



## Traditional Nevzine Dessert Production

Nuran Erdem<sup>1,a,\*</sup>, Hatice Berna Poçan<sup>2,b</sup>, Ali Samet Babaoğlu<sup>3,c</sup>, Mustafa Karakaya<sup>3,d</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Processing, Güzelyurt Vocational School, Aksaray University, 68500 Aksaray, Turkey

<sup>2</sup>Department of Food Processing, Çumra Vocational School, Selçuk University, 42500 Konya, Turkey

<sup>3</sup>Department of Food Engineering, Faculty of Agriculture, Selçuk University, 42000 Konya, Turkey

\*Corresponding author

### ARTICLE INFO

Review Article

Received : 28/12/2019

Accepted : 16/07/2020

Keywords:

Traditional foods

Nevzine

Production technology

Sherbet dessert

Basic processing methods

### ABSTRACT

Traditional foods, which are the special products that have emerged with the experience of many years, reflect the culture, identity, characteristics and heritage of a region and help the development and continuity of these regions by preventing migration from rural areas. In terms of revealing the cultural richness of societies, the place of traditional foods in social life is very important. Traditional foods have an important place in the nutrition of the people living in the region and constitute the specific taste of the region. One of the cultural riches traditional desserts are produced and consumed in various regions of Anatolia. The desserts, which have been produced for centuries from past to present, have always had an important place in our culture. Traditional desserts have a rich variety both as milky and sherbet dessert in terms of the material added and the production technology. Nevzine Dessert, which has been produced for centuries, is a traditional sherbet dessert variety prepared by using tahini, molasses and walnuts of Kayseri province. The use of sugar and grape molasses in the sherbet is a feature that distinguishes this dessert from other syruped desserts. Nevzine Dessert is served on religious holidays and its energy is quite high. The aim of this study is to give information about Kayseri's traditional Nevzine Dessert, its components, preparation and cooking based on the interviews and researches with the locals.

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 8(8): 1618-1622, 2020

## Geleneksel Nevzine Tatlısı Üretimi

### MAKALE BİLGİSİ

Derleme Makale

Geliş : 28/12/2019

Kabul : 16/07/2020

Anahtar Kelimeler:

Geleneksel gıdalar

Nevzine

Üretim teknolojisi

Şerbetli tatlı

Temel işleme metotları

### ÖZ

Uzun yılların deneyimiyle ortaya çıkan özel ürünler olan geleneksel gıdalar, bir bölgenin kültürünü, kimliğini, karakteristiğini ve mirasını yansıtmakla birlikte kırsal bölgelerden göçü önleyerek o bölgelerin gelişimi ve devamlılığına da yardımcı olmaktadır. Toplumların kültürel zenginliğini ortaya koyması açısından sosyal yaşamda geleneksel gıdaların yeri oldukça önemlidir. Geleneksel gıdalar yaşanan bölgedeki insanların beslenmesinde önemli yer tutmakta ve o bölgeye özgü damak tadını oluşturmaktadır. Kültürel zenginliklerden biri de geleneksel tatlılar olup, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde üretilip tüketilmektedir. Geçmişten günümüze yüzyıllardır üretilen tatlılar kültürümüzde hep önemli bir yere sahip olmuştur. Geleneksel tatlılar, içine ilave edilen malzeme ve üretim teknolojisi bakımından gerek sütlü gerekse şerbetli tatlı olarak oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Yüzyıllardır üretilmekte olan Nevzine Tatlısı Kayseri iline özgü tahin, pekmez ve ceviz kullanılarak hazırlanan geleneksel bir şerbetli tatlı çeşididir. Şerbetinde şeker ve üzüm pekmezinin birlikte kullanılması, bu tatlıyı diğer şuruplu tatlılardan ayıran bir özelliktir. Nevzine Tatlısı, dini bayramlarda mutlaka ikram edilir ve verdiği enerji oldukça yüksektir. Bu çalışmanın amacı, yörede yaşayanlarla yapılan görüşmelere ve araştırmalara dayanılarak, Kayseri'nin geleneksel Nevzine Tatlısı, bileşenleri, hazırlanışı ve pişirilmesi ile ilgili bilgi vermektir.

