

## Araştırma Makalesi / Research Article

Yöresel Yemekleri Modern Mutfak Teknikleri İle Yorumlayarak  
Gastronomiye Kazandırmak: İnegöl Mutfağı<sup>1</sup>*Bringing Regional Cuisine to Gastronomy by Interpreting It with Modern  
Culinary Techniques: The Cuisine of İnegöl*Ali Sait ERİM<sup>2</sup> & Merve ÇETİN<sup>3</sup>DOI : [10.63556/ankad.v10i2.346](https://doi.org/10.63556/ankad.v10i2.346)

Geliş/Received: 07/10/2025

Kabul/Accepted: 07/03/2026

## Öz

Farklı kültürel toplulukların bir arada yaşamasıyla gelişen İnegöl mutfağı, çok kültürlü bir yapıya sahip olup, bölgesel kimliğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu araştırmanın amacı, özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde şekillenmiş zengin mutfak kültürünün bir parçası olan İnegöl mutfağının yöresel yemeklerini tespit etmek, bu yemeklerin geleneksel tariflerini, yapım yöntemlerini incelemek ve modern sunum teknikleriyle yeniden yorumlamaktır. Bu çalışmada, karma bir yaklaşım benimsenmiş olup nitel araştırma yöntemi, deneysel uygulama ve duyu analizi kullanılmıştır. Araştırmada 22 kişiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda, İnegöl Mutfağına özgü altı çorba, on iki hamur işi, otuz sekiz ana yemek, on dört tatlı ve dört içecek türü tespit edilmiştir. Görüşmeler sonucu elde edilen yemeklerden öne çıkan Oğmaç Çorbası, Cevizli Lokum, Nohutlu Tepsi Mantı, Kaymaçına ve Kuru Erik Hoşafı modern mutfak teknikleri kullanılarak yorumlanmıştır. Duyusal analiz kriterleri dikkate alınarak beş farklı parametre (görünüş, doku, tat ve lezzet, ağızdaki doku, genel beğeni) üzerinden modern sunumla yorumlanan bu yöresel yemeklerin duyu analizi 20 yarı eğitimli panelist tarafından gerçekleştirilmiştir. Duyusal analiz bulguları, modern sunum beğenisi doğrultusunda incelendiğinde, Kuru Erik Hoşafının 4,95 değeri ile en yüksek ortalamaya sahip olduğunu ortaya koymuştur. Buna karşılık, Nohutlu Tepsi Mantısı, panelistler tarafından 4,50 ortalama puan ile en düşük değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Elde edilen bulgular, yöresel yemeklerin modern mutfak teknikleriyle bütünleştirilebileceğini, bu sayede hem kültürel mirasın korunabileceğini hem de gastronomi sektörüne yenilikçi ürünler kazandırılabilirliğini göstermektedir. Ayrıca bu çalışma yöresel yemeklerin sistematik olarak belgelenmesi ve modern mutfak teknikleriyle entegrasyonu sürecine ilişkin özgün bir teorik çerçeve sunarak alanyazına katkı sağlamaktadır. Modernize edilen yöresel yemeklerin menülere uyarlanması, gastronomi turizmi ve yerel işletmeler için inovatif ürün geliştirme süreçlerine yönelik somut uygulama modelleri ortaya koymaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** İnegöl, Yöresel Mutfak, Gastronomik Miras, Modern Mutfak Teknikleri, Ürün Geliştirme, Duyusal Analiz.

<sup>1</sup> 1064-YL-24 proje numaralı bu araştırma, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu tarafından desteklenen "Yöresel Yemekleri Modern Mutfak Teknikleri ile Yorumlayarak Gastronomiye Kazandırmak: İnegöl Mutfağı" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

<sup>2</sup> (Yüksek Lisans Öğrencisi, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Burdur, Türkiye. erim507@gmail.com, 0009-0004-2214-4491)

<sup>3</sup> **Sorumlu Yazar/Corresponding Author**, (Dr. Öğretim Üyesi, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Burdur, Türkiye. mgudek@mehmetakif.edu.tr, 0000-0001-5254-7428)

**Önerilen Atıf/Suggestion Citation**

Erim, A.S. & Çetin, M., (2026). Yöresel Yemekleri Modern Mutfak Teknikleri İle Yorumlayarak Gastronomiye Kazandırmak: İnegöl Mutfağı, *Anadolu Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 10(2),973-991.

**Abstract**

*İnegöl cuisine, which has developed with the coexistence of different cultural communities, has a multicultural structure and constitutes an important part of the regional identity. The aim of this research is to identify the local dishes of İnegöl cuisine, which is a part of the rich culinary culture shaped especially during the Ottoman Empire, to examine the traditional recipes, production methods of these dishes and to reinterpret them with modern presentation techniques. In this study, a mixed approach was adopted and qualitative research method, experimental application and sensory analysis were utilized. Semi-structured interviews were conducted with 22 people. As a result of the interviews, six soups, twelve pastries, thirty-eight main dishes, fourteen desserts and four beverage types specific to the cuisine were identified. As a result of the interviews, six soups, twelve pastries, thirty-eight main dishes, fourteen desserts and four types of beverages specific to the cuisine were identified. Among the dishes obtained as a result of the interviews, Oğmaç Soup, Turkish Delight with Walnuts, Tray Manti with Chickpeas, Kaymaçına and Dried Plum Welcome were interpreted using modern culinary techniques. The sensory analysis of these local dishes, which were interpreted with modern presentation on five different parameters (appearance, texture, taste and flavor; texture in the mouth, general taste) by considering sensory analysis criteria, was carried out by 20 trained panelists. The findings of the sensory analysis, when analyzed in terms of modern presentation appreciation, revealed that Dried Plum Relish had the highest mean value of 4.95. In contrast, Tray Dumplings with Chickpeas was rated the lowest by the panelists with a mean score of 4.50. The findings show that local dishes can be integrated with modern culinary techniques, thus both preserving cultural heritage and bringing innovative products to the gastronomy sector. In addition, this research contributes to the gastronomy literature by providing an original theoretical framework for the process of systematic documentation of local dishes and their integration with modern culinary techniques. The adaptation of modernized local dishes to menus reveals concrete application models for innovative product development processes for gastronomy tourism and local businesses.*

**Keywords:** *İnegöl, Regional Cuisine, Gastronomic Heritage, Modern Culinary Techniques, Product Development, Sensory Analysis*

**GİRİŞ**

Yöresel mutfak kültürlerinin gelişmesinde bölgenin sahip olduğu zengin kültürel miras, tarihsel geçmiş ve coğrafi çeşitlilik oldukça önemli rol oynamaktadır. Bursa İnegöl ilçesi farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu coğrafyada farklı medeniyetlerin, etnik grupların bir arada yaşaması İnegöl mutfağının gelişmesine ve kültürel açıdan zenginleşmesine katkı sağlamıştır (Alagöz ve Gönen, 2023; Erdoğan, 2019). Ayrıca gelişmiş sanayi yapısı, İnegöl'ün yoğun göç almasına ve demografik yapısının sürekli olarak değişmesine neden olmaktadır (Köse, 2010). Bu çeşitlilik ve zenginlik sayesinde İnegöl, sadece sanayi ve mobilya alanındaki ekonomik gelişimiyle değil, aynı zamanda kendine özgü mutfak kültürüyle de anılmaktadır.

İnegöl'ün sahip olduğu köklü tarih ve barındırdığı etnik çeşitlilik mutfak kültürünü besleyerek kendine özgü yöresel değerlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Orhan, 2010). Bölgedeki yöresel zenginlik, İnegöl mutfak kültürünün önemini ve özgünlüğünü artırmaktadır (Alagöz ve Gönen, 2023). İnegöl, farklı etnik grupları barındırmasına rağmen zamanla yaşanan kültürel etkileşimler sayesinde benzer yeme alışkanlıkları gelişmiş ve ortak bir İnegöl mutfak kültürü oluşmuştur (Güleç ve Durlu-Özkaya, 2019). Bu kültürel etkileşimin somut bir örneği olarak; İnegöl yerlilerinin un, su, lor peyniri, tuz ve tereyağı kullanarak tükettikleri “Kaçamak” adlı yemeğin, zamanla Gürcistan’dan göç edenler tarafından benimsenmesi ve mısır unu, Çerkez peyniri ile yorumlanarak “Abista” ismiyle tüketilmesi verilebilir. Oluşan bu ortak mutfak kültürünün temel besin maddeleri incelendiğinde tahıllar, baklagiller ve buğday unu temelli ürünlerin mutfakta ön planda olduğu görülmektedir. Un yöresel yemeklerin başlıca hammaddesi olmakla birlikte özellikle hamur işleri, ekmek ve börek gibi ürünlerde yoğun şekilde kullanılmaktadır (Alagöz ve Gönen, 2023; Doğdubay ve Sünnetçioğlu, 2015). Unlu mamullerin haricinde, İnegöl köftesi örneğinde olduğu gibi et ürünleri de tüketilmektedir. Ancak genel olarak İnegöl yemek kültüründe ağırlık karbonhidratlardadır. İnegöl yöresinin coğrafi yapısının bu beslenme biçimine uygun olması da yerel halk tarafından bu ürünlerin daha fazla tercih edilmesine sebep olmaktadır (Alagöz ve Gönen, 2023).

