

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 reğete ve pişirme tekniklerini ne 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 yaŐam biğimini yansıtan bir miras olduğunu kutlamak.
- Türk mutfağının klasik yemeklerini genç nesillere tanıtmak ve bu geleneksel yemeklerin tariflerini, piŐirme yöntemlerini öğretmek.
- Yurt dıŐında Türkiye'nin yurt dıŐına 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 reetelerimiz, 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 yansıtır. **Mutfağımız, 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.

Yurt Dışı Etkinlik Önerileri

- Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Kitabı’ndan 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	- Temaya uygun tarifler seçilerek, tarif videoları ve bu videoların dijital kanallarda (gotürkiye, turkishcuisineweek.com) paylaşılması. - Yurtdışı misyonlar, kurum ve kuruluşlar tarafından sosyal medya fenomenleri, basın mensupları ile tarif, yemek paylaşımı iş birliklerinin yapılması,	Dış Temsilcilikler, Tüm Paydaşlar, tüm sektör
b. Tüketicie Yönelik	Hedef pazarlarımızdaki Türk restoranları ve uluslararası otel zincirleri ve otel restoranlarında Türk Mutfağı Klasikleri menüsünün Türk Mutfağı Haftası süresince hazırlanarak işletmeler tarafından tanıtılması ve satışa sunulması,	Dış Temsilcilikler, STKlar (TURYİD-TURES- TÜROFED-TUROB- POYD-TUROYD) Restoranlar, Ticaret Birlikleri, vs
c. Basın	- Hedef ülkelerde turizm camiasına, basına ve influencerlara yönelik, Türk şeflerle ve gerçekleştirilecek Türk Mutfağı Klasikleri menüsü sunumları ve destinasyon tanıtımı TV programlarına Türk şeflerinin, benzer isimlerin katılarak TMH kapsamında tarifler vermesi, söyleşiler yapılması,	Dış Temsilcilikler

Yurt Dışı Kurumsal Akademik İş Birlikleri

Hedef Kitle	Etkinlik	Paydaşlar
d. Akademi ve Basın	- 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. - Ferrandi Paris - Le Cordon Bleu - Basque Culinary Center - Culinary Institute of America	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 tercihi 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 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.

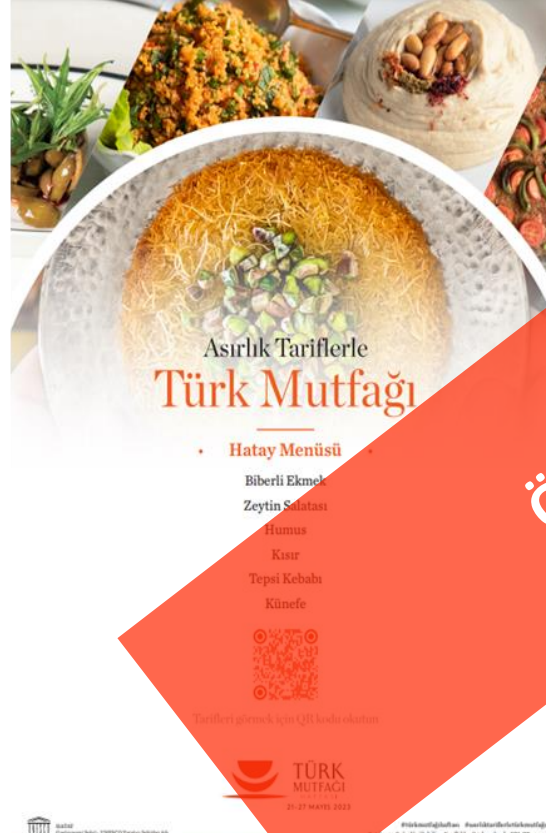
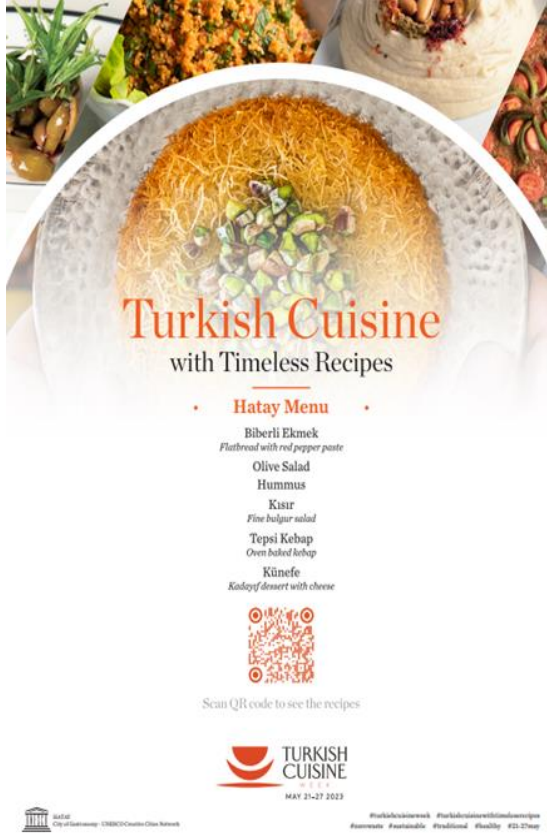
MATERYAL KULLANIMI

- 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.





Ek-2.



ÖRNEKTİR



Görselleri indirmek için 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.



güncellenecek



iş 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



TÜRK MUTFAĞI HAFTASI KUTLU OLSUN!

21- 27 MAYIS 2025 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Yurt içi Etkinlikler Konsept Sunumu



TÜRK
MUTFAĞI
HAFTASI

21-27 MAYIS 2025



TÜRKİYE TURİZM
TANITIM VE GELİŞTİRME
AJANSI



Asırlık Tariflerle
Türk Mutfağı



Web sitesini görmek için QR kodunu okutun



#türkmutfaghafasi #asırlıktariflerietürkmutfagi
#atıksız #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 reetelerimiz, 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 yansıtır. **Mutfağımız, 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 kse sıcak mercimek orbası 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	• Temaya uygun tarifler seçilerek, tarif videoları veya tanıtım videolarının dijital kanallarda (gotürkiye il hesapları, vb.) paylaşılması. • Sosyal medya fenomenleri, basın mensupları ile tarif, yemek paylaşımı iş birliklerinin yapılması,	İl müdürlükleri, Belediyeler, Ticaret birlikleri, Sivil toplum kuruluşları, Kalkınma ajansları, Üniversiteler
b. Tüketicie Yönelik	• İlin Klasikler menüsünün Türk Mutfağı Haftası süresince hazırlanarak işletmeler tarafından tanıtılması ve satışa sunulması	STKlar (TURYİD-TURES- TÜROFED-TUROB- POYD-TUROYD) Restoranlar, Ticaret Birlikleri, vb.
c. Basın	• Basına ve influencerlara yönelik, şeflerle ve gerçekleştirilecek Klasikler menüsü sunumları ve destinasyon tanıtımı	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 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/markasla>

<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 KUTLU OLSUN!