



## The Place of Goose Meat in Turkish Gastronomy

Emel Çirişoğlu<sup>1,a,\*</sup>

<sup>1</sup>Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Fine Arts, Istanbul Gelisim University, Avcılar, Türkiye

\*Corresponding author

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p><i>Review Article</i></p> <p>Received : 31/01/2022 Accepted : 13/10/2022</p> <p><b>Keywords:</b> Goose traditions Cızlak Goose tirit Cooking techniques Tandoori</p>	<p>Goose meat has always had a gastronomic value for both international and Turkish cuisines. The aim of the present study is to introduce the goose meat dishes that belongs to local Anatolian cuisines, to contribute to the recognition of the traditions of goose meat dishes, to record the goose meat dishes as a gastronomic value and to transfer these values to the next generations. According to the results of the present review there is not enough recordings for traditional goose meat dishes and goose meat is not commonly used in restaurant menus. Also, despite the presence of local traditions in which goose meat is at the center, whether these customs and activities are adequately promoted or not well announced. As a result, these problems should be examined in a wide range from breeding to marketing, and after solving the problems in goose breeding and eliminating technical deficiencies, it is recommended to carry out tourism activities to increase the recognition of the goose meat, which has an important gastronomic value for Turkish cuisine.</p>

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 10(11): 2102-2107, 2022

## Kaz Etinin Türk Gastronomi'sindeki Yeri

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p><i>Derleme Makale</i></p> <p>Geliş : 31/01/2022 Kabul : 13/10/2022</p> <p><b>Anahtar Kelimeler:</b> Kaz gelenekleri Cızlak Kaz tiriti Pişirme teknikleri Tandır</p>	<p>Kaz eti gerek uluslararası mutfaklar gerekse Türk mutfağında geleneksel olarak kullanılan bir besin olarak her daim gastronomik bir değer taşımıştır. Bu çalışmanın amacı, Yöresel Anadolu mutfaklarında yer alan kaz eti yemeklerini tanıtmak, kaz eti yemeklerine ait sürdürülen geleneklerin tanınmasına katkıda bulunmak ve Gastronomik bir değer olarak kaz eti yemeklerini kayıt altına alarak gelecek kuşaklara bu değerlerin aktarılmasını sağlamaktır. Yapılan araştırmalar neticesinde Türkiye genelinde geleneksel kaz eti yemeklerinin ve kaz etinin pişirme tekniklerinin bilinmesi için yeterli kayıt olmadığı, restoran menülerinde kaz etine rastlanmadığı, kaz etinin merkezinde bulunduğu yöresel geleneklerin varlığına rağmen bu gelenek ve etkinliklerin yeterli düzeyde tanıtımının yapılmadığı görülmüştür. Sonuç olarak konunun yetiştiricilikten pazarlamaya kadar geniş bir yelpazede incelenmesi gerektiği, kaz yetiştiriciliğinde yaşanan sorunların çözüme kavuşturulması ve teknik eksikliklerin giderilmesi sonrasında Türk mutfağı için gastronomik bir değer olan kaz etinin tanınırlığının artırılması için turizm faaliyetlerinde bulunulması önerilmektedir.</p>

[ecirisoglu@gelisim.edu.tr](mailto:ecirisoglu@gelisim.edu.tr)

<https://orcid.org/0000-0003-0233-2036>



This work is licensed under Creative Commons Attribution 4.0 International License

## Giriş

Yapılan kazılar neticesinde kaz etinin Antik Çağdan itibaren kullanılan bir et çeşidi olduğu bilinmektedir. Kümes hayvanları arasında özellikle tavukçuluğa göre daha karmaşık bir üretim süreci olduğundan kaz üretiminde verimlilik sağlayabilmek için teknik beceri, bilgi ve özel ekipman gereksinimi vardır (Albustanlıoğlu ve Güleç, 2020). Kaz eti tüketimi ülke genelinde çok yaygın olmasa da yıldan yıla kaz etine olan talep ve üretim miktarı da artmaktadır. Kaz, biyoyararlılığı yüksek kaliteli bir protein kaynağı olması yanında tekli doymamış yağ asitleri açısından da zengin özel bir kümes hayvanıdır (Liu vd., 2011). Doğru yetiştirme ve pişirme teknikleri kullanıldığında lezzet açısından kırmızı et ile yarışır düzeyde bir besin kaynağı olan kaz, kanatlı hayvanlar arasında özel bir yere sahiptir.