Geniş bir yöresel yemek çeşitliliğine sahip olmasına rağmen, İnegöl mutfağının tanınmış yemek sayısının sınırlı olması ve bu yemeklerin yeni nesiller arasında unutulmaya yüz tutması, yöresel çeşitliliğin sürdürülebilirliği açısından bir tehdit oluşturmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş bu yöresel yemeklerin tekrardan gastronomik ürünlere dönüştürülmesi, yerel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önemli bir araştırma alanı oluşturmaktadır (Doğdubay vd., 2007; Özata, 2019). Bu doğrultuda araştırmanın uygulama alanı olarak gerek çok kültürlü yapısı gerekse kültürel ve yöresel yiyeceklerinin zenginliği nedeniyle Bursa İnegöl mutfağı seçilmiştir.

Bu araştırmanın amacı, özellikle çok kültürlü yapısı dikkate alınarak İnegöl mutfağının yöresel yemeklerini sistematik bir şekilde tespit etmektir. Araştırmada, yöresel yemeklerin geleneksel tarifleri ve yapım aşamaları detaylı bir şekilde belgelenecek, modern gastronomi sunum teknikleriyle yeniden yorumlanması ve duyuşsal analiz panelinin gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir. Bu doğrultuda araştırma alanyazına, yerel yönetime ve işletmelere çeşitli yönlerden katkı sağlamayı amaçlamaktadır. İlk olarak, İnegöl mutfağının geçmişten günümüze kadar gelen yöresel yemeklerinin belirlenmesi, bu yemeklerin reçeteleri ve yapılış yöntemlerinin kayıt altına alınması açısından önem arz etmektedir. Böylece bu yöresel yemeklerin kayıt altına alınması gastronomik kültürel mirasın korunmasına yardımcı olacağı düşünülmektedir. İkinci olarak bu yöresel yemeklerin, korunması ve aynı zamanda gelecek nesillere ulaşması adına kayıt altına alınması hem gastronomik kültürel mirasın korunması hem de sürdürülebilirlik açısından önem arz etmektedir. Üçüncü olarak yöresel yemeklerin modern mutfak teknikleriyle sunulması bu yemeklerin daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlayabilir. Son olarak, menülerinde İnegöl yöresel yemeklerini sunmak isteyen işletmeler için, yöresel yemeklerin modern sunum teknikleriyle yorumlanması, işletmelere önemli örnekler sunabilir ve bu sunumlardan hareketle yöresel yemeklerin yorumlanması konusunda rehberlik sağlayabileceği düşünülmektedir.

## YÖNTEM

Bu araştırmada, karma bir yaklaşım benimsenmiş olup nitel araştırma yöntemi, deneysel uygulama ve duyuşsal analizden faydalanılmıştır. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla İnegöl mutfağına özgü yöresel yemekler tespit edilmiştir. Görüşmeler sonucu elde edilen yemeklerden öne çıkan Oğmaç Çorbası, Cevizli Lokum, Nohutlu Tepsi Mantı, Kaymaçına ve Kuru Erik Hoşafı modern mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanmıştır. Duyusal analiz kriterleri dikkate alınarak beş farklı parametre (görünüş, doku, tat ve lezzet, ağızdaki doku, genel beğeni) üzerinden modern sunumla yorumlanan bu yöresel yemeklerin duyuşsal analizi 20 eğitimli panelist tarafından gerçekleştirilmiştir.

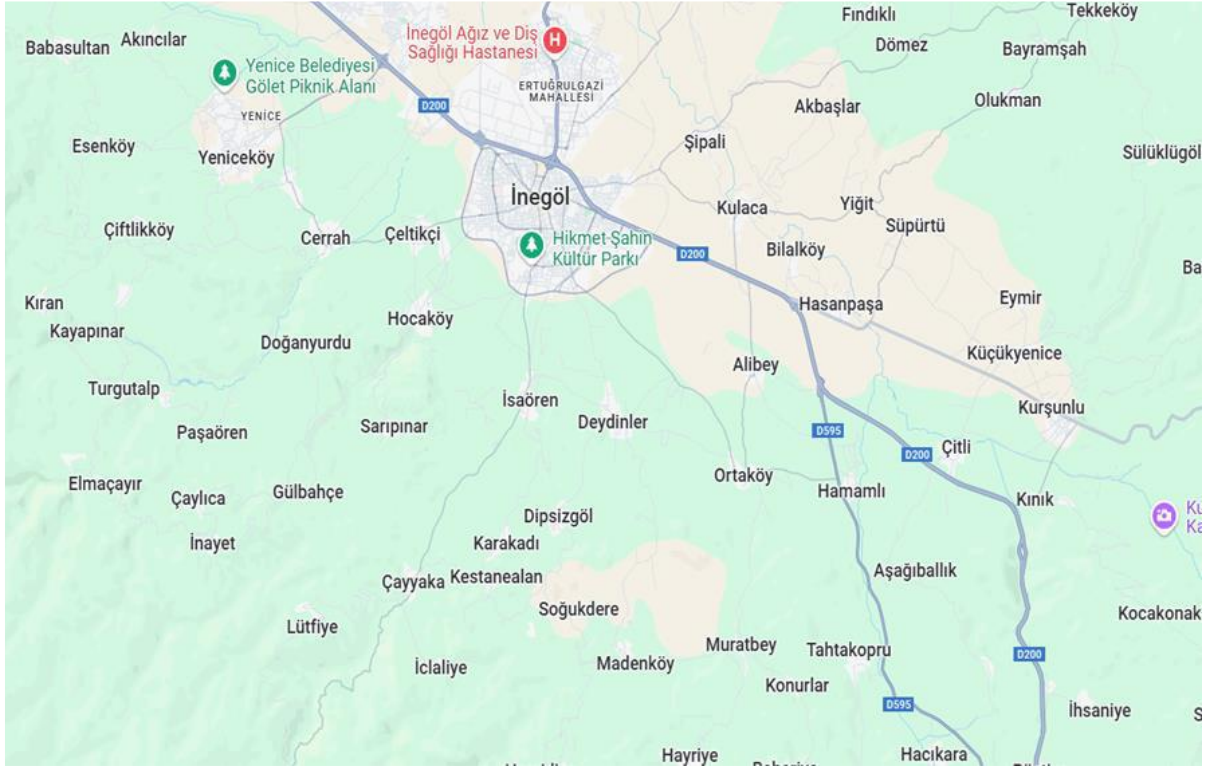
## Görüşme Formu

Görüşme formunu hazırlanma aşamasında, ulaşılmaması hedeflenen verilerin niteliği dikkate alınmış olup sorular genelden özele doğru ve anlaşılır net bir ifade ile sıralanmıştır (Creswell, 2007; Creswell ve Poth, 2018; Gürbüz ve Şahin, 2018). Görüşme formu veri toplama amacıyla kullanılmadan önce araştırma alanında çalışmaları bulunan üç akademisyenin uzman görüşüne başvurulmuştur (DeMarrais, 2003). Akademisyenlerden gelen geri bildirimler doğrultusunda düzenlenen form, sonucunda İnegöl'de doğup büyüyen beş kişiyle yürütülen pilot çalışma ile test edilmiştir. Bu süreçte formun dili ve soruların anlaşılabilirliği değerlendirilmiş ve gerekli revizyonlar yapılmıştır. Nihai görüşme formu katılımcıların İnegöl mutfağının yöresel yemeklerin tespitine ve bu süreçte nelere dikkat ettiklerinin derinlemesine anlaşılmasına yönelik sorular ile demografik özelliklerini belirlemeye yönelik soruları içeren iki bölümden oluşmaktadır.

## Örnekleme ve Veri Toplama

Araştırma evreni, İnegöl ilçesinin 30-40 km<sup>2</sup>'lik yerleşim alanlarından oluşmaktadır. Böylece İnegöl'ün farklı etnik kökenlere sahip topluluklarına ve köylerine ulaşarak görüşmelerin gerçekleştirilmesiyle yöresel yemeklerin çeşitliliği araştırılabilecektir. Araştırma kapsamında kriter ve kartopu örnekleme birlikte kullanılmıştır. Kriter örnekleme dahilinde araştırmaya katılacak örneklem için birtakım sınırlamalar mevcuttur. Bu sınırlamalar, katılımcıların en az 50 yaşında olmaları, buldukları bölgede doğup büyümeleri ve yöresel mutfakla ilişkili yemek pişirme deneyiminde aktif rol almaları olarak belirlenmiştir. Bu sayede, İnegöl mutfağının yöresel yemeklerini belirlemede yerel kültürle bütünleşmiş kişilere ulaşılması amaçlanmıştır (Creswell ve Poth, 2018). Kartopu örnekleme yöresel yemeklerin derinlemesine incelenmesi ve bu konuda deneyimli katılımcılara ulaşılması amacıyla tercih edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2016; Patton, 2014). Araştırmanın konusu doğrultusunda referans bir kişi seçilerek

görüşmeye başlanmış ve bu görüşülen kişilerin önerdiği yeni kişiler görüşmeye eklenerek örneklem genişletilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2016; Patton, 2014).



**Şekil 1.** Araştırma sahasının harita üzerindeki konumu

Görüşmeler İnegöl ilçesinin 30-40 km<sup>2</sup>'lik bir alanı kapsayan mahallelerinde yüz yüze 16 Ocak-25 Şubat 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler başlamadan önce katılımcılara araştırmanın amacı, ses kaydı hakkında bilgi verilerek gönüllü onam formunu doldurmaları istenmiştir. Her görüşmeden sonra araştırmaya katılanlara “*Bu konuda görüşebileceğimiz başka kişiler var mı?*” sorusu sorularak kartopu örnekleme yöntemi izlenmiş ve araştırmanın örneklem grubu bu doğrultuda genişletilmiştir. Görüşmeler 30-45 dakika arasında sürmüştür. Araştırma kapsamında 22 katılımcıyla görüşülmüştür. Görüşmelerde katılımcıların birbirini tekrarlamaya başlaması ve yeni bir bulguya ulaşamadığı (Saunders vd., 2018) için araştırmacılar tarafından veri doygunluğuna ulaşıldığına karar verilmiş ve veri toplama süreci sonlandırılmıştır (Guest vd., 2006).

