



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

GİRİŞ

Bir bölgenin veya yörenin mutfak kültürü gerek komşu kültürlerden gerekse de bölgenin coğrafi yapısı, iklim koşulları, yaşam tarzı, dini inanış ve tarihsel birikim gibi faktörlerden etkilenecek oluşmaktadır (Som, Nordin ve Ghazali, 2020, s. 379; Heldak vd., 2020, s. 16). Söz konusu oluşum içerisinde dünyanın en zengin mutfaklarından birisini de Türk mutfağı oluşturmaktadır. Bu bağlamda, Osmaniye mutfağının da Türk mutfak kültürünün özelliklerini taşıması, Çukurova mutfağının karakteristik özelliklerini barındırması ve sahip olduğu kültürel birikimin sonucunda oluşan zengin bir mutfak kültürü olduğu söylenebilir (İnce, 2017, s. 9). Osmaniye gibi yöresel mutfakların, özgün niteliklerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürünü yaşatmaya çalıştığı ifade edilebilir. Bu kapsamda, turistik bir destinasyonun yöresel mutfağında sunulan yiyeceklerin turistlerin seyahatlerinde önemli bir çekicilik unsuru olması (Monika, 2019, s. 124), bu ürünlerin yöre mutfağında kullanılması ve yörenin yerel restoranlarında sunulması konusunu önemli hale getirmektedir. Nitekim, bir turist için bir yöreye özgü yerel yiyecek içecekleri veya yemekleri tadabilmek amacıyla seyahate çıktığı bilinmektedir. Pekerşen ve Ayaz (2020) da bölgeye özgü yerel nitelik taşıyan yiyecek ve içeceklerin, söz konusu destinasyona yönelik olan turistik harcamaları artırarak bölgenin ekonomik yapısını güçlendirebilecek bir unsur olduğunu ifade etmektedir.

Son yıllarda, özellikle yerel ölçekte yöresel mutfağın turizm hareketi içindeki öneminin son derece önemli olduğu belirtilmekte (Rand, Heath ve Alberts, 2003, s. 98) ve yöresel mutfakların turistler tarafından bir pazar oluşturduğu müddetçe turizmi güçlendireceği üzerinde durulmaktadır (Boyne, Hall & Williams, 2003, s. 134). Novelli, Schmitz ve Spencer (2006) destinasyonların turistlerin beklentilerini karşılayan ayırt edici ve unutulmaz deneyimler sunan bir hal almasının yöresel mutfak sayesinde olduğunu ifade etmektedir. Chi, Huang ve Nguyen (2019) bir bölgeye özgü yerel yiyeceklerin rekabet avantajı yarattığını vurgulamaktadır. Mak, Lumbers, Eves ve Chang (2012) ise turizm destinasyonlarının pazardan pay alabilmek amacıyla yöresel gıdaları önemli bir araç olarak kullandıklarını belirtmektedir. Ayrıca, söz konusu yerel yiyecekler, bir destinasyon için turistik ürünleri tamamlayıcı bir unsur olarak değerlendirildiği gibi tek başına da bir turistik ürün olma potansiyeli taşımaktadır (Kesici, 2012, s. 36). Bu nedenle, destinasyonların mutfak kültürleriyle ön plana çıkmak ve kendilerini farklılaştırmak amacıyla yöresel yiyecek ve içeceklerini turistik bir ürün olarak kullanmaları ve sergilemeleri gerekmektedir (McKercher, Okumuş & Okumuş, 2008, s. 137). Bunun için yöresel yiyecek ve içeceklerin ait olduğu destinasyonda ön plana çıkarılarak tanınmış hale getirilmesi kritik bir önem taşımaktadır (Cohen & Avieli, 2004, s. 767).

Yöresel mutfakların gerek ait olduğu yörenin özelliklerini yansıtan gerekse de sadece o yöreye özgü olan yiyecekler veya yemekler bütünü olduğu dikkate alındığında (Cömert, 2014, s. 65), yöresel bir mutfak olan Osmaniye mutfağında bölgenin özelliklerini yansıtan en önemli ürünün yer fıstığı olduğu görülmektedir. Ayrıca, Osmaniye iliyle özdeşleşerek bölge ismiyle anılan ve il için önemli bir tarımsal ürün olan Osmaniye yer fıstığı, coğrafi işaret tesciliyle koruma altına alınmıştır. Böylece, yer fıstığının sadece tarımsal bir ürün olmaktan ziyade Osmaniye için kültürel bir simge haline gelmesinde coğrafi işaret uygulaması büyük önem taşımakta ve yöre için önemli bir çekicilik kaynağı oluşturmaktadır (Şahin, 2014, s. 640). Ancak, yer fıstığı Osmaniye için önemli bir ürün olmasına rağmen, yöre mutfağı incelendiğinde yer fıstığının daha çok çerez olarak tüketildiği görülmektedir (Bahçeci, 2015; İnce, 2017). Bu bağlamda, bölgeyle özdeşleşmiş olan yerel ürünlerin bölgeye turist çekmedeki gücü ön plana alındığında, Osmaniye yer fıstığının gerek bölge turizminde gerekse de yöre mutfağında gerektiği gibi değerlendirilmediği ortaya

çıkılmaktadır ve söz konusu çalışma, Osmaniye yer fıstığının çerez olarak tüketimi/kullanımı dışında ne şekilde değerlendirildiğinin ortaya çıkarılması temeline dayanmaktadır.

Yöresel yiyeceklerin belli bir bölgeye özgü olmasını sağlayan unsurlar; söz konusu ürünlerin üretimi, pişirilmesi, sunumu ve lezzeti gibi faktörlerdir (Pekerşen & Ayaz, 2020 s. 765). Bu bağlamda, Osmaniye yer fıstığının da yöre mutfağında nasıl kullanıldığının ortaya çıkarılması önemli hale gelmektedir. Buradan hareketle, çalışmada 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. Söz konusu ürünlerin standart reçetelerinin oluşturulmasıyla Osmaniye'de gastronomik ürünlerin sürdürülebilirliğine ve yer fıstıklı ürünlerin standartlaşmasına katkı sağlamak amaçlanmaktadır. Bu çalışma ile bölge mutfağının önemi üzerinde farkındalık yaratarak Osmaniye yer fıstığı ile bölgenin turizm gelirlerinde artış sağlamanın mümkün olabileceği ve söz konusu durumun, yöre insanının yerel değerlerini unutmayarak sahip çıkmasına da zemin hazırlaması açısından önemli bir adım olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca, alanyazında Osmaniye yer fıstığının çoğunlukla tarım, pazarlama ve ekonomi gibi alanlarda incelenmesine rağmen, gastronomi veya mutfak gibi alanlarda incelenmediği görülmektedir. Dolayısıyla, çalışmanın yer fıstığını gastronomi veya mutfak bağlamında inceleyecek muhtemel çalışmalara da referans olması beklenmektedir.

Osmaniye Mutfak Kültürü

Osmaniye ili, Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümünde bulunmakta ve il mevcut konumu ile Akdeniz Bölgesi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi arasındaki geçiş bölgesinde yer almaktadır. Osmaniye ilini batıda Adana, kuzeydoğuda Kahramanmaraş, güneydoğuda Gaziantep ve güneyinde Hatay illeri çevrelemektedir (Tıraş & Besnek, 2017, s. 760). Ayrıca, Osmaniye jeopolitik konumu nedeniyle Hititler, Asurlar, Klikyalılar, Romalılar, Bizanslılar, Anadolu Selçukluları ve Dulkadiroğulları gibi tarihte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir ildir. Bu nedenle, yörenin mutfak kültürü de geçmişte topraklarında yaşamış olan söz konusu medeniyetlerin kültürlerinden etkilenmiştir (Bahçeci, 2015, s. 4). Aynı zamanda, Osmaniye mutfak kültürünü, çevresinde yer alan illerle olan coğrafya benzerliği ve beslenme alışkanlığı da şekillendirmiştir (Yayla & Yayla, 2019, s. 63).

