



Kuzu Etinin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri (Lamb Meat in Turkish Culinary Culture)

* Emre HASTAOĞLU^a , İbrahim Tuğkan ŞEKER^a 

^a Sivas Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 31.12.2019

Kabul Tarihi: 23.03.2020

Anahtar Kelimeler

Türk mutfacı

Kuzu eti

Et ürünleri

Öz

Koyun ve kuzu eti, Türk mutfacında sıklıkla kullanılan önemli bir bileşendir. Orta Asya'dan Avrupa'ya kadar uzanan uzun göçler esnasında Türk mutfacı, tarih boyunca çok farklı kültürlerden etkilenerek günümüzdeki halini almıştır. Orta Asya'da birinci tüketim grubunda at eti yer almaktadır. Ancak koyun ve kuzu eti Anadolu'ya kadar Türklerin en çok tercih ettiği et türü olmuştur. Koyun ve kuzu etini, av hayvanları olan, at, tavşan ve geyik etleri izlemiştir. Ancak İslamiyet'in kabulü ile tek tırnaklı etlerden uzaklaşmıştır. Osmanlı döneminde de saray mutfacının en çok tercih edilen et türü olan koyun ve kuzu eti özel davetlerin vazgeçilmezi olmuştur. Günümüzde tüketim miktarı olarak sığır etinden sonra gelen koyun ve kuzu eti yine davet sofralarının gözdesi olmaya devam etmektedir. Bu çalışmada Türkiye'deki koyun ve kuzu ırkları, koyun ve kuzu etinin geçmişten günümüze Türk mutfacındaki yeri, önemi ve Türk gastronomisinin geliştirilmesinde koyun ve kuzu etinin etkisi derlenmiştir.

Keywords

Turkish cuisine

Lamb

Meat products

Abstract

Sheep and lamb meat, often used in Turkish cuisine, is an important ingredient. During the long migrations from Central Asia to Europe, Turkish cuisine has been influenced by many different cultures throughout the history. Although Turks, who adopt migrant life culture, have met with different diets, they have been fed with protein weight due to their active lives. Meat and meat products are the most important of these foods. From Central Asia to Anatolia, the most preferred type of meat was the sheep/lamb meat. Sheep meat, hunting animals, horses, rabbits and venison followed. However, with the adoption of Islam, the single-cut meats were removed. In the Ottoman period, sheep meat, which is the most preferred meat type of the palace cuisine, was indispensable for special invitations. Nowadays, sheep meat, which comes after beef in consumption, continues to be the favorite of the invitation tables. In this study, races of sheep/lamb in Turkey, the place and importance of sheep/lamb meat in Turkish cuisine from past to present and the effects of sheep/lamb meat on the development Turkish gastronomy is compiled.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr (E. Hastoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2019.570