<sup>a</sup> [nuran.erdem42@gmail.com](mailto:nuran.erdem42@gmail.com)

<sup>b</sup> <https://orcid.org/0000-0002-7012-9251>

<sup>c</sup> [ela\\_bern@hotmail.com](mailto:ela_bern@hotmail.com)

<sup>d</sup> <https://orcid.org/0000-0002-2094-3685>

<sup>c</sup> [asmtdb@gmail.com](mailto:asmtdb@gmail.com)

<sup>d</sup> <https://orcid.org/0000-0003-4643-7454>

<sup>d</sup> [karakayam@hotmail.com](mailto:karakayam@hotmail.com)

<sup>d</sup> <https://orcid.org/0000-0001-6663-9008>



## Giriş

Son yıllarda farklı coğrafyalardaki geleneksel gıdaların üretim teknolojileri, kompozisyonu ve biyoaktif özelliklerine olan ilgi giderek artmıştır. Geleneksel gıdalar, üretiminde geleneksel hammaddeler kullanılan, geleneksel bir kompozisyonla karakterize edilen, temel işleme metotları ile çok uzun yıllar boyunca üretilen ve raf ömürleri endüstriyel yöntemlerle üretilmiş gıdalara kıyasla daha kısa olan ürünlerdir. Temelde küçük ölçeklerde üretilen gıdalar olmakla birlikte zaman içerisinde geleneksel gıdaların bir kısmı endüstriyel ölçekte üretilmeye başlanmıştır. Şehirleşmenin büyük bir hızla devam etmesi, ulaşımın daha fazla zaman harcanması, kadının çalışma yaşamında daha fazla yer alması, evde yemek pişirme için yeterli zamanın olmaması ve ev dışında beslenmenin yaygınlaşması evde hazırlanan gıdaların içeriğinin değişmesine neden olarak toplumu geleneksel alışkanlıklardan uzaklaştırmıştır. Tüm bu gerekçelerden dolayı değişmesi veya unutulması muhtemel görünen geleneksel gıdaların tanıtılma ve farklı teknikler kullanılarak endüstrileştirilme ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Geleneksel gıdaların sürdürülebilirliği için orijinal özelliklerinin muhafaza edilerek geleneksel gıdanın karakteristiğine zarar vermeyen ürün işleme tekniğinde yapılabilecek inovasyonlara ihtiyaç duyulmaktadır.

Türk mutfağı dünyanın en zengin üç mutfağından birisi olup (Batu ve Batu, 2016), en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tutmaktadır. Türk mutfağında her zaman önemli bir yere sahip olan tatlılar ikramlarda, ara öğünlerde ve günlük menülerde yer almaktadır (Şanlıer ve ark., 2008). Türk tatlı kültürü kuşkusuz değişik kültürlerden etkilenmiştir (Batu ve Batu, 2016). Tatlılar; kişiye yaşamında manevi doyunluk ve sosyal yaşamında itibar sağlayan yiyecek grubu olup (Gümü, 2006) kültürümüzde yüzyıllardır üretilen çok sayıda çeşidi vardır (Çağlar ve Özalp, 2013). Türk mutfağında yer alan tatlılar; hamur işi tatlıları, sütlü tatlılar, taze veya kuru meyve ve sebzelerle yapılan tatlılar olarak gruplandırılmaktadır. Başlıca; baklava, lokma, dilberdudağı, şambaba, tulumba hamur işi tatlılara; sütlaç, muhallebi, keşkül, kazandibi, güllaç sütlü tatlılara; hoşaf, aşure, komposto gibi tatlılar da meyve ve sebzelerle yapılan tatlılara örnek verilebilir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Lokum, tüm dünyada Türk tatlısı olarak tanınmıştır. Gaziantep'in baklavası, İzmir'in pişmaniyesi, Balıkesir'in hoşmerimi, Hatay'ın künefesi, Kahramanmaraş'ın dondurması, Erzurum'un kadayıf dolması, Trabzon'un Hamsiköy sütlacı, İzmir'in lokması gibi tatlılar yapıldığı yerlerle özdeşleşmiş, hatta Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret ile tescillenmiştir (Anonim, 2019).

