

TÜRKLERİN YOĞURT TARİHİ VE KÜLTÜRÜ LİTERATÜRÜ

Bülent Ağaođlu

İstanbul, 10.2013

Özet

“Türklerin Yoğurt Tarihi ve Kültürü” konulu yayınların 101 künyeyi içeren bir kaynakçası hazırlanmıştır. Bunlardan 28’i incelenmiş ve kısaca tanıtılmıştır.

Kaynakçada eserler kronolojik olarak sıralanmıştır.

“Türklerin Yoğurt Tarihi ve Kültürü”nün tanıtımı için yapılması gerekenler “Öneriler” bölümünde listelenmeye çalışılmıştır.

Çalışma kendi alanında bir ilktir.

Anahtar kelimeler: Türkler, yoğurt tarihi, yoğurt kültürü, kaynakça.

Yöntem

Ana kaynak 2013 yılında yayınlanan “Yoğurt Kaynakçası”dır. Ayrıca incelenen 28 yayının kendi kaynakları da taranmıştır. İnternette birçok arama yapılmıştır.

Öneriler

Genel

- Dünyada çıkmış bütün yoğurt yayınları Türkiye’de kurulacak bir “yoğurt kütüphanesi”ne detoplanabilir.
- Başta bu çalışmada yer alan eserler olmak üzere tüm yoğurt yayınlarımız telif izinleri alınmak suretiyle dijitalleştirilip internette hizmete sunulabilir.

Yoğurt Kültürü

- Biz Türkler yoğurt tarihimiz ve kültürümüz üzerine uluslararası bir yoğurt sitesi yapmalıyız. Bu site ülkemizin, kültürümüzün tanıtılması için yapılması gerekenlerden biri sayılmalıdır. Bu web sitesinde yoğurt tarihimiz ve kültürümüz detaylı olarak tanıtılmalıdır. Mesela bu sitede ülkemizdeki geleneksel yoğurt üretici ve satıcılarının adres ve telefon bilgileri bulunmalı.
- Prof. Dr. Artun Ünsal ‘ın yazdığı dışında “YOĞURT KİTABI”mız yok. Yoğurdu bütün konularıyla ele alan başka yoğurt kitaplarımız olmalı.
- "Türk kültüründe yoğurt" konulu yabancı dillerde kitapçıklar yayınlanabilir.
- Bütün dillerde yoğurt kelimesinin karşılığı listelenmelidir.
- Yoğurtla yapılan yemeklere ilişkin spesifik bir kitabımız olmalı.
- Yoğurtlu tarifler web sitesi olmalı.
- Osmanlı'da yoğurt hakkında arşiv malzemelerine dayalı olarak kitap yayınlanmalı.
- Kitap ve makalelerin içinde yoğurt hakkında geçen bölümler bulunarak listelenmelidir.

- Prof. Dr. Artun Ünsal'ın "Silivrim Kaymak" kitabı İngilizce yayınlanmalıdır
- Sokaklarda eskiden yoğurtçular dolaşırdı. Eski fotoğrafları içeren kitap yayınlanmalı.
- Atasözleri ve deyimlerde yoğurt kitabı hazırlanmalı.
- Yoğurt sözlüğü yayınlanmalı.
- Sözlü tarih çalışmaları yapılmalı.
- Yoğurt ansiklopedisi yayınlanmalı.
- Osmanlı basınında yoğurt ilanları derlenip yayınlanmalı.

LİTERATÜR

- Ünver A. Süheyl: **Türklerde yoğurt tarihinin eskiliği hakkında bir kaç kelime**. İstanbul Tedavi Kliniği ve Laboratuvarı, İstanbul, 1936. 6 s.; . Tedavi Kliniği ve Laboratuvarı Dergisi, İstanbul, 22: 106-108.

3 sayfa Türkçe 3 sayfa Fransızca bir metindir. Konuları: Türklerde yoğurt, Uygurlarda yoğurt, 14. Asır sonunda yazılan Osmanlı İmparatorluğu'ndaki bir yazmadan yoğurtla ilgili verilen bilgi, saray yoğurtçuları hakkında verilen bilgi.