### **Duyusal Analiz**

Araştırmada, nitel görüşmeler sonucu elde edilen yöresel yemeklerden arasından en sık tekrarlananlar belirlenmiş, bu yemekler modern sunum teknikleri kullanılarak hazırlanmış ve sunulmuştur. Modern sunum teknikleri ile hazırlanan Oğmaç Çorbası, Cevizli Lokum, Nohutlu Tepsi Mantı, Kaymaçına ve Kuru Erik Hoşafına ilişkin değerlendirmeler duyusal analizler aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Duyusal analiz, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama mutfağında gerçekleşmiştir. Analiz sürecinde, alanyazında yer alan kriterler (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2015; Metin, 2021) ve ISO 8586:2012 standardı dikkate alınarak 20 kişilik yarı eğitimli bir panelist grubu oluşturulmuştur. Panelist grubu, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim üyeleri ve “Gıdalarda Duyusal Değerlendirme” dersini almış yüksek lisans öğrencilerinden oluşmaktadır. ISO 8586:2012 standardı, genellikle 8 ila 12 kişilik bir grup önerse de ürün çeşitliliğinin ve değerlendirme kriterlerinin geniş olduğu durumlarda panelist sayısının artırılmasının uygun olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda araştırmada, yarı-eğitimli panel grubuyla çalışılmıştır (ISO, 2012). Duyusal değerlendirme sürecinde güvenilirliğin sağlanması amacıyla kontrollü panel ortamı sağlanmış ve panel örnekleri hazırlanırken birtakım hususlar dikkate alınmıştır. Duyusal değerlendirme sürecinde, ürünler 30 gramlık porsiyonlar halinde düz beyaz porselen tabaklarda sunulmuştur. Panelistlerin duyusal algı ve tercihlerini etkilememek amacıyla, değerlendirmeye aç veya tok gelmemelerine özen gösterilmiştir (Yoboué vd., 2023). Panel öğleden sonra saat 14.00’da

gerçekleştirilmiş olup tadım sırasında panelistlere ürünler arasında ağızlarını çalkalamaları ve kalıntıları temizlemeleri için su verilmiştir. Duyusal analiz her bir katılımcı için üç tekrarlı olarak gerçekleştirilmiştir ve nihai sonuçlar elde edilmiştir. Her biri 30 dakika süren oturumlarda uzman bir panel moderatörünün yardımıyla görünüş, doku, aroma, lezzet/tat, ağızda bıraktığı his ve genel izlenime dair olmak üzere farklı parametreler incelenmiştir (Pala, 2023). Panelistlerin değerlendirmelerini puanlayabilmeleri için 1’den 5’e kadar (5 puan: Çok iyi, 4 puan: iyi, 3 puan: Kabul edilebilir, 2 puan: Yeterli değil, 1 puan: Kötü) hedonik skala kullanılmıştır (Lawless ve Heymann, 2010).

### **Analiz ve Kodlama**

Görüşmelerden elde edilen transkriptler araştırmacılar tarafından incelenmiş ve veri setlerinin oluşturulması amacıyla içerik analizi gerçekleştirilmiştir (Strauss ve Corbin, 1990; Saldaña, 2021). İnegöl mutfağının yöresel yemeklerinin modern mutfak teknikleri ile yorumlanması doğrultusunda elde edilen duyusal analiz verileri, “SPSS” paket programı (SPSS, version 18.0 for Windows, SPSS Inc., Chicago, ABD) kullanılarak analiz edilmiştir.

### **Güvenilirlik**

Araştırmada güvenilirliğin sağlanması amacıyla inandırıcılık, tutarlılık, doğrulanabilirlik ve aktarılabilirlik stratejileri uygulanmıştır (Guba ve Lincoln, 1982; Eisner, 1991). İnandırıcılığı artırmak için veri çeşitliliği sağlanmış ve görüşme, gözlem, alanyazın taraması gibi farklı veri toplama yöntemlerinden yararlanılmıştır (Durmuşoğlu vd., 2009; Patton, 2014; Shih, 1998). Güvenilirliği güçlendirmek amacıyla araştırma süreci sistematik şekilde belgelenmiş ve görüşmeler sırasında elde edilen kayıtlar, araştırmacılar dışındaki uzmanlara sunularak doğrulanabilirlik sağlanmıştır (Erlandson vd., 1993; Creswell ve Miller, 2000). Veri toplama ve analiz süreçleri detaylı olarak kayıt altına alınarak tutarlılık sağlanmış ve aktarılmıştır (Elo vd., 2014; Thomas vd., 2000; Elo vd., 2014). Son olarak, kirter örnekleme yöntemi kullanılarak katılımcıların özellikleri ayrıntılı biçimde belirtilmiş ve böylece aktarılabilirlik ilkesi desteklenmiştir (Merriam ve Tisdell, 2015).

### **Etik Kurul Onayı**

Bu araştırmanın kavramsal çerçevesinin hazırlanması, veri toplama araçlarının uygulanması, verilerin toplanması, verilerin analizi ve yorumlanması aşamalarının tamamında etik kurallara uygun hareket edilmiştir. Karşılaşılabilecek tüm etik ihlallerde ANKAD Yayın Kurulu’nun hiçbir sorumluluğu bulunmamaktadır. Tüm sorumluluk yazarlara aittir. Bu araştırmanın ANKAD dışında herhangi bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiş olduğunu taahhüt ederim. Yapılan bu araştırmada “Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi” kapsamında uyulması belirtilen tüm kurallara uyulmuştur. Yönergenin ikinci bölümü olan “Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiğine Aykırı Eylemler” başlığı altında belirtilen eylemlerden hiçbiri gerçekleştirilmemiştir. Araştırma için Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu’nun 03.12.2024 tarih ve 2024/12 sayılı toplantısında GO 2024/779 numaralı kararı ile etik kurul izni alınmıştır.

## **BULGULAR**

### **Demografik Bilgiler**

Araştırma, İnegöl’ün farklı köylerinde ve çeşitli etnik köken grupları arasında gerçekleştirilen görüşmelere dayanmaktadır. Görüşme toplam 22 katılımcıyla gerçekleştirilmiştir Araştırmaya katılanların demografik özellikleri incelendiğinde (Tablo 1), katılımcıların büyük çoğunluğunu (21) ev kadınları oluşturmaktadır. Katılımcılar arasında tek erkek ise Kulaca Kooperatifi başkanıdır. Söz konusu katılımcının araştırmaya dahil edilme nedeni, yöresel yemeklerin hazırlanmasında aktif rol üstlenmesi ve belirlenen seçim kriterlerine uygunluk göstermesidir. Görüşmeye katılanların yaşları en genç 50, en yaşlı 80 olmak üzere 50-80 aralığında değişmektedir.

**Tablo 1.** Katılımcıların demografik özellikleri

<b>Katılımcı</b>	<b>Yaş</b>	<b>Cinsiyet</b>	<b>Yaşadığı Köy</b>	<b>Etnik Köken</b>	<b>Eğitim Durumu</b>
K1	57	Kadın	Merkez	Macır	İlköğretim

K2	64	Kadın	Konurlar	Manav	İlköğretim
K3	74	Kadın	Yeniköy	Manav	İlköğretim
K4	65	Kadın	Tahtaköprü	Macır	İlköğretim
K5	50	Kadın	Merkez	Yörük	İlköğretim
K6	63	Kadın	Tahtaköprü	Kafkas	İlköğretim
K7	50	Kadın	Kocakonak	Macır	İlköğretim
K8	68	Kadın	Hayriye	Gürcü	İlköğretim
K9	61	Kadın	Merkez	Manav	İlköğretim
K10	73	Kadın	Hayriye	Gürcü	İlköğretim
K11	50	Kadın	İskaniye	Yörük	İlköğretim
K12	65	Kadın	Bilal Köy	Gürcü	İlköğretim
K13	63	Kadın	Hamzabey	Macır	İlköğretim
K14	55	Kadın	Suluköy	Manav	İlköğretim
K15	55	Kadın	Bilal Köy	Arnavut	İlköğretim
K16	71	Kadın	Hamzabey	Macır	İlköğretim
K17	68	Kadın	Merkez	Macır	İlköğretim
K18	58	Kadın	Sülüklügöl	Macır	İlköğretim
K19	57	Kadın	Merkez	Macır	İlköğretim
K20	55	Kadın	Merkez	Macır	İlköğretim
K21	50	Kadın	Gazelli	Gürcü	İlköğretim
K22	80	Erkek	Kulaca	Manav	İlköğretim

### İnegöl Yöresel Yemekleri

Nitel görüşme sonucunda, İnegöl yöresine özgü yöresel yemek çeşitliliği tespit edilmiştir ve tespit edilen bu yemekler çorbalar, hamur işleri, ana yemekler, tatlılar ve içecekler olmak üzere beş ana kategori altında sınıflandırılmıştır. Çorbalar incelendiğinde, katılımcılar tarafından en sık dile getirilen çorbanın Oğmaç Çorbası olduğu (f=4) görülmektedir. Oğmaç Çorbası, bölgede yaygın olarak bilinen ve tüketilen geleneksel bir yöresel çorbadır. Hamur işleri kategorisinde ise cevizli lokum (f=9) ve bal kabağı böreği (f=6) katılımcılar tarafından en sık ifade edilen ürünler arasında yer almaktadır. Tatlılar kategorisinde kaymaçına (f=5) ve nişasta helvası (f=4) araştırmaya katılanlar tarafından sıklıkla belirtilmiştir. Bu tatlılar süt ve tahıl temelli geleneksel tatlıların kültürel hafızadaki yerini ortaya koymaktadır. İçecekler arasında ise kuru erik hoşafı (f=5) en sık dile getirilen ürün olarak dikkat çekmektedir.