Osmaniye mutfak kültürü, tarımsal ve coğrafi özellikleriyle önemli bir tarım merkezi olmasından dolayı mutfağında kendine has lezzetleri barındırmakta ve yemek kültürü olarak da çeşitlilik göstermektedir (Üzülmez & Akdağ, 2019, s. 458). Bu bağlamda, Osmaniye mutfağını, daha çok yörede yetiştirilen ürünler şekillendirmektedir. Özellikle, yörede yetiştirilen tahıllar, Osmaniye mutfağının ana besin kaynağını oluşturmaktadır. İlde yetiştirilen tahıllar arasında en önemli ürünün buğday olduğu görülmektedir. Bu durum, yöre mutfağında buğdaydan elde edilen bulgurun yemeklerde sıkça kullanılmasını (Akçaözoğlu & Koday, 2019, s. 541) ve yöre mutfağının tahıl açısından en önemli malzemesinin bulgur olmasını sağlamıştır. Bu bağlamda, içli köfte, mercimek köftesi, çiğ köfte, kısır, bulgur pilavı, batırık ve sarma içi gibi birçok yemeğin ana malzemesini bulgur oluşturmaktadır. İlde yetiştirilen diğer ürünler arasında, pamuk, mısır, ayçiçeği ve arpa yer almaktadır. Yer fıstığı ise Osmaniye iline has ve Osmaniye ile özdeşleşmiş önemli bir tarım ürünüdür. Ayrıca, Kadirli'de turp ve Hasanbeyli'de kiraz üretildikleri ilçeler ile özdeşleşmiş ürünler arasındadır (Karaburç, 2007, s. 8). Bu kapsamda, Türk Patent Enstitüsü tarafından yer fıstığına 2003, Kadirli turpuna ise 2020 yılında menşe adıyla coğrafi işaret tescili verilerek ürünler taklitlerine karşı yasal

zeminde koruma altına alınmıştır (Üzülmez, 2020, s. 189). Söz konusu bu koruma ile ürünlerin bölgeyle özdeşleşmesi, yöre mutfağının ön plana çıkarılmasına da katkı sağlayabilecek bir unsurdur.

Osmaniye mutfağında, Akdeniz mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtabilecek özellikte bir beslenme şeklinin var olduğu gözlenmektedir. Bu kapsamda, Osmaniye'de ot ve ottan yapılan yiyecekler yöre mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Söz konusu bu otlara; hardal (eşek turpu), ebegümece, yapışkan, sadır, ısırgan, ısıpatan (su teresi), kazayağı, semizotu (soğukluk), çiriş, iğnelik, yılan otu (tırşık), ısırgan otu, kuzu kulağı, pancar ve pazı örnek olarak verilebilir. Tüm bu otlar yöre mutfağında; tencere yemeği, salata ve börek içi olarak farklı şekillerde tüketilmektedir (İnce, 2017, s. 8). Dolayısıyla, söz konusu yenilebilir otların çeşitliliği, yöre mutfağının sağlıklı beslenme için birçok alternatif sunduğunu da ortaya çıkarmaktadır.

Osmaniye mutfağında yer alan yemeklerin genellikle yağlı yapılmasıyla dikkat çektiği görülmektedir (Şengül & Türkay, 2016, s. 92). Özellikle son yıllarda zeytin ve zeytinyağı üretiminin artmasına bağlı olarak dolma ve sarma gibi sebze yemeklerinde genellikle zeytinyağı kullanılmaktadır. Ayrıca, yöre mutfağında yapılan yemekler acılı ve bol baharatlı olarak yapılmalarıyla da göze çarpmaktadır. Bu kapsamda, yöre mutfağında; nane, kırmızı pul biber, karabiber, kekik, nar ekşisi, sumak ekşisi gibi yemeğe tat katan baharatların ve aroma vericilerin yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir. Acılı, baharatlı ve yağlı olmasının dışında yöredeki yemeklerin ekşili olduğu da görülmektedir. Özellikle kebabın yanına yapılan çoban salatada sumak ekşisi kullanılırken; kısır ve batırık türü yemeklerde ise turunç ve nar ekşisi yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.

Osmaniye mutfağının yemekleri incelendiğinde, ağırlıklı olarak et, hamur ve sebzelerden oluşan bir yemek çeşitliliğinin olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, çeşitli sebzeler ve et ile sulu ve tencere yemeği olarak hazırlanan yemek türleri, çorbalar, hamur işleri ve yörede yetişen otlarla hazırlanan yemeklerle Osmaniye mutfağı zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Üzülmez ve Akdağ (2019) Osmaniye mutfağını incelediği çalışmada, yöre mutfağını zengin bir çeşitliliğe sahip olmasından dolayı; çorbalar, hamur işleri, yemekler, salatalar, mezeler ve ekşiler şeklinde gruplandırarak sunmuştur. Ayrıca, Akçaözöğlü ve Koday (2019) yöredeki hayvancılık faaliyetleri nedeniyle süt ve süt ürünlerine ulaşımın kolay olduğunu ve bu nedenle, özellikle yöre mutfağında yapılan çorbaların yapımında süt, yoğurt ve ayranın (ayranlı çorba, dövmeli yoğurtlu çorba, sütlü çorba, tırşık, toğga, tarhana çorbası ve yoğurt çorbası) yaygın bir şekilde kullanıldığını belirtmektedir.

Osmaniye mutfağında; yüksük (mantı) çorbası, çakıldaklı çorba, mahluta çorbası, ekşili kömeç çorbası, pirpirim (semizotu) çorbası, ekşili köfte çorbası ve tutmaç çorbası gibi çorbalar yapılmaktadır. Hamur işleri olarak Osmaniye simidi, yufka ekmek, sac kömbesi (etli, ıspanaklı), D börek olarak da bilinen sac böreği (ıspanaklı, çökelekli, otlu), sıkma; sebze yemeklerinden patates sulusu, türlü, taze fasulye (zeytinyağlı), ekşili kömeç, etli lahana sarması, zeytinyağlı dolma (biber, kabak, patlıcan) yapılmaktadır. Et yemekleri arasında kebab, döş dolması, tavuk dolması, etli kuru fasulye, nohut yahnisi ve zorkun tava bulunmaktadır. Yörede en çok yapılan tatlılar ise yoğurtlu kömbe, yağlı ballı, bayram kömbesi, pekmezli kömbe, nişasta bulamacı (asıda) ve yer fıstığı şekeridir. Şalgam, yayık ayran, limonata ve meyan kökü ise yörede en çok tüketilen içeceklerdir.

Şengül ve Türkay (2017) Osmaniye mutfağında bayram günlerine özel olarak yapılan şeker, yoğurt, çörekotu karışımının ekşi mayalı bir hamurun üzerine koyulup pişirilmesi ile meydana gelen yoğurtlu kömbenin yöre mutfağında ön planda olduğunu belirtmektedir. Benzer şekilde, Saatçı (2019) da bayram kömbesi, toğga çorbası, zorkun tava, sac kömbesi, el turşusu, Osmaniye şalgamı, Osmaniye simidi gibi ürünlerin yöre mutfağındaki yerinin

önemli olduğunu ifade etmektedir. Bunlar dışında, dövme pilavı, sarma içi, gavurdağ salatası, Kadirli sucuğu, mercimek köftesi, yer fıstıklı pilav, yer fıstıklı burma kadayıfı, yer fıstığı şekeri ve söğürme gibi ürünler de yöre mutfağında yer alan lezzetler arasındadır.

Yöre insanı, kışın tüketileceği gıda ürünlerinin bazılarını dayanıklı hale getirebilmek amacıyla birtakım işlemlere tabi tutarak çeşitli saklama yöntemleri uygulamaktadırlar. Bu kapsamda, yöre mutfağında yiyecekleri muhafaza etmek amacıyla sebze ve meyve kurutmak, konserve ve reçel yapmak ve turşu kurmak gibi uygulamalar yapılmaktadır. Haziran, Temmuz, Ağustos ve Eylül ayları yöre insanı için kış hazırlıklarının yapıldığı önemli aylardır. Bu kapsamda, yörede kurutulmuş ürünler arasında, biber, patlıcan (ipe dizilerek), kabak, domates (doğranarak) yeşil fasulye (kırılarak) gibi gıdalar yer almaktadır. Ayrıca, elma, ayva, üzüm gibi meyveler de özellikle ramazan aylarında komposto yapmak amacıyla kurutulmakta; bazı meyvelerin ise marmeladı yapılmaktadır. Turşu olarak süs biberi, lahana veya karışık turşu (süs biberi, lahana, havuç gibi) yöre mutfağında yaygın olarak yapılmaktadır. Yörede yaz aylarında yapılan en önemli kış hazırlıklarından birisi de salça yapımıdır ve yörede hazır salça tüketimi neredeyse yok denecek kadar azdır. Bu nedenle, yörede gerek domates gerekse de biber salçaları imece usulü yapılarak damlarda kurutulmaktadır. Konservesi yapılan ürünler ise ağırlıklı olarak domates ve yeşil fasulyedir. Ayrıca asmalardan toplanan yapraklardan da salamura yapılmaktadır. Salamurası yapılan bir diğer yiyecek ise kırma yeşil zeytindir.

