

## TÜRK MUTFAĞI ANAYASASI

No: 1071-1453-1921-1922-26-30-2011-G9-9-2021

### BAŞLANGIÇ

Türk mutfağı ve Türk mutfağının ebedi varlığını ve Yüce Türk milletinin mutfak kültürünün bölünmez bütünlüğünü belirleyen bu Türk Mutfağı Anayasası, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu, ölümsüz önder ve eşsiz kahraman Atatürk'ün belirlediği milliyetçilik anlayışı ve onun inkılap ve ilkeleri doğrultusunda;

Dünya milletleri mutfak kültürleri ailesinin eşit haklara sahip şerefli bir üyesi olarak, Türk mutfağının ebedi varlığı, Türk mutfağı aşçılarının maddi ve manevi mutluluğu ile çağdaş medeniyet düzenine ulaşma azmi yönünde;

Türk milletinin mutfak kültürünün hizmetkarları tarafından, demokrasiye âşık Türk evlatlarının, Türk aşçılarının ve Türk mutfağı sevdalılarının vatan-millet-meslek sevgisine emanet ve tevdi olunur.

### GENEL ESASLAR

#### **MADDE 1- Türk mutfağı bölünmez bir bütündür.**

Türk mutfağı tüm farklılıklarıyla ayrılmaz ve parçalanamaz bir bütündür.

Türk mutfağı uluslararası alanda bölgelere veya şehirlere asla ayrılmaz.

Türk mutfağı uluslararası alanda bölgelere veya şehirlere bölünmüş şekilde farklı isimlerle asla tanıtilamaz.

Türk mutfağı, Türk milletinin köklü tarihinde kurduğu tüm devletlerin ve imparatorlukların mutfak kültürünü de kapsar.

(Ek fıkra: 23/04/2019) Türk mutfağını yok saymak maksatıyla art niyetli şekilde ulusal mutfağımızı bölgelere ya da farklılıklara göre ayıran çalışmaların, girişimlerin Türk milleti ve onun ulusal mutfağı nezdinde hiçbir geçerliliği veya hükmü yoktur.

(Ek fıkra: 29/10/2019) Sınırlarımız içerisinde bölgelere, şehirlere ya da çeşitli etnik gruplara ayrılabilen yemeklerimiz veya ürünlerimiz her anlamda Türk mutfağının bir parçası olarak değerlendirilir ve uluslararası alanda Türk mutfağı ile beraber Türk milletini temsil eder.

---

\*Bu Türk Mutfağı Anayasası; Dünya Türk Mutfağı Akademisi ve Türk Mutfağı Diriliş Hareketi ortak konseyi tarafından oluşturularak 09/09/2011'de Türk milletine, Türk aşçılarına ve Türk mutfağı sevdalılarına tevdi edilmek üzere kabul edilmiştir. Uzun yıllar içerisinde dünya genelinde yapılan gerekli analizlerden, saha çalışmalarından ve önemli tecrübelerden edinilen bilgiler ışığında güncellemeler yapılarak son halini almış olan bu Türk mutfağı anayasası; güncellenmiş haliyle 09/09/2021 tarihinde TMDH ve Dünya Türk Mutfağı Akademisi ortak konseyi tarafından tekrar kabul edilerek tüm dünyaya ilan edilmiştir.

(Ek fıkra: 13/12/2019) Yine sınırlarımız içerisinde bölgelere, şehirlere ya da çeşitli etnik gruplara ayrılabilen yemekler ya da ürünler ait oldukları bölgelerin, şehirlerin veya etnik grupların kendi verdiği

özgün isimlerle Türk mutfağının bir parçası olarak değerlendirilir. Bu anlamda değerlendirilebilecek olan tüm yemekler ya da ürünler Türk mutfağının ayrılmaz bir parçası olarak kendilerine ait olan öz isimleri ile tanıtılabilir. (Örnek: Kazak Mantısı-Özbek Pilavı-Tatar Çiğ Böreği/Çibörek vb. gibi.)

## **MADDE 2- Türk mutfağının ve Türk aşçılarının bayramı 26-30 Ağustos tarihleridir.**

Yabancılar tarafından belirlenen birtakım tarihlerin aşçılar bayramı olarak kutlanmasının Türk aşçıları nezdinde hiçbir kıymeti yoktur. Yine içimizde yer alan bazı kesimlerin temelsizce ve dayanaksızca farklı tarihlerde belirledikleri aşçılar bayramı tarihlerinin Türk aşçıları nezdinde hiçbir kıymeti asla bulunmamaktadır.

(Ek fıkra: 10/10/2020) 9 Eylül 2020 tarihinde açıklanan 9 sayfalık bildiri ile 26-30 Ağustos tarihlerinin Türk mutfağının, Türk aşçılarının Zafer Bayramı olduğu hususu tüm ayrıntılarıyla açıklamaktadır. Bu bağlamda 26-30 Ağustos tarihleri aynı zamanda tüm dünya nezdinde Türk mutfağının, Türk aşçılarının bayramıdır. Dolayısı ile 26 Ağustos tüm dünyada Türkiye aşçılar bayramıdır.

(Ek fıkra: 11/12/2020) Tarihimizdeki bilimsel gerçekler ışığında 26-30 Ağustos zaferlerinin Türk mutfağının tüm dünyadaki konumunu korumasında ve güçlendirmesinde çok önemli bir rolü bulunmaktadır. Türk mutfağının yemekleriyle beraber yöresel ürünleri günümüzde ve gelecekte yurt içinde veya yurt dışında coğrafi işaretlerine göre tescillenerek sağlam temellere dayandırmamızda milli mücadele kahramanlarımızla beraber Gazi Mareşal Mustafa Kemal Atatürk'ün çok önemli tarihi katkıları bulunmaktadır.

(Ek fıkra: 15/04/2021) Türk mutfağını yıllardır temsil ettiklerini söyleyenler tarafından düşünülmeyen, değerlendirilmeyen veya görmezden gelinen tüm tarihi gerçekler bütün ayrıntılarıyla 9 Eylül 2020 tarihli bildiride bulunmaktadır. Yurt içinde veya yurt dışında mutfak kültürümüzü temsil ettikleri söylenenler tarafından kasıtlı olarak yıllarca hatırlanmayan tarihi bilimsel gerçeklere dayalı olan zaferlerimiz Türk mutfağı açısından değerlendirildiğinde kesinlikle görmezden gelinemeyecek olan çok önemli katkıları en başta Türk aşçılarına ulusal mutfağımız adına tüm dünya nezdinde sunmaktadır.

