



ORDU MUTFAĞINDA KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ BİR LEZZET: “AKASYA ÇİÇEĞİ TAVASI”

*A Flavor That Has Been Lost in Ordu
Cuisine: Acacia Flower Pan*

Öğr. Gör. Meryem SET

Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,
Ordu/Türkiye, E-posta: ogrtsetmrym@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7662-5240>

DOI: <https://doi.org/10.29329/akalid.2025.1346.4>

Doç. Dr. Mehmet KABACIK

Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Ordu/Türkiye,
E-posta: mehmetkabacik@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3772-2950>

DOI: <https://doi.org/10.29329/akalid.2025.1346.4>

Makale Türü	Araştırma - Research	Article Type
Geliş Tarihi	01 Haziran - June 2025	Received
Kabul Tarihi	23 Temmuz - July 2025	Acceptance
Yayın Tarihi	30 Ağustos - August 2025	Publication
Sayfa Aralığı	155 - 168	Pages Range

Meryem Set - Mehmet Kabacık, “Ordu Mutfağında Kaybolmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Akasya Çiçeği Tavası”, *Akademik Literatür Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi (AKALİD)*, Cilt: 3, Sayı: 1, Ağustos 2025, s. 155-168.

Öz

Mevsimsel özelliklere bağlı olarak doğada yetişen çiçekler, insanlığa doğanın sunduğu önemli zenginlikler arasında yer almaktadır. Arkeolojik ve etnobotanik bulgular, ilk insanların çiçeklerden çeşitli şekillerde yararlandıklarını ortaya koymaktadır. Çiçekler, yüzyıllardır Türk mutfağında çiğ, pişirilmiş ya da kurutulmuş formlarda kullanılmaktadır. Bu çalışmanın temel amacı, zengin bitki örtüsüne sahip, büyük ölçüde ormanlık alan olarak tanımlanan ve akasya ağaçlarının doğal olarak yoğun biçimde yetiştiği Ordu ili Ulubey ilçesinde, geçmişten günümüze

bilinen ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bir geleneksel lezzet olan akasya çiçeği tavası yemeğini, sorumlu gastronomi ilkeleri çerçevesinde tekrar gün yüzüne çıkarmaktır. Bununla birlikte, yenilebilir nitelikteki bu çiçeğin gastronomik değerine dikkat çekilerek potansiyel bir pazarlama aracı haline getirilmesi ve bu yolla ticari değerinin artırılması hedeflenmektedir. Ayrıca, çalışma sonucunda elde edilen bulguların ulusal literatüre katkı sunması ve gastronomi alanı paydaşlarına yeni bir perspektif kazandırması amaçlanmaktadır. Araştırmada, nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda açık uçlu sorulardan oluşan yarı yapılandırılmış bir görüşme formu geliştirilmiştir. Söz konusu form aracılığıyla, Ulubey ilçesine bağlı farklı mahallelerde ikamet eden ve geleneksel yemek hakkında bilgi sahibi olan üç katılımcı ile birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kaybolmaya yüz tutmuş bu geleneksel yemeğin kayıt altına alınması, yerel mutfak kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yenilebilir çiçekler, Türk mutfağı, Ordu mutfak kültürü, Akasya çiçeği tavası.

Abstract

Flowers, which grow seasonally, are among the important biological and cultural riches nature offers humanity. Historical sources reveal that early humans utilized the flowers of various plants. In Turkish cuisine, flowers have been used in raw, cooked, or dried forms for centuries. The primary objective of this study is to revive acacia flower pan, a traditional dish known in the past but now fading into obscurity in the Ulubey district of Ordu province, where the natural vegetation is largely forested and acacia trees are widespread, within the framework of responsible gastronomy principles. Furthermore, the aim is to highlight the gastronomic potential of this edible flower and increase its marketability as a commercial product. The study also aims to contribute to the national literature and stakeholders in the field of gastronomy. Interviews, a qualitative data collection technique, were used in the research. Based on the literature review, the researcher developed a semi-structured interview form with open-ended questions, and interviews were conducted with three participants knowledgeable about the topic, living in different neighborhoods in the Ulubey district. Recording this traditional dish is crucial for the sustainability of local culinary culture.

Keywords: Edible Flowers, Turkish Cuisine, Ordu Culinary Culture, Acacia Flower Pan.

Giriş

Çiçek, bir bitkinin, üreme organlarını taşıyan, çoğu güzel kokulu renkli bölümüdür şeklinde tanımlanmıştır.¹ Mevsimin özelliklerine göre yetişen çiçekler, doğanın insanlığa sunduğu zenginliklerdendir. Farklı amaçlarla ve çeşitli şekillerde insanlığı bu güzellikleri kullanmaktadır.² Mineral ve biyoaktif mineral içeriği yüksek olan bazı çiçek türleri yapılan çalışmalarla tespit edilmiştir.³ Bu sebeple doğal antioksidan olarak gıda endüstrisi içinde yenilebilir çiçeklerin fonksiyonel gıda olarak kullanımı tavsiye edilmektedir.⁴

¹ Türk Dil Kurumu, 1983 (E.T.20.03.2025)

² Özer Şahin – Burhan Kılıç, *Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler*, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan, Divan Otel Kongre Merkezi, Antalya, 2009, s.1.

³ Otokar Rop- Jiri Mlcek - Tunde Jurikova - Jarmila Neugebauerova - Jindriska Vabkova, “Edible Flowers - A New Promising Source of Mineral Elements in Human Nutrition”, *Molecules*, skin: 17, May 2012, s. 6672.

⁴ Monica Rosa Loizzo - Alessendro Pugliese - Marco Bonesi - Maria Concetta Tenuta - Francesco Menichini - Jianbo Şia - Gül Tundis, “Edible flowers: a rich source of phytochemicals with anti-oxidant and hypoglycemic properties”, *Journal of agricultural and food chemistry*, ACS Publications, skin: 64, number: 12, March 2016, Page, s. 2439.

