



**Çalışmayı Oluşturan Sorumlu Koordinatör:** Tolgahan Gülyiyen

**Kaynak:** Divan-ı Lügat-i Türk, Kaşgarlı Mahmut – Kutadgu Bilig, Yusuf Has Hacib

*-Eski Türkçe'de "Yoğurt" kelimesi 8. yy. metinlerinde yer alırken, Kaşgarlı Mahmut tarafından 11. yy. 'da yazılan Divan-ı Lügat-i Türk ile Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig adlı eserlerinde bugünkü anlamında "Yoğurt" kelimesinin kullanıldığı tarihi ve bilimsel bir gerçektir.*

**Ek Kaynak:** 2012-Hatay 11.Gıda Kongresi - 1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler

**Kongrede Oluşturulan İçerik Sayfa Sayısı:** 101

**Ek Kaynak Özeti Hazırlayanlar:** Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU & Prof. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK

**2012-Hatay 11. Gıda Kongresi Sonuç Açıklaması:** On birinci yüzyıl Türk tarihi ve kültürünün en önemli dönemidir. Bu yüzyılda yazılan Divan-i Lügat-i Türk'te beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili çok sayıda bilgi bulunmaktadır. Türk Mutfağının orijinini, tarihini ve kültürünü tam olarak ortaya çıkartabilmek için tarihi kaynaklardan yararlanmak gerekir.

**Çalışmanın Oluşturulma Nedeni:** Türk mutfağı ve Osmanlı Mutfağı ile İlgili Asılsız, Yalan İddialar

**0013 Dosya Numaralı Çalışmanın Toplam Sayfa Sayısı:** 141

**Çalışmanın Konusu:** Türk Mutfağı Tarihi - 1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler

**Çalışma İçerisinde Adı Geçenler:** Somer Sivrioğlu - Mehmet Yalçinkaya - Vedat Milor - Musa Dağdeviren - The Turkish Cookbook

**Çalışmanın Resmî Sahipleri:** Türk Mutfağı Diriliş Hareketi ve Dünya Türk Mutfağı Akademisi

**Çalışmanın Yayınlanma Tarihi:** 29 Ocak 2021

**Ders Konusu:** Türk Mutfağı Tarihi – Meslek Ahlakı – Usta-Çırak İlişkisinin Mesleğimizdeki Yeri & Önemi

**1071-1453-26-30-2020-D13 Numaralı Bu Raporun Toplam Sayfa Sayısı:** 8

**Raporun Onay Tarihi:** 29 OCAK 2021

**Onaylayan:** Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri (Chancellor of the World Turkish Cuisine Academy)

## 0013 Dosya Numaralı 141 Sayfalık “Türk Mutfak Tarihi Dersi” Başlıklı Çalışmanın Rapor İçeriğine Giriş

İfadelerin Tarihi: 29 Aralık 2020

“OSMANLI ZAMANINDA YEMEKLERDE BULAŞIK DETARJANI KULLANILIYORDU”

“TÜRK MUTFAĞI DÜNYA’DA SAYGI GÖREN BİR MUTFAK DEĞİL...”

“TÜRK MUTFAĞI DÜNYA’DA İLK 10’DA DAHİ SAYILMAZ. (GİREMEZ.)”

“FRANSIZLARIN İLK YEMEK KAYNAĞI 1500’LERE GİDİYOR.”

“ (Gizli Özne ‘TÜRK’)KÜLTÜRÜ YAZILI KÜLTÜR DEĞİL, KONUŞMA ÜZERİNE DAYALI BİR KÜLTÜR.”  
(İfade eden kişi tarafından ‘Türk’ kelimesi burada gizli özne olarak kullanılmıştır.)

“UYDURMASYON VARDIR YA ‘OSMANLI KAYNAKLARINDAN ALDIK’ YOK ÖYLE BİR KAYNAK !”

“Türk Mutfağı Dünya’da Saygı Gören Bir Mutfak Değil, Dünya’da İlk 10’a dahi giremez. Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500’lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya ‘Osmanlı kaynaklarından aldık’ yok öyle bir kaynak !” İfadeleri Somer Sivrioğlu’na aittir.

Bu ifadelere, açıklamalara ve Somer Sivrioğlu’nu savunarak kendisine doğrudan açık olarak destek verenlerin başında gelen isimler: Mehmet Yalçınkaya-Vedat Milor olarak arşiv kayıtlarımızda yer almıştır.

