



# TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ



Dumlupınar Bulvarı No:252 (Eskişehir Yolu 9. Km.) 06530 /ANKARA

www.tobb.org.tr - tobb@hs01.kep.tr

Sayı : E-34221550-051.99-4892

Tarih: 30.04.2025

Konu : Türk Mutfağı Haftası (21-27 Mayıs 2025)

## TÜM ODALAR (Genel Sekreterlik)

Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğünden Birliğimize iletilen yazıda, Türk Mutfağı Haftası'nın dördüncüsünün bu yıl 21- 27 Mayıs tarihleri arasında kutlanacağı bildirilmiştir.

Etkinliğin ve ekte yer alan Türk Mutfağı Haftası Yurt İçi Etkinlik Rehberi'nin ilgili üyelerinizle paylaşılmasını rica ederim.

Saygılarımla,

*e-imza*

Cengiz DELİBAŞ  
Genel Sekreter Yardımcısı

EK:

- 1- Türk Mutfağı Haftası (21-27 Mayıs 2025) (3 sayfa)
- 2- Yurt Dışı Etkinlikler Konsept Sunumu (17 sayfa)
- 3- Yurt İçi Etkinlikler Konsept Sunumu (17 sayfa)



Evrakı Doğrulamak İçin : <https://belgedogrula.tobb.org.tr/belgedogrulama.aspx?eD=BSUL1M8EEK>

Tel : +90 (312) 218 20 00 (PBX) - Faks : +90 (312) 219 40 90 -91 -92... - E-Posta : info@tobb.org.tr

Bilgi İçin: Ceren CİNAZ - Tel : +90 (312) 2182489 - E-Posta : ceren.cinaz@tobb.org.tr



T.C.  
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI  
Tanıtma Genel Müdürlüğü  
Yurtdışı Ofisler Daire Başkanlığı, Batı ve Kuzey Avrupa Bürosu



Sayı : E-36834098-821.07-6627978

Konu : Türk Mutfağı Haftası (21-27 Mayıs 2025)

### DAĞITIM YERLERİNE

Türk mutfağı konusunda farkındalık yaratmak, markalaşmak ve Türk mutfağının sağlıklı, geleneksel ve atıksız özelliklerini yurtiçi ve yurtdışında vurgulamak, bilinirliğini, sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla her yıl kutlanan Türk Mutfağı Haftası'nın dördüncüsü bu yıl 21- 27 Mayıs 2025 tarihleri arasında kutlanacaktır.

Türk mutfağının klasik yemekleri geçmişten bugüne aktarılan bilgi ve geleneğin canlı birer kanıtıdır. Bizi biz yapan, malzemeleri değişse bile özünde aynı, her yöremizde tanıdık olan bu tarifler görünüşte sade ama aslında incelikle işlenmiş bir mutfak bilgisinin ürünüdür. Bu düşünceden hareketle ana teması "Sürdürülebilir, Atıksız Türk Mutfağı" olan etkinlik haftasının bu yıl yurt içinde uygulanacak faaliyet konsepti " Türk Mutfağı Klasikleri" , yurt dışında uygulanacak faaliyet konsepti ise "Classics of Turkish Cuisine" olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda yurt içi ve yurt dışında yapılacak etkinlikler için hazırlanan rehberler ekte sunulmaktadır.

Söz konusu hafta bünyesinde bu yıl da <https://turkishcuisineweek.com/tr/anasayfa> web sayfası etkin bir şekilde kullanılacak olup, web sayfası hali hazırda güncellenme aşamasındadır. Etkinlik haftası bünyesinde ihtiyaç duyulabilecek her türlü tanıtım materyali (logo, poster, afiş, görsel gibi materyaller) anılan web sayfası üzerinden temin edilebilecektir.

21-27 Mayıs 2025 tarihleri arasında kutlanılacak olan Türk Mutfağı Haftası kapsamında, yurt içinde Valiliklerimiz ve yerel yönetimler, yurtdışında ise Büyükelçiliklerimiz tarafından düzenlenecek olan gastronomi temalı etkinliklere yüksek katılımın sağlanmasını teminen azami katkı ve desteğinizi sunmanız hususunda gereğini arz/rica ederim.

Nadir ALPASLAN  
Bakan a.  
Bakan Yardımcısı

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Doğrulama Kodu: E73BFC11-C6D5-42E5-8191-FC043B0C6EF7

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/ktb-ebys>

Adres: Sıhhiye Bulvarı No:32 06100, Emek - Çankaya / ANKARA

Telefon: 0312 470 83 00

Web sitesi: [www.tanitma.gov.tr](http://www.tanitma.gov.tr) E-posta: [tanitma@kultur.gov.tr](mailto:tanitma@kultur.gov.tr)

KEP Adresi : [kulturveturizmbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:kulturveturizmbakanligi@hs01.kep.tr)

Bilgi için: Burçca YALÇIN

Mütercim

Telefon No: (312) 470 85 36



Gelen Tarih Sayı: 02.05.2025 - 10438

Ek:

- 1 - Türk Mutfağı Haftası Yurt içi Etkinlikler Rehberi (17 Sayfa)
- 2 - Türk Mutfağı Haftası Yurt dışı Etkinlikler Rehberi (17 Sayfa)

Dağıtım:

Gereği:

Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğüne  
Türkiye Belediyeler Birliği Başkanlığına  
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanlığına  
Türkiye İhracatçılar Meclisi Başkanlığına  
Türk Hava Yolları Anonim Ortaklığı (THY)na  
Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi  
İşletmeleri Derneğine