İlk insanların tarih öncesi dönemlerde bitkilerin meyve, yaprak, dal, kök gibi bölümlerini kullanırken çiçeklerinden de faydalandıkları düşünülmektedir. Bazen çiğ bazen de pişirilerek kullanılan çiçekler, tat ve aromalarından dolayı pek çok kültürde (*Eski Roma, Çin, Orta Doğu, Hindistan vb.*) yüzyıllar öncesinden beri mutfaklarda yerini almıştır. Safran'ın Antik Çağ'da baharatlı şarap yapımında kullanıldığı görülmüştür. Geçmişte geleneksel bir şekilde sebze olarak ve özellikle tıbbi etkileri nedeniyle tüketilen yenilebilir çiçekler, günümüzde bilim adamları tarafından yeni bir değerlendirilmeye tabi tutulmakta, beslenme ve fitokimyasal profilleri üzerinde durulmaktadır.⁵

Yenilebilir çiçeklerin fitokimyasal bileşimleri, egzotik aroma ve dokuları, çekici renkleri gibi özellikleri yiyecek ve içeceklerin görünümü üzerinde etkili olmaktadır. Aynı zamanda sağlık yararlarına da katkıda bulunmaktadır. Bu nedenle son yıllarda hem tüketicilerin hem de gastronomi alanında çalışan uzmanların yenilebilir çiçeklere olan ilgisi artmış, bu ilgi yenilebilir çiçeklerin ticari değerini de artırmıştır.⁶

Farklı çiçeklerden hazırlanan yiyecek ve içeceklerin ülkemiz mutfağında özel bir yeri olduğu bilinmektedir. Türk mutfağının zenginleşmesinde bu yiyecek ve içeceklerin önemli katkıları olmuştur. Bazı et ve pirinç yemeklerinde safran ve karanfilin baharatlarla birlikte çok eski zamanlardan beri kullanıldığı bilinmektedir.⁷ Çiçekler Türk mutfağında çiğ, pişirilmiş ve kurutulmuş olarak yüzyıllardır kullanılmaktadır. Salatalarda, turşu, sirke, şerbet, çay, şurup, pilav, dolma, omlet, kızartma, reçel, lokum, şekerleme yapımında değişik formlarıyla kullanılırlar.

Ordu mutfak kültürü de yörenin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiştir. Ordu'nun balık, sebze, meyve yönünden zengin Karadeniz kıyısında, dağ-yayla ve deniz kültürünün iç içe olduğu bir yörede bulunması mutfağını zenginleştirmiştir. Ordu mutfağının oluşmasında önemli faktörler balıkçılık, fındık, mısır tarımı, arıcılık ve yaylacılığa bağlı ekonomidir.⁸ Ordu mutfağı, tarihsel gelişim süreci içerisinde aldığı göçlerle zenginlik ve çeşitlilik kazanmıştır. Yörede yaşayanların örf ve adetleri, gelenek ve görenekleri ile şekillenmiştir. Özellikle Gürcü yemekleri ile Ordu mutfağı zenginleşmiştir. Balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar Ordu mutfağına egemendir⁹. Ayrıca yenilebilir çiçeklerin kavurma ve tavası

⁵ Stefano Benvenuti – Elisa Bortolotti – Rita Maggini, “Antioxidant power, anthocyan in content and organoleptic performance of edible flowers”, *Scientia Horticulturae*, skin: 199, February 2016, s.170.

⁶ Jacqueline Aparecida Takahashi - Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende - Marília Aparecida Fidelis Mourac - Laura Ciribelli Borges Dominguet - Denise Sande, “Edible flowers: Bioactive profile and its potential to be used in food development”, *Food Research International*, skin: 129, March 2020, s.0963.

⁷ Refiga Kurbanova - Ramazan Mirzaoglu - Gülnare Ahmedova – Rana Şeker – Emine Özcan, *Boya ve Tekstil Kimyası ve Teknolojisi*, Selçuk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları, Konya, 1998, s.1.

⁸ T.C. Ordu Valiliği, *Ordu Mutfak Kültürü: Doğal Ürünler, Sağlık Beslenme ve Nefis Yemekleriyle...*, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ordu, 2013, s.2.

⁹ T.C. Ordu Valiliği, *Ordu mutfak kültürü: ...*, s.2.

Ordu mutfak kültüründe görülmektedir. Kullanım alanlarına ve potansiyellerine rağmen yenilebilir çiçeklerin birçoğunun ağırlıklı olarak yetiştiği bölgenin yerel halkı tarafından tüketildiği bazı araştırmacılar tarafından belirtilmektedir.

Akasya (*Robinia Pseudoacacia* L.), Kuzey Amerika kökenli, *Fabaceae* familyasına ait, hızlı büyüyen ve yaprak döken bir ağaç türüdür.¹⁰ Türkiye coğrafyasında da en yaygın doğallaşmış ağaçlar arasında yer almaktadır.¹¹ Ülkemizin birçok ilinde park ve bahçelerde sıklıkla rastladığımız akasya ağacı süs bitkisi olarak yetiştirilmesinin yanı sıra farklı kullanım alanlarına sahip olması nedeniyle yüksek bir ekonomik değere sahiptir. Son zamanlarda farmasötik ve biyoenerji alanlarında ilgi çeken bir bitki olmuştur. Geleneksel olarak kabuk, yaprak ve çiçekleri çeşitli rahatsızlıkların tedavisinde kullanılmıştır. Bitkinin yatıştırıcı, ateş düşürücü, safra artırıcı ve kabızlığı giderici etkileri olduğu bilinmektedir.¹²

Akasyanın diğer bir kullanım alanı olan kozmetik sektördür. Pek çok parfüm markasının içerisindeki maddelerden biridir. Oda spreylere kadar aksaya çiçeğini görebilirsiniz. Son olarak ele alacağımız kullanım alanı ise mutfaklardır. Yaygın olarak tüketilmemesi nedeniyle bilinmeyen akasyaların çiçekleri oldukça lezzetlidir. En çok tüketilen şekli reçel ve çay olarak bilinmektedir.¹³

