım açısından incelendiğinde, “Ege”, “Karadeniz”, “İç Anadolu” ve “Doğu Anadolu” bölgelerinin ikişer adet yemek ile öne çıktığı görülmüştür. Buna karşılık, “Marmara”, “Akdeniz” ve “Güneydoğu Anadolu” bölgelerinde bu yemek türüne ilişkin herhangi bir tescilli yemek bulunmadığı da anlaşılmıştır. Ayrıca, tescil edilen yemeklerin bulunduğu her ilin yalnızca bir adet tescilli yemeğe sahip olduğu tespit edilmiştir. Tescil sayısının özellikle 2021 ve 2023 yıllarında artış gösterdiği de saptanmıştır.

Keşkek çeşitlerinden coğrafi işaret tescili almış olanlar, Tablo 11’de sunulmuştur.

Tablo 11: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Keşkekler

Bölge	İl	Keşkek İsimleri
Marmara Bölgesi	Tekirdağ	Küçükyoncalı Keşkeği
	Sakarya	Adapazarı Dartılı Keşkek
Ege Bölgesi	Afyonkarahisar	Şuhut Keşkeği
	Aydın	Dedebağ Keşkeği
Karadeniz Bölgesi	Samsun	Çarşamba Keşkeği
	Çorum	İskilip Ramazan Keşkeği
	Amasya	Merzifon Keşkeği, Amasya Keşkeği
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Çankırı	Kurşunlu Keşkeği
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	-	-

Yukarıdaki tabloya göre, Türk mutfağında toplamda 9 adet keşkek türü tescillenmiştir. İlk tescil edilen keşkek, 2013 yılında “Adapazarı Dartılı Keşkek” olmuştur. Bölgesel dağılım incelendiğinde, en fazla tescilli keşkeğe sahip bölge, 4 çeşit tescilli keşkek ile “Karadeniz Bölgesi” olarak belirlenmiş; “Akdeniz”, “Doğu Anadolu” ve “Güneydoğu Anadolu” bölgelerinde ise herhangi bir tescilli keşkek türüne rastlanmamıştır. İl bazında yapılan incelemede ise, “Amasya” (n=2) tescilli keşkek sayısı ile öne çıkmaktadır. Yıllara göre tescil sayıları değerlendirildiğinde, en fazla artışın 2021 ve 2024 yıllarında yaşandığı gözlemlenmiştir.

Tablo 12’de Türk mutfağındaki yemek çeşitlerinden biri olan coğrafi işaret tescilli tirit çeşitlerine yer verilmiştir.

Tablo 12: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Tiritler

Bölge	İl	Tirit İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	Kütahya	Kütahya Kaz Tiridi
Karadeniz Bölgesi	Samsun	Samsun: Samsun Kaz Tiridi
	Karabük	Eflani Hindi Bandırması
	Kastamonu	Kastamonu Tiridi, Devrekhani Hindi Banduması
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Konya Tiridi, Konya Pathıcan Tiridi
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Diyarbakır	Diyarbakır Tirit Yemeği
	Şanlıurfa	Şanlıurfa Tiriti

İlgili literatür incelendiğinde, tirit ve bandırma olarak bilinen bu geleneksel yemek çeşitlerine ait toplamda dokuz adet yemeğin tescillenmiş olduğu tespit edilmiştir. İlk tescil, 2013 yılında "Samsun Kaz Tiridi"ne verilmiştir. Coğrafi işaret alan tiritlerin büyük bir kısmı, dört çeşit tirit ile “Karadeniz Bölgesi”ne aittir. Tescilli tirit sayısının en yüksek olduğu iller ise “Kastamonu (n=2)” ve “Konya (n=2)” olarak belirlenmiştir. Ayrıca, tespit edilen tüm tirit çeşitlerinin mahreç işareti aldığı da fark edilmiştir. Diğer yandan, tescil edilen tiritlerin bulunmadığı bölgeler ise “Marmara”, “Akdeniz” ve “Doğu Anadolu” bölgeleri olarak ortaya çıkmıştır. Yıllara göre yapılan incelemeler neticesinde, en fazla tescil edilen yılların 2019 ve 2022 olduğu gözlemlenmiştir.