Eser Ankara'da Milli Kütüphane ve Adnan Ötüken İl Halk Kütüphanesi'nde, İstanbul'da da İBB Atatürk Kitaplığı'nda bulunmaktadır.

- Yener Ş. S. : Hasırcı Zadenin yoğurt yemesi. **Başpınar**, Gaziantep, 1: 18-19. 1939.
- Eberhard: "Çin'de kırmızı ve yoğurdun yapılması meselesi hakkında". **Ülkü Mec.**, Teşrin II, 1940, XVI, nr. 93, 207-210ss.
- Pekakcan Z. : **Çatalca kazası Mimar Sinan köyü yoğurt günü**. Yeni Türkiye Basımevi, İstanbul, Türkiye, 1947. 5 s.
- Tarımman: Yoğurt. **İzmir`de Köycülük**, İzmir, (51), 01. 08. 1948, 8-9, 16.
- Demiray MG. : Gemerek'te Yoğurt Bayramı. **Sivas Folkloru**, 5: 12, 1973.
- Akbayar Y. : Akkışla'da yoğurt bayramı. **Türk Folklor Araştırmaları**, İstanbul, 301: 7050-7051, 1974.
- Oğuz, Burhan: **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-1: Giriş – Beslenme Teknikleri**. İstanbul: İstanbul Matbaası, 1976: 627-641.

Birçok dipnota dayalı olarak Türklerin Anadolu'da geçmişte yoğurdu üretim teknikleri açıklanmaktadır. Kaynak mahiyetindedir.

- Dobrodomov, İ. G.: "K voprosu o vengerskomsz, sootvetstvujuscentjurkskomu j, v staryxbulgarizmax. İçinde: **Tjurkologiceskijaissledovanija**. Moskova, 1976, 112-125ss.

- Bekân, Şükrü: Bir sağlık kaynağı: ulusal besinimiz yoğurt. Türk Folklor Araştırmaları, 18 (350): 8430. 1978.

2 sütunluk makalede 1 sütunda Türklerin yoğurt tarihi hakkında bir efsane anlatımı yanında bazı bilgiler verilmiş.

- Roux, J. -P.:Yoghourt turc, yoghourt bulgare". L'histoire, n25, Juillet-Aout 1980, 100-101ss.
- Kurt, A. : Yoğurt'un tarihçesi ve dünya yüzüne yayılışı. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1980; 1: 72-74. <http://e-dergi.atauni.edu.tr/index.php/zfd/article/viewFile/3363/3245>

Konular: Uygur Türklerinin tarihinde yoğurt, yoğurtun Avrupa'da yayılışı ve Türklerin etkisi.

Kaynakçasında 11 referans var.

- Ögel, Bahaeddin: Türk Kültür Tarihine Giriş Cilt IV:Türklerde Yemek Kültürü. Ankara: Kültür Bakanlığı, 1978. (KTB Yayınları No. 638, 1985: 19-29ss.)

11 sayfalık çalışma kaynak mahiyetindedir. 31 dipnot yer aldığı bölümün alt başlıkları:

(E) Yoğurt ve Yoğurtla İlgili Meseleler:

Yoğurd'un Menşei ve Orta Asya

Yağlı Yoğurt

Yoğurdu Sulama ve Ayrarı

Süzme Yoğurt

Yoğurt ve Maya

(F) Yoğurtlu Yemekler:

Yoğurtla Terbiye ve Katık

Yoğurt ve Çorba

Tarhana ve Yoğurt

(G) Türk Ayrarı (Menşei ve Çeşitleri)

Ayrarı Sözü

Ayrarı Çeşitleri

Ayrarı Rakısı

- Yaygın H. : Dünyaya armağan ettiğimiz beyaz vitamin: yoğurt. **Kültür**, Ankara, 95: 36–42. 1992.
- Erdemir, D. Ayşegül: Türk Mutfağının Önemli Bir Besini Olan Süt Ve Süt Ürünlerinin Türk Tıbbi Folklorundaki Yeri Ve Bazı Orijinal Sonuçlar. **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar** Türk Halk Kültürü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları Ankara, 1993, 27–42ss.

