

## Trabzon Mutfağının Geleneksel Lezzeti: Trabzon Sarı Kurabiyesi

**Abdullah BADEM**<sup>ID</sup>

Dr. Öğr. Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, abdullah\_badem@yahoo.com, ORCID ID: 0000-0001-8518-6366

**Beyza KOÇ**<sup>ID</sup>

Yüksek Lisans Öğr., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, beyzaa.297@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-4770-4606

**Ali ŞEN**<sup>ID</sup>

Dr. Öğr. Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alisen.gastronomi@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-4310-362X

### Makale Bilgileri

### ÖZ

#### Makale Geçmişi

**Geliş:** 01.06.2023

**Kabul:** 12.06.2023

**Yayın:** 30.06.2023

#### Anahtar Kelimeler:

Trabzon Mutfağı,  
Yöresel Yiyecekler,  
Trabzon Sarı Kurabiyesi.

Türk mutfağına, unlu mamullerin içinde bulunduğu tatlılar özel bir yere sahiptir. Nitel bir araştırma olan bu çalışmada, yöresel yiyeceklerin korunması ve devamlılığının sağlanması için Trabzon'a özgü bir kurabiye olan sarı kurabiyenin literatüre kazandırılması amaçlanmıştır. Çalışmada, Trabzon'da yaşayan 48-70 yaş aralığında, 8 erkek katılımcı ile yüz yüze görüşme sağlanmış, yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmış ve elde edilen veriler kayıt altına alınıp betimlenmiştir. Sarı kurabiyenin, 100 yılı aşkın bir süredir var olduğu, buğday unu, şeker, ayçiçeği, renklendirici (doğal ya da yapay) ve kabartıcı kullanılarak üretildiği, yaygın kanı aksine mısır unu ile renklendirilmediği, çay yanında tercih edilen bir yiyecek olduğu, ayrıca yöre ağzı ile "gorobi, gorobiya, gorabiye" olarak da adlandırıldığı belirlenmiştir.

## Traditional Taste of Trabzon Cuisine: Trabzon Yellow Cookie

### Article Info

### ABSTRACT

#### Article History

**Received:** 01.06.2023

**Accepted:** 12.06.2023

**Published:** 30.06.2023

#### Keywords:

Trabzon Cuisine,  
Local Foods,  
Trabzon Yellow  
Cookies.

Desserts, including bakery products, have a special place in Turkish cuisine. In this study, which is a qualitative research, it is aimed to introduce the yellow cookie, which is unique to Trabzon, to the literature in order to protect and ensure the continuity of local foods. In the study, face-to-face interviews were conducted with 8 male participants aged between 48-70 years living in Trabzon, a semi-structured questionnaire was used, and the data obtained were recorded and described. Yellow cookies have existed for over 100 years, are produced using wheat flour, sugar, sunflower, coloring (natural or artificial) and raising agents, contrary to the common belief, they are not colored with corn flour, and are a preferred food alongside tea consumption. It has been determined that it is also called "gorobi, gorobiya, gorabiye".



"This article is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) (CC BY-NC 4.0)"

## GİRİŞ

Kültür, toplumu oluşturan bütün bireylerin aynı düşünce üzerinde oluşturdukları ve kabul ettikleri alışkanlıklar ve değerlerdir. Kısacası bir toplumu oluşturan insanların yaşam tarzıdır (Turan, 1994, s. 36). Birbirini takip eden yıllarda kendini korumakta ya da birkaç değişiklik ile günümüze uyarlanmaktadır. İnsan, dünyada var olduğu andan beri hayatını devam ettirebilmek için beslenmek zorundadır (Güvenç, 1999, s. 204). Bu arayışların en başını beslenme çekmektedir. İlk çağlarda insanlar avcılık ve toplayıcılık üzerinde durmuş fakat bir süre sonra hayvanları evcilleştirmeyi ve yabancı bitkilerden yararlanmayı başarmıştır. Daha sonra ateşin de bulunmasıyla birlikte elde ettikleri gıda maddelerini (et, bitki vb.) pişirmeye, bunlardan yemek hazırlamaya aynı zamanda farklı pişirme tekniklerini keşfetmeye başlamıştır (Ögel, 1982, s. 15).