Pilav çeşitlerinden coğrafi işaret tescili alanlar Tablo 13’te gösterilmiştir.

Tablo 13: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Pilavlar

Bölge	İl	Pilav İsimleri
Marmara Bölgesi	-	-
Ege Bölgesi	Afyonkarahisar	Mercimekli Pilav, Sandıklı Alacaşı
Karadeniz Bölgesi	Düzce	Yufkalı Konuralp Pilavı
	Kastamonu	İhsangazi Ekşili Pilavı
Akdeniz Bölgesi	Isparta	Kabune Pilavı
İç Anadolu Bölgesi	Karaman	Karaman Şebit Pilavı
	Sivas	Divriği Pilavı
	Konya	Etli Düğün Pilavı, Menekşeli Pilav, Hassaten Lokma
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Yumurta Pilavı
	Malatya	Simit Pilavı, Akçadağ Pilavı
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Siirt	Perde Pilavı
	Adıyaman	Kahta Bulgur Pilavı
	Şanlıurfa	Üzlemeli Pilavı
	Gaziantep	Firik Pilavı, Buhara Pilavı
	Diyarbakır	Duvaklı Pilavı, Kengerli Bulgur Pilavı, Pencegoşt Pilavı

Tablo 13’te, Türk mutfağındaki 21 farklı pilav çeşidinin tescillendiği ortaya çıkmıştır. Tescillenen pilav çeşitleri arasında ilk coğrafi işareti 2004 yılında "Siirt Perde Pilavı" almıştır. Bölgeler arasında “Güneydoğu Anadolu Bölgesi,” 8 coğrafi işaretli pilavla en

fazla tescilli pilava sahip bölge olarak ilk sırada yer almıştır. İller bazında değerlendirildiğinde ise “Konya” ve “Diyarbakır” illerinin 3’er coğrafi işaretli pilav çeşidiyle en fazla tescile sahip oldukları belirlenmiştir. Bununla birlikte tüm bölgelerde en az bir pilavın tescillenmiş olduğu görülürken, “Marmara Bölgesi” bu alanda herhangi bir tescil almamış tek bölge olarak dikkat çekmektedir. Ayrıca, en fazla tescilin 2022 yılında gerçekleştiği tespit edilmiştir.

Coğrafi işaret portalı üzerinden tespit edilen tatlılar incelenmiştir. Bu tatlıların kendi içerisinde “şerbetli tatlılar”, “helvalar”, “meyveli tatlılar”, “sütlü tatlılar” ve hiçbir gruba dahil olmayan “diğer tatlılar” şeklinde gruplara ayrıldığı fark edilmiş ve Tablo 14’te bu gruplar içerisinde olan tatlılara yer verilmiştir.

Tablo 14: Türk Mutfağındaki Coğrafi İşaret Tescilli Tatlılar

Bölge	İl	Şerbetli Tatlılar İsimleri
Marmara Bölgesi	Kırklareli	Brakana Tatlısı
	Tekirdağ	Hayrabolu Tatlısı
	Çanakkale	Biga Peynir Tatlısı
	Balıkesir	Ayvalık Lor Tatlısı, Balıkesir Kaymaklısı
	Bursa	Kemalpasa Tatlısı, İnegöl Sütlü Kadayıfı
Ege Bölgesi	Denizli	Tavas Baklavası
	Muğla	Muğla Saraylısı
	Uşak	Uşak Baklavası
	Kütahya	Gediz Höşmerimi
	İzmir	İzmir Lokması, İzmir Şambalisi
	Afyonkarahisar	Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Hurma Baklavası
Karadeniz Bölgesi	Bayburt	Süt Böreği
	Ordu	Fındıklı Burma Tatlısı
	Kastamonu	Devrekani Cırık Tatlısı
	Düzce	Akçakoca Melengücceği Tatlısı
	Giresun	Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı
	Zonguldak	Devrek Beyaz Baklavası
	Amasya	Cevizli Ballı Baklavası, Unutma Beni Tatlısı
	Bolu	Göynük Dik Börek, Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı
	Bartın	Ağda Tatlısı, Beyaz Baklavası, Kabak Burma Tatlısı, Tatlı Böreği
Akdeniz Bölgesi	Hatay	Antakya Künefesi
	Isparta	Senirkent Samsa Tatlısı
	Adana	Halka Tatlısı, Karakuş Tatlısı, Taş Kadayıf
İç Anadolu Bölgesi	Eskişehir	Sivrihisar Muska Baklavası
	Kayseri	Kayseri Nevzinesi, Gül Baklavası
	Konya	Vişne Tiridi, Akşehir Peynir Baklavası
	Aksaray	İnceelek Tatlısı, Şeker Böreği
	Çankırı	Hameyli Tatlısı, Kesme Kadayıfı, Çerkeş Sırma Baklavası
Doğu Anadolu Bölgesi	Hakkari	Lalapet Tatlısı
	Elazığ	Taş Ekmeği Tatlısı
	Erzincan	Erzincan Kesme Kadayıfı
	Malatya	Yassı Kadayıf, Arapgir Deli Kız Baklavası
	Erzurum	Kadayıf Dolması, Pekmezli Baklavası, Kaz Lokması, Demir Tatlısı, Pekmezli Kadayıf
	Diyarbakır	Burma Kadayıf

Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Kilis	Kilis Katmeri, Cennet Çamuru
	Şanlıurfa	Şıllık Tatlısı, Peynirli Kadayıf
	Gaziantep	Antep Baklavası, Dolangel Tatlısı, Gaziantep Şöbiyeti, Bülbül Yuvası
Bölge	İl	Helva İsimleri
Marmara Bölgesi	Edirne	Deva-i Misk Helvası
	Balıkesir	Yağlılar Basma Helvası
	Bilecik	Pazaryeri Helvası
	Tekirdağ	Peynir Helvası
	Çanakkale	Gelibolu Peynir Helvası
Ege Bölgesi	Kütahya	Köpük Helvası
	Uşak	Gelin Tatlısı
Karadeniz Bölgesi	Bolu	Mudurnu Basma Helva
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Aksaray	Aksaray Köpük Helva
	Kırşehir	Ahi Helvası
	Çankırı	Şabanözü Dondurma Helvası
	Konya	Haside Tatlısı, Kenevir Helvası, Konya İrmik Helvası
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Erzurum Peynir Helvası, Erzurum Hasıta
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Şırnak	Cizre Luzine Tatlısı
	Adıyaman	Kahta Bademli İrmik Helvası
	Şanlıurfa	Şanlıurfa Pendirli Helvası
	Gaziantep	Gaziantep Peynirli İrmik Helvası
Bölge	İl	Meyveli Tatlı İsimleri
Marmara Bölgesi	Sakarya	Adapazarı Kabak Tatlısı
Ege Bölgesi	Aydın	Aydın Kabak Tatlısı
Karadeniz Bölgesi	Rize	Rize Pepecurası
Akdeniz Bölgesi	Hatay	Hatay Kabak Tatlısı
	Antalya	Antalya Kabak Tatlısı
	Burdur	Burdur Kabak Helvası
İç Anadolu Bölgesi	-	-
Doğu Anadolu Bölgesi	Erzurum	Dut Çullaması, Kuru Kayısı Kaysefesi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Diyarbakır	Diyarbakır Armut Tatlısı
Bölge	İl	Sütlü Tatlı İsimleri
Marmara Bölgesi	Bursa	Süt Helvası
	Sakarya	Sakarya Üre Tatlısı
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Trabzon	Hamsiköy Sütlacı
	Bartın	Bartın İncir Dondurma Tatlısı
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Sütlü Selemen
Doğu Anadolu Bölgesi	-	-
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Gaziantep	Gaziantep Sütlü Zerdesi
Bölge	İl	Diğer Tatlı İsimleri
Marmara Bölgesi	Sakarya	Taraklı Uğut Tatlısı
	Balıkesir	Balıkesir Höşmerim Tatlısı
Ege Bölgesi	-	-
Karadeniz Bölgesi	Bayburt	Tatlı Çorba
	Bolu	Göynük Uğut Tatlısı, Mengen Höşmerimi
Akdeniz Bölgesi	-	-
İç Anadolu Bölgesi	Konya	Konya Zerdesi

