

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

Dosya Numarası:0013  
Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13  
Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

**UYGUN DEĞİLDİR**



### MUSA DAĞDEVİREN TARAFINDAN YAZILAN TÜRK YEMEK KİTABI HAKKINDA RAPOR ÖZETİ

Uluslararası Standart Kitap Numarası(ISBN):978 0 7148 7815 7- Yazar: Dağdeviren, Musa - Yayınevi: Phaidon Press

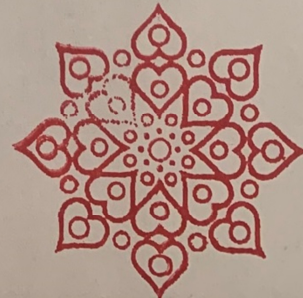
Musa Dağdeviren'in yazdığı Türk yemek kitabı adlı kitap, Edirne ilinden Hakkâri'ye kadar yöresel Türk yemeklerimizin (ayranımız ve dönerimiz dâhil) tariflerinde tarihi ve bilimsel dayanağı olmayan ifadeler nedeniyle Dünya Türk Mutfağı Akademisi tarafından onaylanmamıştır.

#### İlgili Çalışma Aşağıda Aşağıdaki Nedenlerle Türk Mutfağına Zarar Verdi

- 1-Türk yemek kitabı adı altında tüm dünyada farklı dillere çevrilerek Türk mutfağını temsil ettiği algısı ile ülkelerde ön plana çıkan ilgili çalışma, ifadelerden dolayı Türk mutfağına zarar vermektedir. Bu kitap tarihsel doğruluktan uzak ve bazı temelsiz örnekler gösteriyor. Türk yemek kitabı olarak adlandırılan bu kitap Türk mutfağını asla temsil etmez. Türk mutfağı, söz konusu kitabın yazımında yanlış ve yanlış ifadeleri desteklemiyor. Türk mutfağı, bu kitabı ve yoğurt hakkındaki yanlış bilgilerden dolayı tüm dünyada yarattığı algıyı knamaktadır.
  - 2- Kitabın yoğurtla ilgili bazı yabancı yanlış tezleri desteklemek amacıyla yazıldığı açıktır. Bu kitap ileride yapılabilecek bazı yerli ve yabancı tezler için asla tarihsel bir kaynak olarak gösterilemez. Bu anlamda, ilgili çalışma tarihi, bilgi edinmeye yönelik gerçek tarihsel bilgileri içermemektedir.
  - 3-Türk mutfağında hemen hemen her öğünde kullanılan ve etimolojisi yerli ve yabancı binlerce kaynaktan kesinlikle Türkçe olduğu ispatlanan yoğurda gelince: Musa Dağdeviren'in yazdığı Türk Yemek Kitabı kitabı hiçbir zaman doğru bilgiler içeren tarihi bir kaynak kitap değildir. Bu kitaba atıfta bulunularak yoğurt üzerinden doğrudan veya dolaylı olarak Türk mutfağına karşı oluşturulabilecek tüm yerel veya olası tezler, raporlar veya bazı iddialar hiçbir zaman doğru tarihsel bilgilere dayanmayacaktır.
- Burada tüm bu konularda verdiğimiz tüm bilgiler, WTCA-Dünya Türk mutfağı akademisinin 2019 yılında aldığı kararları ve bunlarla ilgili oluşturduğu rapor ve çalışmalarını temsil eden bir özet niteliğindedir.

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri

TOLGAHAN GÜLYİYEN



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

File Number: 0013  
Report Number: 1071-1453-26-30-2020-D13  
Publish Date: JANUARY, 29,2021

**NOT APPROVED**



### REPORT SUMMARY ABOUT THE TURKISH COOKBOOK THAT WAS WRITTEN BY MUSA DAGDEVİREN

International Standard Book Number(ISBN):978 0 7148 7815 7- Author: Dagdeviren, Musa - Publisher: Phaidon Press

The book named as Turkish cookbook that was written by Musa Dağdeviren has not been approved by the World Turkish Cuisine Academy due to the expressions which do not have historical and scientific basis in the recipes of local Turkish dishes (including our ayran and our döner) from city of Edirne to Hakkari in Turkey.

#### Related Study Has Been Damaged to Turkish Cuisine For The Following Reasons Down Below

1-The relevant study, which was brought to the forefront in the countries with the perception that it represents Turkish cuisine by being translated into different languages all over the world under the name of Turkish cookbook, is harmful to Turkish cuisine because of the statements. That book is far from historical accuracy and shows some unfounded examples. That book, which named as Turkish cookbook, never represents Turkish cuisine. Turkish cuisine does not endorse false and inaccurate statements in writing the book in question. Turkish cuisine condemns this book and its created perception all over the world because of inaccurate information about yogurt.

2-It is clear that the book was written to support some foreign inaccurate theses over the yogurt. This book can never be shown as a historical source for some domestic and foreign theses that can be done in the future. In this sense, the relevant study date does not contain truth historical information to obtain information.

3-Regarding yogurt, which is used in almost every meal in Turkish cuisine and whose etymology is proved to be definitely Turkish in thousands of domestic and foreign sources: The Turkish Cookbook book written by Musa Dağdeviren is never a historical source book containing accurate information. All local or possible theses, reports or some claims that can be created directly or indirectly against Turkish cuisine over yogurt by referring to this book in question will never be based on accurate historical information.

All the information we provide here on all these issues is a summary that represents the decisions made by the WTCA-World Turkish Cuisine Academy in 2019 and the reports and studies it has prepared.

Chancellor of the World Turkish Cuisine Academy

TOLGAHAN GULYİYEN



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



**UYGUN DEĞİLDİR**

**DÜNYA TÜRK MUTFAĞI AKADEMİSİ**

[www.worldturkishcuisine.com](http://www.worldturkishcuisine.com)

[www.tmdh.net](http://www.tmdh.net)



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

# THE TURKISH COOKBOOK



# NOT APPROVED

BY WORLD TURKISH CUISINE ACADEMY

[www.worldturkishcuisine.com](http://www.worldturkishcuisine.com)

[www.tmdh.net](http://www.tmdh.net)



THE CULINARY TRADITIONS & RECIPES FROM TURKEY

MUSA DAĞDEVİREN

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

**Yasal Uyarı:** Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



## MUSA DAĞDEVİREN TARAFINDAN YAZILAN TÜRK YEMEK KİTABI HAKKINDA RAPOR ÖZETİ

Uluslararası Standart Kitap Numarası(ISBN):978 0 7148 7815 7- Yazar: Dağdeviren, Musa - Yayınevi: Phaidon Press

Musa Dağdeviren'in yazdığı Türk yemek kitabı adlı kitap, Edirne ilinden Hakkâri'ye kadar yöresel Türk yemeklerimizin (ayranımız ve dönerimiz dâhil) tariflerinde tarihi ve bilimsel dayanağı olmayan ifadeler nedeniyle Dünya Türk Mutfağı Akademisi tarafından onaylanmamıştır.

### İlgili Çalışma Aşağıda Aşağıdaki Nedenlerle Türk Mutfağına Zarar Verdi

- 1-Türk yemek kitabı adı altında tüm dünyada farklı dillere çevrilerek Türk mutfağını temsil ettiği algısı ile ülkelerde ön plana çıkan ilgili çalışma, ifadelerden dolayı Türk mutfağına zarar vermektedir. Bu kitap tarihsel doğruluktan uzak ve bazı temelsiz örnekler gösteriyor. Türk yemek kitabı olarak adlandırılan bu kitap Türk mutfağını asla temsil etmez. Türk mutfağı, söz konusu kitabın yazımında yanlış ve yanlış ifadeleri desteklemiyor. Türk mutfağı, bu kitabı ve yoğurt hakkındaki yanlış bilgilerden dolayı tüm dünyada yarattığı algıyı kınamaktadır.
- 2-Kitabın yoğurtla ilgili bazı yabancı yanlış tezleri desteklemek amacıyla yazıldığı açıktır. Bu kitap ileride yapılabilecek bazı yerli ve yabancı tezler için asla tarihsel bir kaynak olarak gösterilemez. Bu anlamda, ilgili çalışma tarihi, bilgi edinmeye yönelik gerçek tarihsel bilgileri içermemektedir.
- 3-Türk mutfağında hemen hemen her öğünde kullanılan ve etimolojisi yerli ve yabancı binlerce kaynaktan kesinlikle Türkçe olduğu ispatlanan yoğurda gelince: Musa Dağdeviren'in yazdığı Türk Yemek Kitabı kitabı hiçbir zaman doğru bilgiler içeren tarihi bir kaynak kitap değildir. Bu kitaba atıfta bulunularak yoğurt üzerinden doğrudan veya dolaylı olarak Türk mutfağına karşı oluşturulabilecek tüm yerel veya olası tezler, raporlar veya bazı iddialar hiçbir zaman doğru tarihsel bilgilere dayanmayacaktır.