4 eski kaynakta geçen yoğurtla ilgili bazı bilgiler verilmiş. 36–38. Sayfalar arasında Türk tıbbi folklorunda yoğurt hakkında bilgiler verilmiş.

- Eren, Hasan: Yoğurt. İçinde: **Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi**. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1994. 77–85ss.

Yoğurt kelimesinin etimolojik kökenine ilişkin birçok yabancı kaynağın kullanıldığı, kendi alanında ilklerden sayılabilecek bir bildiri.

- Kozanoğlu, Cemal: “Silivri yoğurdu”. **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, cilt 6, 1994, 555.s.

Yazıda Silivri yoğurdunun yapılış tekniği özetlenmiştir.

- Arlı, M.: Tiridi. **Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi**. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1994.
- Gülensoy, Tuncer: “Türkçe Üzerine Notlar: “Yoğurt”. **Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi** Sayı 554, Şubat 1998.

Konular: Kaşgarlı Mahmud’un Divan-ı Lügat’it Türk adlı eserinde yoğurt, 19 dilde kelimenin karşılıkları.

- Birer, S.: Yoğurdun yapılışı, özellikleri ve kalitesi. İçinde: **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 2001. 35–47ss.

44–45. sayfalarda yoğurt çeşitlerinden söz edilmiş.

- Sürücüoğlu, Metin Saip: Beslenme kültürümüzde süt ve süt ürünleri. **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar** 2001. Cilt-8. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:29. 134–138ss.

136–138. sayfalar arasında Uygurlar’da, Selçuklular’da ve Osmanlı’da yoğurt 15 dipnota dayalı olarak anlatılmış.

- Baysal, Ayşe: Yoğurt: Küreselleşen Türk besini. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, **Türk Mutfak Kültürü üzerine Araştırmalar**, No: 30, s. 1– 9, Ankara, 2002) <http://www.gidacilar.net/yogurt-uretimi-teknolojisi/yogurt-kuresellesen-turk-besini-336.html>

1-4. sayfalar arasında ilgili bahisler: Giriş-Yoğurdun Tarihçesi-Yoğurdun DünyayaYayılışı .

- Eren, H.: Yoğurt. İçinde: **Yemek kitabı**. İstanbul: Kitabevi, 2003. 155-162ss.
- Başaran, Vedat: Doğanın hediyesi yoğurt = Nature'sgiftiyoghurt / Vedat Başaran. **Skylife**, 23 (246), Ocak 2004,. 150-157.
- Tutel, Eser: Yoğurdum kaymaaak! **Bütün Dünya**, 8 (88): 53-56. 2005.
[https://groups.google.com/forum/embed/#!topicsearchin/hayvancilik/after\\$3A2005\\$2F09\\$2F01\\$20before\\$3A2005\\$2F09\\$2F30/hayvancilik/NSu4wj_8ZFk](https://groups.google.com/forum/embed/#!topicsearchin/hayvancilik/after$3A2005$2F09$2F01$20before$3A2005$2F09$2F30/hayvancilik/NSu4wj_8ZFk)

Bahisler: Yakın tarihte eski İstanbul'da yoğurt, Silivri yoğurdu.

- Küçükkömürler, Saime, Şeren Karakuş Suzan , Boran Nağme: Türk Kültüründe Yoğurt, **VII. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi** Gaziantep , 2006.
<http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/dosya/1-278211/h/88.pdf>

Bahisler: Tanımı - Tarihçesi - Yoğurt Ürünleri ve Yoğurdun Kullanım Alanları - Sözel Kültürde Yoğurt (Atasözlerinde, Bilmecelerde, Türkülerde, Fıkırdada, Rüyada yoğurt). Kaynakça [Yararlanılan Kaynaklar].

