

TÜRK MUTFAĞI'NIN GELENEKSEL YİYECEĞİ: DÖNER KEBAP

*CEBİRBAY, M. A.-AKTAŞ, N.
TÜRKİYE/TURÇIA

ÖZET

Döner kebabın Bursa'da yaşayan İskender Bey tarafından, yaklaşık 150 yıl önce kuzu çevirme yemeğinin yapım tekniğinden yararlanarak kemiksiz kuzu ve dana etlerinin şişe takılması ve ateş karşısında pişirilmesi ile ortaya çıktığı bildirilmektedir. Döner kebab, zamanla Anadolu'dan farklı ülkelerin mutfak kültürlerine "donair, doner, gyros, dona-kebab, donna-kebab, shiwarma, chawarma" gibi değişik isimlerle girmiştir.

Döner kebab, kırmızı et veya beyaz etlerin inceltip, belirli oranlarda değişik tat ve lezzet verici maddelerle marine edilmesini takiben boru şeklinde metal bir şişe sıkı bir biçimde dizilerek, dikey konumlandırılan pişiricide döndürülerek pişirilmesi ve pişen kısımların uzun keskin bir bıçak yardımıyla yaklaşık 3-5 mm inceliğinde kesildikten sonra elde edilen ürün olarak tanımlanmaktadır.

Türk mutfak kültürünün tanıtılmasında, önemli bir role sahip olan döner kebabın hem hazır hızlı yemek sektöründe, hem de restoran menülerinde tercih edilen bir yemek olmasının sağlanabilmesi için kültür, sağlık ve tarım olmak üzere ilgili bakanlıkların, gıda sanayinin ve ilgili sivil toplum örgütlerinin işbirliği içerisinde olması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Döner kebab, Türk mutfak kültürü, geleneksel yiyecek.

ABSTRACT

Traditional Food of Turkish Cuisine: Doner Kebab

It was informed that doner kebab was emerged from sticking boneless lamb and calf meat on needles and cooking them by using the lamb rolling

* Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Bölümü, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı Tel:+903322231712 42070 Kampüs/KONYA. e-mail: acebirbay@selcuk.edu.tr, naktas@selcuk.edu.tr Tel: +90 332 223 17 12

meal preparation technique of Iskender Bey who was living in Bursa 150 years ago.

Doner kebab was defined as a product which is obtained after tapering the red or white meat by grinding, mixing it with various tastes and flavors, arranging tightly on a metal tube-like needle, cooking by rolling it on a cooker vertically and cutting the cooked parts in a 3-5 mm thickness with a long sharp knife. Doner kebab has been entered into different parts of Anatolia and then into cuisine cultures of different countries with various names such as “donair, doner, gyros, dona-kebab, donna-kebab, shiwarma, chawarma”.

In adverting Turkish cuisine culture in order to maintain the preference of the doner kebab which has a significant importance in both fast-food sector and in restaurants, the related ministries of culture, health and agriculture, food industry and related civilized social organizations should be in accordance with each other.

Key Words: Doner kebab, Turkish cuisine culture, traditional food.

Giriş

Günümüzde insanlar, teknolojinin gelişmesi, kentleşme, kadının iş hayatına katılması, iş temposunun yoğunluğu, seyahat etme, yalnız yaşama gibi sosyo-ekonomik ve kültürel çeşitli etkenlerle beslenmelerine daha az zaman ayırmakta ve dolayısıyla bu etkenler beslenme alışkanlıklarını değiştirmektedir. Bu değişim içerisinde “fast-food” olarak adlandırılan hazır hızlı yemek sistemi ikinci dünya savaşının ardından günümüze kadar toplumların beslenme ihtiyaçlarını gidermede küresel ölçekte hızla yayılarak önem kazanan bir sektör haline gelmiştir (Mattsson ve Helmersson 2007). Döner kebab, hazır hızlı yemek sistemi içerisinde tüketilen yiyecekler arasında dünyada ilk sıralarda gelen geleneksel bir Türk yiyeceğidir (Acar 1998). Döner kebabın ilk olarak Bursa’da yaşayan İskender Bey tarafından, yaklaşık 150 yıl önce kuzu çevirme yemeğinin yapım tekniğinden yararlanarak kemiksiz kuzu ve dana etlerinin şişe takılması ve ateş karşısında pişirmesi ile ortaya çıktığı bildirilmektedir (Acar, 1996). Diğer taraftan döner kebabın, Kastamonu’da ortaya çıktığı ve zamanla diğer bölgelere yayıldığı da ifade edilmektedir (Yaman, 1993). Döner kebabın yapım tekniğinin, Türk mutfağında kullanılan pişirme tekniklerine benzerlik göstermesi, döner kebaba geleneksel Türk yiyeceği olma özelliğini kazandıran faktörlerden biridir.