**Tablo 2.** İnegöl'ün yöresel yemeklerinin kategorilere göre frekans dağılımı

Çorbalar ve İçecekler	f	Hamur İşleri	f	Tatlılar	f
Oğmaç Çorbası	4	Cevizli Lokum	9	Kaymaçına	5
Un Çorbası	1	Bal Kabağı Böreği	6	Nişasta Helvası	4
Kuzu Gerdan Çorbası	1	Pişi (Çörek)	3	Kuru Erik Tatlısı	2
Hayır Çorbası	1	Çarşaf Böreği	2	Yağ Helvası	2
Dutmaç Çorbası	1	Yağlı Gözleme	1	Un Helvası	1
Kuru Fasulye Çorbası	1	Burma Böreği	1	Hasuta	1

Kuru Erik Hoşafı	5	Basmanik Böreği	1	Ceviz Helvası	1
Elma Kuru Hoşafı	2	Arnavut Böreği	1	Yufka Tatlısı	1
Lohusa Şerbeti	2	Cadi (Mısır Ekmeği)	1	Tosman Helvası	1
Üzüm Hoşafı	1	Dızmana	1	Süt Helvası	1

**Açıklama:** f= Frekans

Görüşmelerden elde edilen bulgular kapsamında İnegöl yöresine ait ana yemekler incelendiğinde (Tablo 3), katılımcıların sıklıkla ifade ettikleri yemekler Dik Dik (Sinor) (f=6) ve Nohutlu Tepsi Mantı (f=5) olmuştur. Ayrıca Yeşil Domates Yemeği, Taze Fasulye Kavurması ve Palalbiya yemeklerinin de eşit sıklıkta (f=4) belirtildiği görülmektedir. Bu bulgular, yöresel mutfakta hem bakliyat hem de sebze temelli yemeklerin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Bunun yanı sıra, katılımcılar tarafından daha az değinilen yemekler yörede daha çok belirli köy veya aile geleneklerine özgü yemekleri yansıtarak, bölgesel çeşitliliğin genişliğini göstermektedir.

**Tablo 3.** İnegöl'ün yöresel ana yemeklerin frekans dağılımı

Yemek İsimleri	f	Yemek İsimleri	f
Dik Dik (Sinor)	6	Patates Köftesi	1
Nohutlu Tepsi Mantı	5	Abısta	1
Palalabiya	4	Kolaca	1
Yeşil Domates Yemeği (Şaştım Yemeği)	4	Bezelye Kavurması	1
Taze Fasulye Kavurması	4	Sütlü Biber Kavurması	1
Papa	3	Pancar Maçını	1
Karıştırma	3	Pipinay	1
Çullama	2	Büryan Kebabı	1
Patates Kapaması	2	Kara Lahana Yemeği	1
Taze Fasulye Kızartması	1	Kuru Sebze Yemeği	1
Un Sarması	1	İzvarkalı Biber	1
Pırasa Yemeği	1	Ekşili Kabak	1
Patates Haşlama Kavurma	1	Yumurta Dolması	1
Biber Kavurması	1	Ayva Aşısı	1
Turp Kavurması	1	Piliç Kapama	1
Kabak Aşısı	1	Erik Aşısı	1
Kulaklı	1	Keşkek	1
Ekmeç Aşısı	1	Gelincik Köftesi	1
Papara	1	Bulamaç	1

Açıklama: f: Frekans

### İnegöl Yöresel Yemeklerin Modern Sunum Teknikleriyle Hazırlanışı

Araştırmada belirlenen ve en yüksek frekansa sahip olan yöresel yemekler, modern mutfak teknikleri aracılığıyla yeniden yorumlanarak günümüz gastronomisine uyarlanmıştır (Fotoğraf 1, 2, 3, 4, 5). Katılımcılar tarafından en çok ifade edilen çorba türü olan Oğmaç Çorbası, füzyon mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanmıştır (Fotoğraf 1). Füzyon mutfak, en az iki farklı mutfak kültürünün birbirine baskınlık kurmadan, uyum içerisinde harmanlanarak yeni ve özgün lezzetlerin oluşturulması ve tatların

tabakta bir bütün olarak sunulmasıdır (Doğdubay ve Saatçı, 2014; Erdem ve Akyürek, 2017). Geleneksel tarif korunurken, hamur parçaları yerine İtalyan mutfağının öne çıkan unsurlarından *Tortellini* kullanılarak kültürlerarası bir sentez sağlanmıştır. Son olarak canlı renk ve dokusal özellikleri nedeniyle mikro sebzeler kullanılmıştır. Çünkü alanyazın incelendiğinde tabaktaki kontrast ve dokusal çeşitliliğin tüketicinin beklenti, beğeni ve algısını etkileyebildiği bilinmektedir (Seth vd., 2025; Piqeras-Fizman vd., 2013; Velasco vd., 2018).



**Fotoğraf 1.** Oğmaç Çorbasının geleneksel ve modern sunumları

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Cevizli lokum ekmeği, modern sunum yaklaşımlarıyla ele alınarak füzyon mutfak ve moleküler gastronomi teknikleri ışığında yeniden yorumlanmıştır (Fotoğraf 2). Ürünün hazırlık aşamasında yöresel reçeteye sadık kalınmış ancak sunum aşamasında İtalyan mutfağına özgü *Bruschetta* tarzı kesim ve düzenleme teknikleri uygulanarak geleneksel form modernize edilmiştir. Buna ek olarak hem tadını hem de görsel açıdan zenginleştirmek için moleküler gastronomiden küreleme tekniği kullanılmıştır. Cevizli lokum ekmeğinin modern sunumunda kullanılan füme et ve pastırma gibi ürünleri tat açısından zenginleştirmek için asidite (ekşilik) veya ferahlık kazandıracak nar suyu ve fesleğen/nane (bitki özü) havyarı hazırlanmıştır.



**Fotoğraf 2.** Cevizli lokum ekmeğinin geleneksel ve modern sunumları

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Ana yemekler arasında sıklıkla vurgulana nohutlu tepsi mantısının hamuru hazırlanırken havuç, mor lahana, ıspanak ve domates suları kullanılarak renklendirilmiştir. Geleneksel bohça kapama tekniği yerine, renkli hamurlar rulo/gül şeklinde tepsiye dizilmiş ve pişirilmiştir. Bu şekilsel uygulamayla görsel açıdan bir değişiklik sağlanmıştır. Servis aşamasında, moleküler gastronomi tekniklerinden kapsülleşme (spherification) yöntemi ile elde edilen sarımsaklı yoğurt küreleri kullanılmıştır (Fotoğraf 3). Son olarak canlı renk ve dokusal özellikleri nedeniyle tuile kullanılmıştır. Çünkü alanyazın incelendiğinde tabaktaki kontrast ve dokusal çeşitliliğin tüketicinin beklenti, beğeni ve algısını etkileyebildiği bilinmektedir (Seth vd., 2025; Piqeras-Fizman vd., 2013; Velasco vd., 2018).



**Fotoğraf 3.** Nohutlu tepsi mantısının geleneksel ve modern sunumları

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tatlılar kategorisinde en sık ifade edilen kaymaçına, füzyon mutfak anlayışıyla yeniden yorumlanmıştır (Fotoğraf 4). Bu kapsamda, geleneksel kaymaçınının reçetesine sadık kalınmıştır. Ancak sunum ve doku kazandırmak amacıyla Fransız mutfağına özgü tekniklerden yararlanılmıştır. Ürünün üzeri esmer şekerle yakılarak *Crème Brûlée*de olduğu gibi ktır bir katman ve aromatik bir derinlik elde edilmiştir. Tabağın sunumunda modern pastacılık tekniklerinden olan dekoratif karamel kafes, yenilebilir çiçekler ve orman meyveleriyle zenginleştirilerek çağdaş bir estetik boyut kazandırılmaya çalışılmıştır.



**Fotoğraf 4.** Kaymaçınanın geleneksel ve modern sunumları

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Son olarak kuru erik hoşafı, geleneksel yapım sürecinde herhangi bir değişiklik yapılmadan sadece sunumunda moleküler gastronomi teknikleriyle ele alınarak duyuşal ve görsel açıdan modernize edilmiştir (Fotoğraf 5). Sunumu için hoşaftan ayrıştırılan kuru erikler ve orman meyveleriyle aljinat ve kalsiyum laktat ile hazırlanan patlayan kapsüller hazırlanmıştır. Bu sayede hoşafın hem görsel zenginliğı hem de ağız hissi artırılarak farklı bir deneyimi hedeflenmiştir.



**Fotoğraf 5.** Kuru erik hoşafının geleneksel ve modern sunumları

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

### Duyusal Analiz Sonuçları

Tablo 4'te Oğmaç çorbasının duyu analizi sonuçları verilmiştir. Bu tabloya göre çorbanın rengi ( $\bar{x}=4,30$ ) ve parçacık dağılımına ( $\bar{x}=4,65$ ) ilişkin görünüş özellikleri panelistler tarafından olumlu olarak değerlendirilmiştir. Çorbadaki baharat dengesi ve hamur parçalarının dağılımına ilişkin ortalama  $\bar{x}=4,50$  olarak belirtilmiştir. Çorbanın modern sunum beğeni düzeyi ve ticari işletmelere uygunluğu açısından ise en yüksek ortalamanın  $\bar{x}=4,85$  olarak elde edildiği görülmüştür.