Osmaniye mutfağında, buğday kaynatma, bulgur, dövme ve tarhana da kışlık hazırlığı yapılan tahıl ürünleri arasında yer almaktadır. Yörede imece usulü hazırlanan kışlık hazırlıklarından birisi de yufka ekmek yapımıdır. Yufka ekmekler sac üzerinde pişirilmekte ve pişen yufkalar üst üste dizilerek kışın yemek üzere muhafaza edilmektedir. Ayrıca, yufka ekmek yapımında arta kalan hamurlardan erişte kesilerek bez torbalarda saklanmaktadır. Yapılan erişte özellikle yöre mutfağında önemli çorbalardan birisi olan tutmaç çorbasında kullanılmaktadır. Sonuç olarak Osmaniye insanının beslenmeyle ilgili tutum ve davranışlarında coğrafya, tarım ve ekonominin etkili olduğu ve Osmaniye mutfağını etkileyen söz konusu bu faktörlerin, ilde zengin bir beslenme çeşidinin ortaya çıkmasını sağladığı belirtilebilir.

Yöntem

Çalışma, temel araştırmalar kapsamında açıklayıcı düzeyde tasarlanmıştır. Açıklama hedefi ile yapılan araştırmalar, varlığı hissedilen bir problemin gerçekten ne olduğu ve hangi değişkenlerin etkisinde olduğu, durumu ortaya çıkarmak amacıyla uygun olan en önemli yaklaşımların neler olabileceğinin ana çizgilerle belirlenmeye çalışıldığı araştırmalar olarak tanımlanmaktadır (Karasar, 2014, s. 24). Bu doğrultuda, çalışmada Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında kullanımı belirlenmeye çalışılmıştır. Söz konusu amaca ulaşmak için nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Çalışmada nitel veri toplama yöntemlerinden olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu bağlamda, veriler alanyazında yer alan çalışmalar (Sezgin ve Koç, 2016; Sarıgül, 2019) temel alınarak hazırlanan ve 2 adet açık uçlu sorunun yer aldığı yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır. Bu kapsamda, katılımcılara "Osmaniye mutfağında yer fıstığı hangi alanlarda kullanılmaktadır? ve "Osmaniye mutfağında yer fıstığının nispeten diğerlerine göre ana ürün olarak kullanıldığı yiyecekler veya yemekler nelerdir?" şeklinde hazırlanan araştırma soruları yöneltilmiştir.

Araştırmanın evrenini, Osmaniye il merkezinde doğup büyüyen bayan katılımcılar oluşturmaktadır. Çalışmada, amaçsal örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu örnekleme tekniğinde gözlem

birimleri belli niteliklere sahip kişiler, nesnelere, olaylar ya da durumlardan oluşturulabilir ve söz konusu durumda, örneklem için belirlenen ölçütü sağlayanlar (nesnelere, kişiler, olaylar) örnekleme dahil edilirler (Büyüköztürk vd., 2012, s. 91). Buna bağlı olarak, bu çalışmanın gerçekleştirileceği katılımcıların seçimindeki temel ölçüt, doğma büyüme Osmaniyeli olan, 40 ve üzeri yaşta ki bayan katılımcılar olarak belirlenmiştir. Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında kullanımı hakkında daha doyurucu görüşlerin nispeten ileri yaşta ki, yaşadığı yörenin mutfağına hâkim olan bayan katılımcılardan alınabileceği değerlendirilmiştir. Araştırmada verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 21.12.2020 tarih ve E.974 sayı numarası ile alınmıştır. Söz konusu veriler 2 Şubat-18 Şubat 2021 tarihleri arasında Osmaniye merkezde yaşayan toplamda 17 katılımcıdan yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Nitel araştırmalarda ortaya çıkan kavram veya süreçler birbirini tekrar etmeye başladığı zaman (doyum noktası) yeterli sayıda veri kaynağına ulaşıldığına karar verilir (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 115). Bu bağlamda, araştırmaya dahil edilen 17 katılımcı ile gerçekleştirilen görüşme sonucunda, kavramların tekrar ettiği anlaşılacak verilerin doyuma ulaştığı görülmüş ve örneklem söz konusu 17 kişiden oluşmuştur. Yapılan görüşmeler ortalama olarak 20 dakika sürmüştür.

Katılımcılardan elde edilen yanıtlar içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi; yazılı veya sözlü olarak toplanan verilerin kodlanması, sonrasında kavramsallaştırılması ve ortaya çıkan bu kavramlara göre mantıklı bir şekilde düzenlenerek veriyi açıklayan kategorilerin belirlenmesi süreci olarak belirtilmektedir (Balcı, 2011, s. 229). Bu bağlamda, çalışmada toplanan verilerde katılımcıların sıklıkla tekrarladığı veya yoğun vurgu yaptığı olgulardan kodlar çıkarılmıştır. Ortaya çıkarılan kodlar, benzerlik ve birbiri ile ilişkisine göre gruplandırılarak belirli kategoriler çerçevesinde bir araya getirilmiştir. Bu kapsamda, gerçekleştirilen içerik analizi sonucunda, 11 kod türetilmiş olup; bu kodlar yer fıstığının kullanım alanlarının benzerlik ve birbiri ile ilişkisine göre 3 kategoride birleştirilmiştir.

Çalışmada, nitel verilerin güvenilirliğinin sağlanmasında önemli yöntemlerden birisi olan çeşitleme kullanılmıştır. Çeşitleme, araştırma sorusuna yönelik olarak toplanan verilerin farklı yöntemlerle elde edilmesi ve bu şekilde elde edilen bulguların inandırıcılığının test edilmesi için kullanılan bir yöntem olarak ifade edilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 277). Patton (2002), çeşitleme kavramını veri çeşitlemesi, araştırmacı çeşitlemesi ve yöntemsel çeşitleme olmak üzere üçe ayırmakta ve veri çeşitlemesini, verilerin farklı gruplardan, farklı çevrelerden veya farklı zamanlarda toplanması olarak belirtmektedir. Buradan hareketle, çalışmanın güvenilirliğini sağlamak amacıyla veri çeşitlemesi kullanılmış olup; çalışmadaki veriler, farklı zaman dilimleri arasında Osmaniye ilinin merkez ilçesini kapsayacak şekilde farklı çevrelerden rastlantısal olarak toplanmıştır.

Bir çalışmada, güvenilirliği sağlamanın bir diğer yöntemi ise araştırma konusunun kapsamlılığıdır. Bu kapsamda, araştırmanın yapısının, katılımcıların ve araştırma konusunun detaylı ve kapsamlı olacak şekilde okuyuculara sunulması önem arz etmektedir (Creswell & Miller 2000, s. 128). Buradan hareketle, çalışma grubu, söz konusu katılımcıların neden ve nasıl seçildiği, verilerin nasıl ve ne kadar sürede toplandığı, verilerin içerik analizi yöntemine nasıl dönüştürüldüğü, bulguları yorumlama ve sonuca ulaşma konularında çalışmada gerçekleştirilen tüm unsurlar ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. Ayrıca, çalışmanın geçerliğini sağlamak amacıyla katılımcıların sorulara verdikleri yanıtlar, çalışmanın ilgili yerlerinde doğrudan alıntılanmış ve ayrıntılı betimleme şeklinde sunulmuştur.

Bulgular

Araştırmaya katılan bayanların demografik özelliklerine yönelik bilgileri Tablo 1'de yer almaktadır. Buna göre; katılımcıların yaş ortalamasının 57 olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaklaşık olarak %70,5'inin (n=12) ev hanımı

olduğu görülürken; eğitim seviyesi açısından ise araştırmaya katılan bayanların %35'inin (n=6) ilkokul mezunu olduğu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 1. Araştırmaya dahil olan katılımcıların bilgileri

Katılımcı (K)	Yaş	Meslek	Eğitim Seviyesi
K1	45	Ev Hanımı	İlkokul
K2	62	Emekli	Lise
K3	52	Emekli Öğretmen	Lisans
K4	60	Ev Hanımı	İlkokul
K5	43	Kasap	İlkokul
K6	75	Ev Hanımı	Okuma yazması yok
K7	45	Ev Hanımı	Lise
K8	67	Ev hanımı	İlkokul
K9	58	Ev Hanımı	İlkokul
K10	48	Memur	Önlisans
K11	68	Ev Hanımı	Okuma yazması yok
K12	72	Ev Hanımı	Okuma yazması yok
K13	52	Hemşire	Lisans
K14	50	Ev Hanımı	Lise
K15	41	Ev Hanımı	Lise
K16	80	Ev Hanımı	Okuma yazması yok
K17	54	Ev Hanımı	İlkokul

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen içerik analizinde ilk olarak araştırmada yöneltilen soruya ilişkin alınan cevaplardan kodlar türetilmiştir. Sonra söz konusu bu kodlamalar, anlamlı bütünler oluşturacak biçimde bir araya getirilerek kategorilendirilmiş ve ilgili tabloda sunulmuştur. Katılımcılara yöneltilen “Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağındaki kullanım alanları nelerdir?” şeklinde oluşturulan soruya verdikleri yanıtlardan elde edilen kodlar ve kategoriler, Tablo 2’de gösterilmektedir. Tablo 2 incelendiğinde, katılımcıların Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında kullanımına yönelik ‘kavurma’, ‘haşlama (taze/yaş halini)’ ve ‘fıstık ezmesi’ ifadelerini daha çok belirttikleri görülürken; katılımcı yanıtlarında en az belirtilen kullanımın ise ‘yer fıstıklı pilav’ ve ‘Şam tatlısı’ olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 2.Osmaniye Yer Fıstığının Kullanım Alanlarına Yönelik Katılımcı İfadeleri