Burada tüm bu konularda verdiğimiz tüm bilgiler, WTCA-Dünya Türk mutfağı akademisinin 2019 yılında aldığı kararları ve bunlarla ilgili oluşturduğu rapor ve çalışmalarını temsil eden bir özet niteliğindedir.



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



## REPORT SUMMARY ABOUT THE TURKISH COOKBOOK THAT WAS WRITTEN BY MUSA DAGDEVİREN

International Standard Book Number(ISBN):978 0 7148 7815 7- Author: Dagdeviren, Musa - Publisher: Phaidon Press

The book named as Turkish cookbook that was written by Musa Dağdeviren has not been approved by the World Turkish Cuisine Academy due to the expressions which do not have historical and scientific basis in the recipes of local Turkish dishes (including our ayran and our döner) from city of Edirne to Hakkari in Turkey.

### Related Study Has Been Damaged to Turkish Cuisine For The Following Reasons Down Below

1-The relevant study, which was brought to the forefront in the countries with the perception that it represents Turkish cuisine by being translated into different languages all over the world under the name of Turkish cookbook, is harmful to Turkish cuisine because of the statements. That book is far from historical accuracy and shows some unfounded examples. That book, which named as Turkish cookbook, never represents Turkish cuisine. Turkish cuisine does not endorse false and inaccurate statements in writing the book in question. Turkish cuisine condemns this book and its created perception all over the world because of inaccurate information about yogurt.

2-It is clear that the book was written to support some foreign inaccurate theses over the yogurt. This book can never be shown as a historical source for some domestic and foreign theses that can be done in the future. In this sense, the relevant study date does not contain truth historical information to obtain information.

3-Regarding yogurt, which is used in almost every meal in Turkish cuisine and whose etymology is proved to be definitely Turkish in thousands of domestic and foreign sources: The Turkish Cookbook book written by Musa Dağdeviren is never a historical source book containing accurate information. All local or possible theses, reports or some claims that can be created directly or indirectly against Turkish cuisine over yogurt by referring to this book in question will never be based on accurate historical information.

All the information we provide here on all these issues is a summary that represents the decisions made by the WTCA-World Turkish Cuisine Academy in 2019 and the reports and studies it has prepared.



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



## EDİRNE'DEN HAKKARİ'YE KADAR YUNAN YOĞURDU

21 ARALIK 2019 TARİHLİ HABERİMİZ

<https://tmdh.net/haberler/item/52-edirne-den-hakkari-ye-kadar-yunan-yogurdu.html>



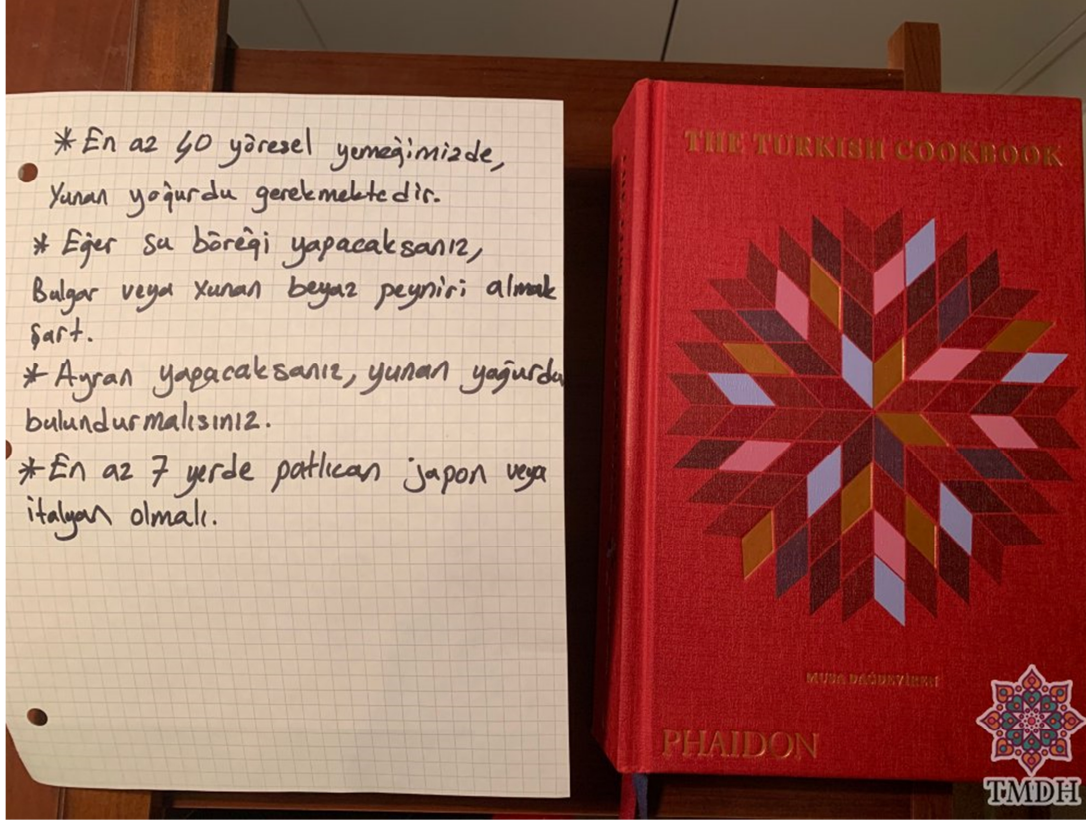


Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



- \*En az 40 yöresel yemeğimizde, Yunan yoğurdu gerekmektedir.
- \*Eğer su böreği yapacaksanız, Balgar veya Yunan beyaz peyniri almak şart.
- \*Anran yapacaksanız, Yunan yağurdu buldurmalsınız.
- \*En az 7 yerde patlıcan Japon veya İtalyan olmalı.

Region:	Şirli, Southeastern Anatolia	
Preparation time:	30 minutes, plus 1 hour soaking	
Cooking time:	2 hours 55 minutes, plus 10 minutes resting	
Serves:	4	
300 g	medium-grain rice	1½ cups/11 oz
2½ tsp	salt	2½ tsp
2	partridges (not too lean)	2
2 (240 g)	medium onions, 1 quartered and 1 finely sliced	2 (1½ cups/4 oz)
120 g	butter	½ cup/4 oz
80 g	pine nuts, toasted	½ cup/3 oz
100 g	blanched almonds	¾ cup/5½ oz
½ tsp	black pepper	½ tsp
2 tsp	dried oregano	2 tsp
½ tsp	ground cardamom	½ tsp
100 g	currants, soaked in water for 1 hour, drained	¾ cup/5½ oz
<b>For the pastry dough:</b>		
2	eggs	2
100 g	Greek yogurt	¾ cup/5½ oz
¼ tsp	salt	¼ tsp
2 tbsp	olive oil	2 tbsp
150 g	plain (all-purpose) flour, plus extra for dusting	1 cup/5 oz
1 tsp	mahleb (cherry seed spice), crushed	

