

## Türk Mutfak Kültüründe Helva: Yedi Bölgeden Coğrafi İşaretli Yedi Helva

Zeynep GÜRBÜZ<sup>1\*</sup>  Nursena ADIYAMAN<sup>2</sup>  Ayşe Büşra MADENCİ<sup>3</sup>  Yılmaz SEÇİM<sup>4</sup> 

<sup>1</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya, Türkiye

<sup>2</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Konya, Türkiye

### Makale Bilgisi

### ÖZET

**Geliş Tarihi:** 25.04.2026  
**Kabul Tarihi:** 03.06.2026  
**Yayın Tarihi:** 30.06.2026

### Anahtar Kelimeler:

Türk mutfak kültürü,  
Helva,  
Coğrafi işaret,  
Yöresel ürünler,  
Gastronomi

Türkiye, köklü tarihi mirası sayesinde zengin mutfak kültürü ile öne çıkan ülkeler arasındadır. Sahip olduğu geniş ürün çeşitliliği ve nesilden nesile aktarılan geleneksel üretim uygulamaları, Türk mutfakını dünyadaki diğer mutfaklardan ayıran en temel özelliklerdendir. Yöresel ürünler, yalnızca bir besin kaynağı olmanın ötesinde, ait oldukları bölgenin kültürünü ve yaşam tarzını yansıtan çok önemli bir unsurdur. Bu nedenle yöresel ürünlerin tanınırlığı ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, yerel halkın ve bölgenin ekonomisine katkıda bulunmasının yanı sıra o bölgenin kültürel kimliğinin yaşatılması için de kritik bir yere sahiptir. Bir ülke, bölge veya yöre ile özdeşleşen ürünler, günümüzde coğrafi işaret uygulaması ile tescillenmektedir. Bu sayede ürünün ait olduğu bölgeyle olan ilişkisi yasal olarak da ortaya konulmakta ve aslına uygun şekilde korunması sağlanmaktadır. Helva, Türk mutfak kültüründe sosyolojik açıdan yeri ve önemi büyük olan geleneksel lezzetlerden biridir. Geçmişten günümüze düğün ziyafetlerinde, doğumlarda, ölümlerin ardından taziyeye günlerinde ve bayramlarda eşe dosta ikram edilen, toplumsal bağları güçlendiren bir tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Türk mutfak kültürü, yapılış teknikleri ve kullanılan malzemeler bağlamında helvalar açısından oldukça zengindir. 2026 Nisan ayı itibarıyla doğrudan helva adı altında toplam kırk üç adet helva coğrafi işaret ile tescillenerek koruma altına alınmıştır. Bu çalışmada, Türk mutfakında helvanın yeri ve coğrafi işaret uygulamaları hakkında kapsamlı bir literatür araştırması yapılmıştır. Çalışma kapsamında, Türkiye'nin yedi farklı coğrafi bölgesini temsil edecek biçimde seçilen coğrafi işaretli yedi farklı helva çeşidi; üretim süreçleri, kullanılan yöresel malzemeler ve kültürel özellikleri bağlamında ayrıntılı olarak incelenmiştir. Alanda yapılan çalışmaların sınırlı olması sebebiyle, bu çalışmanın hem Türk mutfak kültürünün zenginliğinin tanıtımına hem de gastronomi alanında gelecekte yapılacak diğer akademik çalışmalara değerli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## Helva in Turkish Culinary Culture: Seven Geographically Indicated Halvas from Seven Regions

### Article Info

### ABSTRACT

**Received:** 25.04.2026  
**Accepted:** 03.06.2026  
**Published:** 30.06.2026

### Keywords:

Turkish culinary culture,  
Halva,  
Geographical indication,  
Local products,  
Gastronomy.

Türkiye is among the prominent countries distinguished by its rich culinary culture, thanks to its deep-rooted historical heritage. The wide product diversity it possesses and the traditional production practices passed down from generation to generation are the fundamental characteristics that separate Turkish cuisine from other cuisines in the world. Local products are not merely food sources; they are also important elements reflecting the culture and lifestyle of the region they belong to. Therefore, ensuring the recognition and sustainability of local products has a critical place not only in contributing to the economy of local people and region but also in keeping the cultural identity alive. Today, products associated with a specific country, region, or locality are registered through geographical indication practices. In this way, the product's relationship with its region of origin is legally established, and its authentic preservation is ensured. Halva is one of the traditional delicacies with great sociological place and importance in Turkish culinary culture. Beyond being just a dessert, from past to present, it appears as a treat offered to family and friends at wedding banquets, births, condolence days after deaths, and holidays, strengthening social bonds. Turkish culinary culture is quite rich in terms of halvas regarding preparation techniques and the ingredients used. As of April 2026, a total of forty three halvas directly under the name "helva" have been registered and protected with a geographical indication. In this study, a comprehensive literature review was conducted on the place of helva in Turkish cuisine and geographical indication practices. Within the scope of the study, seven different geographically indicated halva varieties, selected to represent the seven different geographical regions of Türkiye, were examined in detail in terms of their production processes, local ingredients used, and cultural characteristics. Due to the limited number of studies in this field, it is thought that this study will provide a valuable contribution both to the promotion of the richness of Turkish culinary culture and to other academic studies to be conducted in the field of gastronomy in the future.

### Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Gürbüz, Z., & Adıyaman, N., & Madenci, A.B., & Seçim, Y. (2026). Türk mutfak kültüründe helva: yedi bölgeden coğrafi işaretli yedi helva. *NEUGastro*, 5(1), 48-61. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2026.25>

\*Sorumlu Yazar: Zeynep Gürbüz, [zeynepgurbuz726@gmail.com](mailto:zeynepgurbuz726@gmail.com)



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

## 1. GİRİŞ

Coğrafyadan coğrafyaya farklılık gösteren toplumun değer yargıları, alışkanlıkları, gelenek, görenek, töre ve törenleri bir araya gelerek yöresel yemek ve mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Güzel ve Önçel, 2018; Onur, 2021). Yöresel mutfak kültürü kuşaktan kuşağa aktarılarak sürdürülen toplumun yaşam tarzı ve kültürü hakkında bilgi veren önemli faktörlerden biridir (Türk ve Şahin, 2004).

Türk mutfağı, tarih öncesi dönemden günümüze kadar birçok medeniyet ile etkileşim halinde olması, ürün çeşitliliği, geleneksel pişirme ve muhafaza yöntemleri ile zengin mutfaklar arasındadır (Kızıldemir vd., 2014; Sevinç, 2024). Türkiye'nin coğrafi konumu, iklim çeşitliliği, zengin doğal kaynakları da Türk mutfağını etkileyen unsurlardan olup bölgeden bölgeye farklılık gösteren bir mutfak kültürü oluşmasını sağlamıştır (Özbeş ve Köşker, 2021). Türk mutfağının çorbalar, et yemekleri, tahıl yemekleri, mezeler, hamur işleri, pilavlar, şerbetler, zeytinyağlılar, helvalar, şerbetli ve sütlü tatlılar gibi farklı yöresel yiyecek ve içecekleri barındıran bir mutfak olması da zengin bir mutfak olmasının bir diğer sebebidir (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018). Türk mutfağı sahip olduğu zengin kültürel miras ile gastronomi araştırmalarının önemli konularından biri haline gelmiştir (Seçim vd., 2025).

Bölgelere ait yöresel ürünlerin kuşaktan kuşağa aktarımı, korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için coğrafi işaretleme ön plana çıkmaktadır (Şahin ve Meral, 2012). Geleneksel tatlılar, Türk mutfak kültüründe önemli bir yer barındırması sebebiyle geniş bir yelpazeye yayılmıştır (Şanlıer vd., 2008; İntepe, 2025). Geleneksel tatlılar arasında yer alan helvalar da Türk toplumu için geçmişten günümüze ilgi gören ve önemi bulunan yiyeceklerden biridir. Doğumdan ölüme değin uzanan insan hayatında helvaya manevi bir karşılık atfedilmiştir (Yılmaz ve Akman, 2019). Helvalar bölgeden bölgeye farklı isimler almış ve yöreler farklılaştıkça helva yapımında kullanılan malzemeler değişmiştir (Kaymaz, 2020). Literatürde coğrafi işaret ile tescillenmiş helvalar hakkında yapılan çalışmaların sınırlı olduğu görülmüştür. Bu nedenle çalışmada helvanın Türk mutfağındaki yeri ve coğrafi işaret hakkında bilgiler verilerek ülkenin yedi bölgesinden coğrafi işaret ile tescillenmiş yedi helva seçilerek bu helvaların incelenmesi amaçlanmıştır.

## 2. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret, bir ürünün kendine has özellikleri ile belirli bir yöre ile bağlantısını ifade etmektedir. Ait olduğu yöre ile özdeşleşen ürünü ve kalitesini korumak, geleneksel gıda üreticilerine destek olmak, üretime teşvik etmek, ürünü haksız rekabetten korumak, ürün hakkında tüketiciye bilgi vermek için düzenlenen bir uygulamadır (Saygılı vd., 2020). Coğrafi işaretler, mahreç işareti ve menşe adı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Çakmakçı ve Salık, 2022). Menşe adı, ürünün işlemlerinin tümünün belirlenen bölge içerisinde yapılmasını şart koşmaktadır. Mahreç işareti ise üretim aşamalarından yalnızca birinin o coğrafyada gerçekleşmesini yeterli kabul etmektedir (Dayısoylu vd., 2017; Yörükoğlu vd., 2025). Bu iki sınıflandırmaya ek olarak TÜRK PATENT, herhangi bir coğrafi alana doğrudan bağlı olmayan fakat en az 30 yıllık geçmişe sahip geleneksel üretimleri de "Geleneksel Ürün Adı" statüsünde tescil etmektedir (Işkın ve Genç, 2020). Kısaca menşe olarak nitelendirilen ürünler belirlenen coğrafi sınırların dışında üretilmezken mahreç işaretli ürünler belirlenen coğrafi sınırlar dışında da üretilebilir yani ikisi arasındaki ana fark, üretim yeri ile ilgilidir (Gökova, 2007).

## 3. Helvaların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Helva, Türk Dil Kurumu tarafından yağ, irmik, şeker veya unla yapılan bir tatlı olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2024). Helva kelimesi aynı zamanda şekerleme ve tatlı yiyecek olarak tanımlanan "hulv" kelimesinden türemiştir. Bu nedenle helva tek bir tatlıyı simgelememektedir. Helvalar, farklı hazırlanış yöntemleri ve farklı hammaddeleri kapsayan geniş bir yelpazeye sahiptir (Yılmaz ve Akman, 2019; Bozacı, 2023). Türk mutfağında ana hammadde olarak şeker kullanılarak ve

çeşitli ürünlerin ilavesi ile çeşitli tat, lezzet, görünüş, kıvam ve aromalarda helvalar üretilmektedir. Ayrıca geleneksel olarak kullanılan malzemeler, pişirme yöntemi ve servisi bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir (Batu ve Batu, 2016).