Yöresel mutfaklar farklı deneyimlere kapı açması nedeniyle gastronomi biliminin önemli bir alanını oluşturmaktadır. Kaz etinin yöresel mutfaklarda kullanımı daha çok yetiştiriciliği yapılan bölgelerle sınırlı kalmakta, kaz yemeklerinin diğer yörelerde bilinirliği yetersiz olmaktadır. Turizm destinasyonlarında yöresel mutfağı yansıtan yiyeceklerin geleneksel yöntemler ile hazırlanması, besleyici yönü ve sağlık etkisinin olması turistleri cezbeden unsurlardır (Bozok ve Kahraman, 2015). Bu anlamda turist beklentilerini karşılama potansiyeli yüksek, kaliteli ve sağlıklı bir lezzet olan kaz etini içeren yemek türlerine ait reçetelerin ortaya çıkarılması ve kayıt altına alınması, yetiştiriciliğin olduğu bölgelerin turizm faaliyetleri açısından son derece önemlidir. Kaz eti ile ilgili Anadolu mutfağında farklı yörelere ait farklı reçeteler bulunmakta ve bu reçeteler en çok ev mutfaklarında uygulanmaktadır. Evlerde yaşatılan geleneklerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerine taşınması ile bu yemeklerin tanıtımına önemli bir katkı sağlanabilir. Bu çalışmanın amacı, Anadolu mutfağında oldukça önemli yere sahip olan kaz eti yemeklerinin tanıtılması ve bu yemeklere ait sürdürülen geleneklerin ortaya çıkarılmasıdır.

## Kaz Yetiştiriciliği

Eski Mısır'daki arkeolojik kazılar, kaz yetiştiriciliğinin MÖ yaklaşık 3 bin yıl kadar erken bir tarihe dayandığını göstermektedir (Hugo, 1995; Buckland ve Guy, 2002). Romalıların kazları en yüksek tanrıçaları Juno'ya adadığı, Plinius ve Horace gibi yazarların kaz yetiştirme tekniklerini ve lezzetli kaz tariflerini anlattığı bilinmektedir. Çinliler ise Tai hanedanlığı döneminde kaz yetiştiriciliğine aşina olmuştur. Sonraki yüzyıllar boyunca da tüm Avrupa'da kaz yetiştiriciliği yaygınlaşmıştır (Schneider, 1988; Aktaran; Hugo, 1995). Türkiye'de ise en çok Doğu Anadolu bölgesinde özellikle Ardahan, Kars ve Muş illerinde yetiştiriciliği yapılmakta ve bu illerde kaz eti mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır (Bulut, 2020).

Dünya kaz yetiştiriciliği ve üretiminde Türkiye 11. sıradadır (FAO, 2018; Aktaran; Bulut, 2020). Türkiye'de genellikle küçük ölçekli aile işletmeleri tarafından yetiştiriciliği yapılan kazın üretim hacminin artırılması yönündeki engeller ve teknik sıkıntıların aşılması gerektiği söylenebilir.

## Kaz Etinin Özellikleri

Tüketicilerin artan sağlıklı beslenme eğilimleri doğrultusunda kırmızı ete alternatif olarak kaz, hindi, ördek gibi kanatlı hayvan etlerine olan ilgi artmaya devam etmektedir (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Kaz eti ise Türkiye'de özellikle Kars ve Ardahan illerinde önemli bir gastronomik ürün olarak nitelendirilmektedir. Kaz eti, besin değerleri yüksek, besleyici bir et çeşididir. Kırmızı etin yanında diğer çok tüketilen tavuk ve hindi eti gibi diğer et çeşitlerine de alternatif bir ürün olarak değerlendirilebilmektedir (Kılıç, 2021).