Bu çalışmanın amacı bitki örtüsü ormanlık alan olarak kabul edilen ve doğada kendiliğinden yetişen akasya ağaçlarının bol olduğu Ordu ili Ulubey ilçesinde eskilerden beri bilinen ama unutulmaya yüz tutmuş akasya çiçeği tavaşını sorumlu gastronomi ilkesinden hareketle gün yüzüne çıkarmaktır. Ayrıca yenilebilir bu çiçeğin pazarlama aracı olarak ticari değerini artırmaktır. Aynı zamanda çalışmanın ulusal alan yazına ve gastronomi alanı paydaşlarına katkı sağlaması hedeflenmektedir. Akasya çiçeği tavaşına yönelik bir yayına literatürde rastlanılmaması çalışmayı özgün kılmaktadır.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1 Yenilebilir Çiçekler

¹⁰ Arne Cierjack’ler - Ingo Kowarik – Yasemin Joshi – Stefan Hempel – Michael Ristow – Moritz von der Lippe – Ewald Weber, “Biological Flora Of The British Isles: Robinia Pseudoacacia”, *Journal Of Ecology*, skin:101, number: 6, November 2013, s.1623.

¹¹ Emre Can Karaaslan, “Afyonkarahisar’da Farklı Ağaç Türleri Üzerinde Yetişen Viscum album L.un Biyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Moleküler Biyoloji ve Genetik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 2020, s.55.

¹² Handan Saraç - Hasan Durukan - Ahmet Demirbaş, “Sivas ve Tokat İllerinden Toplanan Akasya Bitkisi Yapraklarının (*Robinia pseudoacacia* L.) Bazı Besin Elementi Konsantrasyonları ve Antioksidan Enzim Aktivitelerinin Belirlenmesi”, *Akademik Ziraat Dergisi*, cilt: 11, sayı: 2, Aralık 2022, s.311.

¹³ Handan Saraç - Hasan Durukan - Ahmet Demirbaş, “Sivas ve Tokat ...”, s.311.

Toksik ve besleyici olmayan maddeleri yapısında bulunduran bazı çiçek türlerinin yanında¹⁴ güzel ve şık olmasının yanı sıra yenilebilir özellikleri olan çiçek türleri de bulunmaktadır.¹⁵ Yenilebilir çiçeklerin doğru bir biçimde tanımlanması için mutfaklarda kullanıma uygun lezzetli çiçekleri ve floraları bilmek önemlidir. Yabani veya çevre dostu birçok bitki krizlerin ve kıtlıkların üstesinden gelebilmek için geçmişte popülasyonları desteklemiş fakat yenilebilir *Acacia* sensu lato (akasya) türleri gibi eski literatürde ve yerel bilgide gereken önem verilmemiş ve kaybolmuştur.¹⁶ Lu ve arkadaşları 2016 yılında yapmış oldukları çalışmada farklı coğrafyalarda yenilebilir çiçeklerin sayısının farklılık gösterdiğini ve Dünya çapında yenilebilir çiçeklerin elde edildiği 97 familya, 100 cins ve 180 tür olduğunu belirtmektedir. Kabul edilebilir tatta, toksikolojik olarak incelenmiş, yenilebilir olduğu tanımlanmış 100 çeşit çiçek bulunmaktadır.¹⁷

Yenilebilir çiçek türleri hakkında bilgi ve yemek reçeteleri tohum kataloglarında mevcuttur.¹⁸ En yaygın kullanılan yenilebilir çiçeklerin bazıları şunlardır: Ada Çayı, Cam Güzeli, Çin Güllü, Gül, Gülhatmi, Gün Zambacı, Hercai Menekşe, Kabak çiçeği, Kadife çiçeği, Kaldırık, Karanfil, Latin çiçeği, Leylak, Menekşe, Peygamber çiçeği, Sarı Papatya, Soğan çiçeğidir¹⁹, Şebboy.²⁰ Ancak kendi içlerinde çiçeklerin çok sayıda çeşitleri bulunmaktadır. Ülkemizde yiyecek içecek tariflerinden derlenmiş olan yenilebilir çiçekler ise; Safran, Gül, Lavanta, Menekşe, Narçiçeği, Mine Çiçeği, Gelincik olurken Kabak çiçeği, Soğan çiçeği, Latin çiçeği, Mor Menekşe, Karanfil olmak üzere piyasada yenilebilir çiçek olarak satılmakta olan beş tür mevcuttur.²¹ Bu çiçeklere ilave olarak Tümen'in belirttiğine göre; Akasya çiçeği, Bamya çiçeği, Melisa, Primula türleri (*marul çiçeği/ çuha çiçeği*), sarı diken ve Sidentis türleri gibi çiçekler de yenilebilmektedir.

Yenilebilir çiçekleri yiyecek ve içecek yapımında kullanırken, yenmeye en uygun zamanını, ufak bir şüpheye uzmanlardan faydalanmayı, tanınmayan çiçeklerin kullanılmaması gerektiğini, çiçeklerin hasat zamanını, nasıl muhafaza edilmesi gerektiğini, yetiştirildiği bölgeyi ve lezzetini, alerjisi olanların tüketmemesi gerektiğini bilmek gerekir.²²

¹⁴ Tania CSP Pires - Lillian Barros - Celestino Santos-Buelga - Isabel CFR Ferreira, "Edible flowers: Emerging components in the diet", *Trends in Food Science & Technology*, skin: 93, November 2019, s. 244.

¹⁵ Oya Yıldırım, "Mutfak Şeflerinin Bakış Açısından Yenilebilir Çiçekler ve Konaklama İşletmelerinde Kullanılma Durumu", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, cilt: 6, sayı: 2, Mart 2022, s. 345.

¹⁶ Peter R. Crane - Song Ge - De-Yuan Hong - Hong-Wen Huang - Gen-Lin Jiao - Sandra Knapp, "The Shenzhen Declaration On Plant Sciences, Uniting Plant Sciences And Society To Build A Green, Sustainable Earth", *Plants People Planet*, skin: 1, number: 1, January 2019, s.59.

¹⁷ Lance Gegner, *Edible Flowers*, National Sustainable Agriculture Information Service, California, 2004, s. 2.

¹⁸ Özer Şahin – Burhan Kılıç, "3. Ulusal...2009, s. 1.

¹⁹ Lance Gegner, *Edible Flowers*, ..., s.2.