Katılımcı Numar	Yer fıstıklı pilav	Fıstık Kavurma	Batırık	Fıstık ezmesi	Fıstık Haşlama (yas/taz)	Aşure	Fıstıklı ezme şeker	Yer fıstığı	Osmaniye fıstıklı	Şam tatlısı	İrmik helvası	Σ
K1	X	X		X	X					X		5
K2		X		X			X	X	X			5
K3		X	X	X	X	X		X			X	7
K4		X	X	X	X	X					X	6
K5	X	X	X			X	X	X	X	X		8
K6	X	X		X	X		X				X	6
K7		X	X	X		X	X	X	X		X	8
K8		X		X	X		X	X				5
K9	X	X			X	X			X	X	X	7
K10	X	X		X	X	X	X	X		X		8
K11		X	X	X	X				X	X	X	7
K12		X				X	X	X	X	X	X	7
K13	X	X	X	X	X		X					6
K14		X			X	X		X				4
K15	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	10
K16		X			X	X	X		X		X	6
K17	X	X		X	X		X	X	X			7
Σ	8	17	7	12	13	9	11	10	9	7	9	112
%	7,1	15,1	6,2	10,8	11,6	8,0	10,0	9,0	8,0	6,2	8,0	100

Katılımcıların, Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında kullanımının neler olduğuna yönelik Tablo 2'de yer alan görüşlerinden elde edilen 11 kod (ifade), yer fıstığının kullanım alanlarının benzerlik ve birbiri ile ilişkisine göre 3 kategoride birleştirilmiş ve Tablo 3'te gösterilmiştir. Buna göre; söz konusu kategoriler 'Tatlı/şekerlemelerde kullanım', 'Çerez olarak kullanım', ve 'Yemeklerde kullanım' şeklinde isimlendirilmiştir. Katılımcıların, Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında kullanımına yönelik yanıtların %60'lık kısmını tatlı/şekerlemelerde kullanım oluştururken, %26,7'lik kısmı çerez olarak kullanım ve %13,3'lük kısmını ise yemeklerde kullanım kategorisinin oluşturduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla, Osmaniye mutfağında yer fıstığının kullanım alanını şekerleme ve tatlıların şekillendirdiği ortaya çıkmaktadır.

Tablo 3. Katılımcıların Yer Fıstığının Kullanım Alanlarına Yönelik İfadelerinin Kategorilendirilmesi

Osmaniye Yer Fıstığının Kullanım Alanları	Kullanılan İfadeler	Σi	Σi (112)	%	% (100,0)
(1) Tatlı/şekerlemelerde Kullanım	(1.1) Fıstık ezmesi	12	67	18,0	60,0
	(1.2) Fıstıklı ezme şeker	11		16,4	
	(1.3) Yer fıstığı şekeri	10		15,0	
	(1.4) Yer fıstıklı burma tatlısı	9		13,4	
	(1.5) Aşure	9		13,4	
	(1.6) İrmik helvası	9		13,4	
	(1.7) Şam tatlısı	7		10,4	
(2) Çerez Olarak Kullanım	(2.1) Kavurarak	17	30	56,7	26,7
	(2.2) Haşlama (Taze/yaş hali)	13		43,3	
(3) Yemeklerde Kullanım	(3.1) Yer fıstıklı pilav	8	15	53,3	13,3
	(3.2) Batırık	7		46,7	

Tatlı/şekerlemeler kategorisi içerisinde yer fıstığının kullanım alanlarında katılımcılar tarafından en çok söz edilen yiyecek, fıstık ezmesidir (%18). Bu konuda 10 numaralı katılımcı, şu ifadeyi kullanmıştır.

"Yer fıstığı bizim mutfağımızda genellikle tatlılarda ve şekerlemelerde kullanılır ve bu şekilde tüketilir. Ben yer fıstığını genellikle fıstık ezmesi yaparak değerlendiririm, gün içinde de tüketiriz ancak özellikle çocuklar olduğu zaman fıstık ezmesi kahvaltılarımızın olmazsa olmazıdır".

Yer fıstığının tatlı/şekerlemelerde kullanımına yönelik 15 numaralı katılımcı ifadesi şu şekildedir:

"Yer fıstığını genelde tatlılarda ve şekerlemelerde kullanırız. Şekerleme olarak tüketimi yaygındır ve bu ürünlerin yöremizde atıştırmalık olarak satışları da yapılmaktadır. Yer fıstığını tatlı olarak genellikle irmik tatlısının ve fıstıklı burma tatlısının içine, Şam tatlısının ise üzerine koyarak tüketiriz".

Çerez olarak kullanım kategorisi altında %56,7'lik bir oranla katılımcılar fıstık kavurma, %43,3'lük bir oranla da fıstık haşlamasının yörede yapıldığını belirtmişlerdir. Bu kapsamda, yer fıstığının çerez olarak kullanımıyla alakalı olan kategoriye, 4 numaralı katılımcının görüşü şu şekildedir.

"Yer fıstığının bizim yöremizde kullanımı çerez ağırlıklıdır. Hem çiğ halini kavururuz yeriz hem de yeni hasat olmuş yaş fıstığı haşlayarak tüketiriz. Yaş fıstığın bu şekildeki hali pek dayanmaz hemen çürür. Bu nedenle yaş fıstığı haşlayıp ayıklayarak buzluğa atar kışın da dilediğimiz zaman buzluktan çıkararak suda ısıtırız ve yeriz".

Son olarak yemek olarak kullanım kategorisi altında ise %53,3'lük bir oranla katılımcılar yer fıstıklı pilav, %46,7'lik bir oranla da batırık yemeğinin bölgede yer fıstığından yapılan yemekler olduğunu ifade etmişlerdir. Bu

kapsamda, yer fıstığının yemek olarak kullanımına yönelik kategoriye, 13 numaralı katılımcının görüşü açıklama getirebilecek türdendir.

"Yer fıstığının yemek olarak kullanımının mutfağımızda pek yaygın olmadığını belirtebilirim. Yer fıstığının dövülmüş halini batırık yemeğinde kullanırız. Bir de bölgeye has özel lezzetlerimizden olan yer fıstıklı pilav yaparız. Genelde yörede yer fıstığının yemek olarak kullanım şeklinin pilav olduğunu söyleyebilirim".

Araştırmada, ayrıca katılımcılara Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında kullanımına yönelik verdikleri yanıtlar içerisinde diğerlerine göre nispeten yer fıstığının ana ürün olarak kullanıldığı yiyeceklerin veya yemeklerin neler olduğuna dair görüşleri de sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar, Tablo 4'te sunulmuştur. Buna göre, katılımcıların Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında ana ürün olarak kullanılan yiyeceklerin/yemeklerin hangileri olduğuna yönelik yanıtlarının %21,7'lik kısmını fıstık kavurma oluşturmaktadır. Ayrıca, katılımcı yanıtlarının %17,5'lük kısmını fıstık haşlama, %16,2'lik kısmını ise fıstık ezmesinin oluşturduğu görülmektedir. Katılımcıların yer fıstığının ana ürün olduğunu belirttikleri yanıtlardan en düşük oranların ise %9,5'lük kısmını sırasıyla yer fıstıklı burma tatlısı ve yer fıstıklı pilav ürünlerinin oluşturduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4. Katılımcı Yanıtlarına Göre Osmaniye Yer Fıstığının Ana Ürün Olarak Kullanıldığı Yiyecekler

Osmaniye Yer Fıstığının Ana Ürün Olarak Kullanıldığı Yiyecekler	Σi	%
(1) Fıstık kavurma	16	21,7
(2) Fıstık haşlama (Taze/yaş hali)	13	17,5
(3) Fıstık ezmesi	12	16,2
(4) Fıstıklı ezme şeker	10	13,5
(5) Yer fıstığı şekeri	9	12,1
(6) Yer fıstıklı burma tatlısı	7	9,5
(7) Yer fıstıklı pilav	7	9,5
Toplam	74	100,0

Çalışmada, aynı zamanda, katılımcıların görüşlerinden yola çıkılarak Tablo 4'te belirtilen Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında ana ürün olarak kullanıldığı yiyecekler/yemekler için standart tarifler oluşturulmuştur. Bu kapsamda, fıstık kavurma, fıstık haşlama (taze/yaş hali), fıstık ezmesi, fıstıklı ezme şeker, yer fıstığı şekeri, yer fıstıklı burma tatlısı ve yer fıstıklı pilav yiyeceklerine ilişkin standartlaştırılmış yemek reçetelerine yer verilmiş olup; söz konusu yiyeceklerin hazırlanmasına yönelik bilgiler de sunulmuştur.