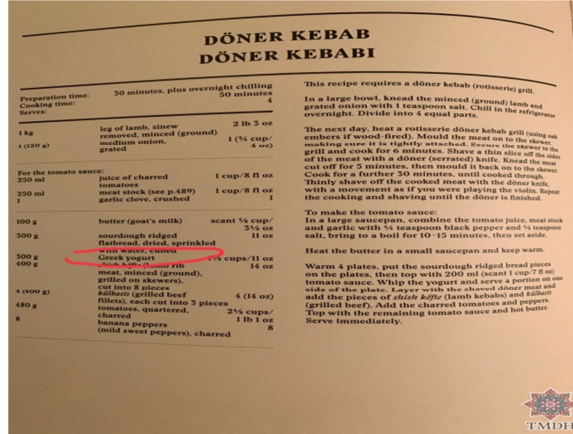
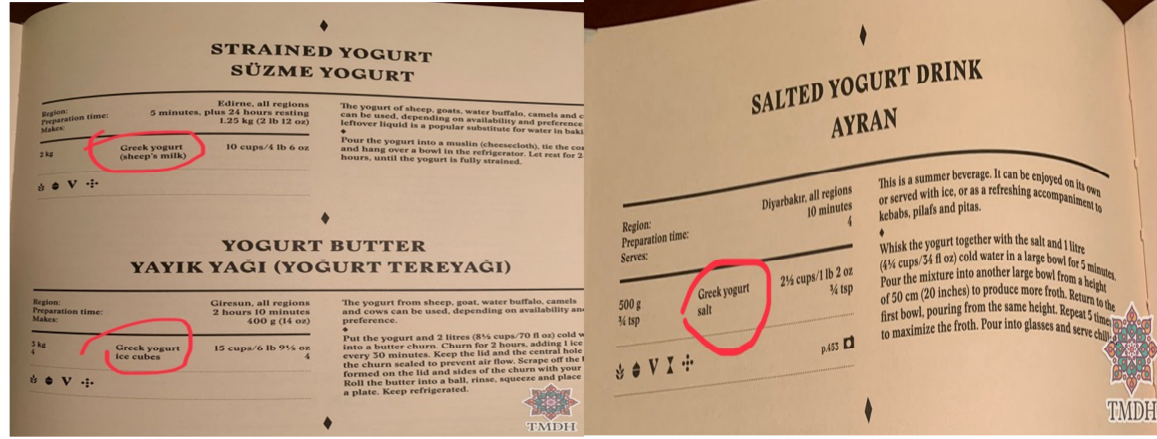
POWDERED TARHANA TOZ TARHANASI (UN TARHANASI)		
Region:	Bolu, all regions	
Preparation time:	20 minutes, plus 15 minutes cooling	
Cooking time:	plus up to 15 days resting	
Makes:	500 g (1 lb 2 oz)	
100 g	tomato, quartered	½ cup/3½ oz
2	chilies (chiles), crushed	2
2	fresh mint sprigs	1 (½ cup/3½ oz)
1 (100 g)	onion, cut into 8 pieces	1 (½ cup/3½ oz)
3	garlic cloves	¾ cup/2 oz
50 g	tomato paste (see p.492)	¼ cup/2 oz
1 tsp	paprika	1 tsp
¼ tsp	salt	¼ tsp
500 g	Greek yogurt (sour)	1½ cups/11 oz
200 g	whole wheat flour	1½ cups/7 oz
Powdered tarhana is great for thickening stews and soups. The grain used in this recipe varies according to preference. The flour can be replaced by a barley, ground cornmeal or millet flour. Other ingredients include fruit and vegetables (cranberries, sago pear), dried meat, or milk.		
Put the tomatoes, chilies (chiles), mint, onion, tomato paste, paprika and salt into a large saucepan, covered, for 20 minutes over medium heat. Mash the mixture with a wooden spoon, strain over a fine sieve and discard the pulp. Let the strained juice cool for 15 minutes.		
Add the Greek yogurt to the strained juice and whisk until smooth. Add the flour and mix for another 2 minutes. Cover with a moist dish towel and let rest at room temperature for 1 week, kneading the dough and changing the moist towel daily, until the dough stops sticking to the towel.		
Lay a 50-cm (20-inch) square piece of muslin on a flat surface. Tear 5-cm (2-inch) pieces from the corners and arrange on the muslin. Let dry indoors, for 5-6 days.		
When dried, use your hands or a food processor to process the tarhana mixture and run through a fine sieve. Further crumble the pieces that did not go through the sieve again. Repeat for the entire batch.		
It will keep for up to a year when stored in a cool place.		

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



Liderimiz Tolgahan Gülyiyen, Musa Dağdeviren beyin yazdığı The Turkish Cookbook kitabını bizzat tek tek sayfa sayfa notlar alarak incelemiştir. [Duyurular](#) kısmında da belirttiğimiz gibi, gayretle, emek harcanıp gezilerek toparlanan ve bir araya getirilerek kitap halini almış olan bu yöresel Türk yemekleri çalışmalarını büyük bir memnuniyet ile karşılıyoruz. Bundan ötürü Musa Dağdeviren beyi tebrik ediyoruz. Ortaya çıkarttığı ve korumamızı sağladığı tüm reçeteler Türk mutfağına fayda ve katkı amaçlı tarafımızdan da arşivlenerek kullanılacaklardır.

Kitap içerisinde Edirne'den Hakkâri'ye kadar 40 alanda bir çok yöresel Türk yemeği reçetesinde yer alan "Yunan yoğurdu-Bulgar ve Yunan beyaz peyniri" ifadeleri akıllarda bir çok soru işareti bırakmıştır. Özellikle Türkiye dışında uluslararası bir alana hitap edilen, farklı dillere çevrilen bu çalışmada, ayranımızdan, dönerimize kadar ilgili reçetelerde maalesef bu ifadeler kullanılmıştır.

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

Liderimizin bu konudaki detaylı fikirleri [makaleler](#) kısmında da yer almaktadır. Duyurular kısmında sayfa sayfa hangi yörelerde bu ifadelerin kullanıldığı bilgisine ayrıca yer verilmiştir.

Liderimiz, bu kitap hakkında bizlerle de şu fikirlerini paylaşmışlardır. "Maalesef bu haliyle, bu kitap uluslararası alanda bir çok kişide sanki bizlerin, ilgili bu ürünlerin başka ülkelere ait olduğunu kabul ederek, onayladığımız izlenimini ve intibasını oluşturmaktadır. Türk mutfağının en önemli ürünlerinin başında gelen ve birçok yemeğimizde kullanılan yoğurdun böyle uluslararası önemli bir çalışmada, Dünya'da mutfağımızı temsil ettiği algısı oluşturularak bu şekilde neden sunulma gereği duyulduğu gibi sorular aklımıza gelmektedir. Uluslararası alandaki, ticari kaygılar veya kitap için lobi destekleri alabilmek, Türk mutfağının en önemli ürünlerinin önüne mi geçmiştir. Yöresel Türk yemeklerimizde lazım olan yoğurt, bu şekilde bir Türk yemek kitabı adı altında başka ülkelere ait gibi tanıtılarak uluslararası alanda bizlerin elini güçlendirmekten ziyade başkalarının söylemini destekler bir halde Dünya'ya sunulmaktadır.

Kitap içinde yer alan diğer birçok reçetede sadece "yoğurt" ibaresi veya "süzme yoğurt" ibaresi de kullanılabiliyor iken neden Edirne'den Hakkâri'ye kadar 40 reçetede "Yunan yoğurdu" ibaresi kullanılma gereği hissedilmiştir? Hatta Dünyaca çok iyi tanınan ayran ve dönerimizde dahi bu ibareler kullanılmıştır. Yazar dışında başkası içeriğe müdahil olmuş mudur? Eğer bu kitap içinde "Yunan yoğurdu" ifadesi kullanılmamış olsaydı ve diğer reçetelerdeki gibi sadece "yoğurt" ifadesi yer almış olsaydı, bazı çevreler bu kitabı hala övecekler miydi? Türk yoğurdunu geçtik, birçok reçetede olduğu gibi sadece "yoğurt" denmiş olsa idi, bu kitap başarılı olmayacak mıydı ? Biz olacaktı fikrini düşünüyoruz. Bu ibarelerin bu şekilde kullanılması tarafsız bir tutum olarak değerlendirilebilir mi? eğer tarafsız bir tutum ise kendi reçetelerimizde, yoğurdun Türk olmadığı tezini savunanların düşüncelerini destekler nitelikteki bu ifadeler bu haliyle taraflı bir tutum olarak anlaşılmaktadır ve bizleri düşündürmektedir." diyerek tüm Dünya kamuoyuna bu konudaki düşüncelerini aktardı.

TMDH olarak bu konuyu ilerleyen zamanlar da tekrar ele alabileceğimizi belirterek, bu konuda herkesi bilinçlenmeye, bilgilenmeye ve düşünmeye davet ediyoruz.