## **MADDE 3- Türk mutfağının başkenti Mengen'dir. Kadim değerlerimize göre Türk mutfağı için çalışan herkes etnik kökenine veya doğduğu ülkeye asla bakılmaksızın Türk mutfağını ve Türk mutfağının geleneksel değerleriyle yüzyıllar boyu özdeşleşmiş olan Mengen'i temsil eder.**

Nesilden nesillere geleneksel olarak geçen bir geleneği temsil eden ve asırlarca bu geleneği sürdüren Mengen, tüm dünyada Türk mutfağının başkentidir. Mengen'in kendi geleneksel tarihinden gelen bu statüsü Türk milletinin kadim, şanlı tarihinde kurduğu tüm devletlerin veya imparatorlukların mutfak kültürleri içinde geçerlidir. Mengen gelecekte binlerce yıllık kadim kültürümüze ve geleneklerimize uygun olacak şekilde Türk mutfağının tüm aşçılarına ve bütün dünya insanlarına hitap edecek bir konuma gerek stratejik olarak gerekse politik ve siyasal olarak getirilmelidir.

Devlet ve imparatorluk tarihimiz içerisinde asırlar boyunca Bolu-Mengenliler ve Mengenlilerin mensubu oldukları Türk boyları aşçılık mesleğini babadan oğula geçen kadim gelenekler ile sürdürmektedirler. Devlet adamlarına yemek pişirenlerin yetiştiği yer olarak da bilinen ve bu anlamda da oldukça köklü bir geleneğe sahip olan Mengen'in önemi Türk mutfağını yüceltmek isteyen herkes için yüksektir. Bu anlamda Türk milletinin mutfak kültüründe Mengen, uluslararası alanda büyük öneme sahip kültürel bir mirasın yanı sıra önemli sembolik bir değerdir. Bu değer sadece belirli bir

zümrenin tekeline bırakılmak suretiyle kavmiyetçilik gibi anlayışlar ile yok olmasına da asla müsaade edilemez. Bu anlamda başta Türk milleti ve sonra Türk aşçıları bu konularda gerektiğinde inisiyatifini ele alarak Türk mutfağının menfaatleri gereği ilgili konularda belirleyici olmayı iyi bilmelidir.

Aşçıların başkenti olan Mengen, memleketlerine asla bakılmaksızın onu sahiplenen bütün Türk mutfağı aşçılarının ortak değeridir ve memleketidir.

Dünyanın neresinden olursa olsun farklı memleketlere ya da milletlere mensup olarak Türk mutfağına hizmet ederek çalışan herkes Türk mutfağının başkentinin bir mensubudur. Onlar da en az kökenleri Mengen'de olanlar kadar veya Mengen'de doğmuş olanlar kadar Mengelidir.

(Ek fıkra: 10/11/2020) "Bizler hepimiz tüm farklılıklarımızla tek bir ortak amaçla tüm dünyada Türk mutfağı için çalışmalar yürütme gayretindeyiz. Bu çalışmalarımızı yaparken bizimle çalışan arkadaşlarımız arasında her anlamda birçok farklı kültüre ve etnik kökene sahip insanların bulunması çok önceleri de ifade ettiğimiz gibi bizim en büyük zenginliğimizdir. Nitekim bizi, biz olarak temsil eden amblemimiz üzerinde sizin de bildiğiniz gibi birçok farklı renk bulunmaktadır. Bu bizim tüm farklılıklara olan yaklaşımımızı anlatmaktadır. Bu anlamda Türkiye ve Türkiye Cumhuriyetleri içinde yer alan yiyecek ve içecek kültürümüzün tüm ürünleri Türk mutfağını oluşturur ve tüm dünyada temsil eder." – (Alıntı: T.G.)

**MADDE 4- Türk mutfağının dili Türkçedir. Türk mutfağının bayrağı, Türk bayrağı ile beraber 16 kalbin oluşturduğu 8 köşeli yıldızla oluşur. Bu bayrak beyaz renk üzerinde işlendiğinde 8 köşeli 16 kalpten oluşan renkli yıldızdır. Bu bayrak kırmızı renk üzerine işlendiğinde beyaz hilal ve 8 köşeli 16 kalpten oluşan renkli yıldız ile tüm dünyada Türk mutfağını temsil eder. 8 köşeli 16 kalpten oluşan renkli yıldız haricinde Türk mutfağının bayrağında kullanılan renkler kırmızı-beyaz renklerden ibarettir.**

Türk mutfağının ve Türk aşçılarının mesleki dili kendi içinde Türkçedir. Türk mutfağının tanıtımı amacıyla mutfak kültürümüzü yozlaştırmayacak şekilde yabancı dillerin öğrenilmesi ve ulusal mutfağımızın faydası gözetilerek kullanılması önemlidir. Ancak her şart altında Türk mutfağının yazınları-literatürü mümkün olduğunca Türkçe kelimelerden oluşturulur.

Türk mutfağının bayrağı, Türk bayrağı ile beraber beyaz veya kırmızı zemin üzerine işlenen 8 köşeli yıldız ve hilali olan bayraktır. Bu bayrak tüm dünyada Türk milletinin mutfak kültürünü temsil eder.

(Ek fıkra: 10/11/2020) Son yıllarda Türk mutfağına zarar verecek şekilde mesleki dilimize de yerleştirilen veya yerleştirilmeye çalışılan kelimeler özentice bir anlayış ile bilinçsizce toplumda itibar görmektedir. Özentiden kaynaklanan tüm yabancı kökenli kelimeler Türk mutfağının yazılı literatüründe ulusal mutfağımızın yüksek menfaatleri gereği kesinlikle yer alamaz.