	Karaman	Karaman Guymak Tatlısı
	Kırşehir	Kırşehir Höşmerim Tatlısı
	Eskişehir	Sivrihisar Höşmerim Tatlısı
	Ankara	Çamlıdere Höşmerim Tatlısı, Beypazarı Höşmerim Tatlısı
	Çankırı	Çankırı Höşmerim Tatlısı, Yumurta Tatlısı, Çankırı Pıhtı
Doğu Anadolu Bölgesi	Siirt	Geböle Tatlısı
	Van	Van Pastası, Van Kavut
	Erzincan	Kemaliye Lök Tatlısı
	Malatya	Arapgir Pestil Kavurması
	Erzurum	Kavut Haşılı, Babaanne Pastası
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Mardin	Mardin Harire
	Şırnak	Cizre Bırınçer
	Diyarbakır	Cimili Tatlısı
	Şanlıurfa	Şanlıurfa Zerdesi
	Gaziantep	Antep Katmeri, Gaziantep Kuymağı

Araştırmalar sonucunda Türk mutfakının 63 çeşit şerbetli tatlıya sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Bu tatlılardan 2008 yılında tescillenen “Antep Baklavası” ilk tescilli şerbetli tatlı olarak kayıtlara geçmiştir. Coğrafi bölgeler arasında en fazla tescilli şerbetli tatlı, 14 farklı tatlı ile “Karadeniz Bölgesi”nde yer almıştır. Tescilli tatlı sayısı bakımından iller arasında ise “Erzurum” 5 tescille ilk sırada yer almıştır. Ayrıca, tescil sayılarında en yüksek artış 2022 yılında gerçekleşmiştir.

Helvalar, tatlılar grubu içerisinde önemli bir yere sahip olup, yapılan incelemelerde toplamda 20 farklı helva çeşidinin coğrafi işaret tescili aldığı belirlenmiştir. Tescil edilen ilk helva çeşidi, 2017 yılında tescillenen “*Bilecik Pazaryeri Helvası*” olmuştur. Bölgesel dağılım açısından, ilk sırada 6 tescilli helva çeşidiyle “*İç Anadolu Bölgesi*” bulunmaktadır. İl bazında ise, 3 tescilli helva ile “*Konya*” ili öne çıkmıştır. Ayrıca coğrafi işaretli helva sayısında 2021 yılı en fazla artışın yaşandığı yıl olarak dikkat çekmiştir.

Coğrafi işaretli meyveli tatlılar üzerine yapılan incelemelerde, Türkiye genelinde toplam dokuz farklı tatlı türünün tescillendiği tespit edilmiştir. Türk mutfakında coğrafi işaret olarak tescillenen ilk meyveli tatlı “Rize Pepeçurası” olarak saptanmıştır. Bölgesel dağılım açısından değerlendirildiğinde, en fazla tescilli meyveli tatlının “Akdeniz Bölgesi”nde (n=3) yer aldığı görülmüştür. Buna karşılık, “İç Anadolu Bölgesi”nde tescilli herhangi bir meyveli tatlının bulunmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca “Erzurum” (n=2) ilinin coğrafi işaretli meyveli tatlılar konusunda ön plana çıktığı dikkat çekmiştir. Yıl bazında ise; tescillenen meyveli tatlı sayısının en fazla 2021 yılında artış gösterdiği ortaya çıkmıştır.

Türk mutfakındaki sütlü tatlılardan altı çeşit tatlı tescillenmiştir. 2017 yılında tescil alan “Hamsiköy Sütlacı” tescillenen ilk sütlü tatlıdır. “Marmara” ve “Karadeniz” bölgesinin

ikişer adet tescilli sütlü tatlı ile en fazla coğrafi işaretli sütlü tatlıya sahip olduğu anlaşılrken buna karşın “Ege”, “Akdeniz” ve “Doğu Anadolu” bölgelerinde hiçbir sütlü tatlının tescillenmediği de görölmüştür. Bununla birlikte sayısal açıdan hiçbir il ön plana çıkmazken en fazla 2020 ve 2023 yıllarında sütlü tatlı sayısının arttığı fark edilmiştir.