Toplumlar isteyerek ya da zorunlu olarak bir yerden diğerine göç etmiş, böylece yemek kültürünü de ulaştıkları yere götürmüşlerdir. İnsan yapılaşmaları değişmeye başladıkça hayat içerisindeki toplumsal değerler de bölge bölge farklılaşmaya başlamıştır. Yöresellik olarak bilinen kavram böylece ortaya çıkmıştır. Yöresellik belli bir yere has özellikleri ifade etmektedir (Türk Dil Kurumu, 2019). Kültürel ve dönemseller açılarından bakıldığında yöresel ürünlerin gerek dünyada gerekse ülkemizde değerlerini korudukları gözlemlenebilmektedir (Orhan, 2010). Tüm dünya genelinde üretimi yapılan gıdalar üzerinde, aşırı oynamalar ve sağlıksız madde kullanımının yaygınlaşması sonucu insan sağlığı tehlike altına girmiştir. Bunun sonucu olarak insanlar tükettikleri gıdaların doğal ve sağlıklı olması yönünde tercihlerini değiştirmiştir. Böylece sağlık yönünden besleyici olduğu düşünülen yöresel gıdalar ön plana çıkmıştır (Şahin ve Meral, 2012). Bir yöreye has olan ürünün hazırlanmasında kullanılan hammadde, yöntem, ekipman, servis gibi özellikleri belirleyip yiyeceklerin tanıtılmasında kullanılması yok olmasının önlenmesi için önem taşımaktadır (Güler, 2010, s. 24).

Bu kapsamda Doğu Karadeniz Bölgesi'nin Trabzon ilinde tüketilen, Türk mutfağına özgü yöresel bir yiyecek olan sarı kurabiyenin tanıtılması, gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla Trabzon'da bulunan fırınlarda üretim aşamaları, üretim yöntemleri, bileşimindeki hammaddelerin üretimi araştırılmıştır. Bu çalışmada araştırma sahası olarak Trabzon ilinin Akçaabat ilçesi seçilmiştir. Saha çalışmaları sırasında kaynak kişilerle yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bilgiler derlenmiş, sarı kurabiyenin Trabzon yöresi ve yemek kültürüne katkıları ele alınarak değerlendirilmiştir.

## LİTERATÜR TARAMASI

Karadeniz kıyıları Ege'nin yumuşak girintili çıkışının aksine dik yamaçlı sert tabiatlıdır. Yerleşim alanları doyumsuz yeşilliklerle çevrilidir. Kendine has toprak ve iklim yapısına sahiptir. Tarih sürecinde Yunanlıların "*Pantos Eukseinos*", Romalıların "*Pontus*" dedikleri, eski Anadolu halklarının meydana getirdiği yerleşim izleri M.Ö. 12. yüzyıla kadar dayanmaktadır. Bu uygarlıkların sunduğu zenginliklerden biri mutfak kültürüdür. Karadeniz bölgesinde hüküm süren toplumlar, kültürel değerleri bir sonraki nesle taşıyarak etimolojik zenginliğin de aktarılmasını sağlamıştır. Zamanla, ilgi kaybeden, önemsenmeyen kültürel öğeler günümüze aktarılmadan unutulmaktadır. Karadeniz insanı, yaşadığı yörenin doğal koşulları ile kendini sınırlandırmış, yaşam sürecini bulunduğu ortama ayak uydurarak sürdürmüştür. Bu kapsamda yörede bulunan insanların ürettikleri ve tükettikleri arasında bir denge olmuştur (Civelek, 2005, s. 13-14).

Doğu Karadeniz'in incilerinden birisi olarak kabul edilen Trabzon, kendine has güzellikleri olan, denize kıyısı bulunan liman şehri olarak Asya'dan gelen ticaret yollarının deniz ile buluştuğu kadim bir şehirdir (Eyice vd., 1996). Trabzon ilk çağlarda "*Trapezountos-Trapezous*" adlarıyla anılmaktadır. Kentin kayalar üstünde masa biçimindeki görünümü nedeniyle "sofra" anlamına gelen "*Trapezus*" adı verilmiştir. Trabzon, tarih boyunca birçok uygarlığı ve önemli kültür birikimini yapısında toplamıştır (Civelek, 2005, s. 147). Coğrafi koşullar nedeniyle ulaşımı zor olan Doğu Karadeniz'in iç kesimleri, kıyı şehirlerine göre dışa kapalı kalması nedeniyle mutfak kültürünü muhafaza edebilmiş bir bölgedir. İlin yöresel ev ve mutfak mimarisine bakıldığında; eğimli araziler üzerine kurulan evlerde mutfak, yamaç bölümüne bakan kısımda oturma odası ile iç içe bulunmaktadır. Mutfağın hemen altında ahırlar konumlanmış durumdadır (Saydam ve Çevik, 2008). Yöresel mutfakların esas özelliklerinden birisi, civarda yetişen ürünlerin yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılmasıdır. Bölge şartları nedeniyle hayvancılık faaliyetinin sınırlı olması nedeniyle deniz ürünleri ve tarımsal ürünler yiyecek kültürünü şekillendirmede etkili olmuştur. Örneğin mısır, fasulye, karalahana, bazı yabancı otlar ve balık türleri Trabzon mutfağının ana ürünlerini