Türk mutfağına ilgili konularda saldıranların bu ifadeleri kullandığı tarih 29 Aralık 2020 tarihi idi. Bu olayın ay dönümü olan 29 Ocak 2021 tarihinde ilgili konularda söz konusu tüm çevrelere gerekli tarihi cevap verilmiştir.

Dünya Türk mutfağı akademisinin ve Türk mutfağı diriliş hareketinin ortak çalışması olan 0013 dosya numaralı toplam 141 sayfalık çalışma ile ilgili tüm konular değerlendirilmiştir.

Somer Sivrioğlu’na destek verenlerden ve geçmişte de aynı konuda benzer ifadeleri olan Mehmet Yalçınkaya, Vedat Milor gibi isimlerin de bu konuda nasıl tavır sergiledikleri bu kapsamlı çalışmamızın içeriğinde tüm ayrıntıları ile yer almıştır.

Bu manada yaptığımız çalışmalar ve çok yönlü analizler ile Türk mutfağına, Osmanlı mutfağına karşı olarak kasıtlı tutumlarla beraber kesin bir art niyet olduğu belirlenmiştir. Bunların yanı sıra yazılı ve görsel medyada kısıtlı bilgiler ile ön yargılı, tutarsız, çelişkili fikirlerin beyan edildiği saptanmıştır.

Bazılarının gafletle tarihi bilgilerden uzak olarak Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına karşı içinde buldukları önyargılı tutumlarına rağmen aynı kişilerin medya tarafından “Türk mutfağı ona emanet” gibi başlıklar ile dahi insanların önüne sunuldukları tarafımızdan bir kez daha teyit edilmiştir. Bu tarz başlıklar atan medya ve bazı çevrelerin deyim yerindeyse kediye ciğer teslim ettikleri 0013 dosya numaralı çalışma ile ortaya çıkartılmıştır.

Özellikle bu konuda tekrar açıklama yapma gereği duyan Somer Sivrioğlu ve ona destek verenlerin iddialarından biri olan “belirli bir cümlem alınarak değerlendirme” yapılıyor gibi iddialar da gerek hazırladığımız video ile gerekse kapsamlı çalışmalarımız ile çürütülmüştür.

### **Bu fikirleri medya desteği ile beyan eden kişilerin ortak özelliklerinden bazılarının şunlar olduğu belirlenmiştir:**

**1-**Asla bilgi sahibi olmadıkları konularda sanki ehil ve yetkililermiş gibi hiçbir tarihi bilgiye dayanmadan sadece varsayımlar ile yanıltıcı yalan ifadeler kullanmak.

**2-**Kesin, net ve doğru bilgiye sahiplermiş gibi davranmak suretiyle kamuoyu nezdinde kendilerini otorite kabul eder gibi konuşmak.

**3-**Bu şekilde davranarak Türk mutfağı ve Osmanlı Mutfağı ile ilgili olarak dünya kamuoyunu ve özellikle gelecek nesillerimizi yanlış yönlendirmeye çalışmak, çabalamak.

**4-**Tüm bunları yaparken yabancı mutfakları övmek suretiyle Türk mutfağını ve Osmanlı mutfağını doğru ve tarihi bilgilere sahip olmadan saygısız ifadelerle kıyaslamaya çalışmak.

### **Doğru Tarihi Veriler Işığında Güçlü Argümanlar ile Anlatmanın Gereği Hâsıl Olmuştur**

Bu anlamda özellikle gelecek nesillerimiz açısından Türk ve Osmanlı mutfağı için olumsuz örnek olan bu medyatik kişilerin yanlış, kısıtlı ve kıt bilgilerinden ziyade konuyu gençlerimize doğru tarihi veriler ışığında güçlü argümanlar ile tamamen gerçekler üzerinden anlatmanın gerekliliği hâsıl olmuştur.

Medya ve belirli bir kesim tarafından da desteklenerek Türk mutfağı ile ilgili olarak topluma sanki gerçek otoritelermiş gibi sunulan söz konusu bu kişilerin tamamen varsayımlar üzerine olan bilgilerini kamuoyuna anlatırken kesin ve net sonuçlara varmışçasına ifadeler kullanmaları karşısında Türk mutfağı asla sessiz kalmamıştır.