TAV Havalimanları İşletmeciliği A.Ş.NE  
IGA Havalimanı İşletmesi A.Ş.NE

Ticaret Borsalarına  
Türkiye Otelciler Birliği (TUROB)ne

TÜROFED /TÜRKİYE OTELCİLER  
FEDERASYONUNA

81 İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne  
81 İl Valiliğine

Tarım ve Orman Bakanlığına  
Milli Eğitim Bakanlığına  
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığına  
TÜM RESTORANLAR VE TURİZMCİLER  
DERNEĞİNE

Halkalı Merkez Mah. Basın Ekspres Yolu Cad. N:39  
Saruhan Plaza Halkalı KÜÇÜKÇEKMECE /  
İSTANBUL  
SUN EXPRESSE

Yenigöl Mah., Nergiz Sok. SunExpress Plaza  
No:84, 07230 MURATPAŞA / ANTALYA  
Profesyonel Otel Yöneticileri Derneğine  
Perge Cad. Meydankavağı Mah. 1612 Sokak No:58  
/ 3

ANTALYA MURATPAŞA

Bilgi:

İçişleri Bakanlığına  
Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı Genel  
Müdürlüğüne

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Doğrulama Kodu: E73BFC11-C6D5-42E5-8191-FC043B0C6EF7

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/ktb-ebys>

smet nönü Bulvarı No:32 06100, Emek - Çankaya / ANKARA

Telefon: 0312 470 83 00

Web sitesi: [www.tanitma.gov.tr](http://www.tanitma.gov.tr) E-posta: [tanitma@kultur.gov.tr](mailto:tanitma@kultur.gov.tr)

KEP Adresi: [kulturveturizmbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:kulturveturizmbakanligi@hs01.kep.tr)

Bilgi için: Burça YALÇIN  
Mütercim

Telefon No: (312) 470 85 36



Gelen Tarih Sayı: 02.05.2025 - 10438

Türkiye Otelciler Federasyonuna  
Kızılırmak mh.Muhsin Yazıcıoğlu cd.n:1 k:B-1 Ofis  
no.1-2 SÖĞÜTÖZÜ ANKARA  
Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığına  
Yunus Emre Enstitüsü Başkanlığına  
Yurtdışı Türkler ve Akraba Topluluklar  
Başkanlığına

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Do rulama Kodu: E73BFC11-C6D5-42E5-8191-FC043B0C6EF7

Do rulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/ktb-ebys>

smet nönü Bulvarı No:32 06100, Emek - Çankaya / ANKARA

Telefon: 0312 470 83 00

Web sitesi: [www.tanitma.gov.tr](http://www.tanitma.gov.tr) E-posta: [tanitma@kultur.gov.tr](mailto:tanitma@kultur.gov.tr)

KEP Adresi : [kulturveturizmbakanligi@hs01.kep.tr](mailto:kulturveturizmbakanligi@hs01.kep.tr)

Bilgi için:Burça YALÇIN

Mütercim

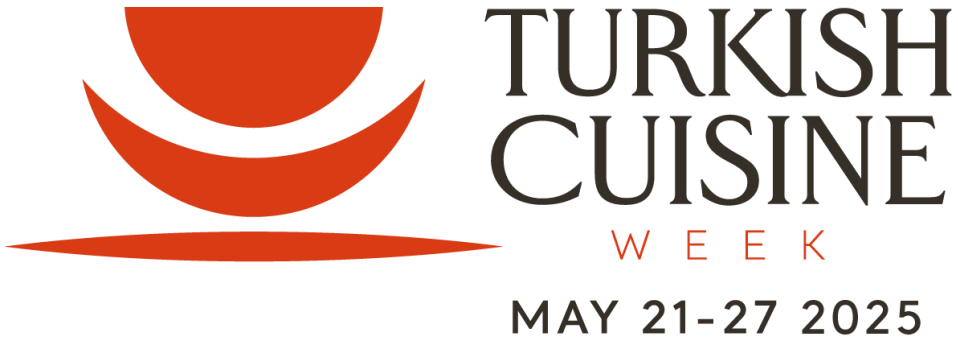
Telefon No:(312) 470 85 36



Gelen Tarih Sayı: 02.05.2025 - 10438

# 21- 27 MAYIS 2025 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

## Yurt Dışı Etkinlikler Konsept Sunumu



## Ana Tema

### Türk Mutfağı Klasikleri

#### Yurt dışı Faaliyet Konsepti

- **Deliciously Türkiye: Classics of Turkish Cuisine**
  - **Hedef:** Türk mutfağının temelini oluşturan en bilinen reçete ve pişirme tekniklerini öne çıkartmak; yurt dışı kamuoyuna yönelik Türk Mutfağı algısını ve marka imajını pekiştirmek.



## Ana Tema

### Türk Mutfağı Klasikleri

#### Amaç:

- Türk mutfağının temel taşlarını oluşturan **klasik yemekleri**, dünyanın dört bir yanına tanıtmak.
- Türk mutfağının yalnızca bir yemek kültürü değil, bir halkın tarihini, geleneklerini ve yaşam biçimini yansıtan bir miras olduğunu kutlamak.
- Türk mutfağının klasik yemeklerini genç nesillere tanıtmak ve bu geleneksel yemeklerin tariflerini, pişirme yöntemlerini öğretmek.
- Yurt dışında Türkiye'nin yurt dışına yönelik **gastronomi markası "Deliciously Türkiye"**nin tüm değerleriyle tanıtılacağı etkinlikler.