**Tablo 4.** Oğmaç çorbasının duyu değerlendirmesine ilişkin tanımlayıcı istatistikler

No	İfadeler	1	2	3	4	5	$\bar{x}$	SS
		n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)		
1	Çorbanın rengi	-	-	3 (15,0)	8 (40,0)	9 (45,0)	4,30	,733
2	Parçacık dağılımı	-	-	1 (5,0)	5 (25,0)	14 (70,0)	4,65	,587
3	Çorbanın kıvamlı görünümü	-	-	3 (15,0)	4 (20,0)	13 (65,0)	4,50	,761
4	Çorbanın doğal koku düzeyi	-	-	1 (5,0)	1 (5,0)	18 (90,0)	4,85	,489
5	Çorbada yabancı koku	19 (95,0)	1 (5,0)	-	-	-	1,05	,224
6	Çorbanın baharat dengesi	-	-	2 (10,0)	6 (30,0)	12 (60,0)	4,50	,688
7	Çorbada yabancı veya aşırı tat	19 (95,0)	1 (5,0)	-	-	-	1,05	,224
8	Hamur parçalarının dağılımı	-	1 (5,0)	2 (10,0)	3 (15,0)	14 (70,0)	4,50	,889
9	Çorbanın ağızda bıraktığı hissiyat	-	1 (5,0)	3 (15,0)	5 (25,0)	11 (55,0)	4,30	,923
10	Genel beğeni düzeyi	-	-	3 (15,0)	6 (30,0)	11 (55,0)	4,40	,754
11	Modern sunumu beğeni düzeyi	-	-	-	3 (15,0)	17 (85,0)	4,85	,366
12	Modern sunum teknikleri yemeğin özgünlüğünü yansıtıyor mu?	-	-	2 (10,0)	4 (20,0)	14 (70,0)	4,60	,681
13	Türk mutfağına uygunluk	-	-	1 (5,0)	4 (20,0)	15 (75,0)	4,70	,571
14	Ticari işletmelere uygunluk	-	-	-	3 (15,0)	17 (85,0)	4,85	,366

Açıklama: n: Katılımcı Sayısı, %: Yüzde,  $\bar{x}$ : Ortalama, SS: Standart Sapma

Tablo 5'te cevizli lokuma ilişkin duyu analizi sonuçlarına yer verilmemiştir. Tablo 5'e göre panelistler tarafından lokumun görünüm özellikleri genel olarak olumlu değerlendirilmiş, özellikle renk ( $\bar{x}=4,75$ ) en yüksek ortalamaya sahip parametre olarak belirtilmiştir. Panelistler tarafından Cevizli Lokumun genel koku su ( $\bar{x}=4,60$ ) yüksek puan alırken, yabancı koku ( $\bar{x}=1,00$ ) hiç yok düzeyinde tanımlanmıştır.

Panelistler tarafından tat dengesi ve ceviz aroması ( $\bar{x}=4,65$ ) beğenilmiş, cevizin ağızda bıraktığı hissiyat ( $\bar{x}=4,75$ ) en güçlü özelliklerden biri olmuştur. Panelistlerin değerlendirmeleri kapsamında Cevizli Lokumun modern sunum beğeni düzeyi  $\bar{x}=4,70$  ile yüksek bir ortalamaya sahipken, Türk mutfağına uygunluğu  $\bar{x}=4,45$  ve ticari işletmelere uygunluğu  $\bar{x}=4,60$  olarak değerlendirilmiştir.

**Tablo 5.** Cevizli lokumun duyuşal değerlendirmesine ilişkin tanımlayıcı istatistikler

No	İfadeler	1	2	3	4	5	$\bar{x}$	SS
		n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)		
1	Cevizli lokumun rengi	-	-	-	5 (25,0)	15 (75,0)	4,75	,444
2	Dış dokunun görünümü	-	1 (5,0)	1 (5,0)	4 (20,0)	14 (70,0)	4,55	,826
3	İç dokunun görünümü	-	1 (5,0)	1 (5,0)	4 (20,0)	14 (70,0)	4,55	,826
4	Yüzeysel yapı	-	-	1 (5,0)	5 (25,0)	14 (70,0)	4,65	,587
5	Lokumun genel kokusu	-	-	2 (10,0)	4 (20,0)	14 (70,0)	4,60	,681
6	Yabancı koku	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
7	Tat dengesi	-	-	1 (5,0)	5 (25,0)	14 (70,0)	4,65	,587
8	Ceviz aroması	-	-	2 (10,0)	3 (15,0)	15 (75,0)	4,65	,671
9	Yabancı veya Aşırı Tat	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
10	Cevizli lokumun yenilenebilirliği	-	-	-	7 (35,0)	13 (65,0)	4,65	,489
11	Cevizin ağızda bıraktığı hissiyat	-	-	-	5 (25,0)	15 (75,0)	4,75	,444
12	Genel beğeni düzeyi	-	-	2 (10,0)	4 (20,0)	14 (70,0)	4,60	,681
13	Modern sunumu beğeni düzeyi	-	1 (5,0)	-	3 (15,0)	16 (80,0)	4,70	,733
14	Modern sunum teknikleri yemeğin özgünlüğünü yansıtıyor mu?	1 (5,0)	1 (5,0)	-	3 (15,0)	15 (75,0)	4,50	1,100
15	Türk mutfağına uygunluk	1 (5,0)	-	1 (5,0)	5 (25,0)	13 (65,0)	4,45	,999
16	Ticari işletmelere uygunluk	1 (5,0)	-	1 (5,0)	2 (10,0)	16 (80,0)	4,60	,995

Açıklama: n: Katılımcı Sayısı, %: Yüzde,  $\bar{x}$ : Ortalama, SS: Standart Sapma

Nohutlu Tepsi Mantının duyuşal analiz sonuçlarına ilişkin veriler Tablo 6'da verilmiştir. Parça bütünlüğü ( $\bar{x}=4,85$ ) en yüksek ortalamaya sahip parametre olup, mantıların formunda bozulma olmadan bütünlüğünü koruduğunu göstermektedir. Doğal malzeme kokusu ( $\bar{x}=4,65$ ) panelistler tarafından olumlu bulunmuş, yabancı koku ( $\bar{x}=1,00$ ) ise hiç algılanmamıştır. Baharat dengesi ve servis edilen sosun uyumu ( $\bar{x}=4,55$ ) beğenilmiştir. Ağızdaki doku parametreleri ( $\bar{x}=4,20$ ) orta-yüksek düzeyde değerlendirilmiştir. Genel beğeni düzeyi ( $\bar{x}=3,95$ ) diğer parametrelere kıyasla daha düşük kalmıştır. Buna karşın modern sunum beğeni düzeyi ( $\bar{x}=4,50$ ) ve özgünlüğü yansıtması düzeyi ( $\bar{x}=4,55$ ) yüksek bir ortalamalarla değerlendirilmiştir.

**Tablo 6.** Nohutlu tepsi mantısının duyuşal değerlendirmesine ilişkin tanımlayıcı istatistikler

No	İfadeler	1	2	3	4	5	$\bar{x}$	SS
		n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)		
1	Parça bütünlüğü	-	-	1 (5,0)	1 (5,0)	18 (90,0)	4,85	,489
2	Yağ görünümü	-	-	3 (15,0)	3 (15,0)	14 (70,0)	4,55	,759
3	Servis edilen sosun dağılımı	-	2 (10,0)	2 (10,0)	2 (10,0)	14 (70,0)	4,40	1,046
4	Doğal malzeme kokusu	-	-	-	7 (35,0)	13 (65,0)	4,65	,489

5	Yabancı koku	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
6	Baharat dengesi	-	-	1 (5,0)	7 (35,0)	12 (60,0)	4,55	,605
7	Servi edilen sosun uyum dengesi	-	-	2 (10,0)	5 (25,0)	13 (65,0)	4,55	,686
8	Yabancı veya aşırı tat	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
9	Mantıların pişme düzeyi	-	-	4 (20,0)	8 (40,0)	8 (40,0)	4,20	,768
10	Nohutların ağızda bıraktığı hissiyat	-	2 (10,0)	3 (15,0)	4 (20,0)	11 (55,0)	4,20	1,056
11	Genel beğeni düzeyi	4 (20,0)	-	-	5 (25,0)	11 (55,0)	3,95	1,572
12	Modern sunumu beğeni düzeyi	-	-	2 (10,0)	6 (30,0)	12 (60,0)	4,50	,688
13	Modern sunum teknikleri yemeğin özgünlüğünü yansıtıyor mu?	-	-	2 (10,0)	5 (25,0)	13 (65,0)	4,55	,686
14	Türk mutfağına uygunluk	-	-	2 (10,0)	4 (20,0)	14 (70,0)	4,60	,681
15	Ticari işletmelere uygunluk	-	-	2 (10,0)	2 (10,0)	16 (80,0)	4,70	,657

Açıklama: n: Katılımcı Sayısı, %: Yüzde,  $\bar{x}$ : Ortalama, SS: Standart Sapma

Tablo 7’de kaymaçına tatlısının duysal analiz sonuçları verilmiştir. Panelistlerin değerlendirmeleri sonucunda tatlının yüzey rengi  $\bar{x}=4,95$  ile en yüksek ortalamaya sahip parametre olarak belirtilmiş ve panelistler tarafından oldukça beğenilmiştir. Kaymaçına tatlısında yumurta kokusu ( $\bar{x}=1,00$ ), süt kokusu ( $\bar{x}=1,00$ ) ve yabancı koku ( $\bar{x}=1,00$ ) panelistler tarafından algılanmamış, bu durum özellikle tatlılarda istenmeyen yumurta kokusu, yanık kokusu gibi kusur olarak nitelendirilecek kokuların olmadığına temiz bir koku profiline sahip olduğunu göstermektedir. Kaymaçına tatlısı tatlılık dengesi açısından  $\bar{x}=4,70$  ile olumlu bulunmuş, aroma dengesi  $\bar{x}=4,45$  ve malzeme dengesi  $\bar{x}=4,50$  değerlendirilmiştir. Panelistler tarafından genel beğeni düzeyi  $\bar{x}=4,20$ , diğer parametrelere kıyasla daha düşük kalmış olsa da modern sunumu  $\bar{x}=4,65$  ve özgünlüğü yansıtması  $\bar{x}=4,70$  olarak yüksek ortalamayla değerlendirilmiştir.