Yukarıda verilen gruplara dahil olmayan tatlılar ise diğer tatlılar grubunda toplanmıştır. Bu grupta 27 çeşit tatlı bulunmuştur. 2015 yılında coğrafi işaret alan “Çankırı Höşmerim Tatlısı” bu grupta tescillenen ilk tatlıdır. Diğer tatlılar başlığı altında en fazla tescilli tatlı çeşidine “İç Anadolu Bölgesi (n=9)” sahiptir. “Ege” ve “Akdeniz” bölgesinde ise bu kategoriye ilişkin tescilli tatlı mevcut değildir. 3 çeşit tatlı ile bu kategoride “Çankırı” ili öne çıkmıştır. Bu kategorideki tatlı sayısının en fazla 2023 yılında arttığı anlaşılmıştır.

5. Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Bu çalışma, coğrafi işaret tescili almış Türk mutfağına ait yemeklerin mevcut durumunu incelemek ve arka planda kalan tescilli lezzetlerin görünürlüğünü artırmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Türk Patent ve Marka Kurumu’nun “Coğrafi İşaretler Portalı” (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024) üzerinden elde edilen veriler doğrultusunda, Türk mutfağına ait toplam 716 yemek ve tatlı çeşidinin coğrafi işaret tescili aldığı belirlenmiştir. Türk mutfağındaki yemek grupları dikkate alınarak bu yemeklerin tescil belgeleri incelenmiştir. Yemek çeşitleri gruplar bazında değerlendirildiğinde 181 çeşit ile hamur işlerinin Türk mutfağında en fazla tescillenen ürün grubu olduğu görölmüştür. İkinci sırada 180 çeşit ile et yemekleri üçüncü sırada ise 125 çeşit ile tatlılar gelmektedir. Bu sonuç Usta ve Şengül (2022) tarafından Türkiye’deki coğrafi işaretli yiyecek-içecek ürünlerinin analizinin gerçekleştirildiği çalışma ile benzerlik göstermiştir. Tescilli yemekler alt gruplar bağlamında analiz edildiğinde ise şerbetli tatlıların en fazla tescillenen alt grup olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çorbalar ikinci sırada köfteler ve kebaplar ise üçüncü sırada yer almıştır. Tescillenen yemekler arasında tavuk yemekleri, katmer, kete ve lahmacun çeşitlerinin daha az tescillendiği de bulgulanmıştır.

Çalışma kapsamında elde edilen bir diğer önemli bulgu, Türkiye’de coğrafi işaretli yemeklerin bölgesel dağılımında ortaya çıkan güçlü gastronomik potansiyeldir. “Güneydoğu Anadolu Bölgesi,” 174 çeşit tescilli Türk mutfağı yemeği ile ülkenin en zengin coğrafi işaret mirasına sahip bölgesi olarak ön plana çıkmıştır. Bu bölgeyi, 151 çeşit tescilli yemek ile “İç Anadolu Bölgesi” takip ederken, “Karadeniz Bölgesi” 114 çeşit tescilli yemek ile üçüncü sırada yer almıştır. En son sırada ise 41 çeşit coğrafi işaretli