## Klasik Türk Mutfağı Konsept Hikaye Metni

- Türk mutfağının klasikleri, yani mercimek çorbasından kuru fasulye ve pilava, dolmadan hoşafa uzanan reçetelerimiz, tartışmasız Türkiye’de her evde sıklıkla pişirilen yemeklerdir. Ülkemizin her bölgesinde hazırlanan bu yemeklerin ortak bir özelliği kolayca bulunabilen malzemelerle yapılabilmesidir.
- **Sağlıklı, besleyici ve inanılmaz lezzetli olan bu yemeklerin bir diğer ortak özelliği ise; aile sıcaklığını yansıtmalarıdır.** Bu yemekler; bizim için çok mühim değerlerimiz olan, misafirperverlik, beraberlik ve birliğin gerçek örnekleridir. Mutfaktaki hazırlıktan yemek masasındaki tatlıların son lokmasına kadar aileleri, arkadaşları, komşuları ve misafirleri bir araya getirirler.
- Türk mutfağı yalnızca coğrafyamızın cömertliğini değil, aynı zamanda insanlarımızın, ailelerimizin ve nesillerimizin cömertliğini de yansıtıyor. **Mutfagımız, farklı kültürlerin masalarımızda bir araya geldiği ve önyargısız bir şekilde birbirlerini tanıdığı misafirperverliğimizin gerçek bir temsilidir. Bu yılki tamamızda klasik yemeklerimizi tanıtırken, yalnızca aile ve arkadaşları değil, aynı zamanda daha önce hiç tanışmamış insanları da bir araya getiren Türk ev yemeklerinin birleştirici gücünü de vurgulayacağız.** Yaygın malzemeler ve akıllı tekniklerle yapılan ev yapımı klasiklerin nesiller boyunca nasıl aktarıldığına ve samimi bir sofranın geçmişi ve bugünü onurlandıran "ziyafetler" yaratabileceğine odaklanacağız. Kendisi de bir varış noktası olabilen Türk kültürüne lezzetli bir yolculuğun hikayesini anlatacağız.

## Klasik Türk Mutfağı Konsept Hikaye Metni

- Türkiye'nin köklü mutfak kültürü her öğünde kendini hissettirir. **Hiçbir şeyin ziyan edilmediği, dengenin ön planda olduğu ve tariflerin birer aile mirası gibi özenle aktarıldığı bu kültürde, her yörenin sesi ayrı ayrı duyulur.** Ege kıyılarının zeytinyağlıları, Güneydoğu'nun baharatla zenginleşen yemekleri, Orta Anadolu'nun yoğurtla bütünleşen lezzetleri ve Karadeniz'in denizden gelen tatları, bu büyük mutfak birikiminin doğal parçalarıdır.
- Kuzineli köy mutfaklarından sebze ve meyve kokularının birbirine karıştığı mahalle pazarlarına uzanan sofralarımızda, **Türk mutfağının klasik yemekleri her zaman sadece karın doyurmaktan daha fazlası olmuştur.** Bir arada olmanın, birlikte üretmenin, aktarmanın ve paylaşmanın yollarını da gösterir.
- İster bir bazlama için hamur yoğurmak, ister mevsim sebzelerinden sabırla turşu yapmayı öğrenmek veya sevdiklerinizle bir kâse sıcak mercimek çorbası paylaşmak olsun; paylaşılan tüm gelenekler aileleri birbirine bağlayan deneyimlerimizdir. **Dolma, tepsi böreği ya da kısır gibi tarifler, yalnızca lezzet değil; nesilden nesile, ustadan çırağa aktarılan birer yaşanmışlık, birer hatıradır.** Bu yemekler aynı zamanda gündelik hayatın içindeki kutlamaların, mevsimsel döngülerin ve evde pişen yemekle gelen huzurun da taşıyıcısıdır.
- **Türk mutfağının klasik yemekleri, geçmişten bugüne aktarılan bilgi ve geleneğin canlı birer kanıtıdır.** Bizi biz yapan bu tarifler, görünüşte sade ama özünde incelikle işlenmiş bir mutfak bilgisinin ürünüdür. Her lokmasında emeği, sabrı ve sevgiyi duyumsatır. Bugün hâlâ neyi, nasıl pişirdiğimizi belirleyen bu birikim; yalnızca sofralarımızı değil, birlikte yaşama kültürümüzü de beslemeye devam ediyor.

## Yurt Dışı Etkinlik Önerileri

- Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Kitabı'dan seçilecek tariflerle “**Türk Mutfağı Klasikleri**” menüsü oluşturulacaktır.
- Yurt dışı etkinliklerinde turizm tanıtımındaki hedef pazarlarımızda Türk Mutfağı kültürel mirası konusunda uzman tanınmış akademisyenler ve şeflerin sunum yapacağı basın ve turizm sektörü paydaşlarına özel etkinlikler düzenlenecektir.