Döner kebab, “donair, doner, gyros, dona-kebab, donna-kebab, shiwarma, chawarma” gibi değişik isimler alarak başta Avrupa ülkeleri olmak üzere Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Meksika, İran, Suudi Arabistan gibi birçok ülkede sevilerek tüketilmektedir (Ayaz ve ark., 1985: Kayısoğlu 1996). Döner üretiminde ülkenin mutfak kültürüne göre hammadde temini ve kullanılan baharatlarda farklılıklar görülmektedir. Almanya’da koyun eti yerine dana veya sığır eti tercih edilirken, Yunanistan’da döner domuz etinden hazırlanmakta ve “gyros” olarak adlandırılmaktadır (Küpeli, 1996: Jöckel ve Stengel, 1984: Stolle ve ark., 1993).

Döner kebabın başlıca hammaddesini kırmızı ve kanatlı etleri oluşturmaktadır. Hayvansal kaynaklı besinler arasında yer alan etler, yüksek oranda enerji ihtiva etmesi, vücut için gereken elzem aminoasit ve yağ asitlerini içermesi, demir, fosfor, çinko gibi mineral maddelerden zengin olması ve yüksek oranda sindirilebilirliği nedeniyle yeterli ve dengeli beslenme açısından büyük önem arz etmektedir (Yıldırım, 1996: Baysal, 2002).

Kırmızı ve kanatlı etler yemeklerin ana maddesi veya garnitürü şeklinde kullanılmakla beraber farklı şekillerde işlemlere tabi tutularak değişik ürünler (örn., sucuk, salam, pastırma) elde edilmektedir. Hazır hızlı yemek sektörü içerisinde, etlerden yapılan döner kebab, hamburger, köfte gibi et ürünleri ve yemekleri sıklıkla tüketilmektedir (Jöckel ve Stengel, 1984).

Döner Kebabın Tanımı ve Tarihçesi

Döner, yaprak veya kıyma şekline getirilmiş kırmızı (örn., sığır, dana, koyun, kuzu, keçi) ve kanatlı (örn., tavuk, hindi) etlerinin çeşitli katkı ve çeşni maddeleriyle 3-12 saat marine edilmesini takiben, etlerin döner şişine sıkı bir şekilde aralara tabaka halinde yaprak iç yağ dizilerek traşlanması ve dikey konumlandırılmış ocakta pişirilerek elde edilen bir et yemeği olarak tanımlanmaktadır (TS, 2003: Acar, 1996: Küpeli, 1996; Todd ve ark., 1986).

Döner kebabın ilk olarak yaklaşık 150 yıl öncesinde Bursa’da İskender Bey tarafından kuzu etlerinin bir şişe geçirilerek dikey şekilde konumlandırılan odun ocağında pişirilerek ortaya çıktığı bildirilmektedir (Acar, 1996). Ayrıca Yaman (1993), döner kebabın ilk olarak Kastamonu’da, kuzu etlerinin çeşitli baharatlarla bir gece dinlendirildikten sonra uzun şişe takıldığı ve dikey şekilde yerleştirilen odun ocağı karşısında çevrilerek pişirildiğini bildirmektedir.

Son yıllarda döner kebab, Almanya, Amerika Birleşik Devletleri, Fransa, İngiltere, Hollanda, Belçika, Yunanistan, Meksika gibi ülkelerde “donair, donner, doner, gyros, dona kebab, donner kebab, shiwarma, cha-

warma” şeklinde adlandırılarak bu ülkelerin yemek kültürlerine girmiştir (Acar, 1996: Ayaz ve ark., 1985: Küpeli, 1996: Kayışoğlu, 1996).