- Aydemir, G.: İlk yoğurt. **Atlas**, n159, 06.2006, 64-68ss.
- Tamer, CE, Çopur ÖU, Sahan Y. : Bazı gıdalarımızın tarihçesi-3. **Dünya Gıda**, 11 (9): 88-90. 2006. <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=859>

Kısaca yoğurdun tarihçesi.

- Atalarımızın dünyaya armağanı yoğurt. **TÜBİTAK Bilim Çocuk Dergisi**, 100: 34. 2006.
- Yüksel, H. : Türklerin milli yiyeceği yoğurdun tarihçesi. **Yenises Aylık Siyasi Dergi**, 11 (129): 33. 2006.
- Türklerin milli yiyeceği yoğurdun tarihçesi. <http://www.mynet.com/teknoloji/turklerin-milli-yiyecegi-yogurdun-tarihcesi-251383-1>

Aydın'ın Nazilli İlçesi'nde bulunan Ör-Koop İsimli derneğin mandıra yoğurdununöyküsü ve tarihçesini araştırdığı haberde anlatılmaktadır.

- Ünsal, Artun: **SilivrimKaymak**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2007.

Türkiye'de yoğurt kültürüne ilişkin ilk kitaptır.

İlgili bölümler:

Yoğurdu Kimler Buldu? 21-36

Sözcüklerle Orta Asya'dan Anadolu'ya yoğurt. 36-41 ss.

Selçuklulardan ve Osmanlılardan Günümüze Yoğurt. (Tarihten yapraklar: 36–45ss.; Avrupalı Gözüyle yoğurt... 46–51 ss.; Basılı ilk yoğurt tarifi... 51–54ss.; Kültürümüzde yoğurt. 54–61 ss.

Köylerimizin, evlerimizin yoğurtları. 71–154ss.

Yoğurt mayalanır usulca... 155–168ss.

Mandıra yoğurtları. 169–202ss.

- Dağdeviren, Musa: Tuzlu yoğurt. **Yemek ve Kültür**, 8. Sayı İlkbahar 2007
- İnce, O. : İlk yoğurt nasıl mayalandı? **Bilim ve Teknik** 2007; 34: 458.
- Soysal, Sahrap: Çiğ damlasından mayalanan hidrellez yoğurdu. **Hürriyet Kelebek eki**, 5 Eylül 2008. <http://www.hurriyet.com.tr/magazin/yazarlar/9823695.asp>

“Hidrellez günü çalınan yoğurt, yani çiğ damlaları ile mayalanıp elde edilen yoğurt, bir yıl boyunca damızlık yoğurt olarak kullanılmaya devam edilir. Bu yoğurdun üzerine nazar değmesin diye çörekotu ekilir. Hidrellez günü elde edilen yoğurt mayası sadece akrabalara dağıtılır, herkese verilmez. Ayrıca her kadının çaldığı yoğurt da tatlı olmaz, bazı kadınların çaldığı yoğurt mayhoş olur. Bu yoğurt mayasının suyundan mayalanan hamur ile bir yıl boyunca ekmek yapılır.

Bilimadamlarına çiğ damlası ile nasıl yoğurt mayalandığı sorulduğunda verilen cevap ise; sütün içinde zaten var olan yoğurt bakterilerinin çiğ damlaları ile çoğalarak yoğurt olabileceğidir.

Ege üniversitesi bilimadamlarının Orta Asya'dan getirilen "kefir mayası"nı üniversitede üretmeleri, bu sırrın çözülmesinden sonra gerçekleştirilmiştir. “

Çok da iyi olmuştur aslında. Çünkü artık kefir her yerde üretilip satılmaya başlanmıştır. Aslında yörük kültürünün ve yörük yaşamının tamamının mercek altına alınıp incelenmesi gerekiyor. Belki de öğrenmemiz gereken, bu insanların doğaya duydukları saygının ne kadar değerli olduğudur.”