Hedef Kitle	Etkinlik	Paydaşlar
a. Dijital İletişim Faaliyetleri	<ul style="list-style-type: none"><li>Temaya uygun tarifler seçilerek, <b>tarif videoları</b> ve bu videoların dijital kanallarda (gotürkiye, turkishcuisineweek.com) paylaşılması.</li><li>Yurtdışı misyonlar, kurum ve kuruluşlar tarafından <b>sosyal medya fenomenleri, basın mensupları</b> ile tarif, yemek paylaşımı iş birliklerinin yapılması,</li></ul>	Dış Temsilcilikler, Tüm Paydaşlar, tüm sektör
b. Tüketicie Yönelik	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Hedef pazarlarımızdaki Türk restoranları ve uluslararası otel zincirleri ve otel restoranlarında</b> Türk Mutfağı Klasikleri menüsünün Türk Mutfağı Haftası süresince hazırlanarak işletmeler tarafından tanıtılması ve satışa sunulması,</li></ul>	Dış Temsilcilikler, STKlar (TURYİD-TURES- TÜROFED-TUROB- POYD-TUROYD) Restoranlar, Ticaret Birlikleri, vs
c. Basın	<ul style="list-style-type: none"><li>Hedef ülkelerde turizm camiasına, basına ve influencerlara yönelik, Türk şeflerle ve gerçekleştirilecek Türk Mutfağı Klasikleri menüsü sunumları ve destinasyon tanıtımı</li><li><b>TV programlarına Türk şeflerinin</b>, benzer isimlerin katılarak TMH kapsamında tarifler vermesi, söyleşiler yapılması,</li></ul>	Dış Temsilcilikler

## Yurt Dışı Kurumsal Akademik İş Birlikleri

Hedef Kitle	Etkinlik	Paydaşlar
d. Akademi ve Basın	<ul style="list-style-type: none"><li>Hedef ülkelerdeki önemli gastronomi okulları ya da sivil toplum kuruluşları ile Türk Mutfağı'nı tanıtıcı nitelikte ders, etkinlik ve workshoplar düzenlenmesi. Bu workshoplara yabancı basın mensuplarının davet edilmesi.</li><li>Ferrandi Paris</li><li>Le Cordon Bleu</li><li>Basque Culinary Center</li><li>Culinary Institute of America</li></ul>	Üniversiteler, Gastronomi ve Aşçılık Okulları

#turkishcuisineweek  
#zerowaste  
#sustainable  
#traditional  
#healthy  
#turkishcuisinewithtimelessrecipes  
#21-27may



## Etkinliklerde Kullanılacak Klasik Türk Mutfağı Reçeteleri\*

### YURT DIŞI KONSEPT MENÜLER İÇİN REÇETELER

- **Ekmekler:**
  - Köy ekmeği, Yufka/Lavaş, Bazlama, Ramazan pidesi
- **Çorbalar:**
  - Mercimek çorbası, Tarhana çorbası
- **Zeytinyağlılar:**
  - İmambayıldı, Zeytinyağlı yaprak sarma, Zeytinyağlı fasulye
- **Tencere yemekleri:**
  - Karnıyarık, Kuru fasulye, Türlü, Patlıcan musakka, Mantı, Dolma
- **Köfteler:**
  - Kuru köfte
- **Pilavlar:**
  - Pirinç pilavı, Bulgur pilavı, Tavuklu nohutlu pilav
- **Salatalar:**
  - Çoban salata, Piyaz, Kısır, Cacık
- **Hamur işleri:**
  - Tepsi böreği, Pide, Gözleme
- **Tatlılar:**
  - Fırın sütlaç, Tavukgöğsü, Kabak tatlısı, Aşure
  - Ev baklavası, Revani
  - Meyve hoşafı
- **İçecekler:**
  - Limonata, Ayran
- **Kahvaltı:**
  - Çılbır, Menemen, Simit, Pişi

\* Reçeteler 'Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı' kitabından alınmıştır.

Menü tercihli hazırlanmıştır. Her ülke erişilebilen malzemeleri göz önünde bulundurarak kendi etkinlik menüsünü bu yemeklerden seçerek oluşturabilir.

## MENÜLERİN BELİRLENMESİ

- Davet ve etkinlik menüleri oluşturulurken Türk Mutfağı'nın geleneksel, sağlıklı ve atıksız klasik lezzetlerini öne çıkaracak “Klasik Türk Mutfağı” mesajını vurgulamak tavsiye edilmektedir.
- Aynı zamanda UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde (SOKÜM) yer alan Türk Kahvesi ve Geleneği, Çay Kültürü ve İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Yufka geleneğimize de menülerde yer verilmesi tavsiye edilmektedir.
- Atıksız ve sürdürülebilir Türk mutfağı konseptine uygun olarak, **etkinliklerde gıda israfından kaçınılması önerilmektedir.** Bu bağlamda özellikle davetlere, yemek israfının yoğun yaşandığı açık büfe uygulaması tavsiye edilmemekle birlikte, tercih edilmesi durumunda da bu konuya azami dikkat gösterilmesi gerekmektedir.



## Yurt Dışı Etkinlikleri – Çözüm Ortağı

Yurt dışı fiziki ve çevrimiçi etkinliklerinde yöresel gıda malzemesi ve lojistik operasyonu için Metro Gross Market ve iştiraki olan Gastronometro ve THY, DO&CO, BTA ve TAV ile çalışılması planlanmaktadır. Ayrıca geçen sene olduğu gibi gönüllü gıda firmalarından malzeme sponsorluğu alınabilecektir.