Selçuklular döneminde şekerin varlığı ve lüks bir gıda olması nedeniyle zengin-yüksek tabaka dışındaki halkın, tatlandırıcı olarak pekmez veya bal kullanmaya devam ettiği bildirilmiştir (Turan, 2008). Osmanlı döneminde ziyafetlerde tatlıların yemek sonunda değil, yemeğin ortasında veya tuzluların arasında yenildiği aşure, lokum, güllaç, helva, akide, pelte gibi tatlılara, şekerlemelere ve özellikle saray çevresinden gelen insanların tükettikleri şerbetlere misk ve amber konulduğu belirlenmiştir (Işın, 2008). Ayrıca şerbet, meyve suları, reçel, hoşaf ve hatta süt kar ile karıştırılarak farklı tatlıların da yapıldığı belirtilmiştir. Bunlar arasında karın en yaygın kullanım

biçimlerinden olan karma, karsanbaş veya kar helvası olarak bilinen tatlı türü, günümüze dek ulaşan tatlı çeşitlerindedir. Karla hazırlanan pekmezli kar, sütlü kar, yoğurtlu kar, kar hoşafı ve boncuklu kar reçeli gibi tatlı gıdaların ekme, çörek ve simitle tüketildiği tespit edilmiştir (Gözcü ve Akçiçek, 2012). Önceki yüzyıllarda tatlandırıcı olarak kullanılan bal ve üzüm pekmezinin 19. yüzyılda fazla kullanılmayıp yerine kayda değer miktarlarda şeker kullanıldığı tespit edilmiştir (Samancı, 2006).

Pekmez; üzüm, dut, incir ve keçiboynuzu gibi tatlı meyvelerin sularının konsantre edilmesi ile üretilen, Türklere özgü, yoğun ve tatlı bir şuruptur. Sahip olduğu besleyici içerikten dolayı pekmez son derece yararlı bir üründür (Arıkan ve ark., 2012). Pekmez, enerji değerinin yüksek oluşunun yanı sıra; kalsiyum, potasyum, sodyum, demir gibi mineraller, organik asitler ile bazı vitaminler (A, B1, B2, B5) bakımından da önemli bir kaynaktır (Aras, 2006). İçerdiği karbonhidratların büyük bir kısmı glikoz ve früktoz gibi monosakkaritlerden oluşan pekmez sindirilmeyen direkt kana geçmektedir (Sengül ve ark., 2005). Son yıllarda yapılan çalışmalar, pekmezin sahip olduğu fenolik bileşikler ve dolayısıyla antioksidan kapasite açısından önemini de ortaya çıkarmıştır. Meyveler ve bunlardan yapılan ürünlerin içerdikleri fenolik bileşiklerin antimikrobiyal ve antioksidan etkilerine bağlı olarak sağlık üzerine olumlu etkileri bulunmaktadır (Batu, 2011).

Susam, sesamin ve sesamolin gibi bileşikler içermektedir. Bitkilerde bulunan lignan grubu bileşikler olan sesamin ve sesamolin polifenolik yapıda, güçlü antioksidanlardır. Susam, bitkilerde bulunan ve kimyasal yapı olarak kolesterolün yapısına benzeyen fitosterollerce de zengindir. Fitosterollerin, bağışıklık sistemini güçlendirdiği, kan kolesterol seviyesini düşürdüğü ve kanser riskini azalttığı bilinmektedir (Güven ve ark., 2007). Yarı katı bir ürün olan tahin, herhangi bir bileşeni çıkarılmadan ve herhangi bir madde eklenmeden kabuğu soyulmuş ve kavrulmuş susam tohumunun öğütülmesi ile %100 susam tohumundan üretilmektedir (Abu-Jdayil, 2002). Tahin yağ, protein, karbonhidrat, diyet lifi, niasin, tiamin gibi vitaminler ile kalsiyum, demir, fosfor gibi mineraller bakımından zengin, yüksek besleyici değere sahiptir (Tanrıverdi ve Özcan, 2014). Tahin bu besleyici değeri ve yoğun lezzetinden dolayı tatlı, tuzlu, acılı ve ekşili birçok yemekte kullanılmaktadır.