²⁰ Bernard Davis – Andrew Lockwood - Sally Stone, *Food and Beverage Management William*, Heinemann London, 1998, s.1.

²¹ Özer Şahin – Burhan Kılıç, *Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde ...*, s. 1.

²² Özer Şahin – Burhan Kılıç, *Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde ...*, s.1.

1.2 Ordu Mutfak Kültürü

Yöresel mutfak, yöreye özgü ürünlerle o yöreye ait örf ve adetlerin birleştirilmesi ile oluşan, yöre halkı tarafından kendine özgü yöntemlerle pişirilerek sunulan, dini inançlar ve milli duygularla tasarımı yapılan yiyecek ve içeceklerin toplamıdır.²³ Mutfak kültürü ise coğrafi bölge ve iklim şartlarına göre yetiştirilen yiyecekler ve bu yiyeceklerle hazırlanan yemekler, pişirilme yöntemleri ve özel servis şekillerinden meydana gelmektedir.²⁴ Orta Asya'da çeşitli etnik kökene sahip milletler ve toplumlar tarafından oluşturulmuş Türk mutfağı²⁵ içinde Karadeniz mutfağı kendine has özgünlüğünü korusun mutfak çeşitlerine örnek olarak gösterilebilir.²⁶

Doğu Karadeniz Bölgesinin kapısı konumundaki Ordu ili, doğa güzellikleri, bitki örtüsü, mavi ve yeşilin kucaklaştığı kıyıları, koy ve kumsalları, hemen kıyı şeridinden başlayan dağları, yükseltilerindeki uçsuz bucaksız ve birbirinden güzel yaylaları ile tarihin yanı sıra kültür ve doğa turizminde de geleceği parlak bir şehirdir. Ordu ili, geleneksel mutfakta farklı yöntem ve teknikler kullanılarak yenilebilir otlar ve sebze çeşitlerinin hazırlandığı mutfak kültürüne sahiptir. Sebze yemekleri ile balık çeşitlerinin ağırlıkta olduğu, yörede yetişen bitkiler ve otlarla çok çeşitli yiyeceklerin hazırlandığı, turşu kavurmaları, yörenin en önemli gelir kaynaklarından fındığın tatlılarda çok tercih edildiği Ordu mutfağının kısaca özeti şeklinde verilebilir.²⁷ Coğrafi koşullardaki değişikliğe bağlı olarak Ordu'nun kıyı ve yüksek kesimlerinde halkın yiyecek ve içeceklerinde farklılıklar görülmektedir. Bitkisel ve hayvansal (özellikle balık) temelli beslenme, yağışlı ve ılıman bir iklime sahip olduğundan kıyı kesimlerinde çok görülmektedir. Altınordu, Fatsa, Gülyalı, Perşembe ve Ünye ilçeleri; balığı, balı, eti, köftesi ve ekmeği ile ünlüdür.²⁸ Yüksek ilçelerde iklim sert kar yağışı yoğun ve uzun süren yaylacılık yaygındır. Gürgentepe, Korgan, Aybastı, Gökçöy, Mesudiye, Akkuş, Kabadüz, Kabataş, Kumru ilçelerinde hayvancılık temel geçim kaynağıdır. Bu bölgede mısır, patates, et, hamur, buğday ürünlerinden yapılan yemekler çoğunluktadır. Yükseklerde koyun eti, kıyı kesimlerde sığır eti daha çok kullanılır.²⁹

²³ Serkan Şengül – Oğuz Türkay, *Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri*, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Gümüşhane, 2015, s.599.

²⁴ İsmail Kızılırmak - Aslı Albayrak - Sema Küçükali, “Yöresel Mutfak Kıralsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği”, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, cilt: 4, sayı: 1, Haziran 2014, s.75.

²⁵ Menekşe Cömert - Fügen Durlu Özkaya, “Gastronomi Turizminde Türk Mutfakının Önemi”, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, cilt: 2, sayı: 2, Nisan 2014, s.62.

²⁶ İbrahim Demires - Üzeyir Kement - Bihter Zeybek Hüsem, “Ordu İli Gastronomi Kimliği ve Mutfak Kültürüne Yönelik Değerlendirme: Çamaş Örneği”, *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, cilt: 13, sayı: 26, Kasım 2023, s.662.

²⁷ T.C. Ordu Valiliği, *Ordu Mutfak Kültürü: ...*, s.2.

²⁸ Ayhan Dağdeviren, “Ordu Mutfak Kültürünün Yerel Halk Tarafından Tanınma Durumu”, *Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel*, cilt:5, sayı: 4, Aralık 2022, s.1733.

²⁹ T.C. Ordu Valiliği, *Ordu Mutfak Kültürü: ...*, s.2.

Ordu-Sivas karayolu üzerinde ve Canik dağları yamacında kurulmuş olan Ulubey ilçesi 256 km² lik idari sınıra sahiptir. 586 metre yükseklikte yer alan ilçe kuzey batıda Perşembe, batıda Gürgentepe, güneyde Mesudiye, Güney batıda Gököy, Güney doğuda Kabadüz ilçeleriyle komşudur. Ulubey ilçesi her mevsim yağışlı fakat yağışlar kışın kar, yazın yağmur şeklinde olan Karadeniz iklimine sahip ve dağlık bir yapıdadır. Fındık bahçelerinin geniş yer kapladığı ilçede tarım yapılmayan alanların geniş yapraklı ormanlarla kaplı olması bölgenin iklim özellikleri ile ilgilidir.³⁰