# TÜRK MUTFAĞI HAFTASI WEB SİTESİ

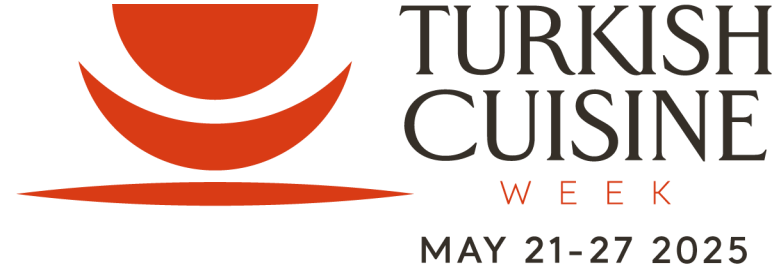


- Türk Mutfağı Haftası kapsamında bir internet sayfası hazırlanmıştır; sayfaya [turkishcuisineweek.com](http://turkishcuisineweek.com) ve adresinden erişim sağlanmaktadır.
- Bu portalda yer alan içerik şeflere yol gösterecektir. Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Kitabı'ndan derlenen tariflerin ve bu tarifler için özel hazırlanan uygulama videolarının "Türk Mutfağı Akademisi" başlığı altında yer aldığı internet sayfası, Türk mutfağının zenginliğini, ünlü şef, akademisyen ve uzmanların katkılarıyla uluslararası alanda tanıtmaya katkı sağlayacaktır.
- Türk Mutfağı Haftası öncesinde bu bölümde yer alan video ve içeriklerin etkinliklerde görev alacak mutfak personeli tarafından takip edilmesi beklenmektedir.



## MATERYAL KULLANIMI

- Haftaya özel olarak oluşturulan logo, roll-up, poster, sosyal medya paylaşımlarında kullanılacak hashtag'ler gibi tanıtım materyallerine de bu sayfadan (<https://turkishcuisineweek.com/branding>) erişim sağlanmaktadır.
- Düzenlenecek etkinliklerde bu materyallerin kullanılması gerekmektedir.
- Sosyal medyada hafta kapsamında kurum hesaplarından yapılacak paylaşımlarda bahse konu olan internet sitesine yönlendirme yapılmalıdır ve #turkishcuisineweek hashtag'i kullanılmalıdır.





ÖRNEKTİR



Görselleri indirmek için websitesini ziyaret edebilirsiniz.

<https://turkishcuisineweek.com/tr/markalasma>

<https://turkishcuisineweek.com/branding>

## HASHTAG KULLANIMI

- Sosyal Medya paylaşımlarında aşağıdaki Hashtag'ler kullanılacaktır.

### TÜRKÇE HASHTAG'LER

#türkmutfağıhaftası  
#atıksız  
#sürdürülebilir  
#sağlıklı  
#geleneksel  
#asırlıktariflerletürkmutfağı  
#21-27mayıs



### İNGİLİZCE HASHTAG'LER

#turkishcuisineweek  
#zerowaste  
#sustainable  
#traditional  
#healthy  
#turkishcuisinewithtimelessrecipes  
#21-27may

## FAALİYETLERİN KAYDEDİLMESİ

- Etkinlikler süresince ve sonrasında basın iletişimlerinde kullanılabilmesi için fotoğraf ve video çekimi yapılması önem taşımaktadır. Basın temsilcileri ile birlikte faaliyetler fotoğraflar ve videolar ile kayıt altına alınmalı ve ilgili birimler ile paylaşılmalıdır.



İş takvimi

	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
<b>Hazırlık</b>	Bilgilendirme yazılarının gönderilmesi		KTB, Dış İşleri Bakanlığı	Nisan
	Paydaşlar ve dış temsilcilikler için yönerge hazırlanması		TGA	Nisan
	Büyükelçilikler ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		Dış İşleri Bakanlığı, KTB, TGA	Nisan
	Akademi, dernek ve stk paydaşlar ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		TGA, KTB	Nisan
<b>İletişim</b>	Basın bülteni servisi (Yurt dışı, Yurt içi)		TGA, İletişim Başkanlığı	Nisan
	Sosyal medya duyuruları (Yurt dışı, Yurt içi)		TGA, İletişim Başkanlığı	Nisan-Mayıs
	TurkishCuisineWeek web sayfasının güncellenmesi		TGA	Nisan
	Slogan, logo, branding, key visual materyallerinin güncellenmesi		TGA	Nisan
<b>Etkinlikler</b>	Hedef ülkelerde basına yönelik davetler ve çevrimiçi Türk mutfağı atölyeleri		TGA, KTB	21-27 Mayıs
	Hedef ülkelerdeki gastronomi okullarında Türk mutfağı atölyeleri		TGA, KTB	21-27 Mayıs
	TGA'nın etkinlik düzenlediği hedef ülkeler dışındaki ülkelerde, Büyükelçiliklerimiz ev sahipliğinde davetler		Dış İşleri Bakanlığı	21-27 Mayıs



**TÜRK MUTFAĞI HAFTASI KUTLU OLSUN!**

# 21- 27 MAYIS 2025 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Yurt içi Etkinlikler Konsept Sunumu





Asırlık Tariflerle  
Türk Mutfağı



Web sitesinde görmek için QR kodunu okutun



#türkmutfaghafyasi #asırlıktariflerletürkmutfagi  
#atiksiz #sürdürülebilir #sağlıklı #geleneksel #21-27mayıs

# TÜRK MUTFAĞI HAFTASI // 21-27 MAYIS 2025

## YURT İÇİ ETKİNLİK REHBERİ

T.C. Cumhurbaşkanlığı himayelerinde ve Kültür ve Turizm Bakanlığı desteği ile her yıl 21-27 Mayıs tarihleri arasında, tüm dünyada ve ülkemizde eş zamanlı olarak Türk Mutfağı Haftası kutlanmaktadır. Bu vesile ile köklü Türk mutfağının sağlıklı, atıksız ve sürdürülebilir yüzü uluslararası ölçekte tanıtılmaktadır.

Düzenlenecek tanıtıcı ve akademik etkinlikler ile davetlerde dikkat edilmesi gereken hususlar bu rehberde belirtilmektedir.