oluşturmaktadır (Karadeniz Kültür Envarteri, 2020).

Geleneksel gıdalar, tanımlanmış coğrafi alanlarda kullanılmış ve kullanımda olan, geleneksel içeriklerin (yani birincil ürünlerin ham maddeleri) özel kullanımı, geleneksel bileşim (içerikler açısından) ve geleneksel üretim ve/veya işleme olan kuşaktan kuşağa aktarılan bir yöntemdir. Jordana, 2000, s. 147). Geleneksel ürünlerinin karakteristik özellikleri; belirli bir alanda (ulusal, bölgesel veya yerel düzeyde) gerçekleştirilen; tarifleri, hammadde ve/veya üretim süreci otantik olan; yaklaşık 50 yıldır mevcut olan ve gastronomik bir miras olarak sıralanabilir (Reinders, Banovic ve Guerrero, 2019, s. 3). Geleneksel gıdaların korunması için coğrafi işaretleme yapılmaktadır. Coğrafi işaretleme, “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler” olup (Şahin ve Meral, 2012, s. 88) “yerel bir ürünün veya değerinin belirli yasalar çerçevesinde koruma altına alınmasıdır” (Şahin, 2013, s. 23). Türkiye’de, kurabiye adı ile şu an 7 adet yöresel ürün bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından, kurabiye ürünü, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubunda mahreç işareti alan ürünler Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1.** Türkiye’de Üretilip Coğrafi İşaretlenmiş Kurabiyeler (Türk Patent ve Marka Kurumu (2023).

| Coğrafi İşaretin Adı  | Tescil Ettiren            | Tescil Tarihi /No | Ürün bileşimi   |
|---|---------------------------|-------------------|---|
| Malatya Kurabiyesi  | Yeşilyurt Belediyesi      | 7.12.2021 / 965   | Gün kurusu kayısı çekirdeği unu, buğday unu, tereyağı, pudra şekeri   |
| Cizre Memilheva Kurabiyesi  | Cizre Kaymakamlığı        | 3.02.2021 / 661   | Badem içi, şeker, yumurta akı   |
| Ayvalık Sakızlı Kurabiye  | Ayvalık Belediyesi        | 26.01.2023 / 1328 | Damla sakızı, buğday unu, margarin veya natürel sızma zeytinyağı, yumurta, yaş maya, karbonat, beyaz şeker, susam |
| Antep Kurabiyesi  | Gaziantep Ticaret Borsası | 18.06.2019 / 433  | İrmik, Urfa Yağı, Antep Fıstığı, boz iç fıstığı, şeker, un  |
| Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)                         | Gaziantep Ticaret Borsası | 25.12.2017 / 291  | Nohut mayası, rezene, çörek otu, tarçın, mahlep, susam, buğday unu, tuz, şeker, irmik, süt kreması                |
| Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi                  | Aksaray Belediyesi        | 14.06.2022 / 1149 | Tereyağı, şeker, buğday   |
| Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi | Afyonkarahisar Belediyesi | 1.05.2023 / 1349  | Kuyruk yağı, don yağı, tereyağı, ayçiçek yağı, buğday unu, şeker, karbonat, yer fıstığı                           |

Yöresel lezzetlerden birisi olan tatlılar Trabzon mutfağı için önem arz etmektedir. Trabzon’da çeşit çeşit tatlılar yapılmaktadır. Bunlara örnek olarak beton helva, burmalı kocaman gerdanı, kabak tatlısı, hamsi köy sütlacı, yufka tatlısı ve sarı kurabiye verilebilir (Dinç Alaçam, 2019, s. 187).