2. Yöntem

Araştırma, düşüncelerin ve görüşlerin keşfedilmesi amacına odaklanan ve daha çok nitel olma eğiliminde olan keşifsel tarzda tasarlanmıştır.³¹ Bu çalışmada nitel araştırma veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği benimsenmiştir. Görüşme yöntemi farklı insanların görüşleri, deneyimleri, şikayetleri, tutumları, duygu ve inançları ile ilgili derinlemesine bilgi elde etmede epeyce etkili olan, ciddi bir amaç için yapılan, önceden belirlenmiş ve soru sorma, cevap almaya dayalı karşılıklı iletişim sürecini içermektedir.³² Benzer konulara yönelerek değişik insanlardan aynı tür bilgilerin alınmasına olanak sağladığı için³³ görüşme yaklaşımlarından yarı yapılandırılmış görüşme yaklaşımı tercih edilmiştir. Yarı yapılandırılmış bir mülakatın özelliği temel görüşme sorularının sayısı oldukça sınırlı tutulup bunlardan takip ve sonda sorusu türetmektir.^{34, 35} Bu doğrultuda araştırmacı tarafından, araştırmanın amacına ulaşmak üzere ve alan yazına dayanarak açık uçlu sorular içeren bir görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşmelere başlamadan önce *Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu Başkanlığı*'na başvurulmuş ve 03/03/2025 tarih ve 2025-33 sayılı kararı ile araştırmanın bilimsel araştırma ve yayın etiğine uygun olduğuna dair karar verilmiştir. Görüşmeler 10/03/2025-12/03/2025 tarihleri arasında katılımcıların evlerinde yapılmıştır. Ulubey ilçesinde ayrı mahallelerde yaşayan konu hakkında bilgisi olan altmış yaş ve üzeri 50 yıldan fazla süre yörede bulunan ve kültürü temsil etme özelliği olan üç kadın katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Nitel çalışmalarda katılımcı sayısının fazla olması değil, elde edilen verinin niteliği önemlidir. Akasya Çiçeği Tavası gibi günümüzde nadiren yapılan bir yemeğin bilgisine sahip kişilerin sayısı sınırlı olduğundan, uzman ya da tanıklık edebilecek üç kişiye ulaşmak bu konuda temsil edici bir örneklem oluşturmuştur. Görüşmede bayanların seçilme nedeni yöresel mutlak kültürüne daha çok hâkim oldukları içindir. Görüşmeler katılımcıların izni ile kayıt

³⁰ T.C. Ulubey Kaymakamlığı: <http://www.orduulubey.gov.tr/tarihce>. (E.T: 13/03/2025)

³¹ Ahmet Ercan Gegez, *Pazarlama Araştırmaları*, Beta Yayıncılık, İstanbul, 2007, s.1.

³² Oya Yıldırım, "Mutfak Şeflerinin Bakış ...", s.345.

³³ Ali Yıldırım - Hasan Şimşek, *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, Ankara, 2011, s.33.

³⁴ Kathryn Roulston, *Reflective Interviewing: A Guide To Theory And Practice*, Sage Publications Ltd., London, 2010, s.11.

³⁵ Herbert J. Rubin – Irene S. Rubin, *Qualitative Interviewing: The Art of Hearing Data*, Sage Publications Ltd., London, 2012, s.213.

altına alınmış ve daha sonra yazılı forma geçirilmiştir. Araştırmanın iç tutarlığını yani güvenilirliğini arttırmak için ise doğrudan alıntılara yer verilmiştir.

Görüşmelerden elde edilen veriler ile *akasya çiçeği tava*sının yapım aşamaları fotoğraflarla kaydedilerek, detaylı tarifi yazılmıştır. Görüşmelerin gerçekleştirilmesinde daha önceden hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda akasya çiçeği tava'sının önceden bilinirliğine ilişkin demografik özellikleri belirlemeye yönelik üç soru ve kullanım durumuna ilişkin dört açık uçlu soru sorulmuştur. Katılımcılara yöneltilen ve cevapları aranan sorulara aşağıda yer verilmektedir:

- 1) Yaşınız ve yaşadığınız yer neresidir?
- 2) Mutfakta kaç yaşınızdan beri yemek yapıyorsunuz?
- 3) Yöresel yemek kültürüne ne derece hakimsiniz ve yöresel çiçek yemekleri yapar mısınız?
- 4) Akasya çiçeği tava'sının ne zamandan beri yapıldığını hatırlıyor musunuz?
- 5) Akasya çiçeği tava'sı hangi amaçla yapılmaktadır?
- 6) Akasya çiçeği tava'sını ne sıklıkla yapıyorsunuz?
- 7) Akasya çiçeği tava'sının yapılışını anlatır mısınız?

2.1. Bulgular ve Yorum

Araştırma kapsamında görüşülen bilgi alınan katılımcıların görüşme sorularına verdikleri cevaplar şu şekilde yazılı forma geçirilmiştir:

- *Soru 1: Yaşınız ve yaşadığınız yer neresidir?*

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kod	Doğum Yılı	Yaş	Cinsiyeti	Eğitim	Yaşadığı Yer
K1 ³⁶	1943	82	Kadın	İlkokul	Yeni Sayaca Mahallesi
K2 ³⁷	1953	72	Kadın	Okur yazar	Tikenlice Mahallesi
K3 ³⁸	1965	60	Kadın	İlkokul	Şeyhler Mahallesi

Tablo 1’ de görüldüğü gibi görüşmeye katılan katılımcıların üçü de Ordu ili Ulubey ilçesi mahallelerinde yaşamaktadır. Katılımcılardan K2’nin memleketi olan Tikenlice mahallesi 4 Temmuz 1987 gün ve 3392 sayılı kanunla ilçe olan Gürgentepe ilçesine bağlanmıştır.³⁹ Yaşlarına göre en az 50 yıl bölgede yaşayan katılımcıların okur yazar ve ilköğretim düzeyinde olduğu görülmektedir. Görüşmede bayanların seçilme nedeni yöresel mutfak kültürüne daha çok hâkim oldukları içindir.

- *Soru 2: Mutfakta kaç yaşınızdan beri yemek yapıyorsunuz?*

K1, 10 yaşından beri yemek yapıyorum (K.Tunç, görüşme, 12 Mart, 2025).

K2, 10-12 yaşınızdan beri mutfakla uğraştık (Z. Baki, görüşme, 10 Mart, 2025).

³⁶ Kıymet Tunç, görüşme, 12 Mart, 2025.

³⁷ Zeliha Baki, görüşme, 10 Mart, 2025.

³⁸ Zinet Güler, görüşme, 12 Mart, 2025.