**TÜRK MUTFAĞI DİRİLİŞ HAREKETİ**

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



## 20 ARALIK 2019 TARİHLİ TMDH SÖZCÜLÜK DUYURUSU

'Yoğurt' kelimesinin Kaşgarlı Mahmut tarafından da Divan-ı Lügat'üt Türk'te kullanıldığı tespit edilmiştir.

Eski Türkçe'de yoğurt kelimesi 8. yy. metinlerinde yer alırken, Kaşgarlı Mahmut tarafından 11. yy.'da yazılan Divan-ı Lügat'üt Türk ve Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig adlı eserlerinde bugünkü anlamında yoğurt kelimesinin kullanıldığı bildirildi.

Phaidon yayınları tarafından basılan ve Musa Dağdeviren usta'nın yazdığı The Turkish Cookbook kitabı ayrıntılı olarak incelenmiştir. İlk olarak gayretle, emek harcanıp gezilerek toparlanan ve bir araya getirilerek kitap halini almış olan bu yöresel Türk yemekleri çalışmalarını büyük memnuniyet ile karşılıyoruz. Bundan ötürü Musa Dağdeviren beyi tebrik ediyoruz. Ortaya çıkarttığı ve korumamızı sağladığı tüm reçeteler Türk mutfağına fayda ve katkı amaçlı tarafımızdan da arşivlenerek kullanılacaklardır.

Kitap içinde 40 yöresel Türk yemekleri reçetesinde, "yunan yoğurdu" ibaresinin yer aldığı tespit edilmiştir. En az 2 yöresel Türk yemekleri reçetesinde, "Bulgar veya Yunan beyaz peyniri" ifadesi kullanılmaktadır.

Kelime kökü anlamında yoğurt kelimesinin etimolojisini incelediğinizde bir çok kaynaktaki Türk olduğunu görmekteyiz. Bu bağlamda Türk mutfağına ait olan ürünlerin, kendi yemek reçetelerimizde, başka ülkelere ait olarak gösterilmiş olmasını esefle karşılıyoruz. Özellikle kendi ustamızın yazdığı ve uluslararası bir boyuta taşınan bir yemek kitabında asla olmamalıydı fikrini savunuyoruz.

Araştırdığımız ve düşündüğümüz kadarıyla: Dünya üzerinde kendi mutfakları ile ilgili yazılmış hiçbir yabancı yemek kitabı yoktur ki içerikteki öz tariflerinde yer alan ürünleri ve malzemeleri başka ülkelere ait olarak gösterebilir.

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-013

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

Aşağıdaki sayfa numaralarından da anlaşılacağı gibi başta yoğurt olmak üzere beyaz peynir gibi ürünler bulgar veya yunanlı olarak kitapta tanıtılmaktadır. Ne yazık ki tarhana, su böreği, döner kebab gibi bir çok yöresel yemeğimizin yapımı için bu kitaba göre yunan yoğurdu, bulgar veya yunan beyaz peyniri gerekmektedir. Hatta ayran için bile bu ifade kullanılmaktadır.

Türkiye'nin bir çok şehrinde, yöresinde yaşayan insanların, bu yemekleri yaparken kullandıkları bu ürünleri asla bu kitapdaki şekilde adlandırmadıklarını düşünüyoruz. O yüzden tüm Dünya'da farklı dillere çevirilerek Türk mutfağını tanıtmaya amaçlı olarak yazıldığını ve basıldığını düşündüğümüz, umduğumuz bu kitap içinde yer verilen bu ürünlerimiz, bu şekilde Dünya'ya sanki başka ülkelere aitmiş gibi veya bizler bunu kabul ediyormuşuz gibi tanıtmamalıydı fikrini kuvvetle savunuyoruz.

Bu kitabın içindeki söz konusu ifadelerden kaynaklı olarak, Türk mutfağı adına ilgili ürünlerimiz için Dünya kamuoyunda taraflı bir algı oluşturduğu fikrini savunuyoruz. Emeğe olan saygımızdan ötürü duyurumuzda ilk etapta "KINAMA" ifadesi **kullanılmaması kararlaştırılmıştır.** Ancak bu terimlerin ve bu ibarelerin, kendi reçetelerimizde böyle önemli uluslararası bir alanda özellikle de Türk mutfağı adı altında yazılmış bir kitap içinde bu şekli ile kullanılmış olmasını yukarıda belirttiğimiz nedenlerden ötürü Türk mutfağı için asla doğru olmadığını düşünüyoruz. Bu yüzden bu ifadeleri büyük bir üzüntü ile karşılıyoruz.

## KAMUOYUNA SAYGIYLA DUYURULUR

### TÜRK MUTFAĞI DİRİLİŞ HAREKETİ

#### SÖZCÜLÜĞÜ

**Kaynak kitap:** The Turkish Cookbook

**Yazar:** Musa Dağdeviren

**Yayıncı:** PHAİDON

**"Yunan Yoğurt" İbaresinin Kullanıldığı Sayfa numaraları Ve Reçetelerin Hangi Yörelere, Şehirlere Ait Olduğu**

**96.SAYFA-BİLECİK**

**105.SAYFA-BİTLİS**

**105.SAYFA-HATAY**

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

**132.SAYFA-BURSA**

**134.SAYFA-ELAZIĞ**

**149.SAYFA-BİTLİS**

**150.SAYFA-AYDIN VE MANİSA**

**154.SAYFA-KİLİS**

**162.SAYFA-GAZİANTEP**

**165.SAYFA-ESKİŞEHİR**

**168.SAYFA-HATAY**

**169.SAYFA-GAZİANTEP**

**172.SAYFA-ŞANLIURFA**

**177.SAYFA-BİTLİS**

**181.SAYFA-GAZİANTEP**

**188.SAYFA-ERZURUM**

**194.SAYFA-İSTANBUL**

**203.SAYFA-BURSA**

**228.SAYFA-TUNCELİ**

**229.SAYFA-URFA**

**232.SAYFA-MANİSA**

**272.SAYFA-VAN**

**314.SAYFA-SİİRT**

**329.SAYFA-HAKKÂRİ**

**342.SAYFA-ESKİŞEHİR**

**343.SAYFA-ŞANLIURFA**

**362.SAYFA-İSTANBUL**

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

**379.SAYFA-ELAZIĞ**

**384.SAYFA-SİNOP**

**386.SAYFA-KAYSERİ**

**390.SAYFA-MANİSA**

**434.SAYFA-İSTANBUL**

**452.SAYFA-DİYARBAKIR**

**470.SAYFA-BURSA**

**484.SAYFA-ÇANKIRI**

**485.SAYFA-VAN**

**487.SAYFA-GİRESUN**

**487.SAYFA-EDİRNE**

**494.SAYFA-BOLU**

**495.SAYFA-ŞANLIURFA**

## **"Bulgar ve Yunan Beyaz Peyniri" İfadelerinin Geçtiği Sayfalar**

**350.SAYFA-BARTIN**

**484.SAYFA-HATAY**

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

## "Japon veya İtalyan Patlıcanı" İfadelerinin Kullanıldığı Sayfalar

**SAYFA 133-189-195-204-208-212-230**

### TÜRK MUTFAĞI DİRİLİŞ HAREKETİ



### SAYIN LİDERİMİZ ŞEF TOLGAHAN GÜLYİYEN'İN İLGİLİ KONUDAKİ

#### 19 ARALIK 2019 TARİHLİ MAKALESİ

Öncelikle gayret ve emek harcanarak toparlanmış yöresel Türk yemeklerimizi korumamızı sağladığı için Musa Dağdeviren beyi tebrik ediyorum.

Kendilerine teşekkür ediyorum. Bu anlamda gerçekten gerekli ve başarılı bir çalışmadır.

"Etymology of yogurt" diye araştırdığınızda çoğu kaynakta "yoğurt" kelime kökü ve anlamının Türk olduğu bariz görülüyor. Ancak söz konusu kitabın yazarı Musa bey, maalesef Yunan yoğurdu yazmış. Eğer Yunan yoğurdu yazmamış olup da Türk yoğurdu yazsa idi ya da kitap içerisinde bir çok yerde olduğu gibi sadece "yoğurt" demiş olsa idi sonuç olarak bu kitabı öven yabancılar övmeyecekler miydi?