Döner Kebabın Özellikleri

Döner kebabın genel özellikleri, fiziksel-duyusal, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikler olmak üzere 3 grupta incelenmektedir. TSE (2003)’ye göre dönerin duyusal özellikleri Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1: Döner Kebaba Ait Fiziksel-Duyusal Özellikler

	Özellikler
Şekil	TSE 1995’te belirtilen şekillerle, uygun olmalı gövdede iç boşluk bulunmamalıdır.
Görünüş	Yüzeyi traşlanmış ve/veya düzgün görünümlü olmalıdır. Rengi, et türlerinin terbiye edildikten sonraki ve kendine has renkte olmalıdır.
Tat ve Koku	Kendine has kokuda olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır.
Yabancı Madde	Gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.

Döner kebabın, fiziksel-duyusal özelliklerinin yanı sıra kimyasal özellikleri de kalite açısından büyük önem arz etmektedir. Döner kebaba ait kimyasal özellikler Tablo 2’de verilmiştir (TSE, 2003).

Tablo 2: Döner Kebabın Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Sınırlar
pH	5.2-6.3
Tuz % (m/m), en çok	2.0
Toplam Protein % (m/m), en az	12
Bağ Doku % (m/m), en çok	15
Amonyak (mg/100g), en çok	30
Peroksit sayısı, en çok mmol O ₂ /kg*	1.5
Arsenik küttelece, en çok, mg/kg	0.1
Kurşun küttelece, en çok, mg/kg	0.1

* Sadece dondurulmuşlarda

Döner kebaba ait mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksinde belirtilen “Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği”nde belirtilen mikrobiyolojik değerlere benzerlik göstermektedir. **Tablo 3**'te döner kebaba ait mikrobiyolojik değerler gösterilmektedir (TSE, 2003).

Tablo 3: Döner Kebaba Ait Mikrobiyolojik Değerler

Mikroorganizma	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	5	2	1×10^2	1×10^3
<i>Escherichia coli</i> <i>O157:H7</i> (kob/g)	5	0	Bulunmamalıdır.	
<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	5	2	5×10^2	5×10^3
<i>Salmonella</i> (kob/25 g)	5	0	Bulunmamalıdır.	

n: Deney numunesi sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı

m: (n-c) deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

Döner kebabın mikrobiyolojik özellikleri büyük ölçüde kullanılan kırmızı veya kanatlı etlerin mikrobiyolojik florasında bulunan mikroorganizmalarla yakından ilişkilidir (Acar, 1996).

Döner Kebap Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

Döner traşlama ve kesme bıçağı, dönerin şişe dizilmesi sırasında ve dizildikten sonra istenilen şeklin verilmesi için kenarlardan sarkan ve pişirilen kısımların muntazam ince yaprak halinde kesilmesine yarayan 3-5 cm genişlikte, 40-80 cm uzunlukta keskin ağızlı, avuçta iyi kavranabilir saplı, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Ayrıca elektrikli ve otomatik şekilde dönerek kesim yapan, yuvarlak başlı özel bıçaklarda bulunmaktadır (Öztan, 1996, TSE, 1995). Döner şişi; dönerin kütlesine uygun boyda pişirmek amacıyla etleri dizmeye yarayan dik destek tablalı (ayna) yassı, dikdörtgen kesitli, paslanmaz çelik özelliğinde olmalıdır (TSE, 1995). Döner kebab elektrik, Lpg ve odun ateşi olmak üzere 3 çeşit ocak karşısında pişirilmektedir. Günümüzde odun ateşi kullanılan ocakların yerini Lpg'li ve elektrikli ocaklar almıştır. Odun ateşi kullanılan ocaklarda pi-

şirilen dönerlerin diğer ocaklara göre duyuşal açıdan daha üstün olduğu bildirilmektedir (Acar, 1996).

Döner Kebap Üretimi

Döner kebab üretimi; hammadde temini, etlerin çeşitli marinat maddeleriyle marine edilmesi, etlerin döner şişine takılması ve traşlanması, pişirme ve servis aşamalarından oluşmaktadır (TSE, 2003). Döner kebabın hazırlanmasında kullanılacak, kırmızı ve kanatlı etleri uygun kesim metotları kullanılarak hijyenik bir şekilde elde edilmelidir. Kırmızı etlerden üretilecek döner kebab, dana, sığır veya kuzu karkaslarının but (örn., traş, yumurta, sokum) ve sırt bölgesindeki (örn., antrekot, kontrafile) gibi parçalardan; tavuk ve hindi etlerinden hazırlanan döner kebablarda ise karkasın göğüs ve fileto bölgelerindeki etler kullanılarak hazırlanmaktadır (TSE, 2003). Kıyma bileşimi şeklinde hazırlanacak döner kebab için etler, kıyma makinesinin 0-1 numaralı aynası takılarak kıyma şeklinde çekilmelidir. Yaprak bileşimi şeklinde hazırlanacak döner kebablarda ise etler 3-8 mm kalınlığında yaprak şeklinde parçalara ayrılmaktadır (TSE, 2003; TSE, 1995).