³⁹ Gürgentepe Belediyesi, *gurgentepe.bel.tr*, 2022, (E.T: 13/03/2025)

K3, 12 yaşından beri yemek yapıyorum mutfakta (Z. Güler, görüşme, 12 Mart, 2025).

Mutfakla ilgilenme durumları göz önüne alındığında 10-12 yaşlarında yemek yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların erken sayılabilecek yaşlardan itibaren yemek ile uğraşmakta olduklarını, yerel mutfak kültürü konusunda deneyimli oldukları görülmektedir.

▪ *Soru 3: Yöresel yemek kültürüne ne derece hakimsiniz ve yöresel çiçek yemekleri yapar mısınız?*

K1, *yöresel yemekleri biliyorum ve yöresel çiçek yemeklerini eskiye göre daha çok yapıyorum.*

K2, *evet yöresel yemekleri biliyorum. Biz o zaman yapıyorduk. Her şeyden yapıyorduk. Çiçek olsun, ağcabaş olsun, sakarca olsun, her şeylerden yemek yapardık.*

K3, *evet yöresel yemekleri biliyorum, yöresel çiçeklerin hepsinden yaparız, annemizden öyle gördük. Evet sakarca yaparız, şalgam yaparız, nivik, galdirik bunların hepsini yeşilliklerin hepsini yaparız. Pancar çorbası yaparız.*

Katılımcıların üçü de yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi olduklarını ve şu anda da bu yemekleri yaptıklarını yine yöresel çiçek yemeklerini yaptıklarını ve annelerinden mutfaka girdikleri andan itibaren bu yemekleri öğrendiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların ifadelerine bakıldığında yörede yapılan yenilebilir çiçekler ve bu çiçeklerden yapılan yemeklere hâkim oldukları görülmektedir.

▪ *Soru 4: Akasya çiçeği tavaşının ne zamandan beri yapıldığını hatırlıyor musunuz?*

K1, *ben 10 yaşındaydım yapılıyordu.*⁴⁰

K2, *hatırlıyorum, 12 yaşında vardım onları büyükler yaparken görüyordum.*⁴¹

K3, *12 yaşında gördüm annem akasya çiçeği tavaşını yapıyordu.*⁴²

Katılımcıların yaşları ve akasya çiçeği tavaşının ne zaman yapıldığını hatırlamaları incelendiğinde bu yemeğin en az elli yıl öncesine dayandığı görülmektedir. Bunun da öncesinde yapıldığı belirtildiğine göre akasya çiçeği tavaşı uzunca bir süredir Ulubey yöresinde yapılan kültürel bir değer olarak karşımıza çıkmaktadır.

▪ *Soru 5: Akasya çiçeği tavaşı hangi amaçla yapılırdı?*

K1, *bence o zaman börek niyetiyle yapıyorduk biz onu.*

K2, *büyüklerimiz göğüs hastalıkları için şifa için yerlerdi. Börek niyetine de yenilirdi. Onu kızartacaksin yiyeceksin derlerdi, her öğün yenilirdi.*

K3, *şifa niyetine yeniliyor diyordu annemler. Şifa niyetine yedik. Börek gibi yapar dilimleyerek koyardı.*

⁴⁰ Kıymet Tunç, görüşme, 12 Mart, 2025.

⁴¹ Zeliha Baki, görüşme, 10 Mart, 2025.

⁴² Zinet Güler, görüşme, 12 Mart, 2025.

Yine görüşmeye katılan katılımcıların verdiği cevaplarda, akasya çiçeği tavaşının elli yıl öncesinde şifa niyetine börek olarak her öğün yenildiği görülmektedir. Akasya, göze keskinlik vermesi, astım şikayetlerini geçirmesi ve diş eti yaralarına iyi gelmesi ile bilinir. Aynı zamanda öğün ayırımının olmaması bu lezzetin hafif ve sindirilebilir olduğunu göstermektedir.

▪ *Soru 6: Akasya çiçeği tavaşını ne sıklıkla yapıyorsunuz?*

K1, *ben eskiye göre bütün otları daha çok yapıyorum. Önceki lezzet daha lezzetliydi, şimdi o kadar değil. Çünkü biz onu önceden akasyayı dalından koparıp çerez niyetiyle yiyorduk. Çok tatlıydı o zaman ama şimdi tatlı değil.*

K2, *şimdi yapmıyoruz, çocuklarımız bilmiyor tadını. Toplasak yapsak yine de tadına bakarlar. Ama ben bir kere yapacağım onu, mayıs ayında çiçeklerden toplayıp yapacağım.*

K3, *şu anda yapmıyorum, yapsak çeliğimiz çocuğumuz onu tadarlar yerler ama yapmıyoruz, yaşlandık onun için biraz vazgeçtik. Gençlerimizde çok bilmiyor akasya çiçeğini ama bilmeleri lazım.*

Katılımcılar akasya çiçeği tavaşını neredeyse hiç yapmadıklarını belirtmişlerdir. Bu durum Ulubey mutfak kültürünün önemli bir şifa yemeği olan akasya çiçeği tavaşının kaybolmaya yüz tuttuğu göstermektedir. Bu çalışma kaybolmak üzere olan bir yemeğin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması açısından önem arz etmektedir.

▪ *Soru 7: Hatırladığınız kadarıyla akasya çiçeği tavaşının yapılışını anlatır mısınız?*

K1, *yapılışı önce kaynar suda 3-4 dakika bırakıyoruz. Sonra süzüyoruz. Yumurta, tuz, un koyuyoruz mısır unu. Bir de değirmenimiz vardı bizim, değirmende buğday unu öğütüyorduk. Eskiden siyah buğdaylar vardı ondan katıyorduk.⁴³*

K2, *annemiz onu güzelce tuzlu suya koyardı oradan sıkarak alırdı. Yumurtasını, ununu koyardı. Yağını atardı, onu tavada dönderirdik (çevirirdik) hafiften. Hafif kızartma yapardık, böyle kuru kızartma değil. Un olarak mısır unu kat, beyaz un (has un) kat fark etmez. Tutsun diye un katarıdık.⁴⁴*