- Özden, Ali: Yoğurdun tarihi. **Güncel Gastroenteroloji**, Haziran 2008, 128–133ss. <http://guncel.tgv.org.tr/journal/26/pdf/293.pdf>

Orta Asya'da eski Türklerde yoğurdun tarihi, Yoğurdun Anadolu'dan Avrupa'ya olan yolculuğu, Danone'ye ait bir öykü, Dünyada yoğurda verilen isimler.

- Yoğurt mayasının sırrı 'Hidrellez çiyi'nde saklı. 6.5.2010. http://www.zaman.com.tr/gundem_yoqurt-mayasinin-sirri-hidirellez-ciyinde-sakli_981140.html

“Kütahya'nın Tavşanlı ilçesine bağlı Yörük köylerinde bir yıllık yoğurt mayası, Hıdırellez ve bu günü takip eden 2 gün süresince sabah ezanı ile tan ağarması arasındaki vakitte doğadaki bitkilerin üzerinden toplanan çiy tanelerinden sağlanıyor.”

- Yaşama geleneği **.Atlas**, Sayı 159/Haziran 2006 .<http://www.kesfetmekicinbak.com/~yasama-geleneği/1557n.aspx>

Kütahya'nın Tavşanlı ilçesine yerleşmiş Karakeçili sülalesinden bir Yörük Himmet Benli ailesi her yıl hıdırellez sabahı, yapraklara düşen çiyi topluyor süte karıştırıp maya elde ediyorlar. Bir dahaki hıdırelleze kadar o mayayı kullanıyorlar.

- Silifke yoğurdu yatırımcı bekliyor. 25.11.2010.
<http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/16364059.asp>
- Tan, Aylın Öney: “FromSouptoDessert: Yoghurt; not onlyfermented, but cured, preserved, dried, smoked: An ingredient of vastvarietyindispensable in theTurkishkitchen”. İçinde: **Cured, FermentedandSmokedFoods. Proceedings of the Oxford Symposium on FoodandCookery 2010**. ISBN-13 978-1-903018-85-9. Published Jul 2011.
- “Silivri yoğurdu – Yoghurt of Silivri”. İçinde: **Silivri Kent Rehberi**. İstanbul: Silivri Belediyesi, 2011. 32-33ss. http://www.silivri.bel.tr/dosyalar/brosur_kitapcik/kent_rehberi/
- **Tefal Yoğurtçum Enfes Yoğurtlar, Farklı Lezzetler**. Tarifler: StephanieBiteau. İstanbul: Tefal, [2011]. 44s.

14 tarif verilmiş.

- Kılıç S, Albayrak A. : İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. **TurkishStudies-International. PeriodicalFortheLanguages, LiteratureandHistory of TurkishorTurkic**, 7 (2): 707-716. 2012.
http://turkishstudies.net/Makaleler/468830603_46_k%C4%B1l%C4%B1%C3%A7sami_albayrakali_707-716.pdf
- Tokatlı F, Ömür S. 2012. Geleneksel yoğurtlarımız. **Türkiye 11. Gıda Kongresi**, 10-12 Ekim 2012, Hatay,
- Tokuz, Gonca: Halk Kültürümüzde Yoğurt: Yoğurt Koydum Dolaba Ellere Vay..**Metro Gastro**, Nisan, Mayıs, Haziran 2013, sayı: 69, s. 114-125.

117 dipnotun kullanıldığı, konuyu geniş olarak ele alan ilk yazı.

İçindekiler:

Kapsam/Çalışma Yöntemi

Dil

Aşık Edebiyatı

Anlatmalar (efsaneler, halk hikayeleri, fıkralar)

Anonim şiirler (türküler, maniler, tekerlemeler)

Kalıplaşmış söz ve ifadeler (atasözleri, deyimler, ölçülü sözler, bilmeceler)

Çeşitli alanlara ait halk bilgisi (halk hekimliği ve veterinerliği)

Bayramlar, törenler, kutlamalar

İnanışlar

Halk tiyatrosu, oyun, eğlence, spor

Halk mutfağı

Kaynakça

- Çiğ damlasının sırrı http://www.youtube.com/watch?v=34cprpYFGShttp://tvarsivi.com/ciy-damlasinin-sirri-10-05-2012-izle-i_2012050335531.html

TRT Haber’de 10.5.2012 tarihinde gösterilen belgesel.