Türk mutfağının temellerini oluşturan Osmanlı Dönemi yazılı kayıtlarında, “kurabiye” kelimesi Şirvani’nin 15. yüzyıl mutfağını anlattığı kitabında geçtiği; kurabiyenin Arap kökenli olduğu, “un, kuyruk yağı, şeker ve gülsuyundan yapıldığı” belirtilmektedir (Işın, 2021, s. 239). Trabzon yöresine ait geleneksel lezzetlerden birisi olan sarı kurabiye ise geçmişten günümüze insanlar tarafından tercih edilen tatlar arasında olmuştur. İçerisinde barındırdığı buğday unu, şeker, yağ, renklendirici ve kabartıcılar sayesinde kendine has farklı tadı ile hafif, sert ve lezzetli bir kurabiyedir (Mutlu, 2021, s. 298). Kurabiye yapımında kullanılan un, şeker ve yağ kurabiye hamurunun yoğrulup şekillendirilmesi ve aynı zamanda pişirilmesinde ürünün kalitesini etkilemektedir (Pareyt ve Delcour, 2020). Buğday unu içerisinde bulunan toplam lif oranı oldukça azdır. Fakat çözülebilir lif oranı ise toplam lif oranına göre daha fazladır. İçerisinde bulunan çözülebilir lifler; kan şekeri ve kolesterol oranını ayarlarken, çözünemeyen lifler; gastrointestinal sistemi korunmasını desteklemektedir (Bushunk ve Rasper, 1996). Kurabiye içerisindeki kabartıcılar ise ürünün karakteristik içyapılarını oluşturmaktadır. Bikarbonatın sulu ortamlarda asitlerle reaksiyona girmesi ile oluşan CO<sub>2</sub> gazı ürünün kabarmasını sağlamaktadır. Hamur kıvamına getirilen kurabiye içerisinde gaz kabarcıkları pişme esnasında genleşerek, ürün içerisinde gözenekli bir yapı oluşturmaktadır (Anonymous, 1994, s. 21-22).

Sarı kurabiye'nin adının oluşmasında büyük etkisi olan özellik rengidir. Bu rengin sağlanabilmesi için doğal renklendiriciler ve gıda boyaları kullanılmaktadır. Gıdalarda kullanılan renklendiriciler, ürünlerin doğal bileşenlerini bozmayan, gıdalarda olduğu gibi direkt olarak tüketilmeyen, ancak bunlardan fiziksel ve kimyasal metotlarla ayrıştırılan, besleyici ve aromatik bileşenleri içermeyen, pigment veren maddelerdir (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2022). Sarı ve turuncu renk veren, "kurkuminoid" adlı polifenolik ve ısıya dayanıklı ve antioksidan bir bileşik olan "tetrahidrokurkumin" bileşenlerini bünyesinde barındıran, doğal bir madde olarak zerdeçal kullanılabilir (Thanchai ve Liawruangrath, 2009).

### YÖNTEM

Çalışmada, Trabzon ilinde imalathanelerde üretimi yapılan ve Trabzon yöresine ait olduğu bilinen sarı kurabiye'nin yapılışı, tarihçesi ve kültürel öğeleri hakkında araştırma yapılmıştır. Veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışma Kasım-Aralık 2022 tarihleri arasında yürütülmüştür. Çalışmada kullanılan soru seti, daha önceden kullanılan benzer bir araştırmadan (Badem, 2021) alınmıştır. Görüşmede yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış soru setinin avantajı belirli sorular ile tekdüze bilgi elde edilebilmesi yanında soru dışına çıkılabilecek bir imkân sağlamasıdır (Gürbüz ve Şahin, 2014). Alınan cevaplar ses kaydına alınarak daha sonra transkript edilmiştir. Katılımcılar, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmiş olup Trabzon şehrinde doğup büyümüş, Akçaabat ilçelerinde imalatçı ve sarı kurabiye satışı yapan 8 erkek gönüllüden oluşmaktadır. Araştırmada görüşme yapılan kişi sayısı doygunluk noktası ile sonlandırılmıştır. Doygunluk, örneklem birimlerinden yeni hiçbir bilgi gelmemesi anlamına gelmektedir (Merriam, 2015, s. 79). Sarı kurabiye, evlerde yapılmayıp belirli yerlerde üretimi yapılması araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Görüşme formu, kişilerin demografik yapısını tespitine ilişkin ilk soru bölümü ve sarı kurabiye yapımında kullanılan hammadde, yapılışı gibi sorulardan oluşan ikinci soru bölümünden olmak üzere 14 sorudan oluşmaktadır.