K3, *annem onu ayıklar suya koyardı, oradan sıkarak alırdı hazırlardı. Sonra ununu yumurtasını koyardı tavaşına yağ koyup çapları (yerleştirme) hafif dönderirdi ve pişirip servis yapardı⁴⁵*

Yapılan görüşmelerde akasya çiçeği tavaşının yapılışında hazırlama aşamasında çiçeğin tuzlu suda bekletilmesi çiçeğin içindeki minicik böceklerin çıkması aynı zamanda hem lezzetli hem de faydalı yönlerinden yararlanmak için yapılan bir uygulamadır. Çok hafif kızartılması sağlığa uygun pişirildiğini göstermektedir. Katılımcıların verdiği tariflere bağlı olarak araştırmacı tarafından akasya çiçekleri toplanmış ve işlem basamakları dikkate alınarak akasya çiçeği tavaşı yapılmıştır. Görsel 1’de araştırmacı tarafından çekilmiş ve toplanmış olan akasya ağacı ve çiçeği görülmektedir.

⁴³ Kıymet Tunç, görüşme, 12 Mart, 2025.

⁴⁴ Zeliha Baki, görüşme, 10 Mart, 2025.

⁴⁵ Zinet Güler, görüşme, 12 Mart, 2025.

Görsel 1. Akasya ağacı ve çiçeği



Akasya Ağacı

Akasya Ağaç Dalı

Akasya Çiçeği

Tablo 2. Akasya Çiçeği Tavasında Kullanılan Malzemeler (4 Porsiyon)

Malzeme	Miktar	Açıklama
Akasya çiçeği	250 gr.	Ayıklanmış
Yumurta	1 adet	Oda ısısında
Mısır unu	1 çay bardağı	Taze
Tereyağ	1 yemek kaşığı	
Tuz	1 tatlı kaşığı	

Tablo 2’de belirtilen malzemeler ile akasya çiçeği tavasının yapım aşamaları aşağıdaki gibi sıralanır: Akasya çiçeği ayıklanır ve ılık tuzlu suda yaklaşık 10 dakika bekletilir. Hafifçe sıkılarak alındıktan sonra mısır unu, yumurta ve tuz ilave edilir ve karıştırılır. Tavada tereyağı eritilir ve karışım tavaya dökülür. Kısık ateşte her tarafı eşit şekilde pişirilir. Sıcak bir şekilde servis yapılır.

Görsel 2’de akasya çiçeği tavasının hazırlanması sırasında araştırmacı tarafından çekilmiş fotoğraflar görülmektedir:

Görsel 2. Akasya Çiçeği Tavasının Bazı Yapım Aşamaları

Ayıklanmış Akasya
ÇiçeğiIlık Tuzlu Suda
BekletilmesiMalzemelerin
EklenmesiServis
Edilmesi

Sonuç ve Değerlendirme

Son yıllarda insan daha sağlıklı yiyeceklere karşı bir yönelim durumundadır. Özellikle artan gastrointestinal hastalıkların sayısına bağlı olarak doğal ve taze tıbbi ve aromatik bitkilere karşı ilgi her geçen gün artmaktadır. Türk mutfak kültüründe geçmişten beri hep sağlıklı yiyecek ve içeceklerle yönelim olmuştur. Ordu mutfağı da taze otların bolca bulunduğu ve tüketildiği bir mutfak konumundadır. Günümüzde gastronomi alanında gelişmelere bakıldığında restoranlarda tabakların sunumunda yenilebilir çiçeklerin çokça kullanıldığı görülmektedir. Bunun yanı sıra tüketicilerin sağlıklı yaşam farkındalığının artması bu bağlamda doğal bir kaynak olarak bitkilerin önemini giderek artmasına neden olmaktadır. Araştırmada bitki örtüsü ormanlık alan olarak kabul edilen ve doğada kendiliğinden yetişen akasya ağaçlarının bol olduğu Ordu ili Ulubey ilçesinde eskilerden beri bilinen ama unutulmaya yüz tutmuş akasya çiçeği tavaşını sorumlu gastronomi ilkesinden hareketle gün yüzüne çıkarılması ve kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır. Ayrıca yenilebilir bu çiçeğin pazarlama aracı olarak ticari değerini artırmak ve çalışmanın ulusal alan yazına ve gastronomi alanı paydaşlarına katkı sağlaması hedeflenmiştir. Bu amaçlar doğrultusunda Ordu İli Ulubey İlçesinde yaşayan yerel mutfak kültürüne hâkim 3 kadın ile görüşme yapılmıştır.

Katılımcıların akasya çiçeği tavaşını çocukluğundan hatırlamaktadır. Katılımcılar, yaklaşık olarak geçmiş 50 ile 70 yıl aralığı yöre mutfak kültürü konusunda bilgi sahibi bayanlardan oluşmaktadır. Alınan bilgilerde günümüzde akasya çiçeği tavaşını katılımcılardan en küçüğü yaptığını belirtirken diğerleri yapmadıklarını belirtmişlerdir. Bu da akasya çiçeği tavaşının unutulmaya yüz tutmuş bir lezzet olduğunu göstermektedir. Yine katılımcılar bu yemeği şifa niyetine börek olarak tükettiklerini belirtmişlerdir ve üçü de akasya çiçeği tarifini birbirine benzer şekillerde vermiştir. Akasya çiçeği tavaşının günümüzde pek yapılmadığından dolayı yörede bilinmeyen bir lezzet konumundadır.

Çalışma neticesinde Ordu ili Ulubey ilçesinde eskilerde çok yapılan akasya çiçeği tavaşının mevsiminde açan çiçeklerin kuralına uygun olarak toplanıp yapılması ve tüketilmesi gerekliliği anlaşılmaktadır. Şenliklerde, toplu yemeklerde, belediyeler ve yerel basın aracılığı ile akasya çiçeği tavaşının tanıtımı yapılmalı ve bilinirliği artırılmalıdır. Ayrıca Ordu ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alması için çalışmalar yapılmalıdır. Yörede akasya çiçeği gibi doğal olarak yetişen diğer yenilebilir çiçeklerden oluşan yarışmalar, festivaller düzenlenebilir. Araştırma sonuçlarına göre, yenilebilir akasya çiçekleri yörede kırsal kalkınma unsuru olabilir.