Kaz eti lezzet açısından tavuk, hindi ve kırmızı et ile kıyaslandığında tavuk etine göre daha yağlı ve daha lezzetli, kırmızı et ve hindi etine göre daha yumuşak bir et olarak nitelendirilebilir (Gündüz vd., 2019). Kaz eti besin değeri açısından kırmızı etle kıyaslandığında (Çizelge 1) protein içeriğinin daha yüksek ve demir içeriklerinin ise kırmızı ete çok yakın olduğu, B vitamini açısından kaz etinin kırmızı etten daha zengin olduğu söylenebilmektedir. Bu bağlamda kaz etinin kırmızı et kadar değerli bir besin olarak görülerek sofralarda yer alması ve hak ettiği değeri görmesi Türk Gastronomisi için oldukça önemlidir.

## Kaz Etinin Gastronomik Değeri

Kaz eti dünya gastronomisinde birçok ülkenin geleneksel yiyecekleri arasında yer almaktadır. Türk gastronomisinde ise üretimi yapılan bölgelerde yöreye ait birçok yemek mevcut olmasına rağmen, işleme, saklama ve pişirme teknikleri bu iller dışında pek bilinmemektedir. Bu anlamda kaz yemeklerine ait reçetelerin standardize edilmesi ve kayıt altına alınması tanıtımının yapılması açısından önemli bir adım olacaktır.

Kaz, kümes hayvanı olmasına rağmen lezzet ve görünüm açısından kırmızı ete yakındır. Kaz eti koyu renkli, yağlı, lezzetli ve besleyici bir et çeşidi olarak dikkat çeker. Izgarada veya tandırda pişirme sırasında kazdan akan kaz yağı kaz eti kadar önemli bir yan üründür. Elde edilen kaz yağı, kaz yemekleri başta olmak üzere diğer yemeklere de oldukça lezzet katar. Kazların yumurtlama dönemi olan yaz aylarında kazın yağ kompozisyonu istenilen şekilde gelişmediği için lezzet açısından yağlanmanın maksimum seviyede olduğu kış aylarında daha çok tüketilmektedir (Boz, 2015). Kaz etinin lezzetini arttırmak için hazırlık ve pişirme aşamaları da oldukça önemlidir. Kesimden önce yağlanması ve lezzetlenmesi için kazlar özel kompozisyonda yemler ile besiyeye alınır (Bulut, 2020). Kesim sonrası ise temizleme, iç organlarından ayırma, tuzlama ve ayazda kurutma kaza özel lezzet kazandıran aşamalarıdır. Ayazda kurutma ve tuzlama işlemi, mikrobiyel güvenliği sağlaması yanında etteki lezzet ve aroma bileşenlerinin açığa çıkmasına, etin gevrekliğinin artmasına ve lezzetin oluşmasına yardımcı olur. Ayrıca ayazda kurutma esnasında etin dış kabuk kuruması da kaz etine çıtırlik katarak tekstürel kaliteyi arttırmaktadır. Lezzetin ve aromanın maksimum seviyede olması, kaz etinin ağır olarak nitelendirilen kokusunun baskılanarak tadın iyileştirilmesi, gevrekliğin ve sindirilebilirliğin artması için doğru pişirme tekniğinin

seçilmesi de oldukça önemlidir. Yaygın kullanım olarak; kavurma, güveç, fırında kızartma gibi farklı teknikler ile hazırlansa da gerçek lezzetin elde edilmesi için yetiştiriciliği yapılan yörelerde olduğu gibi geleneksel tandırda pişirme ve konfit tekniği ile pişirilmesi tavsiye edilir. Konfit tekniği, etin kendi yağında ve suyunda gömülü olarak pişirilmesi ve ardından bu yağda kapalı bir kaptaki saklanmasıdır. Yağ, bakterilerin üremesi için ihtiyaç duyduğu oksijeni engellediği ve aromayı arttırdığı için konfit tekniği etlerin lezzetli bir şekilde pişmesi ve korunması için etkili bir yöntemdir (Alfaro, 2019). Tandırda pişirme ise topraktan yapılan silindirik şekilde ve 1,5 metre derinliğinde olan ocaklarda ekmek ve yemeklerin pişirilmesinde kullanılan geleneksel bir tekniktir. Türkiye'nin farklı yörelerinde kullanılmakta olan bu teknik ile etin yağ oranı dengelenir ve bu da lezzete katkı sağlar (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Lezzetli ve besleyici değeri yüksek olan kaz eti farklı yemeklerde kırmızı ete ikame olarak da kullanılabilir. Yapılan duyu analizi çalışmaları ile hem tat hem de kalite parametreleri açısından yüksek puanlar alan kaz eti et teknolojisinde ürün geliştirme amacıyla kullanılabilir alternatif bir et çeşididir (Gülbaz, 2004). Dürüm, kokoreç, sucuk gibi ürünlerde de kaz eti kullanılabilir (Boz, 2017).