Üretildikleri yöre ile aralarında güçlü bir bağ bulunan geleneksel gıdalar yerel kültürün önemli bir parçasıdır. Taklitlerine karşı korumak ve haksız rekabeti önleyebilmek için birçok ülkede yasal düzenlemeler yapılmıştır (Demirbaş ve ark., 2006). Toplumun kültürel zenginliğini ortaya koyması bakımından oldukça önemli olan geleneksel gıdalar uzun yılların deneyimiyle ortaya çıkan özel ürünlerdir. Toplumların yaşadığı bölgenin beslenmesinde önemli yer tutan ve o bölgeye özgü damak tadını gösteren birçok geleneksel gıda vardır. Eskiden evlerde aile üyeleri tarafından yapılan geleneksel tatlılar günümüzde yerini, zaman tasarrufu sağlayan ve temini kolay olan hazır paketli tatlılara veya hazırlama kolaylığı nedeniyle hazır toz karışımlardan yapılan tatlılara bırakmıştır.

Binlerce yıllık bir geçmişi olan Kayseri ili, tarihi, kültürel ve doğal güzellikleri ile turizm potansiyeline sahiptir. Farklı özelliklere sahip ve birçok kültüre ev sahipliği yapması nedeniyle Kayseri, bir kültür beşiğidir. Kayseri'nin böyle bir kültürel zenginliği, mutfağında ve geleneksel lezzetlerinde de kendini göstermektedir (Taşkın ve Atışman, 2017).

Ülkemizin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan ve birçok kültüre ev sahipliği yapmış olan Kayseri ilinde üretilen geleneksel tatlılardan biri de Nevzine Tatlısı'dır. Yoğun kıvamlı ve enerji değeri yüksek olan Nevzine Tatlısı, Kayseri yöresine ait özel, şerbetli bir tatlı çeşididir. Nevzine'nin şerbetine pekmez ilave edilmesi diğer şerbetli tatlılardan ayrılan özelliğidir. Tahin ve pekmezin oldukça uyumlu lezzetini içinde barındıran geleneksel tatlı, yörede özellikle bayram sofralarında mutlaka ikram edilmektedir. Bu çalışmanın amacı, yörede yaşayanlarla yapılan görüşmelere ve araştırmalara dayanılarak, Kayseri'nin geleneksel Nevzine Tatlısı'nın bileşenleri ve miktarları, hazırlanışı ve pişirilmesi ile ilgili bilgi vermektir.

### Nevzine Tatlısı Üretimi

Çalışma, nitel bir derleme olup, Kayseri ilinde Nevzine Tatlısı yapan aşçı, çiftçi ve ev hanımlarının arasında olduğu ve kaynak kişi olma özelliklerine sahip 21 ve 63 yaş arasındaki 13 kişi ile yapılan görüşmelerden elde edilen verilerden oluşmuştur.