**Tablo 7.** Kaymaçına tatlısının duysal değerlendirmesine ilişkin tanımlayıcı istatistikler

No	İfadeler	1	2	3	4	5	$\bar{x}$	SS
		n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)		
1	Tatlı yüzeyinin rengi	-	-	-	1 (5,0)	19 (95,0)	4,95	,224
2	Tatlının yüzey yapısı	-	-	-	7 (35,0)	13 (65,0)	4,65	,489
3	Yumurta kokusu	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
4	Süt koku	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
5	Yabancı koku	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
6	Tatlılık dengesi	-	-	1 (5,0)	4 (20,0)	15 (75,0)	4,70	,571
7	Aroma dengesi	-	-	2 (10,0)	7 (35,0)	11 (55,0)	4,45	,686
8	Malzemelerin dengesi	-	-	2 (10,0)	6 (30,0)	12 (60,0)	4,50	,688
9	Yabancı veya aşırı tat	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
10	Tatlının kıvamı	-	-	3 (15,0)	2 (10,0)	15 (75,0)	4,60	,754
11	Ağızda bıraktığı hissiyat	-	1 (5,0)	-	6 (30,0)	13 (65,0)	4,55	,759
12	Genel beğeni düzeyi	2 (10,0)	-	3 (15,0)	2 (10,0)	13 (65,0)	4,20	1,322
13	Modern sunumu beğeni düzeyi	-	-	-	7 (35,0)	13 (65,0)	4,65	,489

14	Modern sunum teknikleri yemeğin özgünlüğünü yansıtıyor mu?	-	-	-	6 (30,0)	14 (70,0)	4,70	,470
15	Türk mutfağına uygunluk	2 (10,0)	-	1 (5,0)	4 (20,0)	13 (65,0)	4,30	1,261
16	Ticari işletmelere uygunluk	2 (10,0)	-	-	4 (20,0)	14 (70,0)	4,40	1,231
Açıklama: n: Katılımcı Sayısı, %: Yüzde, $\bar{x}$ : Ortalama, SS: Standart Sapma								

Kuru Erik Hoşafına ilişkin duyu analizi sonuçlarını Tablo 8’de sunulmaktadır. Hoşafın sıvı dokusu ( $\bar{x}$ =4,95) ve yüzey rengi ( $\bar{x}$ =4,85) en yüksek ortalamalara sahip özellikler olarak öne çıkmış ve panelistler tarafından oldukça olumlu değerlendirilmiştir. Erik kokusu ( $\bar{x}$ =4,60), asidik-ekşi dengesi ( $\bar{x}$ =4,65) olumlu algılanmıştır. Panelistler tarafından üründe yabancı koku ve tat ( $\bar{x}$ =1,00) algısı hiç belirlenmemiştir. Ağızdaki doku ve hissiyat parametresi ( $\bar{x}$ =4,85) ile genel beğeni düzeyi ( $\bar{x}$ =4,70) yüksek ortalamalara değerlendirilmiştir. Ayrıca modern sunum beğeni düzeyi ve ticari işletmelere uygunluğu olumlu bulunmuştur. Genel olarak kuru erik hoşafı panelistler tarafından yüksek düzeyde ortalamalara sahip olarak değerlendirilmiştir.

**Tablo 8.** Kuru erik hoşafının duyu değerlendirmesine ilişkin tanımlayıcı istatistikler

No	İfadeler	1	2	3	4	5	$\bar{x}$	SS
		n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)		
1	Hoşafın rengi	-	1 (5,0)	-	-	19 (95,0)	4,85	,671
2	Erik kokusu	-	-	1 (5,0)	6 (30,0)	13 (65,0)	4,60	,598
3	Yabancı koku	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
4	Tatlılık dengesi	1(5,0)	-	-	1 (5,0)	18 (90,0)	4,80	,696
5	Erik tadının yoğunluğu	-	-	-	5 (25,0)	15 (75,0)	4,75	,444
6	Asidik ve ekşi dengesi	1 (5,0)	-	1 (5,0)	2 (10,0)	16 (80,0)	4,65	,813
7	Yabancı veya aşırı tat	20 (100)	-	-	-	-	1,00	,000
8	Buble tea ağızdaki doku ve hissiyatı	-	-	-	3 (15,0)	17 (85,0)	4,85	,366
9	Hoşafın sıvı dokusu	-	-	-	1 (5,0)	19 (95,0)	4,95	,224
10	Genel beğeni düzeyi	-	-	-	6 (30,0)	14 (70,0)	4,70	,470
11	Modern sunumu beğeni düzeyi	-	-	-	1 (5,0)	19 (95,0)	4,95	,224
12	Modern sunum teknikleri yemeğin özgünlüğünü yansıtıyor mu?	-	1 (5,0)	-	5 (25,0)	14 (70,0)	4,60	,754
13	Türk mutfağına uygunluk	-	-	-	6 (30,0)	14 (70,0)	4,70	,470
14	Ticari işletmelere uygunluk	-	-	-	3 (15,0)	17 (85,0)	4,85	,366
Açıklama: n: Katılımcı Sayısı, %: Yüzde, $\bar{x}$ : Ortalama, SS: Standart Sapma								

## TARTIŞMA VE SONUÇ

Bu çalışmada, İnegöl mutfağının kültürel mirasını temsil eden oğmaç çorbası, cevizli lokum, nohutlu tepsi mantısı, kaymaçına ve kuru erik hoşafı moleküler gastronomi ve füzyon mutfak teknikleri kullanılarak yeniden yorumlanmıştır. Araştırma sonucunda geleneksel lezzetlerin lezzet profillerine sadık kalarak ürünlerde yapılan dokusal değişim ve eklemelerin ürünlerin sunum niteliklerini olumlu anlamda etkilediği tespit edilmiştir. Çünkü alanyazın incelendiğinde yiyeceklerin görsel sunumu, rengi ve dokusu gibi dışsal unsurların, tüketicinin lezzet algısını ve yeme deneyimini etkileyen kritik faktörler olduğu belirtilmektedir (Michel vd., 2014; Zellner vd., 2014). Buna ek olarak bu çalışmada uygulanan sferifikasyon, karamelizasyon ve renklendirme işlemleriyle elde edilen görsel zenginlik geleneksel ürünlerin modern tüketim beklentilerine uyarlanabilirliğini artırdığını ortaya koymuştur.

Araştırma kapsamında modernize edilen oğmaç çorbası, cevizli lokum, nohutlu tepsi mantısı, kaymaçına ve kuru erik hoşafında gerçekleştirilen edilen oğmaç ve modern sunum teknikleri, tüketicilerin görsel beğeni düzeylerini istatistiksel olarak artırmıştır. Bulgular incelendiğinde nohutlu tepsi mantısının rulo şekli ve renkli hamuru, hoşaftaki moleküler tekniklerle üretilen küreler ve kaymaçının karamelize yüzeyi panelistlerden oldukça yüksek bir puan almıştır (Ortalama aralığı: 4,55-4,95). Özellikle kaymaçının yüzey rengi ve hoşafın modern sunumu beğeni düzeyi ( $\bar{x}=4,95$ ) neredeyse tam puan olarak görsel estetiğin oldukça önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Bu sonuçlar tabak tasarımındaki sanatsal bakış açısının ve renklerin uyumunun tüketicinin haz düzeyini ve ürün algısını olumlu yönde etkilediğini göstermektedir (Piqueras-Fiszman ve Spence, 2014; Michel vd., 2014). Ayrıca bulgular incelendiğinde geleneksel ürünlerin doğru görsel çeşitlilikle sunulduğunda yüksek estetik değere ulaştığını göstermektedir.