Türk mutfağı yemeği ile “Marmara Bölgesi” gelmiştir. Bu bağlamda “Güneydoğu Anadolu”, “İç Anadolu” ve “Karadeniz” bölgelerinin coğrafi işaretli yemekler açısından Türkiye’nin gastronomi mirasına en güçlü katkıyı sağladığı ifade edilebilir. Marmara Bölgesi’nin son sırada yer alması ise, gastronomik potansiyelin yeterince değerlendirilmediğini ve bölgede coğrafi işaret tescili konusunda yeterince farkındalık yaratılmadığını göstermektedir. Sonuç olarak yapılan çalışma Türk mutfağındaki coğrafi işaret tescillerinin bölgesel dağılımında belirgin bir farklılaşma olduğunu göstermektedir. Bu farklılığın yalnızca başvuru sayısı ya da idari süreçlerle açıklanması yeterli değildir. Coğrafi işaretlerin yaygınlığı büyük ölçüde bölgesel kimlik bilinci, yerel toplulukların mutfak mirasını sahiplenme derecesi ve gastronomik unsurların ekonomik kalkınma aracı olarak görülüp görülmediği ile ilişkilidir (Bérard ve Marchenay, 2008; Barham, 2003). Güneydoğu Anadolu’da zengin yemek çeşitliliğinin tarihsel olarak köklü bir kültürel mirasla desteklenmesi, bu mirasın kimlik ve aidiyet unsuru olarak öne çıkması ve yerel aktörlerin tescile yönelik daha proaktif politikalar izlemesi, yüksek sayıda coğrafi işaretli ürünün ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Marmara Bölgesi’nde ise sanayileşme, hızlı kentleşme ve küreselleşme etkisiyle geleneksel mutfak ürünlerinin gündelik yaşamda daha az yer bulması, yerel üreticilerin coğrafi işaretin ekonomik potansiyelinden yeterince yararlanamaması ve farkındalık düzeyinin düşük kalması bu bölgedeki sınırlı sayıdaki tescili açıklamaktadır. Dolayısıyla, Türkiye’de coğrafi işaretli yemeklerin dağılımındaki farklılıklar yalnızca sayısal bir durum olarak değil; aynı zamanda sosyo-kültürel dinamikler, ekonomik beklentiler, yerel yönetimlerin girişimleri ve toplumun mutfak mirasına yönelik sahiplenme biçimleriyle de yakından ilişkilidir.

Yürütülen çalışma sonucunda Türkiye’de 66 çeşit yemek ile “Gaziantep” ilinin Türk mutfağındaki yemekleri en fazla tescilleyen il olduğu tespit edilmiştir. Ardından 51 çeşit Türk mutfağı yemeği ile “Konya” ili gelirken üçüncü sırayı 46 çeşit ile “Diyarbakır” ili almıştır. Bu sonuç Türkiye’nin gastronomi kenti olarak neden Gaziantep ilinin gösterildiğini açıklar niteliktedir. Sarıipek ve Çevik (2020) tarafından coğrafi işaret almış gastronomik ürünlerin şehir pazarlamasına etkisinin araştırıldığı çalışmada ise en fazla gastronomik ürüne sahip şehirler sırasıyla “Şanlıurfa”, “Gaziantep” ve “İzmir” ili olarak belirlenmiştir. Ayrıca İstanbul, Yalova ve Ardahan illerinin Türk mutfağına ait hiçbir yemeğinin tescillenmediği bu bağlamda bu illerin gastronomik ürün tescili konusunda gelişime ihtiyaç duyduğu fark edilmiştir.

Türkiye'nin coğrafi bölgelerindeki yemek tescil yoğunluklarına bakıldığında; Marmara Bölgesi'nin şerbetli tatlılarda (n=7), Ege Bölgesi'nin köfte çeşitlerinde (n=14), Karadeniz Bölgesi'nin şerbetli tatlılarda (n=7), Akdeniz Bölgesi'nin çorba (n=7) ve meze (n=7) çeşitlerinde, İç Anadolu Bölgesi'nin çorba çeşitlerinde (n=16), Doğu Anadolu Bölgesi'nin şerbetli tatlılarda (n=10) ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kebab çeşitlerinde (n=23) ön plana çıktığı belirlenmiştir. 34 farklı yemek grubundan "Marmara Bölgesi"nin 16 kategoride hiçbir yemeğin tescillenmediği de görülmüştür. Bu çerçevede bölgedeki yerel yöneticiler bir araya gelerek bölgenin tescil edilmemiş yemeklerini tespit etmek, coğrafi işaretleme süreçlerini hızlandırmak ve kültürel değerleri korumak için ortak bir strateji belirlemelidir.