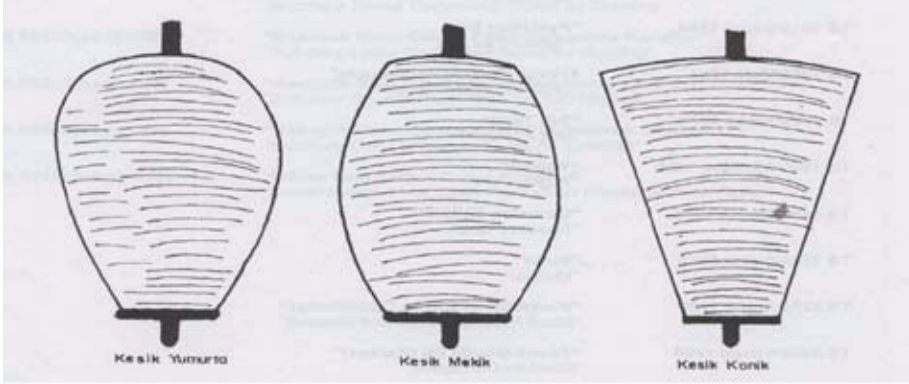
Marinasyon, kırmızı ve kanatlı etlere belirli oranda çeşitli baharat ve çeşni verici maddeler (örn., soğan, tuz, sıvı yağ) ilave edilerek 3-12 saat dinlendirme işlemi olarak adlandırılmaktadır. Marinasyonda etlerin yumuşak ve gevrek bir hale getirmek, dolayısıyla lezzet ve aroma kazandırılması amaçlanmaktadır.

Döner kebabın marinasyonunda kullanılan baharatlar; kırmızıbiber (*Capsicum annum*), karabiber (*Piper nigrum*), kimyon (*Cuminum cymnum*), yenibahar (*Pimenta officinalis*), kekik (*Thymus vulgaris*), tuz (*NaCl*) olarak belirtilmektedir (TSE, 1995). Yukarıda belirtilen baharatların yanı sıra; soğan suyu, sarımsak, süt, yoğurt, salça, sıvı yağ, domates suyu veya salçası, limon suyu, süt tozu, sirke, yoğurt, yumurta, üzüm şırası da kullanılabilir (TSE, 1995; Jöckel ve Stengel, 1984; Krüger ve ark 1993; Acar 1996; Üzümcüoğlu 2001). Marinasyon aşamasında döner kebab üretiminde kullanılacak hammadde çeşidine göre (örn., kırmızı et, kanatlı et) ve döner kebab üreticisi konumundaki işletmelere göre farklılıklar görülmektedir (Jöckel ve Stengel, 1984; Krüger ve ark., 1993)

Kırmızı ve kanatlı etler, marine edildikten sonra döner şişine dizilmelidir. Öncelikle döner şişine ayna takılır ve sabitlenmelidir. Etler, döner kebab şişinin alt kısımdan üst kısma doğru aralarına yaprak şeklinde yağ dizilerek yerleştirmelidir. En üst kısma yağ gelecek şekilde şişe dizme iş-

lemi ayarlanmalıdır. Etlar şişe takıldıktan sonra kenarlarından artan parçalar, döner bıçağı ile traşlanarak kesik yumurta, kesik mekik veya kesik konik olmak üzere 3 farklı şekilde hazırlanmaktadır (TSE, 1995; TSE, 2003). **Resim 1**'de traşlanmış ve düzgün görünüm kazandırılmış döner şekilleri gösterilmektedir.

Resim 1: Döner Şekilleri



Döner kebabın hazırlanma aşaması kadar pişirme aşaması da büyük önem arz etmektedir. Döner kebablar, yukarıda belirtilen dikey şekilde konumlandırılmış ocaklarda döndürülerek yeterli bir şekilde pişirilmekte ve pişirilen kısımlar döner bıçağı yardımıyla kesilmektedir (TSE, 2003). Döner kebabın, büyük çap ve ağırlıklarda hazırlanması, iç kısımların sıcaklık değerleri üzerinde büyük etkiye sahiptir.