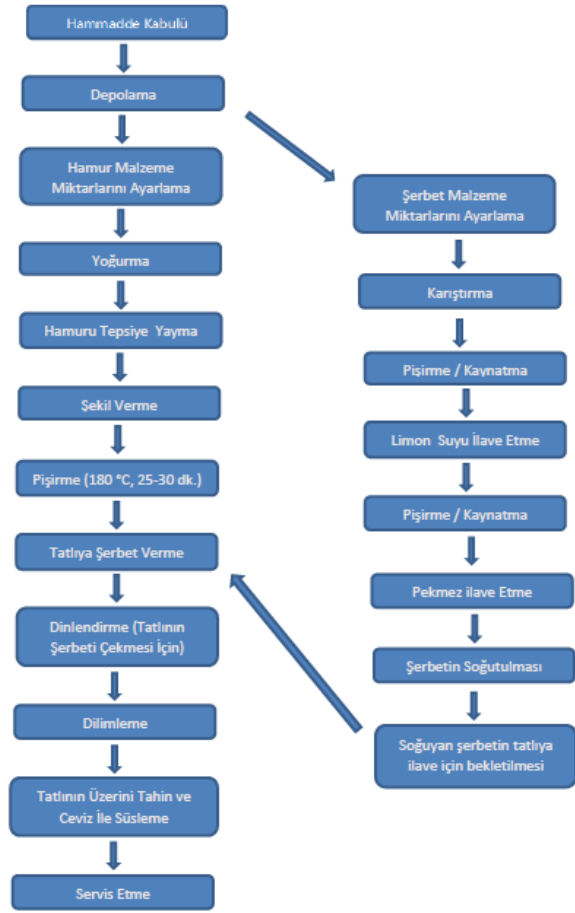
Şekil 1'de Nevzine Tatlısı'nın üretim akış şeması yer almaktadır. Şekil 1 incelendiğinde; pekmezli şerbeti, hamur hazırlanırken tahin ilave edilmesi ve tepsiye yayılan hamurun şekillendirilmesi gibi parametrelerdeki farklılığa bağlı olarak Nevzine Tatlısı, diğer tatlılara göre değişiklik göstermektedir.

Nevzine Tatlısı'nın hamuru ve şerbetinde kullanılan malzemeler Çizelge 1'de yer almaktadır (Akdemir, 2019a; Çağrı, 2019b; Çataloluk, 2019c; Eyvazo, 2019d; Karadaş, 2019e, Koç, 2019h; Yıldız, 2019i; Yıldız, 2019k; Yıldız, 2019l).

Nevzine Tatlısı'nın yapımına şerbetinin hazırlanması ile başlanır. Şeker ve su uygun büyüklükteki bir tencereye alınır ve tencere ateşin üstüne koyulur. Şeker çözününceye kadar sürekli karıştırılarak kaynatılır. Karışım kaynamaya başladığında, limon suyu ilave edilerek yaklaşık 10 dakika daha kaynatılır. Bu sürenin sonunda kaynamakta olan şerbet, ateşten alınarak üzerine pekmez ilave edilir. Pekmez şerbete homojen bir şekilde karıştıncaya kadar karıştırılır ve ardından oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Şerbet hazırlandıktan sonra tatlı hamurunun yapımına geçilir. Un ve ceviz haricindeki malzemelerin tümü derin bir kap içerisine alınır ve karıştırılır. Karışıma yavaş yavaş un ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. En son olarak ceviz hamura karıştırılır. Tatlı hamuru tabanı yağlanan uygun büyüklükteki bir tepsinin içerisine alınır. Hamurun yüksekliği yaklaşık 2-3 cm olması gerekir. El yardımı ile tepsinin tüm yüzeyine eşit bir şekilde yayılması sağlanır. Hamurun üzerine çatalın tersi ile bastırılarak çizikler atılır. Önceden ısıtılmış 180°C'deki fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Tatlı fırından çıkarılarak ilk sıcaklığının giderilmesi için birkaç dakika bekletilir. Ardından sıcak tatlının üzerine hazırlanan pekmezli soğuk şerbet yavaş yavaş dökülür. Nevzine Tatlısı'nın şerbeti

çekmesi diğer tatlılara göre biraz daha uzun sürmektedir. Tatlı şerbeti çektikten sonra dilimlenerek üzeri tahin veya cevizle süslenir. Servis tabağına alınarak servis edilir (Akdemir, 2019a; Çağrı, 2019b; Çataloluk, 2019c; Eyvazo, 2019d; Karadaş, 2019e; Karadaş, 2019f; Koç, 2019g; Koç, 2019h; Türker, 2019i; Yıldız, 2019i; Yıldız, 2019k; Yıldız, 2019l; Yücel, 2019m). Nevzine Tatlısı'na ait bazı görseller Şekil 2'de yer almaktadır.