Somer Sivrioğlu, Fransızları överek onların yemekle ilgili ilk yazılı kaynaklarının 1500'lere dayandığını ancak buna karşılık Türk kültürünün ise yazılı bir kaynağının bulunmadığını, Türklerin tamamen konuşma üzerine dayalı bir kültürü olduğunu belirtmiştir. Bunlar ile ilgili olarak hiçbir araştırması ve tarihi hiçbir bilgisi bulunmadan bu konularda medya desteği ile kamuoyu nezdinde kendisini bilirkişi gibi lanse ederek asılsız iddialarda bulunmuştur. Yine aynı programda Somer Sivrioğlu, Osmanlı kaynaklarına karşı ifadeler kullanarak bunlar için uydurmasyon yaftalamasında bulunma çabası içerisine girmiştir. Osmanlı kaynakları derken, bu yönde Osmanlı arşiv kaynaklarına karşı olumsuz algı oluşturma çabasında olduğu da tarafımızdan gözlemlenmiştir.

İlgili konularda tüm çevrelere tarihi bilgilerle, tarihi kaynaklarla, 1072-1074 yılında yazılan Divan-ı Lügati Türk ile kapsamlı şekilde oldukça tarihi bir cevap vermiştir.

Ayrıca 2012 yılında Hatay’da gerçekleştirilmiş olan 11. Gıda Kongresinin çalışması arasında bulunan “Divan-ı Lügat-i Türk’te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler” konulu 101 sayfalık kaynak ile tarihi bilgilere dayanmakta olan güçlü tezlerimiz bir kez daha desteklemiştir.

Bu anlamda kurumlarımız WTCA ve TMDH ortaklaşa hazırladıkları çalışma sayesinde ilgili konularda tarihi hiçbir bilgisi bulunmadan Türk mutfağının aleyhine varsayımlara dayalı önyargılı olarak konuşanların söz konusu tüm asılsız yalan iddialarını tam manasıyla çürütmüştür.

Bu tarihi cevap ile ilgili şahısların yok saymak istediği koca çınar ve koca dağ olan Türk-Osmanlı mutfak kültürünün ezelden ebede kadar olacak olan kadim varlığı okuyacak ve araştırarak olan herkes tarafından rahatlıkla görülecektir.

Yaptığımız geniş değerlendirmeler ve çok yönlü analizler çerçevesinde Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı üzerinden kazanç sağlayanların ihanetlerine delil olarak değerlendirdiğimiz yukarıdaki ilgili ifadelerin sahibi olan Somer Sivrioğlu en sert şekilde kınanmıştır. Yine aynı şekilde Somer Sivrioğlu’nun Türk mutfağına karşı yaptığı çirkin açıklamalara destek vermiş olanlardan Mehmet Yalçinkaya’yı ve Vedat Milor’ü de en sert şekilde kınadığımız kamuoyu nezdinde ayrıca duyurulmuştur.

**Musa Dağdeviren ve The Turkish Cookbook adlı kitabı ortak çalışmaya dâhil edilmiştir.**

**Bunun nedeni şöyle açıklanmıştır:** Çok daha önceden belirttiğimiz gerekçelerden ötürü kınamış olduğumuz The Turkish Cookbook ve yazarının, Somer Sivrioğlu tarafından ilgili konuda adı geçmiştir. Somer Sivrioğlu tarafından bu çalışma Türk mutfağı için sözde örnek olarak gösterilmiştir. Konunun geçmişini bilmeyenler ancak öğrenmek isteyecek olanların okuyup anlayabilmesi adına konuyu birleştirerek tekrar gündeme getirme gereği hissedilmiştir.

Bu konunun tekrar gündeme getirilebileceği çok daha önceden ilgili konuda yaptığımız yazılı açıklama içinde de belirtilmişti. Ayrıca konu hakkındaki bütün çalışmalarımız tarafımızdan kitabın yazarına sosyal medya vasıtası ile iletilmişti.

Somer Sivrioğlu yoğurdun Türk olarak kabul gördüğünü 29 Aralık 2020 tarihinde katıldığı aynı programda belirtmiştir. Ancak yine aynı programda tüm Dünya’ya yoğurdumuzu yöresel yemek reçetelerimizde ‘Yunan Yoğurdu’ ibaresiyle bazı algılar oluşturarak tanıtan bir çalışmayı övmesinden ve Türk mutfağı için bu çalışmayı sözde olumlu bir örnekmiş gibi göstermesinden ötürü Musa Dağdeviren ile beraber The Turkish Cookbook, söz konusu çalışmaya tekrar bilhassa dâhil edilmiştir.