Döner kebabın ocak karşısında uzun süre (yaklaşık 8-10 saat) bekletilmesine bağlı olarak dönerin iç kısımlarındaki sıcaklığın psikrotrof ve mezofilik mikroorganizmaların üremesi için uygun değerlere (5-25 °C) ulaşabileceği bildirilmektedir (Jöckel ve Stengel, 1984; Acar, 1996). Jöckel ve Stengel (1984) ile Todd ve ark. (1986) dönerlerin satış süresi boyunca iç sıcaklık değerlerinin çap uzunluğuna göre 2.3 °C ile 42.4 °C değerleri arasında değiştiğini belirtmişlerdir. Benzer şekilde Acar (1996) kırmızı etlerden hazırlanan dönerlerin üst kısımlarındaki dış sıcaklığın 38-55°C, iç sıcaklığının ise 8-30 °C; alt kısımlarında dış sıcaklığın 32.5-46 °C, iç sıcaklığın 12.4-30 °C arasında değiştiğini bildirmektedir. Pişirme işlemi etkin ve yeterli bir şekilde yapılmadığı durumlarda, döner kebabın iç kısımlarında bulunan mikroorganizmaların tahrip edilemeyeceği, dolayısıyla gıda zehirlenmelerine yol açabileceği bildirilmektedir (Acar 1996; Küpeli 1996; Ayaz ve ark., 1985; Jöckel ve Stengel, 1984). Döner kebab, pişirilip kesildikten sonra sade, iskender, ekmek arası gibi değişik şekillerde tüketime

sunulmaktadır. Döner bıçağı ile kesilen döner parçaları kısa süre içerisinde bekletilmeden servis edilmelidir (Stolle ve ark., 1993).

Tüketicilerin Döner Kebaba Olan Talebi

Hazır-hızlı yemek sektörüne ve bununla birlikte döner kebaba olan tüketici talebinin artmasında hızlı kentleşme, nüfusun artması, yemek için harcanan zamanın kısalması, toplumun ekonomik durumun iyileşmesi gibi etkenler yer almaktadır (Mattsson ve Helmersson, 2007). Ayrıca döner kebabın tüketiminin artmasında, duyuşal özelliklerinin tüketici beklentisini karşılaması, besleyici değerinin yüksek olması ve ekonomik olması talebi artıran diğer faktörler arasındadır (Yaman, 1993).

Türkiye’de yılda 420.000 ton kırmızı et tüketilmekte olup, bu rakamın yaklaşık 84.000 tonunun döner olduğı tahmin edilmektedir. Bu da her gün yaklaşık 230 ton döner tüketildiğı anlamına gelmektedir (Şen, 2007). Almanya’da ise takriben günde 300 ton döner üretilmekte ve yaklaşık olarak 15.000 satış büfesinde satılmaktadır. Döner üretim ve satış sektöründe çalışanların sayısı 45.000’e ulaşmıştır. Döner imalatatçılarının yıllık cirolarının ise 2.3 milyar euro’yu geçtiğı bildirilmektedir (Atasever, 2007).

Döner kebabın hindi ve tavuk eti gibi doymuş yağ oranı daha düşük etlerden hazırlanabilmesi, ayran ile beraber tüketilmesi, garnitür olarak soğan, domates gibi fonksiyonel besinlerin kullanılması, ekmek arası servisinde kepekli ve/veya tam buğday unundan yapılan ekmeklerin kullanılması gibi faktörlere özen gösterilmesi durumunda geleneksel yiyeceğimiz döner kebabın diğer ayak üstü yiyecekler arasında tüketiciler tarafından tercih edilme oranı artırabilecektir.

Sonuç

Günümüzde bireylerin beslenmesinde yer alan hazır hızlı yiyeceklerin giderek artan tüketimi dikkatleri bu konuya çekmektedir. Bu sektörün yaygınlaşması modern yaşamın kaçınılmaz sonuçlarından biridir. Dünya’da hazır hızlı yemek sektörü içerisinde, hamburger vb. gibi yiyeceklerle rekabet edebilecek özelliklere sahip döner kebabın tüketimini artırmaya yönelik çalışmalar yapılmalıdır. İlgili kurum ve kuruluşlar, döner kebabın fiziksel, duyuşal ve mikrobiyolojik özelliklerine ilişkin standartların geliştirilmesine ve döner işletmelerinde çalışan personelin eğitimlerine yönelik çalışmalar yapmalıdırlar.