Türk Mutfağında tatlının önemli bir yer tutması sebebiyle helva da geçmişten günümüze özellikle düğün, bayram, cenaze gibi özel günler ve merasimlerde yapılarak dağıtılan geleneksel lezzetlerden biridir. Helva pişirmek de Orta Asya'dan itibaren bir adet olarak uygulanan, Türk mutfağının en bilinen geleneklerindedir. Göktürkler, ölen insanların yalnızca bedenlerinin yaşamlarının sonlandığına, ruhlarının bir başka boyutta yaşamı sürdürdüğüne inanmaktaydılar. Bu nedenle helva yaparken kavru lan yağın kokusu ile ruhların, helvanın kendisi ile bu dünyada kalan insanların doyacağı düşünülmekteydi (Tufantoz, 2013). Günümüzde de kişinin ölümünden sonra helva pişirmek ve cenaze törenine katılanlara dağıtmak, gelenek olarak varlığını sürdürmektedir (Sayar, 2024).

2026 Nisan ayı itibari ile Türk Patent ve Marka Kurumu sayfasında bulunan 43 adet coğrafi işaretli helvaya Tablo 1'de yer verilmiştir. Bunlardan 11 tanesi İç Anadolu, 7 tanesi Karadeniz, 2 tanesi Akdeniz, 9 tanesi Ege, 6 tanesi Marmara, 5 tanesi Güneydoğu Anadolu ve 3 tanesi Doğu Anadolu Bölgelerine aittir. Tescilli helva sayılarının bölgelere göre farklılık göstermesi nedeniyle, çalışmada her bölgenin kendi mutfak kültürünü yansıtacak şekilde birer örnek seçilmesi yoluna gidilmiştir. Böylece Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinin tamamını kapsayabilmek adına, yapılış yöntemleri ve kullanılan yerel malzemeleriyle öne çıkan yedi farklı helva çeşidi belirlenerek incelemeye alınmıştır.

Bu çalışmanın konusunu ise Türkiye'nin yedi bölgesinden seçilen coğrafi işaretli yedi helva oluşturmaktadır. Bu helvalar; Konya Kenevir Helvası, Bursa Süt Helvası, Kütahya Köpük Helvası, Ordu Perşembe Ceviz Helvası, Şanlıurfa Pendirli (Peynirli) Helvası, Erzurum Tel Helvası ve Burdur Haşhaş Helvasıdır. Bu helvaların belirlenmesinde, çalışmanın amacı doğrultusunda hem farklı malzeme çeşitliliğine (kenevir, süt, çöven köpüğü, ceviz, peynir, haşhaş) hem de birbirinden farklı üretim tekniklerine sahip olmaları göz önünde bulundurulmuştur. Böylece çalışmanın kapsamında tek bir helva türüne yoğunlaşmak yerine, Türk mutfak kültüründeki helva çeşitliliğinin geniş bir yelpazede ve farklı yöresel dinamiklerle ortaya konulması hedeflenmiştir.

**Tablo 1**  
*Coğrafi İşaretli Helvalar (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2026)*

Ürün Adı	İl	Coğrafi işaretin türü	Ürün Grubu	Tescil Tarihi
Kahta Bademli İrmik Helvası	Adıyaman	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	24.03.2021
Sandıklı Kürek Helvası	Afyonkarahisar	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	20.01.2022
Aksaray Köpük Helva	Aksaray	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	16.09.2021
Nazilli Kar Helvası	Aydın	Mahreç İşareti	Dondurmalar ve yenilebilir buzlar	31.05.2018
Yağlılar Basma Helvası	Balıkesir	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	27.02.2023
Bilecik Pazaryeri Helvası	Bilecik	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	27.12.2017
Mudurnu Basma Helva	Bolu	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	23.12.2020
Gerede Şakşak Helvası	Bolu	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	06.11.2020

Burdur Haşhaş Helvası	Burdur	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	15.08.2023
Burdur Kabak Helvası	Burdur	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	08.12.2022
Bursa Süt Helvası	Bursa	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	04.10.2021
Bayramiç Tahin Helvası	Çanakkale	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	09.08.2021
Gelibolu Peynir Helvası	Çanakkale	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	15.04.2024
Yapraklı Panayır Helvası	Çankırı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	29.03.2024
Şabanözü Dondurma Helvası	Çankırı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	28.08.2024
Düzce Fındıklı Tahin Helvası	Düzce	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	10.02.2022
Deva-i Misk Helvası	Edirne	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	06.01.2021
Erzurum Peynir Helvası	Erzurum	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	16.07.2021
Erzurum Tel Helvası	Erzurum	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	26.09.2022
Erzurum Un Helvası	Erzurum	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	07.07.2025
Eskişehir Met Helvası	Eskişehir	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	30.11.2017
Antep Peynirli İrmik Helvası	Gaziantep	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	10.02.2022
Gaziantep Susamlı Kıtır Helva	Gaziantep	Mahreç İşareti	Diğer Ürünler	03.01.2025
Gaziantep Leblebili Kıtır Helva	Gaziantep	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	04.03.2026
Ermenek Helvası	Karaman	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	14.09.2022
Cide Ceviz Helvası	Kastamonu	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	27.09.2020
Kastamonu Çekme Helvası	Kastamonu	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	17.10.2018
Kırşehir Ahi Helvası	Kırşehir	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	25.12.2023
Ahırlı Köpük Helvası	Konya	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	14.08.2024
Konya Badem Helvası	Konya	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	25.08.2022
Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası	Konya	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	20.08.2021
Konya Kenevir Helvası	Konya	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	05.11.2021

Konya İrmik Helvası	Konya	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	13.09.2021
Kütahya Bitli Helva	Kütahya	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	03.02.2021
Kütahya Köpük Helvası	Kütahya	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	20.11.2020
Paşa Helvası	Kütahya	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	05.01.2021
Soma Helvası	Manisa	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	04.08.2023
Ordu Perşembe Ceviz Helvası	Ordu	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	18.12.2017
Kabataş Helvası	Ordu	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	18.12.2017
Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası	Şanlıurfa	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	08.09.2022
Tekirdağ Peynir Helvası	Tekirdağ	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	09.09.2020
Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı	Uşak	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	18.04.2022
Uşak Helvası	Uşak	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	20.04.2022

### 3.1. İç Anadolu Bölgesi Konya Kenevir Helvası

#### Şekil 1

*Konya Kenevir Helvası*



Kaynak: Visit Karatay Konya (t.y)

Kenevir Helvasının Selçuklu döneminden günümüze kadar akşam oturmalarında eğlencelik olarak yapıldığı görülmektedir. Dolayısıyla geçmişten günümüze sosyal bir etkileşim sembolü olarak süregeldiği söylenebilmektedir. Kenevir helvasının kendine özgü bir yapılış tarzı bulunmaktadır. Tatlının asıl aroması ve özelliği tatlıya ismini veren kenevirden gelmektedir (Badem, 2023). Kenevir helvasının yapımı için kenevir tohumu tavada kavrulmakta ve üzüm pekmezi kısık ateşte kaynatılmaktadır. Dövmüş ceviz içi, badem içi ve fıstık içi kenevir tohumlarının üzerine ilave edilerek birlikte kavrulmaktadır. Kavurma işleminin ardından, karışımın üzerine kaynatılmış pekmez eklenmektedir. Pekmezli karışım, leblebi tozu serpilene tepsiye dökülmektedir. Oda sıcaklığına geldiğinde servis edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021b).

### 3.2. Akdeniz Bölgesi Burdur Haşhaş Helvası

#### Şekil 2

*Burdur Haşhaş Helvası*



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2023a)

Burdur Haşhaş Helvası 2023'te mahreç işareti ile tescillenmiştir. Haşhaş Helvasının yapımında üzüm pekmezi, çiğ ceviz içi, sarı haşhaş tohumu ve buğday unu kullanılmaktadır. Haşhaş Helvası yapmak için üzüm pekmezi odun ateşinde koyu bir kıvam alana dek kaynatılmaktadır. Ardından kavrulmuş olan sarı haşhaş tohumu ilave edilmektedir. Kaynatılmaya devam eden karışımın içine çiğ ceviz içi eklenerek kaynatılmaya devam edilmektedir. Buğday unu ilave edilip bir süre daha kaynadıktan sonra ocaktan alınarak ve soğumaya bırakılmaktadır. Karışım soğuduktan sonra haşhaş ve cevizin yağı pekmeze karışınca kadar ezilmektedir. Helva 2-3 cm kalınlığında yapılmakta ve küp, silindir gibi farklı ebatlarda kesilerek isteğe bağlı olarak üzeri susam veya kavrulmuş kenevir tohumu ile kaplanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023b).

### 3.3. Ege Bölgesi Kütahya Köpük Helvası

#### Şekil 3

*Kütahya Köpük Helvası*



Kaynak: Laçın (2025)

Kütahya ilinin geleneksel tatlılarından olan köpük helvası, Osmanlı döneminden bu yana kuşaktan kuşağa aktararak asırlardır yapılmaktadır (Esen, 2022). Bazı gıdaların köpürtülebilmesi için çöven otu suyu kullanılmaktadır (Güldane ve Doğan, 2020). Kütahya Köpük Helvası da çöven otu ekstraktı eklenerek köpürtülmekte, içerisine eklenen çöven otu etkisiyle helvanın köpürmesi sağlanmaktadır. Helva şeker, su, çöven otu ekstratı ve limon tuzunun karıştırılması ile yapılmaktadır. Şeker, su ve limon tuzu bakır kazanlarda kaynatılmaktadır. Şerbet haline gelmiş karışımın içine çöven

suyu ekstratı ilave edilerek çırpılmaktadır. Beyaz renkte, yumuşak ve köpük kıvamında bir helva meydana gelmektedir. Köpük helva, her mevsim tüketilmekte olmasına karşın sonbaharda ve kış mevsiminde tüketiminin arttığı görülmektedir (Savaşkan ve Kınır, 2020; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

### **3.4. Marmara Bölgesi Bursa Süt Helvası**

#### **Şekil 4**

*Bursa Süt Helvası*



Kaynak: Bir Bursa Hayali (t.y).

Süt Helvası Osmanlı saray mutfağına ait tatlılardandır. Evlilik, doğum, ölüm, bayram gibi özel günlerde olduğu gibi günlük hayatta da sıklıkla tüketilmektedir. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021a) Süt helvasının yapımında tavada yağ eritilmekte ve un ilave edilerek kavrulmaktadır. Şeker ile birlikte kaynatılan süt yavaş yavaş tavaya eklenmekte ve sürekli karıştırarak pişirilmektedir. Karışım muhallebi kıvamına geldiğinde tepsiye dökülmektedir. 15-20 dakika beklendikten sonra yaklaşık 250 °C sıcaklıktaki fırında üstü kızarıncaya dek pişirilmektedir. İsteğe bağlı olarak ceviz ve tarçın ile servis edilmektedir (Güleç, 2019).

### **3.5. Karadeniz Bölgesi Ordu Perşembe Ceviz Helvası**

#### **Şekil 5**

*Ordu Perşembe Ceviz Helvası*



Kaynak: Anadolu Ajansı (2021)

Perşembe Ceviz Helvası, Ordu iline ait tatlılar arasında yer almaktadır. Şeker, su, ceviz içi ve çöven ekstratı kullanılarak yapılmaktadır. Ceviz Helvası önceleri pekmez kullanılarak yapılmasına karşın günümüzde yapımında toz şeker kullanılmaktadır (Teyin, 2024). Helvanın yapımı için şeker ve su kaynatılarak şurup hazırlanmaktadır. Çöven ağacının kökü kaynatılarak suyu çıkarılmaktadır.

Çıkarılan çöven ekstratı şuruba eklenmektedir. Karışım pişirildikten sonra ceviz içi eklenerek ve karışım soğutulmaktadır. Soğuyan karışım çırpılarak kalaylı bakır kaplara konmakta ve satışa sunulmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017).

### 3.6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Şanlıurfa Pendirli Helvası

#### Şekil 6

*Şanlıurfa Pendirli Helvası*



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022c)

Şanlıurfa Pendirli Helvası geçmişten bu yana Şanlıurfa Dağ Yataşı geleneğinin vazgeçilmezleri arasında er almaktadır. Yataşı gruplarında tatlı olarak peynirli helva yapımı günümüzde de devam etmektedir (Öger ve Kırmızı, 2024). Helvanın yapımında su ve şeker kaynatılmaktadır. Sade yağ, bir tavada ısıtılmakta, un ilave edilmekte ve rengi koyulaşmaya dek kavrulmaktadır. Kavrulan karışıma şekerli su karışımı eklenerek pişirilmektedir. Tavadaki helvanın ortası açılarak dilimlenmiş Şanlıurfa peyniri konur ve peynirlerin üzeri helvayla kapatılıp bir süre daha pişirilmektedir. Peynirler eriyince helva karıştırılarak servisi yapılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022a).

### 3.7. Doğu Anadolu Bölgesi Erzurum Tel Helvası

#### Şekil 7

*Erzurum Tel Helvası*



Kaynak: Ustun (2025).

Geçmişe eskiye dayanan, daha çok kış aylarında tercih edilen Erzurum Tel Helvası, coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi ve deneyim gerektirmektedir (Denk ve Bilici, 2022). Erzurum Tel Helvası yapımına un elenerek başlanmakta ve elenen un tencereye alınmaktadır. Üzerine tereyağı eklenerek karışım homojen olana kadar pişirilmektedir. Daha sonra ayrı bir tencerede su ve şeker kullanılarak şerbet hazırlanmaktadır. Şerbetin rengi sarıya döndükten sonra limon suyu ilave edilerek koyulaşana kadar kaynatılmaktadır. Kaynatma işlemi, tel helvasının kalitesini etkileyen önemli aşamalar arasında

yer almaktadır. Bir tepsi tereyağı ile yağlanarak kar üzerinde soğutulmakta ve üzerine şerbet dökülmektedir. Şeker, tepsi üzerinde soğuyup sertleştiğinde tepside spatula ile kazınıp üst üste konulmaktadır. Ardından iki kişinin çekerek uzatması ve katlamasıyla ağartılarak halka haline getirilmekte, kavrulmuş un ve tereyağının üzerine bırakılmaktadır. Birkaç kişinin yardımıyla ağır ağır çevrilerek kütlelerin birleşip iyice karışması sağlanmaktadır. Bu işleme, ürün tel tel olana dek devam edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022b).

İnceleme kapsamına alınan coğrafi işaretli helvalar ham maddeleri, üretim teknikleri ve yapısal özellikleri bakımından hem benzerlikler hem de farklılıklar barındırmaktadır. Ürünlerin tamamı, Türk mutfak kültüründe taziye, düğün ve bayram gibi özel günlerde ikram edilen geleneksel tatlılar olmaları yönüyle ortak bir kültürel zemine sahiptir. Ancak yapısal ve teknik açıdan incelendiğinde büyük farklılıklar göze çarpmaktadır. Örneğin; Bursa Süt Helvası süt temelli ve fırınlanarak akışkan bir kıvamda sunulurken, Erzurum Tel Helvası un ve yağın lifli bir yapıya kavuşturulmasıyla üretilmektedir. Konya Kenevir Helvası ile Burdur Haşhaş Helvası ise bölgeye has yağlı tohumların pekmezle birleştirilmesi esasına dayanmaktadır. Şanlıurfa Pendirli Helvasında taze tuzsuz peynir ana unsur olarak uzayan bir doku sağlarken, Kütahya Köpük Helvasında çöven otu köpüğü sayesinde ağdamsı ve beyaz bir form elde edilmektedir. Sonuç olarak, incelenen tüm bu ürünler helva başlığı altında toplansa da her birinin yöresel malzeme çeşitliliğine ve farklı ustalık becerilerine göre şekillendiği görülmektedir.

#### 4. SONUÇ

Türkiye coğrafi konumu, farklı kültürlerle ev sahipliği yapması ve bu kültürlerle etkileşim içinde olması gibi birçok nedenden ötürü bünyesinde çeşitli yöresel lezzetleri barındırmaktadır. Bu yöresel lezzetlerden biri olan helvalar yalnızca tatlı olmakla kalmayıp kültürel bir boyuta da sahiptir. Türk kültüründe helva genel olarak üzüntü ve mutluluk verici durumlardan sonra ikram edilen, acı ve sevinci paylaşmayı, eş, dost, akraba ile bir araya gelmeyi sağlayan bir araç olarak görülmektedir (Cebeci, 2019). Öyle ki helva geçmişten günümüze bayramlar, kandiller, cenazeler, şenlikler gibi özel günlerin yanı sıra helva sohbetlerinin de vazgeçilmezlerinden olmuştur. Edebi eserlerde sıklıkla değinilmesi ve saraylarda helvahane adında mutfakların oluşturulması da helvanın kültürümüzdeki önemini destekler niteliktedir (Kaymaz, 2020).

Yöresel ürünlerin korunması, sürdürülebilirliği, üreticinin ve bölge halkının ürünün sağladığı avantajlardan yararlanabilmeleri için coğrafi işaretleme uygulamaları önem taşımaktadır (Yenipınar vd., 2014). Türkiye’de farklı bölgelerde yer alan helvalardan yalnızca 43 tanesinin coğrafi işaret ile tescillendiği görülmektedir. Helvaların coğrafi işaret ile korunmuş olmaları, ait oldukları bölgelerdeki ekonomiye katkı sağlamakla birlikte ürün kalitesini garanti etmekte ve ürünlerin tanınmışlığını arttırarak bölgenin gastronomi turizminin gelişmesine katkıda bulunmaktadır (Esen, 2022). Gastronomi alanında yapılan akademik çalışmaların artması geleneksel mutfak kültürünün daha fazla incelenmesine katkı sağlamaktadır (Özel vd., 2023). Fakat coğrafi işaret kavramı ile ilgili üretici ve tüketicinin yeterli bilgiye sahip olmaması yapılan çalışmaları sınırlandırmıştır (Kan ve Gülçubuk, 2008). Üretici ve tüketicilerin coğrafi işaret kavramı hakkında bilinçlendirilmesi ülke kalkınmasında büyük rol oynayacaktır. Çünkü Türkiye konumu, kültürel mirası, iklim ve ürün çeşitliliği itibarıyla coğrafi işaretle tescillenebilecek birçok ürüne sahiptir (Doğanlı, 2020).

Yapılan çalışma ile helvanın geçmişten günümüze kadar Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu, bölgelere göre farklı isimlerde anılarak farklı malzeme ve farklı pişirme teknikleriyle yörelerine özgü farklılıkların ortaya çıktığı geleneksel ürünler arasında yer aldığı sonucuna varılmıştır. Bu doğrultuda, yerel helva üreticilerinin tescil süreçleri, mahreç ve menşe işareti kuralları hakkında hem yerel yönetimler hem de üniversitelerin gastronomi bölümleri ile iş birliğiyle eğitilmesi gerekmektedir. Coğrafi işaretli helvaların aslına uygun üretim standartlarının korunması için denetim mekanizmaları

artırılmalı ve bu ürünlerin gastronomi turizmine entegre edilmesi ve korunması sağlanmalıdır. Ayrıca, geleneksel helva çeşitlerinin genç nesillere aktarılması ve uluslararası düzeyde tanıtılması amacıyla yerel gastronomi festivalleri gibi uygulamalardan yararlanılması önerilmektedir.

### **Etik Beyan**

Bu çalışma için etik kurul onayı alınmasına gerek bulunmamaktadır.

### **Yazar Katkıları**

Yazar 1'in makaleye katkısı %25,

Yazar 2'nin makaleye katkısı %25,

Yazar 3'ün makaleye katkısı %25,

Yazar 4'ün makaleye katkısı %25'dir.

### **Finansman**

Çalışma için finansman desteği alınmamıştır.

### **Çıkar Çatışması**

Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

### **Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)**

Çalışmanın Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları kapsamında yapılmamıştır.

### **REFERANSLAR**

- Anadolu Ajansı. (2021). *Ordu'nun asırlık lezzeti "Perşembe ceviz helvası" marketlerde görücüye çıkıyor* [Görsel]. <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/ordunun-asirlik-lezzeti-persembe-ceviz-helvasi-marketlerde-gorucuye-cikiyor/2444892>. (Erişim Tarihi: 13 Nisan 2026).
- Badem, A. (2023). Unutulmaya yüz tutan geleneksel bir Türk tatlısı olan kenevir helvası ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi. *Journal of Turkish Studies*, 18, 793-806.
- Batu, A., ve Batu, H. S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Bir Bursa Hayali. (t.y). *Bursa'nın efsanevi tatlısı Süt Helvası! Bursa usulü Süt Helvası nasıl yapılır?* [Görsel]. <https://burbursahayali.com/bursanin-efsanevi-tatlisi-sut-helvasi-bursa-usulu-sut-helvasi-nasil-yapilir/>. (Erişim Tarihi 13 Nisan 2026).
- Bozagic, E. C. (2023). Türk mutfak kültüründe helva ve helva gelenekleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 191-200. <https://doi.org/10.37847/tdad.1367959>
- Cebeci, T. (2019). *Türk mutfağına ait tatlıların bölge temelinde analizi* [Yüksek lisans tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi].
- Çakmakçı, S., ve Salık, M. A. (2022). Erzurum'un coğrafi işaret tescili almış ürünleri: Güncel bir bakış ve öneriler. *ATA-Gıda Dergisi*, 1(2 (Temmuz)), 1-12.
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T., ve Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın coğrafi işaretli ürünleri ve ilin potansiyel durumu. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(1), 80-88.
- Denk, E., ve Bilici, N. S. (2022). Coğrafi işaretlerin önemi ve Erzurum'un tescilleri. *Sosyal Bilimlerde*