---

(Madde-3: 5.Ek fıkra: 10/11/2020-Alıntı: T.G: Tolgahan Gülyiyan)

(Ek fıkra: 10/11/2020) Yabancı kökenli kelimelerin bütünüyle veya bölünerek Türkiye'de şehir isimlerimizin önüne getirilmesi Türk mutfak sanatlarına kalıcı zararlar verir. Bu anlamda evrensel örneklerde incelendiğinde; özellikle Türkiye'de uygulanmakta olan abartıya dayalı yozlaşma faaliyetleriyle beraber şehir isimlerimizin dünyada örneği olmayacak şekilde değiştirilmesi Türk

mutfağına uluslararası alanda büyük zararlar vermektedir. Şehir isimlerimizi Türk mutfağının yemeklerini ve ürünlerini sahiplenenlere hizmet edercesine değiştirmek ulusal mutfağımızın çıkarlarıyla uyuşmamaktadır. Küresel anlamda Türk mutfağının yemeklerini ve yöresel ürünlerini sahiplenen kesimlere büyük katkı sağlamakta olan bu durum ulusal mutfağımızı uluslararası alanda kısa ve uzun vadede tehdit etmektedir. Bu konularda şehirlerimizde oluşturulan etkinliklerde kullanılması için yabancı dildeki terimlerin ve ulusal mutfağımızın çıkarları için şehirlerimizde uygulanması gereken evrenselliğe dayalı örneklerin de yer aldığı raporlar oluşturulmuştur. Dünya Türk Mutfağı Akademisinin oluşturduğu tüm detaylı raporlar söz konusu bu meselelerle ilgili olarak Türk mutfağının yol gösterici rehberidir.

(Ek fıkra: 11/11/2020) Türk mutfağında kullanılan veya kullanılacak olan tüm terimlerin Türkçe karşılıkları öncelikli tercih olarak kendi yazınlarında-literatüründe kullanılır. Türk mutfağında Türkçe karşılığı olmayan terimler için çalışmalar yapılır. Türk mutfağı için Türkçe karşılık çalışmaları Dünya Türk mutfağı akademisi tarafından yürütülür. TMDH tarafından ise bu çalışmaların yapılması toplumda teşvik edilir. Türkçe karşılığı bulunan mutfak sanatları terimlerinin veya mesleki konuşma dilimizin evrensellik gereği yabancı dile çevrilmesi gerektiğinde; çevrilecek dildeki tam karşılığı tercih edilir. Burada önemli olan husus: Çeviri yapılan dile yabancı kökenden yerleşen kelimeler mevcutsa, bunların tam karşılık olarak tercih edilmesi ilk etapta kesinlikle düşünülemez. Bunun yerine çeviri yapılan dildeki kelimenin etimolojik- kökenbilim olarak söz konusu toplumun-milletin diline ait olmasına da azami dikkat gösterilir. Eğer çeviri yapılacak olan dildeki kelimenin etimolojik-kökenbilim olarak kendi milletine ait bir karşılığı bulunmuyorsa bu durumda ilgili dildeki en uygun karşılık tercih edilir.

(Ek fıkra: 13/11/2020) Türkçe konuşulduğunda veya yazıldığında ulusal mutfağımızın yemek tarifleri de dahil kendi yazınlarımızda (Literatürümüzde) Türkçe kelimelerin ve mesleki terimlerin yabancı karşılıkları kesinlikle kullanılmaz. Mevcut olan Türkçe kelimeler hem yazı hem de konuşma için her zaman öncelikli olarak tercih edilir.

(Ek fıkra: 16/11/2020) Türk toplumunun mutfak kültürü diline uzun yıllar içerisinde yerleşmiş olan ve toplum tarafından Türkçe kelime olarak algılanabilen birtakım yabancı kökenli kelimelerin Türkçe karşılıkları bulunuyorsa bunlar oluşturulan yazınlarımızda (Literatürümüzde) birinci öncelik olarak tercih edilir. Bu kelimelerle ilgili mesleki anlamda Türkçe karşılık oluşturulabilmesi için yüksek derecede çalışma-araştırma yapılmasına gayret gösterilmesi amacıyla aşçılarımız dahil Türk mutfağına gönül veren herkes teşvik edilir.

(Ek fıkra: 13/01/2021) Türk mutfağının kadim değerlerimize göre Türkçe oluşturulacak olan yazınları (Literatürü) tüm dünya insanlığının öğrenmesi ve faydalanması için farklı dillere çevrilebilir. Bu çeviriler yapılırken Türk mutfağının anayasasının 4.maddesinin 5.ek fıkrasında yer alan esaslar dikkate alınır.

**MADDE 5- Türk mutfağının efsane şeflerini anma haftası her yıl 7 Ocak ve 15 Ocak tarihlerinde düzenli olarak kutlanır.**

7 Ocak 2009 tarihinde görevi başında şehit düşen Türk mutfağının efsane şehit şefi Zeki Gülyiyen;

15 Ocak 2004 tarihinde vefat etmiş olan Türk mutfağının efsane şefi Aydın Yılmaz;

Şeflerimizin yanı sıra Türk mutfağının genel prensiplerine, kadim tarihine ve değerlerine uyan herkes Ayyıldız rehberi içinde değerlendirilir. Bu rehber içinde yer alması uygun bulunan tüm Türk mutfağı hizmetkarları ve duayen usta aşçılarımız ebediyete intikal etmeleri halinde vefat tarihlerine asla bakılmaksızın efsane şefleri anma haftası boyunca anılarak yad edilirler. Bu anma haftası vesilesiyle gelecek nesillerimize örnek gösterilecek olan tüm önemli değerlerimizin Türk mutfağı için miras bıraktıkları çalışmaları elden ele bayrak yarışı misali aktarılır.

7-15 Ocak haftası Türk mutfağına ve gelecek nesillerimize yüksek fayda sağlayacak şekilde düzenli olarak her yıl kutlanır. Bu hafta boyunca sosyal medya mecraları dahil mümkün olan her yerde kutlama ve anma etkinlikleri yapılması yönünde toplum teşvik edilir. Bu hafta kapsamında sosyal medyada da dahil olmak üzere insanlar için özel hediye etkinlikleri yapılabilir.

#### **MADDE 6- Türk mutfak kültürü kayıtsız şartsız Türk milletine aittir.**

Türk mutfağının anayasasının ilk maddesinde “Türk mutfağı bölünmez bir bütündür.” İbaresini yer almaktadır. Bu, Türk mutfağı ile beraber Türk milletinin kadim tarihinde kurduğu tüm devletlerin veya imparatorlukların mutfak kültürlerini de kapsayan bir bütünlüğü ifade eder. Türk mutfağı bütün dünyadaki Türk milletinin kadim değerlerinin dışında olacak şekilde ulusal mutfak kültürümüzün özünü bozabilecek hiçbir esas örnek alınarak değerlendirilemez. Bu anlamda Türk mutfağı, Türk milletinin kadim değerlerine göre belirlenen esaslar çerçevesinde şekillendirilmiş olan mutfaktır.