### BULGULAR

Görüşme yapılan katılımcılara ilişkin demografik bilgiler Tablo 2'de verilmiştir. Araştırmaya katılan şahıslar, sarı kurabiye'nin yaygın üretildiği (Resim 1 ve 2) Trabzon'da yaşayan kişilerden oluşmaktadır. Görüşme yapılan kişilerin tamamı erkek olup ortalama 60 yaşında (45-70 yaş aralığında), kurabiye imalatı işi ile uğraşan kişilerdir.

**Tablo 2.** Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

| Katılımcı [K] | Cinsiyet | Yaş | Meslek   | Doğup Yaşadıkları Yer |
|---------------|----------|-----|----------|-----------------------|
| 1             | Erkek    | 59  | İmalatçı | Trabzon               |
| 2             | Erkek    | 55  | Fırıncı  | Trabzon               |
| 3             | Erkek    | 60  | Fırıncı  | Trabzon               |
| 4             | Erkek    | 65  | İmalatçı | Trabzon               |
| 5             | Erkek    | 48  | Fırıncı  | Trabzon               |
| 6             | Erkek    | 57  | İmalatçı | Trabzon               |
| 7             | Erkek    | 70  | İmalatçı | Trabzon               |
| 8             | Erkek    | 62  | Fırıncı  | Trabzon               |

Yapılan görüşmeler sonucunda ortaya çıkan bulgulara göre, **Kaç yıldır sarı kurabiye yapıyorsunuz?** sorusuna katılımcılar "15 senedir biz üretimini yapmaktayız fakat bizden önce sarı kurabiye yapımı bir asırdır vardır." [K1], "20 senedir biz üretimini yapmaktayız." [K2, K8], "18 senedir üretim yapmaktayız." [K3], "25 senedir sarı kurabiye üretmekteyiz." [K4], "12 senedir üretim yapmaktayız." [K5], "22 senedir bu iş ile ilgilenmekteyim." [K6], "1946 yılından beri işletmemizde kurabiye yapılmaktadır." [K7], cevaplarını vermişlerdir.

**Ne kadar sıklıkla sarı kurabiye yapıyorsunuz?** sorusuna katılımcılar "Her gün üretim yapmaktayız. Günlük 350-500 kilogram arası üretim yapılmaktadır." [K1, K3, K5-K8], "Her gün üretim yapmaktayız. Günlük 400-500 kilogram arası üretim yapılmaktadır." [K2], "Her gün üretim yapmaktayız. İmalatı kaç kilo yapacağımıza kendimiz karar vermekteyiz bu sebeple miktarı sürekli değişmektedir." [K4], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiyeyi hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?** sorusuna katılımcılar “Her dönem üretimi yapılmaktadır. Kışın daha az üretimi olurken yaz aylarında üretimi fazladır.” [K1, K3, K5, K6]”, “Her dönem üretimi yapılmaktadır özel bir günü yoktur.” [K2, K4], “Her dönem üretimi yapılmaktadır. Eskiden mevlit okutulduktan sonra sarı kurabiye dağıtılırdı şimdiler de bu gelenekler yok olmuştur.” [K7, K8], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiye yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?** sorusuna katılımlar “Bizden önceki ustalardan öğrendik.” [K1-K6], “Dede mesleği olduğu için bizde devam ettirmekteyiz.” [K7], “Bu işi ustalarımızdan öğrendik. Eski zamanlarda ustalarımız kurabiyeyi elleri ile yoğurup kesip şekillendirirlerdi şimdi her şey makineler üzerinde yapılıyor.” [K8], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiye yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?** sorusuna katılımcıların tamamı “Hamur yoğurma makinesi kullanırız. Şekillendirmek için kesme ve kalıp makineleri kullanmaktayız. Döner fırınlarda pişirmekteyiz.” cevabını vermiştir.