- Tan, Aylin Öney: Yoğurdun binbir hali. **Metro Gastro**, Nisan, Mayıs, Haziran 2013, sayı: 69, s. 126-135ss.

“Bu yazı ilk olarak Oxford Sempozyumu için 2010 yılında “Cured, FermentedandSmoked/Tuzlanıp kurutularak, fermente olarak ve tütsülenerek saklanmış yiyecekler” teması çerçevesinde yazılmış ve sunulmuştur. Yazı, yurtdışında mutfakta kullanımı ve çeşitliliği az tanınan yoğurt hakkında genel, kısa ancak kapsamlı bir bilgi verilmek amacıyla yazılmıştır.”

Kaynakçasında 16 eser var. Dipnot sayısı 16.

Yayın Tarihi Belli Olmayan Yazılar:

- Artun, Erman: Türk halk kültüründe Hidrellez.http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/erman_artun_turk_halk_kulturunde_hidrellez.pdf

Yoğurttan 2 kez söz edilmiş.

- Tayar, Mustafa: Türkler Orta asya’da iken. <http://www.dunyaqida.com.tr/haber.php?nid=2541http://mesider.net/?Syf=18&Hbr=183559>

Orta Asya’da eski Türkler ve yoğurt. Yazıda 13 kez yoğurt kelimesi geçmektedir.

- Yoğurduyla ünlü Silifke artık yoğurdunu yer kirazından mayalıyor.
http://mesider.net/?Syf=18&Hbr=183559http://www.dailymotion.com/video/xhrq0d_www-silifkehaberler-web-tr-silifke-yoyurdu-altyn-cilekle-mayalanyor_news
- Sakkaflar Tarihi ve Meşhur Kanlıca Yoğurdu.
http://www.kanlicayogurdu.com/sakkaflar_tarihi_ve_meshur_kanlica_yogurdu.html
- Basında Kanlıca Yoğurdu. <http://www.kanlicayogurdu.com/basinda.html>

YOĞURTLU TARİFLER

Yoğurt yemekleri. <http://lezzetler.com/yogurt.yemekleri>. 880 yoğurtlu yemek tarifi var.

Oktaç Usta'dan yoğurt malzemeli resimli yemek tarifleri.

<http://www.oktayustam.com.tr/tarifleri/yogurt/>

Yoğurtlu yemekler. <http://www.e-tarifler.com/etiket/yogurtlu-yemekler>

Yoğurtlu tarifler. <http://www.sofra.com.tr/Koleksiyon/Diger/2011/08/18/yogurtlu-tarifler>

Yoğurtlu tarifler.

<http://www.sefertasitarifleri.com/search/label/yo%C4%9Furtlu%20tarifler#.UhrZ5LOGSo>

Yoğurtlu. <http://www.nepisirse.com/YemekTarifleriArama.aspx?yemek=Yo%u0111furtlu>

"Yoğurt" Etiket'ine ait Yemek Tarifler. <http://www.yemeksoframiz.com/etiket/yogurt.html>

BAZI ANSİKLOPEDİLERDE YOĞURT

"Ayran". Ana Britannica, cilt 3, İstanbul, 2004. 162.s.

"Yoğurt". Ana Britannica, cilt 22, İstanbul, 2004, 2005, 453.s.

"Ayran". Büyük Larousse, cilt 2, İstanbul, 1986, 1122.s.

"Yoğurt". Büyük Larousse, İstanbul, 1986, 12574.s.

"Yoğurt". Cumhuriyet Ansiklopedisi, 11. Cilt, İstanbul, 1972, 3421.s.

Bosworth, C. E.: "Yoghurt". The Encyclopedia of Islam, (New edition), vol. 11, Leiden, 2001, 337.s.

Arat, Reşit Rahmeti: "Ayran". İslam Ansiklopedisi, 5. Baskı, 2. Cilt, İstanbul, 1979, 77.s.