Türk mutfağındaki yemek grupları bazında en fazla tescili alan bölgeler ve iller araştırıldığında; çorbaların "İç Anadolu Bölgesi" ve "Diyarbakır" ilinde, mezelerin, dolma ve sarmaların, et, tava, sebze ve kurubaklagil yemeklerinin "Doğu Anadolu Bölgesi" ve Gaziantep ilinde en fazla tescillendiği ortaya çıkmıştır. Salataların "İç Anadolu Bölgesi"nde ve hamur işlerinin de "İç Anadolu Bölgesi" ve "Konya" ilinde daha fazla coğrafi işaret aldığı dikkat çekmiştir. Tescilli tavuk yemeklerinin "Ege Bölgesi"nde ön planda olduğu, keşkek çeşitlerinin de "Karadeniz Bölgesi" ve "Amasya" ili tarafından daha fazla tescillendiği görülmüştür. Ayrıca Türk mutfağındaki tescilli tirit çeşitlerinin "Karadeniz Bölgesi" ve "Kastamonu" ile "Konya" illerinde tescilli pilav çeşitlerinin "Güneydoğu Anadolu Bölgesi" ve "Diyarbakır" ile "Konya" illerinde tescilli tatlı çeşitlerinin ise "İç Anadolu Bölgesi" ve "Erzurum" ilinde daha fazla olduğu da saptanmıştır. Ulaşılan bu sonuç Şengül ve Türkay (2022) tarafından ortaya konulan Akdeniz ve Ege bölgelerinin sebze yemeklerinin Doğu Anadolu Bölgesinin kırmızı et yemeklerinin ve kebab çeşitlerinin, Karadeniz Bölgesinin deniz ürünleri ve sebze yemeklerinin, Marmara Bölgesinin ise köfte çeşitlerinin gastronomik değer bakımından önde olduğu bilgisini desteklememektedir. Ancak İç Anadolu Bölgesinin hamur işleriyle Güneydoğu Anadolu Bölgesinin kırmızı et yemekleri ve kebab çeşitleri ile bilindiği tespitiyle de örtüşmektedir. Karadeniz bölgesinin deniz ürünleriyle ünlenmesine karşılık yalnızca "Ordu İçli Tava" isimli deniz ürünü yemeğinin coğrafi işaret ile tescillenmesi de dikkat çekici bir diğer sonuç olmuştur. Tescillenen yemeklerin tescil tarihleri incelendiğinde ise; Türk mutfağındaki yemeklerin çoğunlukla 2021 yılında tescillendiği 2021 yılından 2024 yılına doğru ise tescil sayılarında azalış meydana geldiği gözlenmiştir.

Bununla birlikte tescil türlerine de bakılmış ve Türk mutfağına ait 712 yemek mahreç işareti alırken 4 adet yemek çeşidine ise geleneksel ürün adı tescili verilmiştir.

Ulusal literatürde Türk mutfağındaki coğrafi işaretli yemekler üzerine tümünü ele alan bir araştırmaya rastlanmamıştır. Yalnızca Türk mutfağındaki çorbalar, ekmekler, mantılar, pilavlar ve tatlılar şeklinde ayrı ayrı yemekler ele alınmıştır. Bu çalışmada ise Türk mutfağındaki coğrafi işaretli tüm yemekler ve tatlılar ele alınmıştır. Bütüncül bir bakış açısı sunması bakımından bu çalışmanın önemli olduğu ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmanın sınırlılığı ise coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ancak henüz tescil edilmemiş yemeklerin bu çalışmanın dışında bırakılmasıdır. Gelecekteki araştırmalarda coğrafi işaret potansiyeli olan Türk mutfağındaki yemekler ortaya çıkarılabilir. Ayrıca coğrafi işaret alan Türk yemeklerinin yerel yiyecek içecek işletmeleri, otel ve restoran menülerinde yer alıp almadığına dair çalışmalar yürütülebilir. Hatta gastronomik faaliyetlerde coğrafi işaretli yemeklerin kullanılma durumları incelenebilir. Bununla birlikte coğrafi işaret portalındaki ürün grupları kısmının Türk mutfağındaki yemek gruplarına göre sınıflandırılması önerilmektedir. Böylece, gelecekteki araştırmacılar daha net bilgilere ulaşabilirken, her yemek grubunun Türk mutfağındaki yeri ve durumu da daha açık bir şekilde ortaya konulabilir.