Türk mutfağı yabancıların beğenisine göre asla şekillendirilmez. Tıpkı yabancı mutfak şeflerinin kendi yemeklerinin özünü bozmak suretiyle başkalarına beğendirmek için farklı kültürlerin yöresel ürünlerini kendi mutfaklarına veya yemeklerine sokmadığı ya da başkalarının beğenilerine göre şekillendirilmediği gerçeği gibi; Türk mutfağı da hangi nedenler ileri sürülürse sürülsün bu tarz şekillendirmelere asla tabi tutulamaz. Türk mutfağının özünü bozan ve mutfak kültürümüzü yozlaştıran kişilerin oluşturduğu faaliyetler veya yemekler ulusal mutfağımızın dışında değerlendirilir.

Bu anlamda Türk mutfak kültürünün gerçek otoritesi tüm dünyada Türk mutfağının mutlak çıkarlarını sadece kadim değerlerimize göre savunan, işlerinin gerçekten erbabı olan Türk mutfağı hizmetkarları, aşçıları, bilim adamları ve tarih bilimcileridir. Bu çerçeveden değerlendirildiğinde Türk mutfağının yemekleri ve Türk mutfak kültürü kayıtsız şartsız sadece Türk milletine aittir.

(Ek fıkra: 05/09/2012) Türk mutfağı konusunda uzun yıllardan beri çalışan ve sadece kadim değerlerimize göre mutfak kültürümüzü gerektiği gibi öğrenip uygulayan yabancı aşçıların özellikleri taşımaları ya da gereken şartları yerine getirmeleri durumunda Türk mutfağının otoritesi olan seçkin aşçılarımız arasında her zaman yer alabilirler.

#### **MADDE 7- Türkiye ve Türki cumhuriyetler dâhil olmak üzere Türk milletinin hüküm sürdüğü coğrafyalarda yer alan tüm yemeklerimiz, yöresel lezzet ve ürünlerimiz Türk'tür ve Türk mutfağına aittir.**

Türkiye dahil Türki Cumhuriyetler içinde yer alan yöresel yemeklerimiz ve ürünlerimiz tüm dünyada bir bütün olarak Türk milletinin mutfağını ve mutfak kültürünü temsil eder.

(Ek fıkra: 10/11/2020) “Bizler hepimiz tüm farklılıklarımızla tek bir ortak amaçla tüm dünyada Türk mutfağı için çalışmalar yürütme gayretindeyiz. Bu çalışmalarımızı yaparken bizimle çalışan

arkadaşlarımız arasında her anlamda birçok farklı kültüre ve etnik kökene sahip insanların bulunması çok önceleri de ifade ettiğimiz gibi bizim en büyük zenginliğimizdir. Nitekim bizi, biz olarak temsil eden amblemimiz üzerinde sizin de bildiğiniz gibi birçok farklı renk bulunmaktadır. Bu bizim tüm farklılıklara olan yaklaşımımızı anlatmaktadır. Bu anlamda Türkiye ve Türki cumhuriyetler içinde yer alan yiyecek ve içecek kültürümüzün tüm ürünleri Türk mutfağını oluşturur ve tüm dünyada temsil eder.” – (Aynı konu farklı değerlendirme için 2. Kez Alıntı: T.G.)

**MADDE 8- Türk mutfağında ve Türk mutfağının usta şef aşçıları arasında liyakat (liyakat sistemi) esastır.**

Türk mutfağı için çalışanlar arasında her anlamda asıl olan liyakattir. Bu liyakatin ölçüsü Ayyıldız rehberimizde yer alan en değerli şeflerimizin çizgilerini takip etmekle rahatlıkla anlaşılır. Yine bu liyakatin ölçüsü kadim tarihimizdir ve yine kadim kültürümüzdür.

Genellikle aşçılık dernekleri ile federasyonları içerisinde yuvalanmış olan bazı grupların ve ulusal mutfağımızı yozlaştıranların türlü oyunlarına karşı uyanık olunmalıdır. “Türk mutfağı” ile “Dava” sözcüklerinin ardına saklanarak kendi kişisel çıkar ve ikballeri uğruna Türk mutfağına büyük zararlar vermiş olanlar genellikle bu yapılar içerisinde bulunmaktadır. Bunlar genellikle uzun yıllardan beri dernekler veya federasyonlar kisvesi altında toplumun geneli nezdinde bilinmeyen gayrimeşru faaliyetler yürütmektedirler. Bazı kelimeleri yan yana getirerek çeşitli söylemlerin veya sözcüklerin ardına saklanan birtakım gerçek kişilerin ve tüzel kişilerin sadece kendi çıkarlarını ya da bağlı buldukları birtakım zümrelerin çıkarlarını gözettikleri delilleriyle beraber açık şekilde TMDH tarafından tüm ayrıntılarıyla açıklanmıştır. Daha önceden delilleriyle beraber açıklanmış olanlar dahil, mesleğimizle ilgili tüzel kişiliklerde uzun yıllardan beri yetkili olarak üst kademelerde tanınmış bazı zümrelerin her türlü adamcılık-tekelsizlik oyunları ile, şikeye veya şaibeye dayalı organizasyonlar dahil tüm anlayışlarına karşı her zaman uyanık olunmalıdır. Bunlar her dönemde kendi çıkarları için farklı şekillerde Türk mutfağının ve Türk aşçılarının aleyhinde olacak faaliyetlerle ortaya çıkabilirler. Bu zümreler başarı diye adlandırdıkları birtakım ödülleri liyakat esasına göre değil sadece kendilerine boyun eğenler arasından belirledikleri kişilere daha önceden dağıttıkları gibi gelecekte de benzer şekilde dağıtabilirler.

Federasyon veya dernekler tarafından gayrimeşru şekilde desteklenerek ayrıcalık tanınanların bir kısmı Türkiye’de bazı eğitim-öğretim kurumlarından unvan almaları temini sağlanmış şekilde yer almaktadırlar. Gelecekte bu yapılar tarafından gayrimeşru şekillerde ön plana çıkartılıp bir yerlere getirilmiş olanların artması sağlanabilir. Birtakım unvanlar taşıyarak bazı eğitim-öğretim kurumlarında ulusal mutfağımızın çıkarlarının aksine doğrudan ya da dolaylı şekilde çalışmalar yapanlara karşı uyanık olunmalıdır. Yine aynı şekilde belirli çevrelerce desteklenerek unvan almaları sağlananların ulusal mutfağımıza fayda sağlayacak çalışmalar yapanların aleyhlerinde dolayı ya da doğrudan faaliyetler yürütmeleri öngörülebilir. Bu konularda da Türk gençleri ve Türk mutfağı sevdalıları uyanık olmalıdırlar. Yine bu çevreler üzerlerine düşen konularda Türk mutfağının menfaatlerini savunmaktan aciz kalarak sessizlik içinde de kalabilirler. Her hâlükârda ellerinde yetki ve makam olmasına rağmen çok uzun zamandan beri Türk mutfağının zararına çalışanlara tepki vermeyenlere veya önleyici çalışmalar yapmayanlara karşı uyanık olunmalıdır. Bunların bir kısmı belirli zamanlar Türk mutfağına zarar verenleri de destekleyerek birlikte yürümüşlerdir.

