



Osmaniye Yer Fıstığının Yöre Mutfağında Kullanımına Yönelik Bir İnceleme (A Study on the of Osmaniye Peanuts in the Local Cuisine)

* Meral ÜZÜLMEZ ^a 

^a Osmaniye Korkut Ata University, Kadirli Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Osmaniye/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:05.07.2021

Kabul Tarihi:13.09.2021

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Osmaniye yer fıstığı

Yerel yiyecek

Osmaniye mutfağı

Öz

Çalışmada, Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında hangi alanlarda kullanıldığının tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca, Osmaniye yer fıstığının kullanım alanları içerisinde diğerlerine göre nispeten yer fıstığının ana ürün olarak kullanıldığı yiyeceklerin neler olduğu belirlenerek bu ürünlerin standart reçetelerinin oluşturulması hedeflenmektedir. Çalışmanın evrenini, Osmaniye il merkezinde doğup büyüyen bayan katılımcılar oluşturmaktadır. Veriler, katılımcılarla yüz yüze görüşülerek açık uçlu olarak hazırlanan soruların sorulması sonucu elde edilmiştir. Bu kapsamda, veriler 2 Şubat-18 Şubat 2021 tarihleri arasında amaçsal örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Araştırmaya toplamda 17 kişi katılmıştır. Katılımcılardan elde edilen yanıtlar, içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi sonucunda, 11 kod türetilmiş ve bu kodlar 3 kategoride birleştirilmiştir. Bu kapsamda, Osmaniye yer fıstığının kullanım alanlarının çerez olarak kullanım, tatlı/şekerleme olarak kullanım ve yemek olarak kullanım olmak üzere 3 kategoriye ayrıldığı tespit edilmiştir. Çalışmada, ayrıca Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında ana ürün olarak kullanıldığı yiyecekler/yemekler tespit edilerek standart reçeteler oluşturulmuştur.

Keywords

Gastronomy

Osmaniye peanuts

local food

Osmaniye cuisine

Abstract

In the study, it is aimed to determine in which areas Osmaniye peanuts are used in the local cuisine. In addition, it is aimed to create standard recipes of these products by determining the foods in which peanuts are used as the main product relatively compared to others among the usage areas of Osmaniye peanuts. The universe of the study consists of female participants born and grewed in Osmaniye city center. It was obtained the data by asking the open-ended questions to the participants by interviewing them face to face. In this context, it was collected the data between February 2 and February 18, 2021 by using criterion sampling technique, one of the purposeful sampling methods. A total of 17 people participated in the study. The responses obtained from the participants were subjected to content analysis. As a result of the content analysis, 11 codes were derived and these codes were combined in 3 categories. In this context, it has been determined that the usage areas of Osmaniye peanuts are categorized into 3 categories: use as a snack, use as a dessert / confectionery, and use as a meal. In the study, standard recipes were also created by determining the foods / dishes in which Osmaniye peanuts are used as the main product in the local cuisine.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: meraluzulmez@osmaniye.edu.tr (M. Üzülmöz)

DOI:10.21325/jotags.2021.876