**Sarı kurabiye yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?** sorusuna katılımcılar “Buğday unu, toz şeker, gıda boyası, kabartıcılar, ayçiçek yağı. Burada miktar vermek doğru olmaz çünkü kurabiye yapılacak miktara göre değişmektedir (İşin sırrı bize kalsın). Örnek vermek gerekirse 50 kg şeker 200 gr gıda boyası atılabilmektedir.” [K1, K5-K7], “Buğday unu, toz şeker, doğal renklendirici, kabartıcılar, ayçiçek yağı. Yoğurulacak hamura göre miktar değişmektedir.” [K2], “Buğday unu, toz şeker, gıda boyası, kabartıcılar, ayçiçek yağı. Burada miktar vermek doğru olmaz çünkü yapılacak miktara göre değişmektedir. Yeni üretilen sarı kurabiyelerde, kakao kullanılarak iki renkli kurabiyeler de elde edilmektedir.” [K3], “Buğday unu, toz şeker, gıda boyası, kabartıcılar, ayçiçek yağı, süt tozu.” [K4, K8], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiye yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?** sorusuna katılımcılar “Kullanılacak malzemelerin kendine özgü bir özelliği yoktur. Mısır unu kullanılarak renk verildiği düşünülmektedir fakat böyle bir durum yoktur rengini gıda boyaları kullanarak vermekteyiz.” [K1, K3, K4, K6-K8], “Doğal renklendiriciler kullanılmaktadır.” [K2], “Kolay bayatlamayan bir kurabiyedir. Herhangi kendine özgü bir özelliği yoktur.” [K5], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiye yapım aşamalarını anlatır mısınız?** sorusuna katılımcıların tamamı “Toz şeker, su ve sarı gıda boyası bir tencerede kaynatılarak bal kıvamına getirilir. Daha sonra farklı bir kap içerisinde buğday unu, ayçiçek yağı ve kabartıcı karıştırılır. Karışımın içerisine önceden hazırlanmış olan toz şeker, su ve gıda boyasından oluşan bal eklenir ve yoğurma makinasında hamur kıvamına getirilir. Yoğurulan hamur kalıplarda şekillendirilir ve 270 derece dönen fırınlarda pişirilir. Pişen kurabiyeler paketlenir.” cevabını vermiştir.

**Sarı kurabiye yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?** sorusuna katılımcılar “Tatlandırıcı olarak toz şeker kullanılmaktadır. Renklendirici olarak sarı gıda boyası kullanılır aynı zamanda şekil ve görüntü için ise kabartıcılar eklenmektedir.” [K1-K3, K5-K8], “Tatlandırıcı olarak toz şeker kullanılmaktadır. Renklendirici olarak sarı gıda boyası kullanılır aynı zamanda şekil ve görüntü için ise kabartıcılar eklenmektedir. Üretime göre süt tozu da eklenebilmektedir.” [K4], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiye nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?** sorusuna katılımcılar “Çay içerisine batırılarak yenilmektedir.” [K1, K3, K5-K7], “Çay içerisine batırılarak yenilmektedir. Kurabiyenin sert oluşu yöre halkında kurabiyeyi çaya batırarak yeme alışkanlığını ortaya çıkarmıştır.” [K2], “Hafif, sert ve lezzetli bir kurabiyedir. Çay içerisine batırılarak yenilmektedir.” [K4, K8], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiye muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir?** sorusuna katılımcılar “2-3 ay paketlerde muhafaza edilmektedir.” [K1, K3-K6], “Unlu mamullere 6 aydan fazla saklama etiketi vurulamaz bu sebeple 1-3 ay arası paketler de muhafaza edilmektedir.” [K2], “Serin yerlerde paket içerisinde birkaç ay muhafaza edilebilmektedir.” [K7, K8], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiyenin Trabzon da ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?** sorusuna katılımcılar “Trabzon’da 100 seneden beridir var olduğunu bilmekteyim.” [K1, K3-K7], “Uzun yıllardır yöremizde

### Trabzon Mutfağının Geleneksel Lezzeti: Trabzon Sarı Kurabiyesi

üretilip tüketildiğini bilmekteyim.” [K2, K8], “Osmanlı dönemlerinden beri yapıldığını bilmekteyim.” [K4], cevaplarını vermişlerdir.

**Sarı kurabiye**nin farklı yöresel bir adı var mı? sorusuna katılımcılar “Benim bu konu da bir fikrim yok benim bildiğim adı sarı kurabiyedir.” [K1-K3, K5, K7], “Yörede kullanılan ağız yapılarına bağlı olarak gorabiye [K4], gorobi ve gorobiya gibi isimleri de vardır.” [K6, K8], cevaplarını vermişlerdir.