Dünya mutfaklarında Kaz etinin daha çok Noel yemeklerinde, özel gün ve kutlamalarda kullanıldığı ve kaz etine özel bir önem verildiği görülmektedir. Geleneksel yiyecekler arasında yer alan kaz etinin, Kuzey Avrupa, Uzakdoğu, Güney Avrupa mutfaklarından Almanya, Hırvatistan, Avusturya, Danimarka ve Çin gibi birçok ülke mutfağında (Sarışık ve Özbay, 2017) güveç, fırında pişirme, kızartma yapılarak veya farklı malzemelerle doldurularak bütün bir şekilde pişirildiği ve meyve içerikli soslarla servis edildiği farklı reçeteler mevcuttur. "Foie Gras" olarak bilinen kaz ciğerinden yapılan "Pate" Fransa'nın en önemli yiyeceklerinden biridir (Korkutata, 2017). Ayrıca fırınlanmış kaz İskandinav ve Rus mutfak ritüellerinde yer alan önemli bir yemektir (Güldemir, 2016).

#### Anadolu'da Kaz Eti ile Yapılan Yöresel Yemekler

Kaz üretiminin en fazla yapıldığı il olan Kars'ın mutfak kültüründe kaz çok çeşitli yemeklerde kullanılmaktadır. Kars'ta sadece kazın eti değil neredeyse tamamından yararlanılmakta, yenilebilecek iç organları, ayakları, baş ve yağı geleneksel yemeklerin önemli birer parçası olmaktadır. Kazın birçok farklı şekilde sunumu ve hazırlanışı bulunsa da özellikle tandırda pişirme sonrası bulgur pilavı ile birlikte servisi yapılmaktadır. Kaz yetiştiriciliği yapılan illerdeki Kaz eti yemekleri Çizelge 2'de gösterilmiştir.

#### Cızlak

Cızlak kaz ve koyun yağının kaynatılması ile elde edilir. Kaynatma işlemi yapıldığında posa ile yağ birbirinden ayrılmaktadır. Bu aşamada elde edilen posa cızlak olarak adlandırılmaktadır. Cızlak, yemeklerde lezzeti artırmak için kullanılabilir gibi soğuk olarak tek başına da tüketilmektedir (Önal, 2014).



Resim 1. Kaz Asması (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021)

Picture 1. Goose Vine (Samsun Provincial Directorate of Culture and Tourism, 2021)



Resim 2. Kaz Tiridi (Samsun Kavak Belediyesi, 2021)

Picture 2. Kaz Tiridi (Samsun Kavak Municipality, 2021)



Resim 3. Kaz Akıtma (Trakya Gezi, 2009)

Picture 3. Goose Draining (Trakya Gezi, 2009)



Resim 4. Kazayağı Pilavı (Önal, 2014)

Picture 4. Crowbar Rice (Önal, 2014)

**Kaz Asma /Tandırda Kaz Çekmesi**

Kaz Asma veya Tandırda Kaz Çekmesi olarak adlandırılan yemek, Ardahan, Kars, Samsun gibi illerde tandır adı verilen 1,5 metre derinliğinde kırmızı topraktan yapılan ocakta pişirilen yöresel bir üründür (Resim 1). Bu yöntemle, kazlar bütün olarak ayaklarından tandırlara asılmakta ve pişirilmektedir. Kaz eti pişerken kazın derisinden akan yağın altında bulgur pilavı yapılmaktadır. Bu şekilde kazın lezzetli yağı ve tandırın sıcaklığı ile demlenen pilava ek lezzet kazandırılır (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