"Uluslararası alanda ticari amaçlı olarak yoğurdu "Türk" adı ile kullandığımızda zaten başarı elde edemezsiniz." Evet, bu önyargı var. Ama bu önyargı olduğu için bunu kırmayı hiç denememiştir. Bunu denemek zaten risk olur. Ticarete ise duygulardan ve risklerden ziyade rakamlar önemlidir. Bu konuda asla kimseyi yadırgamıyorum. Bu açıdan belki de haklılar. Ama en azından diğer örnekler bunu bir Türk yemek kitabı adı altında yapmamışlardı. Arkadaşlarımız ve bizim düşüncemiz, bu kitabı öven bazı



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-013

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

kesimlerin belki yoğurdu bizden birine, özellikle de bir meslektaşımıza "Yunan" olarak kabul ettirdikleri için övüyor olabilirler düşüncesidir.

Uluslararası bir alanda "Türk yoğurdu" denmemesini bazı kaygılardan ötürü anlayabiliriz. Ancak kitap içerisinde sadece "yoğurt" ifadesi birçok yerde kullanılmıştır. Bunun gibi aynı ifadeler tüm kitapta "yoğurt" olarak yer alabilirdi, diye düşünüyoruz.

Sadece kitabı okuduğumuzdaki düşüncelerimizi paylaşıyor ve bunları özgürce ifade ediyoruz.

8.yy.'da bile yazılı eserlerde, 11.yy'da ise Kaşgarlı Mahmut tarafından da Divan-ı Lügat'üt Türk'te kullanıldığı görülen "yoğurt" kelime kökü olarak uluslararası birçok kaynakta dahi Türk olarak geçmektedir. Bu açıdan değerlendirdiğimizde de bir Türk yemek kitabı adı altında, Yunan olarak geçiyorsa orada ister istemez çok soru takılıyor insanın aklına. Bir kısmını sordüğümüz ve bir kısmını da düşündüğümüz tüm bu soruları aklımıza getirmektedir. Tüm bunlar bizi Türk mutfağı için düşündürmektedir.

Maalesef bu haliyle, bu kitap uluslararası alanda birçok kişide sanki bizlerin, ilgili bu ürünlerin başka ülkelere ait olduğunu kabul ederek, onayladığımız izlenimini ve intibasını oluşturmaktadır.

Türk mutfağının en önemli ürünlerinin başında gelen ve birçok yemeğimizde kullanılan yoğurdun böyle uluslararası önemli bir çalışmada, Dünya'da mutfağımızı tanıttığı algısı oluşturularak bu şekilde neden sunulma gereği duyulduğu gibi sorular aklımıza gelmektedir. Uluslararası alandaki, bazı kaygılar veya kitap için lobi destekleri alabilmek, Türk mutfağının en önemli ürünlerinin önüne mi geçmiştir diye düşünmekteyiz.

Yöresel Türk yemeklerimizde lazım olan yoğurt, bu şekilde bir Türk yemek kitabı adı altında başka ülkelere ait gibi tanıtılarak uluslararası alanda bizlerin elini güçlendirmekten ziyade başkalarının söylemini destekler bir halde Dünya'ya sunulmuş olması, bizlerin ciddi manada bu sorular hakkında düşünmesine yol açmıştır.

Kitabı sipariş ettiğimde heyecan ve sevinç ile bekledim. Elime ulaşır ulaşmaz ise bir gecede de hepsini okudum. Ancak kitabı beklerken duyduğum heyecan ve sevincim maalesef bu ifadeler karşısında kayboldu.

Kitap içinde yer alan diğer birçok reçetede sadece "yoğurt" ibaresi veya "süzme yoğurt" ibaresi de kullanılabilir iken neden Edirne'den Hakkâri'ye kadar 40 reçetede "Yunan yoğurdu" ibaresi kullanılma gereği hissedilmiştir? Hatta Dünyaca çok iyi tanınan ayran ve dönerimizde dahi bu ibareler kullanılmıştır. Yazar dışında başkası içeriğe müdahil olmuş mudur? Eğer bu kitap içinde "Yunan yoğurdu" ifadesi kullanılmamış olsaydı ve diğer reçetelerdeki gibi sadece "yoğurt" ifadesi yer almış olsaydı, bazı çevreler bu kitabı hala övecekler miydi? Türk yoğurdunu geçtik, birçok

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

reçetede olduğu gibi sadece “yoğurt” denmiş olsa idi, bu kitap başarılı olmayacak mıydı ? Biz olurdu diye düşünüyoruz. Bu ibarelerin bu şekilde kullanılması tarafsız bir tutum olarak değerlendirilebilir mi? eğer tarafsız bir tutum ise kendi reçetelerimizde, yoğurdun Türk olmadığı tezini savunanların düşüncelerini destekler nitelikteki bu ifadeler bu haliyle taraflı bir tutum olarak anlaşılmaktadır ve bizleri düşündürmektedir.

Uluslararası alanda böylesine önemli bir konunun, Türk yemek kitabı adı altında bu şekilde taraflı bir algıya yol açmış olan ifadelerle ele alınması neden gerekiyordu diye öncelikle kendimize soruyoruz. Bunu sorduğumuzda ise bu düşünceler aklımıza geliyor.

Emek harcanarak oluşturulmuş ve bu anlamda başarılı reçeteleri olan kitap içindeki ilgili ifadelerle alakalı bu durum; tüm bunları düşünen ve soran arkadaşlarımızın da akıllarında bu tarz soruların kalmasına ister istemez sebep olmuştur.

Son olarak ise, Türk mutfağı hakkında en çok konuşanların, hatta Türk mutfağının sözde temsilini savunan bazı tüzel kişiliklerin yetkilerini elinde tutanların dahi katkısının olduğu durumların neticesinde, ürünlerimizin maruz bırakıldığı bu durumdan elbette ki bizler, hepimiz sorumluyuz. Çünkü sessiz kalmak, bu konularda çalışmalarda bulunmamak, araştırmamak, okumamak, gerekli çalışma faaliyetlerine insanları birleştirerek teşvik etmemek ve sadece olduğu yerde durarak oturmakta bir katkıdır. Bilgi sahibi olmadan fikir sahibi olmak dahi bir katkıdır. Çünkü bu durum, insanları yanlış yönlendirmeye yol açmaktadır. Meslektaşlarımızı Türk mutfağı ile ilgili yönlendirme sorumluluğu olanların bu sorumluluklarının farkında olmadıkları, bu sorumlulukları gerektiği gibi yerine getiremedikleri ve getirememiş oldukları maalesef bariz bir şekilde anlaşılmaktadır.

Saygılarımla

TOLGAHAN GÜLYİYEN

**TÜRK MUTFAĞI DİRİLİŞ HAREKETİ LİDERİ**

**DÜNYA TÜRK MUTFAĞI AKADEMİSİ LİDERİ**



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)



29 OCAK 2021 TARİHLİ

## TÜRK MUTFAK TARİHİ DERSİ KONULU ÇALIŞTAY RAPORU

**Çalışmayı Oluşturan Sorumlu Koordinatör:** Tolgahan Gülyiye

**Kaynak:** Divan-ı Lügat-i Türk, Kaşgarlı Mahmut – Kutadgu Bilig, Yusuf Has Hacib

*-Eski Türkçe'de "Yoğurt" kelimesi 8. yy. metinlerinde yer alırken, Kaşgarlı Mahmut tarafından 11. yy. 'da yazılan Divan-ı Lügat-i Türk ile Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig adlı eserlerinde bugünkü anlamında "Yoğurt" kelimesinin kullanıldığı tarihi ve bilimsel bir gerçektir.*

**Ek Kaynak:** 2012-Hatay 11.Gıda Kongresi - 1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler

**Kongrede Oluşturulan İçerik Sayfa Sayısı:** 101

**Ek Kaynak Özeti Hazırlayanlar:** Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU & Prof. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK

**2012-Hatay 11. Gıda Kongresi Sonuç Açıklaması:** On birinci yüzyıl Türk tarihi ve kültürünün en önemli dönemidir. Bu yüzyılda yazılan Divan-i Lügat-i Türk'te beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili çok sayıda bilgi bulunmaktadır. Türk Mutfağının orijinini, tarihini ve kültürünü tam olarak ortaya çıkartabilmek için tarihi kaynaklardan yararlanmak gerekir.