(1) Fıstık Kavurma: Osmaniye mutfağında yer fıstığının genellikle çerez olarak tüketiminin daha yaygın olduğu görülmektedir. Fıstık kavurması yapılırken önce tavaya fıstıklar konur sonra üzerine su ve tuz eklenerek karıştırılır. Ardından tavanın altı açılarak yaklaşık 2 dakika fıstıkların ısınması sağlanır ve iyice karıştırılır. Sonra dikkat edilmesi gereken en önemli unsur, fıstıklar suyunu çekip tuzunu bırakmaya başlayana kadar sürekli olarak karıştırmaktır. Bu durum, ayrıca fıstıkların her yerinin eşit pişmesini sağlayacaktır. Fıstıkların rengi değişip kızarana kadar karıştırma işlemine devam edilir. Kızardıktan sonra da hemen sıcak tavadan boşaltılır ve bir müddet soğuduktan sonra tüketime hazır hale gelir. Tablo 5'te fıstık kavurmanın standart reçetesine yönelik bilgiler sunulmuştur.

Tablo 5: Fıstık Kavurma Standart Reçetesi

Reçetenin Adı: Fıstık Kavurma	
Porsiyon Sayısı: 2-4 kişilik	
Piştirme Süresi: 15 dakika	
Malzeme Cinsi	Miktar
Osmaniye Yer Fıstığı (çiğ ve kabuksuz)	250 gr
Tuz	20 gr
Su	100 ml

(2) Fıstık Haşlama: Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında bir diğer yaygın kullanımı ise yaş olarak da bilinen taze halinin kabuklu olarak haşlanarak tüketilmesidir. Bunun için öncelikle kabuklu yer fıstıkları yıkanır ve tencereye konulur. Üzerine suyu ve tuzu eklenerek tencerenin ağzı kapatılır ve orta ateşte haşlamaya bırakılır. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra kabuklarından ayrılarak servise hazır hale getirilir. Söz konusu ürüne ait standart reçete bilgileri Tablo 6'da verilmiştir.

Tablo 6: Fıstık Haşlama Standart Reçetesi

Reçetenin Adı: Fıstık Haşlama	
Porsiyon Sayısı: 6-8 kişilik	
Piştirme Süresi: 35 dakika	
Malzeme Cinsi	Miktar
Taze/yaş Osmaniye Yer Fıstığı (kabuklu)	1 kg
Kaya Tuzu	50 gr
Su	1500 ml

(3) Fıstık Ezmesi: Fıstık ezmesi yöre mutfağında özellikle kahvaltılarda tüketilen önemli bir yiyecektir. Fıstık ezmesi için yer fıstıklarının öncelikle kabukları ayıklanır ve ardından tavada kısık ateşte rengi hafifçe değişip yağı çıkana kadar yaklaşık 5-6 dakika kavrulur. Yağını salan fıstıklar mutfak robotuna alınır ve püre kıvamına gelene kadar karıştırılır. Diğer malzemeler olan pekmez, tuz ve zeytinyağı da eklenerek pürüzsüz bir kıvam alınca kadar karıştırma işlemine devam edilir. Hazırlık işlemi tamamlanan fıstık ezmesi hava almayan bir kap içine konularak yaklaşık olarak 3 hafta muhafaza edilebilir. Tablo 7'de fıstık ezmesine yönelik standart reçete bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 7: Fıstık Ezmesi Standart Reçetesi

Reçetenin Adı: Fıstık Ezmesi	
Porsiyon Sayısı: 4-6 kişilik	
Piştirme Süresi: 30 dakika	
Malzeme Cinsi	Miktar
Osmaniye Yer Fıstığı (tuzsuz ve kavrulmamış)	500 gr
Pekmez	60 gr
Zeytinyağı	10 gr
Tuz	5 gr

(4) Fıstıklı Ezme Şeker: Osmaniye'de yer fıstığının en yoğun kullanıldığı alanın tatlılar olduğu dikkat çekmekte ve bu ürün yöre insanı tarafından bir atıştırılabilirlik olarak tüketilmektedir. Bu kapsamda, fıstıklı ezme şekeri yapmak için öncelikle derin bir tencereye su ve şeker konur. Orta düzeydeki ateşte su buharlaşıp rengi kahverengiye dönünceye dek belirli aralıklarla tahta kaşıkla karıştırılarak kaynatmaya devam edilir. İstenen renk elde edilince tencere ateşten alınır ve kalıpların dibine kırıntı halindeki yer fıstıkları konur. Ateşten alınan sıcak haldeki karamel

kırıntı fıstıkların üzerine dökülür. Bir müddet soğuma işlemi için beklenir ve ardından dilimleyerek servise hazır hale getirilir. Söz konusu bu tarif için Tablo 8'de oluşturulmuş olan standart reçete bilgileri yer almaktadır.

Tablo 8: Fıstıklı Ezme Şeker Standart Reçetesi

Reçetenin Adı: Fıstıklı Ezme Şeker	
Porsiyon Sayısı: 10-12 kişilik	
Piştirme Süresi: 10 dakika	
Malzeme Cinsi	Miktar
Kırıntı Osmaniye Yer Fıstığı	1 kg
Toz şeker	510 gr
Su	600 ml

(5) Yer fıstığı şekeri: Yer fıstığı şekeri de yöre mutfağında gerek çocuklar gerekse de yetişkinler tarafından tüketilen bir şekerlemedir. Yer fıstığı şekeri hazırlanırken ilk olarak yer fıstığı bir tencereye alınır. Üzerine diğer malzemeler olan şeker ve susam eklenerek kısık bir ateşte fıstıklar kavrulup şeker eriyip karamelize oluncaya dek sürekli olarak bir tahta kaşık yardımıyla karıştırılır. İstenilen hale gelince tencere ocaktan alınarak bir mermer üzerinde ince bir tabaka şeklinde yayılır. Tatlı bir müddet dinlendirilip soğuduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır ve servis edilir. Söz konusu bu ürüne dair standart reçete Tablo 9'da yer almaktadır.

Tablo 9: Yer Fıstığı Şekeri Standart Reçetesi

Reçetenin Adı: Yer Fıstığı Şekeri	
Porsiyon Sayısı: 6-8 kişilik	
Piştirme Süresi: 10 dakika	
Malzeme Cinsi	Miktar
Osmaniye Yer Fıstığı	400 gr
Şeker	340 gr
Susam	120 gr

(6) Yer fıstıklı burma tatlısı: Yer fıstıklı burma tatlısı, Osmaniye mutfağında yöreye has bir şekilde yapılan şerbetli bir tatlıdır. Şerbetli bir tatlı olması nedeniyle ilk olarak su ve şeker bir tencereye konularak şerbeti yapılır ve soğuması için bir kenara alınır. Sonra tatlının hamuru için un elenir ve ortası havuz şeklinde açılır. İçerisine yumurta, süt, sıvı yağ, sirke, tuz eklenerek hamur özlü bir kıvam alana dek yoğrulur. Ardından hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparılır ve dinlenmesi amacıyla üzeri nemli bezle örtülerek yaklaşık yarım saat bekletilir. Dinlenen hamurlardan dörder beşerli bezeler alınarak nişasta yardımıyla ince bir yufka şeklinde açılır. Açılan ince yufkaların içinedövmüş Osmaniye yer fıstıkları serpidikten sonra oklavaya sarılıp iki ucundan büzdürülür ve büzdürme işleminin ardından oklavadan çıkarılır. Yuvarlak cam kabın içerisine dizilerek eritilmiş tereyağı, tatlının üzerinde eşit şekilde gezdirilir. 200 °C'lik fırında üstü pembeleşinceye kadar yaklaşık olarak yarım saat pişirilir. Pişirilen tatlı sıcak haldeyken ilk aşamada hazırlanıp soğutulan şerbet tatlıya dökülür ve bir süre dinlendikten sonra sunuma hazır hale gelir. Tablo 10'da fıstıklı burma tatlısının standart reçetesi yer almaktadır.