**Resim 1.** Trabzon Sarı Kurabiye Yapım Aşamaları (Foto: Beyza Koç).



**Resim 2:** Trabzon Sarı Kurabiyesi (Foto: Beyza Koç).

### **TARTIŞMA ve SONUÇ**

Bölgelerin yöresel mutfakları karşılaştırıldığında her birinin farklı pişirme tekniklerine, mutfak ekipmanlarına, sunum şekillerine ve ürünlere sahip olduğu bilinmektedir. Bunun sebebi bölgelerin iklim koşulları, coğrafi konumları, ekonomik faaliyetleri ve üretim-tüketimdeki farklılıklardır. Doğu Karadeniz bölgesi kendi içerisinde barındırdığı tarım faaliyetleri ve hayvancılık gibi faktörlerle mutfak kültüründe belirli bir yer edinmiştir. Trabzon mutfağı gerek konumu gerekse coğrafi yapısı sonucunda farklı kültürlerin de etkileşimiyle birlikte varlığını oluşturmuştur. Orta Asya’dan günümüze gelene kadar kültürel etkileşimler sonucu oluşan Türk mutfağı, şu an bulunan dünya mutfakları içerisinde yer alabilmesi için doğru bir pazarlama, konumlandırma ve çekicilik unsurlarına sahiptir (Önçel, 2015). Bütün dünya üzerinde değişen ekonomik, sosyal ve kültürel değişimler yerli ve yabancı kaynaklı güçlü bir talebin geleneksel ürünlere doğru ilerlemesine sebep olmaktadır. İnsanların hayatlarındaki değişim ve gelişimler sonucu doğal ve sağlıklı ürünlere talep artmış bu durum da geleneksel yaşamda bulunan mutfak kültürü, yaşam biçimleri gibi olgulara talebi artırmıştır (Kuşak, 2012).

Bu çalışmada, Trabzon şehrinde insanların eski dönemlerden bu zamana kadar tüketmeyi sevdiği Trabzon sarı kurabiyesi; yöresel bir üründür. Görüşülen kişilerden elde edilen bilgiler doğrultusunda, 100 yılı aşkın bir süredir var olduğu, renklendirici ve kabartıcı malzemeler kullanılarak üretildiği; mısır unu ile renklendirilmediği, yılın bütün dönemlerinde üretiminin devam ettiği, insanların yöresel bir ürün olduğu için çaylarının yanında kurabiyeyi sıklıkla tercih ettiği belirlenmiştir. Aynı zamanda sarı kurabiye yapımının eski insanlardan nesilden nesile aktararak devam ettiğinin, yöresel adlarının ise Trabzon şehrinin ağız yapısına göre bazen değişiklik

## Trabzon Mutfağının Geleneksel Lezzeti: Trabzon Sarı Kurabiyesi

gösterip “gorobi, gorobiya, gorabiye” gibi isimlerin de kullanıldığı sonucuna varılmıştır. Türk diyarlarını gezen, 17. yüzyılı kaleme alan, Ünlü seyyah Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde “gurâbiyye gevreği” ifadesi bulunmaktadır (Yerasimos, 2019, s. 80). Buradaki isim benzerliği göze çarpmaktadır. Kurabiyenin muhafaza koşulları paketli ve unlu bir gıda olmasından dolayı serin yerlerde 2-6 ay kadardır.

Yöresel tatların bölge halkı için değeri tartışılmaz bir gerçektir. Örnek olarak sarı kurabiye tüketimi sırasında bölgede sıkça tercih edilen içeceklerden birisi olan çay yanına eşlik etmektedir. Trabzon'a özgü olan bu sarı kurabiye iki imalathanede üretilmesine rağmen bölgedeki neredeyse tüm fırın ve dükkânlarda bulunmaktadır. Bu kapsamda sarı kurabiyenin ülkenin ve dünyanın her yerine ulaşmasını sağlamak için internet üzerinde satışı gerçekleştirilmektedir. Sarı kurabiyenin daha çok satılması bölgede istihdamı artıracaktır. Yöredeki kafe ve benzeri işletmelerde, özelliklere turistlere, çayın yanında ikram olarak sarı kurabiye ikram edilmesi bilinirliğini artıracaktır. Ayrıca, sarı kurabiyenin tanıtılması ve korumaya alınması için coğrafi işaretleme yapılması gerekmektedir.