## FAALİYETLERİN YAPISI

- T.C. Cumhurbaşkanlığı ve Sayın Emine Erdoğan Hanımefendi'nin himayelerinde, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın desteği ile hazırlanan; gastronomi alanında uzman akademisyenlerin danışmanlığında ve ünlü şeflerin katkılarıyla ortaya çıkan "Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı" kitabı dış temsilciliklerimizce ve yurt içinde valiliklerimiz/yerel yönetimler önderliğinde gerçekleştirilecek etkinliklerde kaynakça olarak konumlandırılacaktır.
- Gerçekleştirilecek etkinliklerde kitabın ele aldığı şekilde, **geleneksel Türk mutfağının atıksız, sürdürülebilir, sağlıklı** yönleri öne çıkartılmalıdır. Bu temalara uygun olarak; kitapta yer alan tariflerden yararlanarak Türk mutfağını tanıtıcı kültürel ve akademik etkinlikler yapılması önerilmektedir.

## 2025 Tema: **Türk Mutfağı Klasikleri**

### Yurt içi Faaliyet Konsepti

- **81 ilin Özgün Klasik Lezzetleri (En fazla 5 tarif)\***
  - **Hedef:** 81 ilin yerel mutfağını oluşturan, en temel, markalaşmış ve turizm tanıtımına uygun reçetelerinin-ürünlerin öne çıkmasını sağlamak.



## Klasik Türk Mutfağı Konsept Hikaye Metni

- Türk mutfağının klasikleri, yani mercimek çorbasından kuru fasulye ve pilava, dolmadan hoşafa uzanan reçetelerimiz, tartışmasız Türkiye’de her evde sıklıkla pişirilen yemeklerdir. Ülkemizin her bölgesinde hazırlanan bu yemeklerin ortak bir özelliği kolayca bulunabilen malzemelerle yapılabilmeleridir.
- **Sağlıklı, besleyici ve inanılmaz lezzetli olan bu yemeklerin bir diğer ortak özelliği ise; aile sıcaklığını yansıtmalarıdır.** Bu yemekler; bizim için çok mühim değerlerimiz olan, misafirperverlik, beraberlik ve birliğin gerçek örnekleridir. Mutfaktaki hazırlıktan yemek masasındaki tatlıların son lokmasına kadar aileleri, arkadaşları, komşuları ve misafirleri bir araya getirirler.
- Türk mutfağı yalnızca coğrafyamızın cömertliğini değil, aynı zamanda insanlarımızın, ailelerimizin ve nesillerimizin cömertliğini de yansıtıyor. **Mutfagımız, farklı kültürlerin masalarımızda bir araya geldiği ve önyargısız bir şekilde birbirlerini tanıdığı misafirperverliğimizin gerçek bir temsilidir. Bu yılki temamızda klasik yemeklerimizi tanıtırken, yalnızca aile ve arkadaşları değil, aynı zamanda daha önce hiç tanışmamış insanları da bir araya getiren Türk ev yemeklerinin birleştirici gücünü de vurgulayacağız.** Yaygın malzemeler ve akıllı tekniklerle yapılan ev yapımı klasiklerin nesiller boyunca nasıl aktarıldığına ve samimi bir sofranın geçmişi ve bugünü onurlandıran "ziyafetler" yaratabileceğine odaklanacağız. Kendisi de bir varış noktası olabilen Türk kültürüne lezzetli bir yolculuğun hikayesini anlatacağız.

## Klasik Türk Mutfağı Konsept Hikaye Metni

- Türkiye'nin köklü mutfak kültürü her öğünde kendini hissettirir. **Hiçbir şeyin ziyan edilmediği, dengenin ön planda olduğu ve tariflerin birer aile mirası gibi özenle aktarıldığı bu kültürde, her yörenin sesi ayrı ayrı duyulur.** Ege kıyılarının zeytinyağlıları, Güneydoğu'nun baharatla zenginleşen yemekleri, Orta Anadolu'nun yoğurtla bütünleşen lezzetleri ve Karadeniz'in denizden gelen tatları, bu büyük mutfak birikiminin doğal parçalarıdır.
- Kuzineli köy mutfaklarından sebze ve meyve kokularının birbirine karıştığı mahalle pazarlarına uzanan sofralarımızda, **Türk mutfağının klasik yemekleri her zaman sadece karın doyurmaktan daha fazlası olmuştur.** Bir arada olmanın, birlikte üretmenin, aktarmanın ve paylaşmanın yollarını da gösterir.
- İster bir bazlama için hamur yoğurmak, ister mevsim sebzelerinden sabırla turşu yapmayı öğrenmek veya sevdiklerinizle bir kâse sıcak mercimek çorbası paylaşmak olsun; paylaşılan tüm gelenekler aileleri birbirine bağlayan deneyimlerimizdir. **Dolma, tepsi böreği ya da kısır gibi tarifler, yalnızca lezzet değil; nesilden nesile, ustadan çırağa aktarılan birer yaşanmışlık, birer hatıradır.** Bu yemekler aynı zamanda gündelik hayatın içindeki kutlamaların, mevsimsel döngülerin ve evde pişen yemekle gelen huzurun da taşıyıcısıdır.
- **Türk mutfağının klasik yemekleri, geçmişten bugüne aktarılan bilgi ve geleneğin canlı birer kanıtıdır.** Bizi biz yapan bu tarifler, görünüşte sade ama özünde incelikle işlenmiş bir mutfak bilgisinin ürünüdür. Her lokmasında emeği, sabrı ve sevgiyi duyumsatır. Bugün hâlâ neyi, nasıl pişirdiğimizi belirleyen bu birikim; yalnızca sofralarımızı değil, birlikte yaşama kültürümüzü de beslemeye devam ediyor.

## Etkinlik Önerileri

Hedef Kitle	Etkinlik	Paydaşlar
a. Dijital İletişim Faaliyetleri	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temaya uygun tarifler seçilerek, <b>tarif videoları</b> veya tanıtım videolarının dijital kanallarda (gotürkiye il hesapları, vb.) paylaşılması.</li><li>• <b>Sosyal medya fenomenleri, basın mensupları</b> ile tarif, yemek paylaşımı iş birliklerinin yapılması,</li></ul>	İl müdürlükleri, Belediyeler, Ticaret birlikleri, Sivil toplum kuruluşları, Kalkınma ajansları, Üniversiteler
b. Tüketicie Yönelik	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>İlin</b> Klasikler menüsünün Türk Mutfağı Haftası süresince hazırlanarak işletmeler tarafından tanıtılması ve satışa sunulması</li></ul>	STKlar (TURYİD-TURES- TÜROFED-TUROB- POYD-TUROYD) Restoranlar, Ticaret Birlikleri, vb.
c. Basın	<ul style="list-style-type: none"><li>• Basına ve influencerlara yönelik, şeflerle ve gerçekleştirilecek Klasikler menüsü sunumları ve destinasyon tanıtımı</li></ul>	İl müdürlükleri, Belediyeler, Ticaret birlikleri, Sivil toplum kuruluşları, Kalkınma ajansları, Üniversiteler

## MENÜLERİN BELİRLENMESİ

- Davet ve etkinlik menüleri oluşturulurken Türk Mutfağı'nın geleneksel, sağlıklı ve atıksız klasik lezzetlerini öne çıkaracak “Klasik Türk Mutfağı” mesajını vurgulamak tavsiye edilmektedir.
- Aynı zamanda UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde (SOKÜM) yer alan Türk Kahvesi ve Geleneği, Çay Kültürü ve İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Yufka geleneğimize de menülerde yer verilmesi tavsiye edilmektedir.
- Atıksız ve sürdürülebilir Türk mutfağı konseptine uygun olarak, **etkinliklerde gıda israfından kaçınılması önerilmektedir.** Bu bağlamda özellikle davetlere, yemek israfının yoğun yaşandığı açık büfe uygulaması tavsiye edilmemekle birlikte, tercih edilmesi durumunda da bu konuya azami dikkat gösterilmesi gerekmektedir.



## Etkinliklerde Kullanılacak Klasik Türk Mutfağı Reçeteleri\*

### KLASİK REÇETELER

- **Ekmekler:**
  - Köy ekmeği, Yufka/Lavaş, Bazlama, Ramazan pidesi
- **Çorbalar:**
  - Mercimek çorbası, Tarhana çorbası
- **Zeytinyağlılar:**
  - İmambayıldı, Zeytinyağlı yaprak sarma, Zeytinyağlı fasulye
- **Tencere yemekleri:**
  - Karnıyarık, Kuru fasulye, Türlü, Patlıcan musakka, Mantı, Dolma
- **Köfteler:**
  - Kuru köfte
- **Pilavlar:**
  - Pirinç pilavı, Bulgur pilavı, Tavuklu nohutlu pilav
- **Salatalar:**
  - Çoban salata, Piyaz, Kısır, Cacık
- **Hamur işleri:**
  - Tepsi böreği, Pide, Gözleme
- **Tatlılar:**
  - Fırın sütlaç, Tavukgöğsü, Kabak tatlısı, Aşure
  - Ev baklavası, Revani
  - Meyve hoşafı
- **İçecekler:**
  - Limonata, Ayran
- **Kahvaltı:**
  - Çılbır, Menemen, Simit, Pişi

\* Reçeteler 'Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı' kitabından alınmıştır.

Menü tercihi hazırlanmıştır. Her il erişilebilen malzemeleri ve yöresel klasikleri göz önünde bulundurarak kendi etkinlik menüsünü bu yemeklerden seçerek oluşturabilir.

## MENÜLERİN BELİRLENMESİ

- Her il kendi klasik yemeklerinden bir menü oluşturacaktır.
- Pide, köfte, mantı, dolma gibi farklı bölgelerde çeşitleri bulunan Türk Mutfağı klasiklerinden gastronomi turizmi tanıtımı açısından ön plana çıkarılabilecek yemeklerin menüye dahil edilmesi önerilmektedir.
- Seçilen yemeklerin hem evlerde pişirilen hem de restoranlarda servis edilen yemekler olması tavsiye edilmektedir.
- Menü en fazla 5 yemekten oluşmalıdır. Menülere yerel içecekler eklenebilir.

### ÖRNEK MENÜ:

RİZE  
Mısır Ekmeği  
Kara Lahana Sarması  
Turşu Tavalı  
Pepeçura

### ÖRNEK MENÜ:

KAYSERİ  
Kurşun Aşı Çorbası  
Kağıtta pastırma  
Kayseri mantısı/ Yağlama  
Nevzine