Şekil 1. Nevzine Tatlısı üretim akış şeması  
Figure 1. Nevzine Dessert Production Flow Chart

Çizelge 1 Nevzine Tatlısı'nın üretiminde kullanılan malzemeler

Table 1 Ingredients used in the production of Nevzine Dessert

Nevzine Tatlısı hamurunda kullanılan malzemeler	
1 adet yumurta	
15 ml yoğurt	
100 ml sıvı yağ	
100 ml süt	
100 ml tahin	
40 g ceviz içi	
125 g tereyağı veya margarin	
10 g hamur kabartma tozu	
8 ml sirke	
400 g buğday unu	
Nevzine Tatlısı şerbeti için kullanılan malzemeler	
400 g şeker	
400 ml su	
100 ml pekmez	
5 ml limon suyu	



Şekil 2. Nevzine Tatlısı'nın görselleri  
Figure 2. Images of Nevzine Dessert

Nevzine Tatlısı'nın hamuruna sirke ilavesi sonucunda tatlının daha çıtır çıtır gevrek bir tekstür kazandığı ve böylece daha lezzetli hale geldiği, ayrıca tatlının içerisine ceviz yerine fıstığın da ilave edilebileceği bildirilmiştir. Un ve diğer malzemeler yoğrulduktan sonra tepsiye basılması nedeniyle Kayseri'de yaşayan halk tarafından "Nevzine yapmak" yerine "Nevzine basmak" ifadesinin kullanıldığı belirtilmiştir. Kayseri'de dini bayramlarda mutlaka Nevzine Tatlısı ikram edilmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda, daha önceki tarihlerde evlerde fırın bulunmaması nedeniyle Nevzine Tatlısı'nın mahalle fırınlarında pişirildiği ifade edilmiştir (Karadaş, 2019e; Koç, 2019g; Yıldız, 2019i; Yıldız, 2019k).

## Sonuç ve Öneriler

Yapılan derlemede Kayseri ilinin geleneksel Nevzine Tatlısı'nın üretim aşamaları belirlenmiştir. Yörede Nevzine Tatlısı'nın geleneksel yöntemlerle yapıldığı, geçmişte evlerde fırın bulunmaması nedeniyle mahalle fırınlarında pişirilen bu tatlının, günümüzde elektrikli fırınlarda evlerde pişirildiği anlaşılmaktadır. Besleyici değeri ve sağlığa katkısı yüksek ürünler olan pekmez ve tahin kullanımının geleneksel tatlının lezzetine olan katkısının da oldukça yüksek olduğu söylenebilir. Enerji değeri yüksek olan geleneksel tatlının, yörede bayramlarda ikram edilmek üzere mutlaka hazırlandığı tespit edilmiştir. Kültürümüzün kısmen yozlaşması, teknolojik gelişmeler ve hazır gıda tüketiminin artması nedeniyle geleneksel gıda ürünlerinin tanıtımı konusunda sıkıntılar yaşanmaktadır. Geleneksel gıdaların doğru reçetelerle üretilmesi, devamlılığının sağlanarak yok olma tehdidinin önlenmesi ve standardizasyonun sağlanabilmesi açısından kayıt altına alınmasının önemi büyüktür. Zengin bir kültüre sahip olan Anadolu'daki yörelere ve topluluklara ait yeme-içme gelenekleri, kullanılan araç-gereç ve malzemeler ortaya çıkarılarak yeni nesillere tanıtılmalıdır. Bu konuda uzmanlaşmış bireylerin, gönüllü kuruluşların, kitle iletişim araçlarının, sivil toplum kuruluşlarının ve üniversitelerin desteği ile başarılı çalışmaların yapılmasına ihtiyaç vardır. Ayrıca geleneksel tatlıların araştırma ve tanıtma faaliyetlerinin artması ve geniş kitleler tarafından tanınmasının sağlık, beslenme ve ekonomik açıdan önem taşıdığı sonucuna varılmıştır.