Kaynakça

- Akan, L. S. (2005). Safranbolu mutfak kültürü üzerinde bir araştırma. [Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara Üniversitesi, Ankara].
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin astronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. [Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin Üniversitesi, Mersin].
- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127-138.
- Bérard, L. ve Marchenay, P. (2008). From Localized Products to Geographical Indications. Awareness and action. Bourgeen-Bresse, France: *CNRS*.
- Çoşan, D. ve Seçim, Y. (2019). Bartın mutfak kültürü içerisinde tatlıların yeri ve önemi üzerine nitel bir çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14(27), 279-292.
- Çolakoglu, N. K. ve Sarıışık, M. (2023). Türk mutfağında yer alan coğrafi işaret tescil belgesine sahip çorbalar üzerine bir araştırma. *Kent Akademisi*, 16(3), 1820-1834.
- Durlu-Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.
- Ercelep, B. ve Akdemir, N. (2022). Tescilli coğrafi işaretli gıda ürünleri: Türk tatlıları örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(3), 550-563.

- Ertay, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Güzeler, N. ve Özbek, Ç. (2021). Traditional anatolian ceremonial dishes. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 167-176.
- Likoudis, Z., Sdrali, D., Costarelli, V. ve Apostolopoulos, C. (2016). Consumers' intention to buy protected designation of origin and protected geographical indication foodstuffs: The case of Greece. *International Journal of Consumer Studies*, 40(3), 283-289.
- Lucatelli, S. (2004). Appellations of origin and geographical indications in oecd member countries: economic and legal implications. *Organisation for Economic Co-operation and Development*, 1-73.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ministry of Culture and Tourism (2020), Genel Özellikleriyle Türk Mutfak Kültürü, <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12762/genelozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>, [Erişim tarihi: 19.11.2024].
- Sabur, D. G. ve Güneş, S. G. (2024) Türk mutfak kültürü ve coğrafi işaretli mantılar. A. Sökmen ve Ç. Aydın (Ed.), *Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: Gastronomiye kapsamlı bir bakış* (ss. 548-564). Ankara: Detay yayıncılık.
- Sarıpek, S. ve Çevik, S. (2020). Oraların nesi meşhur: Şehir pazarlamasında coğrafi işaret tescilli ürünler. *OPUS International Journal of Society Researches*, 16(32), 4907-4938.
- Schulp, J. A. ve Tirali, I. (2008). Studies in immigrant restaurants I: Culinary concepts of Turkish restaurants in the Netherlands. *Journal of Culinary Science & Technology*, 6(2-3), 119-150.
- Şen, M. A. ve İkinci, E. (2020). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek çeşitleri üzerine bir nitel araştırma. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 1(1), 32-41.
- Şengül, S. (2024). *Tarihsel ve Kültürel Boyutlarıyla Türk mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şengül, S. Ve Türkay, O. (2022). *Türkiye’nin Yöresel Mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Toygar, K. (1981). Değişen Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 153-160.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı’da helva kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* (ss. 125–135). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024), <https://ci.turkpatent.gov.tr/>, [Erişim Tarihi: 31.12.2024].
- Usta, S. ve Şengül, S. (2022). Türkiye’deki coğrafi işaretli yiyecek-içecek ürünlerinin analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 604-634.
- Yılmaz, S. ve Yılmaz, M. (2022). Türkiye’de coğrafi işaretli köfteler. *International Congress on Food Researches*, 14-16 Ekim, Sivas, Türkiye, ss. 171–182.

Yılmaz, S. ve Yılmaz, M. (2022b). Türk mutfağında pilavın yeri ve coğrafi işaretli pilav örnekleri. Y. Seçim, S. Zafer Kavacık ve C. Uslu (Ed.), *Multidisipliner Yönüyle Gastronomi Alanında Güncel Çalışmalar* (ss. 222-238) Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

Etik Kurul İzni

Bu çalışma **ikincil veriler** üzerinden (Türk Patent ve Marka Kurumu’nun açık erişimli “Coğrafi İşaretler Portalı”) yürütüldüğünden dolayı etik kurul izni gerektirmemektedir.

Katkı Oranı Beyanı

Çalışma iki yazarın katkısı ile hazırlanmıştır.

1.Yazar: % 50

2.Yazar: % 50

Çıkar Çatışması Beyanı

Bu çalışmanın hazırlanması sırasında herhangi bir kişi veya kuruluştan ayni veya nakdi yardım/destek alınmamıştır. Makalede herhangi bir çıkar çatışması veya maddi kazanç söz konusu değildir.