**Kaz Tiridi**

Samsun, Kars, Ardahan, Kütahya, Bolu gibi illerde yapılan kaz tirit yemeği geleneksel kaz eti yemeklerinden en yaygın olanlar arasındadır. Kaz tiridi, kaz eti, sacda pişirilmiş tirit ekmeği ve kaz eti suyuyla pişirilmiş bulgur pilavı ile hazırlanmaktadır (Resim 2). Coğrafi işaret olarak tescillenen Samsun kaz tiridi ise yörede kültür mirası

olarak yaşatılan geleneksel bir üründür (Samsun Kavak Belediyesi, 2021).

**Kaz Akıtma**

Kaz akıtma Trakya bölgesinde mübadeleler ve göç döneminden önce yaşayan yerli halk tarafından sevilerek tüketilmekte olduğu bilinen, günümüzde ise unutulmaya yüz tutmuş bir yemektir (Resim 3). Kayseri yöresine özgü yağlama ile oldukça benzerlik gösteren akıtma hamuru ile yapılan yemekte iç harç olarak kaz eti kullanılmakta ve servis edilmeden önce kaz eti suyu ilave edilerek hazırlanmaktadır (Trakya Gezi, 2009).

**Kazayağı Pilavı**

Kars ve yakınlarındaki bölgelerde yapılan bir diğer kaz yemeği ise kazayağı pilavıdır (Resim 4). Öncelikle kazın ayakları ve başı temizlenir, tüy ve tırnaklarından arındırılır. Ayak ve başın haşlama suyu ile bulgur pilavı pişirilir. Pilav piştikten sonra ise baş ve ayak etleri pilavın üzerine yerleştirilerek servis edilir (Önal, 2014)

Çizelge 1. Kaz Eti ve Kırmızı Etin Besin Değerleri

Table 1. Nutritional Values of Goose Meat and Red Meat (Baysal, 2014; Öz ve Çelik, 2015; Soren ve Biswas, 2020)

100 gr	Kaz Eti/Goose Meat	Kırmızı Et (Sığır)/Red Meat (Beef)
Protein/Protein	19,67 gr	18,7 gr
Yağ/Fat	5,78 gr	1,8 gr
B1 Vitamini/Vitamin B1	0,129 mg	0,046 mg
B2 Vitamini/Vitamin B2	0,377 mg	0,176 mg

Çizelge 2. Kaz yetiştiriciliği yapılan illerdeki kaz eti yemekleri

Table 2. Goose meat dishes in the provinces where goose breeding is made (Önal, 2014; Boz, 2017; Toptaş, 2019; Özbay, Semint ve Semint, 2020).

Yemek İsimleri/ Food Names	İller/ Provinces	Yemek İsimleri	İller
Cızlak/Cızlak	Kars	Kaz Eti Köftesi/Goose Meatballs	Yozgat
Kaz Yağı Gözlemesi/Goose Oil Gözleme	Kars	Ara-Aşı Çorbası/Ara-Aşı Soup	Yozgat
Kazayağı Pilavı/Goose Foot Rice	Kars	Haşlama ve Bulgur Pilavı- Boiled and Bulgur Rice	Yozgat
Kazın İnce Bağırsağının Yemeği/ Goose Small Intestine Food	Kars	Gılınış/Gılınış	Yozgat
Kaz Hengeli/Goose Hengel	Kars	Sarma/Sarma	Yozgat
Kaz Haşosu/Goose Haşo	Kars	Kızartma/Frying	Yozgat- Ağrı
Tandırda Kaz Pilavı/Goose Rice in Tandoor	Kars	Kaz Kapama/Goose Kapama	Balıkesir
Patatesli Kaz Yemeği/Goose Meal with Potatoes	Kars	Kaz Pilavı/ Goose Rice	Balıkesir
Tandırda Kaz Çekmesi/Goose Pulling in Tandoor	Kars	Fırında Kaz/ Kavurma/ Baked Goose/ Roast	Ağrı
Kaz Kikili/ Goose Kikili	Kars		
Garçik-Gurçik/ Garçik-Gurçik	Kars		
Kaz Mantısı/ Goose Manti	Ardahan		
Fırında Kaz Yemeği/ Baked Goose Meal	Ardahan		
Bulgurlu Kaz Pilavı/ Goose Rice with Bulgur	Ardahan		
Kaz Kızartması/ Fried Goose	Kars-Ardahan		
Kaz Dolması/ Goose Dolma	Kars-Ardahan		
Kaz Kavurması/ Roasted Goose	Kars-Ardahan		
Güveçte Kaz/ Stew Goose	Kars-Ardahan		
Kaz Tiridi/ Goose Tirit	Kars-Ardahan- Kütahya- Ağrı- Bolu		
Kaz Ciğeri/ Foie gras	Kars-Ardahan		