**Çalışmanın Oluşturulma Nedeni:** Türk mutfağı ve Osmanlı Mutfağı ile İlgili Asılsız, Yalan İddialar

**0013 Dosya Numaralı Çalışmanın Toplam Sayfa Sayısı:** 141

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

**Çalışmanın Konusu:** Türk Mutfağı Tarihi - 1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler

**Çalışma İçerisinde Adı Geçenler:** Somer Sivrioğlu - Mehmet Yalçınkaya - Vedat Milor - Musa Dağdeviren - The Turkish Cookbook

**Çalışmanın Resmî Sahipleri:** Türk Mutfağı Diriliş Hareketi ve Dünya Türk Mutfağı Akademisi

**Çalışmanın Yayınlanma Tarihi:** 29 Ocak 2021

**Ders Konusu:** Türk Mutfağı Tarihi – Meslek Ahlakı – Usta-Çırak İlişkisinin Mesleğimizdeki Yeri & Önemi

**1071-1453-26-30-2020-D13 Numaralı Bu Raporun Toplam Sayfa Sayısı: 8**

**Raporun Onay Tarihi:** 29 OCAK 2021

**Onaylayan:** Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri (Chancellor of the World Turkish Cuisine Academy)

## **0013 Dosya Numaralı 141 Sayfalık “Türk Mutfak Tarihi Dersi” Başlıklı Çalışmanın Rapor İçeriğine Giriş**

**İfadelerin Tarihi: 29 Aralık 2020**

**“OSMANLI ZAMANINDA YEMEKLERDE BULAŞIK DETARJANI  
KULLANILIYORDU”**

**“TÜRK MUTFAĞI DÜNYA'DA SAYGI GÖREN BİR MUTFAK DEĞİL...”**

**“TÜRK MUTFAĞI DÜNYA'DA İLK 10'DA DAHI SAYILMAZ. (GİREMEZ.)”**

**“FRANSIZLARIN İLK YEMEK KAYNAĞI 1500'LERE GİDİYOR.”**

**“ (Gizli Özne ‘TÜRK’)KÜLTÜRÜ YAZILI KÜLTÜR DEĞİL, KONUŞMA ÜZERİNE  
DAYALI BİR KÜLTÜR.” (İfade eden kişi tarafından ‘Türk’ kelimesi burada gizli  
özne olarak kullanılmıştır.)**

**“UYDURMAYON VARDIR YA ‘OSMANLI KAYNAKLARINDAN ALDIK’ YOK  
ÖYLE BİR KAYNAK !”**

**“Türk Mutfağı Dünya’da Saygı Gören Bir Mutfak Değil, Dünya’da İlk 10’a dahi  
giremez. Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür.**

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-013

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya 'Osmanlı kaynaklarından aldık' yok öyle bir kaynak !" İfadeleri Somer Sivrioğlu'na aittir.

Bu ifadelere, açıklamalara ve Somer Sivrioğlu'nu savunarak kendisine doğrudan açık olarak destek verenlerin başında gelen isimler: Mehmet Yalçınkaya-Vedat Milor olarak arşiv kayıtlarımızda yer almıştır.

Türk mutfağına ilgili konularda saldıranların bu ifadeleri kullandığı tarih 29 Aralık 2020 tarihi idi. Bu olayın ay dönümü olan 29 Ocak 2021 tarihinde ilgili konularda söz konusu tüm çevrelere gerekli tarihi cevap verilmiştir.

Dünya Türk mutfağı akademisinin ve Türk mutfağı diriliş hareketinin ortak çalışması olan 0013 dosya numaralı toplam 141 sayfalık çalışma ile ilgili tüm konular değerlendirilmiştir.

Somer Sivrioğlu'na destek verenlerden ve geçmişte de aynı konuda benzer ifadeleri olan Mehmet Yalçınkaya, Vedat Milor gibi isimlerin de bu konuda nasıl tavır sergiledikleri bu kapsamlı çalışmamızın içeriğinde tüm ayrıntıları ile yer almıştır.

Bu manada yaptığımız çalışmalar ve çok yönlü analizler ile Türk mutfağına, Osmanlı mutfağına karşı olarak kasıtlı tutumlarla beraber kesin bir art niyet olduğu belirlenmiştir. Bunların yanı sıra yazılı ve görsel medyada kısıtlı bilgiler ile ön yargılı, tutarsız, çelişkili fikirlerin beyan edildiği saptanmıştır.

Bazılarının gafletle tarihi bilgilerden uzak olarak Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına karşı içinde buldukları önyargılı tutumlarına rağmen aynı kişilerin medya tarafından "Türk mutfağı ona emanet" gibi başlıklar ile dahi insanların önüne sunuldukları tarafımızdan bir kez daha teyit edilmiştir. Bu tarz başlıklar atan medya ve bazı çevrelerin deyim yerindeyse kediye ciğer teslim ettikleri 0013 dosya numaralı çalışma ile ortaya çıkartılmıştır.

Özellikle bu konuda tekrar açıklama yapma gereği duyan Somer Sivrioğlu ve ona destek verenlerin iddialarından biri olan "belirli bir cümlem alınarak değerlendirme" yapılıyor gibi iddialar da gerek hazırladığımız video ile gerekse kapsamlı çalışmalarımız ile çürütülmüştür.

### **Bu fikirleri medya desteği ile beyan eden kişilerin ortak özelliklerinden bazılarının şunlar olduğu belirlenmiştir:**

**1-Asla bilgi sahibi olmadıkları konularda sanki ehil ve yetkililermiş gibi hiçbir tarihi bilgiye dayanmadan sadece varsayımlar ile yanıltıcı yalan ifadeler kullanmak.**

**2-Kesin, net ve doğru bilgiye sahiplermiş gibi davranmak suretiyle kamuoyu nezdinde kendilerini otorite kabul eder gibi konuşmak.**

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

**3-Bu şekilde davranarak Türk mutfağı ve Osmanlı Mutfağı ile ilgili olarak dünya kamuoyunu ve özellikle gelecek nesillerimizi yanlış yönlendirmeye çalışmak, çabalamak.**

4-Tüm bunları yaparken yabancı mutfakları övmek suretiyle Türk mutfağını ve Osmanlı mutfağını doğru ve tarihi bilgilere sahip olmadan saygısız ifadelerle kıyaslamaya çalışmak.

### **Doğru Tarihi Veriler Işığında Güçlü Argümanlar ile Anlatmanın Gereği Hâsıl Olmuştur**

Bu anlamda özellikle gelecek nesillerimiz açısından Türk ve Osmanlı mutfağı için olumsuz örnek olan bu medyatik kişilerin yanlış, kısıtlı ve kıt bilgilerinden ziyade konuyu gençlerimize doğru tarihi veriler ışığında güçlü argümanlar ile tamamen gerçekler üzerinden anlatmanın gerekliliği hâsıl olmuştur.

Medya ve belirli bir kesim tarafından da desteklenerek Türk mutfağı ile ilgili olarak topluma sanki gerçek otoritelermiş gibi sunulan söz konusu bu kişilerin tamamen varsayımlar üzerine olan bilgilerini kamuoyuna anlatırken kesin ve net sonuçlara varmışçasına ifadeler kullanmaları karşısında Türk mutfağı asla sessiz kalmamıştır.

Somer Sivrioğlu, Fransızları överek onların yemekle ilgili ilk yazılı kaynaklarının 1500'lere dayandığını ancak buna karşılık Türk kültürünün ise yazılı bir kaynağının bulunmadığını, Türklerin tamamen konuşma üzerine dayalı bir kültürü olduğunu belirtmiştir. Bunlar ile ilgili olarak hiçbir araştırması ve tarihi hiçbir bilgisi bulunmadan bu konularda medya desteği ile kamuoyu nezdinde kendisini bilirkişi gibi lanse ederek asılsız iddialarda bulunmuştur. Yine aynı programda Somer Sivrioğlu, Osmanlı kaynaklarına karşı ifadeler kullanarak bunlar için uydurmasyon yaftalamasında bulunma çabası içerisine girmiştir. Osmanlı kaynakları derken, bu yönde Osmanlı arşiv kaynaklarına karşı olumsuz algı oluşturma çabasında olduğu da tarafımızdan gözlemlenmiştir.