Tablo 10: Yer Fıstıklı Burma Tatlısı Standart Reçetesi

Reçetenin Adı: Yer fıstıklı burma tatlısı	
Porsiyon Sayısı: 6-8 kişilik	
Piştirme Süresi: 30 dakika	
Malzeme Cinsi	Miktar
Osmaniye Yer Fıstığı (dövülmüş)	500 gr
Toz şeker	750 gr
Tereyağı	250 gr
Sıvıyağ	85 ml
Yumurta	2 adet
Un	650 gr
Nişasta	250 gr
Süt	200 ml
Su	750 ml
Sirke	15 ml
Limon suyu	5 gr
Tuz	5 gr

(7) **Yer fıstıklı pilav:** Osmaniye yer fıstığıyla yapılan yöreye özgü bir diğer lezzetde yer fıstıklı pilavdır. Pilav için pirinçler bir kap içine alınarak üzerine ılık su ve tuz ilave edilerek bir süre dinlendirilir. Ardından pirinçler yıkanır ve bir süzgeç yardımıyla süzülür. Pilav tenceresinin içine sıvıyağ koyup orta ateşte pirinçler kavrulur. Ardından yer fıstığı, tuz ve şeker de eklenerek yaklaşık 3 dakika daha kavurma işlemi yapılır. Daha sonra normal su ve et suyu eklenir ve tencerenin ağzı kapatılarak pişmeye bırakılır. Kısık şekilde ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir ve ardından demlenmesi için bir kenara alınır. Demlenen pilav tahta kaşık yardımıyla kek kalıbının içine alınarak servis tabağının içine ters çevrilir ve sunuma hazır hale getirilir. Yer fıstıklı pilavın standart reçetesi Tablo 11’de sunulmuştur.

Tablo 11: Yer Fıstıklı Pilav Standart Reçetesi

Reçetenin Adı: Yer fıstıklı pilav	
Porsiyon Sayısı: 4- 6 kişilik	
Piştirme Süresi: 20 dakika	
Malzeme Cinsi	Miktar
Osmaniye Yer Fıstığı	120 gr
Pirinç	300 gr
Sıvıyağ	60 ml
Su	400 ml
Tavuk suyu	200 ml
Tuz	5 gr
Toz şeker	5 gr

Sonuç

Bir destinasyona özgü olan ve ait olduğu yörenin kültürel özelliklerini yansıtan yiyecekler özellikle yerel ve kültürel değerlere önem veren turistler için önemli çekicilik unsuru olarak değerlendirilmektedir. Osmaniye ili için önemli bir yerel ve kültürel değer olan yer fıstığının da turizmde çekici bir faktör olarak görülmesi ve yörenin tanıtımında kullanılarak ilin ön plana çıkarılabilmesi amacıyla yer fıstığının kullanım alanlarının belirlenerek gastronomi turizmine kazandırılması önem arz etmektedir. Bu bağlamda, çalışmada Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında kullanımını belirlemek amacıyla yapılan analiz sonucunda, yer fıstığının; tatlı/şekerleme, çerez ve yemek olmak üzere üç alanda kullanıldığı ortaya çıkarılmış olup; bu alanlar arasında yer fıstığının tatlı/şekerleme olarak kullanımının katılımcıların yanıtlarının yarısından fazlasını oluşturduğu tespit edilmiştir. Yer fıstığının tatlı/şekerleme olarak kullanımına yönelik katılımcı yanıtları incelendiğinde, yöre mutfağında en yaygın kullanımın fıstık ezmesi olduğu saptanmıştır. Ayrıca, Osmaniye mutfağında yer fıstığının yemeklerdeki kullanım alanının pek

yaygın olmadığı ortaya çıkarılmıştır. Bu kapsamda, araştırma sonucu Sarıgül (2019) tarafından yapılan çalışmayla benzerlik göstermektedir. Sarıgül (2019) Antep fıstığının gastronomi alanında kullanımının yaygınlaştırılması amacıyla yaptığı çalışmada, fıstığın; kuruyemiş, tatlılar ve şekerli ürünler ve yemekler olarak üç alanda kullanıldığını tespit etmiştir. Bu alanlar incelendiğinde ise fıstığın, tatlılar ve şekerli alanlarda kullanımının daha yaygın olduğunu buna karşın, yemeklerdeki kullanımının ise daha sınırlı olduğunu tespit etmesi bu çalışma sonucunu desteklemektedir.

Çalışmada, yer fıstığının yöre mutfağında kullanım alanlarına yönelik olarak katılımcıların verdiği yanıtlar içerisinde hangi yiyeceklerde fıstığın ana ürün olarak kullanıldığı da sorulmuştur. Katılımcı yanıtlarının analiz edilmesi sonucunda, 7 adet yiyecekte yer fıstığının ana ürün olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda, fıstık kavurma ilk sırada yer alırken, katılımcı yanıtları içerisinde en düşük oranla belirtilenler ise yer fıstıklı burma tatlısı ve yer fıstıklı pilav olarak saptanmıştır. Bu bağlamda, Şahin (2014) gerçekleştirmiş olduğu çalışmada, Osmaniye yer fıstığının en yaygın tüketim alanının çerezlik (kavurma, kabuklu veya soslu) olduğunu belirtmesi söz konusu çalışma sonucunu desteklemektedir. Yer fıstığının ana ürün olduğu yiyecekler katılımcı yanıtları aracılığıyla tespit edildikten sonra, söz konusu ürünlerin standart reçetelerine de çalışmada yer verilmiştir. Bu bağlamda, yer fıstığının ana ürün olarak kullanıldığı ürünlere yönelik standart reçetelere yer verilerek bu ürünlerin yazılı hale getirilmesi ve gelecek kuşaklara da aktarılmasına kaynaklık etmek amaçlanmıştır. Hatipoğlu vd. (2013) tarafından yapılan çalışmada, birçok yemek reçetesinin yazılı olmaması ve bu yemekleri bilen ve yapan kişilerin azalması nedeniyle kaybolma veya unutulma ihtimalinin yüksek olduğunu belirtmesi, bu yiyecekleri yazılı ve basılı hale getirmenin önemini ortaya çıkarmaktadır.

Çalışmada, yer fıstığının yöre mutfağında kullanımının yaygın olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte, söz konusu yaygın kullanımın turistler ve yöredeki yerel yiyecek ve içecek işletmeleri kapsamında da yaygınlaştırılabilmesi, tanıtım çalışmalarına ağırlık verilmesi ve yer fıstığıyla yapılan yiyeceklerin korunarak gelecek kuşaklara da aktarılması amacıyla çeşitli öneriler sunulabilir. Bu kapsamda, yer fıstığının turistler tarafından tanınması amacıyla yörede yer fıstığı festivali gerçekleştirilebilir. Yer fıstığı festivali geçmişte (en son 2007'de düzenlenmiş) yapılmasına rağmen, günümüzde yörede devam ettirilmeyen bir etkinliktir. Festivalin yapıldığı dönemlerde de bazı araştırmalarda bu etkinliğin Osmaniye'nin tanıtımı için çok yeterli olmadığı belirtilmektedir (Tıraş & Besnek, 2017, s. 776). Ayrıca, bazı araştırmalarda (Saatçı, 2019, s. 368) ise yer fıstığı gibi yerel yiyecekleri için coğrafi işaret tescili almış olan destinasyonların bu ürünleri tanıtım aracı olarak kullanmadığı tespit edilmiştir. Bu nedenle, yörede yer fıstığı festivalinin içeriklerinin de günümüz koşullarına göre güncellenerek geleneksel hale getirilmesi ve yer fıstığının bölgeyle özdeşleşen bir ürün olması nedeniyle coğrafi işaret tescili alınmış olan bir ürün olduğuna söz konusu etkinliklerde vurgu yapılması, yer fıstığının geniş kitlelerce paylaşılmasına ve tanınmasına önemli kazanımlar sağlayacaktır. Ayrıca, yer fıstığı festivali dışında yörede fuar ve yöresel yemek günleri gibi farklı etkinlik sayısının da artırılması, ulusal veya uluslararası düzeyde yer fıstığının tanınmasına imkân tanıyacak olan etkinlikler arasındadır. Üzülmez (2019) Adana'da gerçekleştirilen portakallı lezzetler yarışmasının, yerel ürün olan narenciye ürünlerini ilin yöresel yemekleriyle birleştirerek yörenin mutfak kültürüne dikkat çekmek amacıyla yapılan bir etkinlik olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda, Osmaniye'de yer fıstığının kullanılacağı lezzet yarışmalarının düzenlenmesi de yöreye özgü yemekleri yer fıstığıyla buluşturarak gerek yer fıstığına gerekse de bölgenin yöresel yemeklerine olan ilgiyi artıracak bir etkinlik olabilir. Bölgedeki bu tarz etkinliklerin düzenlenerek geleneksel hale

getirilebilmesi ise ancak yerel yönetimlerin ve yöredeki sivil toplum kuruluşlarının destekleri ile mümkün olacaktır. Bu nedenle, yöredeki paydaşların ilgili etkinliklere destek sağlaması önerilmektedir.