Türk mutfağı ile ilgili olarak sadece Türkiye kamuoyunu değil, Dünya kamuoyunu da Türk mutfağı ile ilgili yanlış yönlendiren çalışmaların sahiplerinden olan Musa Dağdeviren’in The Turkish Cookbook adlı çalışması “Türk mutfağına doğrudan ve dolaylı olarak zararlar vermektedir.” düşüncesi ve kararı yaptığımız çalışma ile kamuoyu nezdinde bir kez daha duyurulmuştur.

Bu konudaki makalelerimiz dâhil olmak üzere kaynaklarımız ile ilgili tüm bilgi ve düşünceler kamuoyu ile açık şekilde paylaşılmıştır. Ayrıca “Bu konuda önceden oluşturduğumuz kaynaklara göz atılması konunun öncesini bilmeyen tüm çevreler için her anlamda oldukça aydınlatıcı olacaktır.” ifadesine oluşturulan çalışma içerisinde yer verilmiştir. Bu konuda da gerekli mesaj tüm çevrelere açık olarak bir kez daha iletilmiştir.

The Turkish Cookbook içerisinde ayranımız ve dönerimiz dâhil olmak üzere, Edirne'den Hakkâri'ye kadar yöresel birçok yemeğimizin reçetelerinde “Greek Yoğurt” yani “Yunan yoğurdu” ibaresi kullanılmıştı. Ayrıca etimolojisi tamamen Türkçe olan “Yoğurt” üzerinden ilgili kitabın farklı bir algı oluşturduğu ve bu şekilde Dünya'ya pazarlandığı tarafımızdan saptanmıştı. Kitabın bu haliyle bazı asılsız Yunan tezlerini ya da iddialarını desteklemek amacıyla olduğu tarafımızca belirlenmiş ve anlaşılmıştı.

Musa Dağdeviren'in The Turkish Cookbook adlı çalışması Dünya Türk mutfağı akademisi tarafından çok daha önceden değerlendirilmişti. Bu değerlendirme ve analizler sonucunda oluşturulan raporlarda belirtilen ilgili nedenlerden ötürü Türk mutfağı açısından söz konusu çalışma doğru bulunmamıştı.

“ (Türk yemek kitabı) adı altında tüm dünyada farklı dillere çevrilerek Türk mutfağını temsil ettiği algısı ile yurt içinde ön plana çıkartılan ilgili çalışma, içerdiği tarihi doğruluktan çok uzak ifadelerden ve bu ifadelerin asılsız bazı Yunan iddialarına, tezlerine kaynak gösterilebilecek olduğundan ötürü Türk mutfağı için zararlıdır. “ ifadesi kurumlarımızın güçlü argümanlar ile bir kez daha desteklenmiştir.

Hazırlanmış olan detaylı raporlar ve çalışmalar neticesinde ilgili çalışmanın asla Türk mutfağını temsil etmediği ve edemeyeceği kararı yine Dünya Türk mutfağı akademimiz tarafından vermişti. Bu çerçevede zararlı bulunan ilgili çalışma Türk yemekleri ve ürünleriyle ilgili tarihi gerçeklikten uzak, asılsız ifade ve ibareler içerdiğinden ötürü Türk mutfağı tarafından kesinlikle onaylanmamış olduğu bilgisi açık şekilde kamuoyu ile bir kez daha paylaşılmıştır.

Tüm bunlara rağmen ilgili çalışmada yer alan bütün Türk yemekleri Dünya Türk mutfağı akademimiz tarafından da koruma altına alınmış olduğu bilgisi bir kez daha kamuoyuna verilmiştir. Bu anlamda oluşturduğumuz çalışma içerisinde Türk yemeklerinin ortaya çıkartılarak, korunması adına gösterilmiş olan hizmeti, gayret ya da çalışmaları da asla görmezden gelmediğimizde kamuoyunun bilgisine tekrar sunulmuştur.