---

(Madde-7: 2.Ek fıkra: 10/11/2020-Alıntı: T.G: Tolgahan Gülyiyan)

Sadece Türk mutfağı için çalışanlar ve ulusal mutfağımızı her şeyin üzerinde tutanlar Türk mutfağına ihanet edenlerin çıkarlarına asla hizmet etmezler. Türk mutfağı ve onun menfaatlerini düşünenler

kendi çıkarlarını gözetenlerin oyunlarının bir parçası da kesinlikle olmazlar. Bu anlamda bu grupların liyakat esaslı gözetmeden kendi aralarında birbirlerine dağıttıkları tüm başarı ödülleri geçersizdir.

Mutfak sanatları mesleğinde türlü oyunlar oynayanların farkında olunmalıdır. Aşçılık camiası içinde söylenmekte olan deyimlerden yola çıkarak oyun içinde oyun kuranlara karşı ve kendi menfaatlerine göre tekelleşerek yine kendi deyimleriyle “Piyasadan adam silme” gibi eylemleri gerçekleştiren anlayışları bulunanlara karşı uyanık olunmalıdır. Medyayı da kendi topluluklarının menfaatlerine kullanarak sözde başarı ödülleri sadece kendilerine boyun eğen kişilere vererek liyakat sahibi insanlarımızın emeklerini çalan gruplar ya da içlerinde bulunan kişi veya kişiler toplum nezdinde de her zaman teşhir ve ifşa edilmelidirler. Bu tür oyunları geçmişten beri oynamış olanlar ya da halen oynamakta olanlar çoğu kez aşçılık dernekleri veya federasyonları içerisinde yuvalanmışlardır. Oluşturdukları bazı aşçılık dernekleri ve aşçılık federasyonları kisvesi altında gayrimeşru amaçları doğrultusunda kendilerine güç, iltimas ve haksız kazançlar sağlamışlardır.

İki yüzlü (Çok yüzlü) şekilde tamamen kişisel çıkarları ya da ikballeri için veya sadece belirli bir grubun menfaatleri doğrultusunda liyakat sahibi insanlarımızın haklarına girenlerin Türk mutfağıyla beraber kültürel değerlerimize ihanet ettikleri tüm delilleriyle beraber anlaşıldığında; böylesi ihanetin içerisinde bulunan tüm gerçek kişiler ya da tüzel kişiler her zaman ve her yerde ifşa edilirler.

(Ek fıkra: 01/01/2020) “Türk mutfağı hiç kimsenin kişisel çıkarlarına kurban edilemeyecek kadar önemlidir.” – (Alıntı T.G.)

#### **MADDE 9- Türk mutfağının aslına uygun standartları, yapısı ve Türk mutfağının usta şef aşçıların çizgisi Ayyıldız Rehberidir.**

Ayyıldız rehberi A’dan Z’ye tüm Dünya’daki en değerli Türk mutfağı şeflerimizi temsil eden bir rehberdir. Bu rehberin ‘A’ harfi efsane Aydın Yılmaz ustamızı ‘Z’ harfi efsane Zeki Gülyiyen ustamızı temsil etmektedir.

A’dan Z’ye Türkiye’nin tüm Dünya’daki en değerli şefleri bu rehberimiz içinde değerlendirilirler. Onlar ölseler bile fikirleri ve çalışmaları Ayyıldız Rehberimiz dâhilinde kuşaktan kuşağa geçecek şekilde gelecek nesillerimize intikal ettirilerek tüm önemli değerlerimiz istikbalde de yaşatılır.

Ayyıldız rehberi Türk mutfağının standartlarının da bel kemiğidir. Bu anlamda Ayyıldız rehberi Türk mutfağının gerçek standartlarını kadim değerlerimize göre belirleyerek oluşturmakla sorumludur.

---

(Madde-8: 7. Ek fıkra: 01/01/2020-Alıntı: T.G: Tolgahan Gülyiyen)

(Ek fıkra: 19/05/2021) “Türk Mutfağı Diriliş Hareketi bizim hareketimizin ismidir. Bu bir isimden çok daha fazlasıdır. Bu isimi bir parola olarak değerlendirmekte mümkündür. Tıpkı ‘Ya istiklal ya ölüm’

diyen atalarımızın parolası gibi. Bugün veya gelecekte meselenin özünü iyi okumadan, detaylı düşünceleri ve analizleri anlayamadan 'Diriliş' sözcüğünden yola çıkarak sadece kendi işlerine geldiği gibi anlamlar türetmek isteyenler çıkabilir. Bunlar düşünmekten, sorgulamaktan, anlamaktan ve okumaktan aciz olan peşin hükümlülerdir. Gerçek şu ki: Ulusal mutfağımız çok uzun yıllardan beri büyük bir yozlaştırmaya tabi tutulmaktadır. Bu anlamda ulusal mutfağımızın canlı ve diri tutulmaya her zaman ihtiyacı vardır. Bu tıpkı bir binanın veya yapının asırlar boyu binlerce yıl ayakta kalması için bazı dönemlerde yapılması gereken tadilat ya da detaylı bakımı gibi anlaşılmalıdır. Eğer bir yapıyı veya binayı kendi haline terk ederseniz ve yıllarca bakımsız bırakırsanız çürümesine, hatta yok olup yıkılmasına neden olursunuz. İşte bunu önleyebilmek adına başta TMDH ile beraber Ayyıldız rehberimize önemli görev ve sorumluluklar yükledim. Bu sorumluluklar Türk mutfağının mihenk taşı diyebileceğim nitelikte olan önemli görevlerdir. Bu görev ve sorumluluklar bir doktorun hastasının sağlıklı bir şekilde hayatını uzun yıllar boyu sürdürebilmesi için kendi üstüne düşen görevlerini hastasına uygularken takip etmesi gereken reçete veya tedaviler niteliğindedir. Bir mimar oluşturduğu eserinin ilelebet ayakta kalmasını ve tüm insanlarında o eserden faydalanmasını ister. Binlerce yıllık bir eserin veya yapının ayakta kalması için bile bazı zamanlar birtakım çalışmalar yapılır. Bunun hangi malzemelerle veya hangi şekilde, hangi teknikler kullanarak yapılacağını en iyi bilen o eseri oluşturan mimardır. Mimar bunu bazen eserinin en önemli yerine gizlediği işaretlerle ya da açıkça yazdığı bir pusulayla gelecekte onu bulacak olan insanlara açıklar. İşte TMDH ile beraber Ayyıldız rehberinin görev ve sorumlulukları bir mimarın eserinin binlerce yıl ayakta kalabilmesi için bazı dönemlerde de olsa uygulanması gereken tüm tedbirlerle beraber gerekli tüm çalışmaları ifade eden niteliktedir." – (Alıntı: T.G.)