|   |   |
|---|---|
| <b>Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı</b>    | Bu çalışma (Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onay Belgesi ile 26.04.2021/03/36) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır. |
| <b>Yazarların Makaleye Olan Katkıları</b> | Yazar 1'in makaleye katkısı %40, Yazar 2'nin makaleye katkısı % 35, Yazar 3'ün makaleye katkısı % 25'tir.   |
| <b>Çıkar Beyanı</b>                       | Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.   |

## KAYNAKÇA

Anonymous, (1994). *Kimyasal kabartıcılar*. Un Mamulleri Dünyası, 3 (3) 21-22.

Badem, A. (2021). *Traditional Turkish sweet bread discovered in famine: pear bread*. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (53), 11-30.

Bushunk, W. & Rasper, V. F., (1996). *Wheat production properties an quality*, Blackie Acedemic and Professional an imprint of Champman and Hall, UK.

Civelek, H. (2005). *Karadeniz'de lezzet yolculuğu* (s. 13-147). İstanbul: İnkılap Kitapevi.

Diñç Alaçam, O. (2019). *Gastronomi turizminde Türk mutfağının etkileri Trabzon ili örneği* (yayınlanmış yüksek lisans tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, (2022). *Türk gıda kodeksi gıda katkı maddeleri yönetmeliği*. Resmî Gazete Tarihi: 30.06.2013, Sayı: 28693.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, s. 24.

Gürbüz, S. & Şahin, F. (2014). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Güvenç, B. (1999). *İnsan ve kültür*. Ankara: Remzi Kitabevi.

Işın, P.M. (2021). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Jordana, J. (2000). Traditional foods: challenges facing the European food industry. *Food Research International*, 33(3-4), 147-152.

Karadeniz Kültür Envarteri. (2020). Karadeniz kültür envarteri. Trabzon halk kültürü: <https://karadeniz.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 15.11.2022).

Kuşat, N. (2012). Bölgesel kalkınmada geleneksel gıda ürünlerinin rolü ve geleneksel gıdalarda inovasyon belirleyicileri üzerine bir çalışma: Afyon örneği, *Yönetim ve Ekonomi, Celal Baya Üniversitesi İ.İ.B.F.*, 19/2, 261-275.

Merriam, S.B. (2015). Nitel araştırma, desen ve uygulama için bir rehber. (Çeviri Ed: Selahattin Turan). Nobel akademik yayıncılık.

Mutlu, F. (2021). *Trabzon'un yaşam şekli ve mutfak kültürü* (s. 298). Ankara: Gazi Kitapevi.

Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde “coğrafi işaretlerin” kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), Güz:243-254.

- Ögel, B. (1982). Türk mutfağının gelişimi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 15-18). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler, *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/4, 33-44.
- Pareyt, B. & Delcour, J.A., (2020). The role of wheat flour constituents, sugar, and fat in low moisture cereal based products: a review on sugar-snap cookies, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(9), 824-839, 2008.
- Reinders, M.J., Banovic, M. & Guerrero, L. (2019). Introduction. (Ed: C.M. Galanakis). *Innovations in Traditional Foods*. Woodhead Publishing.
- Saydam, K. E. & Çevik, N. K. (2008). *Hamsi kurban o göze deniz, tarih ve mutfak kültürü*. İstanbul: Heyemola.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (15), 23-37.
- Şahin, A. & Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler, *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2):82-92.
- Eyice, S., Karpuz, H., Bilgin, M., Güner, Ö., Özer, A., Mollamehmetoğlu, A.Ş., & Gerçek, B. (1996). *TRABZON*. İstanbul: T.C.Kültür Bakanlığı Renk Ajans Basım Yayın.
- Thanchai, W., Liawruangrath, B. & Liawruangrath, S., (2009). Flow injection analysis of total curcuminoids in turmeric and total antioxidant capacity using 2,20-diphenyl-1-picrylhydrazyl assay. *Food Chem*, 112:494-499.
- Turan, M. (1994). *Kültür değişimleri*, İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, No 16, 36.
- Türk Dil Kurumu. (2019). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 20.11.2022).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 31.05.2023).
- Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistemik Dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları