
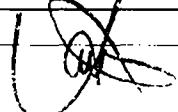


TPE Barkod Alanı	TÜRK PATENT [●] ENSTİTÜSÜ COĞRAFI İŞARET BAŞVURU FORMU	 2016-GE-217099 TPE - 27.05.2016 11:03:17 Bsvr No: TM / 0
------------------	--	---

1.Referans No			
2. Başvuru Sahibi	Başvuru Sahibi Sayısı:	1	
Başvuru Sahibi Kişiliği	<input type="checkbox"/> Özel Kişidir (Şahıs)	<input checked="" type="checkbox"/> Tüzel Kişidir (Firma)	
Adı Soyadı veya Unvanı	BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI		
Uyruğu / Kayıtlı Ülke	T.C.		
TC Kimlik veya Vergi No	BİLECİK V.D. 8440011180	TPE Sahip No	-
Adres	1.ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ		
	İlçe	MERKEZ	Posta Kodu 11650
	İl	BİLECİK	Ülke TÜRKİYE
Telefon / Faks	0 228 216 00 11/0 228 216 00 13		
E-posta adresi	www.bileciktso.org.tr		
3. Marka Vekili	Başvuru Marka Vekili aracılığı ile yapılıyorsa vekil bilgilerini aşağıda belirtiniz.		
TC Kimlik No (Sicil No)	-		
Adı Soyadı	-		
Firma Unvanı	-		
Vekâletname	<input type="checkbox"/> Ektedir	<input type="checkbox"/> TPE'de numaralı dosyada bulunmaktadır.	
4. Ödeme Bilgileri	Yatırılan Ücret	120 TL	(Varsa ön yazı talebi ücreti dahil)
Ücret Ödeme Şekli	<input type="checkbox"/> Şubeden Ödeme	<input type="checkbox"/> Havale	<input checked="" type="checkbox"/> EFT
5. Dekont Bilgileri	<input checked="" type="checkbox"/> Dekont Ektedir.		
Ödemenin Yapıldığı Banka ve Şubesi			
Ödeme Tarihi			
Dekont/Fiş/Sorgu Numarası			
6.Fatura Bilgileri	<input checked="" type="checkbox"/> Fatura yanda belirtilen Başvuru Sahibi Adına Kesilecektir.		
	<input type="checkbox"/> Fatura Vekil Adına Kesilecektir		

Adı Soyadı	Tarih	İmza
FEVZİ UZUN TİC. VE SAN.ODASI BAŞKANI	13.05.2016	

Coğrafi İşarete İlişkin Bilgileri aşağıdaki sayfalarda belirtiniz.

Coğrafi İşarete İlişkin Bilgiler	
Başvuru Tarihi	
Başvuru No	
Coğrafi İşaretin Adı Örnek: "Malatya Kayısı"	BOZUYÜK MERCİMEKLİ MANTI
Ürünün Adı Örnek: "Kayısı"	MANTI
Coğrafi İşaretin Türü	<input checked="" type="checkbox"/> Mahreç İşareti <input type="checkbox"/> Menşe Adı

-Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin **tamamı** sınırları belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşmek zorunda ise bu durumda bulunan coğrafi işaretlere "**menşe adı**" denir. (Örnek: Malatya Kayısı.)

-Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden **en az biri** sınırları belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşmek zorunda ise bu durumdaki coğrafi işaretlere de "**mahreç işareti**" denir. (Örnek: Gaziantep Baklavası.)

Kullanım Biçimi

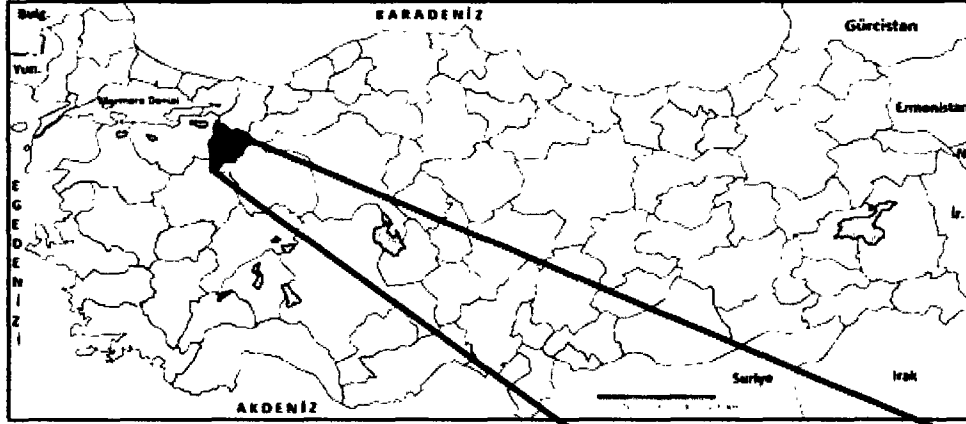
(Ürünün nitelikleri göz önünde bulundurularak, markalama, etiketleme veya işaretleme usullerinden sadece bir tanesi belirtilmeli ve bu hususa ait açıklamalara form ekinde ayrıca yer verilmelidir. (Markalama; üreticilerin kendilerine ait markalarla birlikte coğrafi işareti ürünlerinin üzerinde kullanılmaları ifade eder. Etiketleme ise; başvuru sırasında görsel örneği belirlenmiş etiketin üretilen tüm ürünlerde kullanılmasını ifade eder.)

Tescilli talep edilen coğrafi işaretin standart karakterlerde yazılmış bir kelime unsurundan ibaret olmaması;(i) kelime unsurunun yanı sıra şekli unsur da içermesi ya da, (ii) kullanım şekli olarak "etiketleme" usulünün seçilmesi hallerinde, ilgili coğrafi işaret (i) ya da etiket (ii) örneğinin 7x7 cm boyutlarında hazırlanarak başvuru ekinde sunulması gerekir.)

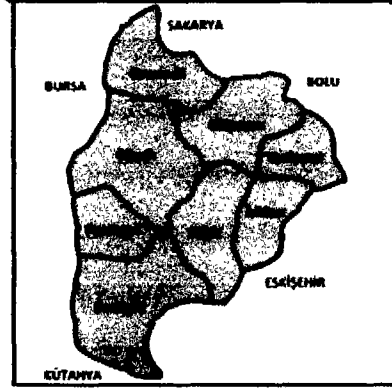
Etiketleme Üreticilerin işbu **MAHREÇ** işareti başvurusuna uygun olarak üretecekleri ürünlerin etiketlerinde "**BOZUYÜK MERCİMEKLİ MANTI**" coğrafi işaretini tek başına veya başka sözcüklerin de yer aldığı ibareler içinde kullanmaları komisyonun onayına tabi olmak üzere yine bu başvurunun esasları dâhilinde mümkündür. Üreticiler, sadece, komisyon veya onun görevlendirileceği birimden temin ettikleri veya kendilerinin üretip komisyon veya onun görevlendireceği birimden onayladığı "**BOZUYÜK MERCİMEKLİ MANTI**" yazan etiketleri kullanabileceklerdir. Söz konusu coğrafi işaretin medya araçlarında kullanımı da komisyonun onayından sonra mümkün olacaktır.

Üretim Alanı

(Ürünün üretildiği coğrafi alan, ayrıntılı olarak belirtilmelidir. Bu bilgiler, gerekiyorsa harita ile desteklenebilir. Örnek: "Malatya ili sınırları" ya da "Malatya ili Hekimhan ilçesi" v.b.)



Bilecik İlinin Lokasyonu ve İdari Haritası



39° 39' ve 40° 31' kuzey enlemleriyle 29° 43' ve 30° 40' doğu boylamları arasında bulunan **Bilecik ili** Marmara, Karadeniz, Ege ve İç Anadolu Bölgeleri'nin birbirine en çok sokulduğu alanda bulunmakta olup, dört bölgede toprakları olan tek il durumundadır. Bilecik ilinin Merkez, Pazaryeri ve Osmaneli ilçelerinin tamamı ile Gölpazarı, Söğüt ve Bozüyük ilçelerinin bir kısmı Marmara Bölgesi'nin Güney Marmara Bölümü, İnhisar ve Yenipazar ilçelerinin tamamı ile Gölpazarı ve Söğüt ilçelerinin bir kısmı Karadeniz Bölgesi'nin Batı Karadeniz Bölümü, Bozüyük ve Söğüt ilçelerinin bir kısmı İç Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Sakarya Bölümü, Bozüyük ilçesinin yine bir kısmı ise Ege Bölgesi'nin İçbatı Anadolu Bölümü içerisinde yer almaktadır. İl sınırları kuzeyde Sakarya, doğuda Bolu, güneydoğuda Eskişehir, batıda Bursa ve güneyde Kütahya illeriyle çevrelenmektedir.

BOZÜYÜK İLCE HARİTASI



Bozüyük, Ege Bölgesi sınırlarında kalan Kütahya sınırındaki küçük bir bölge hariç Marmara Bölgesi sınırları içinde kalır. Ancak İç Anadolu Bölgesi'nde görülen karasal iklimin etkisi altındadır. Kışları oldukça soğuk ve yağışlı,yazları sıcak ve kuraktır. Yağışlar genellikle kış aylarında ve kar şeklinde olmaktadır. Don ve kırağı olayının fazla olduğu aylar, Ocak ve Şubat'tır. Don ayları Kasım ayı ortalarında başlar Nisan ortalarına kadar devam eder.

Dağlık alanlar genellikle koruluk durumundaki ormanlarla kaplıdır. Bu ormanlarda 1000 metreyi aşan bölümlerdeki egemen ağaç türleri karaçam, kayındır. Platolar üzerinde yer yer topluluklar oluşturan karaçamlara karşın daha alçak kesimlerde kızılçam ve meşe türlerine rastlanmaktadır. Yırca dağının 1500 metreyi aşan kesimlerinde köknar türleri ile birlikte ardıç ağaçları da yer almaktadır. Alçak ve düz alanlarda otsu bitkiler ile çalılıklar görülür.

İlkçağdan itibaren sırasıyla Hititlerin M.Ö. 1200 yıllarından sonra Balkanlardan gelen Frigyalıların bölgeye hakim oldukları antik kalıntılardan anlaşılmaktadır. Bölgedeki 600 yıllık Frigya hakimiyetine Kafkaslardan gelen Kimmer'ler son verirler. Kimmer'lerin bir asır süren Hakimiyeti Lidyalıların gelmesiyle son bulur. Daha sonraki yıllarda Persler,Makedonyalılar, Btinyalıların yaşadığı bu bölge,395 yılından itibaren Roma hakimiyetine girmiştir. Bizans döneminde Bozüyük'ün adı "Lamunia" olarak bilinmektedir. 660-720 yıllarında bölge Arap-Emevi kuvvetlerinin geçit yeri olmuş,1071 yılından itibaren Bozüyük ve çevresi Türklerin hakimiyetine girmiştir.1289 dan itibaren Osmanlı hakimiyetine geçen Bozüyük,Selçuklular döneminde Sultanönü uç beyliğinin bir köyü idi. Osmanlıların ilk dönemlerinde Çayköy,Arıklar,İçköy ve Atkaydı mezra köylerinden oluşan Bozüyük'te

ilk birleşme Kanuni'nin komutanı *Kasımpaşa*'nın kendi adıyla anılan camii ve külliyyeyi yaptırmalarıyla meydana gelmiştir. Bu külliyyede han, hamam, camii, Sıbyan mektebi bulunmakta olup, külliye 1525-1528 yılları arasında tamamlanmıştır. Bu dört köy şimdiki Kasımpaşa Mahallesi ve bugünkü Bozüyük'ü oluşturmuşlardır. 1877-1878 Osmanlı-Rus harbinden sonra Balkanlardan Anadolu'ya göç eden Türklerin bir bölümü Bozüyük'te iskan edilmiştir. 4 Eylül 1922 'de düşman işgalinden kurtulan Bozüyük,1890 yılında Belediyelik olmuş , 1924 yılına kadar Söğüt Kazasına bağlı nahiye merkezi olarak kalmış ,1924 te ilçe haline getirilmiştir

Mercimekli Mantı Bozüyük coğrafyasına has bir üründür. Zamanla Kütahya sınırındaki bazı köyler ve Eskişehir'e yakın köylerde yaygınlaşmıştır.

Sonraki sayfaya geçiniz



TPE Barkod
Alanı

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET
BAŞVURU FORMU



C101

3. Sayfa

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

(Ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve benzeri ilgili özelliklerini açıklayıcı teknik bilgiler bulunmalıdır. Tescile konu edilen ürünü diğer yörelerde üretilen benzer ürünlerden ayıran özellikler; üretim alanına ait iklim, toprak ve beşeri faktör özelliklerinin ürün üzerindeki ayırt edici etkileri tüm ayrıntılarıyla bu kısma yazılmalıdır. Bu amaçla daha önce ürünle ilgili yapılmış bilimsel çalışmaların eklenmesi veya böyle bir çalışma yoksa, uzman kuruluşlar ile yapılacak bir çalışmayla başvurunun şekillendirilmesi gerekmektedir. (Üniversite, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Araştırma kuruluşları vb.))

“Çin'den Anadolu'ya kadar gelen İpek Yolu'nun üzerinden geçtiği geniş coğrafya içerisinde, Türkçe'de bildiğimiz mantı, değişik ülkelerde değişik isimler ve şekiller almış, farklı iç malzeme ve soslar ile servis edilmiştir. Türkler için mantı başlı başına bir yemek olup, bazen haşlanıp, bazen kızartılıp, bazense buharda pişirilerek bir sosla servis edilen ve kaşıkla yenilen bir yemektir.”

“Türklerin bildiği anlamda mantının örnekleri Türklerin yaşamış olduğu Orta Asya ve Kafkasya'da bulunan örneklerinden ortaya çıkmıştır. Bu geniş coğrafyada ortaya çıkan mantı ve çeşitleri aslında paylaşılan bir kültürel mirası ortaya koymaktadır. Türkiye sınırları içinde mantı dendiği zaman, içi dolgulu hamur parçasına verilen genel bir isim olarak kabul edilir, ancak farklı şekilleri mevcuttur ve farklı isimler ile anılırlar.”

Yapılan çalışmalar sonucu, mantı reçetesine en benzeyen yemek olarak tutmacı olduğu bulunmuştur. “Tutmaç, Orta Asya'lı Türkler'in icat ettiği bir erişte yemeğidir. Tutmaçtan bahseden ilk yazılı kaynaklardan olan, Kaşgarlı Mahmut'un yazdığı 'Divan-ü Lugati't Türk'te anlatıldığına göre tutmaç, el kesimi eriştelere ve kavrulmuş kıymadan oluşan yoğurt bazlı bir yemektir. Mantı'nın bir nevi dolgusuz versiyonunu andırır.”

“Mantı'nın ilk yer aldığı Osmanlı kaynağı ise Şirvanı'nın kitabının Osmanlı Türkçe'sine çevrilmiş versiyonunda bulunmaktadır. Burada bahsi geçen mantı içinde koyun kıyması, mercimek, tarçın ve sirke bulunan, yoğurt ve sumak ile servis edilen bir yemektir. 15 ve 19. Yüzyıllar arasında bir daha mantı kelimesi hiçbir kaynaktan yer almamıştır ancak bu Osmanlıların bu süre zarfında mantı tüketmedikleri anlamına gelmemektedir.”

Bozuyük usulü mercimekli mantının tarifi;

Kullanılan Malzemeler: Un, tuz, karabiber, yumurta, yoğurt, sarımsak, su, sıvı yağ ve mercimek (mercimek pişirilerek suyu süzülüp ezilir ve içine karabiber eklenerek bu halde kullanılır)

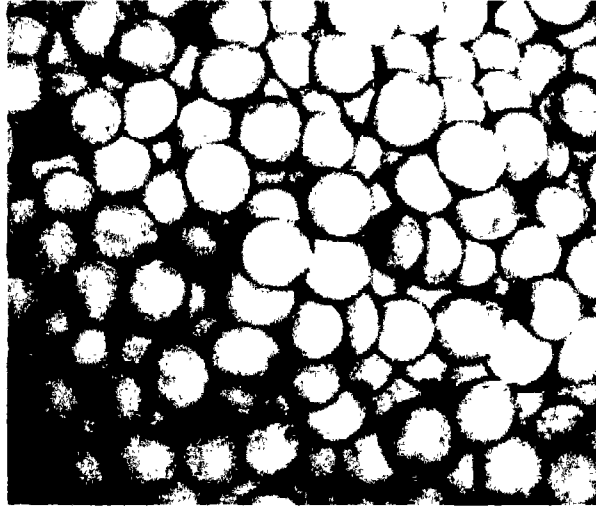
Hazırlanışı: Un, tuz, yumurta ve su kullanarak, kulak memesinden biraz daha sert olacak şekilde hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur, yumruk büyüklüğünde parçalara bölünür ve bu parçalar yufka açar gibi açılır. Açılan kalın yufka, 2-3 cm şeritler halinde kesilir.

Şerit üzerine bir santim ara verilerek yeter miktarda ezilmiş mercimek konulur ve şerit yufka sağ ve sol yanlarından birleştirilir. Sonrasında da püre halindeki mercimek öbekleri arasından kesilerek mantı dilimleri ortaya çıkarılır.

Mantı dilimleri sıvı yağ sürülmüş bir tepsiye fotoğrafta görüldüğü gibi dizilir. Tepsi fırına verilerek mantının altı ve üstü pişene kadar bekletilir. Pişme işleminden sonra fırından alınarak mantıların hizasına kadar, kaynatılmış su (tercihe göre tavuk suyu da olabilir) ilave edilerek suyunu çekene kadar (tamamen suyu çektilmez) ocakta(/soba üzerinde yapılır) pişmeye bırakılır.

Suyu çekilen mantı soğuduktan sonra; üzerine, içine sarımsak ezilmiş yoğurt serilir ve servise sunulur.

Mercimekli Mantı; her türlü mercimekten yapılamamaktadır. Özellikle Kayı-91 olarak tescilli yapılan ve Bozüyük te denemeleri yapılmış ve iyi sonuçlar alınmış çeşit en iyi sonucu vermektedir. Diğer çeşitler mantı hamuru ile özdeşleşmemektedir. Özellikle pütürlü bir yapı oluşturmakta ve lezzet farkı oluşmaktadır.



KAYI-91 MERCİMEK ÇEŞİDİ



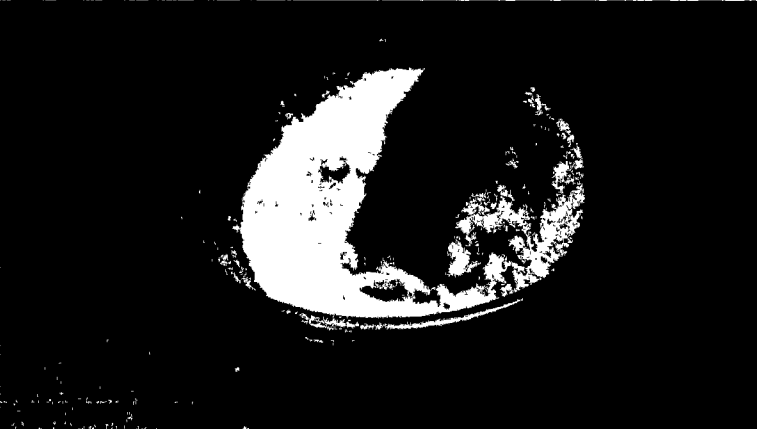
Diğer mantı çeşitlerinde fırınlama işlemi genellikle yapılmaz. Mercimekli mantıda kuru halde fırınlama işlemi mantının son pişme işlemi öncesinde yapılır.

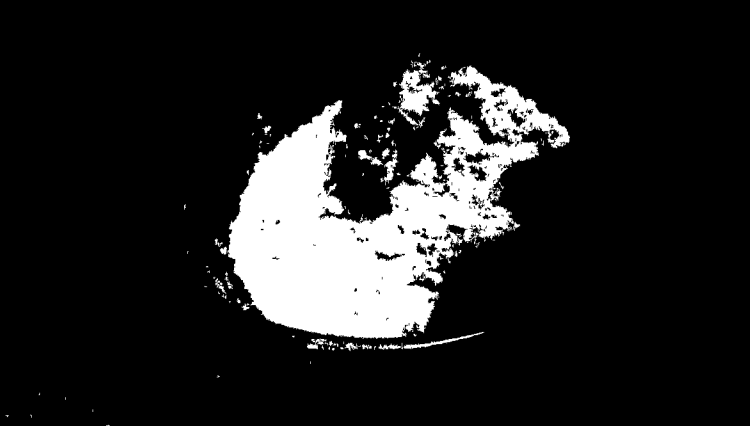



Mantı hamuru yapılırken TAM BUĞDAY UNU/ÖZEL AMAÇLI UN (45/55) oranında karıştırılır. Tam buğday unu katılması zorunludur. Her iki un çeşidi de Bilecik Yöresinde yetiştirilen buğdaylardan elde edilir.


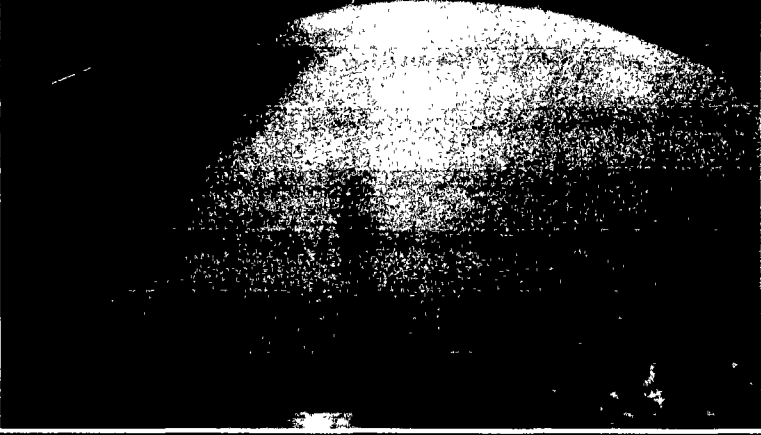


Üretim Metodu


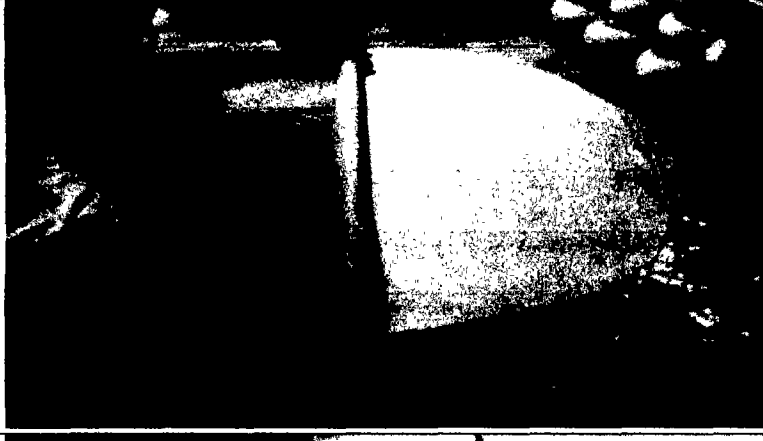


(Aynı tür ürüne ait genel üretim metotlarından ziyade, tescile konu ürünün varsa yöreye özgü özellikler taşıyan üretim metodu, üretimde kullanılan özel araçlar ve özellikleri tüm detaylarıyla açıklanmalıdır.)



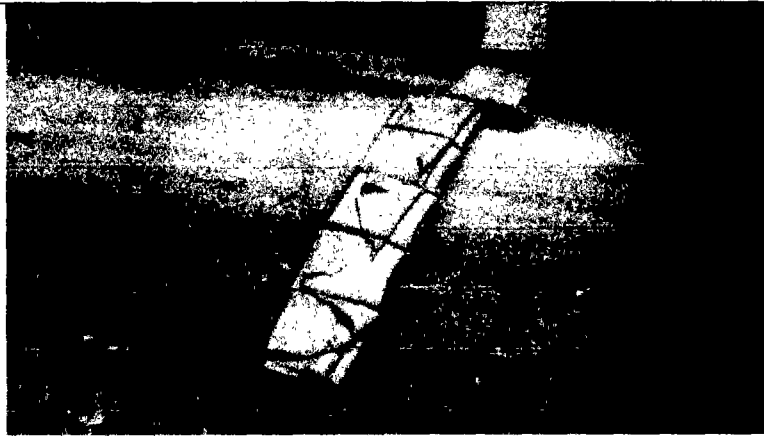

AŞAĞIDA FOTOĞRAFLARLA MERCİMEKLİ MANTI YAPIMI GÖSTERİLMİŞTİR.

1		Bozuyük Mercimakli mantısı yapımında kullanılan un 2 çeşittir. % 45 oranında TAM BUĞDAY UNU ile % 55 oranında ÖZEL AMAÇLI UN KULLANILIR. Kullanılan unun tamamı Bilecik Yöresinden yetiştirilen buğdaylardan elde edilen undur. Bilecik ilin mikroklima ikliminde yetişen buğdayların verimi hernekadar düşük olsada mantı yapımı için çok uygundur.
		Un karışımı ile beraber tuz ve yumurta ilave edilir.
2		Unun su tutma kabiliyetine göre su ilave edilerek yoğurma işlemi ile hamur karışımı elde edilir.





3		
		Hamur yufka oluşumuna izin verebilecek şekilde yoğrulur.
		
4		Uygun büyüklükte kopartılarak, açma işlemi ile yufka haline getirilir.

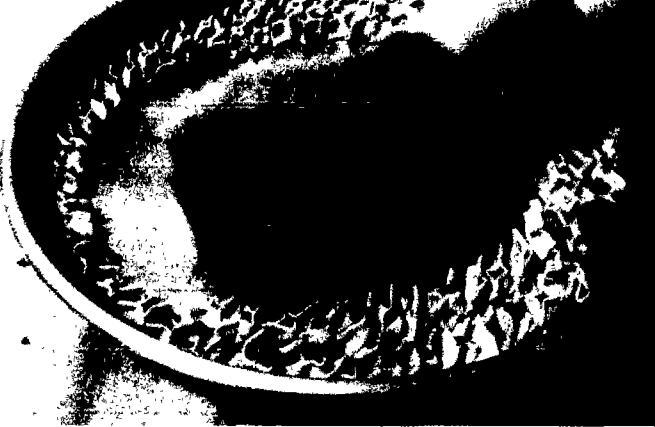


5		
6		
7		
8		

9		
10		
11		Yufka katlanarak kesim için hazırlanır.
		

12		
		Bozuyük usulüne uygun olarak kesim yapılır.
		
13		Daha önce kaynatılmış,süzülmüş bir miktar karabiber ilave edilmiş,mercimek lapası kesilmiş hamur parçalarının içerisine konur.



14		
15		
16		Özel bir şekil verilerek katlanır ve üzerleri kapatılır.
17		Tepsiye dizilir.


18		
19		
20		<p>Tepsiler fırına konur. Diğer mantı türlerinde genellikle fırınlama yapılmaz. Mercimekli mantının en önemli özelliklerinde bir tanesi fırınlama işlemi ile mantı tanelerinin çıtır bir yapı kazanmasıdır.</p>

Fırınlanmış Mercimekli Manti



Form: C101

☒ Hipodrom Cad. No:115 06330 Yenimahalle-Ankara
☎(+90-312) 3031000 Fax (+90-312) 3031220
Bu formları bilgisayarda doldurunuz ve çıktısını kullanınız.


Haziran 2012

21



Fırınlanmış mantı hafif ıslatılarak, yada üzerine tavuk suyu gezdirilerek yeniden fırın yada ocak üstüne konur. Pişmeye bırakılır. İsteğe bağlı olarak pişirme süresi değişebilir.

İne isteğe bağlı olarak sarımsak, yoğurt ve salça sıvı yağ karışımları ile yapılan soslar ilave edilerek servis edilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

(Mahreç işareti söz konusu ise, en az bir özelliğin belirtilen coğrafi alanda gerçekleştirilmesi kaydıyla, ürünün diğer yerlerde de üretilmesi mümkündür. Ürünün hangi özellik veya özelliklerinin yukarıda belirtilen üretim alanı içinde gerçekleştirilmesi gerektiği açıkça ifade edilmelidir)

Mercimekli Mantının mahreç özelliğini taşıması için;

- 1-Kullanılan mercimek KAYI-91 in ilçede yetişen ürünleri kullanılır.
- 2-Kullanılan Un Tam Buğday Unu ve Özel amaçlı un olup yörede yetişen un kullanılır.
- 3-Tepsilere dizilen mantı pişmeden önce fırınlanması zorunludur.
- 4-Hamurun kesim şekli fotoğraflarda olduğu gibi yöreye özel kesimi yapılmalıdır.

Sonraki sayfaya geçiniz.

Form: C101

☒ Hipodrom Cad. No:115 06330 Yenimahalle-Ankara
☎(+90-312) 3031000 Fax (+90-312) 3031220
Bu formları bilgisayarda doldurunuz ve çıktısını kullanınız.

Haziran 2012

TPE Barkod
Alanı

TÜRK PATENT [●] ENSTİTÜSÜ
COĞRAFI İŞARET
BAŞVURU FORMU



C101

Denetleme

Coğrafi işaret tescil başvurusunda bulunan; ürünün üretimi, işlenmesi veya ilgili diğer işlemleri hakkında yeterliğe sahip, yasal kuruluş biçimine bakılmaksızın herhangi bir demek, birlik veya benzeri örgütten oluşan tarafsız bir denetim komisyonu oluşturmakla yükümlüdür. Denetim komisyonu;

- Coğrafi işaret başvurusunu yapan kuruluştan bağımsız olması,
- Alanında uzman kuruluşlar tarafından oluşturulması,
- Komisyonunda bulunacak kuruluşların (kişi adı belirtilmeksizin) taahhütnameleri bulunması,
- Denetimin nasıl yapılacağı ve ürünün hangi özelliklerinin kontrol edileceği ile denetim zamanlarının (üretim, pazarlama, saklama, ambalajlama aşamaları gibi) ve denetleme kriterlerinin neler olacağı konusunda açıklayıcı bilgilerin başvuru formunda yer alması gerekmektedir.

Denetim komisyonu; görevini tam olarak yerine getirmek için yeterli personel, ekipman ve diğer olanaklara sahip olmalıdır. Denetim komisyonu, üretim aşamalarının yanı sıra şikâyet halinde de denetim yapabilmelidir. Ayrıca denetimde yer alan her bir kuruluştan alınacak, denetimlerin 555 Sayılı KHK hükümlerine uygun olarak yerine getireceğine ilişkin resmi onaylı ve kişi adı belirtmeyen taahhütnamelerin başvuru formuna eklenmesi gerekmektedir.

NO	DENETİMDE GÖREV ALACAK KURUMUN ADI	DENETİMDE ALACAK ROLÜ	GÖREV KURUMUN
1	Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası	KOORDİNATÖR	
2	Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bilecik İl Müdürlüğü	ÜYE	
3	Bozüyük Belediyesi	ÜYE	

Denetim Ekibi Denetim Ekibi Yukarıdaki kurumlardan oluşan en az 3 kişi tarafından oluşturulur.

Denetim Ekibi:

Denetim Ekibi;

1-BOZÜYÜK MERCİMEKLİ MANTISI üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.

2-Denetime ilişkin raporları Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsüne gönderilmesini sağlar

3-Denetimleri periyodik olarak ya da gerekli gördüğünde yapar. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman ve her an yapar.

4- BOZÜYÜK MERCİMEKLİ MANTISI hakkında tüm Türkiye genelinde ilgili mercilere coğrafi işaretler ve gereklilikleri kullanımlar hakkında bilgi vererek, ürünün duyurulması ve tanıtım faaliyetlerine destek olmak.

Şeklindedir.

Önemli Notlar:

1-Başvuru formunun çıktısının alınarak TPE'ye posta yoluyla ya da elden gönderilmesi gerekmektedir.

2-Daha önceden alınmış coğrafi işaret tescillerine ilişkin bilgilere www.tpe.gov.tr adresindeki Coğrafi İşaretler bölümünden erişebilirsiniz.

3-Tescile esas teşkil edecek metin başvuru formundaki bilgiler olduğundan, ürünün tüm tanımlayıcı bilgilerinin bu formda yer alması önemlidir.

Adı Soyadı	Tarih	İmza
FEVZİ UZUN TİC. VE SAN.ODASI BAŞKANI	25.05.2016	

BAŞVURU ÜCRETİ

DEKONTU

COĞRAFİ İŞARETLEME BAŞVURU DOSYASI

Şube Kodu / Adı : 0118/BİLECİK ŞUBESİ
IBAN :
Hesap Numarası :
Vergi Dairesi :
Vergi Kimlik No :
İşlem Tarihi/No : 26/05/2016-11:49:19-F00845
Valör : 26.05.2016
İşlem Yeri : ŞUBE

TÜRK PAİENT ENSTITUSÜCOĞRAFI İŞARETLER
TCKN/VKN : 6110536269
Başvuru Yapan Kişi/Firma Adı: BİLECİK TSO-MAKROBEL BELGELENDİRME
Dosya No:
Açıklama: BOZÜYÜK MERCİMEKLI MANTI BAŞVURUSU
Tahsilat Türü: Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti
Başvuru Tipi: FİZİKİ EVRAKLI
Fatura Tutarı : 120
Komisyon : 0
BSMV : 0
Toplam Tutar : 120,00

OM/50600175

İyi Günler Diler, Yine Bekleriz.
Saygılarımızla,
T.C. Ziraat Bankası A.Ş.

0118 BİLECİK ŞUBESİ

İELER
DOSYASI

26/05/2016-11:49:22 NKYTKTAH ZB86448
İşlemlerin doğruluğunu teyit ederim. Dekont içeriğini aldım.
Müşteri İmzası

DENETİMDE GÖREV ALACAK KURUM TAAHHÜTNAMESİ

Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansının 2015 yılı Kırsalda Ekonomik Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında TR41/15/KK02/0048 sözleşme numaralı "Bilecik Kırsalındaki Ekonomik Ürünlerin Coğrafi İşaretlenmesi İle Ulusal ve Uluslar arası Boyutta Tanıtılması" adı ile yürütülen projemiz içinde yer alan "BOZÜYÜK MERCİMEKLİ MANTISI" için Türk Patent Enstitüsü'ne Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu gerçekleştirilecektir.

Coğrafi İşaret tescilinin alınması akabinde oluşturulacak denetim ekibinde yer alacağımızı ve aşağıda belirtilen maddeleri;

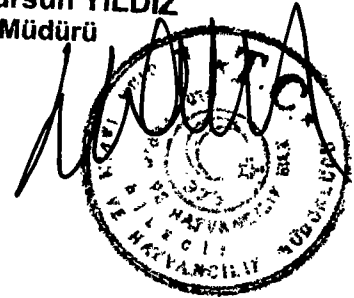
- 1.Bozüyük Mercimekli Mantısı üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerinin yürütülmesini,
- 2.Denetime ilişkin raporların Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak TPE gönderilmesini,
- 3.Denetimlerin şikayet olması halinde her an veya periyodik olarak gerekli görüldüğünde yapılmasını,
- 4.Bozüyük Mercimekli Mantısı hakkında tüm Türkiye genelinde ilgili mercilere coğrafi işaretler ve gereklilikleri hakkında bilgi vererek, ürünün duyurulması ve tanıtım faaliyetlerine destek olunmasının

Yüklediği veya yükleyeceği mükellefiyetleri uygun olarak yerine getireceğimizi,

Kabul ve taahhüt ederiz. 27/04/2016

BİLECİK İL TARIM GIDA ve HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Hacı Dursun YILDIZ
İl Müdürü



10



ÜRÜN TANINIRLIKLARI

COĞRAFİ İŞARETLEME BAŞVURU DOSYASI

- iPad
- İha Android
- YEREL
- İstanbul
- Ankara
- İzmir
- Kayseri
- Diyarbakır
- Trabzon
- Malatya
- DiĞER SAYFALAR
- Hava Durumu
- Gazeteler
- Tüm Manşetler
- Tüm Haberler
- Abonelik
- RSS
- GÜNDEM
- POLİTİKA
- ASAYİŞ
- SPOR
- DÜNYA
- EKONOMİ
- EĞİTİM
- YEREL HABERLER
- FOTO
- VIDEO
- WEB TV
- HAVA DURUMU
- GAZETE MANŞETLERİ
- 2015 GENEL SEÇİM

Yandaki
para birimi
hangi
ülkenindir?



- Hindistan
- ABD
- Macaristan
- İngiltere

CEVABI GÖR

DESTEK
MENKUL DEĞERLER

- » iha.com.tr
- » [Yerel Haberler](#)
- » [Bilecik](#)
- » [Bozüyük'te Yeni Tohumlar Deneniyor](#)

29 Eylül 2012 13:24

Bozüyük'te Yeni Tohumlar Deneniyor

- [Paylaş](#)
- [Tweetle](#)
- [Paylaş](#)
- [Gönder](#)
- [Yorum Yap](#)

29 Eylül 2012 13:24

Bozüyük'te üretimi yapılmayan tohumlar yaygınlaştırılmaya çalışılıyor.

Bozüyük Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü konuyla alakalı yaptığı açıklamada, "İlçe genelinde 2011-2012 üretim sezonu ile ilgili yapılan demonstrasyonlarda, Eskişehir Araştırma Enstitüsü ile bağlantıya geçilerek enstitünün yeni ürettiği ve henüz ilçemizde üretimi yapılmayan tohumlar enstitüden temin edildi. Bu tohumlar uygun tarlalar bulunarak diğer çiftçilerimizin de görebilecekleri yerlere ekildi. Muratdere Köyü'nde 5 dekar Kayı 91 çeşidi kışlık mercimek, Gökçeli Köyü'nde 4 dekar Soyer 02 çeşidi buğday, Günyarık Köyü'nde 4 dekar Özdemir çeşidi arpa, Saraycık Köyü'nde 1 dekar Budak çeşidi Macar fiği, Kandilli Köyü'nde 2 dekar hayvan pancarı ve 3 dekar çörekotu demonstrasyonu yapıldı" ifadeleri kullandı.

Muratdere Köyü'nde Kayı 91 çeşidi kışlık mercimekte dekardan ortalama 150 kilogram, Gökçeli Köyü'nde Soyer 02 çeşidi buğdayda dekardan ortalama 410 kilogram, Günyarık köyünde gerçekleştirilen Özdemir çeşidi arpada dekardan ortalama 180 kilogram verim alındığı ve bundan sonraki üretim sezonlarında çiftçilere tavsiye edilebileceği bildirildi. Hayvan pancarı demonstrasyon bitki gelişimlerinin de çok iyi durumda olduğu ve hasada göre tavsiye edilebileceği kaydedildi.



LIGATUS

YORUM YAZ

Ad Soyad

[Yorumu Gönder](#)

Lütfen Bekleyiniz ...

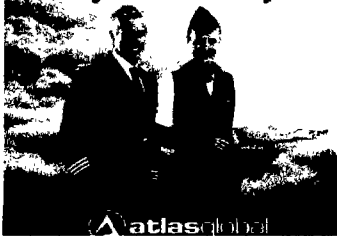
Toplam Yorum (0)

Mesajınız

DİĞER BİLECİK HABERLERİ

- [Bilecik'te MAYıs Ayı Antrenör Toplantısı](#)
- [Bilecik Ahilik Haftası Kutlama Komitesi'nden Vali Nayir'e Ziyaret](#)
- [Bastonlu Amca Ve Teyzeler Gençlere Taş Çıkardılar](#)
- [Bilecikli Rumeli Türklerinden I. OSB Yönetim Kurulu Başkanı Subaşı'na Ziyaret](#)
- [CHP Lideri Kılıçdaroğlu'na Yapılan Saldırıya Tepki](#)
- [Bilecik'e Türkiye Genelindeki Resim Yarışmasından İki Ödül](#)

**Yeni hatlarımız ile
dünya sizi bekliyor**



BİLECİK HAVA DURUMU



21

°

C

GökGürültülü Sağnak Yağışlı

- Çarşamba



BİLECİK TSO, YÖREX FUARINDA STAndIYLA GÖZ KAMAŞTIRDI**BİLECİK TSO, YÖREX FUARINDA STANDIYLA GÖZ KAMAŞTIRDI**

Beğen Murat Döner, Enis İnönü ve 20.198 diğer kişi bunu beğendi.



Bu yıl 5. düzenlen Türkiye'nin ilk ve en büyük yerli malı tanıtım organizasyonu olan Yöresel Ürünler fuarı (YÖREX)22 Ekim Çarşamba günü Kalkınma Bakanı Cevdet YILMAZ, TOBB Başkanı Rıfat HİSARCIKLIOĞLU, tarafından açılışı gerçekleştirilerek kapılarını misafirlerine açtı. Açılışa Bilecik'ten, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Fevzi UZUN, Bozüyük Belediye Başkanı Fatih BAKICI, Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Buğra LEVENT katıldı.

Geçtiğimiz yıl 60 ilden 200 firmanın katıldığı fuar, bu yıl 62 ilden ve KKTC'den 320 firmayı aynı çatı altında buluşturarak yöresel ürünlerin tanıtılması ve markalaşması adına önemli bir imkan sağlanmış oldu.

Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası'nın girişimleriyle ve bölgemiz kalkınma ajansı BEBKA'nın da destekleriyle ilk kez katıldığımız yöresel ürünler fuarında, İlimize ait yöresel ürünlerin tanıtımının yapılması, markalaşmasına katkıda bulunulması ve ulusal pazarlara açılarak ticari hayatın canlandırılması adına geniş bir katılımı fuarda yerini aldı.

ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, 5 yıl önce çıktıkları yolculukta yöresel ürünlerin farkındalığı konusunda ciddi yol aldıklarını söyledi. Geçmiş beş yılın tecrübesiyle daha yoğun bir katılımı gerçekleştirecekleri fuara 100 bin ziyaretçi beklediklerini ifade eden Çandır, "Ülkemizdeki tüketim ve üretim alışkanlıkların deforme olduğu son dönemde, bu toprakların bize verdiği, binlerce yıllık medeniyetlerin bize emanet ettiği bu değerlere tekrar sahip çıkmak, bunları ekonomiye kazandırmak, yerinde istihdamı sağlamak, insanımıza iş ve aş edindirmek için yoğun olarak yöresel ürünlerle ilgili çalışmalarımızı devam ettiriyoruz" dedi. Ayrıca Son dönemde aşırı göçle boşalan ilçe ve köylerde üretimi tekrar harekete geçirmek için çaba sarf ettiklerini belirten Çandır, fuarın ilkin beş yıl önce düzenlediklerinde coğrafi işaretli ürün sayısının 119 olduğunu ve bugün 183'e ulaştığını sözlerine ekledi.

Açılış programına katılarak bizleri yalnız bırakmayan Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Fevzi UZUN, Bozüyük Belediye Başkanı Fatih BAKICI, Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Buğra LEVENT'e, ayrıca fuar katılımımız için bizlere her konuda destek olan ve fuarda da bizleri yalnız bırakmayan Bilecik Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne teşekkür ederiz.

İlimiz standın da, Bilecik Halk Eğitim Merkezi tekstil öğretmeni Nagihan GÜNEŞ Bilecik Bezinden ürünler ve dokuma tezgahıyla, Salim Yaşar Kınık Çömleğiyle, Osmaneli Belediyesi ve Abdullah YAVUZ ayva lokumu, nar lokumu, Osmaneli salçası ve el yapımı meyve sabunları ile, Gülana Hülya ESEL Bozüyük mantısı, kabak tatlısı ve pekmez ile, Hanımeli Uğur ÇELİK ev yapımı tarhana, erişte, şehriye, mercimekli mantı, pancar pekmezi ve gözleme yufkasıyla, Çukurören Köyü Muhtarı Ahmet Sevinen meşhur Çukurören biberiyle, Kızıldamlar Köyü Muhtarı Metin GEZER Kestane Kabağı ile, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi öğrencilerinin hazırladığı Osmanlı şerbetiyle ve Nurettin SOYDAN Pazarcık bozası ve pazaryeri helvası ile yerlerini aldı.



Bilecik'ten anında haberdar olmak için





Askerin dikkatli facayı önledi



» ANA SAYFA » DÜNYA

- 1 Haberler
- 2 Son Dakika
- 3 Ekonomi
- 4 İlçenin girişimci kadınları 19 hemcinsine istihdam yarattı

08.03.2016 11:23

İlçenin girişimci kadınları 19 hemcinsine istihdam yarattı

MUHSİN ARSLAN - Bilecik'in Bozüyük ilçesinde, ev hanımlarını iş hayatına çekmek amacıyla 2010 yılında 4 kadın girişimci tarafından açılan bir işletmede istihdam edilen 19 kadın, üretimleriyle hem...



İnternette Gelir Sağlama
Formu ile Mücadele - Ücretsiz Çevrimiçi Hesap Açma - Risk Arayışına Geçiş

Yorum Yap

Facebook'da Paylaş

Twitter'da Paylaş

Google'da Paylaş

A

A

BİLECİK (AA) - MUHSİN ARSLAN - Bilecik'in Bozüyük ilçesinde, ev hanımlarını iş hayatına çekmek amacıyla 2010 yılında 4 kadın girişimci tarafından açılan bir işletmede istihdam edilen 19 kadın, üretimleriyle hem aile bütçelerine hem de unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin tanıtımına katkı sağlıyor. Çalışmalarının tamamının ev kadınlarından oluştuğu "Gülşane" adlı işletmede kadınların kamui ellileriyle yaptığı "rozet, bürk, kurabya, zeytinyağı dolması, ermiş, çorba ve baklava pasteleri" hem işletmenin lokantası bölümlerinde hem de paket servise satışı sunuluyor. Bozüyük'te yetiştirilen mercimekten sadece yöreye ait "mercimek mantarı" da yapılan kadınlar, bu yemeğin patentini almak için başvurdu.

Bilecik Kadın Girişimciler Kurulu Başkanı Hülya Esel, AA muhabirine yaptığı açıklamada, işletmenin 2010 yılında kadınının de aralarında bulunduğu 4 kadın tarafından kadın girişimciliği ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri tanıtma amacıyla kurulduğunu hatırlattı.

Bilecik ve Eskişehir'de de pabularının bulunduğu belirtti Esel, "Önümüzdeki kadına istihdam sağlıyoruz. İşletmeye büyütüp daha fazla kadına istihdam sağlarsak hedefliyoruz. Kalite ve lezzetini hiçbir zaman ödün vermiyoruz. Ürünlerimizin tamamı doğal ortamlar, hiçbir şekilde katkı maddesi yoktur. Çalışanlarımızın hepisi kadın. Her yıl evinin çatılarından çıkıyor kadınlar. Kadınları iş hayatına çekmek ve çalışan kadın sayısını artırmak için önemli çalışmalarımız var" diye konuştu.

"Kadın girişimciliği özendirme çalışıyoruz"

Esel, Türkiye'nin zengin bir ülke olmadığını ancak buraların hedeflerini bulduğunu belirtti. 2023 hedeflerine ulaşabilmek için kadın çalışan sayısının artmasını vurgulayan Esel, şunları kaydetti:

"Kadınlar evlerde oturmuş, ülke ekonomisine katkı da bulmuş, çalışanlar 2023 yılında koyulan hedeflere ulaşabilmek için evde oturamaz. Hedefe ulaşabilmek için gerek işçi olarak gerekse girişimci olarak kadınların iş hayatına girmesi gerekiyor. Atıl durumda olan iş gücünü tekrar ekonomiyeye kazandıracağız. Bilecik ve Türkiye genelinde kadın girişimci sayısı 'Yük' demek kadar az. İstediklerimiz sayı değil. Kadınlarımızın girişimciliğe özendirilmesi, nitelik ve maddelik bakımdan daha donanımlı hale getirmeliyiz. Eğitimlerle ve projelerle kadın girişimciliği özendirme çalışıyoruz."

Esel, Bozüyük yöresinde yetiştirilen mercimekten sadece yöreye ait "mercimek mantarı" yapıldığını ve mantarın patentini almak için Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası'na başvurduklarını sözlerine ekledi.



ONLAR NASIL ZENGİN OLDU?



OSCAR'DA ÖDÜLLER SAHİPLERİNİ BULDU!



CUMHURBAŞKANI ERDOĞAN'DAN BİR İLK!



NIRMIZLIHALİDE ŞİŞLİK YARIŞI!

Gençler 'Bağlantı' için ne diyor?

GARPİCLER AŞTIRMA!

Bilmece.com.tr/kayit

HAYRANLARI QILDIRDU!



Acentelerimiz

Üye Girişi

Ücretsiz Üye Ol

Jolly Tur'da Ara

444 0 644

Yurtiçi Otelleri

Kıbrıs Otelleri

Yurtdışı Turları

Kültür Turları

Gemi Turları

Yurtdışı Otelleri

Uçak

Otobüs

Fırsatlar

Seyahat Planlayıcı

Otel	Otel + Uçak	
Nereye ?	Bozüyük	
Otele Giriş	Otelden Çıkış	Oda Sayısı
25.05.2016	26.05.2016	1
Yetişkin	Çocuk	
2	0	

Bozüyük Damak Tadı

Türkiye



Hemen Ara

Yöresel yemek olarak daha çok hamur işleri yapılır. Ekmek çoğunlukla evlerde yapılır. Pide, bükme ve hodak fırınlarında yapılan ekmekler olarak bilinir

İlçede yaşayan insanlar kışlıklarını evlerinde hazırlar. Bunların arasında erişte, tarhana, makama ve kuskus gelir.

Nohutlu ve tavuklu mantı, keşkek, mercimek ile yapılan mantı, ovmaç, keklik helvası ve kopük helvası yenebilecek yemekler olarak karşımıza çıkar

Bozüyük Hakkında

Genel Bilgiler

Bozüyük Otelleri

Bozüyük Destinasyonlu Turlar

Eğlence Hayatı

Damak Tadı

Görülecek Yerler

Diğer Bilgiler

Ulaşım

Anadolu University Airport (Eskisehir)

Yenişehir Arpt (Bursa)

Eskisehir Airport (Eskisehir Airport)

Ülke Bilgileri

Lisan Türkçe

Para Birimi Türk Lirası (TRY)

Saat Farkı 0

Voltaj 0

İklim Türkiye de üç farklı iklim tipine rastlanmaktadır. Genel anlamda Ege Denizi ile Akdeniz kıyılarında görülen Akdeniz ikliminde yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlıdır. Bitki örtüsü makidir

Kampanyalardan Haberdar Olmak İstiyorum

E-mail Adresiniz

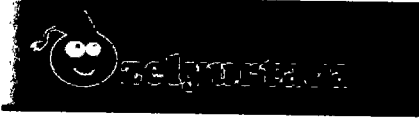
Kaydet

Bilgilerinizi güncellemek veya onayınızı geri almak için info@jollytur.com'dan veya 4440644 no'lu telefondan bize ulaşabilirsiniz.

Bizi Takip Edin

"Tatilim geldi"
diyorsa Jolly Tur mobil
uygulamasını hemen indir!

App Store'dan indirin! Play Store'dan indirin!



Yurtlar



Anyorum

EKLE

Yap

BİLECİK / BOZÜYÜK Yurtları



Ana Sayfa

Yurtlar

BİLECİK

BOZÜYÜK

Yurtlar

Üniversiteler

BİLECİK / BOZÜYÜK Hakkında



Etiketler

Nevel Oğulları

Diğer İlçeler

Tüm İlçeler

BİLECİK Yurtları

BOZÜYÜK Yurtları

GÖLPAZARI Yurtları

İNİHSAR Yurtları

OSMANELİ Yurtları

PAZARYERİ Yurtları

SÖĞÜT Yurtları

YENİPAZAR Yurtları

Yurt Türleri

Kız Öğrenci Yurtları

Erkek Öğrenci Yurtları

Kız ve Erkek Öğrenci Yurtları

Kız Öğrenci Apartları

Erkek Öğrenci Apartları

Kız ve Erkek Öğrenci Apartları

Kız Öğrenci Pansiyonları

Erkek Öğrenci Pansiyonları

Kız ve Erkek Öğrenci Pansiyonları

BİLECİK HAKKINDA BİLGİ

Marmara bölgesinin en doğusunda Marmara, Karadeniz, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinin kesişim noktasında yer alan Bilecik'in tarihi Bitinya bölgesinin genel tarihi içinde yer almaktadır. M.Ö 1950 yıllarında Trakya Kavimlerinden olan Thynler ile başlayan bu tarih, daha sonralarda Mısır, Hitit, Frig, Kimmer, Lidya, Pers, Makedonya, Bitinya Krallığı, Roma İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu ile son bulmuştur.

Tarihte pek çok kavmin uygarlık ve egemenliğine tanık olan Bilecik, Kayı Boyu'nun Orta Asya'dan 400 cadirra gelip Söğüt'te, Osmanlı Devletinin kuruluş merkezliğini yapma ünvanına sahiptir. Ayrıca Kayı Boyu Aşireti mensuplarının 720 yıldan beri geleneksel olarak sürdürdükleri ve her yıl tekrarlanan "Ertuğrul Gazi'yi Anma ve Söğüt Şenlikleri" düzenlenmektedir. Törenlerde yörüklerin kına gecesi ve yaşantılan canlandırılıp, cirit gösterileri yapılmaktadır. Orman bakımından zengin olan il bu nedenle av hayvanları bakımından da zengindir. Bölgede İç Anadolu Bölgesinin sert ve az yağışlı karasal iklimi ile Akdeniz ve Karadeniz kıyılarının ılık ve yağışlı ılıman iklimleri arasında geçişler görülmektedir.

Bilecik yöresel yemeklerin çoğunluğunu hamur işleri oluşturmaktadır. Pide, bükme hodalak fırında pişirilen ekme türlerindedir. Ayrıca yörede makama, tarhana, kuskus, erişte, büzme, nohutlu tavuklu mantı, keşkek, ovmaç çorbası, mercimekli manb, kesme hamur, keklik kebabı ve köpük helvası sıkça yapılan yöresel yemekler arasında yer almaktadır.

Ayrıca Bilecik'ten dönerken Pazaryeri İlçesi Kınık Köyü'nden Toprak Ürünleri ile Dereköy'de yapılan el sanatı ürünü ağızlıklar, alınabileceğiniz hediyelik eşyalar arasındadır.

Yorum Yap

Ad-Soyadı:

Mail:

1 + 7 kaçtır?

Tel:

Yorum:

Kız Yurtları

YALOVA Kız Öğrenci Yurtları

AĞRI Kız Öğrenci Yurtları

MERSİN Kız Öğrenci Yurtları

ERZURUM Kız Öğrenci Yurtları

KARS Kız Öğrenci Yurtları

Erkek Yurtları

BAYBURT Erkek Öğrenci Yurtları

AYDIN Erkek Öğrenci Yurtları

ANKARA Erkek Öğrenci Yurtları

KONYA Erkek Öğrenci Yurtları

KARAMAN Erkek Öğrenci Yurtları

Yurt Etiketleri

Bilecik Üniversitesi yakın özel erkek öğrenci apartları

Isparta erkek öğrenci yurdu

Karabük Üniversitesine yakın öğrenci yurtları

Ankara Üniversitesine yakın öğrenci yurdu

İSTANBUL Özel Yurt

Ana Sayfa - Özel Yurtlar - Yurt Anyorum - YURT EKLE - Giriş Yap



Tüm hakları saklıdır. 2009 ozelyurtara.com

Happiness Step By Step

3 Şubat 2016 Çarşamba

İlk ADIM...

İlkler... İlk bakış, ilk heyecan, ilk ADIM... Güneş'in gözümü ilk aldığı saniye, yağmurla ilk karşılaşmam, söylediğim ilk yalan, ezberlediğim ilk şarkı ve ağıladığım ilk sebep... Ne kadar çok ilkler var hayatımızda çoğunu hatırlayamasakta. Bu da hayatıma belki de farklı bir yön verecek bir şey yapmamın ilk yazısı, merhaba... :)

Madem ilklerden başladık, bir çok ilkimi yaşadığım şehri tanımak istersiniz diye düşündüm ;)

Bozüyüklüyseniz; nerde bu Bozüyük, hangi ile bağlı ki, Bozhöyük müydü, hı Bilecik'in ilçesi olan Bozüyük gibi klişe olmuş sorularla karşılaşmanız çok normaldir. Evet o Bozüyük, Bilecik'in ilçesi olup ilinden büyük, gelişmiş, çoğu ilçeye göre küçük ama yine de vazgeçmekte zorlandığımız Bozüyük.

Bozüyük adını bozkırda bulunan höyük tepesinin isimlerinin birleşmesiyle almıştır. Tam olarak Bursa ve Eskişehir'in arasında bulunmaktadır, sizinde yolunuz Bozüyük'ten geçerse uğramanızı tavsiye ederim. Pekli çoğu yerde tatmadığınız, bana bu tadı sevdiren, Eskişehir'lerin bile yemek için burayı tercih etmesini sağlayan Bozüyük'ün meşhur yiyeceği ne? Duyduğunuzda bazıları öğrenirken bazıları da buraya gelmek için can atıyor olacak eminim. Şimdi daha da merak ettiniz değil mi? Sakatların bence en güzel tadı, her yediğimde Bozüyük'ün kıymetini daha da anladığım KOKOREÇ. Swarm'dan da bulabileceğiniz gibi Bozüyük'ün yardımsever insanlarından kime sorsanız tarif edeceği Meşhur Kokoreç Center veya nam-ı diğer Kokoreç Çarşısı'na uğramadan giderseniz pişman olabilirsiniz :) Yardımsever insanları derken öyle sadece övmek için demedim gerçekten 'yardım sever' insanlar... Cem Yılmaz'ında dediği gibi bilmesede 'yardımı sevdiğinden' size yardım edecektir hatta turist olduğunuzu öğrenirse o zaman bakın sizi istediğiniz yere kendi elleriyle bile götürebilir :) Yemek tavsiyesi isterseniz ve balık aşığı biriyeniz Bursa yolundaki Mersu Alabalık başta gelen tavsiyem olur, özellikle mantarı kaşarı alabalık ve tabiki vazgeçilmezim fırın helva :) Eğer sizde annem gibi köy kahvaltısı delislyseniz Türbin yolundaki Kara Fırın'da Karasu'nun yanında, ağaçların ortasında, çimenlerin üstünde semaverde gelen çayınızla beraber saatlerce oturup kahvaltınızı yapabilirsiniz :) Pekli siz mercimekli mantı duydunuz mu? Hayır yanlış yazmadım demek istediğim tam olarak mercimekli mantı :) Eğer yemediyeniz hatta duymadıysanız sırf bu yüzden bile Bozüyük'e gelmelisiniz. Pekli bunu en güzelli nerde yeriz diyorsanız Gülana Mantevi'nde istediğiniz lezzeti yakalayabileceğinizi düşünüyorum :) E bu kadar yemek yeter biraz da tatlılardan bahset diyenlere hemmen oturduğunuz yerden kalkın ve İstanbul Pastanesi'ne gidip bir porsiyon dondurmali profiterol söyleyin :)

Siz de mi Bozüyük'ten kopamadınız e bir gece kalamı biraz daha gezeriz mi diyorsunuz? Rahatınıza düşkünseniz ve iyi ağırtılmak istiyorsanız o zaman size kalmamız için önereceğim otel Grand Çalı Otel olacaktır :) Ne gurmeyim, ne de bu isimlerini saydığım mekanların reklamlarını yapıyorum sadece istediğim tek şey bloğumdan gezdığım gördüğüm yerleri ve tattığım lezzetleri sizinle paylaşıp en güzel geri dönüşü almak ;)

Benden bu kadar umarım Bozüyük'te güzel zaman geçirirsiniz, şimdiden iyi gezmeler geldiginizde bana da haber vermeyi unutmayınız ;)



Gönderen Ecem Oymak zaman: Çarşamba, Şubat 03, 2016

G+1 +1 Bunu Google'da önerim

Hiç yorum yok:

Yorum Gönder

Yorumlama biçimi: Profil seçin...



Özileme

-
- [Mail](#)



- [ANA SAYFA](#)
- [HAKKIMIZDA](#)
- [TANITIM FİLMİ](#)
- [HABERLER](#)
- [BEBKA](#)
- [İLETİŞİM](#)

HABERLER



BEBKA YÖRESEL ÜRÜNLER (YÖREX) FUARI'NDA

01-11-2014

Türkiye'nin ilk ve tek yöresel ürünler fuarı olan ve bu yıl 22-26 Ekim tarihlerinde 62 ilden ve KKTC'den 320 katılımcının 113 stantta temsil edildiği YÖREX Fuarı, ziyaretçilerine kapılarını açtı.

Bu yıl 5.'si düzenlenen ve 2010 yılından beri Türkiye'nin çeşitli yörelerinden yöresel tatları ve markaları buluşturan YÖREX(5. Yöresel Ürünler Fuarı), yöresel ürün üreticileri ve yetiştiricilerinin; bağımsız veya bölgesel ticarete öncülük eden oda, borsa, kalkınma ajansı ve belediyeler gibi kuruluşların çatısı altında katıldığı bir organizasyon olarak, kapılarını ziyaretçilerine açtı.

22-26 Ekim 2014 tarihleri arasında Antalya EXPO Center Fuar Alanı'nda gerçekleştirilen YÖREX Yöresel Ürünler Fuarı, yöresel ürünlerimizin varlığını koruyup geliştirmeyi ve bu eşsiz ve kendine has lezzetleri gelecek kuşaklara aktarmayı hedefliyor. Fuar açılışı Kalkınma Bakanı Sayın Cevdet YILMAZ ve TOBB Başkanı Sayın Rıfat HİSARCIKLIÖĞLU tarafından yapılmıştır.

Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ve BEBKA(Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı) işbirliğiyle, Bilecik olarak ilk kez katıldığımız yöresel ürünler fuarında, Bilecik'in birçok firması ve kurumu

İlimize ait yöresel ürünlerin tanıtımının yapılması, markalaşmasına katkıda bulunulması ve ulusal pazarlara açılarak ticari hayatın canlandırılması adına geniş bir katılımı fuarda yerini aldı.

Fuarda standımızı Kalkınma Bakanı Sayın Cevdet YILMAZ ve TOBB Başkanı Sayın Rıfat HİSARCIKLIOĞLU ziyaret etmişlerdir. Bilecik'ten ise fuara Bilecik Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Sayın Fevzi UZUN, Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Sayın Buğra LEVENT ve Bozüyük Belediye Başkanı Sayın Fatih BAKICI katılmışlardır. Ayrıca birçok ziyaretçi standımızı ziyaret ederek Bilecik'in eşsiz lezzetlerini tatmışlardır.

Bilecik standında Pazaryeri Kınık Köyü Çömlekçilik sanatının örnekleri ve Bilecik Bezi ve dokuma ürünleri canlı performansla sunulmuştur. Aynı zamanda Bilecik'e has lezzetler olan Osmaneli ayva ve nar lokumları, Osmaneli salçası ve el yapımı meyve sabunları, Bozüyük'e has lezzetler olan mercimekli el mantısı, kabak tatlısı, kamber biberi, balkabağı tatlısı, pancar pekmezi, meşhur Pazaryeri bozası ve helvası, Çukurören Biberi, meşhur kestane Kabağı ve Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi öğrencilerinin hazırladığı geleneksel lezzet Osmanlı şerbeti tanıtımı yapıldı ve misafirlere ikram edildi.



BEBKA TARAFINDAN 5 DİLDE BİLECİK TANITIM FİLMİ HAZIRLANDI

13-08-2014

Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) tarafından 2012 yılında Bilecik'in yatırım olanaklarının yurtiçi ve yurtdışındaki yatırımcılara tanıtımında kullanılmak üzere hazırlanan tanıtım filmi güncellendi;

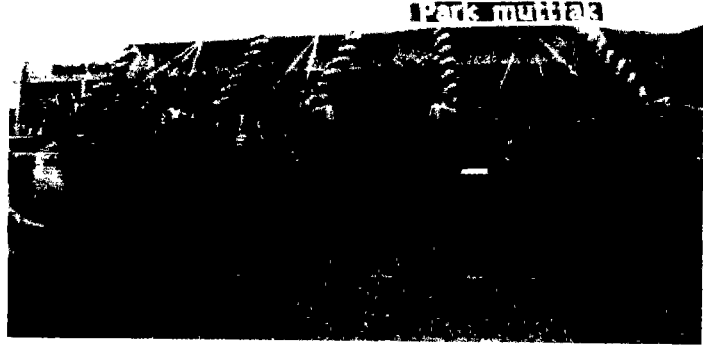
Yapılan açıklamada, BEBKA'nın yatırım destek faaliyetlerinin en önemli ögesini bölgenin yatırım olanaklarının ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması oluşturduğu belirtildi. Bu kapsamda BEBKA tarafından bölgenin yatırım olanaklarının ve potansiyelinin tanıtımına yönelik olarak hazırlanmış olan basılı materyallere ilaveten bölgenin tanıtımı için etkili bir araç olarak tanıtım filmlerinin de hazırlandığı hatırlatıldı.

Tanıtım filmi Bilecik'in tarihi ve doğal değerlerinin yanı sıra, sanayi ve turizm alanındaki yatırım potansiyelini ve sosyal yaşam imkanlarını da anlatıyor. 2011 yılında Bilecik için ilk defa hazırlanmış olan Türkçe ve İngilizce tanıtım filmi güncellenerek, Almanca, Rusça ve Arapça dillerinde de seslendirildi. Böylece ulusal ve uluslararası alanda çok geniş bir yatırımcı kitlesine hitap edebilen Bilecik İli, çok çeşitli bölge ve ülkelerden yatırımcıların ilgisine sunulmuş olacak.



BOZÜYÜK VE SANAYİ

Bozüyük Çevreyolunun açılması ile birlikte İstanbul, Bursa, Ankara, Afyon, Antalya Karayolu ana geçişlerini sağlayan alanda yeni kurulan büyük alışveriş merkezleri ile dinlenme tesisleri

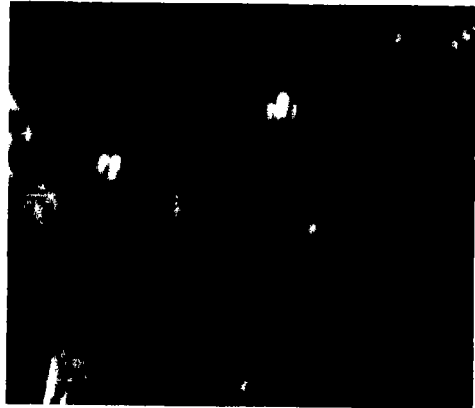


Kentimizin Turizm Potansiyelinin gelişimine büyük katkı sağlamaktadırlar.

Çevre Yolu Üzerinde her geçen gün bir yenisi eklenen Alışveriş Merkezleri, Lokantalar ve Dinlenme Tesisleri bu bölgemizde bir cazibe alanı oluşturmaktadır.

Yine bu tesislerimizde yöresel damak tatlarına uygun Kabak Tatlısı, Mercimekli Manti, Pekmez vb. ürünlerin satışı da gerçekleştirilmektedir.

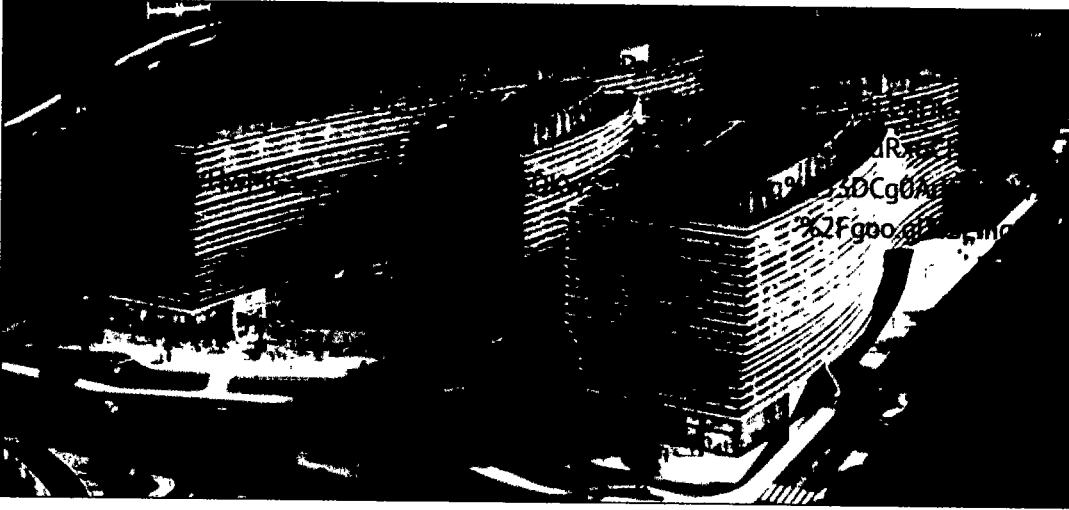
YÖRESEL LEZZETLERİMİZ



Üreticilerimiz sertifikalı Arıcan 97 çeşidi bal kabağı ekimi yapmaktadır. Ülkemiz marketlerinde helvacı kabağı olarak satılan ürünümüz, bölgemizin toprak, iklim ve üretim tekniği sayesinde depolama ömrünün uzunluğu, tat ve lezzetinin mükemmelliği ayrıca az şeker tüketimiyle başka coğrafyadaki üretimlerinden farklı ve üstün özelliğini korumaktadır.

İlçemizde yıllık 2000 ton balkabağı üretimi mevcut olup, bu üretim ülkemiz pazarlarında ve uluslar arası pazarlarda tüketicinin beğenisine sunulmaktadır. Üretim kapasitesi talebe göre 10.000 tona kadar çıkarabilecektir.





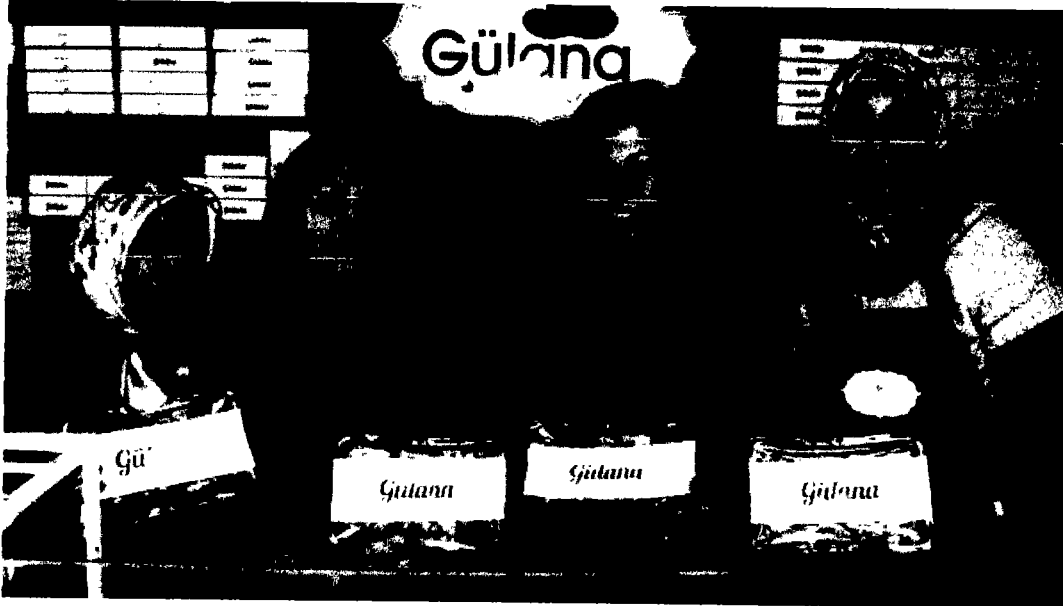
mTWqjge7vs7sj3KkD7c
TL75ryct2et3eBIPiA4nl
2ZS... Hik
HjcShmr
Fq7bjEAE%2526urlfix
%2Fgpo...

Haberler (<http://www.hurriyet.com.tr>) > Ekonomi (<http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/>) > İlçenin girişimci kadınları 19 hemcinsine istihdam yarattı

İlçenin girişimci kadınları 19 hemcinsine istihdam yarattı

aa-ekonomi

08 Mart 2016 - 12:17:00



Hürriye **19 kadın (http://www.hurriyetaile.com/) girişimci tarafından açılan bir işletmede istihdam edilen 19 kadın, üretimle birlikte hem aile bütçelerine katkı da unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin tanıtımına katkı sağlıyor.**

Kelebek (/kelebek/)

Yazarlar (/yazarlar/)

MENİ

Çalışanların tamamının ev kadınlarından oluştuğu "Gülana" adlı işletmede kadınların kendi (http://www.hurriyet.com.tr/index/kendi) elleriyle yaptığı "manti (http://www.hurriyet.com.tr/index/manti), börek, kurabiye (http://www.hurriyet.com.tr/index/kurabiye), zeytinyağlı dolma, erişte, çorba ve baklava (http://www.hurriyet.com.tr/index/baklava) çeşitleri", hem işletmenin lokanta bölümünde hem de paket servisle satışa sunuluyor.

Bozüyük (http://www.hurriyet.com.tr/index/bozuyuk)'te yetiştirilen mercimekten sadece yöreye ait "mercimek mantısı" da yapan kadınlar, bu yemeğin patentini almak için başvuru yaptı.

Bilecik (http://www.hurriyet.com.tr/index/bilecik) Kadın (http://www.hurriyetaile.com/) Girişimciler Kurulu Başkanı Hülya Esel (http://www.hurriyet.com.tr/index/hulya-esel), AA muhabirine yaptığı açıklamada, işletmenin 2010 yılında kendisinin da aralarında bulunduğu 4 kadın tarafından kadın girişimciliği ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri tanıtmak amacıyla kurulduğunu hatırlattı.