## Kaz ve Kaz Eti Temalı Yöresel Gelenekler ve Festivaller

### *Balıkesir Balıklı Köyü'nde Kaz Pilavı Geleneği (Elfana)*

Balıklı'da Elfana olarak da adlandırılan kaz pilavı geleneği yardımlaşma, dayanışma ve birlik beraberliği temsil eden ve yüzyıllardır süregelen bir gelenektir. Muhtarlık binasının şahıslar için ayrılmış odalarında veya yörede yaşayan halkın "Elfana" geleneği için ayrılmış olduğu alanlarda kış aylarında sürdürülmektedir. Aralık ve mart ayları arasında her hafta yapılmakta olan Elfana geleneğinde hazırlıklar yapılırken belirli iş bölümleri oluşturulmuştur. Yıl boyunca aynı kişinin aynı görevi üstlendiği ve bu görevlerin usta-çırak ilişkisine dayandığı bilinmektedir (Kahraman ve Islak, 2018).

### *Kaz Gecesi*

Doğu Anadolu Bölgesi'nden büyük şehirlere göç etmiş olan halk eski zamanlardan itibaren sürdürülen gelenekleri yaşatmak ve yöresel lezzetleri tüketmek için farklı illerde her yıl "Geleneksel Kaz Geceleri" düzenlenmektedir (Taşlıova, 2014; Şen ve Ekinci, 2020). Kaz yemekleri bu bölgelerde sadece Kaz Gecelerinde değil, kış aylarında diğer özel gecelerde veya evlerde önemli misafirler geldiğinde de özenle hazırlanmakta ve sunulmaktadır (Bayat, 2020).

### *Sıra Geceleri (Kaz Asma)*

Samsun'da aralık ve mart ayları arasında gerçekleşen, kaz asma olarak adlandırılan "sıra geceleri" geleneği yöre sakinleri tarafından oluşturulan 10'ar kişiden oluşan gruplar ile her hafta bir kişinin evinde toplanılarak devam ettirilmektedir. Bu gelenekte kazlar kesilmeden önce 20 günlük süre ile besiyeye alınmakta ve kesim sonrası özel bir iple asılarak tandırda pişirilmektedir. Yörede yetiştirilen kazların önemli bir kısmı ticari amaç dışında kaz asma geleneği için üretilmekte ve tüketilmektedir (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

### *Kaz Eti Festivali*

İstanbul'da Kaz Eti ve Bulgur Pilavı ikramının yapıldığı ve geleneksel Kafkas danslarının sergilendiği bir festivaldir (Etkinlik İstanbul, 2017).

### *Kars Ardahan Iğdır Yöresel Ürünler Festivali*

Kars, Ardahan ve Iğdır'a ait yöresel ürünlerin tanıtılması için her yıl İstanbul'da düzenlenen bir festivaldir. Festivalde üç şehirle bütünleşen ve adeta özdeşleşen kaz eti-bulgur pilavı ikilisi ziyaretçilere ikram edilmektedir (Esenyurt Belediyesi, 2019).

## Sonuç

Kaz eti Dünya gastronomisinde önemli bir yere sahipken maalesef ki Türk gastronomisinde yer alan zengin yemek çeşitliliğine rağmen tanıtım ve kayıt yetersizliğinden önemi anlaşılmamış bir değerdir. Besleyici değer açısından da oldukça sağlıklı bir hayvansal protein kaynağı olan kazın tüketiminin yaygınlaşması ile kırmızı etin sebep olduğu bazı sağlık problemlerinin de önüne geçilebileceği söylenebilir. Farklı yemekleri deneme eğiliminde olan gastronomi turistleri için oldukça

farklı lezzetler sunan kaz eti yemekleri bölgesel turizm faaliyetlerini canlandırarak yerel ekonomiye de önemli katkılar sağlayabilir. Özellikle Türkiye'de kaz yetiştiriciliği yapılan illerde kaz üretim hacminin artırılması için atılacak adımlar gastronomi turizmini de olumlu yönde etkileyecektir. Kaz eti ile yapılan yemeklerin reçetelerinin her il için çıkarılması ve kayıtlı hale getirilmesi, kaz etinin kullanılabilmesi için alternatif tarifler geliştirilmesi ve bu tariflerin yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarına taşınması için gerekli koordinasyonun sağlanması oldukça önemlidir.

Kaz eti yemeklerine ait unutulmaya yüz tutmuş veya tanıtılmaya ihtiyaç duyan reçetelerin oluşturulması ve fotoğraflanması sürecinde İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri ile iş birliği içerisinde olunması önemlidir. İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerine ait web sitelerinde illerin mutfak kültürü içerisinde kaz eti ve yemekleri ile ilgili detaylı bilgilerin yer alması gerekmektedir. Özellikle en çok yetiştiriciliğin yapıldığı ve tüketimin olduğu Kars, Ardahan gibi iller için İl Müdürlüklerinin ve mutfak kültürünün tanıtımının yapıldığı, turistlerin ziyaret ettiği "Go Turkey" gibi diğer tanıtım unsurlarının web sayfalarında kaz etine yer verilmesi oldukça önemlidir.

## Kaynaklar

- Albustanlıoğlu T, Güleç H. 2020. Roma İmparatorluk Dönemi Sikkelerinde Yer Alan Gastronomik Unsurlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1): 432-466.
- Alfaro D. 2019. Confit: A Classical Preservation Technique for Duck, Goose and Pork. Şu adresten ulaşılabilir: <https://www.thespruceeats.com/what-is-confit-995765> [3 Nisan 2021'de erişildi]
- Bayat G. 2020. Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2640-2654.
- Baysal, A. 2014. Beslenme. Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Boz MA. 2015. Doğal ve Yapay Kuluçka ile Elde Edilen Kazların Entansif Koşullarda Büyüme, Kesim ve Karkas Özelliklerinin Belirlenmesi. Doktora Tezi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, Türkiye.
- Boz MA. 2017. Yozgat Yöresinde Kaz Eti Ara-Aşısı (Arabaşı) Çorbası ve Yemekleri, II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları, Yozgat, Türkiye, 04-06 Mayıs 2017, ss. 84-90.
- Bozok D, Kahraman K. 2015. Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi- IJSES, 5 (1): 85-90.
- Buckland R, Guy G. 2002. Animal Production and Health Paper – 154. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome: FAO. ISSN 0254-6019.
- Bulut E. 2020. 500 Adet Kapasiteli Kaz Kümesi Projesi Fizibilite Raporu ve Yatırımcı Rehberi. Tarım ve Orman Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Esenyurt Belediyesi, 2019. Vatandaşlara Kaz Eti İkram Etti. Şu adresten ulaşılabilir: [https://www.esenyurt.bel.tr/home/IcerikDetay?haberdetay?projedetay=Ba%C5%9Fkan\\_Bozkurt:\\_Da%C4%9Flar%C4%B1m%C4%B1z\\_da\\_%C4%B0nsanlar%C4%B1m%C4%B1z\\_da\\_RenkliDir&&id=409](https://www.esenyurt.bel.tr/home/IcerikDetay?haberdetay?projedetay=Ba%C5%9Fkan_Bozkurt:_Da%C4%9Flar%C4%B1m%C4%B1z_da_%C4%B0nsanlar%C4%B1m%C4%B1z_da_RenkliDir&&id=409) [1 Mart 2021'de erişildi]
- Etkinlik İstanbul 2017. Kaz Eti Festivali. Şu adresten ulaşılabilir: <https://www.etkinlikistanbul.net/kaz-eti-festivali.html> [2 Mart 2021'de erişildi]
- Gülbaş G. 2004. Kaz Etinden Deneysel Sucuk Yapımı ve Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Kafkas Üniversitesi, Kars, Türkiye.