## Kaynaklar

- Abu-Jdayil B, Al-Malah K, Asoud H. 2002. Rheological characterization of milled sesame (Tehineh). *Food Hydrocolloids*, 16: 55-61.
- Akdemir G. 2019a. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1969), Kayseri.
- Anonim, 2019. Türk Patent ve Marka Kurumu, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> (Erişim Tarihi: 25.06.2019).
- Aras Ö. 2006. Üzüm ve Üzüm Ürünlerinin Toplam Karbonhidrat, Protein, Mineral Madde ve Fenolik Bileşik İçeriklerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Türkiye.
- Arıkan D, Şimşek Z, Sağdıç O, Yetim H. 2012. Geleneksel Gıdalarımızdan Dut Pekmezinin Teknolojik Özellikleri ve Önemi. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya.
- Batu A. 2011. Üzüm, pekmez ve insan sağlığı. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 6: 25-35.
- Batu A, Batu HS. 2016. Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 42-52.
- Çağlar N, Özaltın NF. 2013. Geleneksel tatlıların yöresel tatlarla buluşmasına bir örnek gül sarması. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11): 56-64.
- Çağrı E. 2019b. Özel Görüşme, Öğrenci, (1994), Kayseri.
- Çataloluk T. 2019c. Özel Görüşme, Memur (1974), Kayseri.
- Demirbaş N, Oktay D, Tosun D. 2006. AB sürecindeki Türkiye'de gıda güvenliği açısından geleneksel gıdaların üretim ve pazarlanması. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 10(3-4): 47-55.
- Ertaş Y, Gezmen-Karadağ M. 2013. Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1): 117-136.
- Eyvazo H. 2019d. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1961), Kayseri.
- Gözcü A, Akçiçek E. 2012. Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz. I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, 14-15 Ekim, Bilecik.
- Gümüş M. 2006. Bir lezzet dünyası tatlılar. Kar Yayınları, İstanbul.
- Güven S, Demirel NN, Kırca A, Güneşer O, Kaptan M. 2007. Tahin Helvalarının Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalitesine Üretim Aşamalarının Etkisi (Proje No: 104 O 290). Tübitak Tarım, Ormancılık ve Veterinerlik Araştırma Grubu, Çanakkale.
- Hepsağ F, Hepsağ B, Hayoğlu İ. 2014. Antalya Yöresine Ait Enek (Ardıç) Pekmezi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana.
- İşın PM. 2008. Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi. Yapı Kredi Yayınları, s. 16-204, İstanbul-Türkiye.

- Karadaş E. 2019e. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1952), Kayseri.
- Karadaş A. 2019f. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1976), Kayseri.
- Koç C. 2019g. Özel Görüşme, Çiftçi (1962), Kayseri.
- Koç, A. 2019h. Özel Görüşme, Memur (1965), Kayseri.
- Samancı Ö. 2006. 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Faroqhi, S. ve Neumann, C. (Ed.). Kitap Yayınevi, s. 185-208, İstanbul-Türkiye.
- Sengul M, Ertugay MF, Sengul M. 2005. Rheological, physical and chemical characteristics of mulberry pekmez, Food Control, 16: 73-76.
- Şanlıer N, Cömert M, Durlu-Özkaya F. 2008. Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu, Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Tanrıverdi E, Özcan MM. 2014. Geleneksel Bir Ürün Olan Tahin Üretiminde Susam Kabuğunun Soyulmasının Önemi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana.
- Taşkın D, Atışman E. 2017. Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir swot analizi çalışması. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3): 56-65.
- Turan O. 2008. Selçuklular tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti. İstanbul: Ötüken Neşriyat. ISBN: 9754374708
- Türker Y. 2019ı. Özel Görüşme, Emekli (1970), Kayseri.
- Yıldız E. 2019i. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1956), Kayseri.
- Yıldız F. 2019k. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1960), Kayseri.
- Yıldız Z. 2019l. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1972), Kayseri.
- Yücel B. 2019m. Özel Görüşme, Aşçı (1998), Kayseri.