Döner kebabın, hazırlanmasından servisine kadar olan bütün üretim aşamalarında gereken hijyen kurallarına uyulması, toplum sağlığı ve gıda

güvenliği açısından önem arz etmektedir. Dönerin, hazır hızlı yemek sektörünün tercih edilen bir yiyeceği olmasının yanı sıra, diğer yiyecek işletmelerinde de servis edilerek tüketiminin artırılmasına çalışılmalıdır. Hazır hızlı yiyecek ve içecekler arasında ilk sıralarda tüketilen hamburger ve gazlı içeceklerin yerine geleneksel yiyeceğimiz olan döner kebabın ve ayranın lokanta veya büfe zincirleri ile dünya genelinde yayınlştırılması maddi kültürümüzün tanıtılmasına ve ülke ekonomisine önemli katkılar sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Acar, MS., (1996), “Kasaplık Hayvan Etleri ve Tavuk Etinden Yapılan Döner Kebabların Mikrobiyolojik kalitesinin Karşılaştırmalı Araştırılması”, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, İstanbul.

Atasever, Ş., (2007), Avrupa Türk Döner İmalatçıları Derneği, <http://www.atdid.de/tr-atdid/tr-home/home.html>, Erişim Tarihi:21.10.2007.

Ayaz, M., Othman, FA., Bahareth, TO., Al-Sogair, MA., Sawaya WN., (1985) “Microbial Quality Of Shawarma in Saudi Arabia”, **Journal of Food Protection**, 48(9), 811-814.

Baysal, A., (2002), **Beslenme**, Hatipoğlu Yayınları, 9. Baskı, Ankara, 250-260.

Jöckel, S., Stengel. G., (1984), “Döner Kebab Untersuchung und Beurteilung Einer Türkischen Spezialitat”, **Fleischwirtschaft**, 64 (5), 527-538.

Kayıoğlu, S., Yılmaz, İ., Demirci, M., Yetim, H., (2003), “Chemical Composition And Microbial Quality of Döner Kebabs Sold İn Tekirdağ Market”, **Food Control**, 14, 69-474.

Küpeli, V., (1996), “Yaprak Dönerlerin Kimyasal Bileşimi ve Mikrobiyolojik Kalitesi”, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.

Krüger, J., Schulz, V., Kuntzer, J., (1993), “Döner Kebab Untersuchungen Zum Handelsbrauch in Stuttgart”, **Fleischwirtschaft**, 73 (11), 1242-1248.

Mattsson, J., Helmersson, H., (2007), “Eating Fast Food: Attitudes of High-School Students”, **International Journal of Consumer Studies**, 31 (2007) 117-121.

Öztan, A., (2003) **Et Bilimi ve Teknolojisi**, Gıda Mühendisleri Odası Yayınları Yayın No: 1, Filiz Matbaacılık, 4. Baskı, Ankara, 370-375.

Stolle, A., Eisgruber, H., Kerschöfer, D., Krauß, G., (1993) “Döner Kebab untersuchungen Zur Verkehrsauffassung und Mikrobiologisch-

Hygienischen Beschaffenheit in Raum München”, **Fleischwirtschaft**, 73 (8), 834-837.

Şen, N., (2007), Almanlar Her Zaman Döner Yer Mi? <http://www.turizm gazetesi.com/articles/article.aspx?id=23426>, Erişim Tarihi:20.10.2007.

Todd, ECD., Szabo, R., Spiring, F., (1986) “Donairs (Gyros)- Potential Hazards and Control”, **Journal of Food Protection**, 49 (5), 369-377.

TSE, (1995), TS 11658, “Döner yapım Kuralları-Pişmemiş”, Türk Standartları Enstitüsü, 1-9.

TSE, (2003), TS 11859, “Döner Eti-Pişmemiş”, Türk Standartları Enstitüsü, 1-7.

Üzümcüoğlu, Ü., (2001) “Ankara Piyasasında Satılan Döner Kebaplar Üzerine Bir Araştırma”, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Yaman, R., (1993), “Döner Kebabın Hikayesi”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No: 3, 92-101.

Yıldırım, Y., (1996) **Et Endüstrisi**, Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayınları, 4. Baskı, Ankara.