Kaynakça

BENVENUTİ Stefano - Elisa Bortolotti - Rita Maggini, “Antioxidant power, anthocyanin content and organoleptic performance of edible flowers”, *Scientia Horticulturae*, Volume: 199, February 2016, s. 170-177.

CIERJACK’LER Arne - Ingo Kowarik - Yasemin Joshi - Stefan Hempel – Michael Ristow – Moritz von der Lippe - Ewald Weber, “Biological Flora Of The British

Isles: Robinia Pseudoacacia”, *Journal Of Ecology*, skin: 101, number: 6, November 2013, s.1623-1640.

CÖMERT Menekşe - Fügen Durlu Özkaya, “Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi”, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, cilt: 2, sayı: 2, Nisan 2014, s.62-66.

CRANE Peter R. - Song Ge - De-Yuan Hong - Hong-Wen Huang - Gen-Lin Jiao - Sandra Knapp, “The Shenzhen Declaration On Plant Sciences, Uniting Plant Sciences And Society To Build A Green, Sustainable Earth”, *Plants People Planet*, skin: 1, number: 1, January 2019, s.59-61.

DAĞDEVİREN Ayhan, “Ordu Mutfak Kültürünün Yerel Halk Tarafından Tanınma Durumu”, *Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel*, cilt: 5, sayı: 4, Aralık 2022, s.1733-1746.

DAVIS Bernard - Andrew Lockwood - Sally Stone, *Food and Beverage Management William*, Heinemann London, 1998.

DEMİRSES İbrahim - Üzeyir Kement - Bihter Zeybek Hüsem, “Ordu İli Gastronomi Kimliği ve Mutfak Kültürüne Yönelik Değerlendirme: Çamaş Örneği”, *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, Cilt: 13, Sayı: 26, Kasım 2023, s. 662-696.

GEGEZ Ahmet Ercan, *Pazarlama Araştırmaları*, Beta Yayıncılık, İstanbul, 2007.

Gegner Lance, *Edible Flowers*, National Sustainable Agriculture Information Service, California, 2004.

Gürgentepe Belediyesi, *gurgentepe.bel.tr*, 2022, (E:T: 13/03/2025).

KARAASLAN Emre Can, “Afyonkarahisar’da Farklı Ağaç Türleri Üzerinde Yetişen Viscum album L.un Biyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Moleküler Biyoloji ve Genetik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 2020, s.1-70.

KIZILIRMAK İsmail - Aslı Albayrak - Sema Küçükali, “Yöresel Mutfak Kırıl Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği”, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, cilt: 4, sayı: 1, Haziran 2014, s.75-83.

KURBANOVA Refiga– Ramazan Mirzaoglu - Gülnare Ahmedova – Rana Şeker – Emine Özcan, *Boya ve Tekstil Kimyası ve Teknolojisi*, Selçuk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları, Konya, 1998.

LOÏZZO Monica Rosa - Alessendro Pugliese - Marco Bonesi - Maria Concetta Tenuta - Francesco Menichini - Jianbo Şia - Gül Tundis, “Edible flowers: a rich source of phytochemicals with antioxidant and hypoglycemic properties”, *Journal of agricultural and food chemistry, ACS Publications*, skin: 64, number: 12, March 2016, s. 2439-2654.

PIRES Tania CSP - Lillian Barros - Celestino Santos-Buelga - Isabel CFR Ferreira, “Edible flowers: Emerging components in the diet”, *Trends in Food Science & Technology*, skin: 93, November 2019, s.244-258.

ROP Otokar - Jiri Mlcek - Tunde Jurikova – Jarmila Neugebauerova – Jindriska Vabkova, “Edible Flowers -A New Promising Source of Mineral Elements in Human Nutrition”, *Molecules*, skin: 17, May 2012, s. 6672-6683.

ROULTSON Kathryn, *Reflective Interviewing: A Guide To Theory And Practice*, Sage Publications Ltd., London, 2010.

RUBİN Herbert J. - Irene S. Rubin, *Qualitative Interviewing: The Art of Hearing Data*, Sage Publications Ltd., London, 2012.

SARAÇ Handan - Hasan Durukan - Ahmet Demirbaş, “Sivas ve Tokat İllerinden Toplanan Akasya Bitkisi Yapraklarının (*Robinia pseudoacacia* L.) Bazı Besin Elementi Konsantrasyonları ve Antioksidan Enzim Aktivitelerinin Belirlenmesi”, *Akademik Ziraat Dergisi*, cilt: 11, Sayı: 2, Aralık 2022, s.311-318.

ÖZER Şahin – Burhan Kılıç, *Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler*, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan, Divan Otel Kongre Merkezi, Antalya, 2009.

ŞENGÜL Serkan - Oğuz Türkay, *Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri*, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Gümüşhane, 2015.

T.C. Ordu Valiliği, *Ordu mutfak kültürü: Doğal ürünler, sağlıklı beslenme ve nefis yemekleriyle...*, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ordu, 2013.

T.C. Ulubey Kaymakamlığı, <http://www.orduulubey.gov.tr/tarihce>. (E.T: 13/03/2025)

TAKAHASHI Jacqueline Aparecida - Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezendeb - Marília Aparecida Fidelis Mourac - Laura Ciribelli Borges Dominguite - Denise Sande, “Edible flowers: Bioactive profile and its potential to be used in food development”, *Food Research International*, skin: 129, March 2020, s.0963-0969.

YILDIRIM Ali - Hasan Şimşek, *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, Ankara, 2011.

YILDIRIM Oya, “Mutfak Şeflerinin Bakış Açısından Yenilebilir Çiçekler ve Konaklama İşletmelerinde Kullanılma Durumu”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, cilt: 6, sayı: 2, Mart 2022, s.345-368.

Gerekli İlave Kaynakça Listesi

BAKİ, Zeliha (2025). Tikenlice Mahallesi (10/03/2025).

GÜLER, Zinet (2025). Şeyhler Mahallesi (12/03/2025).

TUNÇ, Kıymet (2025). Yeni Sayaca Mahallesi (12/03/2025).