Osmaniye yer fıstığının yöre mutfağında genel anlamda tatlı ve şekerlemelerde kullanımının fazla olması, bazı turistlerin (sağlık sorunu olanlar veya şekerli ürünlerin tüketiminden uzak duran turistler vb.) şekerli ve tatlı yer fıstıklı ürünlerden uzak durmasına neden olabilir. Özalp ve Kürklü (2020, s. 325) fonksiyonel bir gıda olarak belirttiği yer fıstığının iyi bir diyet posası kaynağı olmakla birlikte, birçok kronik hastalıkları önleyici etkisi olduğunu da belirtmektedir. Bu kapsamda, yer fıstığının tanıtım çalışmalarında sağlıkla ilişkisi üzerinde durularak yer fıstığının tüketimi ve satışı artırılabilir. Ayrıca, Osmaniye yer fıstığının genel olarak yörede çerez ve tatlı/şekerlemelerde kullanımının yoğun olmasına rağmen, yemek olarak kullanımının çok sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Bunun için çalışma sonucunda elde edilen yer fıstıklı pilavın standart reçetesinin yöredeki yiyecek içecek işletmeleriyle paylaşılması ve söz konusu işletmelerde yer alması bu ürünlere turistlerin kolay bir şekilde ulaşabilmelerini sağlayabilir.

Bölgedeki yiyecek içecek işletme menülerinde yer alamayacak yer fıstıklı ürünler için işletmelerde yöresel satış üniteleri kurulabilir. Yer fıstığı ve yer fıstığından elde edilen ürünlerinin turistler tarafından daha rahat ulaşabilmeleri ve satın alabilmeleri için ildeki turistik çekicilikler etrafında yer alacak hediyeelik gıda marketlerinin kurulması sağlanabilir. Kurulacak gıda marketleri sayesinde yer fıstığı ve yer fıstığından üretilen diğer ürünlerin satışlarının yöre ekonomisine katkıda bulunurken, ürün satışlarından elde edilen popülerlik ve gelirin ise Osmaniye'nin çevresel ve kültürel sürdürülebilirliğini şekillendirmesine yardımcı olabilecektir. Bu nedenle, ildeki destinasyon yöneticilerinin özellikle turistlerin ziyaret memnuniyetini artırmak amacıyla destinasyondaki perakendecileri ve yerel gıda üreticilerini, yer fıstığından elde edilecek kaliteli gıda ürünlerini üretmeye teşvik etmesi gerekmektedir.

Yer fıstığının çekim gücünü artırabilmek amacıyla yörede mutfak müzesinin kurulması Osmaniye'de yer alan diğer yerel yiyeceklerin ve mutfak kültürünün çekim gücünün artırılabilmesine de katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda, yer fıstığının yemek olarak kullanım alanının artırılabilmesi amacıyla ilde yer alan aşçılık ve gastronomi eğitimi veren okullarda yer fıstığının yemek olarak kullanımına yönelik Ar-Ge çalışmaları yapılarak ürünün kullanımı yaygınlaştırılabilir. Söz konusu okullarda, yer fıstığı ve yer fıstığından elde edilebilecek ürünlerin çeşitlendirilmesi (lokum, yer fıstığı gevreği gibi) konusunda da Ar-Ge çalışmaları yapılması son derece önemlidir. Ayrıca, ildeki aşçılık ve gastronomi eğitimi veren okullarda yöresel mutfaklar ile ilgili bir ders müfredata koyulabilir ve çalışmadan elde edilen reçeteler ilgili okullarla paylaşılarak söz konusu derslerde uygulanabilir. Yer fıstığının ve yer fıstığından üretilen yöreye özgü yiyeceklerin yaygınlaştırılması amacıyla sivil toplum kuruluşları, belediyeler ve yiyecek içecek işletmeleri ortak bir platformda buluşarak çeşitli faaliyetler planlayabilir. Söz konusu iş birliğiyle birlikte yer fıstığından elde edilen lezzetlerin yapılışı ile ilgili mesleki eğitimler verilebilir. Bu kapsamda, ilgili kişilere özellikle yer fıstığının üretim yöntemleri, girişimcilik ve pazarlama gibi konularda da eğitimlerin verilmesi yer fıstığının ve yer fıstığından elde edilecek ürünlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlayabilir.

Yerel yiyeceklerin özellikle gastro turistler tarafından bir destinasyona seyahat motivasyonu oluşturabileceği veya tamamlayıcı bir öğe olabileceği belirtilmektedir (McKercher, Okumuş & Okumuş, 2008, s. 138). Bu nedenle, ilk aşamada Osmaniye yer fıstığının bölge için tek başına bir seyahat motivasyonu oluşturması zaman alacağı için Osmaniye ilinin gastronomi turizmiyle ön plana çıkan destinasyonlara (Adana, Hatay, Gaziantep ve Kahramanmaraş) olan komşuluğu değerlendirilebilir. Bu kapsamda, gastronomi turizminde temel seyahat motivasyonu oluşturabilecek

söz konusu illerin yer alacağı gastronomi rotalarına Osmaniye'nin de dahil edilmesi sağlanabilir. Söz konusu rota kapsamında her ilin hangi yerel yiyeceğinin tadılabileceğine yönelik lezzet rotası haritası oluşturulabilir. Bu kapsamda, gastronomi rotası kapsamında hazırlanacak olan tur programlarında Osmaniye'nin özellikle fıstık hasadı dönemine denk getirilerek yer alması sağlanabilir. Ayrıca, gastronomi rotaları kapsamında oluşturulacak turlarda, Osmaniye'de yer fıstığının turistler tarafından tadılabileceği ve satın alınabileceği hediyelik gıda marketlerine ziyaretleri gerçekleştirilebilir ve yöreye ait gastronomik değerleri tanınmaları sağlanabilir.

Çalışmada, ayrıca araştırmacılara yönelik olarak da bazı öneriler sunulabilir. Söz konusu çalışmada, yer fıstığının yöre mutfağında kullanımı tespit edilerek yer fıstığı ve yer fıstığından elde edilen yiyecekler/yemeklerin standart reçeteleri oluşturulmuştur. Bu bağlamda, ileride gerçekleştirilecek olan çalışmalarda da araştırmacıların bölgelerin veya coğrafi bölümlerin yemeklerinin daha detaylı olarak araştırması ve bölgeye özgü yemeklerin standart reçetelerini oluşturması önerilebilir. Bu sayede gerek yöresel yemeklerin tanıtımı ve kullanımının yaygınlaşmasına gerekse de ilde aşçılık ve gastronomi eğitimi veren okullarla söz konusu oluşturulan reçetelerin eğitim materyali olarak kullanılabilmesine imkân sağlanabilir. Alanyazında Osmaniye mutfak kültürüne ait yazılı belgeler oldukça sınırlıdır (Bahçeci, 2015; İnce, 2017, Üzülmez & Akdağ, 2019). Bu bağlamda, öncelikle araştırmacıların Osmaniye mutfağının yazılı ve basılı hale getirilmesine katkı sağlaması gerekmektedir. Özellikle ildeki araştırmacıların yöresel yiyecekleri/yemekleri araştıran birimlerin (yöresel mutfakları araştırma merkezi gibi) oluşturulmasına katkı sağlaması, bu alandaki akademik yayınların artırılması, ilgili okullarda ders kapsamında yöresel yiyeceklerin araştırılmasının teşvik edilmesi bu gastronomik değerlerin kaybolması veya unutulmasını engelleyebilir.

Araştırmanın çeşitli sınırlılıkları mevcuttur. Bu bağlamda, çalışmaya sadece il merkezindeki katılımcıların dahil edilmesi araştırmanın ilk kısıtıdır. Bu nedenle, konuyla ilgili ileride gerçekleştirilecek olan diğer çalışmalarda tüm ilçeleri temsil edebilecek katılımcıların da araştırmaya dahil edilmesi sağlanabilir. Bu sayede ilçeler arasında da yer fıstığıyla ilgili kullanım alanlarında herhangi farklılık veya benzerliklerin olup olmadığı karşılaştırılabilir. Bir diğer sınırlılık ise araştırmaya sadece 40 ve üzeri yaşta ki bayan katılımcıların seçilmesidir. Bu kapsamda, yapılacak olan diğer çalışmalarda gerek erkek katılımcılar gerekse de yer fıstığının yöre mutfağında kullanımına yönelik fikir sahibi olan 40 ve altı yaş grubundaki bay ve bayan katılımcılar da araştırmaya dahil edilebilir ve araştırmadan elde edilen bulgular, bu araştırmanın sonuçlarıyla kıyaslanabilir.

Beyan

Araştırmada verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 21.12.2020 tarih ve E.974 sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akçaözoglu, E. Y., & Koday, S. (2019). Kültürel coğrafya bakımından Osmaniye ilinin mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552.
- Bahçeci, Ö. (2015). *Osmaniye yöresel yemekler kitabı*. Osmaniye: Gelişim Matbaacılık.
- Balcı, A. (2011). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntem, teknik ve ilkeler*. Ankara: Pegem Akademi.