(Ek fıkra: 19/05/2021-9.Madde 4.Ek Fıkranın Devamı) "Olasılıklar dahilinde değerlendirdiğimde; hareketimizin isminden yola çıkarak bazılarının anladığı veya anlayamadığı gibi ulusal mutfağımızın ölmüş ya da yok olmuş olması asla hiçbir zaman söz konusu değildir. Ulusal mutfağımız binlerce yıldır yaşamaktadır. Ancak Türk mutfağının hastalanmasına sebebiyet verenler ulusal mutfağımızı bir virüs gibi sararak zehirlemişlerdir. Bizler de tüm bunlarla mücadele ederken Türk mutfağına her anlamda iyi gelecek olan tedaviyi, reçeteyi ve aşıyı gerektiği şekilde uygulamalıyız. TMDH ile beraber Ayyıldız rehberimiz Türk mutfağı için ayrıca bir tedavi reçetesini de temsil etmektedir. Hiçbir fani ya da TMDH, ölmüş olan bir şeyi diriltecek güce sahip değildir. Tüm faniler gibi bizlerde bir gün toprak olacağız. Ancak Türk mutfağı Ayyıldız rehberi ile beraber ilelebet payidar kalacaktır." – (Alıntı: T.G.)

#### **MADDE 10- Türk mutfağının yemeklerinin sunumu tamamen kendi doğallığına dayanır.**

Yemek Sunumu: Türk mutfağının tencere yemekleri dahil tüm yemeklerinin tabaklanması her anlamda çağa uygun olan teknikler kullanılarak yapılabilir. Ancak bu tekniklerle yapılan tabaklamalarda asıl olan yiyeceklerin, sosların veya ürünlerin kendisiyle tabak üzerinde şekil vererek esere görsellik katmaktır.

(Ek fıkra: 25/06/2020) "Türk mutfağının modaya asla ihtiyacı yoktur. Türk mutfağının modası her zaman ve her yerde geçerlidir. Türk mutfağının her çağa uygun olan modası tamamen kendisine özgü olan binlerce yıla dayanan geleneksel doğallığı ve sunumudur. Bu esasların dışında kalanlar Türk mutfağı olarak değerlendirilemez." – (Alıntı: T.G.)

---

(Madde-9: 4-5.Ek fıkra: 19/05/2021-Alıntı: T.G: Tolgahan Gülyiyyen)

(Madde-10: 2. Ek fıkra: 25/06/2020-Alıntı: T.G: Tolgahan Gülyiyyen)

(Ek fıkra: 01/07/2021) Ürünlerle oynanarak, ürünlerin özü değiştirilerek (Yabancı dilde modifiye diye tabir edilen sunumlar ve moleküler olarak DNA'ları- genetikleri değiştirilmiş 'GDO'lu ürünler)



çalışmalar yapanlar ortaya çıkarttıkları görsellikle veya düşük maliyetleriyle kendi alanlarında başarılı olabilirler. Ancak bu kişilerin söz konusu çalışmaları Türk mutfağı olarak asla değerlendirilemez. Bu çalışmaları ile Türk mutfağını temsil ettikleri de asla söylenemez. Aksine bu çalışmalar ulusal mutfağımızın yozlaşmasına sebebiyet vermektedir. Genetiği değiştirilmiş besinler insan vücudu için ne ifade ediyor ise ve ne kadar zararlı ise; özü değiştirilmiş (modifiye) diye tabir edilen tarzda hazırlanan ve sunulan yiyecekler de Türk mutfağı için aynı şekilde onu ifade etmektedir ve zararlıdır. Her ikisi de Türk mutfağından uzak tutulmalıdır.

**MADDE 11- Yabancı mutfak akımlarına veya kültürlerine hizmet eden şefler Türk mutfağından ayrı olarak değerlendirilir.**

Türk mutfağı içinde mutfak kültürümüze hizmet ettiklerini söyleyen ancak yabancı mutfakları Türk mutfağı ile karıştırarak ulusal mutfağımızı yozlaştıranlar her zaman olacaktır. Türk mutfağı için çalışıyoruz diyerek, Türk mutfağını yozlaştıranlar karşısında özellikle gençlerimiz her zaman uyanık olmak zorundadırlar.

Türk mutfağı ve onun binlerce yıllık kadim kültürel değerleri ile asla bağdaşmayan aksesuarlar, boyunluklar(regalye), simgeler-semboller-rozetler veya birtakım cemiyetlere mahsus abartılı takılar ya da süsler Türk mutfağının ve onun aşçılarının nezdinde hiçbir anlam ifade etmemektedir. Türk mutfağını temsil eden Türk aşçıları aynı zamanda onun kadim kültürünü de temsil etmektedir. Bu bağlamda başka cemiyetler ile özdeşleşmiş olan birtakım aksesuarlar, boyunluklar veya abartılı süsler Türk mutfağının ve Türk mutfağının temsilinin dışındadır. Kadim mutfak sanatları kültürümüzü bilinçsiz ve şuursuzca yozlaştıran kesim içerisinde bugüne kadar abartılı aksesuarlarıyla değersiz bir gösteriş çizgileri bulunanlar; eğer bu abartılı çizgilerinden, kültürümüzle bağdaşmayan simgelerle-sembollerle de oluşturulan abartılı aksesuarlarından kendi hür iradeleriyle vazgeçmek istemezler ise, Türk mutfağından ve ulusal mutfak sanatları kültürümüzden vazgeçmiş olanlar olarak değerlendirilirler.

Türk mutfağı şefleri, akademisyenleri ve tarihçileri her zaman Türk mutfağını ve onun kadim yemek kültürünü yozlaştırmakta olanların farkında olarak çalışmalarını yürütür. İsteyen herkes hür iradeleriyle istediği aksesuarları kullanarak farklı mutfak kültürlerine yönelmekte ve istedikleri yabancı mutfakları öğrenmekte tamamen özgürdür. Ancak milli kadim değerlerimizle belirlenen çizgilerin dışında kalarak Türk mutfağını yozlaştırmak suretiyle çalışmalar yapanlar, Türk mutfağının da dışında olarak ayrı kategorilerde değerlendirilirler. Bu, Türk mutfağının tamamen kendini koruma (istenç dışı) refleksinden ötürüdür. Yine bu durum Türk mutfağının kadim varlığını tehdit ederek yozlaştıran tehlikelere karşı bir savunma veya önlem olarak değerlendirilir.

Bir Türk mutfağı aşçısı veya şefi özentiyile veya kişisel çıkarlarıyla farklı şekillerde hareket etmekten ziyade, tüm meseleler karşısında temsiliyle mükellef olduğu kültürene uygunluğu ile hareket eder. Bu anlamda Türk mutfak kültürüyle uyuşmayan nişaneleri-alametleri taşıyanlar, kişisel menfaatleri gereği farklı cemiyetlerin içinde yer almakta olanlar; yine menfaatleri gereği Türk mutfağını gerçek anlamda temsil edenlerin içinde olduğu bazı oluşumlarda da yer alarak ya da buralarda dönemsel olarak bulunarak Türk mutfağına hizmet ettiklerini de asla söyleyemezler. Elbette bunları yapanlar arasında Türk mutfağına hizmet ettiklerini söyleyenler olacaktır. Ancak akli başında olan gerçek Türk mutfağı sevdalıları bunları her zaman iyi ayırt etmeli ve tüm bunlara karşı uyanık olmalıdırlar.

Gelecekte aşçılık mesleğini yapacak olan Türk gençleri ve Türk mutfağı sevdalıları bu konularda da kadim tarihimizde yer alanları kendilerine örnek almalıdırlar. Ülkeler, şehirler fetheden ve ülke, millet kurtaran önemli tarihi şahsiyetlerimizin, mareşallerimizin bile yukarıda yer alan konularda özentiyeye dayalı olarak gösteriş meraklısı aşçılardan çok daha mütevazı bir şekilde sadeliğe dayalı bir anlayışı benimseyerek toplum nezdinde mütevazı üniforma aksesuarlarıyla, örnek davranışlar sergilediği gibi;

tüm bu hususlar gelecekte aşçılık mesleğini yapacak olanlar tarafından örnek üniforma konusunda da dikkate alınmalıdır. Bu konularda milletlerin tarihinde çok önemli roller oynamış olan şahsiyetlerin benimsediği anlayışı aşçılarımız kendilerine rehber edinmelidirler. Bir aşçının beyaz üniformasının üzerinde abartıya dayalı aksesuarlar gereksizdir. Aşçılarımızın üniforması veya üniformalarının üzerinde taşıdıkları tamamen sadeliğe dayanır. Bu anlamda Türk aşçılarının farkı sadelikleridir.

Türk mutfağının kırmızı çizgileri kendi mutfağının anayasası içinde yer alan esaslarla belirlenen çizgilerdir.

Türk mutfağının esasları kendi mutfağının anayasası içinde yer alan ilgili tüm bu hükümleri kapsar. Bu hükümlerin dışında kalanlar ve Türk mutfağını yozlaştıranlar Türk mutfağı şefi olarak asla değerlendirilemezler. Bu hükümlerin dışında kalanlar ve Türk mutfağını yozlaştıranlar Türk mutfağının bir parçası olarak da asla değerlendirilemezler. Tüm bu hükümlerin dışında kalanların ortaya koydukları çalışmalar Türk mutfağı içerisinde de asla değerlendirilemez.

**MADDE 12- Türk mutfağının anayasası içinde yer alan tüm maddeler esas olarak bir bütündür ve esası etkileyecek şekilde asla değiştirilemez. İlk 11 maddenin esas itibari ile değiştirilmesi asla teklif edilemez.**

Türk mutfağının anayasası Türk mutfağı için çalışan herkesin ana rehber kitabıdır.

Esas olarak özü değiştirilemeyecek olan bu maddeler zaman içerisinde insanların daha rahat anlayabilmeleri adına metin ile ilgili olarak düzeltmeler veya birtakım eklemeler yapılabilir.

Bu hükümler ve esaslar zaman içerisinde Türk mutfağının tüm dünyadaki menfaat ve çıkarlarına uygunluk gösterecek şekilde tekrardan güncellenerek düzenlenebilir. Gerek görülmesi halinde Türk mutfağı ile ilgili olarak işlerinde ehil evlatlarımızın akla-mantığa uygun tespitlerinden yola çıkılarak ulusal mutfağımızın çıkarları doğrultusunda ek maddeler eklenebilir. Ancak mevcut haliyle bu Türk mutfağı anayasası üzerinde olasılık dahilinde gelecekte yapılabilecek olan tüm güncellemeler veya eklemeler esası etkileyecek şekilde kesinlikle yapılamaz. Genel esasları etkileyecek şekilde değişiklik yapılması asla teklif edilemez.

(Ek fıkra: 07/01/2016) Esası etkilemeyecek şekilde Türk mutfağının anayasası ile ilgili olacak olan olası düzenlemelerin veya güncellemelerin hangi şartlar altında gerçekleştirilebileceği hususu kadim kaidelerimiz esas alınarak uygulanır.

**MADDE 13- Türk mutfağının temsili Türk milletinin belirlediği kendi kadim kültürel esaslarına uygun şekilde yürütülür.**

Türk mutfağının temsili, pazarlaması ve tanıtımı hangi dilde olursa olsun tüm dünyada tamamen kendi kadim kültürel değerlerine uygun olarak milli vicdana dayalı bir şuur ile yürütülür. Bu kurala uygun olmayan temsiller, pazarlama veya reklam çalışmaları hangi isim veya kurum altında sunulursa sunulsun asla Türk milletinin mutfak kültürünü ya da onun aşçılarını temsil etmez.