Bilecik ve Eskişehir (http://www.hurriyet.com.tr/index/eskisehir)'de de şubelerinin bulunduğunu belirten Esel, "On dokuz kadına istihdam sağlıyoruz. İşletmeyi büyütüp daha fazla kadına istihdam sağlamayı hedefliyoruz. Kalite ve lezzetten hiçbir zaman (http://www.hurriyet.com.tr/index/zaman) ödün vermiyoruz. Ürünlerimizin tamamı doğal ürünler. Hiçbir şekilde katkı maddesi yoktur. Çalışanlarımızın hepsi (http://www.hurriyet.com.tr/index/hepsi) kadın. Hepsi evinin mutfağında çıkmış kadınlar. Kadınları iş hayatına çekmek ve çalışan kadın sayısını artırmak için önemli çalışmalarımız var" diye konuştu.

"KADIN GİRİŞİMCİLİĞE ÖZENDİRMEYE ÇALIŞIYORUZ"

Esel, Türkiye (http://www.hurriyet.com.tr/index/turkiye)'nin zengin bir ülke olmadığını ancak birtakım hedeflerinin bulunduğunu belirtti. 2023 hedeflerine ulaşabilmek için kadın çalışan sayısının artması gerektiğini vurgulayan Esel, şunları kaydetti:

"Kadınlar evlerde oturmasın, ülke ekonomisine katkı da bulunsun, çalışsınlar. 2023 yılında koyulan hedeflere ulaşabilmek için evde oturmamız olmaz. Hedefe ulaşabilmek için gerek işçi olarak gerekse girişimci olarak kadınların iş hayatına girmesi gerekiyor. Atıl durumda olan iş gücünü tekrar ekonomiye kazandırmalıyız. Bilecik ve Türkiye genelinde kadın girişimci sayısı 'Yok' denilecek kadar az. İstedığımız sayıda değil. Kadınlarımızı girişimciliğe özendirmeli, nitelik ve nicelik bakımından daha donanımlı hale getirmeliyiz. Eğitimlerle ve projelerle kadın girişimciliğe özendirilmeye çalışıyoruz."

Esel, Bozüyük yöresinde yetişen mercimekten sadece yöreye ait "mercimek mantısı"

BOZÜYÜK'ÜN MANTISINI TÜRKİYE TANIYACAK**BOZÜYÜK'ÜN MANTISINI TÜRKİYE TANIYACAK**

Bozüyük'ün ünlü Mercimekli Mantısı yeni açılan Sarar Alışveriş Merkezinde satışa sunuldu.

Gülana Mantı Evi tarafından oluşturulan stantlarda satışa sunulan Mercimekli Mantı, Alışveriş Merkezini ziyaret edenlerin oldukça ilgisini çekti. Geçtiğimiz hafta müşterilerine kapılarını açan Sarar Alışveriş Merkezindeki Yöresel Tatlar Reyonunda müşterilere sunulan Mantı hijyenik koşullarda vakumlu bir şekilde paketlenmiş olarak alıcıların beğenisine sunuldu.

Bozüyük'ün Ev Hanımlarının el becerilerini kazanca çevirmek amacıyla bu organizasyonu düşündüklerini ifade eden Bilecik Kadın Girişimciler Kurulu Başkan Yardımcısı Hülya Esel "Kadınlarımızın ev ekonomisine katkıları ve günlük hayatta bu uğraşla kazanç sağlamaları amacıyla Bozüyük'ün ünlü Mercimekli Mantısını Sarar Alışveriş Merkezinde tüm Türkiye'nin beğenisine sunduklarını" söyledi. Hülya Esel açıklamasında "Ayrıca bizlere bu imkanı sunan çok değerli Alışveriş Merkezi Yöneticilerine, Merkez içindeki stantları bizlere açan Kamil Koç Otobüs Firmasının çok değerli temsilcilerine çok çok teşekkürlerimi sunuyorum" şeklinde konuştu. Bozüyük'te faaliyet gösteren ve ev hanımlarına iş imkanı sağlayarak katkılar sunan Gül Ana Mantı ve Çiğbörek Evi Yetkilisi Nermin Nalbantoğlu' da çok yakında Bozüyük'ün ünlü Kamber Biberi, Kabak Tatlısı ve Pancar Pekmezinin de Yöresel Ürünler Stantlarında yerini alarak tüm Türkiye'nin damak tadına farklı bir alternatif olacağını dile getirdi.

(Levent Sünal-Bozüyük)

HABERİN FOTOĞRAFLARI İÇİN TIKLAYIN...

***Bilecik'ten SON DAKİKA haberleri için
TIKLAYIN.***

Haberin kaynağı : <http://www.haber11.net>

BİLECİK HABER - www.haber11.net

Günyarık, Bozüyük

Vikipedi, özgür ansiklopedi

Günyarık, Bilecik ilinin Bozüyük ilçesine bağlı bir köydür.

Günyarık

— Köy —

İçindekiler

- 1 Tarihçe
- 2 Kültür
- 3 Coğrafya
- 4 İklim
- 5 Nüfus
- 6 Ekonomi
- 7 Altyapı bilgileri
- 8 Dış bağlantılar

Tarihçe

Köyün adının nereden geldiği ve geçmişi hakkında bilgi yoktur. Ancak Bozüyük'ün en eski köylerinden olup, Kayı boyunun ilk yerleştiği bölgelerden biridir. Ören Mevkiinde Bizanstan kaldığı sanılan kilise, nekropol alanı, mezarlık gibi birçok kalıntılar mevcuttur ve bu bölge 09 Nisan 1981 yılı ve Anıtlar Yüksek Kurulu'nun 2904 numaralı kararı ile 1. Derecede arkeolojik Sit alanıdır. Düzdağ ile Günyarık Köyü arasında kalan bölgede köylüler tarafından onarılan Yediler Türbesi adında tarihi bir mezarlık, Ören mevkiinde 12 adet mezar ve bazı kalıntılar bulunmaktadır. Koyun Tepe mıntıkasında Kurtuluş savaşında kazılmış istihkamlar vardır.

Kültür

Günyarık Köyü bir manav köyüdür. Manav Türkleri; Anadolu'ya göç ederek gelen Türkler'den bazıları yerleşik hayata geçerek tarım faaliyetlerinde bulunmaya başlamışlardır. Buna bağlı olarak manavlık, "Batı Anadolu'ya dışarıdan gelen (göçmen/muhacir) ve göçebelikten yerleşmiş (Yörük) nüfus dışında eskiden yerleşmiş köylere / köylülere verilen ad veya "Yerli Halk", "Yerleşik Türk / Türkmen Topluluğu" ya da "Yerli olan, muhacir olmayan" ve yahut "hareketli nüfusa karşın yerini değiştirmeyen, devamlı olarak orada oturan "Türkçe dışında dil bilmeyen" topluluk üyeleri olarak tanımlanmaktadır. Köyün gelenek, görenek ve yemekleri vardır. Çok değişik lezzetteki etli bulgur pilavı, ayran, nohutlu ve mercimekli mantı bunların başında gelir. Köylülerin kurduğu bir adet sosyal yardımlaşma ve dayanışma derneği olup çeşitli etkinlikler yapmaktadırlar.

Coğrafya

Bilecik iline 45, Bozüyük ilçesine 9 km uzaklıktadır.

İklim

Köyün iklimi, Marmara iklimi etki alanı içerisindedir.

Nüfus

Ülke	 Türkiye
İl	Bilecik
İlçe	Bozüyük
Coğrafi bölge	Marmara Bölgesi

Nüfus (2000)[1] (<http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=238479>)

- **Toplam** 171

Zaman dilimi DAZD (+2)

- **Yaz (YSU)** DAYZD (+3)

İl alan kodu 0228

İl plaka kodu

Posta kodu 11300

İnternet sitesi: [2] (<http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=238479>)

YerelNET sayfası (<http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=238479>)

Yıllara göre köy nüfus verileri

2007	109
2000	171
1997	203

Ekonomi

Köyün ekonomisi tarım ve hayvancılığa çok dayalıdır.

Altyapı bilgileri

Köyde, ilköğretim okulu yoktur fakat taşınmalı eğitimden yararlanılmaktadır. Köyün hem içme suyu şebekesi hem kanalizasyon şebekesi vardır. PTT şubesi ve PTT acentesi yoktur. Sağlık ocağı ve sağlık evi vardır. Köye ulaşımı sağlayan yol asfalt olup köyde elektrik ve sabit telefon vardır.

Dış bağlantılar

- YerelNet (<http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=238479>)
- gunyarık (<http://gunyarikkoyu.com>)

Türkiye'deki bir köy ile ilgili bu madde bir taslaktır. Madde içeriğini geliştirerek (https://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=G%C3%BCnyar%C4%B1k,_Boz%C3%BCy%C3%BCk&action=edit) Vikipedi'ye katkıda bulunabilirsiniz.

g · t · d (https://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Bozüyük_belde_ve_köyleri&action=edit)

Beldeler Cihangazi · Dodurga

Akçapınar · Akpınar · Aksutekke · Alibeydüzü · Aşağıarmutlu · Bozalan · Camiliyayla · Çamyayla · Çaydere · Çokçapınar · Daridere · Delielmacık · Dombayçayırı · Düzağaç · Düzdağ · Ece · Erikli · Gökçeli · Göynücek · **Günyarık** · Hamidiye · Kandilli · Kapanalan · Karaağaç · Karabayır · Karaçayır · Ketenlik · Kızılcapınar · Kızıltepe · Kovalıca · Kozpınar · Kuyupınar · Metristepe · Muratdere · Ormangüzle · Osmaniye · Poyra · Revnak · Saraycık · Yeniçepni · Yenidodurga · Yeniüreğil · Yeşilçukurca · Yürtükçepni

"https://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Günyarık,_Bozüyük&oldid=17021154" adresinden alındı.

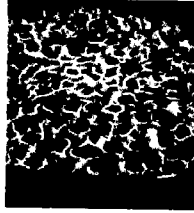
Kategoriler: Türkiye köy taslakları Bozüyük belde ve köyleri

- Bu sayfa son olarak 1 Mayıs 2016 tarihinde ve 11:39 saatinde güncellenmiştir.
- Metin Creative Commons Atıf- Paylaşım Lisansı altındadır; ek koşullar uygulanabilir. Bu siteyi kullanarak, Kullanım Şartlarını ve Gizlilik Politikasını kabul etmiş olursunuz. Vikipedi® (ve Wikipedia®) kâr amacı gütmeyen kuruluş olan Wikimedia Foundation, Inc. tescilli markasıdır.

yöresel yemekler

21 Eylül 2016 Pazartesi

MERCİMEKLİ BOZÜYÜK MANTISI (BİLECİK)



İLLER

- ADANA (10)
- ADIYAMAN (10)
- AFYONKARAHISAR (11)
- AGRI (11)
- AKSARAY (7)
- AMASYA (9)
- ANKARA (9)
- ANTALYA (10)
- ARDAHAN (10)
- ARTVİN (11)
- AYDIN (11)
- BALIKESİR (10)
- BARTIN (10)
- BATMAN (5)
- BAYBURT (11)
- BİLECİK (8)
- BİNGÖL (11)
- BITLİS (11)
- BOLU (13)
- BURDUR (9)
- BURSA (10)
- CANAKKALE (10)
- CANKIRI (8)
- CORUM (9)
- DENİZLİ (10)
- DİYARBAKIR (10)
- DÜZCE (10)
- EDİRNE (10)
- ELAZIG (9)
- ERZİNCAN (9)
- ERZURUM (10)
- ESKİŞEHİR (10)
- GAZİANTEP (10)
- GİRESUN (10)
- GÜMÜŞHANE (10)
- HAKKARİ (10)
- HATAY (10)
- IĞDIR (1)
- İSPARTA (6)
- İSTANBUL (11)
- İZMİR (11)
- KAHRAMANMARAŞ (1)
- KARABÜK (1)
- KARAMAN (1)
- KARS (10)
- KASTAMONU (10)
- KAYSERİ (5)
- KIRIKKALE (1)
- KIRKLARELİ (1)
- KIRŞEHİR (1)
- KİLİS (1)
- KOCAELİ (1)
- KONYA (9)
- KUTAHYA (1)
- MANİSA (1)
- MARDİN (1)
- MERSİN (1)
- MUĞLA (1)
- MUŞ (2)
- NEVŞEHİR (1)
- NİĞDE (1)
- ORDU (9)
- OSMANİYE (2)
- RİZE (1)
- SAKARYA (1)
- SAMSUN (1)

Malzemeler:

Hamurun malzemesi

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- Su (yarım su bardağından biraz fazla)

Mantının iç malzemesi

- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- Kırmızı toz biber
- Karabiber

Üzeri için sos

- 1 çorba kaşığı salça
- 1 litre kaynar su
- Tereyağı
- 3-4 diş sarımsak
- 2-3 su bardağı yoğurt

Yapılışı:

- Bir tencereye su ve yeşil mercimekleri koyup mercimekler yumuşayınca kadar (20-25 dk) haşlayıp. süzgeçten geçirerek süzün.
- Bir tencereye bir miktar sıvı yağ koyup ince ince doğradığınız soğanları, haşlanmış mercimekleri, kırmızı toz biberi, karabiberi ve tuzu ekleyerek karıştırın. Kısık ateşte 2-3 dk kadar arada karıştırarak kavurun ve soğumaya bırakın
- Hamur yoğurma kabına 3 su bardağı unu, yumurtayı ve tuzu koyup azar azar su ekleyerek kulak memesi kıvamından biraz sert bir hamur elde edene kadar yoğurun.
- Hamuru 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın
- Dinlenen hamurdan bezeler yapıp normal incelikte yufka gibi açın
- Açtığınız yufkaları 2-3 cm lik kareler olacak şekilde kesin
- Hazırladığınız mercimekli içten fındık büyüklüğünde parçalar koparıp hamurun içine koyun ve karşılıklı kenarlarını birbirine kapatın
- Ortası biraz açık kalacak şekilde sonra sıvı yağla yağlamış olduğunuz mantıları dizin
- Tepsideki mantıların üzerine küçük tereyağı parçaları koyup 200 derecelik fırında pişirin
- Bir kaptan salça ve suyu iyice karıştırarak fırından yeni çıkan sıcak mantının üzerine dokun (mantıların üzerini geçecek kadar)
- Tepsinin üzerini bir kapakla kapatıp ocakta kısık ateşte mantılar kapanıp şişene kadar pişirin (tepsinin üstünü kapatıp 100-120 derecelik fırında 20-25 dakika kadar da pişirebilirsiniz.)
- Yoğurdu sarımsakla karıştırıp servis tabağına aldığınız mantının üzerine gezdirin.
- Bir tavada tereyağını yakıp en son olarak mantının üzerine dökün
- Sıcak olarak servis yapın

Bu Blogda Ara

Ara

Hakkında

uftade hanım

G+ Takip et 1

Profilimin tamamını görüntüle

Blog Arşivi

► 2014 (179)

▼ 2015 (118)

Ocak (7)

Mayıs (16)

Haziran (26)

Ağustos (14)

Eylül (30)

Ekim (13)

Kasım (8)

Aralık (4)

► 2016 (174)

YEMEK ÇEŞİTLERİ

- APERATİFLER (7)
- BÖREKLER (14)
- CORBALAR (61)
- DENİZ URUNLERİ (2)
- DOLMALAR (14)
- EKMEK (2)
- ET YEMEKLERİ (47)
- HAMURİŞLERİ (49)
- KAHVALTILIKLAR (4)
- KÖFTELER (15)
- MEYVE KURULARI (1)
- PILAVLAR (13)
- REÇELER (2)
- SAKATALAR (4)
- SALATALAR (23)
- SEBZE YEMEKLERİ (41)
- TATLILAR (69)
- TAVUK YEMEKLERİ (5)
- TURŞU YEMEKLERİ (2)
- TURŞULAR (4)
- YOĞURTLAR (1)

- SANLIURFA (1)
- SIRNAK (1)
- SIIRT (1)
- SINOP (1)
- SIVAS (1)
- TEKİRDAĞ (1)
- TOKAT (1)
- TRABZON (1)
- TUNCELİ (1)
- UŞAK (1)
- VAN (1)
- YALOVA (1)
- YOZGAT (1)
- ZONGULDAK (1)

Afiyet olsun .

Gönderen uftade hanım zaman 11:20

G+1 +1 Bunu Google'da önerin

Etiketler: BİLECİK, bilecik yöresel yemekleri, HAMURİŞLERİ, köy yemekleri, MERCİMEKLİ BOZÜYÜK MANTISI, yerel yemekler, yörem yemekleri, yöremiz yemekleri, yöresel yemekler

Hiç yorum yok:

Yorum Gönder

Yorumlama biçimi: Profil seçin...

Özetleme

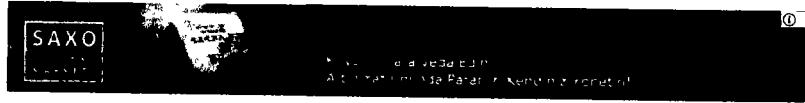
[Sonraki Kayıt](#)

[Ana Sayfa](#)

[Önceki Kayıt](#)

[Kaydol](#) [Kayıt Yorumları \(Atom\)](#)

Simple şablonu Powered by Blogger



ONBİRLİFE > KOŞE YAZARLARI > ERDİNÇ USANMAZ



Fotoğraf: Sefer Uluşık

Bozüyük'te yaşamak için 11 sebep

By Erdiñç Usanmaz on 10 Nisan 2015

Erdiñç Usanmaz

Bozüyük'te yaşamak için sebeplerim arasından 11 tanesini sizler için sıraladım. Uzun yıllar öğrencilik ve iş dolayısıyla memleketim Bozüyük'ten uzak kalmıştım. Emin olun ki Türkiye'nin birçok yerinden daha yaşanılabilir... Lafı fazla uzatmadan sebepleri sıralamaya başlayalım.

1- Bozüyük'te Kaybolma Riskiniz Yoktur



Ortalama yürüme hızıyla Bozüyük'ü 1 saat 5 dakikada başından sonuna kadar yürüyebilirsiniz. Bozüyük'te kaybolmak özel çaba ister. Keza Google Maps'den aldığımız görüntüden de anlaşılacağı üzere şehir tek bir cadde üzerine kurulmuştur.

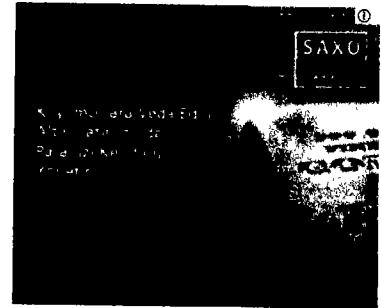
2-Kokoreç Bozüyük'te Yenir!



Ara

Lütfen Aramak İstedüğümüz Metni Giriniz.

Reklam Alanı



Onbirlife Facebook Hesabı

Onbirlife'i Facebook'tan takip ederek habere en hızlı siz ulaşın!

2.593 beğenme

Sayfayı Beğen

Bizimle İletişime Geç

6 arkadaşın bunu beğendi



Köşe Yazarları

- ▶ İSMAIL ÇINAR
- ▶ ERDİNÇ USANMAZ
- ▶ AYŞE ÖZTÜRK
- ▶ TUĞBA ARSLAN
- ▶ BURCU CELEP

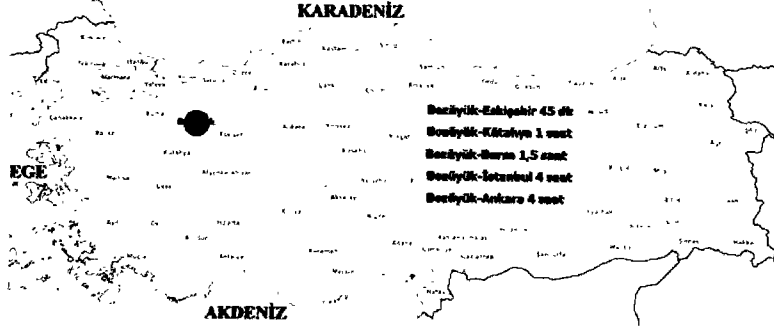
Son Eklenen Haberler



24 MAYIS 2016

Bursa'dan, Uludağ'dan, Karlı dağ'dan! Kimine göre en iyi kokoreç Bursa'da, kimine göre ise Denizli'de yenir. Bu sözleri söyleyenlere aldırış etmeyin. Çünkü henüz Bozüyük'te kokoreç yememişlerdir. Eskiden "hal" diye adlandırılan bölgede hizmet veren kokoreççiler alınan kararla kapalı pazarın olduğu yere taşınmışlardır. Bazı kokoreççiler ise dükkan açarak hizmet vermeye devam etmektedir. Bozüyük'e yolunuz düştüğünde kokoreç yemeden gitmemelisiniz. (Kokoreç sevmem diyenler dahil!)

3- Bozüyük Her Yere Yakındır!



Bozüyük, İç Anadolu Bölgesi, Marmara Bölgesi ve Ege Bölgesinin kesiştiği noktada bulunmaktadır. Coğrafi öneminin yanı sıra Türkiye için cazibe merkezi olan birçok şehre yakın mesafededir. İstanbul, Ankara, Bursa, Eskişehir gibi birçok şehre gününbirlik gidilebilir.

4-Bozüyük'ün İklimi Sert, İnsanı Merttir!



Bozüyük'ün iklimi sert, insanı merttir! Yolda bulduğu cüzdanı, sahibine ulaştıran insanların memleketidir burası. Hiç tanımadığı hemşehrisinin canının sıkın olduğunu bir bakışta anlar bu insanlar. 40 yıllık hemşehrisi gibi sorar hemen "Hayırdır hemşehrim neyin var?" diye. Sokakta çocuklar kaybolmaz. Teyzeleri, amcaları ve en başta Bozüyük sahip çıkar onlara. Ne zaman kendinizi yalnız hissetseniz, bir el uzanır size. Bakışları sert, yürekleri yumuşacıktır.

5- Bozüyük'ün Mesire Yerleri Meşhurdur.



15 EKİM 2015

Bilecik'in Sorunlarını Bilen Gazeteci Adayı



12 EKİM 2015

Cevize 100 Bin Lira Arıldı



8 EKİM 2015

Bilecik'in Markası Kestane Kabağı



22 EYLÜL 2015

Hayvan Pazarı Hareketlendi



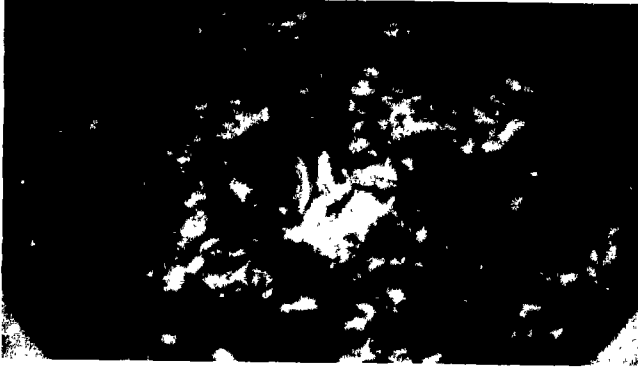
16 EYLÜL 2015

Gündemde Yeni Kapalı Pazar



Bozüyük'ün mesire yerlerine, Bozüyükülülerden daha çok başka şehirlerden insanlar gelir. Keza Türbün adı verilen mesire yerinin otoparkına baktığınızda çoğu aracın plakasının 11'den farklı olduğunu görebilirsiniz. Türbün haricinde birçok köy yerinde de piknik imkanları vardır. Şehirlerin gürültüsünden, havanın kirliliğinden bu bölgelere kaçan insanlar. Siz de Bozüyük'e geldiğinizde piknik yapmadan ayrılmayınız.

6- "Mercimekli Mantı Mı Olurmuş?" demeyin!



Yıllarca başka illerde "mercimekli mantı" deyince bizlere güldüler. Biz hala diyoruz ki; "Mantının hası mercimekli olur! "Her yörenin kendisine has mantısı vardır. Bozüyük'ün ise kendisine has olarak mercimekli mantısı meşhurdur. Eğer yolunuz Bozüyük'e düşerse mercimekli mantı yemeden gitmeyin.

7- 45 Dakikada Tüm Şehri Gezebilirsiniz. 2 numaraya binin yeter.



Bozüyük küçük ama sevimli bir ilçedir. Bozüyük'ü gezmek için çok fazla zaman ayırmanıza gerek yoktur. Bozüyük'ü merak eden bir yakınınız size geldiğinde onu mutlaka 2 numaraya bindirin. Böylece bütün şehri gezmiş olacaktır. Şaka bir yana Bozüyük'te gezip görülecek birçok yer var. Mesire yerleri tarihi mekanları görmeden gitmemelisiniz.

8- Bozüyük'te İş Bulmak Nispeten Daha Kolaydır.



25 AĞUSTOS 2015

BEBKA'ya Sunulan 12 Tarım Projesine Destek

KİŞİSEL BAKIM SAĞLIK



4 NİSAN 2015

Doğal Peeling Yapmaya Ne Dersiniz?



25 MART 2015

Salatalık Peelingi Yapımı



22 MART 2015

Hanımlar, Lekelere Müjde!



19 MART 2015

Kahveyle Parlak Ciltlere Merhaba!

Son Yorumlar



Murat Gül on Günyurdu Köyünde İftar
27 ŞUBAT 2016



Birlikte nice huzurlu ve keyifli iftarlara
inşallah. Allah iftar yemeğini... MORE



AYŞE S. on İnsanı Yardım Derneği ve
Bilecik 2 ŞUBAT 2016



Allah yardımcınız olsun kardeşler

Bozüyük, sanayileşme anlamında ülkemizdeki birçok şehirden bile daha fazla gelişmiştir. Bozüyük Organize Sanayi Bölgesinde de son zamanlarda yapılan yatırımlar ile iş bulma imkanları artmaktadır. Gelecek yıllarda yatırımların artarak devam edeceği düşünüldüğünde, Bozüyük'te iş bulmak daha da kolaylaşacaktır. İşçi nüfusunun oranı giderek artarken, hizmet sektöründe de kalitenin artacağını öngörmekteyim.

9- Bozüyük, Tarihi Öneme Sahip Birçok Yere Yakındır.



Fotoğraf: Sefer Uluşık

Bozüyük, kuruluşun ve kurtuluşun beşiğidir. Osmanlı İmparatorluğunun da Türkiye Cumhuriyetinin de temelleri bu coğrafyada atılmıştır. Bu nedenle Bozüyük, tarihi öneme sahip birçok yere çok yakındır. Metristepe Anıtı, İntikam Tepe Şehitliği, Osmanlı'nın kurulduğu Söğüt ve Bilecik'te bulunan Şeyh Edebali türbesi gibi birçok tarihi mekan Bozüyük'e çok yakındır. Şehir merkezinde bulunan Kasımpaşa Cami de mutlaka görülmesi gereken tarihi bir değerdir.

10- Bozüyük; Memurların, Öğretmenlerin Son Durağıdır.



Bozüyük'e ataması gerçekleşen memur ve öğretmenlerin çoğu buradan ayrılmak istemezler. Rahat yaşantısı, ulaşım kolaylığı gibi etkenler ile birçok devlet görevlisi emekliliğini Bozüyük'te tamamlamak isterler. Onlar da en az bizler kadar Bozüyük'ü olmuşlardır.

11- Bozüyük'te Kira ve Konut Giderleri Ortalamamın Altındadır.



Fotoğraf:Sefer Uluşık

Bir önceki maddede bahsettiğim memurları Bozüyük'te kalmaya iten en önemli nedenlerden biri de budur. Bozüyük konut ve kira giderlerinde ülke ortalamasının altındadır. Önümüzdeki yıllarda üniversite öğrenci sayısının artmasıyla bu durum ne kadar değişir bilemeyiz. Ancak Bozüyüklü kendisine düşeni yapar ve öğrencileri bağrına basar!

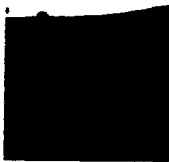
” Yazıyı yazarken desteklerini esirgemeyen İrem Haliçoğlu'na teşekkür ederim. Fotoğraf sanatçısı Sefer Uluşık'a da fotoğraflarını benimle paylaştığı için ayrıca teşekkür ederim. Sizler de yorumlarınızı eksik etmez, Bozüyük'te yaşama sebeplerinizi bizlerle paylaşırsanız çok sevinirim.

12806 Görüntüleme

Benzer Haber ve Yazılar



Çanakkale Zaferi mi,
Çanakkale Katliamı mı ?



Türkiye'nin Gözetleme Kulesi
(Watchtower of Turkey)



Ahıska Türkleri, Türkiye
vatandaşlığı istiyor

[Load more posts](#)
[f](#) [t](#) [g+](#) [in](#) [diğer](#)


Erdinç Usanmaz

Onbirlife ve Rehber Bozüyük Site Yöneticisi - Web Tasarımcı - Yönetim Bilişim Sistemleri Uzmanı

[f](#) [t](#) [g+](#) [in](#) [e](#)

Yorumlar

24 YORUM



gurbetçi 10 NİSAN 2015 7:27 PM

YORUM



SERKAN 10 NISAN 2015 7:33 PM

40 yıllık bozüyük iste ne sebebi ama kokorece hayir dryememm

YORUM



Çiğdem Abacı 10 NISAN 2015 9:34 PM

İnsan uzaklasınca anlıyor kıymetini...benim tamamen saymak istediklerimi saymışsın...fazlası var eksikçi yok...

YORUM



Erdinç Usanmaz Haber Yazarı 10 NISAN 2015 9:42 PM

Güzel yorumlarınız için teşekkür ederim Çiğdem Hanım ●

YORUM



isimsiz 10 NISAN 2015 9:51 PM

Konut giderleri ESKİŞEHİR ile aynı yüksek oldu eskidendi ucuzluk artık pahalı konut giderleri

YORUM



Erdinç Usanmaz Haber Yazarı 10 NISAN 2015 10:04 PM

Konut fiyatları son zamanlarda ülke genelinde epey arttı. Haliyle Bozüyük'te bundan nasibini aldı. Konut giderleri hala ortalamanın altında. Kira giderleri de aynı şekilde.

YORUM



Ömer 10 NISAN 2015 10:20 PM

Bende Bozüğü özlerim ama: küçüğü çayır nerde,koca çayır nerde kaldı,o üzüm yedigimiz bağlar,karpuz caldigimiz tarlalar arka mahalle ile Höyükün yaninda kavga ettigimiz yerler,okuldan kacip enaz on arkadas karasuya yüzmeye gittigimiz yerler,kandilliye degirmene Rahmetli Anneannemin arkasina takilip yürüyerek gittigimiz,her seferindedede tekkeye uhrayip dua ettigimiz yerler,Akifin gazozu,Sekercilerin badem sekeri ana caddede bir ufak lokanta wardi oranin tas kebabi cok meshurdu,aksam altibucuk Trenini karsilamiya gittigimiz istasyon nerde kalmis.Ama yinede ne olursa olsun Dogdugumuz yer.

YORUM



Erdinç Usanmaz Haber Yazarı 10 NISAN 2015 10:23 PM

Haklısınız Ömer bey, ben de düşündüğümde çocukluğumdaki Bozüyük'ü çok özleyorum. Yitirilmemiş elde kalan değerlerimize sahip çıkalım ki yıllar sonra ah vah demek zorunda kalmayalım.

YORUM



sebahaddin 11 NISAN 2015 8:28 AM

Tamam şehir küçük, kokoreci, mantısı var. Ama insanı mert değil, mesire yerinde hep yabancı plaka araç görürsünüz çünkü Bozüyük'ün % 70 ı yabancı. Bozüyükte bozüyüklü yok. Kiralar illerle aynı. Havası pis. İş bulma imkanı olduğu için. Malesef fabrikaların faydası kadar zararında var. Sonuç olarak Bozüyük te yaşanmaz.

YORUM

Sebahaddin Bey, düşüncelerinizi bizimle paylaştığınız için teşekkür ederim. O halde birde Bozüyük'te yaşamamak için 11 sebep yazısı hazırlayalım 🌟

YORUM



İsimli 11 NISAN 2015 8:43 AM

Öğretmenler aslında gerçekten sevebilir fakat sınırların birşeyler oluyor ki bu bizlere yani öğrencilere yansıyor. bence öğretmenler öğrencilerine hakettiği değeri vermiyor. bu açıdan sevmiyorum.

YORUM



Erdiñ Usanmaz Haber Yazarı 13 NISAN 2015 1:35 AM

Öğretmenlik kutsal meslek ama her öğretmen kutsal değil maalesef.

YORUM



zinnur 11 NISAN 2015 5:25 PM

Ulaşım ücretleri çok pahalı, 38 km.lik Bozüyük Eskişehir arası 7 TL. sehirici ulaşım (en kısa mesafe) 1.50 TL. adeta büyük şehirlerle yarış içindeler ve kimseden çıt çıkmıyor. Taksici esnafı sinek avlıyor. Taksiciler de dolmuş taksi kaldırsalar iyi olur. Bir de kanser vakalarında artış var Sayın Vekiller bu konuda araştırma yapıyorlar mı? Merak ediyorum.

YORUM



Erdiñ Usanmaz Haber Yazarı 13 NISAN 2015 1:37 AM

Zinnur hanım, slikozis hastalığına karşı Bozüyük'te yerel basın ve işçiler ellerinden geldiği kadar mücadele etmeye çalışıyor. Tek dileğimiz kimsenin zarar görmeden bunun nedeninin bulunması ve gerekenin yapılması.

YORUM



Enişte Mustafa Öztürk 11 NISAN 2015 6:20 PM

Ben otuz beş yıllık Bozüyük damadıym. Türkiye nin bir çok il ve ilçesini gezdim hiçbirisinde gülüm diye hitap eden duymadım. Bu güzel kelime bile Bozüyük insanının Candan olduğunu gösterir. Bozüyük de yaşamaya değer.

YORUM



Erdiñ Usanmaz Haber Yazarı 11 NISAN 2015 6:45 PM

Mustafa Bey Bozuyük dışında "gülüm" deyince insanlar çok komik tepkiler verebiliyorlar. Bozüyük'te kardeşim anlamına geliyor 🌟

YORUM



AKIN DÜRÜM 11 NISAN 2015 6:58 PM

19 sene bir iş için geldiğim bozüyüğe 1 günlüğüne gelmiştim.hala gideceğim.çoluk çocuk hep buralı olduk.istanbuldan yada ankaradan gelirken bileciği yada eskişehiri geçince çocuklardak rahatlamayı dikiz aynasından görebiliyorum.keşke nüfusumuz biraz daha fazla olsaydıda meclise 3 vekil gönderebilseydik...

YORUM



Erdiñ Usanmaz Haber Yazarı 13 NISAN 2015 1:39 AM

Ahhhh! keşke çocuklarımız da bizim yaşadığımız çocukluğu yaşayabilseler. O zaman Bozüyük'e daha çok bağlanırlardı. Sokaktan eve girmek için türlü türlü bahaneler uydurduk. Zaman çocuk

YORUM



isimsiz 11 NISAN 2015 11:26 PM

suan ankarada okuyorum ama hala Bozüyük e gittimde huzur buluyorum evet gerçekten de birçok yere göre yaşanılabilir bir yer, insanlar Bilecik'ten çok burayı biliyorlar. bunun bir nedeni olmalı elbet. ayrıca çocuğu yabancı falan değil ben Bozüyükliyim ve çok insan biliyorum hala orali olan. bir de eklemek istediğim bir şey var, o bir tanecik olan caddemizde yürürken karşımıza en az iki tanidik çıkar gün içinde, bazen uzun zamandır görmediğimiz insanlar olur bunlar. eski günlerden konusur iki dakikada yadedersiniz o günleri. bunun güzelliğini maalesef Ankara gibi bir yerde bulmak mümkün değil. nolursa olsun bozüyük çocuğu yere göre harika bir yer, bunları burda açıkladığınız için de çok teşekkür ederim.

YORUM



Erdoğan Usanmaz Haber Yazarı 13 NISAN 2015 1:41 AM

merhaba, güzel yorumlarınız için teşekkür ederim. Evet Bozüyük'te yürürken mutlaka tanıdıklara denk geliyoruz. Ben sürekli karşıda olduğum için bilhassa benimle günde 10 defa denk gelebilirsiniz.

YORUM



Selen 12 NISAN 2015 10:10 AM

Tüm sevdiğinizler oradayken hiçbir nedene ihtiyaç duymazsınız. 11 nedene de eyvallah ama aile diye bir şey var 1. Süraya oturur

YORUM



Erdoğan Usanmaz Haber Yazarı 13 NISAN 2015 1:43 AM

Düşüncelerinizi bizimle paylaştığınız için teşekkür ederim Selen hanım. Sevdiğinizimizin yanı sıra bizim için cennet. Aileler tabii ki gönülümüzün birincileri. Sevdiğinizlerle birlikte mutlu günler dilerim

YORUM



Çağla 12 NISAN 2015 11:19 AM

Türbin şuan bütün ağaçları kesilmiş dümdüz bir alan halinde başka bir mesire alanını yapılacak yada oeyaya ne olacak.

YORUM



Erdoğan Usanmaz Haber Yazarı 13 NISAN 2015 1:44 AM

Merhaba Çağla hanım. Gelişmeleri bizde merakla takip ediyoruz. Türbin mesire yeri ile alakalı elimize ulaşan bilgileri sitemiz üzerinden sizlere ulaştırmaya çalışacağız.



YORUM

Yorum Yapmak İster misiniz ?

Yorumunuz

İsminiz (gerekli)

YÖRESEL TARIFLER

Mercimekli bozüyük mantısıZorluk derecesi Maliyet.  25 dk.  30 dk.

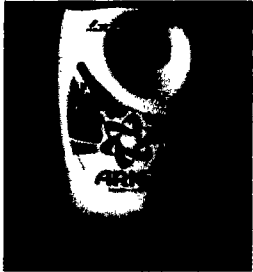
Mantının her türlüsü güzel de mercimeklisi bir başka güzel!
Kı sofraları için harika bir yemek olacak...

Malzemeler 4 Kilik

- 7 orba kaığı haşlanmış mercimek
- İsteğe bağlı su
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaığı tuz
- Aldığı kadar un

Hazırlanışı

1. Hamuru için unu, yumurtayı, tuzu ve suyu bir kapta hamur kıvamına gelene kadar yoğuralım.
2. Hamuru 3 bezeye ayırıp her birini teker teker açalım. Açılan hamurları kk kare parçalar halinde keselim.
3. Hamur parçalarına mercimeği koyarak mantı Şeklinde katlayalım. Mantıları tepsiye dizerek fırında pimeye bırakalım.
4. Pien mantıların üzerine su ve tuz ilave edip servise hazır hale getirelim.

Gönderen [Fairy](http://www.everydayme.com.tr/etiket/fairy) (http://www.everydayme.com.tr/etiket/fairy) 19 Ocak 2016**BU KONULARI OKUDUNUZ MU****Ariel Leke Savar Kapak**

(<https://www.everydayme.com.tr/akilli-alisveris/akilli-alisveris/yazi/ariel-leke-savar-kapak-1>)

**Kadın budu köfte**

(<https://www.everydayme.com.tr/yemek-tarifi/gulhan-kara-tarifler/tarif/kadin-budu-kofte-fairy-ile-ekonomik-tarifler>)

(<http://www.everydayme.com.tr/saglikli-yasam/spor-egzersiz/yazi/duz-bir-karin-icin-egzersizler>)





Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BOZÜYÜK MANTISI (BİLECİK)

7 Çorba Kaşığı Haşlanmış Mercimek
İsteğe Bağlı Su
1 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Aldığı Kadar Un

Hamuru için unu, yumurtayı, tuzu ve suyu bir kaptaki hamur kıvamına gelene kadar yoğuralım. Hamuru 3 bezeye ayırıp her birini teker teker açalım. Açılan hamurları küçük kare parçalar halinde keselim. Hamur parçalarına mercimeği koyarak mantı şeklinde katlayalım. Mantıları tepsiye dizerek fırında pişmeye bırakalım. Pişen mantıların üzerine su ve tuz ilave edip servise hazır hale getirelim.



YEMEGÜNLÜĞÜM ...

[Anasayfa](#)

[Arşiv](#)

[Profil](#)

[Ben Kimim](#)

17/02/2014

Mercimekli Tepsi Mantısı -Sini Mantısı(Eskişehir- Kütahya-Bilecik-Bozüyük)



Mercimekli Tepsi Mantısı

Hamurun malzemesi

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çk tuz
- **Su (yarım sb biraz fazla)**

Mantının iç malzemesi

- 1 sb haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- kırmızı toz biber ve karabiber

Üzeri için sos

- 1 çorba kaşığı salça
- 1 litre kaynar su
- Teryağı
- 3-4 diş sarımsak
- 2-3 sb yoğurt

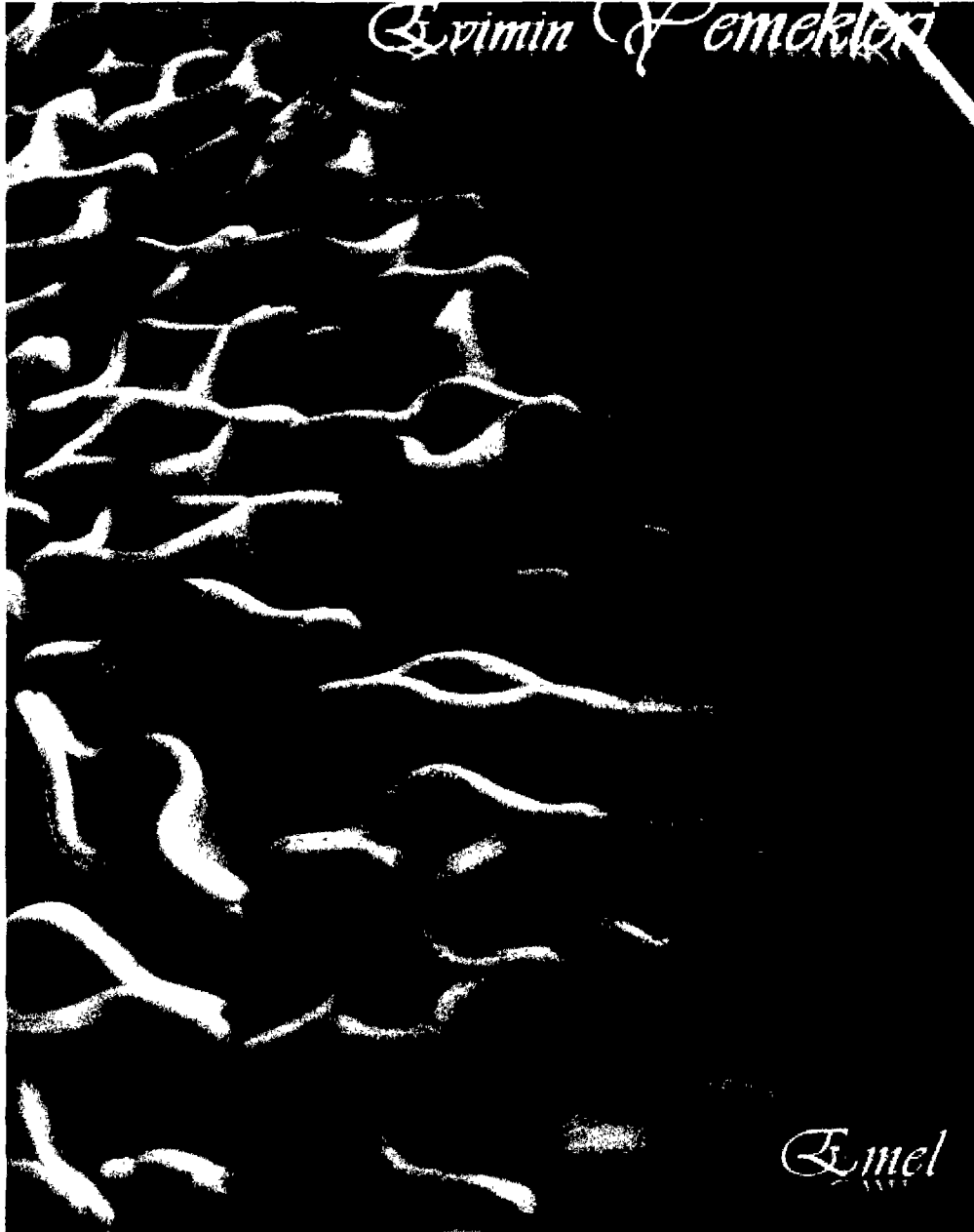
YAPILIŞI

1. İçi için önceden yeşil mercimekler haşlanır süzülerek Soğanları ince ince doğrarız çok az sıvıyağda şeffaflayana kadar kavur. Kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi ekleyip malzemeyi karıştırırız. İç malzeme soğumaya bırakılır.
2. Hamurun malzemelerinin hepsini karıştırıp yoğurarak kulak memesi kıvamından biraz sert bir hamur elde edilir. 30 dakika kadar dinlendirilir. 3 su bardağı un 1 adet yumurtadan 1 adet büyük beze oluyor buda 1 tane tepsiyi (cap 42cm- normal yuvarlak klasik fırın tepsi.) doldurmaya yetiyor.
3. Bezeleri normal bir incelikte açınız. 2-2,5 cm'lik karelere kesiniz.

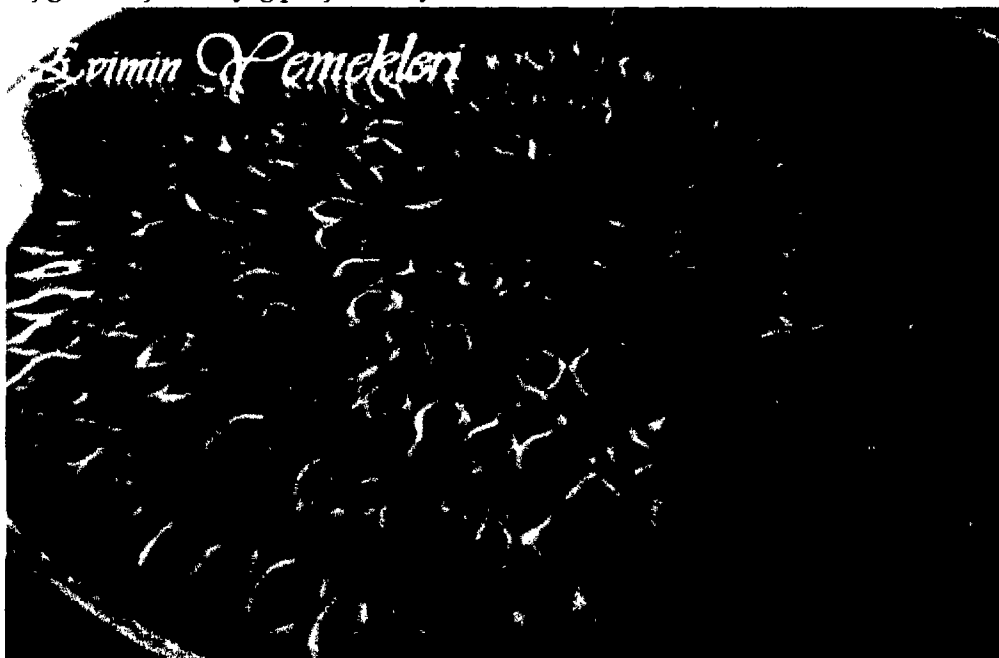


4. Hazırlamış olduğunuz mercimekten karelere koyup karşılıklı kenarları birbirine kapatınız. Ortası biraz açık kalacak şekilde sonra sıvı yağla yağlamış olduğunuz tepsiye mantıları dizin.





5. Üzerine çay kaşığı ile küçük tereyağ parçaları koyun ve 200 derece fırında kızartınız.





6. Sulu sosu için salça ve kayna suyu bir kaptaki homojen bir karışım olacak şekilde karıştırıp fırından yeni çıkmış olan mantıların üzerine dökün. (Mantıların üzerini geçecek kadar). Sonra ocağın üzerine koyup tepsinin üzerini bir kapakla yada başka bir tepsiyle kapatarak mantılar kabarıp şişene kadar pişiriniz. (Ben bu aşamayı salçalı sosu dökülmüş tepsiyi başka bir tepsi ile kapatıp 20k kadar 100-120 derece olan fırında tuttum. 10-15 dk içindede servis yapılırsa iyi olur.)



7. Pişip biraz dinlenen mantıya kızartılmış tereyağı sarımsak ve yoğurtla servis yapabilirsiniz

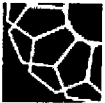
.AFİYET OLSUN

Ayrıca peynirle veya kıymalıda yapılabilir ama en çok yöremizde mercimekli yapılr

Posted on 17/02/2014 at 00:00 in [ANA YEMEKLER](#), [HAMUR ISLERI](#) | [Permalink](#)

[Reblog \(0\)](#) | [Tweet](#) | [G+1](#) 5 | [Print](#) | [Like](#) 21

Comments



[Emel](#) said in reply to [emel...](#)

Bende burada olmaktan çok mutluyum adaşım :)

[Reply 21/02/2014 at 16:24](#)



[emel](#) said...

emelim yıllar sonra tekrardan tariflerini bizlerle paylaşmana sevindim. yıllardır sessiz takipçilerindenim hatta sen tarif paylaşmayı bıraktın ben seni bırakmadım gene bi bakayım dediğimde geri döndüğünü gördüm çok

sevindim.Bide Bilecik/Bozüyükli olarak mantımızı görünce çok sevindim.Tekrar hoş geldin döndüğüne sevindim...

Reply 21/02/2014 at 12:34

Comment below or sign in with [Typepad](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) and [more...](#)

(URLs automatically linked.)

Email address is not displayed with comment.

Name

Email Address

Web Site URL

Post Preview

POWERED BY  TypePad

EVİMİN YEMEKLERİ ...

Powered by Typepad

Bulmak istediğiniz yemek tarifini yazınız

rn: tavuklu pilav

Ara

Yazdır

Paylaş

Tweet

Anasayfa

Yemek Tarifleri

Hamur İşleri

Mercimekli Bozüyük Mantısı

Mercimekli Bozüyük Mantısı

★ ★ ★

(3 oy / 3)

Anadolu'nun Ramazan
Sofraları
tarafından gönderildi

05.08.2013

Kıymalı Sarmal Börek

Çiğ Börek - Nurper Hanım

Mercimekli bozüyük mantısına bayılacaksınız



Malzeme

- 7 orba Kaşığı Haşlanmış Mercimek
- . İsteğe Bağlı Su
- 1 Adet Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- . Aldığı Kadar Un

+ Alışvenş listeme ekle

Alışvenş listeme git



hazırlama süresi : 35 dk



pişme süresi : 25 dk



6 kişilik

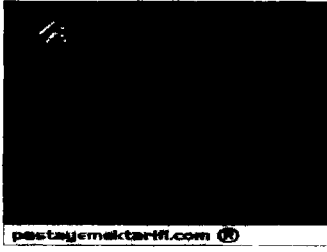
Zorluk Seviyesi



Hamuru için unu, yumurtayı, tuzu ve suyu bir kaptaki hamur kıvamına gelene kadar yoğuralım. Hamuru 3 bezeye ayırıp her birini teker teker açalım. Açılan hamurları küçük kare parçalar halinde keselim. Hamur parçalarına mercimeği koyarak mantı Şeklinde katlayalım. Mantıları tepsiye dizerek fırında pişmeye bırakalım. Pişen mantıların üzerine su ve tuz ilave edip servise hazır hale getirelim. Afiyet olsun.

YUKARI IK

Mercimekli Manti



Malzemeler

- o HAMURU İÇİN
- o 1 YUMURTA
- o 3 SU BARDAĞI UN
- o 1 KAHVE FİNCANI SU
- o TUZ
- o İÇİ İÇİN
- o 1/2 SU BARDAĞI YEŞİL MERCİMEK (AKŞAMDAN ISLATILMIŞ)
- o 4 SU BARDAĞI SU
- o 1 ORTA BOY SOĞAN
- o 1/2 DEMET MAYDANOZ
- o 3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
- o ÜZERİ İÇİN
- o 2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (50 GR.)
- o 1/2 DEMET MAYDANOZ
- o 2 ÇORBA KAŞIĞI PARMESAN VEYA KAŞARPEYNİRİ RENDESİ
- o 8 BARDAK SU (MANTILARI HAŞLAMAK İÇİN)



Arkadaşların arasında bun



Esra Erol, Zuhâl Topal

Kismetse Olur'da Haza

Seda Sayan'dan

①

Yapılışı

- Hamur yoğuracağımız kaba unu alalım.
- Ortasını açıp yumurtayı, tuzu ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
- Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapıp üzerine nemli bez örterek 20 dk. dinlendirelim. Bu arada akşamdan ısıtılan mercimekleri, tuzu ve suyu basınçlı bir tencereye alıp mercimekler yumuşayana dek haşlayalım.
- Mercimekleri süzgece alalım ve suyunu iyice süzelim.
- Tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Mercimekleri, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırarak ateşten alalım. Bezeleri, unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım.
- Açtığımız yufkaların yarısına 2 cm. aralarla mercimekli harcı yerleştirelim.
- Yufkanın boş tarafını mercimekli tarafın üzerine kapatarak rulet yardımı ile 2 cm.lik kareler halinde keselim. (Kesme işlemi sırasında mercimeklerin karelerin ortasında kalmasına özen gösterin.)

En Beğenilen Tarifler

🍷 Mayonezli lahana salatası eşliğinde kuzu şiş (mayonezli-lahana-salatasi-esliginde-kuzu-sis-2/)

🍷 Greyfurt Reçeli (greyfurt-receli-2/)

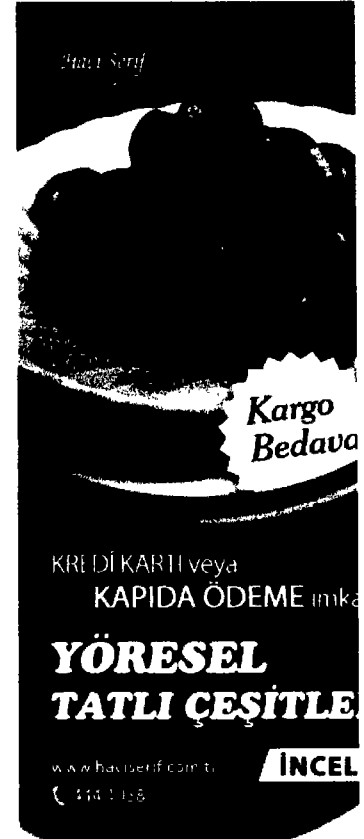
🍷 Havuçlu & Elmalı Turta (havuclu-elmali-turta/)

🍷 Pizza Ton Balikli Pizza Tonno (pizza-ton-balikli-pizza-tonno-2/)

🍷 Cikolta Üzümlü Drajeli Muffin (cikolta-uzumlu-drajeli-muffin-2/)

🍷 Kahve Kremali Frambuazli Pasta (kahve-kremali-frambuazli-pasta-2/)

🍷 Kasarli Ekmekler (kasarli-ekmekler-2/)



🍷 Aperatifler, Kahvaltılık, Salatalar (aperatifler-kahvaltılık-salatalar-kat.html)

🍷 Çorbalar, Mezeler (corbalar-mezeler-kat.html)

🍷 Komposto, Reçel, İçecekler (komposto-recel-icecekler-tursular-kat.html)

🍷 Balık - Deniz Mahsulleri (balik-deniz-mahsulleri-kat.html)

🍷 Et Yemekleri (et-yemekleri-kat.html)

🍷 Tavuk - Yumurta Yemekleri (tavuk-yumurta-yemekleri-kat.html)

- o Bir tencereye suyu alıp kaynatarak içine bir çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyelim. Manti hamurlarını tencereye aktarıp iki partide yumuşayana dek haşlayalım ve delikli kepçeyle servis tabağına alalım.
- o Bir tavada tereyağını eritip mantının üzerine gezdirelim.
- o Kiyılmış maydanoz ve kaşar rendesi serpererek servis yapalım.

📅 15/11/2015



3.8 ortalama oy / 4 kişi oyladı.

🗨️ Son Yorumlar

✍️ Supermis ..
(cerkez-tavugu-kolay-tavuklu-yemek-tarifleri-2/)

✍️ ÇORBANIN TARIFI ÖNCELİKLE Kİ ..
(kremali-mantar-corbasi-2/)

✍️ ben çilek puresini nerden bu ..
(kalpli-yas-pasta-2/)

✍️ kisnis dograyip ilaca edersi ..
(zeytinyagli-bakla-2/)

✍️ Çok sivik ..
(hindistan-cevizli-kartopu-2/)

🗨️ Bu İçeriğe Yorum Yap

👤 Adınız

Bir şeyler yazabilirsiniz..

Güvenlik Kodu

➡️ Gönder



(/sacakli-manti-tarifi-ozel-manti-tarifleri-2/)

Sacaklı Manti Tarifi
Özel Manti Tarifleri



(/mercimekli-kofte-2/)

Mercimekli Köfte
(/mercimekli-



(/mercimekli-kek-2/)

Mercimekli Kek
(/mercimekli-kek-2/)

👤 Hürrem Sultan (hurrem-sultan-2/)

👤 Kebaplar - Köfteler (kebablar-kofteler-kat.html)

👤 Bisküvi - Kurabiyeler (biskuvi-kurabiyeler-resimli-kurabiye-kat.html)

👤 Börekler (borekler-resimli-borek-kat.html)

👤 Diğer Hamur İşleri (diger-hamur-isleri-kat.html)

👤 Kekler - Ekmekler (resimli-kek-kat.html)

👤 Mantılar (mantilar-kat.html)

👤 Pastalar (pastalar-resimli-pasta-kat.html)

👤 Pideler - Pizzalar (pideler-pizzalar-kat.html)

👤 Poğaçalar - Çörekler (pogacalar-corekler-kat.html)

👤 Turtalar - Tartlar (turtalar-tartlar-kat.html)

👤 Makarnalar - Pilavlar (makarnalar-pilavlar-kat.html)

👤 Dolmalar (doimalar-kat.html)

👤 Kuru Baklagiller (kuru-baklagiller-kat.html)

👤 Sebze Yemekleri (sebze-yemekleri-kat.html)

👤 Zeytinyağlılar (zeytinyagliilar-kat.html)

TARİF DEFTERİM | Tarif Gönder



Yemek Tarifleri Sitesi

Harika Tarifler Dünyası

Tarif Ara...

Facebook ile Giriş

ÜYE GİRİŞİ

ÜYE OL

MENÜ

YEMEK TARİFLERİ SİTESİ UYGULAMASI ÇIKTI, İNDİRDİNİZ Mİ?



Anasayfa » Hamur İşleri » Mercimekli Manti

Mercimekli Manti



Hamur İşleri

12 Eylül 2014

0 yorum

Mercimekli Manti Tarifi İçin Malzemeler

İçin İçin:

- 1 su bardağı mercimek,
- 1 adet büyük boy soğan,
- Yarım demet maydanoz,
- Karabiber,

Sitede Arama Yap



Ücretsiz E-Mail Aboneliği

E-mail aboneliğine kayıt olun, her gün yayınladığımız yeni tarifler mail adresinize gelsin!

Buraya Email adresinizi giriniz...

Kayıt ol tuşuna bastıktan sonra açılan penceredeki güvenlik kodunu girip onaylayınız!

En Çok Bakılanlar

•
Tuz.

**Hamuru
İçin:**

1
det



ımurta,

3 su bardağı un,

1,192

- 1 tutam tuz,

• Yarım su bardağı ılık su.

Sosu İçin:

• Kırmızı pul biber,

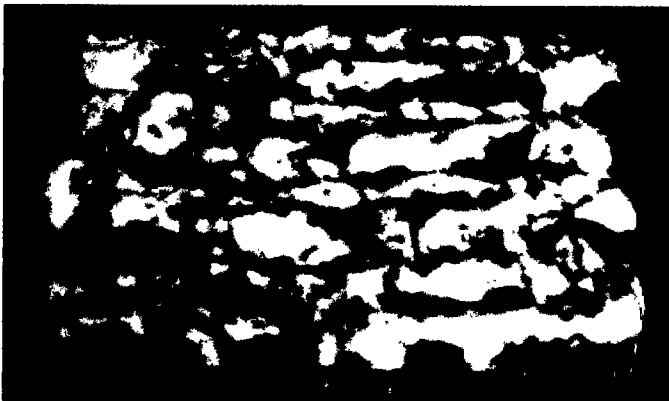
• 2 yemek kaşığı tereyağı.

Üzeri İçin:

• 3 su bardağı yoğurt,

• 2 diş sarımsak.

• 1,5 su bardağı sıcak et suyu.



3



Bisküvili
Kolay



Pudingli
Yaş



Elmalı
Tart Tarifi



Ağlayan
Pasta



Mozaik
Pasta



Kedi Dili
Bisküvili



Kolay
Tiramisu



Ekler
Pasta



Köstebek
Pasta

le

e

a

n

de

ll

Kategoriler

Ana Yemek Tarifleri

Aperatif Tarifler

Balık Tarifleri

Börek Tarifleri

Bugün Ne Pişirsem

Çorba Tarifleri

Faydalı Bilgiler

Hamur İşleri

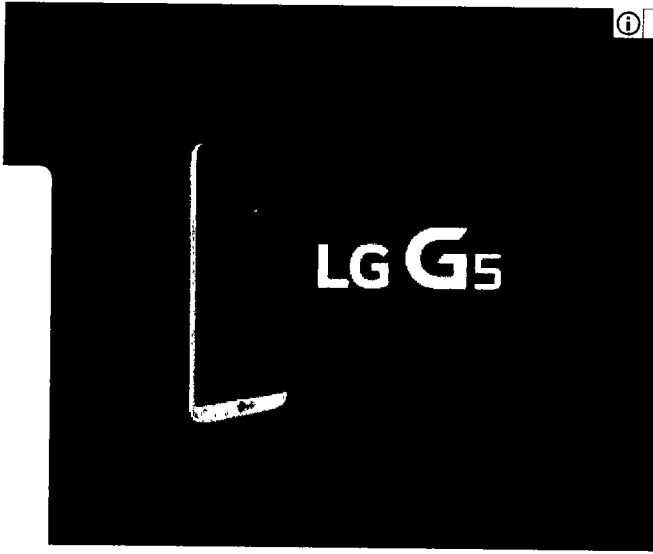
İçecek Tarifleri

Kahvaltılık Tarifleri

Kek Tarifleri

Kızık Tarifler

1,192



Mercimekli Manti Yapılışı

1,192

Hamuru için; bir kaba unu, tuzu koyup karıştıralım ve unun ortasını açalım.

İçine yumurtayı koyup, karıştıralım.

Sonra ılık suyu ilave edip hamuru yoğuralım ve üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirelim.

İçi için; mercimeğin üzerini geçecek kadar su ilave edip mercimeği haşlayalım.

Soğanı ince ince doğrayıp sıvı yağda pembeleşene kadar kavuralım.

İçine mercimeği ilave edip kavurmaya devam edelim.

İnce doğradığımız maydanozu, tuzu, karabiberi ilave edip, karıştıralım.

Hamuru iki eşit parçaya bölelim ve merdane ile tepsi büyüklüğünde açalım.

İri kare parçalar olacak şekilde enlemesine ve boylamasına keselim.

Karelerin ortalarına mercimekli harçtan koyup karşılıklı olarak uçları birleştirelim ve sandal şekli verelim.

Yağlanmış tepsiye mantıları dizelim.

Önceden ısıtılmış 170° fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.

Kızaran mantıların üzerine et suyunu dökelim ve biraz daha fırınlatalım.

Mantıları fırından çıkardıktan 10 dakika sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökelim.

Tereyağını eritip, içine kırmızı pul biberi koyalım ve karıştıralım.

Hazırladığımız sosu sarımsaklı yoğurdun üzerinde gezdirip Mercimekli Mantıyı servis yapalım.

Konserve Tarifleri

Kurabiye Tarifleri

Meze Tarifleri

Pasta Tarifleri

Pilav Tarifleri

Pizza Tarifleri

Poğaç Tarifleri

Ramazan İftar Menüleri

Sağlık Köşesi

Salata Tarifleri

Sebze Yemekleri

Şerbetli Tatlı Tarifleri

Sütlü Tatlılar

Tatlı Tarifleri

Tavuklu Tarifler

Zeytinyağlılar

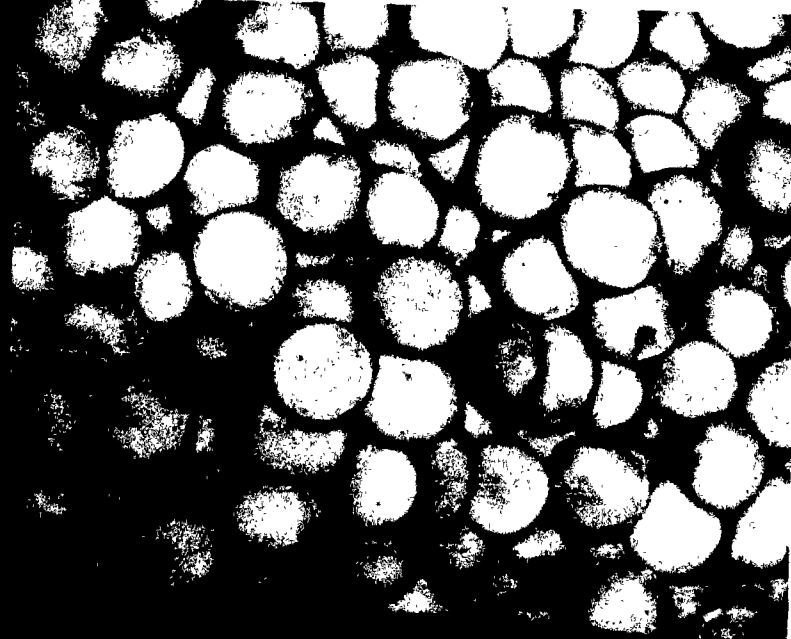
1,192

BAZI BİLİMSEL ÇALIŞMALAR

COĞRAFİ İŞARETLEME BAŞVURU DOSYASI



GEÇİT KUŞAĞI
TARIMSAL ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ



KAYI-91

KIŞLIK YEŞİL MERCİMEK

Tescil Yılı: 1991

Morfolojik Özellikleri:

- Gelişme Şekli: Dik
- Bitki Boyu: 28-32 cm
- Çiçek şekli: Salkım
- Çiçek rengi: Beyaz
- Meyvede tane sayısı: 1.5 adet
- Tane Tipi: Pul
- Tane rengi: Cevizi yeşil
- Kotiledon rengi: Sarı-yeşil
- 1000 tane ağırlığı: 60.5-61.5 g.

Tarımsal Özellikleri:

- Kışa Dayanımı: İyidir (Kışlık).
- Kurağa Dayanımı: Ortadır.
- Yatmaya Dayanımı Ortadır.
- Tane dökme: Yoktur.
- Harman Olma Kabiliyeti: İyidir.
- Verim: Verim düzeyi iklim ve toprak yapısına göre değişmekle birlikte 120-150 kg/da arasında değişmektedir.

Ekim-Kasım aylarında ekilir, Temmuz ayında hasat edilir. Ekimi buğday mibzeri ile kolaylıkla yapılabilir. Dekara atılacak tohum miktarı iri taneli pul mercimek için kışlık ekimde 10-12 kg/da' dır. Aclonifen ve Linurin etkili maddeli ilaçlar ot mücadelesinde kullanılabilir.

Kalite Özellikleri:

- Tanede Protein Oranı: % 27.7 olup, pişme durumu iyidir.

Hastalık ve Zararlıları:

- Bölgede görülen tüm mercimek hastalıklarına karşı toleranslıdır.

Önerildiği Alanlar:

- Orta Anadolu ve Geçit Bölgeleri'nde mercimek ekilen tüm alanlara önerilmektedir.

MERCİMEK ÇEŞİTLERİ



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK
BAKANLIĞI
Rapor : 16-G-02243

Rev. No : 00

T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
RESMİ İSTEK MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



09/03/2016

Analiz Amacı : Resmî İstek
Numuneyi Gond. Kuruluş : Gazi Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür Ve Spor Dairesi Başkanlığı
Numune Alma Tutanağı Tar. ve Say. :
Numune Cinsi : Hazır Manti
Seri-Parti / No :

Numune Kod No :

Numunenin Alındığı Yer :

Yapılan Analizler	Sonuçlar	Ölçüm Limiti	Tespit Limiti	Analiz Metodu	Analiz Cihazı	G.A. (%)	D
1. Et tür tayını (DNA Microarray)							U
1) *Kanath Eti	Negatif			DNA Microarray			
2) *Tek Turnaklı Eti	Negatif			DNA Microarray			

Kısaltmalar: D- Değerlendirme, U- Uygun, UD- Uygun Değil, DY- Değerlendirme Yapılmadı

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.

- Not: 1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. İmzasız ve mühürlü raporlar geçerlidir.
2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
3. "*" işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.

Sadık Arzu BİRİNCİ
Mikrobiyoloji Lab. Birim
Sorumlusu

Levent GÖK
Num. Kab. Rapor. Düz. Sorumlusu





T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Rapor No: TBG-00439

Rev. No: 00

T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
RESMİ İSTEK MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



04/02/2016

Analiz Adı: Resmî İstek
Numuneyi Gönd. Kuruluş: Gazi Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı
Numune Adına Tutanağı Tar. ve Sayı:
Numune Cinsi: Yeşil Mercimek
Set Par. No:
Numune Kod No:
Numune Alındığı Yer:

Yapılan Analizler	Sonuçlar	Ölçüm Limiti	Tespit Limiti	Analiz Metodu	Analiz Cihazı	G.A. (%)	D
1- *Kül Fayın (%)	2.5			TS EN ISO 217			DY
2- *Rutabet Fayın (%)	10.9			TS EN ISO 712			U

Kesitimsel D Değerlendirme, U Uygun, UD Uygun Değil, DY Değerlendirme Yapılmadı.

İTİK ve TS de kimliklerin analiziyle ilgili kriterler için değerlendirme yapılmıştır.

Yapılan muayene ve analiz sonuçlarında yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.

- Not:
1. Bu analiz raporundan hiçbir bölümün çekilmesinin veya ayrı ayrı kullanılması, izinsiz ve izahsız raporun geçerli değildir.
 2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
 3. *** işaretli analizler akreditasyon kapsamı değildir.

Nisa F. BİLİR
Fiziksel Lab. Birim Sorumlusu



Levent KÖK
Numune Kabul/Düz Şerh Sorumlusu





T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü

Sayı : 29090653-560-4898

02 Eylül 2015

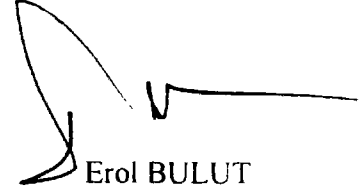
Konu : Resmi İstek Raporu

GAZİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI'NA
Çankaya / ANKARA

İLGİ : 25.08.2015 tarih ve ... sayılı yazınız

İlgi yazı ile gönderilen 1 adet Mantı (Dana Kıyma, Ekstra Un, Karabiber, Nane, Tuz, Şehir Suyu) numunesinin analizleri yapılmış olup iki suret analiz raporu ekte sunulmuştur.

Bilgilerinize arz ederim.


Erol BULUT
Müdür

EKLER:

1 x 2 Adet Analiz Raporu





T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
RESMİ İSTEK MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



Rapor Tarihi : 31/08/2015
Rev No : 00

31/08/2015

Analizin Amacı Resmi İstek
Numuneyi Gönd. Kuruluş Gazı Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür Ve Spor Dairesi Başkanlığı
Numune Alma Tutanağı Tar. ve Say.
Numune Cinsi Mantı (Dana Kıyım, Ekstra Un, Karabiber, Nane, Tuz, Şehir Suyu) - Unlum Mantı
Seri-Parti / No
Numune Kod No
Numunenin Alındığı Yer

Yapılan Analizler	Sonuçlar	Ölçüm Limiti	Tespit Limit	Analiz Metodu	Analiz Cihazı	G.A. (%)	D
1 - Et tür tayini (DNA Microarray)							U
1) *Kanatlı Eti	Negatif			DNA Microarray			
2) *Tek Tırnaklı Eti	Negatif			DNA Microarray			

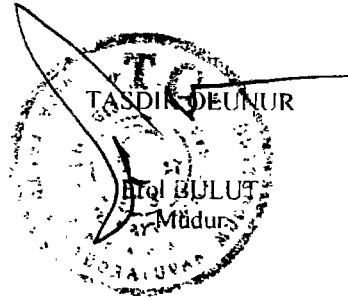
Kısaltmalar: D: Değerlendirme, U: Uygun, UD: Uygun Değil, DY: Değerlendirme Yapılmadı

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir

- Not
- 1 Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. İmzasız ve mührsüz raporlar geçersizdir.
 - 2 Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
 - 3 "*" işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.

Sedat Arzu BİRİNCİ
Mikrobiyoloji Lab. Birim Sorumlusu

Levent GÖK
Num. Kab. Rap. Düz. Sorumlusu





T.C.
GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
RESMİ İSTEK MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



Rapor No : 00
Rev. No : 00

31/08/2015

Analiz Amacı : Resmî İstek
Numuneyi Gond Kuruluş : Gazı Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür Ve Spor Dairesi Başkanlığı
Numune Alma Tutanağı Tar. ve Say. :
Numune Cinsi : Mantı (Dana Kıyma,Ekstra Un,Karabiber,Nane,Tuz,Şehir Suyu) - Unlum Mantı
Seri-Parti / No :
Numune Kod No :
Numunenin Alındığı Yer :

Yapılan Analizler	Sonuçlar	Ölçüm Limiti	Tespit Limit	Analiz Metodu	Analiz Cihazı	G.A. (%)	D
1) Et tür tayını (DNA Microarray)							U
1) *Kanatlı Eti	Negatif			DNA Microarray			
2) *Tek Tırnaklı Eti	Negatif			DNA Microarray			

Kısaltmalar : D Değerlendirme, U Uygun, UD Uygun Değil, DY Değerlendirme Yapılmadı

Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir

- Not : 1 Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
2 Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
3 "*" işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.

Seden Araz BİRİNCİ
Mikrobiyoloji Lab. Birim
Sorumlusu

Levent GOK
Num. Kab Rap Duz Sorumlusu



ANALİZ RAPORU

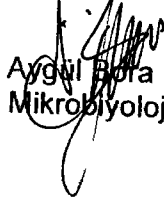
FİRMA ADI		ENKA OKULLARI	
ADRESİ		SADI GÜLÇELİK SPOR SİTESİ 34460 İSTİNYE-İSTANBUL	
PROJE ADI		-	
NUMUNE CİNSİ		MANTI	
ÜRETİM TARİHİ	-	ALINDIĞI YER	HAZIRLIK BÖLÜMÜ GASTRONOM
SON KULLANMA TARİHİ	-	NUMUNE SICAKLIĞI	85.0 °C
ÜRETİCİ FİRMA/ MARKA	-	ORTAM SICAKLIĞI	23.0 °C
AMBALAJ ŞEKLİ /TÜRÜ	STERİL POŞET	ALINDIĞI/GELİŞ TARİHİ	07.05.2012
MİKTARI	355 gr	ANALİZ BAŞLANGIÇ TARİHİ	07.05.2012
SERİ / PARTİ NO	-	RAPOR TARİHİ	14.05.2012
RAPOR/NUMUNE NO	03432-12	RAPOR SAYFA SAYISI	1/1

07/05/2012 tarihinde tarafımızca aseptik şartlarda alınan "Mantı" örneğinde yapılan mikrobiyolojik inceleme sonuçları aşağıda bilgilerinize sunulmaktadır.

TESTLER cfu/1 gr.	BULGULAR	GIDA KODEKSİ Tebliğ No: 2009/68 EK-1	ENSTRÜMENTAL ANALİZLER İÇİN ÖLÇÜM LİMİTİ	REFERANSLAR
Escherichia coli *	<10	<10	-	CCFRA Method 2.4.2: 2003
Bacillus cereus	Negatif	Bulunmamalı	-	AOAC OMA 2004.02
Salmonella/25 g*	Negatif	Bulunmamalı	-	AOAC 996.08:1996

*:Türkak tarafından akredite analizlerdir.

SONUÇ: Analizi yapılan "Mantı" örneğinde belirtilen limit değerler çerçevesinde bakteriyel kirlenme bulunmamaktadır.


 Aygül Bora
 Mikrobiyoloji Bölümü Analisti


 Çağlayan Çatal
 Mikrobiyoloji Bölüm Sorumlusu


 Funda Şentürk
 Genel Müdür

BU ANALİZ RAPORU ADLI-İDARI VE REKLAM AMACI İLE KULLANILAMAZ. RAPORLARIMIZIN KISMEN ÇOĞALTILMASI VE ÜÇÜNCÜ ŞAHISLARA VERİLMESİ İZİNİMİZE BAĞLIDIR. SONUÇLAR ANALİZİ YAPILAN NUMUNEYE AİTTİR

F.02.02/Rev.3/18.01.12/31.05.10



MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete : 06.02.2009-27133

Tebliğ No: 2009/6

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ; üretilen, dağıtılan, satışa sunulan gıda maddeleri ile ithal edilen gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini kapsar. Üretim aşamasındaki gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ’de geçen;

- a) Bakanlık: Tarım ve Köyşleri Bakanlığını,
- b) Mikroorganizma: Bakteri, virüs, maya, küf, alg, parazitik protozoan, mikroskobik parazitik helmintler ve bunların toksinleri ve metabolitlerini,
- c) Mikrobiyolojik kriter: Bir gıdanın veya bir gıda partisinin kabul edilebilirliğini belirlemede temel alınan; mikroorganizma varlığı, sayısı ve/veya mikroorganizma toksinlerinin ve metabolitlerinin her parti başına hacim, kütle veya alan değerlerini belirleyen kriteri,
- ç) Parti: Aynı koşullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, tipi, çeşidi ve boyu aynı olan ürün örnekleri veya ambalajları topluluğunu,
- d) Tüketime hazır gıda: Pişirilmeden veya gıdanın mikrobiyolojik yükünü azaltacak ve/veya kabul edilebilir seviyeye düşürecek, herhangi başka bir işlem uygulanmadan doğrudan insan tüketimine sunulan gıdayı,
- e) Numune: İmal tarihi, parti/kod/seri numarası aynı ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan, muayene ve analiz amacıyla alınan gıda maddelerini,
- f) Numune alma planında;
- 1) n: Partiden bağımsız ve rasgele seçilen numune sayısını,

2) c: m ve M arasında olmasına izin verilen maksimum numune sayısını (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısını),

3) m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değeri,

4) M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısını,

g) Ticari steril: Asitli gıdalarda 30 °C'da 10 gün, orta ve düşük asitli gıdalarda 55 °C'da 5-7 gün ve 35 °C'da 10 gün yapılan inkübasyon sonrası; sızıntı ve bombaj görülmeyen, renkte ve kokuda orijinale göre değişiklik göstermeyen ve inkübasyon öncesi ve sonrasında ölçülen pH değerleri arasındaki farkın 0,5'ten fazla olmadığı gıda maddesini,

ğ) Sterilite kontrolü: 30 °C'da 15 günlük ve 55 °C'da 7 günlük inkübasyondan sonra gıda maddelerinde mikrobiyolojik üreme olmamasını garanti eden işlemi,

ifade eder.

Genel hükümler

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddeleri; EK-1 ve EK-2'de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uymalıdır.

(2) Mikrobiyolojik analizlerde "n" sayıda numune alınır. "c", kusurlu olmasına izin verilen numune sayısını gösterir. Kusurlu numune sayısı "m" değerini geçebilir, ancak hiçbir numune "M" değerini geçemez.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddelerinden EK-1 ve EK-2'de belirtilen sayıda numune alınır. Ancak gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinden bir adet numune alınıp, "M" değerine göre değerlendirilir.

(4) EK-1'de yer alan veya almayan tüm gıda maddeleri için, asgari teknik, hijyenik ve güvenlik şartlarının uygun bulunmaması veya şüphe ve şikayet hallerinde EK-2'de yer alan kriterler dikkate alınır.

(5) İntoksikasyona ve/veya enfeksiyona neden olan Salmonella spp., Listeria monocytogenes, termotolerant Campylobacter spp., Escherichia coli O157:H7, koagülaz pozitif stafilokoklar, Bacillus cereus ile Clostridium perfringens patojen mikroorganizma olarak değerlendirilir.

(6) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddeleri için, patojen mikroorganizmalara ait limitlerin aşılması, mikrobiyolojik kriterler açısından sağlığın korunması ilkesinin ihlali olarak değerlendirilir.

Bulaşanlar

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında bakteriyel toksinler ve mikotoksinler 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden itibaren, 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten, satan, dağıtan ve ithal eden işyerleri altı ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

EK-1 Mikrobiyolojik Kriterler

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma planı		Limitler ⁽¹⁾	
		n	c	m	M
1. Süt, süt ürünleri ve süt bazlı ürünler					
1.1. İçme sütü					
1.1.1. Pastörize süt	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>E. coli</i> ⁽³⁾	5	0	<0,3	
1.1.2. UHT süt (meyveli, aromalı vb. dâhil)	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(ğ)	
1.2. Fermente süt ürünleri					
1.2.1. Kefir	Koliform bakteriler ⁽³⁾	5	2	9	95
	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> ⁽³⁾	5	0	<3	

1.2.2. Yoğurt, meyveli vb. yoğurtlar, ayran ve diğer fermente süt ürünleri	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya (probiyotik kullanılanlar hariç)	5	2	10 ²	10 ³
	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
1.3. Krema ve ürünleri					
1.3.1. Krema (pastörize)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.3.2. Tereyağı ve sürülebilir süt ürünleri ve sadeyağ	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	Maya ve küf	5	2 ±	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
1.3.3. Kaymak	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.4. Süttozu ve krema tozu, dondurma için toz karışımlar, peyniraltı suyu tozu, yayıkaltı suyu tozu ve süt bazlı toz ürünler, kazein ve kazeinat	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.5. Peynir (eritme peynir hariç diğer tüm peynirler)	Maya ve küf (küfle olgunlaştırılanlar hariç)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
1.6. Eritme peynirler ve eritme peynir ürünleri	TAMB (²)	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
	Koliform bakteriler (³)	5	0	<3	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.7. Koyulaştırılmış süt	TAMB (²)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.8. Dondurma ve sütlü buz	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
2. Yumurta ürünleri (pastörize ve	Enterobacteriaceae	5	2	10 ¹	10 ²

dondurulmuş yumurta, yumurta tozu vb.)	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3. Et ve et ürünleri					
3.1. Karkas, parça etler, kıyma ve sakatat					
3.1.1. Kasaplık hayvanların karkası, çiğ kırmızı et ve kıyma, kanatlı karkası ve çiğ kanatlı eti (soğutulmuş, dondurulmuş) ve dondurulmuş hindi kıyma	TAMB (2)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.1.2. Sakatat	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.2. Hazırlanmış et karışımları					
3.2.1. Hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı et karışımları (soğutulmuş, dondurulmuş)	TAMB (2)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3. Et ürünleri					
3.3.1. Isıl işlem görmemiş et ürünleri					
3.3.1.1. Kürlenmiş ve kurutulmuş (pastırma, vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	Sülfite indirgeyen <i>Clostridium</i> spp.	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3.3.1.2. Fermente (sucuk vb.)	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.2. Isıl işlem görmüş et ürünleri (sosis, salam, kavurma, döner, köfte, jöle işkembe vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.3. Konserve et ve ürünleri	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
3.4. Hayvansal Diğer Ürünler					
3.4.1. Jelatin ve kollajen	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	

4. Et suyu tabletleri, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımları					
4.1. Doğrudan tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
4.2. Pişirildikten sonra tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5. Hububat ve fırıncılık ürünleri					
5.1. Tahıl unları, soya unu ve diğer unlar (patates unları dâhil)	Koliform bakteri	5	2	10 ³	10 ⁴
	Küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
5.2. Ekmek ve ekmek çeşitleri, pide, bazlama, simit, lavaş, poğaç vb.	Sünme (rop) sporu (³)	5	2	4,5x10 ³	1,1x10 ⁴
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenlerde)	5	0	0/25 g-mL	
5.3. Yufka, kadayıf vb.	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
5.4. Tahıl gevrekleri, irmik, tüm tane ürünleri, müsli, mısır gevreği, patlamış mısır, pirinç patlağı, cips vb. tahıl bazlı ürünler (aromalılar dâhil), insan tüketimine sunulan kepek	TAMB (²)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
5.5. Makarna, erişte vb. makarnacılık ürünleri	TAMB (²)	5	2	10 ³	10 ⁴
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenlerde)	5	0	0/25 g-mL	
5.6. Et, sebze ve diğer dolgu maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (çiğ, dondurulmuş)	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.7. Et, sebze ve diğer dolgu maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (fırınlanmış)	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.8. Pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır)	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴

	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
5.9. Hafif fırıncılık ürünleri					
5.9.1. Sade kek, sade bisküvi, sade krakerler vb.	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
5.9.2. Kaplamalı, dolgulu ve/veya çeşnili bisküviler, kekler ve krakerler	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.9.3. Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolata, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (3)	5	0	<3	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
5.10. Gofret (sade, kremalı, dolgulu, kaplamalı vb.)	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
5.11. Nişasta	TAMB (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
6. Meyve ve sebzeler ile işlenmiş ürünleri					
6.1. Yıkanmış, doğrama ve paketleme işleminden geçmiş, ayrı ayrı veya karıştırılmış çiğ sebzeler ile dondurulmuş veya kurutulmuş sebzeler	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
6.2. Kurutulmuş veya dondurulmuş meyveler	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
6.3. Reçel, marmelat ve püreler	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
6.4. Konserve meyve ve sebzeler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
7. Baharat					
7.1. Baharat, bitki ve/veya bunların karışımları (toz, macun formları, karışımları vb.)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
8. Meyve suları, alkolsüz içecekler ve benzerleri					
8.1. Pastörize meyve ve sebze suları, bunların karışımları (nektarlar, püreler, konsantreler vb. ürünler dâhil) ve aromalı, meyveli vb. içecekler ve şuruplar	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
8.2. Doğrudan sıkılmış, pastörize edilmemiş, soğukta muhafaza edilmesi gereken, tüketime hazır meyve ve sebze suları	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
8.3. İçecek tozları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²

	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
9. Alkollü içkiler					
9.1. Meyve şarapları	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
10. Kahve ve çay					
10.1. Çay (yeşil, siyah), bitki ve meyve çayları ve bunların karışımları (süzen poşet çaylar dâhil)	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
10.2. Kavrulmuş kahve çekirdeği, kavrulmuş öğütülmüş kahve, kahve ekstraktı ve aromatize kahve bileşeni içeren tüketime hazır kahve	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
11. Kakao ve kakao ürünleri, çikolata ve çikolata ürünleri					
11.1. Kakao ve kakao ürünleri	TAMB (°)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
11.2. Çikolata ve çikolata ürünleri	TAMB (°)	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
12. Şekerli ürünler					
12.1. Helva, pekmez, lokum, baklava ve diğer şerbetli tatlılar, ezme, cezerye, fındık ve fıstık ezmeleri, şekerlemeler vb.	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
12.2. Nişasta bazlı şekerler/şuruplar ve tüketime hazır diğer tatlı soslar	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
13. Hazır yemekler					
13.1. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
	<i>S. aureus</i> (°)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.2. Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i>	5	2	<10 ¹	10 ¹
	<i>S. aureus</i> (°)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.3. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.4. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (°)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	

	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.5. Konserve hazır yemekler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
14. Özel beslenme amaçlı gıdalar					
14.1. Bebek formülleri ve devam formülleri (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>E. sakazakii</i>	10	0	0/25 g-mL	
	<i>Salmonella</i> spp.	10	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	10	0	0/25 g-mL	
14.2. Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	TAMB ⁽²⁾	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
14.3. Konserve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(g)	
15. Diğer gıdalar					
15.1. Tuz	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
15.2. Soya sütü ve soya ürünler	<i>E. coli</i>	5	2	<1	10 ¹
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.3. Soya sütü (toz formda)	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
15.4. Mayonez ve mayonez içeren salata sosları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.5. Salata ve yemek sosları, domates bazlı soslar (ketçap, soya sosu, hardal, nar ekşisi vb dâhil)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.6. Tereyağı hariç hayvansal yağlar	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ⁴	10 ⁵
15.7. Süt esaslı olmayan yenilebilir buzlar (meyveli buz, sorbe ve diğerleri)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.8. Kahve beyazlatıcısı	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
15.9. Gıda takviyeleri (probiyotik içerenler hariç)	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ²	10 ³
15.10. Kuruyemiş	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
15.11. Zeytin	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴

- (1) : Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir. kob: Koloni oluşturan birim (katı besiyerinde)
(2) : TAMB: Toplam aerobik mezofilik koloni sayısı
(3) : En Muhtemel Sayı (EMS) Yöntemi
(4) : Koagülaz pozitif stafilokoklar

EK-2
Patojen Mikroorganizmaların Limitleri

Mikroorganizmalar	Gıda	Numune alma planı		Limitler	
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>L. monocytogenes</i>	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
Termotolerant <i>Campylobacter</i> spp.	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>E. coli</i> O157:H7	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>S. aureus</i>	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³
<i>B. cereus</i>	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³
<i>C. perfringens</i>	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³

8 Ocak 2010 CUMA Resmî Gazete Sayı : 27456

Tarım ve Köyşleri Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİNDE
DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA TEBLİĞ
(TEBLİĞ NO: 2009/68)

MADDE 1 – 6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’nin 4 üncü maddesinin 1 inci fıkrasının (g) bendinde yer alan Ticari steril ve (ğ) bendinde yer alan Sterilite kontrolü tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“g) Ticari steril: 35°C - 37°C ve 50°C - 55°C’de 7 gün yapılan inkübasyon sonrası, ambalajlarda sızıntı ve bombaj görülmediği veya inkübasyon öncesi ve sonrası ölçülen pH değerleri arasındaki fark 0,5’den fazla olmadığı gıda maddesini,

ğ) Sterilite kontrolü: 30°C’da 15 günlük ve 55°C’da 7 günlük inkübasyondan sonra yapılan ekimlerde aerobik ve anaerobik koşullarda gıda maddelerinden mikrobiyolojik üreme olmamasını garanti eden işlemi,”

MADDE 2 – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin 4 üncü fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“(4) Bu Tebliğ kapsamında; EK-1’de yer alan tüm gıda maddeleri için, asgari, teknik ve hijyenik şartların uygunluğu bakımından öncelikle EK-1 de yer alan kriterler dikkate alınır. Diğer taraftan EK-1’de yer alan tüm gıda maddeleri için, eğer asgari, teknik ve hijyenik şartlar uygun bulunmazsa veya şüphe ve şikayet hallerinde EK- 1 ile birlikte EK-2’de yer alan ilave kriterler de dikkate alınır. EK-1’de yer almayan tüm gıda maddeleri için ise asgari, teknik ve hijyenik şartların uygun bulunmaması veya şüphe ve şikayet hallerinde EK-2’de yer alan kriterler dikkate alınır.”

MADDE 3 – Aynı Tebliğin EK-1’i aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

EK-1 Mikrobiyolojik Kriterler

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma planı		Limitler (1)	
		n	c	m	M
1. Süt, süt ürünleri ve süt bazlı ürünler					
1.1. İçme sütü					
1.1.1. Pastörize süt	AKS (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>E. coli</i> (3)	5	0	<0,3	
1.1.2. UHT süt (meyveli, aromalı vb. dâhil)	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(ğ)	

1.2. Fermente süt rnleri					
1.2.1. Kefir	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Kf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
1.2.2. Yoğurt, meyveli vb. yoğurtlar, ayran ve diğeri fermente süt rnleri	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya (probiyotik kullanılanlar hariç)	5	2	10 ²	10 ³
	Kf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
1.3. Krema ve rnleri					
1.3.1. Krema (pastörize)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.3.2. Tereyağı ve srtlebilir süt ürünleri ve sadeyağ	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
1.3.3. Kaymak	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.4. Sttozu ve krema tozu, dondurma için toz karışımlar, peyniraltı suyu tozu, yayıkaltı suyu tozu ve süt bazlı toz ürünler, kazein ve kazeinat	Maya ve kf	5	2	10 ²	10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.5. Peynir (eritme peynir hariç diğeri tm peynirler)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
1.6. Eritme peynirler ve eritme peynir rnleri	AKS (²)	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve kf	5	2	10 ¹	10 ²
	Koliform bakteriler (³)	5	0	<3	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.7. Koyulaştırılmış süt	AKS (²)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.8. Dondurma ve sütlü buz	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³

	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
2. Yumurta ürünleri (pastörize ve dondurulmuş yumurta, yumurta tozu vb.)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3. Et ve et ürünleri					
3.1. Karkas, parça etler, kıyma ve sakatat					
3.1.1. Kasaplık hayvanların karkası, çiğ kırmızı et ve kıyma, kanatlı karkası ve çiğ kanatlı eti ve dondurulmuş hindi kıyma	AKS (²)	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7 (sadece kasaplık hayvanların karkası, çiğ kırmızı et ve kıymada)	5	0	0/25 g-mL	
3.1.2. Sakatat	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.2. Hazırlanmış et karışımları					
3.2.1. Hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları (soğutulmuş, dondurulmuş)	AKS (²)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3. Et ürünleri					
3.3.1. Isıl işlem görmemiş et ürünleri					
3.3.1.1. Kürlenmiş ve kurutulmuş (pastırma, vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3.3.1.2. Fermente (sucuk vb.)	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.2. Isıl işlem görmüş et ürünleri (sosis, salam, kavurma, döner, köfte, jöle işkembe vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	

	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.3. Konserve et ve ürünleri	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
3.4. Hayvansal Diğer Ürünler					
3.4.1. Jelatin ve kollajen	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
4. Et suyu tabletleri, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımları					
4.1. Doğrudan tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
4.2. Pişirildikten sonra tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5. Hububat ve fırıncılık ürünleri					
5.1. Tahıl unları, soya unu ve diğer unlar (patates unları dâhil)	Koliform bakteri	5	2	10 ³	10 ⁴
	Küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
5.2. Ekmek ve ekmek çeşitleri, pide, bazlama, simit, lavaş, poğaç vb.	Sünme (rop) sporu (3)	5	2	4,5x10 ³	1,1x10 ⁴
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenlerde)	5	0	0/25 g-mL	
5.3. Yufka, kadayıf vb.	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
5.4. Tahıl gevrekleri, irmik, tüm tane ürünleri, müsli, mısır gevreği, patlamış mısır, pirinç patlağı, cips vb. tahıl bazlı ürünler (aromalılar dâhil), insan tüketimine sunulan kepek	AKS (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
5.5. Makarna, erişte vb. makarnacılık ürünleri	AKS (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenlerde)	5	0	0/25 g-mL	
5.6. Et, sebze ve diğer dolgu maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (çiğ, dondurulmuş)	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.7. Et, sebze ve diğer dolgu	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³

maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (fırınlanmış)	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenerlerde)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.8. Pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır)	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
5.9. Hafif fırıncılık ürünleri					
5.9.1. Sade kek, sade bisküvi, sade krakerler vb.	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
5.9.2. Kaplamalı, dolgulu ve/veya çeşnili bisküviler, kekler ve krakerler	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.9.3. Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (3)	5	0	<3	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
5.10. Gofret (sade, kremalı, dolgulu, kaplamalı vb.)	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
5.11. Nişasta	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
6. Meyve ve sebzeler ile işlenmiş ürünleri					
6.1. Yıkanmış, doğrama ve paketlenme işleminden geçmiş, ayrı ayrı veya karıştırılmış çiğ sebzeler ile dondurulmuş veya kurutulmuş sebzeler	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
6.2. Kurutulmuş veya dondurulmuş meyveler	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
6.3. Reçel, marmelat ve püreler	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
6.4. Konserve meyve ve sebzeler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
7. Baharat					
7.1. Baharat, bitki ve/veya bunların karışımları (toz, macun formları, karışımları vb.)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
8. Meyve suları, alkolsüz içecekler ve benzerleri					
8.1. Pastörize meyve ve sebze suları, bunların karışımları (nektarlar, püreler, konsantreler vb. ürünler dâhil) ve aromalı, meyveli vb. içecekler (gazlı olanlar hariç) ve şuruplar	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	

8.2. Doğrudan sıkılmış, pastörize edilmemiş, soğukta muhafaza edilmesi gereken, tüketime hazır meyve ve sebze suları	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
8.3. İçecek tozları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
9. Alkollü içkiler					
9.1. Meyve şarapları	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
10. Kahve ve çay					
10.1. Çay (yeşil, siyah), bitki ve meyve çayları ve bunların karışımları (süzen poşet çaylar dâhil)	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
10.2. Kavrulmuş kahve çekirdeği, kavrulmuş öğütülmüş kahve, kahve ekstraktı ve aromatize kahve bileşeni içeren tüketime hazır kahve	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
11. Kakao ve kakao ürünleri, çikolata ve çikolata ürünleri					
11.1. Kakao ve kakao ürünleri	AKS (²)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
11.2. Çikolata ve çikolata ürünleri	AKS (²)	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
12. Şekerli ürünler					
12.1. Helva, pekmez, lokum, baklava ve diğer şerbetli tatlılar, ezme, cezerye, fındık ve fıstık ezmeleri, şekerlemeler vb.	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
12.2. Nişasta bazlı şekerler/şuruplar ve tüketime hazır diğer tatlı soslar	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
13. Hazır yemekler					
13.1. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.2. Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i>	5	2	<10 ¹	10 ¹
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.3. Tüketime hazır (pişirilmiş) her	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³

türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.4. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.5. Konserve hazır yemekler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
14. Özel beslenme amaçlı gıdalar					
14.1. Bebek formülleri ve devam formülleri (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. sakazakii</i>	10	0	0/25 g-mL	
	<i>Salmonella</i> spp.	10	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	10	0	0/25 g-mL	
14.2. Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
14.3. Konserve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(g)	
15. Diğer gıdalar					
15.1. Tuz	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
15.2. Soya sütü ve soyalı ürünler	<i>E. coli</i>	5	2	<1	10 ¹
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.3. Soya sütü (toz formda)	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
15.4. Mayonez ve mayonez içeren salata sosları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.5. Salata ve yemek sosları, domates bazı soslar (ketçap, soya sosu, hardal, nar ekşisi vb dâhil)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.6. Tereyağı hariç hayvansal yağlar	AKS (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
15.7. Süt esaslı olmayan yenilebilir buzlar (meyveli buz, sorbe ve diğerleri)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.8. Kahve beyazlatıcısı	AKS (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
15.9. Gıda takviyeleri (probiyotik içerenler hariç)	AKS (2)	5	2	10 ²	10 ³
15.10. Kuruyemiş	AKS (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
15.11. Zeytin	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
15.12. Ekmek mayası (yaş ve kuru)	Sünme (rop) sporu (3)	5	3	95	210
15.13. Sürülebilir yağlar, margarin ve yoğun yağlar	AKS (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²

	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
--	-------------	---	---	-----------------	-----------------

- (1) : Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir. kob: Koloni oluşturan birim (katı besiyerinde)
(2) : AKS: Aerobik koloni sayısı
(3) : En Muhtemel Sayı (EMS) Yöntemi
(4) : Koagülaz pozitif stafilokoklar

MADDE 4 – (1) Aynı Tebliğin EK-2'sinde yer alan *S. aureus* ait satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Koagülaz pozitif stafilokok	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

MANTI

Büyük bir emek ve sabır ister aslında, yemek hazırlamayı sevenler içinde büyük bir keyiftir mantı.El işçiliği çok yoğun iyi bir ustalık ister.Hamurunun yapısı çok önemlidir, tutulan hamur çok elastik bir yapıya sahip olmaması gerekirken aynı zamanda çok kuru bir yapıya sahip olmamalıdır en ideali orta yumuşaklıkta rahat açılabilenidir,en iyi mantı hamuru için malzemeler 1 kg una 4 adet yumurta,tuz,iki damla limon suyu ve çok az zeytinyağıdır.Oldukça ince açılmalı ve malzemesi içerisine konulduktan sonra katlanmalıdır, buda yerken yoğun bir hamur tadı almanızı engeleyerek içerisindeki malzemenin tadını almanızı sağlayacaktır,Kayseri mantısı ülkemizdeki mantı konusunda en bilindik mantıdır,fırında etli suyu verilip suyu çektirilerek pişirildiği gibi haşlanarakta pişirilir ,fakat iyi bir lezzet almak için mutlaka tereyağı ile bir tavada sıcak olarak hassa bir şekilde boca edilmelidir ve özellikle tava yoğurdu ile servis edilirse daha iyi bir lezzet alınır.Mantı içi dolgulu makarna çeşidi olarak algılandığında buna avrupada özellikle bu konuda ün yapmış ülke olan italyada ravyoli dendiğini görürüz,bizde klasik olarak yapılan mantının içerisinde kıyma karışımı kullanılırken ravyolide bu malzemeler çeşitlidir.Mantının hamurunu çeşitli sebze püreleri ile karıştırarak değişik renkli hamurlar elde edilip aromalı mantılarda yapmak mümkündür mesela ıspanaklı mantı,biberli mantı gibi.



İSLAMİYETTEN ÖNCE TÜRKLERDE YİYECEK VE İÇECEKLER

Sami KILIÇ*
Ali ALBAYRAK**

ÖZET

Yeme ve içme, insanların varlığını devam ettirebilmesi için vazgeçilmez ihtiyaçları arasındadır. Bu ihtiyacı insanlar genelde yaşadıkları coğrafyadan temin ederler. Coğrafyanın sunmuş olduğu imkânlar, insanların geçim kaynaklarının oluşmasında önemli faktörlerden biridir. Bir toplumun geçim kaynakları da genel olarak yiyecek ve içecek ihtiyaçlarının karşılanmasında etkilidir. Bununla birlikte gıdaların tüketilmesi, toplumun sahip olduğu inanç sistemine uygun olmasını gerekli kılmaktadır.

Bütün toplumlarda olduğu görüldüğü gibi Türklerde de yeme-içme uygulamaları hayatı devam ettirmenin önemli bir faaliyetidir. Ancak bu faaliyetler sadece sıradan bir eylem değildir. Sofranın kurulmasının, yemek yemenin bir usulü ve adabı bulunmaktadır. Bu çalışmada eski Türklerdeki yiyecek ve içecekler iki ana başlık altında incelenecektir. Bunlardan birincisi hayvansal, ikincisi de bitkisel yiyecek ve içeceklerdir. Sürdürülen sosyo-ekonomik hayata bağlı olarak, Türklerde hayvansal gıdalardan etin, özellikle de at ve koyun etinin öne çıktığı görülmektedir. İçecek olarak da kımızın diğer içeceklere göre daha önemli bir konumda olduğu anlaşılmaktadır.

Anahtar kelimeler: Türkler, Yeme-içme, Kültür, At, Koyun, Et, Kımız, Yoğurt.

FOOD AND DRINKS BEFORE ISLAM AMONG TURKS

ABSTRACT

Eating and drinking are among indispensable needs for human beings to continue their existence. People usually acquire these needs from the geography they live. The facilities offered by geography are one of the important factors creating livelihood of people. Livelihoods of a society are generally effective to meet the needs of food and drinks. Consumption of foods is a necessity for the belief system of the society.

As seen in all communities, eating and drinking practices among Turkish people are among important services to sustain their life. These activities, on the other hand, are not actions of ordinary. There is a certain manner of eating meal and setting the table. In this study, food and drinks are going to be studied in two headings among old Turks. The

* Doç. Dr., Fırat Ü. İlahiyat Fak. Dinler Tarihi Anabilim Dalı. El-mek: skilic1@firat.edu.tr/skilic959@gmail.com

** Yrd. Doç. Dr. Fırat Ü. Eğt. Fak. Din Kül. ve Ahlak Bil. Eğt. Böl. El-mek: abayrak@firat.edu.tr/alialbayrak68@gmail.com

first of the study will be animal products and the second will be the vegetable foods. When the socio-economic life is considered, it has been observed that the meat has been provided from horses and sheep in Turkish societies. Koumiss is in an important consumption in drinks when compared with other drinks.

Key words: Turks, Eating and Drinking, Culture, Horse, Sheep, Meat, Koumiss, Yougurt.

GİRİŞ

Yiyecek ve içecekler, sosyo-kültürel uygulamalarla ilgili olduğu gibi dini ritüellerle de ilişkili olduğundan her dinin yiyeceklerle ilgili emir ve yasakları vardır. Bu emir ve yasaklara uymak dindarlığın göstergelerinden kabul edilmektedir¹. İnsan hayatının devam ettirilebilmesi için gerekli olan yeme ve içme faaliyetleri bütün toplumlarda olduğu gibi Türklerde de görülmektedir. Bu faaliyetlerin belli kuralları ve adabı bulunduğu gibi, Türklerin besinlerinin ve adetlerinin birbirine benzediği de söylenmektedir².

İslamiyetin kabulünden önceki Türk topluluklarında sofraya protokolü, katılanların sosyal statüsü ve rollerine göre oluşturuluyor, kabile veya oymakların sosyal hayattaki konumlarını belirliyordu. *Orun* (mevki) ve *ülüş* (yemek payı) haklarını kaybeden kabile ve oymakların av, yayla, otlak gibi haklarını da kaybetme tehlikeleri bulunuyordu³. Misafirler için düzenlenmiş ziyafetlerde ev sahibi lokmaları konuklarının ağzına verirdi. Ögel'in aktardığı bilgiye göre, Batılı bir seyyah, etin küçük bir bıçakla kesilerek her misafirin rütbesine uygun bir şekilde bu uygulamanın yapıldığını belirtmektedir⁴.

Ailede ve büyük devlet ziyafetlerinde sofrada bulunan herkes kendisine ayrılan et payı veya yemek payı anlamına gelen *ülüşe* razı olurdu⁵. Uygurlara ait eski eserlerde yemek ve içmek fiilleri birlikte kullanılmış ve Uygurlar bu iki kelimeyi *yegü içkü* kavramıyla ifade etmişlerdir. Bu, yeme ve içme eylemlerinin birlikte yapıldığı anlamına gelmektedir⁶. Diğer taraftan Orhun Abidelerinde "...Tanrı lütuşkar olduğu için, benim (de) talihim olduğu için, hakan (olarak tahta) oturdum. Tahta oturup yoksul (ve) fakir halkı hep derleyip topladım: Fakir halkı zengin yaptım, az halkı çok yaptım. Yoksa bu sözümde yalan var mı?"⁷ denilerek kağanın Tanrı buyruğu ile görev aldığı ve milletin açlığının giderilmesinin kağanın vazifeleri arasında olduğuna vurgu yapılmaktadır. Türklerin, tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren önemsedikleri beslenme, sosyal hayatlarında önemli hususlardan biri olarak öne çıkmıştır. Bu husus, o kadar önemli olmuştur ki, Türk idarecileri, öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinerek ülke yönetimini üstlenmişlerdir⁸.

¹ Sami Kılıç, *İlahi Dinlerde Yiyecek ve İçecekler*, Ankara 2011, s. 1.

² İbn Fazlan, *Seyahatname*, Haz. Ramazan Şeşen, İstanbul 1995, s. 111.

³ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, İstanbul 1988, s. 292.

⁴ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, Ankara 1991, s. 226.

⁵ B. Ögel, *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, s. 281.

⁶ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, s. 189.

⁷ Talat Tekin, *Orhon Yazıtları*, Ankara 2010, s. 23; Mustafa Gökmen, *Eski Türk Kitabeleri*, İstanbul 1981, s. 28.

⁸ Safa Öcal, "Eski Türklerde Yiyecekler" *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı*, S, 35, İstanbul 1985, s.161.

Türklerde yeme ve içme ile ilgili kavramların çokluğu da dikkat çekici bir özelliğe sahiptir. Örneğin *toy* yeme içme demektir. Kırgızlarda *toy- soy*, şenlik anlamına geldiği gibi yeme-içme anlamına da gelmektedir. *Toy cedir* şenlikte et, yemek yedirme demektir. Hanlar ile büyüklerin yemeklerine *aşatma*, hanlar için kurulan ayaksız sofraya *işküm*, geceleyin habersiz gelenler için hazırlanan içki ziyafetine “kestem” adı verilmiştir. Yakın arkadaşların kışın sırayla birbirlerine verdikleri ziyafete *suğdıç*, oyun eğlenceli ve yemekli gece toplantılarına *sürçük* denmiştir. *Şanbuy* ise, davetten sonra gidilen içki ziyafetini ifade etmek için kullanılmıştır⁹.

Türklerin, yerleşim yerlerindeki kayalara at, deve, sığır, koyun, keçi gibi hayvanların resimlerini yaptıkları görülmüştür. Bu durum belki de onların etini tükettikleri bu hayvanları ehlileşirmeye başlamadan resimlerini yaptıklarını göstermektedir¹⁰.

Bu çalışmada, Türklerin Müslüman olmadan önceki hayatlarında yeme ve içme uygulamalarının hayvansal ve bitkisel olmak üzere iki temel başlık altında incelenmesi hedeflenmektedir.

A-HAYVANSAL GIDALAR

Bozkır yaşam tarzı ve üretimi Türk ekonomisinin temelini, yüksek ovalar ve yaylalar olan bozkır coğrafyasının iklim şartları gereği, çobanlık ve hayvan besleyiciliği oluşturuyordu. Yetiştirilen hayvanlar arasında at ve koyun önemli bir yer tutuyordu¹¹. Bu hayvanlardan elde edilen et ve süt ürünleri Türklerin besin zincirinin önemli bir halkasını oluşturuyordu.

1-Hayvansal Yiyecekler

Türklerin yaşadıkları sosyo-ekonomik hayat göz önünde bulundurulduğunda, hayvansal yiyecek ve içeceklerin beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olduğu bilinen bir gerçektir¹². Türk destanları, Türklerin yaşantılarına ait değerli kaynaklar niteliğindedir. Bu destanların birçoğunda yiyip içmeye vurgu yapılmaktadır. Mesela Oğuz Destanı'nda Oğuz- Han'ın doğuşunun anlatıldığı bölümde günümüz Türkçesiyle şöyle denmektedir:

“Pişmemiş etler ister, aş, yemek ister oldu!

Etraftan şarap ister, eğlenmek ister oldu.”¹³

Oğuz Destanı'ndaki bu ifadelerle Türklerin yaşamında etin önemli bir yer tuttuğu bilgisi, birbiriyle örtüşmektedir.

Bozkırda yaşayan Türkler için en önemli besin kaynağı olan et, özellikle de at ve koyun eti idi. Bozkır coğrafyası şartlarının yanı sıra Türklerin göçebe bir hayat yaşaması at ve koyunu ön plana çıkartmaktadır. Bu hayvanlardan atın Türklerde ayrı bir önemi bulunmaktadır. Zira Türkler *atlı göçebe kültürü* olarak da isimlendirilen *Bozkır Türk kültürünü* at üzerinde kurmuşlardır. Tarihte atı ilk evcilleştiren ve bu sayede uzak yerlere kısa zamanda ulaşma imkânı elde eden Türkler çok geniş coğrafyalara hâkim olmuşlardır. Evcilleştirilen at ticaretinden önemli bir gelir elde eden Türkler, atın etinden de gıda olarak faydalanmışlardır. Göçebe şartlarına en uygun hayvan olan koyun ise etinin yanı sıra yününden ve derisinden giyim ihtiyacını karşılaması bakımından önemli bir konuma sahiptir¹⁴.

⁹ B. Ögel, *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, s. 780- 781.

¹⁰ Tuncer Baykara, *Türk Kültürü Araştırmaları*, İzmir 1997, s. 162.

¹¹ İ. Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, İstanbul 1993, s. 304.

¹² İbrahim Kafesoğlu, *Türk Bozkır Kültürü*, Ankara 1987, s.106.

¹³ B. Ögel, *Türk Mitolojisi C. I* Ankara 1993, s. 115.

¹⁴ Mustafa Aksoy, “Türklerde At Kültürü ve Kımız”, *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, S. 142, İstanbul 1998, s. 40-41; İ. Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, s. 305-306.

Türkler çok eski devirlerde eti konserve olarak saklamayı öğrenmişlerdi. Çin'e ihraç ettikleri ürünlerin içinde konserve et de bulunmaktaydı¹⁵. Eski Türkler bağırsağın içini doldurarak konserve haline getirdikleri kurutulmuş ete ve bunun pişmiş haline "sucuk" adı veriyorlardı. Bazı bölgelerde sucuk, incecik doğranıp kavrulmuş et, pirinç ve undan yapılırken bazı bölgelerde beyin, kuyruk yağı ve kanın karışımından elde ediliyordu. At sucuğunun yağı fazlaydı. Bu yağdan et yemeklerinin üzerine konurdu. Türkler için pastırma yani kurutulmuş et de değerli bir besindi. Özellikle akına giden askerler, bozulma ihtimali olmayan pastırmayla besleniyorlardı. Et ürünlerini mevsimlere göre ayıran Türkler, sonbaharda yapılan pastırmayı ilkbahardaki taze ete tercih ediyorlardı. Çünkü hayvanlar ilkbaharda zayıflardı. Keçi ve koyun etinin parçalanmadan pişirilme usulü ateş üzerinde çevirerek ve ateşe veya küle gömmek şeklinde olmak üzere iki türlüyü. Etin kavurma yapılarak tüketilmesi de yaygındı. Kış için saklamak üzere hazırladıkları kavurmalarda, besledikleri hayvanların etlerinin yanı sıra özellikle av etlerini kullanıyorlardı¹⁶. Geyik ve tavşan, tükettikleri av etlerinin başında geliyordu¹⁷. Etli yemeklerin içinde, bugünkü söylenişle *paça* yemeği önemli bir yer tutmaktadır. Bu yemek için Orta Asya Türkleri *topık sünğük* (topuk kemiğinden yapılan yemek) derlerdi¹⁸.

Türklerde at, koyun gibi hayvanların etleri yenmekle birlikte kurban olarak sunulan hayvanların içinde at, koyun, koç, dağ keçisi ve geyik de dikkat çekmektedir¹⁹. Ayrıca deve ve sığırın da kurbanlık hayvanlar arasında bulunduğunu bilmekteyiz²⁰. Türklerde doğum ve ölüm törenlerinde verilen ziyafetlerde et yemekleri önemli bir yer tutmaktadır. İbn Fazlan, Oğuzların *ölü aşı* için yüz ile iki yüz arasında at kesip yedirdiklerini belirtmektedir²¹. Yakutlar, çocuk doğduğunda yağlı bir yemek yerler, bir hayvanı kurban olarak keserek kafasını kırmadan pişirirlerdi²². Ayrıca, eski Türkler, ölümden sonraki hayat anlayışları çerçevesinde ölümlerinin, orada yiyip içeceğine inandıkları çeşitli yiyecekleri de mezarlara koyarlardı. Genellikle ölü gömme töreninde et dolu bir kap ve kısırak sütü dolu bir küp mezarın önüne konulmaktaydı²³.

Türklerin İslamiyet'i kabulünden önce etlerinin yenilmesi yasak olan hayvanları da zikretmek gerekir. Bu hayvanların başında domuz gelmektedir. Bu manada Türklerin domuz beslememeleri, domuz eti yememeleri ve bu hayvana karşı nefretlerinin İslam diniyle alakasının olmadığını söylemek mümkündür. Eski Türklerle ilgili olarak incelemeler yapan Batılı bazı araştırmacılar, Hiung-nu'ların domuz beslemeyip yemediklerinden bahsetmektedirler. Türk tarihi üzerine çalışmalar yapmış olan birçok bilim adamı da Türklerin domuz beslemediklerinden ve yemediklerinden söz ederler. Bazı Çin kaynaklarından edinilen bilgiler doğrultusunda söyleyebiliriz ki, 981 yılında tamamen yerleşik hayata geçen Uygurlar da domuz yememişlerdir. Uygur hakanı Arslan Han'a elçi olarak giden Çinli Wang-yen tö, Uygurların çokça et yediklerini, zenginlerin ve orta hallilerin farklı hayvanların etini yediklerini anlatmıştır. Zengin olanların at etini, orta hallilerin de koyun, kaz ve ördek etini yediklerini belirtmiştir. Ancak tüketilen etler içinde domuz etini saymamıştır²⁴. Bozkır coğrafyasında yaşayan Türklerin domuz beslememelerinin sebebini araştırmacılar, domuzun göçebe toplumların değil, yerleşik hayat süren toplumların besleyebileceği bir hayvan olduğu şeklinde açıklasalar da bunun geleneksel kültür ve

¹⁵ İ. Kafesoğlu, *Türk Bozkır Kültürü*, s. 106; İ. Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, s. 305.

¹⁶ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C.IV*, s. 325-391.

¹⁷ Jean- Paul Roux, *Türklerin Tarihi*, Çev. Aykut Kazancıgil- Lale Arslan Özcan, İstanbul 2007, s. 141.

¹⁸ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, s. 377-379.

¹⁹ Ali Albayrak, *Cengiz Aytmatov'un Eserlerinde Eski Türk Dini*, Elazığ 2007, s. 64.

²⁰ Gürbüz Erginer, *Kurban*, İstanbul 1997, s. 121.

²¹ Abdülkadir İnan, *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, Ankara 1986, s. 193.

²² A. İnan, *age.*, s. 168.

²³ İbn Fazlan, *age.*, s. 136.

²⁴ Turgut Akpınar, *Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi*, İstanbul 1999, s. 88.

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 7/2 Spring 2012

inanç sistemiyle de ilgisinin olduğunun göz ardı edilmemesi gerekir. Ayrıca, domuz fizyolojik yapısı bakımından uzun süre yürütülerek otlatılmaya uygun değildir²⁵.

Eski Türklerde at eti önemli bir besin kaynağı olduğu halde *canlı kurban* olarak seçilen atların ve diğer hayvanların etinden ve sütünden yararlanılmazdı. Yakutlarda canlı kurban olarak seçilen hayvan serbest bırakılır, eti yenmez, sütü içilmez, yük hayvanı olarak kullanılmazdı²⁶. Bu kurbanlık hayvanlara *ıduk* adı verilirdi. Gagauzlarda bu tür kurbanlara *Allahlık* denilirdi. Allahlık, zengin bir çiftçinin mallarının içinden en iyisini seçerek kırlara salıvermesidir. Bu hayvan sürü ile otlamaz ayrı beslenirdi. Bu hayvanlar tarlalara zarar dahi verseler kovulmazlardı. Bunları dövmek, hırpalamak, çalmak günah kabul edilirdi²⁷.

Mani (216- 277)'nin Hıristiyanlık, Mazdaizm, Zurvanizm, Budizm ve Mezopotamya dinlerinin bazı ilkelerini alarak oluşturduğu senkretik bir özellik taşıyan Mani dinine göre insanlar *dindarlar*, *dinleyiciler* ve *laikler* olmak üç gruba ayrılırlar. Dindarlar hayvanları boğazlayıp etini yiyemez ve şarap içemezlerken, dinleyiciler ve laikler için bu kurallara uyma zorunluluğu yoktur²⁸. Uygurların Mani dinini kabul etmeleriyle birlikte hayat tarzlarında birtakım değişiklikler olmuş, bu durum yiyip-içme alışkanlıklarına da yansımıştır. Bu durum Uygur Kitabelerinde "*Evvelce et yiyen kavim bundan sonra pirinç yiyecek, evvelce adam öldürmek yaygın olan memlekette bundan sonra iyilik ve iyiliği tavsiye etmek hükümran olacaktır.*" şeklinde anlatılmaktadır²⁹.

Mani dininde görüldüğü gibi Budizm'de de hayvansal gıdaların yenmesinin ve savaşmanın yasaklanmış olması, bu dini kabul etmek isteyen yöneticilere halkın ve askerlerin tepki göstermelerine sebep olmuştur. Diğer taraftan, vejetaryen beslenmeyi esas alan Budizm, Türkler arasında ancak hayvansal gıda tüketmenin yasaklığı kuralından taviz vermesiyle yayılabilmektedir. Budizm'i kabul eden Türkler, hayvansal gıdaları yemeye devam etmişler ve böylece tarihte Yaylacı Budistler olarak yer almışlardır³⁰.

1- Hayvansal İçecekler

Türklerin beslenme tarzlarında hayvansal yiyeceklerin yanında hayvansal içecekler de önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle etini yedikleri hayvanların sütünden ve süttten yapılan ürünlerden faydalandıkları Türk kültürünü ve hayat tarzını konu edinen kaynaklarda yer almaktadır. Eski Türkler süttten tereyağı ve kaymak imal ederlerdi³¹. Peynir ve Türklerin icadı olan yoğurt da başlıca besinlerindendi³².

Türk yeme-içme kültüründe önemli bir yer tutan süt ve süt ürünlerinden, Türk mitolojisinde de bahsedilmektedir. *Süt gölünden* (ak göl) alınan bir damla süt ile insanlara ilk ruhun verilmiş olduğu kabul edilmektedir. Yakutlarda *Ayzıt*, bir çocuğun doğmasına yakın, tarla, çiçek ve yemiş perileriyle birlikte annenin yanına gider. Süt gölünden almış olduğu bir damla sütü çocuğun ağzına damlatarak ona ruhunu vermiş olur. Süt gölüne benzer bir motif, Uygurların *Türeyiş Efsanesinde kutsal süt denizi* olarak geçmektedir³³. Altaylılarda da *Ülgen*, yakınlarından Yayık'a süt gölüne

²⁵ T. Akpınar, *age.*, s. 90-93

²⁶ B. Ögel, *Türk Mitolojisi C.I*, s. 431.

²⁷ Ünver Günay- Harun Güngör, *Türklerin Dini Tarihi*, İstanbul 2007, s. 215-216; Harun Güngör, *Türk Bodun Bilimi Araştırmaları*, Kayseri 1998, s. 176.

²⁸ Ü. Günay-H. Güngör, *age.*, s. 185.

²⁹ V. V. Barthold, *Orta Asya Türk Tarihi -Dersleri-*, Çev. Hüseyin Dağ, İstanbul 2011, s. 60; Osman Turan, *Türk Cihan Hakimiyeti Mefkuresi Tarihi C.I*, İstanbul 1993, s. 67.

³⁰ Şaban Kuzgun, *Dinler Tarihi Dersleri*, Kayseri 1993, s. 68.

³¹ Ziya Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, İstanbul 1976, s. 365.

³² İ. Kafesoğlu, *Türk Bozkır Kültürü*, s. 106.

³³ Bahaeddin Ögel, *Türk Mitolojisi C.I*, s. 111.

gitmesini ve buradan alacağı bir damla sütü yeni doğan çocuğun ağızına damlatmasını emreder³⁴. Ayrıca, şamanlarla ilgili hikâyelerde, şamanın hasta olanları pişirilmiş süt ile tedavi ettiği geçmektedir³⁵. Kuzey ve Doğu Türkleri süt ve süttten yapılan her besine ak derler, onun bir damlasının bile yere düşmesine razı olmazlar ve bunu büyük bir günah olarak kabul ederlerdi³⁶.

Eski Türklerde en önemli hayvansal içecek mayalanmış kımız idi. Alkol oranı düşük bir içki olan kımız, kalorisi yüksek olduğu için bir öğün yerine geçtiği gibi gün boyunca içildiğine de rastlanmaktaydı³⁷. Moğollarda kımız içme işi, askerlik eğitimiyle sıkı bağlantısı olan bir tören şeklinde icra edilirdi. Genel kabul gününde beylere ve halka hanın ikram ve merhamet sofrası kurulurdu. Sakiler ve kadeh tutanlar sofraya takımlarını ve kadehleri getirirlerdi. Hanın işaretiyle bir saray odacısı kımızı töresi ile hana sunardı. O da insanların topluluk halinde yaşamalarının temeli olan bu arı ve temiz içkiden biraz içip devletin en ileri gelenine verirdi. O da kadehin tamamını bitirirdi. Beyler ve komutanların içki içme merasimi bittikten sonra askerler ayakta içmeye başlardı. Kımız içme işi sırasında yanlışlık yapan asker kapının yanına bırakılırdı. Sakiler ve kadeh tutanlar bu askerlere ceza verirdi ve bu, ölüm cezası dışında her türlü ceza olabilirdi³⁸.

Yakutlarda *Art Toyon Ağa* adına yapılan törenlerde kurban kesme uygulaması yerine, gençler dokuz bardak kımızı, dokuzar kere içerlerdi. Bu törensel kımız içme, bir nevi kurban ayini olarak kabul edilirdi³⁹. Altaylılarda da kımız içme, yüz yüze bakarak şarkı söyleme geleneğine bağlı olarak sürdürülürdü. Ayrıca, Altaylılarda ekşi süttten rakı yapılırdı. Kımız içme törenleri daha sonraları rakı içme törenlerine dönüşmüştü. Akriba veya komşu olanlar kadın erkek, genç yaşlı herkes bir araya gelir, rakının hazırlandığı yerde bir ateş yakılırdı. Ateşin üzerine konulan *tagan* adı verilen demir bir kazanda bir kadın, yapımı bazı işlemleri gerektiren rakıyı hazırlardı. Ateşin sağında erkekler, solunda kadınlar otururdu. Toprağın üzerine serilen keçenin, kayın ağacı kabuğunun ve tay postlarının üzerine daire şeklinde oturulurdu. Bu tören sırasında ev sahibi tahta fincandaki içkisini sol eliyle tutar, sağ eliyle ateşe biraz rakı serperdi. Kayın ağacının *Umay Ana* ile birlikte indiğine inanan Altaylılarda rakı, Umay kültüyle bağlantılı görünmektedir⁴⁰. Diğer taraftan, Türklerde kımız, nevrüz bayramında yapılan ikramlar arasında yer alırdı. Bayramın üçüncü günü misafirlere yurtlarına yerleşince yemekler dağıtılır, arkasından kımız ve ayran sunulurdu⁴¹.

B- BİTKİSEL GIDALAR

Türklerin tarih sahnesine çıktıkları bozkır coğrafyası bol otlaklarıyla hayvancılığa çok elverişli olmasıyla birlikte kuru tarım yapılabilecek ölçüde rutubetli bir yayla özelliği de taşımaktadır⁴². Orta Asya'da, özellikle de Anau'da yapılan tarih öncesi kazıları, ziraat ürünleri ve sulama kültürünü ortaya çıkarması Türklerin tarım yaptıklarının da bir göstergesidir⁴³. Bu manada, Türklerin tüketim kültürlerinde hayvan ve hayvan ürünlerinin yanında bitkisel yiyecek ve içeceklerin de yer aldığı bilinmektedir. Hunlar, göçebe bir hayat yaşamalarının yanında tarım işleriyle de uğraşıyorlardı. Bu amaçla su kanalları ve ekip dikilecek alanlar açılıyor, tarımda kürek, orak ve saban demiri, ürünü saklamak için açılan özel çukurlar, tahılı ezmek için taşlar kullanılıyordu⁴⁴.

³⁴ Murat Uraz, *Türk Mitolojisi*, İstanbul 1994, s. 101.

³⁵ Harun Güngör- Abdurrahman Küçük, *Asya'dan Anadolu'ya Taşınanlar*, Ankara 1999, s.10-11.

³⁶ Ziya Gökalp, *Türk Töresi*, İstanbul 1990, s. 79.

³⁷ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, s. 197; Emel Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, İstanbul 2001, s. 102.

³⁸ B. Ögel, *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, s. 296- 297.

³⁹ Z. Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, s. 115-116.

⁴⁰ Ümit Hassan, *Eski Türk Toplumuna Üzerine İncelemeler*, Ankara 1986, s. 136- 137.

⁴¹ Abdulhaluk M. Çay, *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*, Ankara 1991, s. 69.

⁴² İbrahim Kafesoğlu, *Türk Millî Kültürü*, İstanbul 1991, s. 201.

⁴³ Zeki Velidi Togan, *Umumi Türk Tarihine Giriş*, İstanbul 1981, s. 25.

⁴⁴ B. Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, Ankara 1988, s. 88-89.

1- Bitkisel Yiyecekler

Türkler, Orta Asya'da her ne kadar göçebe bir hayat tarzı sürdürseler de Çin kaynakları, onların her birinin küçük de olsa ekili-dikili bir arazilerinin olduğunu açıklamaktadır. Eskiden Türkler, buğday, arpa, darı, mısır, pirinç, burçak ekerler; elma, üzüm, karpuz, kavun, dut yetiştirirlerdi⁴⁵.

Türk kültüründe önemli bir yer tutan ekmeğe, buğday, arpa ve darıdan yapılırdı. Yuga, yuvga veya yupka adı verilen bir tür ince ekmeğe ise buğday ve arpa unundan yapılırdı. Bu ince ekmeğin yapımında darı unu kullanılmazdı. Buğday, un yapımında kullanıldığı gibi farklı şekillerde taneli olarak da kullanılıyordu. Tane olarak buğday, sertleşmeden önce ateşte ütülenerek yenirdi. Sertleştikten sonra da suda pişirilerek veya kavrularak tüketilirdi. Kavrulan bu buğdaya *kogurmaç/kavurmaç* denirdi. Bugün olduğu gibi pişirilmiş buğdaydan *yarma*, *bulgur* ve *dövme* de yapılırdı. Buğday ve etle pişirilen keşkek bazı kutlamaların önemli yemekleri arasındaydı. Ayrıca Türklerin en önemli bitkisel yemeklerinden biri de *tutmaç* idi. Tutmaç, günümüzde de Türk toplumlarında sevilen mantı yemeğine çok benzeyen, oldukça besleyici ve uzun süre tok tutan bir yemektir⁴⁶.

Türklerin yetiştirip tükettikleri başlıca sebzeler, patlıcan (bütüğe), fasulye (bosu), pancar (dünüşge), havuç (gezer/geşir/gizri) kabak, sarımsak (samursak/sarmusak), soğan (sogun), salatalık (turmuz), turp (turma), şalgam (çağmur), biber (burç), kabak, bakla idi. Özellikle kabak, *kabaklık* adı verilen tarlalarda çokça yetiştirilir, hem taze hem de kurutulmuş olarak tüketilirdi. Türkler çok çeşitli meyveleri de üretilen yerlerdi. Elma (alma/almula), şeftali (aluç, tülüg erük), kaysı (sarıg erük), erik (kara erük), armut, ayva (auya), dut (üjme), üzüm, karpuz (büken), kavun (kagun), iğde (yigde), fıstık (bitrik, şekirtük), fındık (kosuk), ceviz (yagak) bunların başında geliyordu. Özellikle kavun, erik ve ceviz yetiştirdikleri tarla ve bahçeleri vardı. Kavun tarlasına *kagunluk*, erik tarlasına *erüklük*, ceviz bahçesine *yagaklık*, üzüm bahçesine de *borluk* adını verirlerdi. Erik, şeftali, üzüm gibi meyveleri taze olarak tükettikleri gibi kurutulmuş olarak da yerlerdi. Kurutulmuş meyvelere genel olarak *kak* ismi verilirdi. Ancak kurutulmuş üzüme *üskenteç* denirdi. Üzümden pekmez (bekmes) ve sirke yapmayı da biliyorlardı⁴⁷.

Türklerde bahsedilen sebze ve meyvelerden bazıları hem önemli bir besin maddesi hem de simgesel bir anlama sahipti. Elma özellikle de kızıl elma Türk atasözleri, masal, destan ve halk hikâyelerinde de kendini göstermektedir. Bu açıdan elma, üzerinde durulması gereken önemli bir özelliğe sahiptir. Türklerde elma ve ağacı, doğurganlık olayı ile ilgilidir. Türkler arasında kadının hamile kalabilmesi için erkeğin rolünün yeterli olmadığı, kadının bedenine bir ruhun girmesi gerektiği inancı yaygındır. Bundan dolayı Kazak Türklerinde kısır kadınlar hamile kalabilmek için, bir elma ağacının dibinde yuvarlanmak gerektiğine inanmaktadırlar. Ayrıca Türk kültüründe hiç çocuğu olmayanlar pir veya dervişin verdiği bir elmayla hamile kalmışlardır. Büyük işler başaracak olan birçok kahraman bu şekilde dünyaya gelmiştir. Elma, sadece insanları değil kabuğunu yiyen atları da etkilemiş, diğerlerinden farklı hale gelmişlerdir. Diğer taraftan, evlenme çağına gelen genç kızlar kendilerine talip olanlara kabullerini elma vererek belirtmişlerdir. Elma, sevgi ve aşk ilişkilerinde, evlenme taleplerinde önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Aşk ve sevginin habercisi ve üretken güç olarak değerlendirilen elma, aynı zamanda ölümlü de ilişkilidir⁴⁸.

⁴⁵ Z. Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, s. 366.

⁴⁶ Yaşar Bedirhan, *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*, Konya 2009, s. 192; Mehmet Eröz, *Türk Kültürü Araştırmaları*, İstanbul 1977, s. 160-161.

⁴⁷ Y. Bedirhan, *age.*, s.193; Laszlo Rasonyi, *Tarihte Türklük*, Ankara 1996, s. 53.

⁴⁸ J. P. Roux, *Türklerin Ve Moğolların Eski Dini*, Çev. Aykut Kazancıgil, İstanbul 1994, s. 140-144; A. Albayrak, *age.*, s. 89; Hikmet Tanyu, *Kızılma*, Ankara 1976, s. 134.

Orta Asya'da Türkler, tahıl ürünlerinden *umaç* (oğmaç, omaç) adı verilen bir tür çorba yaparlardı. Bu çorbanın ana maddesi, genellikle yuvarlak kesilen erişte idi. Ancak bazen bunun içine et konulduğu da olurdu⁴⁹. Orta Asya'dan günümüze kadar gelmiş olan en önemli çorbalardan biri de tarhanadır. Önemli bir besin olarak tüketilen tarhana birkaç şekilde hazırlanırdı. Kışın hazırlanan ve *Kurut* denen bir çeşidinin içine bir tür peynir, tuz, un ve kurutulmuş et konulurdu⁵⁰. Güler ise konuyla ilgili bir makalesinde "kurut"un, yoğurdun kurutulmasıyla kışın yenmek üzere saklanan bir yiyecek olduğunu söylemektedir⁵¹.

Türklerde bitkisel malzemelerden hazırlanan tatlılara helva denilirdi⁵². Helvanın un ve yağın kavrulmasıyla oluşan hammaddesine *kavut* denilir ve üzerine bal, pekmez veya şeker dökülerek yenilirdi⁵³. Kavut yapımında un çeşidi olarak mısır unu da kullanılırdı⁵⁴.

Türklerde bitkisel ürünler, besin maddesi olarak kullanılmasının yanında *saçı* adı altında, kurban aracı olarak da kullanılmaktaydı. Kansıız kurbanlardan biri olan saç, her kavmin kendi emeğiyle kazandığı en değerli ve kutsal kabul ettiği ürünlerden seçilir. Bunlar göçebe milletlerde süt, kıymız, yağ iken, ziraatla uğraşanlarda buğday, darı, şaraptır. Ticaretle uğraşan milletlerde ise para ve benzeri değerli şeyler saç olarak kullanılır. Eski Türklerde ise genellikle kıymız, rakı, süt, yağ, buğday, darı saç olarak kullanılmıştır⁵⁵.

Eski Türkler'de süt, at sütünden üretilen kıymız gibi hayvansal içeceklerin yanında çeşitli bitkilerden elde edilen içecekler de vardı. Örneğin *Tarasun* adı verilen bir çeşit içkilerinin olduğu bilinmektedir. Bu içki darıdan şarap yapıp bunun kıymızla karıştırılmasıyla elde edilirdi⁵⁶. Ayrıca üzümünden de şarap yaparlardı⁵⁷. Buğday ve darıdan yapılan çeşitli içkilere Göktürkler *begni* diyorlar, Oğuzlar boza yapmayı da biliyorlardı⁵⁸. Hunlar'ın *medus* (bal şarabı olduğu sanılmaktadır) ve *camum* (arpadan yapılan bir içki) adı verilen içkilerinin olduğu bilinmektedir⁵⁹.

Türkler içecekleri hayvansal ve bitkisel gıdalardan ürettikleri gibi bunların ikisini karıştırarak da bazı içecekler elde ediyorlardı. Hayvansal bir gıda olan yoğurdun kiraz ve kayısı ile tatlandırılması şeklinde hazırlanan ve adına *lo* adı verilen bir içki Hun Türkleri tarafından yaygın olarak tüketiliyordu⁶⁰.

SONUÇ

Toplumların kültürel özellikleri bireylerin gündelik hayatlarını belirleyen önemli etmenler arasındadır. Türk Milleti, hem köklü bir Tarihe hem de zengin bir kültürel yapıya sahiptir. Zengin olan kültürün özel bir alanını oluşturan beslenme kültürünün de aynı oranda zengin olması gayet tabii bir durumdur.

Hayatın devamını sağlayan günlük yeme-içme faaliyetleri kültürel özelliklerden etkilenmekle birlikte, bu faaliyetlerin nasıl ve ne şekilde yapılacağı yine kültür tarafından belirlenmektedir. Türklerin Müslüman olmadan önceki yeme-içmeyle ilgili uygulamalarının bağlı

⁴⁹ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, s. 375.

⁵⁰ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C.IV*, s. 399-400.

⁵¹ Sibel Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, sayı 26, Kütahya 2010, s. 25.

⁵² B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş, C. IV*, s. 223.

⁵³ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş, C. IV*, s. 403.

⁵⁴ Y. Bedirhan, *age.*, s.192.

⁵⁵ A. İnan, *age.*, s. 100; Fuat Bozkurt, *Türklerin Dini*, İstanbul 1995, s. 47-48; Gürbüz Erginer, *age.*, s. 121.

⁵⁶ Z. Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, s. 366.

⁵⁷ Y. Bedirhan, *age.*, s.193.

⁵⁸ İ. Kafesoğlu, *age.*, s. 106.

⁵⁹ Y. Bedirhan, *age.*, s.137.

⁶⁰ İ. Kafesoğlu, "Kültür ve Teşkilat", *Türk Dünyası El Kitabı C. I*, Ankara 1992, s. 216.

buldukları kültür çerçevesinde şekillendiği görülmektedir. Beslenme alışkanlıkları, bir toplumun en önemli kültürel özelliklerini içinde barındıran konulardan birisi olarak kabul edilebilir. Türklerde yeme-içme kültürü, toplumun beslenme ile ilgili tercih ettiği hayat tarzını ifade ettiği gibi, bir düzeni ve adabı bulunan sosyal ve siyasi bir içeriğe de sahiptir. Yeme-içme tarzı ve beslenme alışkanlığı, yemekle ilişkili pek çok durum, sosyalleşme süreciyle yakından ilgilidir. Bireylerin sosyalleşme süreçlerinde sofrada adabının önemli bir yeri vardır.

Türklerin yeme-içme ile ilgili uygulamalarının, yetiştirdikleri hayvanların ve ekip-diktikleri bitkisel gıdaların ve çeşitli av hayvanlarının üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Bu gıdaların da Türklerin yaşadığı coğrafya ve üretim kültürleriyle belirlendiği anlaşılmaktadır. Türklerde yemeklerde etin özellikle de at ve koyun etinin, içecek olarak da kımızın öne çıktığı görülmektedir. Patlıcan, biber, bakla gibi sebzeleri ve buğday, arpa ve darı gibi tahılları tüketmektedirler. Bitkisel ürünlerden çeşitli içkiler ve boza gibi içecekler de üretmişlerdir. Türkler, besin olarak tükettikleri hayvansal ve bitkisel ürünlerin bazılarını sadece yemek ve içmek için kullanmamakta aynı zamanda onları kutsal kabul ettikleri varlıklara kurban olarak da sunmaktadırlar.

KAYNAKÇA

- AKPINAR Turgut, **Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi**, İstanbul 1999.
- ALBAYRAK Ali, **Cengiz Aytmatov'un Eserlerinde Eski Türk Dini**, Elazığ 2007.
- BARTHOLD V. V., **Orta Asya Türk Tarihi -Dersleri-**, Çev. Hüseyin Dağ, İstanbul 2011.
- BAYKARA Tuncer, **Türk Kültürü Araştırmaları**, İzmir 1997.
- BEDİRHAN Yaşar, **İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü**, Konya 2009.
- BOZKURT Fuat, **Türklerin Dini**, İstanbul 1995.
- ÇAY Abdulhaluk M., **Türk Ergenekon Bayramı Nevruz**, Ankara 1991.
- ERGİNER Gürbüz, **Kurban**, İstanbul 1997.
- ERÖZ Mehmet, **Türk Kültürü Araştırmaları**, İstanbul 1977.
- GÖKMEN, Mustafa, **Eski Türk Kitabeleri**, İstanbul 1981.
- GÜLER, Sibel, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, sayı 26, Kütahya 2010.
- GÜNAY Ünver- GÜNGÖR Harun, **Türklerin Dini Tarihi**, İstanbul 2007.
- GÜNGÖR Harun- KÜÇÜK Abdurrahman, **Asya'dan Anadolu'ya Taşınanlar**, Ankara 1999.
- GÜNGÖR Harun, **Türk Bodun Bilimi Araştırmaları**, Kayseri 1998.
- HASSAN Ümit, **Eski Türk Toplumuna Üzerine İncelemeler**, Ankara 1986.
- İBN FAZLAN, **Seyahatname**, Haz. Ramazan Şeşen, İstanbul 1995.
- İNAN Abdülkadir, **Tarihte ve Bugün Şamanizm**, Ankara 1986.
- KAFESOĞLU İbrahim, "Kültür ve Teşkilat", **Türk Dünyası El Kitabı C. I**, Ankara 1992.
- KAFESOĞLU İbrahim, **Türk Bozkır Kültürü**, Ankara 1987.

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 7/2 Spring 2012

- KAFESOĞLU İbrahim, **Türk Milli Kültürü**, İstanbul 1993.
- KILIÇ Sami, **İlahi Dinlerde Yiyecek ve İçecekler**, Ankara 2011.
- KUZGUN Şaban, **Dinler Tarihi Dersleri**, Kayseri 1993.
- ÖCAL Safa; “Eski Türklerde Yiyecekler” **Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı**, Sayı:35, İstanbul 1985.
- ÖGEL Bahaeddin, **İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi**, Ankara 1988.
- ÖGEL Bahaeddin, **Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV**, Ankara 1991.
- ÖGEL Bahaeddin, **Türk Kültürünün Gelişme Çağları**, İstanbul 1988.
- ÖGEL Bahaeddin, **Türk Mitolojisi C. I**, Ankara 1993.
- RASONYI Laszlo, **Tarihte Türklük**, Ankara 1996.
- ROUX Jean- Paul, **Türklerin Tarihi**, Çev. Aykut Kazancıgil- Lale Arslan Özcan, İstanbul 2007.
- ROUX Jean- Paul, **Türklerin Ve Moğolların Eski Dini**, Çev. Aykut Kazancıgil, İstanbul 1994.
- TANYU Hikmet, **Kızılma**, Ankara 1976.
- TEKİN Talat, **Orhon Yazıtları**, Ankara 2010.
- TOGAN Zeki Velidi, **Umumi Türk Tarihine Giriş**, İstanbul 1981.
- TURAN Osman, **Türk Cihan Hakimiyeti Mefkuresi Tarihi C.I**, İstanbul 1993.
- URAZ Murat, **Türk Mitolojisi**, İstanbul 1994.
- Ziya Gökalp, **Türk Medeniyeti Tarihi**, İstanbul 1976.
- Ziya Gökalp, **Türk Töresi**, İstanbul 1990.

MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete : 06.02.2009-27133

Tebliğ No: 2009/6

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ; üretilen, dağıtılan, satışa sunulan gıda maddeleri ile ithal edilen gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini kapsar. Üretim aşamasındaki gıda maddelerinin mikrobiyolojik kriterlerini kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ’de geçen;

- a) Bakanlık: Tarım ve Köyşleri Bakanlığını,
- b) Mikroorganizma: Bakteri, virüs, maya, küf, alg, parazitik protozoan, mikroskobik parazitik helmintler ve bunların toksinleri ve metabolitlerini,
- c) Mikrobiyolojik kriter: Bir gıdanın veya bir gıda partisinin kabul edilebilirliğini belirlemede temel alınan; mikroorganizma varlığı, sayısı ve/veya mikroorganizma toksinlerinin ve metabolitlerinin her parti başına hacim, kütle veya alan değerlerini belirleyen kriteri,
- ç) Parti: Aynı koşullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, tipi, çeşidi ve boyu aynı olan ürün örnekleri veya ambalajları topluluğunu,
- d) Tüketime hazır gıda: Pişirilmeden veya gıdanın mikrobiyolojik yükünü azaltacak ve/veya kabul edilebilir seviyeye düşürecek, herhangi başka bir işlem uygulanmadan doğrudan insan tüketimine sunulan gıdayı,
- e) Numune: İmal tarihi, parti/kod/seri numarası aynı ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan, muayene ve analiz amacıyla alınan gıda maddelerini,
- f) Numune alma planında;
- 1) n: Partiden bağımsız ve rasgele seçilen numune sayısını,

2) c: m ve M arasında olmasına izin verilen maksimum numune sayısını (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısını),

3) m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değeri,

4) M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısını,

g) Ticari steril: Asitli gıdalarda 30 °C'da 10 gün, orta ve düşük asitli gıdalarda 55 °C'da 5-7 gün ve 35 °C'da 10 gün yapılan inkübasyon sonrası; sızıntı ve bombaj görülmeyen, renkte ve kokuda orijinale göre değişiklik göstermeyen ve inkübasyon öncesi ve sonrasında ölçülen pH değerleri arasındaki farkın 0,5'ten fazla olmadığı gıda maddesini,

ğ) Sterilite kontrolü: 30 °C'da 15 günlük ve 55 °C'da 7 günlük inkübasyondan sonra gıda maddelerinde mikrobiyolojik üreme olmamasını garanti eden işlemi,

ifade eder.

Genel hükümler

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddeleri; EK-1 ve EK-2'de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uymalıdır.

(2) Mikrobiyolojik analizlerde "n" sayıda numune alınır. "c", kusurlu olmasına izin verilen numune sayısını gösterir. Kusurlu numune sayısı "m" değerini geçebilir, ancak hiçbir numune "M" değerini geçemez.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddelerinden EK-1 ve EK-2'de belirtilen sayıda numune alınır. Ancak gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinden bir adet numune alınıp, "M" değerine göre değerlendirilir.

(4) EK-1'de yer alan veya almayan tüm gıda maddeleri için, asgari teknik, hijyenik ve güvenlik şartlarının uygun bulunmaması veya şüphe ve şikayet hallerinde EK-2'de yer alan kriterler dikkate alınır.

(5) İntoksikasyona ve/veya enfeksiyona neden olan Salmonella spp., Listeria monocytogenes, termotolerant Campylobacter spp., Escherichia coli O157:H7, koagülaz pozitif stafilokoklar, Bacillus cereus ile Clostridium perfringens patojen mikroorganizma olarak değerlendirilir.

(6) Bu Tebliğ kapsamındaki gıda maddeleri için, patojen mikroorganizmalara ait limitlerin aşılması, mikrobiyolojik kriterler açısından sağlığın korunması ilkesinin ihlali olarak değerlendirilir.

Bulaşanlar

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında bakteriyel toksinler ve mikotoksinler 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden itibaren, 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten, satan, dağıtan ve ithal eden işyerleri altı ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK-1 Mikrobiyolojik Kriterler

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma planı		Limitler (1)	
		n	c	m	M
1. Süt, süt ürünleri ve süt bazlı ürünler					
1.1. İçme sütü					
1.1.1. Pastörize süt	TAMB (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>E. coli</i> (3)	5	0	<0,3	
1.1.2. UHT süt (meyveli, aromalı vb. dâhil)	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(ğ)	
1.2. Fermente süt ürünleri					
1.2.1. Kefir	Koliform bakteriler (3)	5	2	9	95
	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (3)	5	0	<3	

1.2.2. Yoğurt, meyveli vb. yoğurtlar, ayran ve diğer fermente süt ürünleri	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya (probiyotik kullanılanlar hariç)	5	2	10 ²	10 ³
	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
1.3. Krema ve ürünleri					
1.3.1. Krema (pastörize)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.3.2. Tereyağı ve sürülebilir süt ürünleri ve sadeyağ	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	Maya ve küf	5	2+	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
1.3.3. Kaymak	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.4. Süttozu ve krema tozu, dondurma için toz karışımlar, peyniraltı suyu tozu, yayıkaltı suyu tozu ve süt bazlı toz ürünler, kazein ve kazeinat	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.5. Peynir (eritme peynir hariç diğer tüm peynirler)	Maya ve küf (küfle olgunlaştırılanlar hariç)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
1.6. Eritme peynirler ve eritme peynir ürünleri	TAMB (²)	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
	Koliform bakteriler (³)	5	0	<3	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.7. Koyulaştırılmış süt	TAMB (²)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.8. Dondurma ve sütlü buz	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
2. Yumurta ürünleri (pastörize ve	Enterobacteriaceae	5	2	10 ¹	10 ²

dondurulmuş yumurta, yumurta tozu vb.)	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3. Et ve et ürünleri					
3.1. Karkas, parça etler, kıyma ve sakatat					
3.1.1. Kasaplık hayvanların karkası, çiğ kırmızı et ve kıyma, kanatlı karkası ve çiğ kanatlı eti (soğutulmuş, dondurulmuş) ve dondurulmuş hindi kıyma	TAMB (²)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.1.2. Sakatat	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.2. Hazırlanmış et karışımları					
3.2.1. Hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları (soğutulmuş, dondurulmuş)	TAMB (²)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3. Et ürünleri					
3.3.1. Isıl işlem görmemiş et ürünleri					
3.3.1.1. Kürlenmiş ve kurutulmuş (pastırma, vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	Sülfite indirgeyen <i>Clostridium</i> spp.	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3.3.1.2. Fermente (sucuk vb.)	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.2. Isıl işlem görmüş et ürünleri (sosis, salam, kavurma, döner, köfte, jöle işkembe vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.3. Konserve et ve ürünleri	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
3.4. Hayvansal Diğer Ürünler					
3.4.1. Jelatin ve kollajen	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	

4. Et suyu tabletleri, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımları						
4.1. Doğrudan tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³	
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL		
4.2. Pişirildikten sonra tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴	
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴	
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL		
5. Hububat ve fırıncılık ürünleri						
5.1. Tahıl unları, soya unu ve diğer unlar (patates unları dâhil)	Koliform bakteri	5	2	10 ³	10 ⁴	
	Küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
5.2. Ekmek ve ekmek çeşitleri, pide, bazlama, simit, lavaş, poğaç vb.	Sünme (rop) sporu (³)	5	2	4,5x10 ³	1,1x10 ⁴	
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenlerde)	5	0	0/25 g-mL		
5.3. Yufka, kadayıf vb.	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³	
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴	
5.4. Tahıl gevrekleri, irmik, tüm tane ürünleri, müsli, mısır gevreği, patlamış mısır, pirinç patlağı, cips vb. tahıl bazlı ürünler (aromalılar dâhil), insan tüketimine sunulan kepek	TAMB (²)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³	
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴	
5.5. Makarna, erişte vb. makarnacılık ürünleri	TAMB (²)	5	2	10 ³	10 ⁴	
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenlerde)	5	0	0/25 g-mL		
5.6. Et, sebze ve diğer dolgu maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (çiğ, dondurulmuş)	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴	
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL		
5.7. Et, sebze ve diğer dolgu maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (fırınlanmış)	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ²	10 ³	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL		
5.8. Pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır)	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ³	10 ⁴	

	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
5.9. Hafif fırıncılık ürünleri					
5.9.1. Sade kek, sade bisküvi, sade krakerler vb.	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
5.9.2. Kaplamalı, dolgulu ve/veya çeşnili bisküviler, kekler ve krakerler	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.9.3. Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolata, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (3)	5	0	<3	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
5.10. Gofret (sade, kremalı, dolgulu, kaplamalı vb.)	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
5.11. Nişasta	TAMB (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
6. Meyve ve sebzeler ile işlenmiş ürünleri					
6.1. Yıkanmış, doğrama ve paketleme işleminden geçmiş, ayrı ayrı veya karıştırılmış çiğ sebzeler ile dondurulmuş veya kurutulmuş sebzeler	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
6.2. Kurutulmuş veya dondurulmuş meyveler	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
6.3. Reçel, marmelat ve püreler	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
6.4. Konserve meyve ve sebzeler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
7. Baharat					
7.1. Baharat, bitki ve/veya bunların karışımları (toz, macun formları, karışımları vb.)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
8. Meyve suları, alkolsüz içecekler ve benzerleri					
8.1. Pastörize meyve ve sebze suları, bunların karışımları (nektarlar, püreler, konsantreler vb. ürünler dâhil) ve aromalı, meyveli vb. içecekler ve şuruplar	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
8.2. Doğrudan sıkılmış, pastörize edilmemiş, soğukta muhafaza edilmesi gereken, tüketime hazır meyve ve sebze suları	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
8.3. İçecek tozları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²

		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
9. Alkollü içkiler						
9.1. Meyve şarapları		<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
10. Kahve ve çay						
10.1. Çay (yeşil, siyah), bitki ve meyve çayları ve bunların karışımları (süzen poşet çaylar dâhil)		Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
		Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
10.2. Kavrulmuş kahve çekirdeği, kavrulmuş öğütülmüş kahve, kahve ekstraktı ve aromatize kahve bileşeni içeren tüketime hazır kahve		Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
11. Kakao ve kakao ürünleri, çikolata ve çikolata ürünleri						
11.1. Kakao ve kakao ürünleri		TAMB (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
		Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
11.2. Çikolata ve çikolata ürünleri		TAMB (2)	5	3	10 ⁴	10 ⁵
		Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
12. Şekerli ürünler						
12.1. Helva, pekmez, lokum, baklava ve diğer şerbetli tatlılar, ezme, cezerye, fındık ve fıstık ezmeleri, şekerlemeler vb.		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
		<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
12.2. Nişasta bazlı şekerler/şuruplar ve tüketime hazır diğer tatlı soslar		Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
13. Hazır yemekler						
13.1. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.		<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
		<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
		<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.2. Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.		<i>E. coli</i>	5	2	<10 ¹	10 ¹
		<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
		<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.3. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)		<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
		<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.4. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
		<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	

	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.5. Konserve hazır yemekler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
14. Özel beslenme amaçlı gıdalar					
14.1. Bebek formülleri ve devam formülleri (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>E. sakazakii</i>	10	0	0/25 g-mL	
	<i>Salmonella</i> spp.	10	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	10	0	0/25 g-mL	
14.2. Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	TAMB ⁽²⁾	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
14.3. Konserve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(ğ)	
15. Diğer gıdalar					
15.1. Tuz	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
15.2. Soya sütü ve soyalı ürünler	<i>E. coli</i>	5	2	<1	10 ¹
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.3. Soya sütü (toz formda)	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
15.4. Mayonez ve mayonez içeren salata sosları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.5. Salata ve yemek sosları, domates bazı soslar (ketçap, soya sosu, hardal, nar ekşisi vb dâhil)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.6. Tereyağı hariç hayvansal yağlar	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ⁴	10 ⁵
15.7. Süt esaslı olmayan yenilebilir buzlar (meyveli buz, sorbe ve diğerleri)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.8. Kahve beyazlatıcısı	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
15.9. Gıda takviyeleri (probiyotik içerenler hariç)	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ²	10 ³
15.10. Kuruyemiş	TAMB ⁽²⁾	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
15.11. Zeytin	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴

(¹) : Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir. kob: Koloni oluşturan birim (katı besiyerinde)

(²) : TAMB: Toplam aerobik mezofilik koloni sayısı

(³) : En Muhtemel Sayı (EMS) Yöntemi

(⁴) : Koagülaz pozitif stafilokoklar

EK-2
Patojen Mikroorganizmaların Limitleri

Mikroorganizmalar	Gıda	Numune alma planı		Limitler	
		n	c	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>L. monocytogenes</i>	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
Termotolerant <i>Campylobacter</i> spp.	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>E. coli</i> O157:H7	Tüketime hazır	5	0	0/25 g-mL	
<i>S. aureus</i>	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³
<i>B. cereus</i>	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³
<i>C. perfringens</i>	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³

8 Ocak 2010 CUMA **Resmî Gazete** Sayı : 27456

Tarım ve Köyleri Bakanlığında:

TÜRK GIDA KODEKSİ MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİNDE
DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA TEBLİĞ
(TEBLİĞ NO: 2009/68)

MADDE 1 – 6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’nin 4 üncü maddesinin 1 inci fıkrasının (g) bendinde yer alan Ticari steril ve (ğ) bendinde yer alan Sterilite kontrolü tanımını aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“g) Ticari steril: 35°C - 37°C ve 50°C - 55°C’de 7 gün yapılan inkübasyon sonrası, ambalajlarda sızıntı ve bombaj görülmediği veya inkübasyon öncesi ve sonrası ölçülen pH değerleri arasındaki fark 0,5’den fazla olmadığı gıda maddesini,

ğ) Sterilite kontrolü: 30°C’da 15 günlük ve 55°C’da 7 günlük inkübasyondan sonra yapılan ekimlerde aerobik ve anaerobik koşullarda gıda maddelerinden mikrobiyolojik üreme olmamasını garanti eden işlemi,”

MADDE 2 – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin 4 üncü fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“(4) Bu Tebliğ kapsamında; EK-1’de yer alan tüm gıda maddeleri için, asgari, teknik ve hijyenik şartların uygunluğu bakımından öncelikle EK-1 de yer alan kriterler dikkate alınır. Diğer taraftan EK-1’de yer alan tüm gıda maddeleri için, eğer asgari, teknik ve hijyenik şartlar uygun bulunmazsa veya şüphe ve şikayet hallerinde EK- 1 ile birlikte EK-2’de yer alan ilave kriterler de dikkate alınır. EK-1’de yer almayan tüm gıda maddeleri için ise asgari, teknik ve hijyenik şartların uygun bulunmaması veya şüphe ve şikayet hallerinde EK-2’de yer alan kriterler dikkate alınır.”

MADDE 3 – Aynı Tebliğin EK-1’i aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

EK-1 Mikrobiyolojik Kriterler

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma planı		Limitler ⁽¹⁾	
		n	c	m	M
1. Süt, süt ürünleri ve süt bazlı ürünler					
1.1. İçme sütü					
1.1.1. Pastörize süt	AKS ⁽²⁾	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>E. coli</i> ⁽³⁾	5	0	<0,3	
1.1.2. UHT süt (meyveli, aromalı vb. dâhil)	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(ğ)	

1.2. Fermente süt rnleri					
1.2.1. Kefir	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Kf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
1.2.2. Yoğurt, meyveli vb. yoğurtlar, ayran ve diğer fermente süt rnleri	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya (probiyotik kullanılanlar hariç)	5	2	10 ²	10 ³
	Kf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
1.3. Krema ve rnleri					
1.3.1. Krema (pastrize)	Maya ve kf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.3.2. Tereyağı ve srlebilir st rnleri ve sadeyağ	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	Maya ve kf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
1.3.3. Kaymak	Koliform bakteriler (³)	5	2	9	95
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.4. Süttozu ve krema tozu, dondurma için toz karışımlar, peyniraltı suyu tozu, yayıkaltı suyu tozu ve süt bazlı toz ürünler, kazein ve kazeinat	Maya ve kf	5	2	10 ²	10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.5. Peynir (eritme peynir hariç diğer tüm peynirler)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
1.6. Eritme peynirler ve eritme peynir rnleri	AKS (²)	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve kf	5	2	10 ¹	10 ²
	Koliform bakteriler (³)	5	0	<3	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.7. Koyulaştırılmış st	AKS (²)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
1.8. Dondurma ve stl buz	<i>E. coli</i> (³)	5	0	<3	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³

	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
2. Yumurta ürünleri (pastörize ve dondurulmuş yumurta, yumurta tozu vb.)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3. Et ve et ürünleri					
3.1. Karkas, parça etler, kıyma ve sakatat					
3.1.1. Kasaplık hayvanların karkası, çiğ kırmızı et ve kıyma, kanatlı karkası ve çiğ kanatlı eti ve dondurulmuş hindi kıyma	AKS (2)	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7 (sadece kasaplık hayvanların karkası, çiğ kırmızı et ve kıymada)	5	0	0/25 g-mL	
3.1.2. Sakatat	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.2. Hazırlanmış et karışımları					
3.2.1. Hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları (soğutulmuş, dondurulmuş)	AKS (2)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3. Et ürünleri					
3.3.1. Isıl işlem görmemiş et ürünleri					
3.3.1.1. Kürlenmiş ve kurutulmuş (pastırma, vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
3.3.1.2. Fermente (sucuk vb.)	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.2. Isıl işlem görmüş et ürünleri (sosis, salam, kavurma, döner, köfte, jöle işkembe vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	

	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
3.3.3. Konserve et ve ürünleri	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
3.4. Hayvansal Diğer Ürünler					
3.4.1. Jelatin ve kollajen	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
4. Et suyu tabletleri, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımları					
4.1. Doğrudan tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenerlerde)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
4.2. Pişirildikten sonra tüketime sunulan çözünen toz karışımlar	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenerlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5. Hububat ve fırıncılık ürünleri					
5.1. Tahıl unları, soya unu ve diğer unlar (patates unları dâhil)	Koliform bakteri	5	2	10 ³	10 ⁴
	Küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
5.2. Ekmek ve ekmek çeşitleri, pide, bazlama, simit, lavaş, poğaç vb.	Sünme (rop) spuru (3)	5	2	4,5x10 ³	1,1x10 ⁴
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenerlerde)	5	0	0/25 g-mL	
5.3. Yufka, kadayıf vb.	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
5.4. Tahıl gevrekleri, irmik, tüm tane ürünleri, müsli, mısır gevreği, patlamış mısır, pirinç patlağı, cips vb. tahıl bazlı ürünler (aromalılar dâhil), insan tüketimine sunulan kepek	AKS (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³
	Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
5.5. Makarna, erişte vb. makarnacılık ürünleri	AKS (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp. (sadece yumurta içerenerlerde)	5	0	0/25 g-mL	
5.6. Et, sebze ve diğer dolgu maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (çiğ, dondurulmuş)	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenerlerde)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
5.7. Et, sebze ve diğer dolgu	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³

	maddeleri ile doldurulmuş makarna, mantı benzeri ürünler (fırınlanmış)	<i>C. perfringens</i> (sadece et içerenlerde)	5	2	10 ²	10 ³
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	5.8. Pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır)	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
		<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
		<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	5.9. Hafif fırıncılık ürünleri					
	5.9.1. Sade kek, sade bisküvi, sade krakerler vb.	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	5.9.2. Kaplamalı, dolgulu ve/veya çeşnili bisküviler, kekler ve krakerler	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
		Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	5.9.3. Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
		<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
		<i>E. coli</i> (3)	5	0	<3	
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
		<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	5.10. Gofret (sade, kremalı, dolgulu, kaplamalı vb.)	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
		Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	5.11. Nişasta	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
	6. Meyve ve sebzeler ile işlenmiş ürünleri					
	6.1. Yıkanmış, doğrama ve paketleme işleminden geçmiş, ayrı ayrı veya karıştırılmış çiğ sebzeler ile dondurulmuş veya kurutulmuş sebzeler	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
		<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
		<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
	6.2. Kurutulmuş veya dondurulmuş meyveler	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	6.3. Reçel, marmelat ve püreler	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	6.4. Konserve meyve ve sebzeler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
	7. Baharat					
	7.1. Baharat, bitki ve/veya bunların karışımları (toz, macun formları, karışımları vb.)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
		Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
		<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ³	10 ⁴
		<i>B. cereus</i>	5	2	10 ³	10 ⁴
		<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	8. Meyve suları, alkolsüz içecekler ve benzerleri					
	8.1. Pastörize meyve ve sebze suları, bunların karışımları (nektarlar, püreler, konsantreler vb. ürünler dâhil) ve aromalı, meyveli vb. içecekler (gazlı olanlar hariç) ve şuruplar	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	

8.2. Doğrudan sıkılmış, pastörize edilmemiş, soğukta muhafaza edilmesi gereken, tüketime hazır meyve ve sebze suları	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
8.3. İçecek tozları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
9. Alkollü içkiler					
9.1. Meyve şarapları	<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	0/25 g-mL	
10. Kahve ve çay					
10.1. Çay (yeşil, siyah), bitki ve meyve çayları ve bunların karışımları (süzen poşet çaylar dâhil)	Maya ve küf	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
10.2. Kavrulmuş kahve çekirdeği, kavrulmuş öğütülmüş kahve, kahve ekstraktı ve aromatize kahve bileşeni içeren tüketime hazır kahve	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
11. Kakao ve kakao ürünleri, çikolata ve çikolata ürünleri					
11.1. Kakao ve kakao ürünleri	AKS (²)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
11.2. Çikolata ve çikolata ürünleri	AKS (²)	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
12. Şekerli ürünler					
12.1. Helva, pekmez, lokum, baklava ve diğer şerbetli tatlılar, ezme, cezerye, fındık ve fıstık ezmeleri, şekerlemeler vb.	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
12.2. Nişasta bazlı şekerler/şuruplar ve tüketime hazır diğer tatlı soslar	Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
13. Hazır yemekler					
13.1. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.2. Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i>	5	2	<10 ¹	10 ¹
	<i>S. aureus</i> (⁴)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.3. Tüketime hazır (pişirilmiş) her	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³

türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
13.4. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (4)	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
13.5. Konserve hazır yemekler	Ticari steril	5	0	Madde 4-(g)	
14. Özel beslenme amaçlı gıdalar					
14.1. Bebek formülleri ve devam formülleri (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. sakazakii</i>	10	0	0/25 g-mL	
	<i>Salmonella</i> spp.	10	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	10	0	0/25 g-mL	
14.2. Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil)	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³
	Enterobacteriaceae	5	0	<10 ¹	
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL	
14.3. Konserve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	Sterilite kontrolü	5	0	Madde 4-(ğ)	
15. Diğer gıdalar					
15.1. Tuz	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
15.2. Soya sütü ve soyalı ürünler	<i>E. coli</i>	5	2	<1	10 ¹
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.3. Soya sütü (toz formda)	Koliform bakteriler	5	2	10 ²	10 ³
15.4. Mayonez ve mayonez içeren salata sosları	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.5. Salata ve yemek sosları, domates bazı soslar (ketçap, soya sosu, hardal, nar ekşisi vb dâhil)	Maya ve küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.6. Tereyağı hariç hayvansal yağlar	AKS (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
15.7. Süt esaslı olmayan yenilebilir buzlar (meyveli buz, sorbe ve diğerleri)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 g-mL	
15.8. Kahve beyazlatıcısı	AKS (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
15.9. Gıda takviyeleri (probiyotik içerenler hariç)	AKS (2)	5	2	10 ²	10 ³
15.10. Kuruyemiş	AKS (2)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
15.11. Zeytin	Küf	5	2	10 ³	10 ⁴
15.12. Ekmek mayası (yaş ve kuru)	Sünme (rop) sporu (3)	5	3	95	210
15.13. Sürülebilir yağlar, margarin ve yoğun yağlar	AKS (2)	5	2	10 ³	10 ⁴
	Koliform bakteriler	5	2	10 ¹	10 ²

BAZI DONDURULMUŞ GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK KALİTE *

Uğur GÜNŞEN **

İlhan BÜYÜKYÖRÜK ***

ÖZET

Toplam 335 adet dondurulmuş gıda örneğinin (50 kemiksiz sığır eti (but), 60 İnegöl köfte, 60 hamburger, 60 tavuk karkası, 50 mezgit (*Gadus poutassou*) fileto, 30 milföy hamuru ve 25 mantı) mikrobiyolojik kaliteleri ile standartlara ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğundan incelendi. Dondurulmuş kemiksiz sığır eti, İnegöl köfte, hamburger ve tavuk karkası örneklerinde verotoksin 1 ve 2 varlığı ELISA yöntemi kullanılarak belirlendi. Toplam 335 adet dondurulmuş gıda örneğinin 39 (% 11,64)'u (kemiksiz sığır eti 11, İnegöl köfte 5, tavuk karkası 7, milföy hamuru 9 ve mantı 7) aerobik mezofilik bakteri, 105 örneğin 18 (% 17,14)'i (mezgit fileto 9, milföy hamuru 5 ve mantı 4) koliform bakteri, 335 örneğin 18 (% 5,37)'i (kemiksiz sığır eti 9, İnegöl köfte 2, hamburger 1, tavuk karkası 3, milföy hamuru 1 ve mantı 2) *Escherichia coli*, 165 örneğin 12 (% 7,27)'si (kemiksiz sığır eti 5, tavuk karkası 3, milföy hamuru 2 ve mantı 2) koagülaz (+) *Staphylococcus aureus*, 25 örneğin 1 (% 4)'i (mantı 1) sülfid indirgeyen anaeroblar, 55 örneğin 10 (% 18,18)'ü (milföy hamuru 6 ve mantı 4) rope sporu ve 24 (% 43,64)'ü (milföy hamuru 11 ve mantı 13) küf sayıları bakımından Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olmadıkları belirlendi. Örneklerin hiçbirisinden *Salmonella* spp., dondurulmuş mezgit fileto örneklerinden ise *Vibrio parahaemolyticus* ve *V. cholerae* izole edilemedi. Dondurulmuş kemiksiz sığır eti, İnegöl köfte, hamburger ve tavuk karkası örneklerinde verotoksin 1 ve 2 tespit edilemedi.

Anahtar Kelimeler: Dondurulmuş gıda, mikrobiyolojik kalite, kodeks

SUMMARY

The Microbiological Quality in Some Frozen Foods

A total of 335 frozen food samples that consisted of 50 boneless beef (thigh), 60 Inegol meatballs, 60 hamburgers, 60 chicken carcasses, 50 whiting (*Gadus poutassou*) filets, 30 mille-feuilles, and 25 meat pasty were investigated on account of their microbiological qualities and fitness to the standarts and Turkish Food Codex. The presence of verotoxin 1 and 2 were determined in the samples of Inegol meatball, hamburger and chicken carcass by ELISA. Thirty-nine out of 335 frozen food samples (11.64 %) (boneless beef 11, Inegol meatballs 5, chicken carcasses 7, mille-feuilles 9 and meat pasty 7) for aerobic mesophilic bacteria, 18 of 105 (17.14 %) (whiting (*Gadus poutassou*) filets 9, mille-feuilles 5 and meat pasty 4) for coliform bacteria, 18 of 335 (5.37 %) (boneless beef 9, Inegol meatballs 2, hamburger 1, chicken carcasses 3, mille-feuilles 1 and meat pasty 2) for *Escherichia coli*, 12 of 165 (7.27 %) (boneless beef 5, chicken carcasses 3, mille-feuilles 2 and meat pasty 2) for coagulase (+) *Staphylococcus aureus*, 1 of 25 (4 %) (meat pasty 1) for sulphide-reducing anaerobes, 10 of 55 (18.18 %) (mille-feuilles 6 and meat pasty 4) for rope spore and 24 of (43.64 %) (mille-feuilles 11 and meat pasty 13) for moulds exceeded the Turkish Food Codex. *Salmonella* spp., *Vibrio parahaemolyticus* and *V. cholerae* could not be isolated from any of these samples and frozen whiting (*Gadus poutassou*) fillet samples, respectively. Verotoxin 1 and 2 could not be detected in the samples of frozen boneless beef (thigh), Inegol meatballs, hamburgers and chicken carcasses.

Key Words : Frozen food, microbiological quality, codex

* Bu araştırmanın bir bölümü Selçuk Üniv. Veteriner Fakültesi tarafından düzenlenen I. Veteriner Mikrobiyoloji Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur

**Dr. Vet. Hek. Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü - BURSA

***KKK Asken Veteriner Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, Gemlik - BURSA

1. GİRİŞ

Dondurma, gıdalarda normal koşullarda bileşim, görünüş, yapı, tat ve lezzetlerinde bozulmaya yol açan etkileri durduran veya yavaşlatan bir gıda koruma yöntemidir. Dondurulmuş gıdalar, psikrofilik mikroorganizmaların gelişimini durdurmak ve kimyasal değişimlere engel olmak amacıyla enzimatik ve fizikokimyasal tepkimeler ile mikroorganizma faaliyetlerinin az olduğu düşük sıcaklıklarda depolanırlar (Y.ğit, 1982; Müftügil, 1986). Genel olarak birçok ürün için kabul edilebilir bir depolama omru sağlayan -18 °C, uluslararası geçerliğe sahip bir depolama sıcaklığıdır (Cemeroglu ve Acar, 1986).

Günümüzde birçok gıda maddesi pişirilmeye hazır halde soğuk olarak veya dondurularak muhafaza edilmektedir. Bu sektör balıkçuların da yer alan balık türü hamur ürünleri, sebze-meyve ürünleri, su ürünleri ve et ürünleri şeklinde gruplandırılmak mümkündür. Dondurulmuş gıdalar, düşük ısıtma, dondurma, donmuş durumda muhafaza, nakliye, çözündürme ve pişirme süreçlerinden geçerek tüketilebilir sunulurlar. Bu safhalarda yapılabilecek hatalar ve sorunlar mikrobiyolojik kalitesini doğrudan etkileyerek tüketici sağlığını tehdit edebilir (Malay ve Bostan, 1995; Aksoy, 1996; Dadaş, 1998).

Dondurulmuş gıdaların mikrobiyolojik özellikleri aynı gıdanın dondurulmamasına göre benzer ve uygun ortam bundakları daha parafenitelenmi gösteren çok çok mikroorganizma içerebilirler (Hobbs ve Gilbert, 1978). Elde edilmekte değişik ürünler tarafından üretilen Bursa'da tüketilebilen çeşitli dondurulmuş gıda ürünlerinin mikrobiyolojik kalite en iyi uluslararası standartlara ve Türkiye'deki mevcut uygunlukları araştırılarak tüketici sağlığı açısından dondurulabilecekleri işlemler ortaya konulması amaçlanmıştır.

2. MATERYAL VE METOD

2.1. Materyal

Bursa'daki çeşitli market ve süpermarketlerden 2001 ve 2002 yıllarında aylık olarak tesadüfî örneklemeye yöntemine göre alınan ve soğuk zinciri dikkat edilerek laboratuvara ulaştırılan toplam 335 adet orijinal ambalajındaki dondurulmuş gıda ürünü (50 komiksiz sığır eti (but), 60 Inegal kofte, 60 hamburger, 60 tavuk karkas, 60 mezgit (*Gadus poutassou*) fileto, 30 milföy hamuru ve 25 mantı) araştırma materyali olarak kullanıldı.

2.2. Metod

Aseptik koşullarda 25 g lantları örnekler poşetlerde 225 ml steril 0,1 lik tamponlanmış peptonlu su (Oxoid-CM509) ile stomacherde homojenize edilerek 10⁷ dilusyonlar elde edildi. 10⁷ parafenitelen örnekteki mikroorganizma için 0,3 NaCl'eren V. dillerin için ise alkalize edilmiş peptonlu su (Oxoid-CM-1) kullanılmıştır. Takiben 10⁷ ye kadar desimal dilusyonlar hazırlanarak Tap. 10 ve 10⁶ için besiyerlerine tekniğine uygun olarak çift paralel ekimler yapıldı (Harrigan ve Mccance, 1976; ICMSF, 1982; Anonymous, 1986a; Anonymous, 1988; Erol ve ark., 1995).

Dondurulmuş milföy hamuru ve mantıya ait örneklerin dışındaki diğer ürünlerde *E. coli*'nin tanımlanmasında IMVIC testi, koagülaz (+) *S. aureus* tespitinde ise Baird Parker Agar (Oxoid-CM275 + SR54)'da şeffaf zon oluşturan kolonilere gram boyama ve Staphylase test kiti (Oxoid-DR 595) ile koagülaz testi uygulandı.

Tablo 1. Mikrobiyolojik Analizlerde Kullanılan Besiyerleri ve İnkübasyon Koşulları.

Mikroorganizma	Besiyeri	İnkübasyon Koşulları		
		Sıcaklık	Süre	Aerob/Anaerob
Psikrofilik mikroorganizmalar	Plate Count Agar (Oxoid-CM325)	5-7 °C	7-10 gün	Aerob
Aerob mezofilik genel canlı	Plate Count Agar (Oxoid-CM325)	37 °C	48 sa	Aerob
Koliiform bakteri	Violet Red Bile Agar (Oxoid-CM107)	30 °C	48 sa.	Aerob
	Lauryl Sulphate Tryptose (Oxoid-CM451)	37 °C	24-48 sa	
	Eosin Methylene Blue Agar (Oxoid-CM69)	37 °C	24-48 sa	
<i>E. coli</i>	Endo Agar (Oxoid-CM479)	37 °C	24 sa.	Aerob
	EC Broth (Merck 1.10765)	44-50 °C	24 sa	
	Eosin Methylene Blue Agar (Oxoid-CM69)	37 °C	24-48 sa	
Koagülaz (+/-) <i>S. aureus</i>	Baird Parker Agar (Oxoid-CM275 + SR54)	37 °C	24-48 sa	Aerob
Sülfonamit dirençli <i>S. aureus</i>	Sulfonate Polymer Sulphadiazine Agar (Merk 1.10235)	37 °C	24-48 sa	Anaerob
	Thioglycollate Medium (Oxoid-CM175)	37 °C	18-24 sa	Aerob
Sülfonamit dirençli <i>S. aureus</i>	Tetrathionate Broth (Oxoid-CM671)	37 °C	48 sa	Aerob
	Hippuric Acid Broth (Oxoid-CM569)	37 °C	24 sa	
	Salmonella Shigella (Oxoid-M99)	37 °C	24 sa	
Sülfonamit dirençli <i>Y. enterocolitica</i>	Novobiocin, D-10, Broth, Streptomisin (Oxoid-CM337)	35-37 °C	18-24 sa	Aerob
Fosfatürji	Deoxyribose Tryptone Broth (Oxoid-CM373)	37 °C	24 sa	Aerob
	Phosphatase Utilization Agar (Oxoid-CM436)	37 °C	5-7 gün	

Not: Oxoid ve Merck ürünleri kullanılarak yapılan analizler için kullanılan besiyerleri Oxoid ve Merck firmaları tarafından sağlanmıştır.

Dondurulmuş kemiksiz sığır eti, ineği kotte, tavuk karkası ve tavuk karkası örneklerinde verotoxin 1 ve 2 analizleri, duyarlılık limiti tek bir E. coli O157:H7 bakterisi inkübe edildiğinde pozitif sonuç için yeterli olan Ridascreen® verotoxin test kitine (Art No: R5707) kutulararak ELISA tekniği ile (EL x 500 Universal Microplate ELISA Reader 450 nm dalga boyunda) yapılmıştır (Anonymous, 2000).

3. SONUÇ VE TARTIŞMA

Tablo 2 de dondurulmuş gıda örneklerinde belirlenen psikrofilik mikroorganizma, aerob mezofilik bakteri ve koliiform bakteri sayılarına ait en düşük, en yüksek ve ortalama değerler görülmektedir. Toplam 335 adet dondurulmuş gıda örneğinin; 38 (% 11,34) inde (kemiksiz sığır eti 14, Ineği kotte 9, tavuk karkası 6, hamburger 4, milföy hamuru 2 ve mantı 3) 6×10^1 - $5,2 \times 10^2$ kob/g düzeyleri arasında, milföy hamuru ve mantı örneklerinde ise toplam 4 CMS/g düzeyinde *E. coli*, 24 (% 7,16) ünde (kemiksiz sığır eti 8, tavuk karkası 2, milföy hamuru 3 ve mantı 4) 3×10^1 - $1,4 \times 10^2$ kob/g arasında değişen düzeylerde koagülaz (+/-) *S. aureus* belirlenmiştir.

Tablo 2. Çeşitli Dondurulmuş Ürünlerde Belirlenen Psikrofilik Mikroorganizma, Aerob Mezofilik Bakteri ve Koliform Bakteri Sayıları (kob/g).

Dondurulmuş Ürünler	Psikrofilik mikroorganizma			Aerobik mezofilik bakteri			Koliform bakteri		
	En Düşük	En yüksek	Ort	En Düşük	En yüksek	Ort	En Düşük	En yüksek	Ort
	2×10^2	$6,1 \times 10^3$	$1,8 \times 10^3$	$1,2 \times 10^4$	$6,3 \times 10^5$	$5,9 \times 10^5$	2×10^2	$7,3 \times 10^5$	$4,9 \times 10^4$
Ineği Kötfe (60)	$2,4 \times 10^3$	$5,7 \times 10^4$	$2,3 \times 10^4$	$1,9 \times 10^4$	$3,8 \times 10^5$	$4,8 \times 10^4$	4×10^1	$3,8 \times 10^3$	4×10^3
Hamburger (60)	$1,1 \times 10^3$	$3,5 \times 10^4$	$1,7 \times 10^4$	$2,4 \times 10^3$	$5,7 \times 10^5$	$1,6 \times 10^4$	1×10^1	$3,2 \times 10^4$	$1,8 \times 10^4$
Tavuk Karkası (60)	1×10^1	$3,4 \times 10^3$	$1,3 \times 10^3$	$1,5 \times 10^3$	$3,4 \times 10^5$	$3,7 \times 10^5$	2×10^2	$5,3 \times 10^3$	$2,2 \times 10^3$
Mezgit Fileto (50)	4×10^2	$1,8 \times 10^4$	$4,7 \times 10^3$	$1,3 \times 10^2$	$6,2 \times 10^4$	$1,8 \times 10^3$	1×10^1	$5,8 \times 10^3$	$3,6 \times 10^2$
Milfoy Hamuru (30)	1×10^2	$5,2 \times 10^3$	$1,6 \times 10^3$	$1,8 \times 10^3$	$5,2 \times 10^5$	$6,1 \times 10^4$	3 ^c	290 ^b	32 ^c
Manti (25)	3×10^2	$3,1 \times 10^3$	$7,2 \times 10^2$	$3,3 \times 10^3$	$2,6 \times 10^5$	$2,3 \times 10^4$	3 ^c	1100 ^b	168 ^b

a : Örnek sayısı b : adet/g EMS.

Sülfid üreten anaerobik bakterilerin incelenen 25 dondurulmuş mantı örneğinin 1 (% 4)'ünde 3×10^3 kob/g düzeyinde sülfid üreten anaerobik bakteriler belirlendi. Rize sporu ve köf üreten bakterilerden belirlenen 16 örnekten (milfoy hamuru ve mantı örneğinden) en az birer adet *Vibrio* ve *Shigella* türleri tespit edildi. Ayrıca, milfoy hamuru örneklerinde *S. flexneri* ve *S. flexneri* türleri tespit edildi. *S. flexneri* türleri, 1100 adet sayılan milfoy hamuru örneklerinde 2×10^3 , $2,3 \times 10^3$ ve $2,5 \times 10^3$ kob/g mantı örneklerinde ise 5×10^3 , $5,3 \times 10^3$ ve $2,3 \times 10^3$ kob/g olarak belirlendi.

Örneğin, *Vibrio* türlerinden *V. parahaemolyticus* spp., dondurulmuş mezgit (*Gadus poutassou*) fileto örneklerinden ise *V. parahaemolyticus* ve *V. cholerae* izole edilemedi. Dondurulmuş kemiksiz siğir eti, Ineği köfte, hamburger ve tavuk karkaslarına ait örneklerde verotoksin 1 ve 2 tespit edilemedi.

Soğuk depodaki etin psikrofilik bakteri sayısı, aynı etin soğuk depoya girmeden önceki psikrofilik bakteri sayısından oldukça azdır. Ancak depolama süresinin uzamasına bağlı olarak psikrofilik mikroorganizmaların çoğalmasıyla birlikte başlangıç dönemine göre artış gösterir. Soğutulmuş etlerde psikrofilik mikroorganizmalardan genellikle *Pseudomonas aeruginosa* ve *P. fluorescens* dominantlardır (Yıldırım, 1987; İnal, 1992).