*Güncel Tartışmalar, 50.*

- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi işaret, markalaşma ve kırsal turizm ilişkileri. *Journal of Human and Social Sciences, 3(2)*, 525-541.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Türkiye'deki helvalar. *Aydın Gastronomy, 6(2)*, 283-294.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21(2)*, 141-160.
- Güldane, M., ve Doğan, M. (2020). Köpük helva üretim parametrelerinin renk ve yoğunluk özelliklerine etkisi: Taguchi matematiksel model optimizasyonu. *Gıda, 45(6)*, 1248-1260.
- Güleç, H., ve Özkaya, F. (2019). *Gastronomi turizminde Bursa (Gastronomy Tourism in Bursa)*.
- Güzel, M. O., ve Önçel, S. (2018). Destinasyonların çekicilik unsuru olmasında gastronomi turizminin rolü: Hatay mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress* içinde (ss. 64-78).
- Işkın, M., & Genç, K. (2020). Gastronomi turizmi açısından geleneksel ürün adı tescilinin önemi: Çakallı menemeni. Akademik gastronomi çalışmaları (s. 267-281). Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- İntepe, M. C. (2025). Geçmişten günümüze Türk tatlı tarihi. *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy, 4(1)*, 55-66.
- Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 22(2)*, 57-66.
- Kaymaz, E. (2020). *Türk mutfak kültüründe helvanın yeri ve önemi* [Yüksek lisans tezi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü].
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(3)*, 191-210.
- Laçın, E. (2025). Kütahya Köpük Helvası [Görsel]. Küre Ansiklopedisi. <https://kureansiklopedi.com/tr/detay/kutahya-kopuk-helvasi-c41> da
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 3(2)*, 150-162.
- Öger, A., ve Kırmızı, Ö. (2024). Şanlıurfa yöresinde geleneksel bir sohbet toplantısı: Dağ yataısı. *Milli Folklor, 18*. <https://doi.org/10.58242/millifolklor.1287614>
- Özbey, Z., ve Köşker, H. (2021). Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 5(3)*, 471-489.
- Özel, M. A., Gül, M. Y., ve Güneş, E. (2023). YOLO algoritması ile gastronomide yemek içeriklerini tespit etmede bir makine öğrenimi yaklaşımı. *Necmettin Erbakan Üniversitesi GastroMedia Dergisi (NEU GastroMedia), 2(1)*, 31-38.
- Savaşkan, Y., ve Kınır, S. (2020). Sakarya ili gastronomik unsurlarının coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi. *Alanya Akademik Bakış, 4(3)*, 939-961.
- Sayar, S. (2024). Yıldızeli'nin Karalar Köyünde değişim, dönüşüm uygulanış ve işlevleriyle ölü helvası geleneği. *Artuklu Humanities, 16*, 52-64.
- Saygılı, D., Demirci, H., ve Samav, U. (2020). Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri. *Aydın Gastronomy,*

4(1), 11-21.

- Seçim, Y., Afyoncu, A., ve Solmaz, R. (2025). Yiyecek içecek işletme yöneticilerinin gastronomi 4.0 uygulamalarına yönelik görüşlerin değerlendirilmesi. *NEUGastro*, 4(1), 61-79.
- Sevinç, C. (2024). Özlem Kumrular'ın Sultan'ın mutfağı adlı romanında Osmanlı mutfak kültürü ve Matbah-ı Âmire. *NEUGastro*, 3(2), 112-123.
- Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.
- Şanlıer, N., Cömert, M., ve Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. *Türkiye*, 10, 1123-1127.
- Teyin, G. (2024). Coğrafi işaretli gastronomi ürünleri: Ordu ili örneği. *Social Sciences Studies Journal (SSSJournal)*, 7(82), 1951-1958.
- Tufantoz, A. (2013). Orta Asya'dan Balkanlar'a Türklere pişi ve helva pişirme geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*.
- Türk Dil Kurumu. (2024). *Helva*. <https://sozluk.gov.tr/?kelime=helva>.
- Türk, H., ve Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017). Ordu Perşembe ceviz helvası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0ad9a653-53c1-4c18-bc60-71029eb66167.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2020). Kütahya köpük helvası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/35c89278-1ba4-406e-9804-5e9ed5e906e1.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021a). Bursa süt helvası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/80b90a4c-90f6-41aa-93cc-e7caac912384.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021b). Konya kenevir helvası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/00274cde-fa18-4a0f-9ecc-600f86eb78a8.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022a). Şanlıurfa pendirli helvası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2edc2321-0184-46d2-b798-3f197b5185a5.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022b). Erzurum tel helvası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7f46816f-31d3-4d5a-8ec7-47ab12081cf9.pdf>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022c). *Şanlıurfa Pendirli Helvası/Şanlıurfa Peynirli Helvası* [Görsel]. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5722>. (Erişim Tarihi: 13 Nisan 2026).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023a). Burdur Haşhaş Helvası [Görsel]. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4167>. (Erişim Tarihi: 13 Nisan 2026).

- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023b). Burdur hařař helvası.  
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8300a9f2-2f04-4665-8b5d-1b2748bfaa69.pdf>
- Ustun, N. (2025). *Erzurum Tel Helvası* [Görsel]. Küre Ansiklopedisi.  
<https://kureansiklopedi.com/tr/detay/erzurum-tel-helvasi-0fbe3>
- Visit Karatay Konya. (t.y). *Kenevir Helvası* [Görsel]. <https://visitkaratay.com/tr/kenevir-helvasi>.  
(Erişim Tarihi: 13 Nisan 2026).
- Yenipınar, U., Köşker, H., ve Karacaođlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlu peyniri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.
- Yörükoğlu, T., Dayısoylu, K. S., Ançel, T., ve Özdemir, Y. (2025). Dünyada zeytin ve zeytinyağı üretimi ve Türkiye'deki zeytinlerin ve zeytinyağlarının coğrafi işaret tescili açısından değerlendirilmesi. *Bahe*, 54(1), 17-24.
- Yılmaz, G., ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan günümüze helvalar ve Helva-i Gazi'nin gastronomik değerleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469.

## EXTENDED ABSTRACT

**Introduction:** Turkey, having interacted with numerous civilizations throughout its history, is among the countries with deeply rooted and rich culinary culture. Regional products stand out as multifaceted fundamental elements reflecting the sociological, cultural, and historical identity of regions within this culinary diversity. Geographical indication registration has become a critical practice to protect regional products, prevent unfair competition, and preserve traditional production methods. In Turkish culinary culture, halva is one of the most important traditional desserts. Halva carries a sacred and sociological meaning beyond meeting nutritional needs. Traditionally, it is prepared and served on important occasions such as weddings, funerals, births, and religious holidays. As of April 2026, 43 different types of halva have been registered with geographical indications in Türkiye. The main objective of this study is to examine the cultural significance of halva in Turkish cuisine and to analyze seven geographically indicated halva varieties carefully selected to represent each of Türkiye's seven geographical regions.

**Method:** This study is designed as a qualitative literature review focusing on geographically indicated halva. First, the official records of the Turkish Patent and Trademark Office were examined, and it was determined that as of April 2026, 43 types of halva were registered with geographical indications under the name "halva". A purposive sampling approach was used to provide a comprehensive and geographically balanced perspective. Seven different geographically indicated halva varieties were selected to represent the seven geographical regions of Türkiye. These selected halva varieties were examined in detail in terms of their historical background, the basic regional ingredients used, and their unique traditional preparation techniques.

**Findings:** An examination of seven different types of halva selected from seven different regions revealed significant diversity in production techniques and ingredients used, varying according to region. Konya Hemp Halva from the Central Anatolia Region derives its flavor from mixing roasted hemp seeds with boiled grape molasses. Burdur Poppy Seed Halva from the Mediterranean Region is made by boiling yellow poppy seeds, grape molasses, walnuts, and wheat flour. Kütahya Foamy Halva from the Aegean Region stands out with its foamy and soft texture obtained by whipping soapwort extract. Bursa Milk Halva from the Marmara Region is a legacy of the Ottoman palace cuisine and is a milk-based halva cooked until golden brown. Ordu Perşembe Walnut Halva from the Black Sea Region is traditionally prepared by mixing soapwort extract, local walnuts, and sugar syrup. Şanlıurfa Pendirli Helva, originating from the Southeastern Anatolia Region, is a hot dessert made by melting unsalted local cheese in a mixture of roasted flour and clarified butter. Finally, Erzurum Tel Helva, from the Eastern Anatolia Region, requires a rather laborious process involving the cooling of sugar syrup over snow and its subsequent hand-stretching by several people over roasted flour to form thin strands.

**Discussion:** Research findings indicate that halva is much more than a simple product in Turkish cuisine; it also serves as a cultural bridge that strengthens social bonds and facilitates the sharing of both joys and sorrows among people. From a gastronomic perspective, the wide range of ingredients, from hemp and poppy seeds to regional cheeses and soapwort, reveals the rich agricultural biodiversity of Türkiye's regions. Geographical indication registrations for these traditional sweets play a significant role in supporting local producers and standardizing production quality. However, the literature reveals that limited awareness of the concept and benefits of geographical indications among both producers and consumers constitutes an obstacle to fully utilizing the economic and tourism potential of these products.

**Conclusion:** Turkey possesses significant potential in terms of geographical indications thanks to its cultural heritage, climatic diversity, and regional agricultural products. Halva is a prime example of this heritage. Its deep-rooted sociological history ensures its continued importance today. Protecting various types of halva from different regions through geographical indications is a fundamental step towards safeguarding cultural heritage. This legal and cultural protection contributes to regional economic development by promoting gastronomic tourism and ensures that culinary traditions are passed on to future generations in their original form.

**Recommendations:** The findings of this research demonstrate the necessity of educational programs for the public and producers to preserve the value of geographically indicated halva. In particular, the inclusion of these registered halvans in gastronomic routes by local authorities would greatly revitalize regional tourism. Furthermore, it is suggested that future academic studies examine the tangible impacts of other geographically indicated sweets on sustainable tourism and the economic development of regions.