Yetiş, Kazım: "Yoğurt", İslâm Ans., 13. Cilt, İstanbul 1986, 428-430ss. Yoğurt kelimesinin etimolojik kökeni ağırlıklı bir maddedir. Yazıda çok sayıda kaynak zikredilmiştir.

"Ayran". İstanbul Ansiklopedisi, 3. Cilt, İstanbul, 1960, 1629-1630ss.

“Yoğurt”. Meydan Larousse, 12. Cilt, İstanbul, 1973.

“Ayran”. Türk Ansiklopedisi, cilt 4, Ankara, 1950, 396–397ss.

“Yoğurt”. Türk Ansiklopedisi, cilt 33, Ankara, 1984, 446–447ss.

GELENEKSEL GIDA SEMPOZYUMLARINDA 'YOĞURT'

Akın, Mb – Eren O – Akın Ms. : Farklı Oranlarda İnek/Keçi Sütü Karışımından Üretilen Tuzlu Yoğurtların Bazı Özellikleri. 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23–24 Eylül 2004., Van, 219–224.

Çetinkaya, A. : Kars Kremalı Kurut. 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23–24 Eylül 2004., Van.

http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/07e70efcfab0873_ek.pdf?dergi=20

Halkman, Ak, Taşkı, Y.: Yağmur Suyu İle Yoğurt Eldesi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23–24 Eylül 2004, Van.

Çoksöyler, N. – Aksu Y,– Karaaslan A, – Çoksöyler N. : Mut Yöresinde Üretilen Geleneksel Gıda Maddeleri Ve Muhafaza Yöntemleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23–24 Eylül 2004., Van.

Dayısoğlu, K. Sinan – A Doğan Duman, Yekta Gezginç, İsmail Akyol : Kahraman Maraş Telemesi. İçinde: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 23–24 Eylül 2004 Yüzüncü Yıl Üniversitesi–Van.

Özrenk E. : Kurutulmuş Ve Koyulaştırılmış Yoğurtlar. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23–24 Eylül 2004, Van, 122–127.

Sahan N, Say D. : Tuzlu Yoğurt Üretimi Ve Pazarlama Yapısı. 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23–24 Eylül 2004., Van, 291–294

Demircioğlu, Yasemin: Geleneksel Bir Gıda : Kurut / Konuşmacı: Yasemin Demircioğlu. – Geleneksel Gıdalar Sempozyumu [2.: 2009: Van]. – Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2009. – 710–713.Ss.

Kavaz, Arzu – İhsan Bakırcı: Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Kurut Üzerine Bir İnceleme. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27–29 Mayıs 2009, Van,

Öztürk, Göktürk – Gökhan Özen, Sertan Aytaç, Yasemin Taşkırđı: Geleneksel Bir Süt Ürünü Olan Tatık Yoğurdunun Yapılışı Ve Bazı Kimyasal Özellikleri / Konuşmacı: Gökhan Özen ...[V.B.]. – Geleneksel Gıdalar Sempozyumu [2.: 2009: Van]. – Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2009. – 709.S

Yıldırım, Metin – Zeliha Yıldırım: Traditional Yoghurts In Turkey. / Geleneksel Yoğurtlarımız .1. International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

DiPinto, Davide – Melike Sakin Yilmazer, Nurdırım, Figen Kaymak-Ertekin:

Freeze Drying Behaviour of Yoghurt Containing Chestnut Puree. (Poster). 1. International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Tarakçı, Zekai – Hasan Temiz, Atnanuğur: Konsantre Yoğurdun Makro ve Mikro

Mineral İçerikleri Üzerine Yapraklı Sebzelerin Etkisi. (Poster). 1. International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Akgün, Abdullah – Fehmi Yazıcı: Farklı Yağ Oranlarına Sahip Mandaya Yoğurtlarının Duyusal Özellikleri .