Geleneksel ürünlerin modernleştirilme sürecinde görsel dönüşümün yanı sıra kazandırılan dokusal (tekstürel) çeşitliliğin de tüketici deneyimini zenginleştiren temel faktörlerden biri olduğu görülmektedir. Mantı sunumunda kullanılan tüilinin, oğmaç çorbasında mikro filizlerin/bebek turpun kazandırdığı çıtırlık, hoşaftaki patlayan küreler ve kaymaçınadaki karamelize katman ve karamel şeker kafesi çok duyulu lezzet algısı oluşturarak panelistlerde pozitif bir dokusal deneyim yaratmıştır. Alanyazında bunu destekleyen araştırmalar bulunmaktadır (Auvray ve Spence, 2008; Velasco vd., 2018). Bunun yanı sıra, modern sunum tekniklerinin ürünlerin geleneksel özgünlüğünü yüksek düzeyde yansıttığı ( $\bar{x}=4,50-4,70$ ) tespit edilmiştir. Bu bulgu, modernisasyon sürecinde uygulanan tekniklerin geleneksel lezzet özelliklerine bağlı olarak gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca tüm ürünlerin yüksek düzeyde ( $\bar{x}=4,40-4,85$ ) ticari işletmelere uygun olarak görülmesi geleneksel ürünlere yapılan fonksiyonel ve estetik değişimlerin ürünün pazar değerini artırdığını göstermektedir (Seth vd., 2025). Sonuç olarak bu çalışma yerel mutfak ürünlerinin, özünden koparılmadan modern tekniklerle yorumlanarak gastronomik turizm ve restoran sektörü için yüksek katma değerli ürünlere dönüştürülebileceğini ortaya koymaktadır. Ayrıca Can vd. (2012), Türk mutfağına ait yemeklerin füzyon mutfak uygulamaları aracılığıyla tanıdık tatlarla harmanlanarak yeni ürünler şeklinde turistlerin beğenisine sunulmasının, gastronomi deneyimine farklı bir boyut kazandırdığını vurgulamaktadır. Panelistlerin ürünlerin türk mutfağına uygunluğuna ( $\bar{x}=4,30-4,70$ ) vermiş oldukları yüksek puanlar inovasyonun geleneği tehdit etmediğini, aksine onu güçlendirdiğini ortaya koymaktadır. Bu durum, Özata'nın (2019) Türk mutfağının köklü mirasını korurken modern mutfak anlayışına uyum sağlayabilen, esnek ve dinamik bir yapıya sahip olduğu yönündeki tespitiyle örtüşmektedir. Ayrıca modernite çalışmaları ve yeni ürün geliştirme süreçleri, yiyecek-içecek işletmelerinin rekabet avantajı sağlaması ve müşteri memnuniyetini artırması açısından kritik önem taşımaktadır (Doğdubay vd., 2007). Bu doğrultuda, İnegöl yöresel yemeklerinin modern mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanması ve gastronomi alanında faaliyet gösteren işletmelerin menülerine entegrasyonu ile hem turistlerin hem de bölge halkının ilgisini çekmesi ve geleneksel değerlerin korunarak yaşatılmasına olanak sağlaması açısından oldukça önemlidir.

Araştırmanın alanyazına teorik ve pratik katkıları bulunmaktadır. İlk olarak yöresel yemeklerin tespit edilerek belgelenmesi, kültürel mirasın korunması ve kuşaklar arası aktarım açısından oldukça önemlidir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). İkinci olarak, elde edilen bulgular unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin yalnızca kültürel bir unsur olarak kayıt altına alınmakla sınırlı kalmamakta, modern sunum teknikleriyle yeniden yorumlanarak yaşayan gastronomi ürünlerine dönüştürülebileceğini göstermektedir. Alanyazında Lian vd. (2025), kültürel miras projelerinin başarısının ve devamlılığının, o mirasın güncel hayattaki canlılığıyla doğrudan ilişkili olduğunu vurgulamaktadır. Sonuç olarak araştırmada sonuçları İnegöl mutfağına ait ürünlerin modern sunum teknikleriyle (örneğin; mantının rulo formu veya hoşafın sferifikasyon küreleri) güncellenmesi, mirasın statik bir formdan dinamik ve etkileşime açık bir forma dönüşmesini sağlamaktadır. Buna ek olarak araştırmada geliştirilen estetik ve modern sunumların yerel mutfak mirasının yeni nesiller tarafından benimsenerek yeniden üretilmesine ve böylece sürdürülebilirliğinin sağlanmasına katkı sunmaktadır (Rashidin vd., 2026).

Araştırmanın temel pratik katkıları geleneksel yemeklerin ticari birer değer olarak sektöre kazandırılması ve destinasyon pazarlamasında stratejik bir araç olarak kullanılması açısından işletmecilere ve turizm yöneticilerine somut bir yol haritası sunmasıdır. Modern sunumlardan ticari

işletmelere uygunluk puanları yüksek olan oğmaç çorbası, kuru erik hoşafı ( $\bar{x}=4,85$ ) ve nohutlu tepsi mantısı ( $\bar{x}=4,70$ ) bu ürünlerin sadece kültürel birer öge değil, restoran menülerinde yer alabilecek nitelikte olduğunu kanıtlamaktadır. Ayrıca İnegöl mutfağının sadece köfte ile sınırlı kalmayıp kültürel canlılık ilkesine (Lian vd., 2025) uygun olarak geliştirilen bu yeni reçetelerle çeşitlendirilmesi, bölgeyi deneyim odaklı bir gastronomi destinasyonuna dönüştürerek yerel ekonomiye doğrudan katkı sağlayabilir. Son olarak görsel odaklı ve estetiğin ön planda olduğu 21. yüzyılda bu tür modernize edilmiş ürünler potansiyel turistlerin ziyaret niyetini tetikleyen en güçlü pazarlama araçları olarak değerlendirilebilir.

Gelecek araştırmalar için sunulan öneriler araştırmanın kapsamını derinleştirmek ve sektörel uygulanabilirliği artırmaya yöneliktir. İlk olarak yerel halk ve potansiyel turistleri kapsayan bir panel grubuyla geleneksel ve modern sunumların karşılaştırmalı olarak değerlendirmesi önerilmektedir. İkinci olarak restoran ortamında pilot uygulamalarla ürünlerin operasyonel uygulanabilirlik açısından değerlendirilmesidir. Son olarak, bu araştırmada oluşturulan modern sunumların sadece İnegöl ile sınırlı kalmayıp, Türkiye'nin diğer coğrafi işaretli ürünlerine de uyarlanması, Türk mutfağının uluslararası rekabet gücüne katkı sağlayacak bütüncül bir stratejinin temelini oluşturabilir.

## KAYNAKÇA

- Alagöz, H. & Gönen, İ. (2023). Gastronomi turizmi kapsamında İnegöl ilçesi mutfağının yöresel ürünlerin değerlendirilmesi. *Journal of Management Theory and Practices Research*, 4(2), 102–113.
- Altuğ-Onoğur, T. & Elmacı, Y. (2015). *Gıdalarda duyuşsal değerlendirme*. Sidas Medya Yayıncılık.
- Auvray, M., & Spence, C. (2008). The multisensory perception of flavor. *Consciousness and cognition*, 17(3), 1016-1031.
- Aydoğdu, A. & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Bayesen, D. (2025). Yöresel yemeklerin estetik dönüşümü: Tabak tasarımı üzerine bir derleme. *NEUGastro*, 4(1), 1-19.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S. & Durlu-Özkaya, F. (2012). Füzyon mutfağı uygulamalarının gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *13. Ulusal Turizm Kongresi* içinde (s. 6-9).
- Creswell, J. W. & Miller, D. L. (2000). Determining validity in qualitative inquiry. *Theory into Practice*, 39(3), 124-130.
- Creswell, J. W. & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4. Baskı). SAGE Publications.
- deMarrais, K. B. & Lapan, S. D. (2003). Qualitative interview studies: Learning through experience. K. B. deMarrais & S. D. Lapan (Ed.), *Foundations for research* içinde (s. 67-84). Routledge.
- Doğdubay, M. & Sünnetçioğlu, A. C. (2017). İnegöl köftesine coğrafi işaretleme yapılmasının yörenin gastronomik kimliğinin korunması açısından önemi. *Uluslararası İnegöl Tarihi ve Kültürü Sempozyumu* (s. 1083). İhlas Gazetecilik.
- Doğdubay, M. & Sünnetçioğlu, A. (2015). Gastronomik kimliğin korunmasında coğrafi işaretlemenin rolü: İnegöl köftesi örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 47-59.
- Doğdubay, M., & Saatçı, G. (2014). *Menü mühendisliği*. Detay Yayıncılık.
- Doğdubay, M., Girgin, K. G. & Giritlioğlu, İ. (2007). Yiyecek-içecek endüstrisinde bir pazarlama stratejisi olarak ürün geliştirme araştırması (Füzyon mutfak uygulaması). *Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı* içinde (s. 33-41).

- Durlu-Özkaya, F. (2024). *Gastronomide ürün geliştirme ve duyuusal analiz* (s. 75-86). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Durmuşoğlu, N. S., Deniz, M., Çeliköz, N. & Arı, R. (2009). Altı yaş çocukları için Duygusal Becerilerin Değerlendirilmesi Testi'nin (ACES) Türkçeye uyarlanması: Geçerlik ve güvenilirlik araştırması. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 42(1), 403-420.
- Eisner, E. W. (1991). *The enlightened eye: Qualitative inquiry and the enhancement of educational practice*. Teachers College Press.
- Elo, S., Kääriäinen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K. & Kyngäs, H. (2014). Qualitative content analysis: A focus on trustworthiness. *SAGE Open*, 4(1).
- Erdem, B., & Akyürek, S. (2017). Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan mutfaklar. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 103-126.
- Erdoğan, H. (2019). İnegöl'ün coğrafi işaretli ürünlerinin gastro-turizm kaynağı olarak değerlendirilmesine yönelik bir inceleme. *Anadolu ve Balkan Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 111-130.
- Erlanson, D. A. (1993). *Doing naturalistic inquiry: A guide to methods*. Sage.
- Guba, E. G. & Lincoln, Y. S. (1982). Epistemological and methodological bases of naturalistic inquiry. *Educational Technology Research and Development*, 30(4), 233-252.
- Guest, G., Bunce, A. & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59-82.
- Gül, S. S. & Nizam, Ö. K. (2021). Sosyal bilimlerde içerik ve söylem analizi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (42), 181-198.
- Güleç, H. & Durlu-Özkaya, F. (2019). Gastronomi turizmde Bursa. *IV. International Gastronomy Tourism Studies Congress* içinde (s. 329-336).
- Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: Felsefe-yöntem-analiz* (5. Baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Hsieh, H. F. & Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research*, 15(9), 1277-1288.
- İnalçık, H. (1992). Bursa. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Cilt 6, s. 445-449). Türkiye Diyanet Vakfı.
- Kartal, N. (1998). *İnegöl folkloru* (s. 13-264). Köseciler Basımevi.
- Köse, Ç. (2010). *Bursa ili İnegöl ilçesinin tarihi ve sosyo-kültürel yapısı* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Niğde Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Lawless, H. T. & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. Springer Science & Business Media.
- Lian, J., Zhao, Y. C., Zhang, X., Song, S., & Zhu, Q. (2025). Enacting vitality of culture heritage information: Exploring configurational paths to sustainable cultural heritage crowdsourcing. *Journal of Documentation*. 81(5-6), 1559-1585.
- Merriam, S. B. & Tisdell, E. J. (2015). *Qualitative research: A guide to design and implementation*. John Wiley & Sons.
- Metin, E. (2021). *Gastronomi alanında lavanta kullanımı* (Yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi.
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E. & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(1), 7.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde "coğrafi işaretlerin" kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.