- Güldemir O. 2016. İskandinav ve Rus Mutfağı. İçinde Yılmaz H (Editör) Dünya Mutfaqları I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi. ss. 120-147.
- Gündüz S, Dölekoğlu CÖ, Say D. 2019. Kaz Eti Tüketim Tercihleri ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 16: 32-40.
- Hugo S. 1995. Geese: The Underestimated Species. World Animal Review, 83(2): 64-67.
- Kahraman AG, Islak B. 2018. Balıklı'da Yaşatılan Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana). Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD), 2(1): 01-05.
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2021. Kars Yöresi Yemek Kültürü. Şu adresten ulaşılabilir: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54860/kars-yoresi-yemek-kulturu.html> [15 Mart 2021'de erişildi]
- Korkutata A. 2017. Fransız Mutfağı. Uluslararası Gastronomi (ss.33-46), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kılıç, B. 2021. Gastronomik ve Ekonomik Bir Değer Olarak Kaz Etinin Beğenilirliği: Duyusal Kriterler Üzerinden Bir Araştırma. Yaşar Üniversitesi E-Dergisi, 16(62): 560-586.
- Liu BY, Wang ZY, Yang HM, Wang JM, Xu D, Zhang R, Wang Q. 2011. Influence of Rearing System on Growth Performance, Carcass Traits, and Meat Quality of Yangzhou Geese. Poultry Science, 90(3): 653-659.
- Özbay G, Semint C, Semint S. 2020. Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti: Ardahan Kazı. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24(2): 675-687.
- Önal Ü. 2014. Kars ve Çevresinde Kaz Yemekleri. Bizim Ahıska Dergisi. Kış: 46-47.
- Öz F, Çelik T. 2015. Proximate Composition, Color and Nutritional Profile of Raw and Cooked Goose Meat with Different Methods. Journal of Food Processing and Preservation, 39(6): 2442-2454.
- Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. 2021. Kaz Tiridi. Şu adresten ulaşılabilir: <https://samsun.ktb.gov.tr/TR-216888/kaz-tiridi.html> [2 Mart 2021'de erişildi]
- Samsun Kavak Belediyesi 2021. Kaz Tirit Yemeği. Şu adresten ulaşılabilir: <https://www.samsunkavak.bel.tr/Sayfa/kaz-tirit-yemegi> [18 Mart 2021'de erişildi]
- Sarışık M, Özbay G. 2017. Uluslararası Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN: 9786055216481.
- Soren NM, Biswas AK. 2020. Methods for nutritional quality analysis of meat. In Meat Quality Analysis ss. 21-36. Academic Press.
- Şen MA, Ekinci E. 2020. Kocaeli'de Kars Kaz Gecesi. İçinde Çetiner H (Editör) Gastronomi Araştırmaları. ss. 103-124.
- Taşlıova MM. 2014. Stüdyoya Taşınan Aşıklık veya Stüdyo Tip Aşıklığa Doğru: Sözlü Doğal ve Dijital Elektronik İcra Yapıları Üzerinde Mukayese. Türkbilgi/Türkoloji Araştırmaları Dergisi, 27: 79-104.
- T.C Tarım ve Orman Bakanlığı 2018. Kanatlı Hayvancılık Sektör Politika Belgesi 2018-2022. TAGEM Ar-Ge İnovasyon, Ankara.
- Toptaş A. 2019. Kars: Kars Kazı. İçinde Saçılık MY, Çevik S (Editörler). Bir Yerin Tabaktaki Kimliği. Ankara: Detay Yayıncılık. ss. 251-255. ISBN: 978-605-254-179-1.
- Trakya Gezi, 2009. Kaz Akıtması. <https://www.trakyagezi.com/kaz-akitmasi/> [10 Mart 2021'de erişildi]