(Ek fıkra: 18/04/2012) "Türk mutfağı aşçıları birer bayraktır. Her nerede olurlarsa olsunlar her zaman aziz Türk milletinin mutfak kültürünü temsil ettiklerinin bilincinde olarak yüksek gayret ile çalışmalıdırlar." – (Alıntı: T.G.)

(Ek fıkra: 15/01/2012) Türk mutfağının temsili sadece aşçılarımızın görevi değildir. Türk mutfağına dolaylı olarak veya doğrudan katkıda bulunanlar arasında farklı meslek grupları da bulunur. Bu kişilerde Türk mutfağının bayraktarları olarak değerlendirilir. Türk mutfağının bayraktarı olacak olanlar hangi meslekten olurlarsa olsunlar Türk mutfağı için her zaman kadim değerlerimize uygun olan çalışmalarını yürütmekle sorumludurlar.

(Ek fıkra: 18/03/2013) Türk mutfağı için çalışan veya onu temsil eden kişiler hangi meslek grubundan olurlar ise olsunlar aziz Türk milleti ve dünya kamuoyu önünde Türk mutfağına ve onun kadim kültürü için belirlenmiş olan ölçülere göre liyakat sahibi olanlar arasından seçilirler.

**MADDE 14- Türk mutfağının aşçıları arasında en önemli geleneklerin başında ahilik kültürü anlayışı ve bu kültürün kadim değerlerine bağlılık gelir.**

Türk aşçılarının usta-çırak ilişkisi ve usta-çırak kuralları ahilik geleneğine uyarlanmış olan esasları içerir. Türk aşçıların bu anlamda ahilik kültürü geleneğinden farklı geleneklere göre eğitilerek yetiştirilmesi asla düşünülemez.

Usta çırak düzeninde 4 dereceli bir düzen vardır. Her kapı içerisinde yine 4 dereceyi içerir ve her kapının toplamı 16 derece olarak Türk aşçıların usta-çırak sistemini oluşturur.

- Yamak 1-2-3-4
- Çırak 1-2-3-4
- Kalfa 1-2-3-4
- Usta 1-2-3-4

Usta-çırak ilişkisi sadece mesleki anlamda değerlendirilen bir ilişki değildir. Mesleğimizdeki usta-çırak ilişkisi ahilik geleneği ile iç içe geçecek şekilde değerlendirilir. Bu anlamda mesleğimizde bu gelenek konusunda temel eğitimi bulunmayanlar, bu eğitimi almayanlar veya bu eğitimi almalarına rağmen bu geleneğe riayet etmeyerek saygı göstermeyenler kesinlikle Türk mutfağı aşçısı olarak dikkate alınıp değerlendirilemezler.

(Ek fıkra: 19/05/2015) “Mesleki eğitim her şeyden önce ahlaki eğitim ile başlar. Gelecek nesillerimiz içerisinde yetişecek aşçılarımızın yemek yapmayı öğrenmeden önce geleneklerimize uygun bir eğitimden geçmesi zorunludur. Buda Türk mutfağı aşçıların yemek yapmadan önce temel ahlak anlayışıyla beraber temel meslek etiğinin ahlak anlayışını öğrenmelerini zorunlu kılar. Türk aşçıları için genel meslek ahlakı tarifi ve vizyon tarifi, yemek yapmayı öğrenmekten çok daha evvel gelir. Mustafa Kemal Atatürk’ün sporcularımızla ilgili işaret ettiği ‘Ben sporcunun zeki, çevik ve aynı zamanda ahlaklısını severim.’ Sözüden yola çıkarak: Ben aşçılarımızın zeki, çalışkan, yetenekli ve aynı zamanda ahlaklısını severim diyorum.” – (Alıntı: T.G.)

---

(Madde-13: 2. Ek fıkra: 18/04/2012-Alıntı: T.G: Tolgahan Gülyiyan)

(Madde-14: 4. Ek fıkra: 19/05/2015-Alıntı: T.G: Tolgahan Gülyiyan)

Türk mutfağının usta aşçıları öğrencilerini veya çıraklarını Türk ahilik geleneğine, Türk ahilik kültürüne uygun şekilde yetiştirmekle sorumludurlar. Çıraklar ise bu konularda meslek erbabı olan ustalarına

yüksek saygı göstererek kendilerini her anlamda geliştirmekle, eğitimlerinde yüksek gayret göstermekle yükümlüdürler.

Çıraklar ustalarına saygı duymakla sorumlu olduğu gibi ustalarda çıraklarına hoşgörü ve sevecen bir tavır ile yaklaşmakla sorumludurlar. Türk mutfağına aşçı yetiştirme sorumluluğı bulunan ustalar, kendi geçtikleri süreçler içinde Türk mutfağı için ettikleri yeminleri gereğı çıraklarına mesleklerinin tüm inceliklerini öğretmekle de sorumludurlar.

Usta-Çırak düzenindeki eğitim süreçleri de dahil olmak üzere iş hayatında mutfaklarda çalışan kadın aşçılarımıza ve kadınlarımızın haklarına karşı üst düzey bir özenle birlikte çok üst düzey bir saygı gösterilir. Kadın aşçılarda kendilerine gösterilen özeni ve saygıyı suiistimal etmeyecek bir anlayışı benimserler.

Mesleğimizde usta olmak meşakkatli ve sabır isteyen bir süreçtir. Bu yüzden nesilden nesillere geçen mesleğimizde aşçılık çocuk yaşlarda yamaklık-çıraklık eğitimi ile başlar. Eğitimine çocuk yaşlarda başlayan Türk mutfağı aşçıları lise-üniversite eğitimlerini de aksatmadan kendilerini kadim değerlerimize göre en iyi şekilde yetiştirmekle sorumludurlar.

(Ek fıkra: 26/08/2020) Tüm esasların dışında kalarak usta-çırak geleneğı dışında birtakım lobilerin desteğı ile, medya veya dış etkenler ile oldukça hızlı bir şekilde bazı önemli kaideleri atlayarak veya tüm bu esasları öğrenmeksizin başka meslek gruplarından aşçılığa geçenler çok farklı bir şekilde, çok ayrı bir kategoride değerlendirilirler.

- 
- 14 maddeden oluşan bu Türk mutfağı anayasası bir bütün olarak Türkçe dilinde toplam 12 sayfadır.
  - Telif Hakkı © 2011- Türk Mutfağı Diriliş Hareketi ve Dünya Türk Mutfağı Akademisi tarafından tüm hakları saklıdır.