(Poster). 1. International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Çomak, E. Mine – Ş. Azime Zengin, Ahmet Küçükçetin: Yoğurt Veayran Üretiminde Probiyotik

Bakterilerin Kullanımı. (Poster). 1. International Symposium On

Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Alpsan, Artemis – Oktay Yerlikaya, Özer Kınık Necati Akbulut: Türkiye'de Tüketilen Yöresel Çökelek

Çeşitleri . (Poster). 1. International Symposium On

Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Çelebi, Mehmet – Bedi Şimşek, Yasin Tuncer: Farklı Starter Kültürlerle Üretilen Süzme

Yoğurtlarının Serumlarının Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi . (Poster). 1. International Symposium

On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Akın, Nihat – Birsen Bulut Solak, Durmuş Sert: Konya, Karapınar'da Geleneksel Olarak Üretilip

Tüketilen Kışık Yoğurtlarının Bazı Fiziko-Kimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi.

(Poster). 1. International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Sert, Durmuş – Nihat Akın, Emin Mercan: Geleneksel Torbayoğurt Üretimi Ve Bileşimi . (Poster). 1.

International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Törnük, F. – O. Sağdıç, H. Yetim: Geleneksel Bir Yoğurt Türünü, Peskütan. (Poster). 1. International

Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Unakıtan, Gökhan – Yasemin Oraman, Emine Yılmaz Burçin Basaran: Ulusal Ve Yerel Yoğurt

Markalarının Karşı Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesi . (Poster). 1. International Symposium On

Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Symposium, 15 April 2010, Tekirdağ.

Köse, Şenol – Elvanocak: Depolamasüresi Boyuncakış Yoğurtlarında Meydanagelendeğişiklikler. (Poster). **1. International Symposium On TraditionalFoodsFromAdriaticToCaucasusSymposium**, 15 April 2010, Tekirdağ.

Demirci, Talha – Zübeydeöner, Tuğbadedebaş,Duygu Alp: Kuşburnuve Marmelatı İleüretilmiş Yoğurtunözelliklerininbelirlenmesi . (Poster). **1. International Symposium On TraditionalFoodsFromAdriaticToCaucasusSymposium**, 15 April 2010, Tekirdağ.

Alpsan, Artemis – Oktay Yerlikaya, Özer Kınık Necati Akbulut: Türkiye’de Tüketilenyöresel Çökelek Çeşitleri . (Poster). **1. International Symposium On TraditionalFoodsFromAdriaticToCaucasusSymposium**, 15 April 2010, Tekirdağ.

Tarakçı, Zekai – Muhammeddervişoğlu, Hasan Temiz,Oğuz Aydemir, Fehmi Yazıcı: Keş Peyniri Üzerine Yapılanaraştırmalar Veüretim Metotları. (Poster). **1. International Symposium On TraditionalFoodsFromAdriaticToCaucasusSymposium**, 15 April 2010, Tekirdağ.

Güzeler, Nuray – Yeliz Parlak: Oven–DriedKesh. **1. International Symposium On TraditionalFoodsFromAdriaticToCaucasusSymposium**, 15 April 2010, Tekirdağ.

Güler, Zehra – Cennet Çulha: Adana Yöresinde Yörükler Tarafından Üretilen Çökelekte Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi . (Poster). **1. International Symposium On TraditionalFoodsFromAdriaticToCaucasusSymposium**, 15 April 2010, Tekirdağ.

Cankurt H, Demiral E, Sağdıç O, Karabacak M. : Geleneksel Bir Yoğurt Çeşidi: Yannık Yoğurdu.3. **Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10–12 Mayıs 2012, Konya, 453.

Demiral E, Cankurt H, Sağdıç O. :Dımız Yoğurdu. **3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10–12 Mayıs,2012, Konya, 427.

Kavaz A, Bakırcı İ. .: Erzurum’da Üretilen Geleneksel Bir Ürün: Kış Yoğurdu. **3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10–12 Mayıs 2012, Konya, 206.

Tokatlı F, Sağdıç O, Göncü A. .: Karamanda Üretilen Geleneksel Kış Yoğurdu. **3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10–12 Mayıs, Konya, 220.