- Boyne, S., Hall, D., & Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food-related initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(1), 131-154.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2012). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Chi, H. K., Huang, K. C., & Nguyen, B. D. T. (2019). A perception into food image and revisit intention for local cuisine from foreign tourist perspective- The case of Ho Chi Minh City- Vietnam. *European Journal of Business and Management Research*, 4(2), 1-9.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Creswell, J. W., & Miller, D. L. (2000). Determining validity in qualitative inquiry. *Theory into Practice*, 39(3), 124-130.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- Heldak, M., Konakoğlu, S. S. K., Kurtyka-Marcak, I., Raszka, B., & Kurdoğlu, B. Ç. (2020). Visitors' perceptions towards traditional and regional products in Trabzon (Turkey) and Podhale (Poland). *Sustainability*, 12(6), 1-19.
- İnce, G. (2017). *Osmaniye yemekleri*. Osmaniye: Akdeniz Ofset & Sürekli Form.
- Karaburç, M. (2007) *Osmaniye merkez ilçede aşıklık geleneği*. Osmaniye: OFAD Kültür Yayınları 3.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(1), 928-936.
- McKercher, B., Okumuş, F., & Okumuş, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.
- Monika, B. A. (2019). Local cuisine- A tool to promote destination. *Journal of Emerging Technologies and Innovative Research*, 6(1), 124-131.
- Novelli, M., Schmitz, B., & Spencer, T. (2006) Networks, clusters and innovation in tourism: A UK experience. *Tourism Management*, 27(6), 1141-1152.
- Özalp, B. B., & Kürklü, N. S. (2020). Fonksiyonel bir gıda: Yer fıstığı ve sağlığa yararları. *Akademik Gıda*, 18(3), 323-330.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research & Evaluation methods*. Thousand Oaks: Sage Publications.

- Pekereşen, Y., & Ayaz, E. Ü. (2020). Akademisyenlerin yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde ithal gıda ürünü kullanımı konusundaki görüşleri. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(35), 742-777.
- Rand G. E., Heath, E., & Alberts N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A south african situation. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3/4), 97-112.
- Saatçı, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358-374.
- Sarıgül, H. B. (2019). *Antepfıstığının gastronomi alanında kullanımının yaygınlaştırılması üzerine bir araştırma: antepfıstığı reçeli örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Sezgin, A. C., & Koç, F. (2016). Gastronomi alanında doğal tatlandırıcı Stevia'nın kullanımı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(26), 255-265.
- Som, H. M., Nordin, N. M., & Ghazali, A. J. (2020). Local heritage food as a significant factor in malaysia gastronomy tourism. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 12(1), 377-395.
- Şahin, G. (2014). Türkiye'de yerfıstığı (*Arachishypogaea L.*) yetiştiriciliği ve bir coğrafi işaret olarak Osmaniye yerfıstığı. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 13(3), 619-644.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tıraş, M., & Besnek, F. (2017). Osmaniye ilinin turizm potansiyeli. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 757-777.
- Üzülmez, M. (2019). Bireylerin lezzet yarışmalarına katılım nedenlerinin incelenmesi: portakallı lezzetler yarışması örneği. 3. *Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi* içinde (ss. 459-466). 26-28 Eylül Mersin.
- Üzülmez, M., & Akdağ, G. (2019). Osmaniye ili gastronomik mirası ve sürdürülebilirliği üzerine bir araştırma. *VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu* içinde (ss. 457-464). 19-20 Nisan Anamur/Mersin.
- Üzülmez, M. (2020). Osmaniye ilinin coğrafi işaretli ürün potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Academic Value Studies*, 6(2), 188-196.
- Yayla, Ö., & Yayla, Ş. (2019). Kadirli mutfağı üzerine bir değerlendirme. 3. *Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi* içinde (ss. 60-72). 28-29 Aralık Diyarbakır.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

A Study on the of Osmaniye Peanuts in the Local Cuisine

Meral ÜZÜLMEZ

Osmaniye Korkut Ata University, Kadirli Faculty of Applied Sciences, Osmaniye /Turkey

Extensive Summary

A food culture is formed partly by neighboring cultures, partly by the variety of plants grown in the new geography, and partly by the influence of the religion believed (Som, Nordin & Ghazali, 2020, s. 379; Heldak vd., 2020, s. 16). Turkish Cuisine constitutes one of the richest cuisines in the world within this formation. Within this context, it can be postulated that Osmaniye cuisine also carries the characteristics of Turkish cuisine culture, has the characteristics of Çukurova cuisine, and is a rich culinary culture formed as a result of its cultural accumulation (İnce, 2017, s. 9). It can be stated that local cuisines such as Osmaniye try to maintain an ancient and versatile cuisine culture that contains its original qualities. In this context, the food served in the local cuisine of any touristic destination constitutes an important element for attracting tourists (Monika, 2019, s. 124), which makes it important to use these products in the local cuisine and serve them in local restaurants.

Considering that local cuisines reflect the characteristics of the region they belong to and they are foods or dishes specific to that region (Comert, 2014, s. 65), the most important product that reflects the characteristics of the region and is identified with Osmaniye, which is one of the local cuisines, is peanuts and they are a key component of the local economy in Osmaniye. Osmaniye peanuts, which are identified with the province of Osmaniye and named after the region, are also an important agricultural product for the province and have been protected by geographical indication registration since 2003. Peanuts are important products for Osmaniye, but when the local cuisine is examined (Bahceci, 2015; Ince, 2017), it is seen that peanuts are consumed especially as snacks. In this context, when the power of local products identified with the region in attracting tourists to the region is considered, it is revealed that Osmaniye peanuts are not evaluated as they should be, both in the regional tourism and in the local cuisine.

Considering that the factors such as the production, cooking, serving and taste of the products in question are the factors that make local foods unique to a certain region, it makes it important to reveal how the Osmaniye peanuts are consumed in the local cuisine. Accordingly the study intended to determine the use of Osmaniye Peanuts in the local cuisine. Data were collected through an interview form that was created based on the studies in the literature (Sezgin & Koc, 2016; Sarigul, 2019). In this context, the participants were asked questions such as "In which areas/forms are peanuts used in Osmaniye cuisine?" and questions posed such as "What are the foods or dishes in which peanuts are relatively the main ingredient in Osmaniye cuisine?" The study population consisted of female participants who were born and raised in the city center of Osmaniye. The data were collected between February 2-February 18, 2021 through face-to-face interviews with the participants using the criterion sampling technique, one of the purposive sampling methods. A total of 17 participants were contacted for the study.

Responses obtained from the participants were subjected to content analysis. Codes obtained from the content analysis conducted in the study were combined in upper categories. As a result of the content analysis, 11 codes were derived, which were combined in 3 categories. When codes and categories derived from the responses of the participants to the question "What are the usage areas of Osmaniye Peanuts in the local cuisine?" were examined, the

participants stated that Osmaniye peanuts were mainly used in the local cuisine in the form of 'peanut roasting', 'boiled peanuts (fresh/wet)' and 'peanut butter'. The participants reported 'rice with peanuts' and 'basbousa' at a lower rate. 11 codes (statements) obtained from the participants' views on the use of Osmaniye peanuts in the local cuisine were combined in 3 categories. Accordingly, the said categories were named as 'Use in desserts/confectioneries', 'use as snacks' and 'use in foods'. Therefore, as a result of the analysis, the usage areas of Osmaniye peanuts were categorized under 3 categories: use as snacks, use as dessert/confectionery and use in main course. It was determined that desserts/confectioneries accounted for 60% of the responses given by the participants to the use of Osmaniye peanuts in the local cuisine, and use as snacks and in main course accounted for 26.7% and 13.3%, respectively. Therefore, confectioneries and desserts dominate the usage area of peanuts in Osmaniye cuisine.

In the study, the participants were also asked about their opinions on dishes in the local cuisine where Osmaniye peanuts are used as the main ingredient compared to others. When the responses given by the participants to this question were examined, 21.7% of the responses regarding the types of foods/dishes, where Osmaniye peanuts were the main ingredient in the local cuisine, were related to roasted peanuts. In addition to that, boiled peanuts and peanut butter accounted for 17.5% and 16.2%, respectively, of the responses given by the participants. Among the responses where the participants stated the peanuts were the main ingredient, the lowest rate (9.5%) belonged to bormah dessert and rice with peanuts. In the study, standard recipes for meals where Osmaniye peanuts are used as the main ingredient were created for the local cuisine. In this context, standardized recipes for products such as peanut butter confectioneries, peanut sugar, roasted peanuts, boiled peanuts, peanut butter, bormah dessert and rice with peanuts were included, and information on the preparation of these foods was also provided in the study.

In the study, it was determined that peanuts were widely used in the local cuisine. The study was concluded by making some suggestions to organize various events such as peanut festival, fair, local food days, and local food competitions in order to expand the use of peanuts by tourists and local food and beverage businesses in the region, to focus on promotional activities and to sustain and pass dishes prepared with peanuts to future generations. Another recommendation in the study is to establish local sales units for peanut products that cannot be included in the food and beverage business menus in the region, and even to establish gift food markets around the tourist attractions in the city so that tourists can reach and buy peanuts more easily.