Bu açıdan değerlendirildiğinde Dünya Türk mutfağı akademimiz, Türk mutfağı için kayda değer bir emek harcadığının hakkını hak sahiplerine kesinlikle teslim etmiştir. Ancak kitapta yer alan asılsız ve tarihi dayanaktan çok uzak olan ifadelerin Türk mutfağına tüm Dünya nezdinde büyük zarar verdiği ve asılsız Yunan tezlerini destekleyici bir algı oluşturduğu düşünüldüğünde ise söz konusu zararın faydasından çok daha fazla olduğu sonucuna varılmış olduğu bilgisi dünya kamuoyu ile tekrar paylaşılmıştır.

“Söz konusu kitap bu şekliyle Türk mutfağını asla temsil etmemekte olup, istikbalde muhtemel oluşturulabilecek yerli-yabancı bazı tezlere tutarlı gerçek bir tarihi kaynak olarak asla gösterilemez. Bu anlamda ilgili çalışma tutarlı, gerçek tarihi bilgilere dayanan bir kaynak olma özelliğini bünyesinde kesinlikle barındırmamaktadır.” değerlendirmesi tarafımızdan dünya kamuoyuna güçlü tarihi ve bilimsel bilgilere dayanarak duyurulmuştur.

“Türk mutfağında neredeyse her yemekte kullanılmakta olan ve yerli-yabancı birçok kaynaktan etimolojisinin kesin olarak Türk olduğu bilimsel verilerle de kanıtlanan yoğurt ile ilgili olarak: Musa Dağdeviren tarafından yazılmış olan The Turkish Cookbook kitabı asla doğru bilgiler içeren kaynak bir kitap değildir.” Bilgisi tarafımızdan dünya kamuoyuna güçlü tarihi ve bilimsel bilgilere dayanarak verilmiştir.

“Bu anlamda gelecekte söz konusu bu kitap kaynak gösterilerek yoğurt ile ilgili doğrudan oluşturulabilecek veya yoğurt üzerinden dolaylı olarak Türk mutfağı aleyhine oluşturulabilecek tüm yerli veya yabancı muhtemel tezler, raporlar ya da birtakım iddialar asla doğru tarihi bilgiler esas alınarak elde edilmiş olmayacaktır. Burada yer alan tüm bu konularla ilgili verdiğimiz bütün bilgiler Dünya Türk mutfağı akademimiz nezdinde uzun zaman önce alınmış olan bazı kararları ve bunlarla ilgili olarak oluşturulmuş olan raporları temsil eden bir özeti ifade etmektedir.” Bilgisi dünya kamuoyu ile paylaşılmıştır.

İlgili konularda Türk mutfağına-Osmanlı mutfağına karşı kamuoyu önünde asılsız iddialarla ve çirkin ifadelerle birtakım hakaretlerde bulunan kişilere destek veren veya vermekte olan ancak burada belirtmediğimiz tüm çevreleri de ayrıca kınadığımız kamuoyu ile açık bir şekilde paylaşılmıştır.

Yine bu kişileri tarihi hiçbir dayanağı bulunmayan ve kulaktan dolma varsayımlar üzerine ifade edilen bilgiler ile kamuoyu önüne çıkartan medya kuruluşlarını, program sahiplerini de Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına asılsız iddialar ile hakaretlerde bulunmalarına fırsat verdikleri için en sert şekilde kınadığımız kamuoyu ile paylaşılmıştır.

En önemlisi; Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına bu denli çirkin ifadeler ile saldırılarda bulunanlara karşı birlik olamayan, gerekli tepkiyi vermeyen, veremeyen veya konuyu ele alırken yumuşatma gayreti gösteren tüm gerçek kişileri, tüzel kişileri veya kuruluşları da kınamakta olduğumuz önemle kamuoyunun bilgisine sunularak Türk mutfağı adına belirtilmiştir.

“Somer Sivrioğlu asılsız ifadeler kullanarak tamamen yanlış, dayanaksız varsayımlar üzerine yalan konuşarak kamuoyunu yanılttığı için aşağıdaki konularda düzeltmeler yaparak Türk milletinden ve Türk mutfağından özür dilemelidir.” Çağrısı açık olarak yapılmıştır.