- Özata, E. (2019). *Modernite bağlamında Türk mutfağına özgü yenilikçi ürün geliştirme* [Yayımlanmamış doktora tezi]. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Pala, K. (2023). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin duyuusal analizle değerlendirilmesi. *19 Mayıs Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(3), 197-208.
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research and evaluation methods: Integrating theory and practice* (4. Baskı). SAGE Publications.
- Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). Colour, pleasantness, and consumption behaviour within a meal. *Appetite*, 75, 165-172.
- Piqueras-Fiszman, B., Giboreau, A. & Spence, C. (2013). Assessing the influence of the color of the plate on the perception of a complex food in a restaurant setting. *Flavour*, 2, Makale 24.
- Rashidin, M. S., Taheri, B., Del Chiappa, G., & Javed, S. (2026). From cultural curiosity to culinary sustainability: How social food reels foster food culture preservation. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 38(13), 28–48.
- Saldaña, J. & Omasta, M. (2016). *Qualitative research: Analyzing life*. Sage Publications.
- Saunders, B., Sim, J., Kingstone, T., Baker, S., Waterfield, J., Bartlam, B., Burroughs, H. & Jinks, C. (2018). Saturation in qualitative research: Exploring its conceptualization and operationalization. *Quality & Quantity*, 52(4), 1893–1907.
- Seth, T., Mishra, G. P., Chattopadhyay, A., Deb Roy, P., Devi, M., Sahu, A., ... & Nair, R. M. (2025). Microgreens: Functional food for nutrition and dietary diversification. *Plants*, 14(4), Makale 526.
- Shih, F. J. (1998). Triangulation in nursing research: Issues of conceptual clarity and purpose. *Journal of Advanced Nursing*, 28(3), 631-641.
- Strauss, A. & Corbin, J. (1990). *Basics of qualitative research*. Sage Publications.
- Thomas, M. D., Blacksmith, J. & Reno, J. (2000). Utilizing insider-outsider research teams in qualitative research. *Qualitative Health Research*, 10(6), 819–828.
- Uzunçarşılı, İ. H. (1951). *Osmanlı tarihi* (1. Cilt). Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Velasco, C., Obrist, M., Petit, O. & Spence, C. (2018). Multisensory technology for flavor augmentation: A mini review. *Frontiers in Psychology*, 9, Makale 26.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yoboué, A. B., Coulibaly, M., Soro, D. & Assidjo, E. N. (2023). Improving the characteristics of a sensory response during jury training. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 20(2), 922-929.
- Zellner, D. A., Rozin, P., Aron, M. & Kulish, C. (2014). It looks good but smells wrong: Effects of congruence between appearance and odour on odour hedonics. *Flavour*, 3(1), 1-8.

*Araştırma Makalesi / Research Article*

**Yöresel Yemekleri Modern Mutfak Teknikleri İle Yorumlayarak  
Gastronomiye Kazandırmak: İnegöl Mutfağı**

*Bringing Regional Cuisine to Gastronomy by Interpreting It with Modern  
Culinary Techniques: The Cuisine of İnegöl*

Ali Sait ERİM  & Merve ÇETİN 

DOI : [10.63556/ankad.v10i1.346](https://doi.org/10.63556/ankad.v10i1.346)

Geliş/Received: 07/10/2025

Kabul/Accepted: 07/03/2026

**EXTENDED ABSTRACT**

**Introduction**

Despite its wide variety of local dishes, the limited number of well-known dishes in the İnegöl cuisine and the fact that these dishes are being forgotten by new generations pose a threat to the sustainability of local diversity. The transformation of these forgotten local dishes back into gastronomic products constitutes an important area of research in terms of preserving local heritage and passing it on to future generations (Doğdubay et al., 2007; Özata, 2019).

In this context, the aim of the research is to systematically examine the traditional values and unique dishes of the İnegöl cuisine, taking into account its multicultural structure and the diversity of local dishes. The research aims to document the traditional recipes and preparation stages of local dishes in detail, reinterpret them using modern gastronomy presentation techniques, and contribute them to the field of gastronomy. In this regard, the research makes significant contributions to the literature. It is believed that it will contribute both to the sustainability of the gastronomic heritage and to local businesses in İnegöl by preserving local dishes and reintroducing them with modern presentations that will attract the interest of future generations.

**Methods**

This study adopted a mixed-method approach, utilizing qualitative research methods, experimental applications, and sensory analysis. Through semi-structured interviews, regional dishes unique to the İnegöl cuisine were identified. The dishes that stood out from the interviews, namely Oğmaç Soup, Walnut Lokum, Chickpea Tepsi Manti, Kaymaçına, and Dried Plum Compote, were reinterpreted using modern culinary techniques. Taking sensory analysis criteria into account, the sensory analysis of these regional dishes, reinterpreted with a modern presentation based on five different parameters (appearance, texture, taste and flavor, mouthfeel, overall appeal), was conducted by 20 trained panelists.

**Results and Discussion**

The research adopted a mixed approach encompassing qualitative methods, experimental production, and sensory analysis. Documenting regional dishes is important in terms of preserving cultural heritage and intergenerational transmission (Aydoğdu and Mızrak, 2017). In this context, semi-structured interviews resulted in the recording of more than sixty dishes under five main headings: soups, pastries, main courses, desserts, and beverages. Thus, the research contributed to the continuity of the local culinary tradition while also supporting cultural sustainability.

Özata (2019) states that Turkish cuisine has a deep-rooted and rich heritage; it has managed to preserve its traditional structure and, at the same time, has a flexible and dynamic structure in line with the modern understanding of cuisine. Furthermore, food and beverage businesses are of great importance in terms of new product development, gaining a competitive advantage, and increasing customer satisfaction

(Doğdubay et al., 2007). In this regard, it is expected that the reinterpretation of İnegöl regional dishes using modern culinary techniques and their integration into the menus of businesses operating in the field of gastronomy will attract the interest of both tourists and the local population and enable the preservation and continuation of traditional values.

Based on participant opinions, the five most frequently mentioned dishes were identified for the purpose of evaluating regional dishes unique to İnegöl using modern culinary techniques: Oğmaç Soup, Walnut Lokum, Chickpea Tepsi Mantı, Kaymaçına, and Dried Plum Compote. Can et al. (2012) emphasize that presenting flavors of Turkish cuisine to tourists in the form of new products, blended with familiar tastes through fusion cuisine applications, adds a different dimension to the gastronomic experience. In this regard, the regional dishes identified in the study were reinterpreted using fusion cuisine, progressive cuisine, and molecular gastronomy techniques, both in their recipes and in their modern plate presentations, while preserving their originality. Thus, the authentic elements of regional dishes are combined with modern gastronomic aesthetics, ensuring that cultural identity and regional cuisine are brought to the forefront.

Traditional dishes reinterpreted using modern presentation techniques were subjected to sensory analysis based on the following criteria: organoleptic properties (appearance, taste, aroma, flavor, and texture), overall appeal level, modern presentation appeal level, the extent to which modern presentation techniques reflect the dish's authenticity, suitability for Turkish cuisine, and suitability for businesses. This analysis was conducted with a semi-trained panel of 20 people, taking into account the criteria specified in the literature (Altuğ Onoğur and Elmacı, 2015; Durlu-Özkaya, 2024; Metin, 2021) and the ISO 8586:2012 standard. The findings show that all dishes were generally evaluated positively by the panelists and that the modern presentations successfully reinterpreted the regional identity.

The research offers practical contributions to application in addition to theoretical contributions. The interpretation of local dishes unique to İnegöl using modern culinary techniques, the sustainability of local cuisines, innovative product development processes in restaurants and hotels, and gastronomy tourism present significant opportunities. Including modernized regional dishes in restaurant menus contributes to both the preservation of cultural heritage and offering consumers different experiences. Furthermore, this period offers a model for local administrations and tourism actors to promote and brand destinations through gastronomy festivals, cooking competitions, and exhibition events. When integrated with support mechanisms for women's cooperatives and small businesses, it has the potential to contribute directly to regional development.

Future studies should repeat sensory analyses of regional dishes prepared using modern presentation techniques with broader and more diverse demographic groups to reveal comprehensive results on product acceptance levels and consumer preferences. Furthermore, testing the findings through pilot applications in restaurants, hotels, or food and beverage establishments in and around İnegöl, and thoroughly examining the challenges encountered, consumer feedback, and commercial success during this process will provide an important roadmap for future research. Furthermore, the integration of modernized local dishes into gastronomic tourism, their contribution to destination branding, and their benefits to the local economy should also be considered in future research.