### ÖRNEK MENÜ:

ANTALYA  
Serpme Börek  
Şiş Köfte  
Antalya Piyazı  
Tahinli Kabak Tatlısı

# TÜRK MUTFAĞI HAFTASI WEB SİTESİ

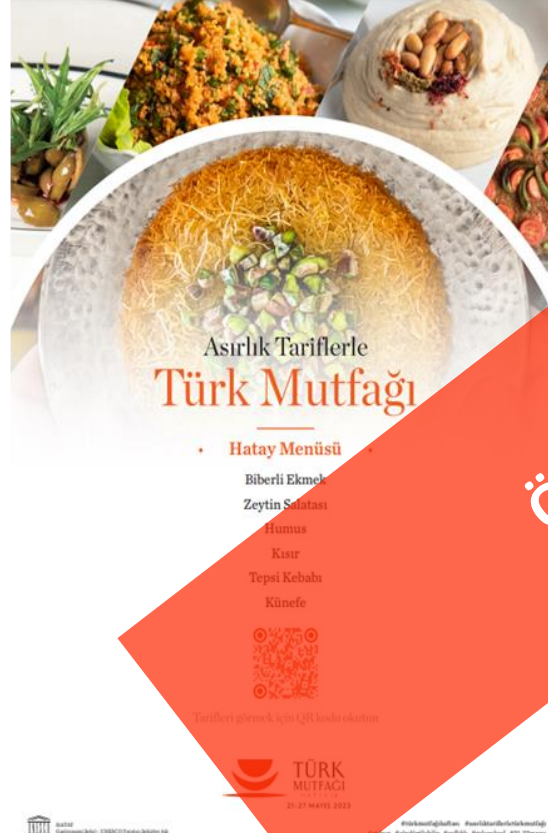


- Türk Mutfağı Haftası kapsamında bir internet sayfası hazırlanmıştır; sayfaya [turkishcuisineweek.com](http://turkishcuisineweek.com) ve adresinden erişim sağlanmaktadır.
- Bu portalda yer alan içerik şeflere yol gösterecektir. Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Kitabı'ndan derlenen tariflerin ve bu tarifler için özel hazırlanan uygulama videolarının "Türk Mutfağı Akademisi" başlığı altında yer aldığı internet sayfası, Türk mutfağının zenginliğini, ünlü şef, akademisyen ve uzmanların katkılarıyla uluslararası alanda tanıtmaya katkı sağlayacaktır.
- Türk Mutfağı Haftası öncesinde bu bölümde yer alan video ve içeriklerin etkinliklerde görev alacak mutfak personeli tarafından takip edilmesi beklenmektedir.

## MATERYAL KULLANIMI

- Haftaya özel olarak oluşturulan logo, roll-up, poster, sosyal medya paylaşımlarında kullanılacak hashtag'ler gibi tanıtım materyallerine de bu sayfadan (<https://turkishcuisineweek.com/branding>) erişim sağlanmaktadır.
- Düzenlenecek etkinliklerde bu materyallerin kullanılması gerekmektedir.
- Sosyal medyada hafta kapsamında kurum hesaplarından yapılacak paylaşımlarda bahse konu olan internet sitesine yönlendirme yapılmalıdır ve #turkishcuisineweek hashtag'i kullanılmalıdır.





ÖRNEKTİR



Görselleri indirmek için 25 Nisan 2025'ten itibaren websitesini ziyaret edebilirsiniz.  
<https://turkishcuisineweek.com/tr/markalama>  
<https://turkishcuisineweek.com/branding>

## HASHTAG KULLANIMI

- Sosyal Medya paylaşımlarında aşağıdaki Hashtag'ler kullanılacaktır.

### TÜRKÇE HASHTAG'LER

#türkmutfağıhaftası  
#atıksız  
#sürdürülebilir  
#sağlıklı  
#geleneksel  
#asırlıktariflerletürkmutfağı  
#21-27mayıs



### İNGİLİZCE HASHTAG'LER

#turkishcuisineweek  
#zerowaste  
#sustainable  
#traditional  
#healthy  
#turkishcuisinewithtimelessrecipes  
#21-27may

## FAALİYETLERİN KAYDEDİLMESİ

- Etkinlikler süresince ve sonrasında basın iletişimlerinde kullanılabilmesi için fotoğraf ve video çekimi yapılması önem taşımaktadır. Basın temsilcileri ile birlikte faaliyetler fotoğraflar ve videolar ile kayıt altına alınmalı ve ilgili birimler ile paylaşılmalıdır.



# İş takvimi

	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
Hazırlık	Bilgilendirme yazılarının gönderilmesi		KTB, Dış İşleri Bakanlığı	Nisan
	Paydaşlar ve dış temsilcilikler için yönerge hazırlanması		TGA	Nisan
	Büyükelçilikler ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		Dış İşleri Bakanlığı, KTB, TGA	Nisan
	Akademi, dernek ve stk paydaşlar ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		TGA, KTB	Nisan
İletişim	Basın bülteni servisi (Yurt dışı, Yurt içi)		TGA, İletişim Başkanlığı	Nisan
	Sosyal medya duyuruları (Yurt dışı, Yurt içi)		TGA, İletişim Başkanlığı	Nisan-Mayıs
	TurkishCuisineWeek web sayfasının güncellenmesi		TGA	Nisan
	Slogan, logo, branding, key visual materyallerinin güncellenmesi		TGA	Nisan
Etkinlikler	Hedef ülkelerde basına yönelik davetler ve çevrimiçi Türk mutfağı atölyeleri		TGA, KTB	21-27 Mayıs
	Hedef ülkelerdeki gastronomi okullarında Türk mutfağı atölyeleri		TGA, KTB	21-27 Mayıs
	TGA'nın etkinlik düzenlediği hedef ülkeler dışındaki ülkelerde, Büyükelçiliklerimiz ev sahipliğinde davetler		Dış İşleri Bakanlığı	21-27 Mayıs
	81 ilde etkinlikler		İl Müdürlükleri, Valilikler, Belediyeler	21-27 Mayıs



TÜRK  
MUTFAĞI  
HAFTASI  
21-27 MAYIS 2025

**TÜRK MUTFAĞI HAFTASI KUTLU OLSUN!**