İlgili konularda tüm çevrelere tarihi bilgilerle, tarihi kaynaklarla, 1072-1074 yılında yazılan Divan-ı Lügati Türk ile kapsamlı şekilde oldukça tarihi bir cevap vermiştir.

Ayrıca 2012 yılında Hatay'da gerçekleştirilmiş olan 11. Gıda Kongresinin çalışması arasında bulunan "Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler" konulu 101 sayfalık kaynak ile tarihi bilgilere dayanmakta olan güçlü tezlerimiz bir kez daha desteklemiştir.

Bu anlamda kurumlarımız WTCA ve TMDH ortaklaşa hazırladıkları çalışma sayesinde ilgili konularda tarihi hiçbir bilgisi bulunmadan Türk mutfağının aleyhine varsayımlara dayalı önyargılı olarak konuşanların söz konusu tüm asılsız yalan iddialarını tam manasıyla çürütmüştür.

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-013

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

Bu tarihi cevap ile ilgili şahısların yok saymak istediği koca çınar ve koca dağ olan Türk-Osmanlı mutfak kültürünün ezelden ebede kadar olacak olan kadim varlığı okuyacak ve araştırarak olan herkes tarafından rahatlıkla görülecektir.

Yaptığımız geniş değerlendirmeler ve çok yönlü analizler çerçevesinde Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı üzerinden kazanç sağlayanların ihanetlerine delil olarak değerlendirdiğimiz yukarıdaki ilgili ifadelerin sahibi olan Somer Sivrioğlu en sert şekilde kınanmıştır. Yine aynı şekilde Somer Sivrioğlu'nun Türk mutfağına karşı yaptığı çirkin açıklamalara destek vermiş olanlardan Mehmet Yalçinkaya'yı ve Vedat Milor'u de en sert şekilde kınadığımız kamuoyu nezdinde ayrıca duyurulmuştur.

**Musa Dağdeviren ve The Turkish Cookbook adlı kitabı ortak çalışmaya dâhil edilmiştir. Bunun nedeni şöyle açıklanmıştır:** Çok daha önceden belirttiğimiz gerekçelerden ötürü kınamış olduğumuz The Turkish Cookbook ve yazarının, Somer Sivrioğlu tarafından ilgili konuda adı geçmiştir. Somer Sivrioğlu tarafından bu çalışma Türk mutfağı için sözde örnek olarak gösterilmiştir. Konunun geçmişini bilmeyenler ancak öğrenmek isteyecek olanların okuyup anlayabilmesi adına konuyu birleştirerek tekrar gündeme getirme gereği hissedilmiştir.

Bu konunun tekrar gündeme getirilebileceği çok daha önceden ilgili konuda yaptığımız yazılı açıklama içinde de belirtilmişti. Ayrıca konu hakkındaki bütün çalışmalarımız tarafımızdan kitabın yazarına sosyal medya vasıtası ile iletilmişti.

Somer Sivrioğlu yoğurdun Türk olarak kabul gördüğünü 29 Aralık 2020 tarihinde katıldığı aynı programda belirtmiştir. Ancak yine aynı programda tüm Dünya'ya yoğurdumuzu yöresel yemek reçetelerimizde 'Yunan Yoğurdu' ibaresiyle bazı algılar oluşturarak tanıtan bir çalışmayı övmesinden ve Türk mutfağı için bu çalışmayı sözde olumlu bir örnekmiş gibi göstermesinden ötürü Musa Dağdeviren ile beraber The Turkish Cookbook, söz konusu çalışmaya tekrar bilhassa dâhil edilmiştir.

Türk mutfağı ile ilgili olarak sadece Türkiye kamuoyunu değil, Dünya kamuoyunu da Türk mutfağı ile ilgili yanlış yönlendiren çalışmaların sahiplerinden olan Musa Dağdeviren'in The Turkish Cookbook adlı çalışması "Türk mutfağına doğrudan ve dolaylı olarak zararlar vermektedir." düşüncesi ve kararı yaptığımız çalışma ile kamuoyu nezdinde bir kez daha duyurulmuştur.

Bu konudaki makalelerimiz dâhil olmak üzere kaynaklarımız ile ilgili tüm bilgi ve düşünceler kamuoyu ile açık şekilde paylaşılmıştır. Ayrıca "Bu konuda önceden oluşturduğumuz kaynaklara göz atılması konunun öncesini bilmeyen tüm çevreler için her anlamda oldukça aydınlatıcı olacaktır." ifadesine oluşturulan çalışma içerisinde yer verilmiştir. Bu konuda da gerekli mesaj tüm çevrelere açık olarak bir kez daha iletilmiştir.

The Turkish Cookbook içerisinde ayranımız ve dönerimiz dâhil olmak üzere, Edirne'den Hakkâri'ye kadar yöresel birçok yemeğimizin reçetelerinde "Greek Yoğurt" yani "Yunan yoğurdu" ibaresi kullanılmıştı. Ayrıca etimolojisi tamamen Türkçe olan

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-013

Yayınlanma Tarihi: 29 OCAK 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

“Yoğurt” üzerinden ilgili kitabın farklı bir algı oluşturduğu ve bu şekilde Dünya’ya pazarlandığı tarafımızdan saptanmıştı. Kitabın bu haliyle bazı asılsız Yunan tezlerini ya da iddialarını desteklemek amacıyla olduğu tarafımızca belirlenmiş ve anlaşılmıştı.

Musa Dağdeviren’in The Turkish Cookbook adlı çalışması Dünya Türk mutfağı akademisi tarafından çok daha önceden değerlendirilmişti. Bu değerlendirme ve analizler sonucunda oluşturulan raporlarda belirtilen ilgili nedenlerden ötürü Türk mutfağı açısından söz konusu çalışma doğru bulunmamıştı.

“ (Türk yemek kitabı) adı altında tüm dünyada farklı dillere çevrilerek Türk mutfağını temsil ettiği algısı ile yurt içinde ön plana çıkartılan ilgili çalışma, içerdiği tarihi doğruluktan çok uzak ifadelerden ve bu ifadelerin asılsız bazı Yunan iddialarına, tezlerine kaynak gösterilebilecek olduğundan ötürü Türk mutfağı için zararlıdır. “ ifadesi kurumlarımızın güçlü argümanlar ile bir kez daha desteklenmiştir.

Hazırlanmış olan detaylı raporlar ve çalışmalar neticesinde ilgili çalışmanın asla Türk mutfağını temsil etmediği ve edemeyeceği kararı yine Dünya Türk mutfağı akademimiz tarafından verilmişti. Bu çerçevede zararlı bulunan ilgili çalışma Türk yemekleri ve ürünleriyle ilgili tarihi gerçeklikten uzak, asılsız ifade ve ibareler içerdiğinden ötürü Türk mutfağı tarafından kesinlikle onaylanmamış olduğu bilgisi açık şekilde kamuoyu ile bir kez daha paylaşılmıştır.

Tüm bunlara rağmen ilgili çalışmada yer alan bütün Türk yemekleri Dünya Türk mutfağı akademimiz tarafından da koruma altına alınmış olduğu bilgisi bir kez daha kamuoyuna verilmiştir. Bu anlamda oluşturduğumuz çalışma içerisinde Türk yemeklerinin ortaya çıkartılarak, korunması adına gösterilmiş olan hizmeti, gayret ya da çalışmaları da asla görmezden gelmediğimizde kamuoyunun bilgisine tekrar sunulmuştur.

Bu açıdan değerlendirildiğinde Dünya Türk mutfağı akademimiz, Türk mutfağı için kayda değer bir emek harcadığının hakkını hak sahiplerine kesinlikle teslim etmiştir. Ancak kitapta yer alan asılsız ve tarihi dayanaktan çok uzak olan ifadelerin Türk mutfağına tüm Dünya nezdinde büyük zarar verdiği ve asılsız Yunan tezlerini destekleyici bir algı oluşturduğu düşünüldüğünde ise söz konusu zararın faydasından çok daha fazla olduğu sonucuna varılmış olduğu bilgisi dünya kamuoyu ile tekrar paylaşılmıştır.