Askeri Teknik Şartnameler (Anonymous, 1990; Anonymous, 1995; Anonymous, 2000b)'de, dondurulmuş gıdalardaki psikrofilik mikroorganizma sayısı limitleri, 10^4 - 10^5 kob/g düzeyindedir. Çalışmada elde edilen psikrofilik bakteri düzeyleri, Nursoy ve Akgün (1997)'ün

parçalanmış sığır etleri için bildirdiği değerlere benzer, Soyutemiz (2000)'in İnegöl koftelerindeki bulgularından düşük, Askeri Teknik Şartname limitlerine ise uygun değerlerdedir (Anonymous, 1990; Anonymous, 1996; Anonymous, 2000b).

Dondurulmuş gıdalarda kabul edilebilir aerob mezofilik bakteri ve koliform bakteri sayıları ilgili standartlarda (AFHA 1976; Minor, 1983; Banwart, 1989; Aran, 1994) sırasıyla, 10^4 - 10^6 kob/g ve 4×10^3 - 1×10^5 kob/g aralığında sınırlandırılmıştır. Çalışmamızda elde edilen dondurulmuş kemiksiz sığır eti, İnegöl kofte ve tavuk karkası örneklerine ait ortalama aerob mezofilik bakteri sayıları ve bu örneklerle birlikte dondurulmuş hamburger örneklerinin ortalama koliform bakteri sayıları standartlarda verilen limitleri aşmaktadır.

Toplam 330 adet dondurulmuş gıda örneğinin 39 (% 11,64)'ü (kemiksiz sığır eti 11, İnegöl kofte 5, tavuk karkası 7, malay hamuru 9 ve mantı 7) aerobik mezofilik bakteri sayıları, 105 örneğin 18 (% 17,14)'ü (İnegöl kofte 9, malay hamuru 5 ve mantı 4) koliform bakteriler ve 55 örneğin 24 (% 43,64)'ü (malay hamuru 11 ve mantı 13) koliform bakteri sayılarının Türk Gıda Kodeksi (Anonymous, 2001a; Anonymous, 2001b; Anonymous, 2001c) içinde verilen limitleri aşmaktadır (Tablo 3).

Tablo 3. Dondurulmuş Gıda Örneklerinde Yapılan Mikrobiyolojik Analizler ve Türk Gıda Kodeksi'nde Verilen Limitleri Geçen Örnek Sayıları Ve Yüzdeleri.

Dondurulmuş Ürünler	Psikrofilik mikroorg	Aerobik mezofilik bakteri	Koliform bakter.	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	Sülfid indirgeyen anaeroblar	<i>Salmonella</i> spp	<i>V. parahaemolyticus</i> <i>V. cholerae</i>	Rope spor	Küf	Verotoksin 1 ve 2
Kemiksiz Sığır eti (50) ^a	Uygun	11 ^b	Uygun	9	5	Yapılmadı	Uygun	Yapılmadı	Yapılmadı	Yapılmadı	Uygun
İnegol Köfte (60)	Uygun	5	Uygun	2	Uygun	Yapılmadı	Uygun	Yapılmadı	Yapılmadı	Yapılmadı	Uygun
Hamburger (60)	Uygun	Uygun	Uygun	1	Uygun	Yapılmadı	Uygun	Yapılmadı	Yapılmadı	Yapılmadı	Uygun
Tavuk Karkası (60)	Uygun	7	Uygun	3	3	Yapılmadı	Uygun	Yapılmadı	Yapılmadı	Yapılmadı	Uygun
Mezgit Fileto (50)	Uygun	Uygun	9	Uygun	Uygun	Yapılmadı	Uygun	Uygun	Yapılmadı	Yapılmadı	Yapılmadı
Milfoy Hamuru (30)	Uygun	9	5	1	2	Uygun	Uygun	Yapılmadı	6	11	Yapılmadı
.....
Toplam (335)	Uygun	39 (%11.64)	18 (%5.37)	18 (%5.37)	12 (%3.58)	1 (%0.3)	Uygun	Uygun	10 (%2.98)	55 (%16.42)	24 (%7.19)

a = Örnek sayısı

b = Limitleri aşan örnek sayısı

c = Limitleri aşan yüzde değer.

Dondurulmuş gıdalar için çeşitli mikrobiyolojik standartlar bulunmakla beraber esas olan patojen mikroorganizmalar bakımından risk içermeyecek özellikte olmalarıdır (APHA, 1976; Minor, 1983; Banwart, 1989; Aran, 1994). Patojen bakteriler içerisinde özellikle *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli* O157:H7 serotipi, koagülaz (+) stafilokoklar, *Cl. botulinum* ve *Cl. perfringens* önem taşır. *E. coli*, gıdalarda fekal kontaminasyon göstergesidir ve bulunmasına izin verilmez. *S. aureus* mevcudiyeti ise personel ve el hijyeni yetersizliği olarak kabul edilmektedir (Yıldırım, 1987; Aksu, 1996; Noveir ve ark. 2000).

Bilinen çoğu gıda zehirlenmesi sendromları çeşitli gıdalardan kaynaklanırken deniz ürünleri *V. parahaemolyticus*'tan ileri gelen gıda zehirlenmelerinde hemen hemen tek kaynak olarak gösterilmektedir (Jay, 1997). Sünme (Rope sporu), *Bacillus mesentericus* bakterileri grubundan *Bacillus mesentericus vulgatus* tarafından oluşturulan bir hastalıktır ve hamuru meydana getiren un ve diğer bileşenlerden kolayca bulaşabilir. Sünme hastalığının ortaya çıkabilmesi için 1 gram unda en az 80 adet spor olması gereklidir (Sümbül, 1993).



Örneklerin hiçbirinden *Salmonella* spp. ve dondurulmuş mezgit (*Gadus poutassou*) fileto örneklerinin hiçbirinden *V. parahaemolyticus* ve *V. cholerae* izole edilememesi, ilgili standartlara (APHA, 1976; Minor, 1983; Banwart, 1989; Aran, 1994) ve Türk Gıda Kodeksi (Anonymous, 2001a; Anonymous, 2001b; Anonymous, 2001c)'ne uygunluklarını göstermektedir (Tablo 3).

Verotoksin üreten pek çok *E. coli* serotipi bulunmakla beraber enterohemorajik *E. coli* denildiğinde en yaygın ve önemli serotip olan O157:H7 anlaşılır. Cebiroğlu ve Nazlı (1999), inceledikleri 127 dondurulmuş hamburger ve diğer köfte örneklerinin 3'ünden, *E. coli* O157:H7 izole etmişlerdir. Sarimehmetoğlu ve ark.(1998), 100'er adet hamburger ve İnegöl köfte örneklerinden *E. coli* O157:H7 izole edemediklerini, hamburger örneklerinin % 2'sinin İnegöl köftelerinin ise % 5'inin verositotoksijenik *E. coli* O157 ile kontamine olduğunu tespit etmişlerdir.

Vernazy-Rozand ve ark.(1997), toplam 250 örnekte yaptıkları incelemede 4 tavuk ve 1 kıyma örneğinden patojenik olmayan ve verotoksin üretmeyen *E. coli* O157 izole etmişlerdir. Çalışmada dondurulmuş kemiksiz sığır eti, İnegöl köfte, hamburger ve tavuk karkaslarından oluşan toplam 100 örnekte verotoksin 1 ve 2 tespit edilemedi. Böylelikle analiz edilen bu örneklerde verotoksik *E. coli* O157:H7 bulunmadığı ve Türk Gıda Kodeksi (Anonymous, 2001a)'ne uygun oldukları görülmektedir (Tablo 3).

Sonuç olarak değişik firmalar tarafından üretilerek Bursa'da tüketime sunulan çeşitli dondurulmuş gıda ürünlerinin hijyenik kalitelerinin düşük olduğu ve halk sağlığı açısından riskli olabilecekleri kanısına varıldı. İyi kalitede dondurulmuş gıda ürünlerinin elde edilmesinde, hammaddenin işlenmesinden depolama ve çözündürme işlemine kadar tüm aşamalarda hijyen kurallarına özen gösterilerek kritik kontrol noktalarının belirlenmesi önem taşımaktadır.

4. KAYNAKLAR

- ABDEL-RAHMAN, H. VE T. EL-KHATEIB. 1987. Microbiological Quality of Frozen Beef and "Kofta". *Fleischwirtsch.* 67(2): 191-192.
- AKSU, H. 1996. Dondurulmuş Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Araştırmalar *Pendik Vet.Mikrobiyol. Derg.*, 27(1): 101-108.
- APHA (American Public Health Association). 1976. Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. Ed. Martin L. Speck, APHA, Inc. 519, 520, 536.
- ICMSF. 1982. *Microorganisms in Food 1, Their Significance and Methods of Enumeration.* Univ. of Toronto Press, London.
- ANONYMOUS. 1988a. Mikrobiyoloji-Mikrobiyolojik Muayeneler İçin Dilüsyonlar Hazırlanmasına Dair Genel Kurallar. TS 6235, Türk Standartları Enstitüsü.
- ANONYMOUS. 1988b. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları: T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Yayınları, Bursa, 734
- ANONYMOUS. 1990. Askeri Teknik Şartname: Sığır Eti. KKKTEKŞ-S-111A.
- ANONYMOUS. 1995. Askeri Teknik Şartname: Dondurulmuş Mantı. KKKTEK.HIZ.06-41.
- ANONYMOUS. 2000a. R-Biopharm: Ridascreen® Verotoxin (Art. No.: R5701). Enzyme Immunoassay for the Detection of Verotoxin 1 and 2. R-Biopharm AG, Darmstadt, Germany.
- ANONYMOUS. 2000b. Askeri Teknik Şartname: Bütün Tavuk Eti. KKKTEKŞ-T-307C.
- ANONYMOUS. 2001a. Türk Gıda Kodeksi: Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ No 2001/7, T.C. Resmi Gazete, 17 Mart 2001, Sayı: 24345.
- ANONYMOUS. 2001b. Türk Gıda Kodeksi: Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, No.2001/19, T.C. Resmi Gazete, 02 Eylül 2001, Sayı: 24511
- ANONYMOUS. 2001c. Türk Gıda Kodeksi: Su Ürünleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik. T.C. Resmi Gazete, 03 Şubat 2001, Sayı: 24307.
- AYDIN, A. VE E. SOYUTEMİZ. 2002. Bazı Balık Türlerinden ve Kum Midyelerinden *Vibrio parahaemolyticus* İzolasyonu ve İdentifikasyonu. *Türk Vet. Hayv. Derg.* 26, 1249-1253.
- BANWART, G.J. 1989. *Basic Food Microbiology.* An AVI Book, New York, s.735-738.
- CEBİROĞLU, H. VE B. NAZLI. 1999. Dondurulmuş Hamburger Köfte ve Diğer Köfte Çeşitlerinde Enterohemorajik *Escherichia coli* O157:H7 Suşunun Varlığı Üzerine Araştırmalar. *İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg.* 25(1): 107-121
- CEMEROĞLU, B. VE J. ACAR. 1986. *Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi.* Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın No:6, Ankara, s.512.
- DADAŞ, İ. 1998. Dondurulmuş Unlu Mamül Tüketimi Artıyor. *Un Mamülleri Dünyası.* 7(2): 54-55.
- ELLIOT, E.L., C.A. KAYSNER, L. JACKSON VE M.L. ARAN, N. 1994. Soğutulmuş ve Dondurulmuş Gıdalarda Mikrobiyolojik Değerlendirmeler. *Gıda Tamplini.* 1995 Bacteriological Analytical Manual. Food and Drug Administration, 8th Edition, AOAC International, 481 North Frederick Avenue, Suite 500, Gaithersburg, USA, p. 9.01-9.27.
- HARRIGAN, W.F. VE M.E. MCCANCE. 1976. *Techniques in Applied Microbiology. Laboratory Methods in Food and Dairy Microbiology.* London: Academic Press.

- HOBBS, B.C VE R.J. GILBERT. 1978. Food Poisoning and Food Hygiene. 4th ed. Edward Arnold (publishers) Ltd.
- INAL, T. 1992. Besin Hijyeni. Final Ofset, İstanbul, s.72.
- INAL, T., A. YURTERİ, İ. AMBARCI, Z. TOLGAY VE İ. TEZCAN. 1977. Untersuchungen Über das Vorkommen von *Vibrio parahaemolyticus* an der Schwarzmeerküste der Türkei. Alimenta.53(9): 1299.
- JAY, J.M. 1992. Modern Food Microbiology. 4th edition, Van Nostrand, Reinhold, New York, 583-590.
- MINOR, L.J. 1983. Sanitation, Safety and Environmental Standarts. AVI Publishing Comp. Inc.,Wesport, 82-89.
- MÜFTÜĞİL, N. 1986. Depolama Sıcaklığının Dondurulmuş Bakla ve Karnabaharın Askorbik Asit ve Renk Özellikleri Üzerindeki Etkisi ve Depolamadaki Enerji Tüketimi. Gıda. 11, 5, 247-252.
- NOVEİR, M.H., F.B. DOĞRAN VE A.K. HALKMAN. 2000. Çeşitli Hayvansal Gıdalarda *Enterobacteriaceae* Üyelerinin Varlığı. Gıda. 25(6): 423-428.
- NURSOY, G. VE S. AKGÜN. 1997. Ankara'daki Askeri Birliklerin İhtiyacı İçin Alınan Sığır Etlerinin Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar. Gıda 22(3). 241-245.
- SARİMEHMETOĞLU, B., Ö. KÜPLÜLÜ VE Ş. KAYMAZ. 1998. Hamburger ve İnegöl Köftelerinden *Escherichia coli* O157:H7 İzolasyonu. Ankara Üniv.Vet. Fak. Derg. 45, 221-227.
- SKLUT, O., R.C. GHINSBERG, L. MENDEL, E. KATZENELSON VE Y. YITZAN. 1992. Isolation of *Salmonella* from Frozen Ground Meat. 3rd World Congress-Foodborne Infections and Intoxications. 16-19 June Berlin.
- SOYUTEMİZ, E. 2000. Vakumla Paketlenen İnegöl Köftelerinin Farklı Derecelerde Buzdolabında Saklanması Sırasında Bakteri Florasında ve *Listeria monocytogenes* Sayısındaki Değişiklikler. Gıda 25(2): 79-86.
- SÜMBÜL, Y. 1993. Yaz Aylarının Getirdiği Problemler Sünme (Rope). Un Mamülleri Dünyası. 2(3): 19-21.
- TALAY, M. VE K. BOSTAN. 1995. Soğutulmuş ve Dondurulmuş Hamur Tekniği İle Ekmek Üretimi. Gıda. 20(3): 161-165.
- VERNAZY-ROZAND, C., C. MAZUY, S. RAY-GUERİOT VE Y. RICHARD. 1997. Detection of *E. coli* O157:H7 in French Food Samples Using an IMS Method and VIDAS *E.coli* O157:H7. Letters in Appl. Microbiol. 25, 442-446.
- WONG, H.C., M.C. CHEN, S.H. LUI VE D.P. LUI. 1999. Incidence of Highly Genetically Diversified *Vibrio parahaemolyticus* in Seafood Imported from Asian Countries. Inter. J. Food Microbiol.52(3): 181-188.
- YILDIRIM, Y. 1987. Et Mikrobiyolojisi Hijyen ve Kimyası. Uludağ Üniv. Yayın, Yayın No.18-001-0148, 63.
- YİĞİT, V. 1982. Bazı Meyve ve Sebzelerin Dondurulmaya Uygunluğu ve Depolama Sürecindeki Değişmeler. Yayın No. 61, TÜBİTAK; MBEAE, GEBZE.

Mercimekli Manti Tarifi

Ingredients

- 2 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet soğan
- Tuz
- Karabiber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Kıyılmış maydanoz
- 3 adet yufka
- Üzeri için
- 1 diş sarımsak
- 1 kase yoğurt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Instructions

- 1 Mercimeği yıkayalım.
- 2 Tencereye mercimeği, tuzu, biraz suyu koyalım ve haşlayıp, süzelim.(mercimeklerin erimemesine dikkat edelim.)
- 3 Soğanı ince ince küp şeklinde doğrayalım.
- 4 Tavaya sıvı yağı, soğanı koyalım ve kavuralım.
- 5 İçine haşladığımız mercimeği koyalım ve karıştıralım.
- 6 Daha sonra maydanozu, tuzu, karabiberi ilave edelim ve karıştıralım.
- 7 Yufkaları üst üste koyalım ve sekiz eşit parçaya bölelim.(yirmi dört adet olacak)
- 8 Yufkaların üzerine mercimekli karışımdan koyalım ve gül böreği şeklinde saralım.
- 9 Kızgın bol yağda kızartalım. (isteğe göre fırında da yapabilirsiniz.)
- 10 Üzeri için; bir kabın içine sarımsağı, yoğurdu koyalım ve karıştıralım.
- 11 Tavaya tereyağını koyalım ve eritelim.
- 12 İçine kırmızı pul biberi ilave edelim ve 1 dakika kavuralım.

- 13** Kızarttığımız gül böreği şeklindeki yufkalarımızın üzerine sarımsaklı yoğurdu dökelim.
- 14** Üzerine kırmızı biberli sosu gezdirelim.
- 15** Mercimekli Mantılarımız servise hazır. Afiyet olsun.

Mantı (Yaş) İş Akış Şeması

C# Gauges

300+ C# customizable gauges for Win & Web. Download free trial!



Un + İçme Suyu + Tuz + Yumurta

↓

Yoğurma

↓

Hamur Eldesi

↓ Dinlendirme 20-25 dk

Beze haline getirme ve baskı

↓ Dinlendirme 5-10 dk

Açma

↓

Kesme (küçük kareler halinde)

↓

İç malzemenin hazırlanması

kıyma, kuru soğan, yumurta, galeta unu, karabiber pul biber, maydanozun karıştırılıp yoğurulması

↓

İç malzemenin karelerin ortasına konulup mantıları bohça gibi kapatılması

↓

Paketleme

↓

Satış

Üretim Teknolojisi: Belirtilen miktarlarda un, içme suyu, tuz ve yumurta karıştırıldıktan sonra yoğurulur. 20-25 dk hamur dinlendirildikten sonra hamurlar beze haline getirilir ve açma aşaması için 10 cm çapında olacak şekilde baskılır ve 5-10 dk dinlendirilir. Açma işleminin ardından küçük kareler halinde kesilir. Kesilen kare parçaların içine kıyma, kuru soğan, yumurta, galeta unu, karabiber pul biber, maydanozun karıştırılıp yoğurulması ile oluşan karışım konulur ve bohça gibi kapatılır. Mantılar paketlenerek 4 °C'de satışa sunulur.

Mantı (Kuru) İş Akış Şeması

[İndir](#)

Un + İçme Suyu + Tuz

↓

Yoğurma

↓

Hamur Eldesi

↓ Dinlendirme 20-25 dk

Beze haline getirme ve baskı

↓ Dinlendirme 5-10 dk

Açma

↓

Kesme (küçük kareler halinde)

↓

İç malzemenin hazırlanması (Soya)

↓

İç malzemenin karelerin ortasına konulup mantıları bohça gibi kapatılması

↓

Fırınlama (180 °C)

↓

Paketleme

↓

Satış

Üretim Teknolojisi: Belirtilen miktarlarda un, içme suyu, tuz ve yumurta karıştırıldıktan sonra yoğrulur. 20-25 dk hamur dinlendirildikten sonra hamurlar beze haline getirilir ve açma aşaması için 10 cm çapında olacak şekilde baskılır ve 5-10 dk dinlendirilir. Açma işleminin ardından küçük kareler halinde kesilir. Kesilen kare parçaların içine soya konulur ve bohça gibi kapatılır. Mantılar 180 °C'de pembeleşinceye kadar fırınlanır, paketlenerek satışa sunulur.



EKO-GASTRONOMİ

ISSN: 2148-404X •

DERGİSİ

Yıl 1 • Sayı 2 • 2015



Eko-Gastronomi Dergisi
ISSN: 2148-404X

Eko-Gastronomi Dergisi; sosyal, beşeri ve idari bilimler temel alanında sürdürülebilir gastro-miye ilişkin araştırma, strateji ve uygulama makaleleri yayınlayan hakemli bir dergidir. Dergi, yılda iki kez Türkçe olarak yayımlanır.

Derginin yayıncısı, editörü ve yayın kurulu; yazarların belirtmiş olduğu görüşlerin ve doğabi-lecek etik ihlallerinin sorumluluğunu kabul etmekle yükümlü olmayıp, dergide yer alan ma-kale ve yazıların sorumluluğu yazarına/yazarlarına aittir. Dergiye, **Eko-Gastronomi Dergisi** biçiminde atıf yapılmalıdır. Dergiye gönderilen bütün makaleler, hakem denetimine alınır ve kabul görmesi durumunda yayımlanır.

İmtiyaz Sahibi



Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Organizasyon, Danışmanlık, Turizm Ltd. Şti.

İletişim

Prof. Dr. H. Rıdvan YURTSEVEN
e-mail: hridvan.yurtseven@batman.edu.tr

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Hüseyin YILDIRIM

Yönetim Adresi

Adakale Sokak No: 14/1 Kızılay- 06420 ANKARA
Telefon: 0-312 434 09 49
Faks: 0-312 434 31 42
Elektronik Posta: deatyay@gmail.com
Web Sitesi: www.detayyayin.com.tr

Baskı: Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara
Sertifika No: 26649

kapatılır. Üzeri yağlanır. Sıcak fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

3.2.5. Mercimekli Manti

Un, tuz, 1 yumurta ve suyla hamur yoğrulur. Yufka açılır. Kareler şeklinde kesilir. İçine haşlanmış mercimek, tuz, karabiber karışımı konur. Her kare ayrı ayrı mantı biçiminde kapatıldıktan sonra yağlanmış tepsiye dizilir. Ocağın üzerinde çevire çevire altı kızartılır. Sonra üzerine kaynayan su konup pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır. Üzerine yağ gezdirilir.

3.2.6. Çiğbörek (Çibörek-Şırbörek)

Kırım tatarlarına özgü olan yemeklerin başında gelmektedir. Un, su, tuz karıştırılarak hazırlanan hamurun içerisine, soğan, baharat ve kıyma ile hazırlanan iç konulup kızgın yağda kızartılır.

3.2.7. Göbete

İlk önce un maya kullanılmadan yoğurt ve margarinle yoğrulur. Elde edilen hamur ikiye ayrılır. Hamurun yarısı açılarak siniye yerleştirilir. Daha önceden hazırlanan iç malzeme, kavrulmuş kıyma, karabiber ve haşlanmış pirinç hamurun üzerine sürülür. Hamurun öteki yarısı ise iç malzemenin üzerine serilir. Hamurun kenarları birleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Hamur baklava dilimleri haline geldikten sonra tepsi içerisinde fırında pişirilir.

3.2.8. Üyken Börek

Malzemeler: 250 gr. Kıyma, 1 kg un, üç baş soğan, karabiber, 125 gr. tereyağı, tuz, su.

Un, su ve tuz karıştırılarak hamur elde edilir. Hamur beş eşit parçaya ayrılarak yufkadan kalın açılır. Çay bardağı ile yuvarlak parçalar elde edilir. Bunların içine kıyma, soğan ve karabiber karışımı içi konulur ve yarım ay biçiminde kapatılır. Suda kaynatılarak pişirilir. 40 dakika sonra suya süzülür. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.

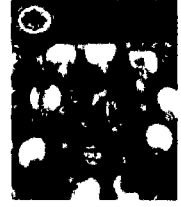
3.2.9. Kaşık Börek

Malzemeler: 1 kg. un, 250 gr. kıyma, üç baş normal büyüklükte soğan, kırmızıbiber, karabiber, su, tuz, yağ. Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yapılır. Hamur dört parçaya ayrılır. Bu parçalar yufkadan kalın açılır. Bıçakla iki parmak genişliğinde, kare biçiminde kesilir. Parmak ucuyla iç olan kıyma konulur. Şapka biçiminde kıvrılır. Sonra kaynar suya atılarak pişirilir. 40 dakika sonra kızgın yağa atılan kırmızıbiber üzerine konur. Bu mantılar nohut tanesi büyüklüğünde yapılarak kaşık börek çorbası elde edilir.

3.2.10. 3.2.10. Kıрма (Saraylı)

Malzemeler: 250 gr. beyaz peynir, 125 gr. yoğurt, bir fincan süt kaymağı, 1 kg. un, su, tuz, yarım su bardağı yağ. Un, su ve tuz karıştırılıp hamur yapılır. Ceviz büyüklü-





Yerli Turistlerin Eskişehir'in Kültür Turizmine İlişkin Algıları (The Perception of Domestic Tourists Regarding Eskişehir's Cultural Tourism)

*Şerife ÜSKÜDAR^a, Mustafa ÇAKIR^b, Saadet Pınar TEMİZKAN^c

^aEskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Department of Tourism and Hotel Management, Eskişehir/Turkey

^bAnadolu University, Faculty of Education, Department of Foreign Languages, Eskişehir/ Turkey

^cEskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Department of Travel Management and Tourism Guidance, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 10.02.2014

Kabul Tarihi: 05.05.2014

Anahtar Kelimeler

Kültürel miras
Kültür turizmi
Eskişehir

Keywords

Cultural heritage
Cultural tourism
The city of Eskişehir

Öz

Kültür Turizminin 1980'li yıllarda giderek önem kazanmasında, nitelikli turist olarak nitelendirilen kültür turisti sayısının dünyada giderek artması ve ülkelerin kültür turizm potansiyelleri büyük önem taşımaktadır. Türkiye kültür turizm potansiyeli açısından oldukça zengindir. Bu zenginlikte doğal güzellikleri, günümüze kadar gelen sayısız tarihi ve kültürel eserlerinin katkısı büyüktür. Eskişehir, Türkiye'nin bu zenginliğinden payını almış şehirlerden biridir. Bu araştırmada Eskişehir'e gelen turistlerin kent kültür turizmi potansiyelden yararlanma düzeyleri, nitelikleri ve Eskişehir'e ilişkin algılarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Eskişehir'in ileride bir kültür kenti olarak anılması açısından çalışma önemli görülmektedir. Araştırma verileri Odunpazarı Sit Alanı, Kentpark, Sazova Bilim ve Sanat Parkı ve Seyitgazi ilçe merkezine gelen 387 yerli turiste yapılan anket uygulaması ile derlenmiştir. Elde edilen veriler SPSS12.0 (Statistical Package for Social Sciences) paket programında analiz edilmiştir. Söz konusu verilerde değişkenler arası ilişkilerin incelenmesi amacıyla Ki-kare (χ^2) testi kullanılmış; gruplar arasındaki farklılıkların incelenmesi amacıyla parametrik analiz tekniklerinden bağımsız örneklem T-testi ve tek yönlü ANOVA testi'nden yararlanılmıştır. Elde edilen bulgular, Eskişehir'i ziyaret eden turistlerin ağırlıklı olarak genç ve orta yaş grubunda, yüksek eğitim almış, gelir durumları açısından ise orta düzeyde olduklarını göstermektedir. Çalışmanın son bölümünde araştırma bulguları yorumlanmış ve önerilerde bulunulmuştur.

Abstract

The reasons why cultural tourism in 1980's has been improved are; the increasing number of cultural tourists all over the world who is described as qualified tourist and the potential of cultural tourism of the countries. Turkey is prosperous in cultural tourism. Its natural beauty and countless historical and cultural pieces which are lasted until today have contributed to that prosperousness. Eskişehir is among these cities which are sharing this cultural richness. In this study, the aim is to specify the tourists who came to Eskişehir and their perception of how they benefited from the town's cultural tourism potential and its quality and their perception regarding Eskişehir. This study is important for Eskişehir with its potential of be called a culture town in the future. The data of research compiled with the questionnaire made with 387 domestic tourists who came to Odunpazarı archeological site, Kentpark, Sazova Science and Art Park and Seyitgazi county center. The data resulting from the questionnaire has been analyzed in the SPSS12.0 (Statistical Package for Social Sciences) program. For the purpose of analyzing the relevance inter-factors in the data the Chi-square test (χ^2) has been used and for analyzing the difference among the groups, the independent sample T-test in parametrical analyze techniques and simplex ANOVA test is used. The findings obtained shows that the tourists visiting Eskişehir are nominally at the age group of young and middle age, got higher education and at middle income level. At the last section of the study, the research findings are interpreted and the suggestions are made about the subject.

*Sorumlu Yazar

suskudar@hotmail.com (Ş. Üsküdar), mcakir@anadolu.edu.tr (M. Çakır), sptemizkan@ogu.edu.tr (S. P. Temizkan)

Eskişehir'in Tarihi

Eskişehir (Dorylaion) verimli ovalara sahip olması nedeniyle tarih öncesi dönemden itibaren sürekli yerleşim görmüştür. Kente ait en eski buluntular Paleolitik ve Mezolitik dönemlere kadar gider. Yapılan yüzey araştırmaları ve kazılar Tunç Çağında Eskişehir'in, Anadolu'da önemli bir devlet kuran Hititlerin egemenliği altında belli bir süre yaşadığını ortaya çıkarmıştır (Darga, 2004: 269-283). Hititlerin yıkılmasından sonra Phrygler, Eskişehir'in de içinde yer aldığı İç Batı Anadolu Bölgesine yerleşmişler ve MÖ. 8. yüzyılda da Gordion merkezli

Phrygia Krallığı'nı kurmuşlardır (İşcan, 2006: 7; Sivas, 2008: 60-81). Ancak MÖ. 8. yüzyıl sonlarında Kimmerler tarafından yıkıldılar (Tefekçi Sivas, 2001: 93-97; Claerhout ve Devreker, 2008: 26-28). Eskişehir, Phrygler'den sonra Lydia Krallığı'nın egemenliği altına girdi (Sevin, 2003: 266-287). Daha sonra MÖ. 547'den itibaren Perslerin, MÖ. 334'de de Makedonya Kralı Büyük İskender'in egemenliği altına girmiştir. Bu dönemde Galatlar, bir süre Anadolu'da yağma hareketlerinde bulunduktan sonra Ankara ve Eskişehir civarında Galatya Krallığı kurmuşlardır (Sevin, 2007: 102-115).

Tablo1. Eskişehir Destinasyonuna Kültür Turizm Potansiyeli Kazandıran Değerler

ARKEOLOJİK ALANLAR VE ANITSAL YAPILAR	Phrygia vadisi, Phrygia vadisi anıtları: Yazılıkaya-Midas Anıtı, Bitmemiş Anıt, Sümbüllü Anıt, Arezastis Anıtı, Bahşeyiş Anıtı, Phryg kaleleri: Pişmiş Kale, Gökğöz Kale, Kocabaş Kale, Akpare Kale vardır. Doğanlı Kale, Kümbet Asar Kale, Yapıldan Kale, Gökçeksık Kale, Akhisar Kale Dübecik Kale Kaya mezarları: Anıtsal Phrygia Kaya Mezarı, Gerdekkaya Kaya Mezarı, Aslanlı Mabet, Hamamkaya Kaya Mezarı, Seyircek (Büyükyayla) Nekropolü. Antik kentler: Pessinus (Ballıhisar), Midas (Yazılıkaya), Dorylaion (Eskişehir), Midaion (Karahöyük), Nakoleia (Seyitgazi), Han.
TARİHİ VE KÜLTÜREL YAPILAR	Odunpazarı kentsel sit alanı, Dini Yapılar: Camiler (Alaeddin Cami, Kurşunlu Cami, Sivrihisar Ulu Cami, Sivrihisar Hoşkadem Cami, Sivrihisar Kurşunlu Cami, Sivrihisar Hazinedar Mescidi, Aziz Mahmud Hüdayi Cami, Hızır Bey Mescidi, Mülk Köyü mescidi, Hamamkarahisar Ulu Cami, Geçek Köyü Ulu Cami, Çalçı Köyü Cami, Hüsrev Paşa Cami). Kiliseler (Surp Yerortutyun Kilisesi, Gökçeyayla Kilisesi, Eski Kilise). Türbeler ve Kümbetler (Şeyh Ahi Mahmud Türbesi, Şeyh Edebalı Türbesi, Şeyh Şehabeddin Sühreverdi Türbesi, Atalan Türbesi, Orta Tekke Türbesi, Seyyid Battal Gazi Türbesi, Sücaeddin Veli Baba Türbesi, Üryan Baba Türbesi, Kümbet Baba (Himmat Baba) Kümbeti, Melik Gazi Türbesi, Garip Dede Türbesi, Eyvanlı Türbe, Elveren Türbesi, Muhammed Dede Türbesi, Alemşah Kümbeti, Yunus Hoca Kümbeti, Mahmud Suzani Türbesi). Sosyal Amaçlı Yapılar: Külliyeler (Seyyid Battal Gazi Külliyesi, Sücaeddin Veli Külliyesi, Kurşunlu Külliyesi). Eğitim kurumları (Turan Numune Mektebi, Malhatun Mektebi, Atatürk Lisesi). Hamamlar (Erler Hamamı, Alçık Hamamı, Hüsrev Paşa (Han) Hamamı, Hara (Mahmudiye) hamamı. Selçuklu (Seyitgazi) hamamı, Sücaeddin (Seyitgazi) hamamı, Gavur (Sivrihisar) hamamı, Seyyidler (Sivrihisar) hamamı. Çardak hamamı) Sivil mimari yapılar (Yeşilefendi Konağı (Osmanlı Evi), Zaimağa Konağı, Odunpazarı kentsel sit alanında 186 adet yerel mimari özelliği olan yapı) Çesmeler (Maşallah Çeşmesi, Çoban Çeşmesi, Karapınar Çeşmesi, Akdoğan Çeşmesi, Gecek Köyü Çeşmesi, Çalçı Çeşmesi, Acı Çeşme, Meydan Çeşmesi).
MÜZELER	Arkeoloji müzesi, Pessinus açık hava müzesi, Seyitgazi müzesi, Yunus Emre müzesi, Anadolu Üniversitesi Cumhuriyet Tarihi müzesi. Anadolu Üniversitesi eğitim karikatürleri müzesi. Anadolu Üniversitesi çağdaş sanatlar müzesi, Çağdaş cam sanatları müzesi Lületaş müzesi, Devlet demiryolları müzesi, Havaacılık müzesi İnönü savaşları karargâh müzesi. Seyitgazi bor ve etnografya müzesi, Balmumu Müzesi
FESTİVALLER VE ÖZEL ETKİNLİKLER	Uluslararası: Uluslararası Eskişehir festivali, Uluslararası Eskişehir film festivali, Uluslararası Yunus Emre kültür ve sanat festivali, Nasrettin Hoca festivali, Eskişehir'de, yerel özellikleriyle dikkat çeken etkinlikler ise; Ertuğrul Gazi'yi Anma ve Yörük etkinlikleri, Seyyid Battal Gazi'yi Anma Töreni, Seyyid Sücaeddin-i Veli Anma ve Sevgi Günü, Ecdadı Anma Şöleni, Tepreş Şenlikleri, Karaçay Balkar Şenlikleri, Kayakent Çukurbağ Şenlikleri ve kilim festivali önemli bir yer tutar.
GELENEKSEL EL SANATLAR	Lületaş işlemeciliği, Alpu savat (gümüş) işlemeciliği, Sivrihisar Cebesi ve incili küpe işlemeciliği, Kilim dokumacılığı, Çömlekçilik
GELENEKSEL ESKİŞEHİR MUTFAĞI	Toyga çorbası, Kuru bamya çorbası, Tutmaç Kelem (lahana) dolması, Mercimekli bulgur pilavı , Mercimekli mantı , Balaban, Çibörek, Göbete, Haşhaşlı gözleme, Ağzı açık Met helvası
REKREASYON ALANLARI	Haller Gençlik Merkezi, THY İnönü Uçuş Eğiti Merkezi, Sanat Merkezleri, Kent Park, Bilim Sanat ve Kültür Parkı, Büyük Park, Şelale Park, Mesire yerleri (Bademlik, Orman fidanlığı, Hasırca, Sakarlıcaları, Sakarya Baş, Bentbaşı, Musaözü, Şelale, Kaiburcu ve Çatacak Ormanlarını).

Kaynak: Albek, 1991; Altınsapan ve Parla, 2004; Altınsapan, 2005; Altınsapan, 2004; Claerhout ve Devreker, 2008; Parman, 2002; Çakır, 2009; Doğru, 2005; Kılıç vd., 2003; Koçkar, 1999; Kortanoğlu, 2008; Sivas Tüfekçi, 2001; Sevin, 2003.

		Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
--	--	-------------	---	---	-----------------	-----------------

- (¹) : Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir. kob: Koloni oluşturan birim (katı besiyerinde)
(²) : AKS: Aerobik koloni sayısı
(³) : En Muhtemel Sayı (EMS) Yöntemi
(⁴) : Koagülaz pozitif stafilocoklar

MADDE 4 – (1) Aynı Tebliğin EK-2'sinde yer alan *S. aureus* ait satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Koagülaz pozitif stafilocok	Tüketime hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴
	Tüketime hazır	5	2	10 ²	10 ³

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.