## “Neden Özür Dilemelidir” Konusundaki 3 Tarihi Sebep Şöyle Belirtilmiştir

### Çalışmamız ile Kanıtlanan Tarihi Gerçekler Şunlardır;

- 1- “Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya ‘Osmanlı kaynaklarından aldık’ yok öyle bir kaynak!” ifadelerinin tamamen asılsız yalanlardan ibaret olduğu ve Somer Sivrioğlu'nun insanları bu ifadeler ile yalan-yanlış yönlendirdiği kanıtlanmıştır. (**Bakınız Kaynak:** Divan-ı Lügat-i Türk, Kaşgarlı Mahmut – Kutadgu Bilig, Yusuf Has Hacib 1072-1074)
- 2- “Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor.” diyerek Fransızlar ile kıyaslama yaptığı Türk mutfağının ve onun kültürünün yemekle ilgili yazılı kaynaklarının Fransızların kaynaklarından çok daha öncelere yani 1072'lere kadar gittiği bu çalışma ile kesin olarak ispatlanmıştır. (**Bakınız Kaynak:** 2012-Hatay 11.Gıda Kongresi -1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler)
- 3- Yine bu çalışma ile Türk kültürünün Somer Sivrioğlu'nun yalan iddiasında olduğu gibi konuşma üzerine dayalı bir kültür asla olmadığı bilimsel ve tarihi verilerle kanıtlanmıştır. Bu anlamda Türklerin yazı yazmak için kâğıttın henüz icat edilmediği dönemlerde dahi tarihini, kültürünü dikili taşlar üzerine yazmış olduğu bilimsel tarihi veriler ile kanıtlanmaktadır. (**Bakınız Kaynak:** Orhun Yazıtları M.S. 8.yy.)

Tüm bu nedenler ile Somer Sivrioğlu'nun asılsız ve yalan iddialarından ötürü başta Türk milletinden özür dileyerek tarihi gerçeklere dayalı bir şekilde ilgili konularda düzeltme yapması gerektiği düşüncesini kuvvetli olarak savunduğumuz kamuoyu ile paylaşılmıştır.

Bu anlamda da söz konusu kişi yalan ve asılsız ifadelerinden ötürü böyle bir özür ile düzeltme yapmayacak olsa bile kendisinin tüm ifadeleri söz konusu çalışmamız ile zaten çürütülmüş olduğu bilgisi dünya kamuoyu ile paylaşılmıştır.

### Ek olarak:

Oluşturulan 141 sayfalık çalışma ile mesleğimizin ahlakı ve usta-çırak ilişkisinin önemi tüm çevrelere ders olacak nitelikte anlatılmıştır. Bu anlamda söz konusu çalışma bütünüyle Türk mutfağı açısından eğitici bir ders niteliğindedir. Bu yüzden Dünya Türk Mutfağı Akademisi eğitim müfredatını güncelleyerek 141 sayfa olan 0013 numaralı dosyayı mevcut “Türk mutfağı tarihi” dersi konusuna ayrıca dâhil etmiştir.

Dünya Türk mutfağı akademisi konseyinin Türk mutfağı diriliş hareketi konseyi ile ortaklaşa oluşturduğu 0013 Dosya numaralı 141 sayfalık tarihi çalışma, ders müfredatımıza eklenmesinin yanı sıra bu bilgi kamuoyu ile de 29 Ocak 2021 tarihinde paylaşılmıştır.

Tüm bu bilgiler ve hazırlanmış olan çalışmalar 29 Aralık 2020 tarihinde Türk kültürü ve tarihi üzerinde tamamen yalan iddialar ile Türk mutfağını, Osmanlı mutfağını hedef almış olan çevrelerin iddialarını çürüterek Türk mutfağı ile alakalı olarak gerçek bilgileri insanlara sunma amacını taşımaktadır.

Kadim tarihimiz bu konularda alaycı ve aşağılayıcı tavırlar ile Türk kültürü üzerinden Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına saldıranların içine düştüğü vahim durumu bilimsel verilere dayalı olarak herkese göstermiştir. Bu anlamda bizler tarihi misyonumuzun bir gereği olarak Türk mutfak sanatları alanında üzerimize düşen tüm sorumluluklarımızı azimle yerine getirerek tüm dünya insanlığına en doğru bilgileri aktarma gayreti ile çalışmaya kararlılıkla devam edeceğiz.

Saygılarımızla Arz Ederiz

## DÜNYA TÜRK MUTFAĞI AKADEMİSİ

**ONAYLANDI**

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri



**Yasal Uyarı:** Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.