“Söz konusu kitap bu şekliyle Türk mutfağını asla temsil etmemekte olup, istikbalde muhtemel oluşturulabilecek yerli-yabancı bazı tezlere tutarlı gerçek bir tarihi kaynak olarak asla gösterilemez. Bu anlamda ilgili çalışma tutarlı, gerçek tarihi bilgilere dayanan bir kaynak olma özelliğini bünyesinde kesinlikle barındırmamaktadır.” değerlendirmesi tarafımızdan dünya kamuoyuna güçlü tarihi ve bilimsel bilgilere dayanarak duyurulmuştur.



Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

“Türk mutfağında neredeyse her yemekte kullanılmakta olan ve yerli-yabancı birçok kaynakta etimolojisinin kesin olarak Türk olduğu bilimsel verilerle de kanıtlanan yoğurt ile ilgili olarak: Musa Dağdeviren tarafından yazılmış olan The Turkish Cookbook kitabı asla doğru bilgiler içeren kaynak bir kitap değildir.” Bilgisi tarafımızdan dünya kamuoyuna güçlü tarihi ve bilimsel bilgilere dayanarak verilmiştir.

“Bu anlamda gelecekte söz konusu bu kitap kaynak gösterilerek yoğurt ile ilgili doğrudan oluşturulabilecek veya yoğurt üzerinden dolayı olarak Türk mutfağı aleyhine oluşturulabilecek tüm yerli veya yabancı muhtemel tezler, raporlar ya da birtakım iddialar asla doğru tarihi bilgiler esas alınarak elde edilmiş olmayacaktır. Burada yer alan tüm bu konularla ilgili verdiğimiz bütün bilgiler Dünya Türk mutfağı akademimiz nezdinde uzun zaman önce alınmış olan bazı kararları ve bunlarla ilgili olarak oluşturulmuş olan raporları temsil eden bir özeti ifade etmektedir.” Bilgisi dünya kamuoyu ile paylaşılmıştır.

İlgili konularda Türk mutfağına-Osmanlı mutfağına karşı kamuoyu önünde asılsız iddialarla ve çirkin ifadelerle birtakım hakaretlerde bulunan kişilere destek veren veya vermekte olan ancak burada belirtmediğimiz tüm çevreleri de ayrıca kınadığımız kamuoyu ile açık bir şekilde paylaşılmıştır.

Yine bu kişileri tarihi hiçbir dayanağı bulunmayan ve kulaktan dolma varsayımlar üzerine ifade edilen bilgiler ile kamuoyu önüne çıkartan medya kuruluşlarını, program sahiplerini de Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına asılsız iddialar ile hakaretlerde bulunmalarına fırsat verdikleri için en sert şekilde kınadığımız kamuoyu ile paylaşılmıştır.

En önemlisi; Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına bu denli çirkin ifadeler ile saldırılarda bulunanlara karşı birlik olamayan, gerekli tepkiyi vermeyen, veremeyen veya konuyu ele alırken yumuşatma gayreti gösteren tüm gerçek kişileri, tüzel kişileri veya kuruluşları da kınamakta olduğumuz önemle kamuoyunun bilgisine sunularak Türk mutfağı adına belirtilmiştir.

“Somer Sivrioğlu asılsız ifadeler kullanarak tamamen yanlış, dayanaksız varsayımlar üzerine yalan konuşarak kamuoyunu yanılttığı için aşağıdaki konularda düzeltmeler yaparak Türk milletinden ve Türk mutfağından özür dilemelidir.” Çağrısı açık olarak yapılmıştır.

### **“Neden Özür Dilemelidir” Konusundaki 3 Tarihi Sebep Şöyle Belirtilmiştir**

#### **Çalışmamız ile Kanıtlanan Tarihi Gerçekler Şunlardır;**

- “Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya 'Osmanlı kaynaklarından aldık' yok öyle bir kaynak!” ifadelerinin tamamen asılsız yalanlardan

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-013

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

ibaret olduğu ve Somer Sivrioğlu'nun insanları bu ifadeler ile yalan-yanlış yönlendirdiği kanıtlanmıştır. (**Bakınız Kaynak:** Divan-ı Lügat-i Türk, Kaşgarlı Mahmut – Kutadgu Bilig, Yusuf Has Hacib 1072-1074)

- “Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor.” diyerek Fransızlar ile kıyaslama yaptığı Türk mutfağının ve onun kültürünün yemekle ilgili yazılı kaynaklarının Fransızların kaynaklarından çok daha öncelere yani 1072'lere kadar gittiği bu çalışma ile kesin olarak ispatlanmıştır. (**Bakınız Kaynak:** 2012-Hatay 11.Gıda Kongresi -1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler)
- Yine bu çalışma ile Türk kültürünün Somer Sivrioğlu'nun yalan iddiasında olduğu gibi konuşma üzerine dayalı bir kültür asla olmadığı bilimsel ve tarihi verilerle kanıtlanmıştır. Bu anlamda Türklerin yazı yazmak için kâğıttın henüz icat edilmediği dönemlerde dahi tarihini, kültürünü dikili taşlar üzerine yazmış olduğu bilimsel tarihi veriler ile kanıtlanmaktadır. (**Bakınız Kaynak:** Orhun Yazıtları M.S. 8.yy.)

Tüm bu nedenler ile Somer Sivrioğlu'nun asılsız ve yalan iddialarından ötürü başta Türk milletinden özür dileyerek tarihi gerçeklere dayalı bir şekilde ilgili konularda düzeltme yapması gerektiği düşüncesini kuvvetli olarak savunduğumuz kamuoyu ile paylaşılmıştır.

Bu anlamda da söz konusu kişi yalan ve asılsız ifadelerinden ötürü böyle bir özür ile düzeltme yapmayacak olsa bile kendisinin tüm ifadeleri söz konusu çalışmamız ile zaten çürütülmüş olduğu bilgisi dünya kamuoyu ile paylaşılmıştır.

## Ek olarak:

Oluşturulan 141 sayfalık çalışma ile mesleğimizin ahlakı ve usta-çırak ilişkisinin önemi tüm çevrelere ders olacak nitelikte anlatılmıştır. Bu anlamda söz konusu çalışma bütünüyle Türk mutfağı açısından eğitici bir ders niteliğindedir. Bu yüzden Dünya Türk Mutfağı Akademisi eğitim müfredatını güncelleyerek 141 sayfa olan 0013 numaralı dosyayı mevcut “Türk mutfağı tarihi” dersi konusuna ayrıca dâhil etmiştir.

Dünya Türk mutfağı akademisi konseyinin Türk mutfağı diriliş hareketi konseyi ile ortaklaşa oluşturduğu 0013 Dosya numaralı 141 sayfalık tarihi çalışma, ders müfredatımıza eklenmesinin yanı sıra bu bilgi kamuoyu ile de 29 Ocak 2021 tarihinde paylaşılmıştır.

Tüm bu bilgiler ve hazırlanmış olan çalışmalar 29 Aralık 2020 tarihinde Türk kültürü ve tarihi üzerinde tamamen yalan iddialar ile Türk mutfağını, Osmanlı mutfağını hedef almış olan çevrelerin iddialarını çürüterek Türk mutfağı ile alakalı olarak gerçek bilgileri insanlara sunma amacını taşımaktadır.

Dosya Numarası:0013

Rapor Numarası: 1071-1453-26-30-2020-D13

Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Çalışma ve Eser Sahibi: TMDH(Türk Mutfağı Diriliş Hareketi) - WTCA(Dünya Türk Mutfağı Akademisi)

Kadim tarihimiz bu konularda alaycı ve aşağılayıcı tavırlar ile Türk kültürü üzerinden Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına saldıranların içine düştüğü vahim durumu bilimsel verilere dayalı olarak herkese göstermiştir. Bu anlamda bizler tarihi misyonumuzun bir gereği olarak Türk mutfak sanatları alanında üzerimize düşen tüm sorumluluklarımızı azimle yerine getirerek tüm dünya insanlığına en doğru bilgileri aktarma gayreti ile çalışmaya kararlılıkla devam edeceğiz.

Saygılarımızla Arz Ederiz

## DÜNYA TÜRK MUTFAĞI AKADEMİSİ

**ONAYLANDI**

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri

