

Muşkara'dan Nevşehir'e 290. Yıl



II. ULUSLARARASI NEVŞEHİR TARİH VE KÜLTÜR SEMPOZYUMU

TARİH | KÜLTÜR | ÇEVRE | TURİZM | SAĞLIK | EKONOMİ | İNANÇ | EĞİTİM

BİLDİRİ METİNLERİ



ntks.nevsehir.edu.tr
ntks@nevsehir.edu.tr





“MUŞKARADAN NEVŞEHİR’E”

**II. ULUSLARARASI
NEVŞEHİR TARİH VE KÜLTÜR SEMPOZYUMU
(2-3-4 Mayıs 2016)**

“Tarih | Kültür | Çevre | Turizm | Sağlık | Ekonomi | İnanç | Eğitim”

BİLDİRİ METİNLERİ



**ntks.nevsehir.edu.tr
ntks@nevsehir.edu.tr**



Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları: 21

Bu kitabın basım, yayım ve satış hakları Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesine aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tümü ya da bir bölümü/bölemleri Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinin yazılı izni olmadan elektronik, optik, mekanik ya da diğere yollarla basılamaz, çoğaltılamaz ve dağıtılamaz.

Copyright 2015 by Nevşehir Hacı Bektaş Veli University. All rights reserved. No part of this book may be printed, Reproduced or distributed by any electronical, optical, machanical or order means without the written permission of Nevşehir Hacı Bektaş Veli University.

Editör

Prof. Dr. Filiz KILIÇ, Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL

Kapak Düzeni

Taylan Viraca

Tasarım-Dizgi

Arş. Gör. Murat GÜR

ISBN: 978-605-4163-30-4

II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Metinleri

1. Baskı

Aralık, 2016

Basımevi

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Basımevi, Nevşehir

İletişim

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Prof.Dr. Filiz Kılıç Yerleşkesi

2000 Evler Mah. Zübeyde Hanım Cad. 50300 / Nevşehir Tel: 0384 228 10 00

<http://ntks.nevsehir.edu.tr>

Onur Kurulu

Mehmet CEYLAN (Nevşehir Valisi)

Prof. Dr. Filiz KILIÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü)

Düzenleme Kurulu

Prof. Dr. Filiz KILIÇ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Abdullah ŞENGÜL (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. İlyas GÖKHAN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Mehmet Dursun ERDEM (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Mehmet KÖÇER (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Nesimi AKTAŞ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Zeynep ASLAN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Zülfikar DURMUŞ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Prof. Dr. Nimet KARATAŞ (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi)

Yürütme Kurulu

Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL (Başkan)

Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ

Doç. Dr. Ebru GÜNEREN

Yrd. Doç. Dr. Derya EVGİN

Yrd. Doç. Dr. Emre ÜSTÜN

Yrd. Doç. Dr. Erkan KALIPÇI

Yrd. Doç. Dr. Hatice DOĞAN

Yrd. Doç. Dr. Hüseyin SARAÇ

Yrd. Doç. Dr. Murat AKTAN

Yrd. Doç. Dr. Mesut GÜN

Yrd. Doç. Dr. Tekin TUNCER

Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN

Sekreteryaya

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN

Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN

Arş. Gör. Murat GÜR

Arş. Gör. Şerife ÖRDEK

Arş. Gör. Ahmet UĞUR

Araş Gör. Ahmet Enes KARAKAYA

Arş. Gör. Ayşe Begüm KILIÇ

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdilbaet MAMASIDIKOV	Prof. Dr. Taşbolot SADIKOV	Yrd. Doç. Dr. Besim Tolga UYAR
Prof. Dr. Abdulhalik BAKIR	Doç. Dr. Adem ÖGER	Yrd. Doç. Dr. Derya EVGİN
Prof. Dr. Abdullah ŞENGÜL	Doç. Dr. Ahmet OĞUZ	Yrd. Doç. Dr. Duygu EREN
Prof. Dr. Alena ĆATOVIĆ	Doç. Dr. Ali KOZAN	Yrd. Doç. Dr. Erkan HİRİK
Prof. Dr. Ali AKTAN	Doç. Dr. Alper ARSLAN	Yrd. Doç. Dr. Filiz M. ERDEM UÇAR
Prof. Dr. Ayşe ÖZCAN	Doç. Dr. Anvar COLDOŞBAYEV	Yrd. Doç. Dr. Fulya AYDIN TEMEL
Prof. Dr. Birsel KÜÇÜKSİPAHİOĞLU	Doç. Dr. Ayla ÜNSAL	Yrd. Doç. Dr. Gamze MUZ
Prof. Dr. Ćazim HADZİMEJLIĆ	Doç. Dr. Bayram DEVİREN	Yrd. Doç. Dr. Gökhan SEÇME
Prof. Dr. Cenişbek DUYŞEYEV	Doç. Dr. Dündar YENER	Yrd. Doç. Dr. Görkem BİRİNCİ
Prof. Dr. David J. GOA	Doç. Dr. Ebru GÜNEREN	Yrd. Doç. Dr. Gülser OĞUZ
Prof. Dr. Davut KILIÇ	Doç. Dr. Elmira HURİBAYEVA	Yrd. Doç. Dr. Hakan YALAP
Prof. Dr. Elmira MURADALIYEVA	Doç. Dr. Emin ÖZDEMİR	Yrd. Doç. Dr. Handan YILDIZHAN
Prof. Dr. E. Ümit SEVİÇ	Doç. Dr. Ersan ERSOY	Yrd. Doç. Dr. Hasan Hüseyin KILINÇ
Prof. Dr. Mehmet Fatih KÖKSAL	Doç. Dr. Fulya ÖZTAŞ	Yrd. Doç. Dr. Hasan YAVUZER
Prof. Dr. Filiz KILIÇ	Doç. Dr. Gökalp Özmen GÜLER	Yrd. Doç. Dr. Haşim ERDOĞAN
Prof. Dr. Hanife ÖZBAY	Doç. Dr. Hakan Vahit ERKUTLU	Yrd. Doç. Dr. Hatice DOĞAN
Prof. Dr. Harun GÜNGÖR	Doç. Dr. Hüseyin GÖNEL	Yrd. Doç. Dr. Hulusi YILMAZ
Prof. Dr. Havva SELÇUK	Doç. Dr. İbrahim YILMAZ	Yrd. Doç. Dr. Hüseyin CÜCE
Prof. Dr. Haydar ÖZTAŞ	Doç. Dr. Korhan KARACAOĞLU	Yrd. Doç. Dr. Hüseyin KALEMLİ
Prof. Dr. İbrahim DİLEK	Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Yrd. Doç. Dr. Hüseyin SARAÇ
Prof. Dr. İlyas GÖKHAN	Doç. Dr. Maria KOÇKORBAYEVA	Yrd. Doç. Dr. İbrahim Ethem ÖZKAN
Prof. Dr. Ljijana MARKOVIĆ	Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU	Yrd. Doç. Dr. İbrahim İLHAN
Prof. Dr. Lütfi Gürkan GÖKÇEK	Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ	Yrd. Doç. Dr. İbrahim SERBESTOĞLU
Prof. Dr. Mehmet AÇA	Doç. Dr. Meral BAYAT	Yrd. Doç. Dr. İlhan GÜLLÜ
Prof. Dr. Mehmet Dursun ERDEM	Doç. Dr. Metin Ziya KÖSE	Yrd. Doç. Dr. Kürşat KOÇAK
Prof. Dr. Mehmet İNBAŞI	Doç. Dr. Murat Mustafa ÖNTUĞ	Yrd. Doç. Dr. Mehmet HAZAR
Prof. Dr. Mehmet KÖÇER	Doç. Dr. Mustafa IŞIK	Yrd. Doç. Dr. Mehmet KAYGANA
Prof. Dr. Meliha ATALAY	Doç. Dr. Neşe YALÇIN	Yrd. Doç. Dr. Mesut GÜN
Prof. Dr. Metin EKİCİ	Doç. Dr. Nursavle AYT BAYEVA	Yrd. Doç. Dr. Murat AKTAN
Prof. Dr. Mustafa Arslan	Doç. Dr. Özgür K. AYDEMİR	Yrd. Doç. Dr. Murat ŞENGÜL
Prof. Dr. Mustafa KESKİN	Doç. Dr. Pınar ÜLGEN	Yrd. Doç. Dr. Neşe HARBALİOĞLU
Prof. Dr. Mustafa Servet AKPOLAT	Doç. Dr. Sadettin BAŞTÜRK	Yrd. Doç. Dr. Pakize ARIKAN SANDIKCIOĞLU
Prof. Dr. Mürüvvet BAŞER	Doç. Dr. Süleyman SOLMAZ	Yrd. Doç. Dr. Seçil HİRİK
Prof. Dr. Nimet KARATAŞ	Doç. Dr. Şahlan ÖZTÜRK	Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN
Prof. Dr. Numan ALUÇ	Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL	Yrd. Doç. Dr. Şamil YEŞİLYURT
Prof. Dr. Orhan DOĞAN	Doç. Dr. Turgut TOK	Yrd. Doç. Dr. Şefika Dilek GÜVEN
Prof. Dr. Özen TOK	Doç. Dr. Zübeyde KUMBIÇAK	Yrd. Doç. Dr. Tayfun CAYMAZ
Prof. Dr. Paul CHAO	Yrd. Doç. Dr. Abdullah ÖZDAĞ	Yrd. Doç. Dr. Tekin TUNCER
Prof. Dr. Remzi KILIÇ	Yrd. Doç. Dr. A. Burak KAHRAMAN	Yrd. Doç. Dr. Telli KORKMAZ
Prof. Dr. Sabina BAKŞIĆ	Yrd. Doç. Dr. Ahmet DOĞAN	Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN
Prof. Dr. Sahavet GÜRDAL	Yrd. Doç. Dr. Ahmet Turan TÜRK	Yrd. Doç. Dr. Turan AÇIK
Prof. Dr. Satıbaldı OMURZAKOV	Yrd. Doç. Dr. Aynur KIZILIRMAK	Yrd. Doç. Dr. Ünal ZAL
Prof. Dr. Sultan TAŞÇI	Yrd. Doç. Dr. Ayşe BUDAK	Yrd. Doç. Dr. Volkan KARAGÖZLÜ
Prof. Dr. Süleyman DEMİRCİ	Yrd. Doç. Dr. Bakhtygal KULAMSHAEVA	Yrd. Doç. Dr. Yalçın KAMIŞ
Prof. Dr. Taha Niyazi KARACA	Yrd. Doç. Dr. Barış ÇİFTÇİ	Yrd. Doç. Dr. Zehra IŞIK ÇALIŞKAN

İÇİNDEKİLER

Prof. Dr. Abdullah ŞENGÜL

BİR OSMANLI - CUMHURİYET ENTELEKTÜELİ: EDİP ALİ BAKI 1

Yrd. Doç. Dr. Ahmet Burak KAHRAMAN

ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN ÇEVRE FARKINDALIKLARININ SOSYOLOJİK ANALİZİ (NEVŞEHİR ÖRNEĞİ)..... 9

Doç. Dr. Ahmet OĞUZ

19. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA NEVŞEHİR'DE GAYRİMÜSLİMLERİN KİLİSE VE OKUL AÇMA FAALİYETLERİ 37

Arş. Gör. Ahmet UĞUR

NEVŞEHİRLİ ÇELEBİ-ZÂDE MEHMED EFENDİ VE İLMÜ'L-ME'ÂNÎ İSİMLİ ESERİ 47

Yrd. Doç. Dr. Ali CANÇELİK

MENÂKİBÜ'L-KUDSİYYE'DE İNSAN, TOPLUM VE MEKÂN ALGISI 57

Okutman Ali ÇAKIRBAŞ

MÜNİP HAYRİ ÜRGÜPLÜ: SİYASİ FAALİYETLERİ VE ESERLERİ 78

Doç. Dr. Ali KOZAN

BEKTAŞİLİĞİN PİR-İ SÂNİSİ: BALIM SULTAN 93

Arş. Gör. Dr. Alper ALTIN

NEVŞEHİR-ÜRGÜP'E BAĞLI MUSTAFAPAŞA (SİNASOS) KASABASINDA YER ALAN TARİHİ CAMİLER 104

Yrd. Doç. Dr. Aysel KEKİLLİOĞLU, Ebru KUNDURACI

NEVŞEHİR İLİ VE ÇEVRESİ BOMBUS TERRESTRİS (LİNNAEUS, 1758)
(INSECTA: HYMENOPTERA: APIDAE) TÜRÜNÜN POLİNASYON
BİYOMORFOMOLOJİSİ VE EKOLOJİSİ ÜZERİNE ÖN ARAŞTIRMA 122

Yrd. Doç. Dr. Aysun ERGİNER, Yrd. Doç. Dr. Hatice DOĞAN,

Yrd. Doç. Dr. Emine Zehra TURAN

KADINLARIN YÖNETSEL POZİSYONLARA YÜKSELMELERİNDE DİNİN
ETKİSİ: NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ.....138

Yrd. Doç. Dr. Ayşe BUDAK

CUMHURİYET İDEOLOJİSİNİN SİMGELEŞTİRİLMESİ: NEVŞEHİR ÖRNEKLERİ 164

Yrd. Doç. Dr. Ayşegül ÖZCAN, Öğr. Gör. Kamuran ÖZDİL,

Arş. Gör. Şenay ŞERMET KAYA, Arş. Gör. Gülhan KÜÇÜK

ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN ENGELLİLERE YÖNELİK TUTUMLARI 178

Yrd. Doç. Dr. Ayşegül ÖZCAN, Öğr. Gör. Kamuran ÖZDİL,

Arş. Gör. Şenay ŞERMET KAYA, Arş. Gör. Gülhan KÜÇÜK

AVANOS TOPLUMUNDA ÇOCUKLARDA SIK GÖRÜLEN SAĞLIK
SORUNLARINA İLİŞKİN GELENEKSEL UYGULAMALAR..... 188

Okutman Barış ERİÇOK

MEZUN İZLEME ÇALIŞMALARININ YÖREYE VE EĞİTİM ÖRGÜTLERİNE
KATKISI: ONLAR ŞİMDİ NEREDE? ONLAR GELECEKTE NEREDE
OLACAKLAR?..... 200

Yrd. Doç. Dr. Betül COŞKUN

NEVŞEHİRDE EL SANATLARI “GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ” ÖRNEĞİ 213

Beyza UYANIK

TÜRK MUTFAĞINDA BİR FÜZYON MUTFAK UYGULAMASI: AFFAGATO
EŞLİĞİNDE TAHİN PEKMEZ SUFLESİ..... 220

Yrd. Doç. Dr. Burak ERYILMAZ, Öğr. Gör. Cem YÜCETÜRK

NEVŞEHİR BÖLGESİNDE KONAKLAYAN MÜŞTERİLERİN E-YORUMLARINA
YÖNELİK BİR İÇERİK ÇÖZÜMLEMESİ: TRIPADVISOR ÖRNEĞİ..... 228

Yrd. Doç. Dr. Burcu Gülsevil BELBER, Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN NEVŞEHİR'İN TURİSTİK ÜRÜNLERİNE OLAN TALEBİN, ŞEHRİN KÜLTÜREL MİRAS UNSURLARINA ETKİSİYLE İLGİLİ YEREL HALK ALGILARI.....	244
Prof. Dr. Davut KILIÇ, Arş. Gör. Ahmet DURMAZ OSMANLI DEVLETİNİN SON DÖNEMİNDE NEVŞEHİRLİ ŞEHİTLER (MİLLİ SAVUNMA BAKANLIĞI ARŞİV KAYITLARINA GÖRE).....	263
Dr. Deniz ULUKUŞ, Doç. Dr. Osman TUGAY ÜRGÜP VE ÇEVRESİNİN (NEVŞEHİR) EKOTURİZM BİTKİLERİ.....	287
Okt. Dr. Derya KILIÇKAYA FAKİR BAYKURT'UN EŞEKLİ KÜTÜPHANECİ ROMANINA YANSIYAN ÜRGÜP293	
Yrd. Doç. Dr. Duygu EREN, Ali Koray ÖZGÜÇLÜ TURİZMDE VANDALİZM (TAHRİPÇİLİK) SORUNU VE NEVŞEHİR ÖRNEĞİ	303
Yrd. Doç. Dr. Duygu EREN, Arş. Gör. Nurgül ÇALIŞKAN, Arş. Gör. Koray ÇAMLICA BUTİK TARZI KONAKLAMA İŞLETMELERİNİN GELİŞİMİNE YÖNELİK YEREL HALKIN TUTUMLARI: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ.....	334
Yrd. Doç. Dr. Ebru ELPE NEVŞEHİR HALK İNANÇLARINDA ZAMAN KAVRAMI.....	353
Arş. Gör. Eda Özgül KATLAV, Arş. Gör. Şule ARDIÇ YETİŞ TURİZM ALANINDA EĞİTİM ALAN ÖĞRENCİLERİNİN STAJ SORUNLARININ DEĞERLENDİRİLMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA	362
Yrd. Doç. Dr. Elif Eren GÜLTEKİN NEVŞEHİR İLİ'NİN ENDÜSTRİYEL HAMMADDELERİ VE EKONOMİYE KATKILARI.....	378

Arş. Gör. Emel EFE YAVAŞCAN, Prof. Dr. Zehra Gediz URAK KAPADOKYA'DA YER ALAN RUM KASABASININ TARİHİ DOKUSU ÜZERİNE: MİSTİ/MİSLİ (KONAKLI) KASABASI.....	399
Doç. Dr. Emin ÖZDEMİR İL MERKEZİ OLUNCAYA KADAR Kİ SÜREÇTE NEVŞEHİR'İN TBMM'DE TEMSİLİ.....	418
Öğr. Gör. Emrah ÖRGÜN, Öğr. Gör. Emrah KESKİN ÜRGÜP MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN YÖRE HALKI TARAFINDAN BİLİNİRLİĞİNİN TESPİT EDİLMESİ.....	430
Öğr. Gör. Emre KÜÇÜKGÖK, Yrd. Doç. Dr. Emre ÜSTÜN, Yrd. Doç. Dr. Emin Erdem KAYA, Öğr. Gör. Yavuz Selim KALELİ NEVŞEHİR YÖRESİ TÜRKÜLERİNİN TÜRK SANAT MÜZİĞİ ÖĞELERİNİ İÇERMESİ BAKIMINDAN İNCELENMESİ.....	440
Doktora Öğr. Enes ÖZ KAPADOKYA'NIN UNUTULAN KİLİSESİ; ST. JOHN THE BAPTİST	451
Yrd. Doç. Dr. Ercan KAÇMAZ YAŞAYAN ŞAİR SADİ TELTİK VE 500 KİT'ALIK MANZUM ŞİİRİ: BİR ZAMANLAR NEVŞEHİR	459
Okutman Ercüment SARIAY 1912 YILI CİNAYET CETVELLERİNE GÖRE NEVŞEHİR, ARAPSUN (GÜLŞEHİR) VE ÜRGÜP KAZALARINDA SUÇ VE SUÇLULAR.....	475
Yrd. Doç. Dr. Erdal ÜNSALAN, Yrd. Doç. Dr. Burak ERYILMAZ NEVŞEHİR İÇİN YENİ BİR TURİSTİK ÇEKİM ALANI ÖNERİSİ: TÜRK DEVLETLERİ CANLI TARİH MÜZESİ.....	490

Yrd. Doç. Dr. Erkan HİRİK

AĞIZLARDA KELİME EŞDEĞERLİĞİ: NEVŞEHİR AĞZI ÖRNEĞİ..... 497

Esra BULUT

YAZITLAR IŞIĞINDA TABAL KRALLIĞI DÖNEMİ'NDE NEVŞEHİR VE ÇEVRESİNDE HÜKÜM SÜREN KRALLAR..... 516

Arş. Gör. Fatih ŞENDİL

SUAT HAYRİ ÜRGÜPLÜ'NÜN SİYASİ HAYATI..... 531

Prof. Dr. Filiz KILIÇ

ÜRGÜP MÜZESİ'NDE BULUNAN AVANOS'LA İLGİLİ FERMAN VE BERATLAR 543

Funda SOLMAZ ŞAKAR

NEVŞEHİR'DE MİMARİ MİRASIN KORUNMASINDA KORUMA UYGULAMA VE DENETLEME BÜROSU'NUN ROLÜ..... 557

Öğr. Gör. Gülay TEMİZ, Emine Yurdanur UĞUR, Ezgi DOĞAN

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS NEVŞEHİR'DE OYNANAN GELENEKSEL ÇOCUK OYUNLARI 565

Yrd. Doç. Dr. Gülser OĞUZ

NEVŞEHİRLİ DAMAT İBRAHİM PAŞA'NIN GÜNDELİK HAYATTAKİ İLGİ ALANLARIYLA İLGİLİ İPUÇLARI..... 581

Halil BERK, Yrd. Doç. Dr. Ferda ÜSTÜN

YABANCILAŞMA DUYGUSUNUN ÖRGÜTSEL SESSİZLİK ÜZERİNE ETKİSİ 591

Prof. Dr. Hasan Ali ŞAHİN

ASUR TİCARET KOLONİLERİ ÇAĞI'NDA NEVŞEHİRİN BATISINDA YER ALAN ÖNEMLİ BİR TİCARİ İSTASYON: NENAŞŞA ŞEHRİ 607

Yrd. Doç. Dr. Hasan YAVUZER

HAYATI VE HİZMETLERİYLE HÜNKÂR HACI BEKTAŞ VELİ 616

Yrd. Doç. Dr. Haşim ERDOĞAN

NEVŞEHİR'İN TBMM'DE İLK TEMSİLİ 632

Yrd. Doç. Dr. Hakan DULKADİROĞLU, Hatice DOKUR

NEVŞEHİR'DE ISINMA AMAÇLI YAKIT KULLANIMINDAKİ DEĞİŞİMLER VE
HAVA KALİTESİNE ETKİLERİ 647

Yrd. Doç. Dr. Hikmet Zeki KAPCI

DEMOKRAT PARTİ DÖNEMİ NEVŞEHİR MİLLETVEKİLLERİ VE MECLİS
FAALİYETLERİ 656

Öğr. Gör. Dr. Hüseyin ARAS

NEVŞEHİR'DE TURİZM GÜVENLİĞİ 672

Dr. Hüseyin BENLİ, Doç. Dr. M. İbrahim BAHTİYARİ

NEVŞEHİR BÖLGESİ EL YAPIMI HALI VE KİLİMLERİNDE KULLANILAN
DOĞAL BOYALAR VE BOYAMA YÖNTEMLERİ ÜZERİNE MODERN
YAKLAŞIMLAR 693

Yrd. Doç. Dr. Hüseyin CÜCE

NEVŞEHİR İLİ BİMS ÜRETİM SEKTÖRÜNDE TEMİZ ÜRETİM
OLANAKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ 706

Doç. Dr. Hüseyin GÖNEL

NEVŞEHİRLİ ÖMER B. OSMAN'IN AYNUL-UYÛN ADLI ESERİ 722

Yrd. Doç. Dr. Hüseyin SARAÇ

NEVŞEHİRLİ DAMAT İBRAHİM PAŞA'NIN DEVLET AHVALIYLA İLGİLİ MISIR
YÖNETİCİLERİNE GÖNDERDİĞİ MEKTUPLAR 726

Yrd. Doç. Dr İbrahim Ethem ÖZKAN

NEVŞEHİR İLİ YER ADLANDIRMALARINDA KULLANILAN KİŞİ ADLARI VE
KÖKENLERİ..... 746

Yrd. Doç. Dr. İbrahim İLHAN, Öğr. Gör. M. Doğan KAMIŞ, Okan TÜRK

NEVŞEHİR YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ
AÇISINDAN İNCELENMESİ..... 752

Doç. Dr. İbrahim YILMAZ, Yrd. Doç. Dr. Duygu EREN,

Arş. Gör. Meral BÜYÜKKURU, Betül ÇETİN

KONAKLAMA İŞLETMELERİNİN ENGELLİ TURİZMİNE YÖNELİK
UYGULAMALARI: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ 766

Prof. Dr. İlyas GÖKHAN

NEVŞEHİR'İN İLK NÜFUS SAYIMI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME (1831) 787

Yrd. Doç. Dr. İrfan Deniz YAMAN, Yrd. Doç. Dr. Yavuz AYDIN,

Arş. Gör. İraz Aslı YAMAN

BATI KAPADOKYA (Aksaray İli) PALEOLİTİK YÜZEY ARAŞTIRMASI..... 802

Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR, Öğr. Gör. Osman ÖZER

YEREL HALKIN GÖZÜYLE SÜRDÜRÜLEBİLİR TERMAL TURİZM: “KOZAKLI
TERMAL” 816

Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR, Öğr. Gör. Osman ÖZER

AŞÇILIK EĞİTİMİ ALAN ÖĞRENCİLERİN EĞİTİM MEMNUNİYETLERİ VE
KARİYER BEKLENTİLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA “USET” 841

Arş. Gör. Kadri H. YILMAZ

DAMAT İBRAHİM PAŞA'YA SUNULAN TEŞEKKÜRNÂMELER 868

Öğr. Gör. Koray GENÇ, Öğr. Gör. Serkan ŞENGÜL

GÜZEL ATLAR DİYARINA YOLCULUK: KAPADOKYA BÖLGESİNE YÜKSEK
GELİRLİ TURİST ÇEKİMİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME 878

Yrd. Doç. Dr. Kürşat KOÇAK

NEVŞEHİR YÖRESİNDEKİ BOZKIR TÜRK KÜLTÜRÜNE AİT DEFİN GELENEK
VE TÖRENLERİ..... 892

Prof. Dr. L. Gürkan GÖKÇEK, Öğr. Gör. Gülbin İNCE

ASUR DEVLETİ NİN TABAL KRALLIĞI İLE OLAN SİYASİ MÜNASEBETLERİ ... 899

Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU

İNANCIN SÜRDÜRÜLMESİNDE ZİYARET FENOMENİNİN ETKİSİ:
HACIBEKTAŞ İLÇESİ ÖRNEĞİ..... 912

Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ

NEVŞEHİRLİ ÂŞIK FUAD ZORLU'NUN ŞİİRLERİNDE KÜLTÜREL UNSURLAR . 923

Öğr. Gör. M. Doğan KAMIŞ, Okan TÜRK, Yrd. Doç. Dr. İbrahim İLHAN

NEVŞEHİR YEMEKLERİNİN FÜZYON MUTFAĞA UYGUNLUĞUNUN
İNCELENMESİ..... 943

Prof. Dr. M. Fatih KÖKSAL

HACI BEKTAŞ-I VELÎ'NİN ÖLÜM TARİHİ HAKKINDA 951

Arş. Gör. Mehmet Emin DEDE

KÜLTÜREL MİRAS İMGELERİNİN AKTARIM ARACI OLARAK TİCARİ
İŞLETME ADLARI: “NEVŞEHİR ÖRNEĞİ” 985

Yrd. Doç. Dr. Mehmet HAZAR, Yrd. Doç. Dr. Cevdet İLHAN

MUSTAFAPAŞA'DAKİ MAKEDONCA KONUŞURLARIN TÜRKÇESİ ÜZERİNE ... 992

Yrd. Doç. Dr. Mesut GÜN

NEVŞEHİR TÖMERDE B1 SEVİYESİNDE TÜRKÇE ÖĞRENEN AFGAN
ÖĞRENCİLERİN TÜRKÇE ÖĞRETMENİ ALGISI..... 1020

Doç. Dr. Metin Ziya KÖSE

MUKÂTAALI VAKIFLAR VE NEVŞEHİR'DE MUKÂTAALI VAKIF ÖRNEKLERİ
(XVIII-XIX. YÜZYILLAR)..... 1039

Arş. Gör. Muhammet Emin YILDIZLI, Doç. Dr. Hüseyin GÖNEL

NEVŞEHİR İLİ KAYMAKLI İLÇESİ KİTABE VE MEZAR TAŞLARI 1052

Arş. Gör. Murat GÜR

ABDULLAH RIZA ERGÜVEN'İN ŞİİRLERİNDE BİREYSEL TEMALAR VE
AVANOS..... 1068

Doç. Dr. M. Murat ÖNTUĞ

XIX. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA DAMAT İBRAHİM PAŞA'NIN
NEVŞEHİR'DEKİ VAKIF ESERLERİNİN DURUMU HAKKINDA 1076

Yrd. Doç. Dr. Neşe HARBALİOĞLU

GREK HARFLİ TÜRKÇE BİR ESER: NEVŞEHİR SALNAMESİ 1913 1114

Doç. Dr. Nevzat TOPAL

MAÂRİF SALNÂMELERİNE GÖRE NEVŞEHİR'DE EĞİTİM VE ÖĞRETİM (1898-
1903)..... 1130

Arş. Gör. Nihan OZANSOY TUNÇDEMİR

NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN KAPADOKYA
TURİZM BÖLGESİ İLE İLGİLİ FARKINDALIK ARAŞTIRMASI 1149

Arş. Gör. Nilay TURAÇ

YABANCI UYRUKLU ÖĞRENCİLERİN GENEL SAĞLIK DURUMLARI VE BUNU
ETKİLEYEN FAKTÖRLER İLE İLİŞKİSİ..... 1160

Öğr. Gör. Osman ÖZER, Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR

YABAN TV’NİN YERLİ AVCILARIN TUTUMLARINA YÖNELİK ETKİLERİ VE
AV TURİZMİ AÇISINDAN İRDELENMESİ: NEVŞEHİR İLİ ÖRNEĞİ..... 1171

Yrd. Doç. Dr. Özlem Öztürk ÇETENAK, Doç. Dr. Ersan ERSOY

Yrd. Doç. Dr. Emin Hüseyin ÇETENAK

TURİZMDE YOĞUNLAŞMA ANALİZİ VE TURİZM SEKTÖRÜNDE BİR RİSK
ÖLÇÜTÜ ÖNERİSİ: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ..... 1194

Arş. Gör. Pelin CALPBİNİCİ, Ebru DIĞRAK

HEMŞİRELİK ÖĞRENCİLERİNİN BAKIM DAVRANIŞLARININ ÇEŞİTLİ
DEĞİŞKENLER AÇISINDAN İNCELENMESİ 1216

Arş. Gör. Rahman ŞAHİN

CUMHURİYETİN İLK YILLARINDA KAPADOKYA’DA SAĞLIK..... 1227

Doç. Dr. Ramazan ADIBELLİ

KAPADOKYA’NIN ANTİK DÖNEM DİNİ DÜŞÜNCESİ ÜZERİNDEKİ PERS DİNİN
İZLERİ..... 1238

Yrd. Doç. Dr. Remzi AYDIN

ÜRGÜP MÜZESİ’NDEKİ TÜRK-İSLÂM KİTABELERİ 1254

Doç. Dr. Sadettin BAŞTÜRK

KÖYDEN ŞEHİRE ARABSUN (GÜLŞEHİR) 1287

Doç. Dr. Sadettin BAŞTÜRK, Nur BİLİR, Ayşe ÖDEMİŞ

TARİHİ SEVDİREN ADAM; AHMET REFİK ALTINAY 1296

Prof. Dr. Sebahattin BAYRAM, Doç. Dr. Remzi KUZUOĞLU

ÇİVİ YAZILI BELGELERE GÖRE M.Ö. 2. BİN’DE NEVŞEHİR..... 1318

Arş. Gör. Serkan KÖSE

MEKÂNIN KUTSALLAŞTIRILMASI: NEVŞEHİR ALEVİLİĞİNDE EŞİK İNANCI 1327

Serkan PAYDAK

TARİHİN GÖRSEL ANLATIMINDA ÖZEL MÜZELERİN ROLÜ: KAPADOKYA
SANAT VE TARİH MÜZESİ ÖRNEĞİ..... 1334

Öğr. Gör. Serkan ŞENGÜL, Yrd. Doç. Dr. Burak ERYILMAZ,

Doç. Dr. Oğuz TÜRKAY

NEVŞEHİR MUTFAK BİLİNİRLİĞİNİN DESTİNASYON MARKA DEĞERİ
BOYUTLARI İLE İLİŞKİSİNİN TESPİT EDİLMESİ 1346

Yrd.Doç.Dr. Seyhun ŞAHİN

TÜRKİYE SELÇUKLU SULTANLARI IV. KILIÇ ARSLAN İLE III. ALAEDDİN
KEYKUBÂD'IN NEVŞEHİR'DE YAŞAYAN CANLI HATIRALARI 1359

Yrd. Doç. Dr. Şamil YEŞİLYURT

MURAT DEVRİM DİRLİKİYAPAN'IN ŞİİRLERİNDEKİ İMGELER 1371

Arş. Gör. Şerife ÖRDEK

NEVŞEHİRLİ SIYÂM-ZÂDE HASAN HAMDÎ EFENDİ VE TERCEME-İ HÂLİ 1385

Öğr. Gör. Şükran DOĞRU GÜRPINAR

ÇAMURDAN SANATA UZANAN EL: GALİP KÖRÜKÇÜ 1395

Asst. Prof. Tekiner KAYA

CAPPADOCIA VISITOR PROFILE ANALYSIS: AXIX SHIFTING, REASONS AND
RESULTS 1425

Öğr. Gör. Tuğba GÖNEL SÖNMEZ

NEVŞEHİR DÜĞÜNLERİNDE GÂLE TÖRENİ VE “SAÇ” İMGESİ..... 1453

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN

AYŞE PASLANMAZ'IN ŞİİRLERİNDE TOPLUMSAL TEMA 1464

Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL

14. YÜZYIL ŞAİRİ GÜLŞEHRÎ'NİN ADI, MEMLEKETİ VE TÜRBESİ İLE İLGİLİ
DÜŞÜNCELER..... 1481

Öğr. Gör. Tülay Avcı TAŞKIRAN

GELENEKSEL ATLI SPORLARIN KAPADOKYA BÖLGESİNDE UYGULANMASI
..... 1489

Yrd. Doç. Dr. Ünal ZAL

TARİHİ METİNLERDE AKTARMA SORUNLARI..... 1499

Öğr. Gör. Yavuz Selim KALELİ, Yrd. Doç. Dr. Emin Erdem KAYA

Yrd. Doç. Dr. Emre ÜSTÜN, Öğr. Gör. Emre KÜÇÜKGÖK

ÜRGÜP'LÜ REFİK BAŞARAN'DAN DERLENEN TRT REPERTUARINDAKİ
TÜRKÜLERİN MELODİK YÖNDEN İNCELENMESİ 1517

Prof. Dr. Yıldırım ÖZBEK

KAPADOKYA BÖLGESİ OSMANLI DÖNEMİ DUVAR RESİMLERİNDE
PAYİTAHT TASVİRLERİ 1526

Arş. Gör. Yusuf KARAKUŞ, Arş. Gör. Koray ÇAMLICA

TUR HİZMET PERFORMANSININ KFG-AHP BÜTÜNLEŞİK YÖNTEMİ İLE
DEĞERLENDİRİLMESİ VE İYİLEŞTİRİLMESİ..... 1542

Okt. Zehra ERGEÇ

POSTMODERN TARİHİ ROMANLARDA NEVŞEHİRLİ DAMAT İBRAHİM PAŞA
..... 1560

NEVŞEHİR YEMEKLERİNİN FÜZYON MUTFAĞA UYGUNLUĞUNUN İNCELENMESİ

Öğr. Gör. M. Doğan KAMIŞ

Okan TÜRK

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
mdkamis@nevsehir.edu.tr.

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
okanturk1825@gmail.com

Yrd. Doç. Dr. İbrahim İLHAN
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
ibrahim@nevsehir.edu.tr.

ÖZET

Füzyon tanım olarak birleştirme anlamına gelmektedir. Füzyon mutfağı ise, dünya mutfaklarına ait farklı yemek anlayışlarının sentezlenip, yeni mutfaklar, yeni yemekler, yeni lezzetler yaratılmasıdır. Hem kendi mutfak kültürünün damak zevkine ayrılmak istemeyen turistler, hem de yerel mutfağını turistlerin beğenisine sunmak isteyen turistik bölgeler için sentez mutfak önemli bir imkân sağlayabilir. Bu nedenle araştırmanın temel amacı; Nevşehir yerel mutfağındaki yemekler ile dünya mutfağına ait yemeklerin füzyonunu oluşturarak, hem yabancı turistlerin yiyecek içecek ihtiyaçlarına daha iyi cevap verilebilmek, hem de füzyon uygulamaları ile yerel halkın da farklı mutfak kültürlerini tanıyarak yöresel yemeklerini turistlerin beğenisine sunmalarına yardımcı olacak tarifler oluşturmaktır. Araştırmanın yöntemini Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel yiyecekler ve dünya mutfaklarına ait yiyeceklerin deneysel şekilde birleştirilmeleriyle yapılan füzyonlar oluşturmaktadır. Bu birleştirmeler Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi uygulama mutfağında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile birlikte gerçekleştirilmiş, Nevşehir yerel mutfağı ve dünya mutfağına ait lezzetlerin birleştirilmesinden meydana gelen üç adet füzyon oluşturulmuştur. Hazırlanan füzyonlara ait standart yemek tarifleri, kullanılan malzemeler, miktarları ve sunum şekilleri açıklanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Füzyon Mutfak, Standart Yemek Tarifi.

1.GİRİŞ

Turist, turizm olayına katılan ve yön veren, sürekli yaşadığı yeri ticari kazanç dışı nedenlerle geçici olarak terk ederek seyahat eden ve konaklayan; psikolojik tatmin arayan sınırlı harcama gücü ve zamanı ile tüketici davranışlarında bulunan kişidir (Usta 2009:8). Dünyada uluslararası seyahate çıkan turist sayısı her geçen yıl artmaktadır. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü tarafından (UNWTO), 2015 yılında 1 milyar 184 milyon kişinin uluslararası alanda seyahat ettiğini açıklanmaktadır. UNWTO tarafından açıklanan

Dünya Turizm Barometresi'ne göre, geçen yıl uluslararası alanda seyahat eden kişi sayısı bir önceki yıla göre yüzde 4,4 artış göstermektedir (<http://www.ekonomi.gov.tr/22.04.2016>). Bu denli büyük bir potansiyele sahip olan uluslararası turizm pazarında turist ihtiyaçlarını göz ardı etmek mümkün olmayacaktır.

Hacıoğlu (2014: 24) turistin ihtiyaçlar hiyerarşisini beş basamakta belirtmiştir:

Şekil 1. Turizm İşletmelerinde Müşteri İhtiyaçları Hiyerarşisi



Kaynak: Hacıoğlu, Necdet. Turizm Pazarlaması, 2014:24.

Bu ihtiyaçlar hiyerarşisine bakıldığında turistlerin yiyecek- içecek ihtiyacının hem en temel hem de üst ihtiyaçlardan olduğu görülmektedir.

Turist davranışları turistin geldiği ülke ve kültürüne göre değişiklik gösterebilmektedir. Birçok turist tatilde belli davranış şekillerini göstermelerine rağmen, birçoğu da seyahatleri esnasında kendi toplumlarındaki kültür unsurlarını muhafaza etmek istemektedir (Avcıkurt 2009: 70). Bu durum turistlerin yiyecek- içecek davranışlarına da yansımaktadır. Bazı turistler gittikleri yerlerdeki tatları denemeye daha açıkken, bazı turistler ise alışkın oldukları damak zevkinden vazgeçmek istememektedirler. Füzyon mutfak turistlerin yiyecek içecek davranışlarındaki bu iki temel yaklaşımı birleştirerek her iki turist tipinin de ihtiyaçlarını karşılayabilmeye yardımcı olabilir.

Füzyon mutfak, dünya mutfaklarına ait farklı yemek anlayışlarının sentezlenip, yeni mutfaklar, yeni yemekler, yeni lezzetler yaratılmasıdır (www.gurmerehberi.com 23.04.2016). Doğdubay ve arkadaşları (2007:39) ise, füzyon mutfağı, çeşitli dünya mutfaklarının özel yemeklerinin birbiriyle karıştırılarak farklı bir mutfağın ortaya çıkması

şeklinde tanımlamaktadır. Bu tanımlara göre füzyon mutfak Türk Mutfağına ait bir kebab yemeğinin, deneysel tarza yeniden yorumlanıp, onu bir Uzakdoğu sebzesi garnitürü ya da Fransız mutfağı sosuyla sunulması ve bu şekilde yeni yemekler üretmek sentez mutfak kültürü oluşturmak şeklinde örneklendirilebilir (www.gurmerehberi.com 23.04.2016).

Nevşehir'in de içinde bulunduğu Kapadokya Bölgesi çok sayıda yerli ve yabancı turist için önemli bir çekicilik merkezidir. Bu bölge yıl boyunca çok sayıda yerli ve yabancı turiste ev sahipliği yapmaktadır. Bu nedenle çalışmanın temel amacı; Nevşehir yerel mutfağındaki yemekler ile dünya mutfağına ait yemeklerin füzyonunu oluşturarak hem Nevşehir'e gelmekte olan yabancı turistlerin yiyecek içecek ihtiyaçlarına daha iyi cevap verilebilmek, hem de füzyon uygulamaları ile farklı mutfak kültürlerini yerel halkın beğenisine sunmaktır.

Gastronomi uzmanlarına göre Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasındadır (Yergaliyeva 2011: 62). Nevşehir yöresel mutfağı da, klasik Türk mutfağını yansıtmakla birlikte, tarih öncesi kültürlerin, farklı dinlerin ve toplumların birikimlerini barındırması nedeniyle önemli bir mutfak olarak görülmektedir (Güldemir ve Işık 2011: 151).

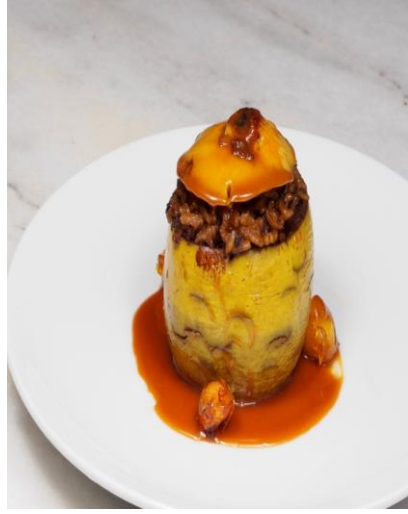
2. Araştırmanın Yöntemi ve Bulgular

Araştırmanın yöntemini Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel yiyecekler ve dünya mutfaklarına ait yiyeceklerin deneysel şekilde birleştirilmeleriyle yapılan füzyonlar oluşturmaktadır. Bu birleştirmeler Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi uygulama mutfağında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile birlikte gerçekleştirilmiştir. Nevşehir yerel mutfağı ve dünya mutfağına ait lezzetlerin birleştirilmesinden meydana gelen üç füzyon oluşturulmuştur. Hazırlanan füzyonlara ait standart yemek tarifleri, kullanılan malzemeler, miktarları ve sunum şekilleri aşağıda belirtilmiştir:

A. Karamel Soslu Ayva Dolması

Malzemeler:

- 6 adet orta boy ayva
- 100 gr. dana kıyma
- 0,5 su bardağı pirinç
- 3 çay bardağı üzüm pekmezi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3-4 adet karanfil
- 1 tutam ayva çekirdeği
- Sosu İçin;
- 1 su bardağı şeker
- 50 gr tereyağı
- 1 su bardağı taze krema



Resim 1. Karamel Soslu Ayva Dolması

Yapılışı:

Ayvalar, üst kısmı kapak olacak şekilde kesilir, içi oyularak limonlu suda bekletilir. Yarım su bardağı pirinç yıkanıp süzülür, kıymaya eklenir. Tarçın, yenibahar, karabiber ve tereyağı eklenip kıyma harmanlanır. Dolma içi ayvaların içine doldurulur. Yaklaşık beş su bardağı su ile üç çay bardağı pekmez karıştırılarak tencereye oturttuğumuz ayvaların üzerine dökülür. Üzerine karanfil eklenerek pişirilmeye bırakılır. Ayva dolmaları pişerken bir yandan da karamel sos yapılır. Karamel sos için şeker bir tencerenin içine alınır, ocağa konur ve sürekli karıştırılarak sararması sağlanır. Topaklanma olmamasına dikkat edilir. Ayrıca ateşte fazla bırakıp yanmaması gerekmektedir. Üzerine tereyağı eklenir. Yağ iyice eridikten sonra kreması eklenir ve kesilmemesi için iyice çırpılır. Ocaktan alınan krema soğuması için bir kaba boşaltılır. Ayva dolmaları piştikten sonra hazırlanmış olan karamel sos üzerine dökülerek servis edilir.

B. Sızgıtla (Kuru Kıyma) Yapılmış Cottage Pie

Malzemeler:

- 1 kg kıyma
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 adet çarliston biber
- 250gr garnitür
(bezelye, doğranmış havuç)
- 1 kg patates
- Yarım su bardağı süt
- 50 gr sıvı yağ
- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı salça
- 150 gr teze kaşar peyniri
- Tuz
- Karabiber



Resim 2. Sızgıtla Yapılmış Cottage Pie

Yapılışı

Patatesler soyulur ve suda haşlanır. Haşlanan patatesler; süt, tuz ve tereyağı ile patates püresi haline getirilir. Soğan kıyılır, ocağın üzerine aldığımız tencerenin içine yağ eklenerek pişirilir. Sonra sızgıt (kuru kıyma), bezelye, biber ve küçük küçük doğranmış havuçlar eklenerek pişirilir. Pişirilen bu karışım bir kaba alınır. Salça et suyunda eritilir ve kıyma karışımının içine dökülür. Bu karışımın üzeri patates püresiyle kaplanır. En üstüne de rendelenen kaşar peynirleri eklenerek 180C de 20-25 dakika pişirilir.

C. Kuru Kaymaklı Makaron

Malzemeler:

- 4 adet yumurta akı (3 gün oda sıcaklığında bekletilmiş)
- 400 gr pudra şekeri
- 210 gr toz şeker
- 310 gr elenmiş toz badem
- 150 gr kuru kaymak
- 80 gr krema
- 100 gr fildişi çikolata
- 60 gr bal



Resim 3. Kuru Kaymaklı Makaron

Yapılışı;

Kurabiyesi için:

Yumurta akı ağır devirde çırpılmaya başlanır. Çırpılan yumurta akının içine azar azar toz şeker eklenir ve yüksek devirde çırpılarak kar haline getirilir. Bu karışımın içine elenmiş toz badem ve pudra şekerinin yarısı eklenir. Dikkatli bir şekilde karıştırılır. Sonra diğer yarısı da eklenerek karıştırılır. Sıkma poşetlerine alınan karışım yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklarla küçük küçük sıkılır. Kabarcıkları önlemek için fırın tepsi sert biçimde tezgâha 3-4 kez vurulur. 40 dakika bekletilir. Fırında 160 C de 12 dakika pişirilen makaron kabukları 4 dakika da fırının ağzı açık kalacak şekilde bekletilir. Sonra fırından çıkarılan makaron kabukları birkaç dakika bekledikten sonra spatula yardımıyla çıkartılır.

Kuru kaymaklı ganaj için: Krema tencereye konulur kaynamaya yakın fildişi çikolata ve kuru kaymak eklenir. Kısık ateşte karıştırılarak kaynatılır. Buzdolabına

konularak 45 dakika bekletilir. Makaron kabuklarının arasına bu karışımlar bal ile karıştırılarak sürülüp servis edilir.

3. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Nevşehir yerel mutfağındaki bazı yemekler ile dünya mutfağına ait bazı yemeklerin füzyonunu oluşturarak hem Nevşehir'e gelmekte olan turistlerin yiyecek içecek ihtiyaçlarına daha iyi cevap verilebilmek, hem de füzyon uygulamaları ile yerel halkında farklı mutfak kültürlerini tanıyarak yöresel yemeklerini turistlerin beğenisine sunmalarına yardımcı olacak tarifler oluşturmak amaçlanmıştır. Bu kapsamda Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel yiyecekler ve dünya mutfaklarına ait yiyeceklerle deneysel şekilde birleştirilmeler yapılarak üç adet füzyon oluşturulmuştur. Ortaya çıkan bu yiyecekler Nevşehir mutfağının füzyon mutfağına uygunluğunun göstergesi olarak düşünülebilir. Farklı tatların ortaya çıkması yemek kültürü yelpazesini genişletmeye yardımcı olacağı gibi menülere yeni soluklar getirecektir. Bu durum yöredeki turizm faaliyetlerine olumlu etki yaparak, gastronomi turizmi açısından da çekicilik unsuru oluşturabilecektir.

Yöreyi ziyaret eden turistler açısından bakıldığında ise; bazı turistlerin gittikleri yerlerdeki tatları denemeye daha açık olduğu, bazı turistlerin ise alışkın oldukları damak zevkinden vazgeçmek istemedikleri görülmektedir. Bu durumda füzyon mutfak uygulamaları turistlerin yiyecek içecek davranışlarındaki bu iki temel yaklaşımı birleştirerek yiyecek- içecek işletmelerinin her iki turist tipinin de ihtiyaçlarını daha iyi karşılayabilmelerine olanak sağlayacaktır. Bu durum yöredeki yiyecek içecek işletmelerinin misafirlerinin memnuniyetini sağlamalarına katkı sağlayabilir.

Çalışmada örnekleri verilen füzyon uygulamaları hem unutulmaya yüz tutmuş Nevşehir yemeklerinin farklı sunumları ile yerel mutfak kültürünün tekrar canlanması ve bilinirliğini sağlamaya, hem de yöre mutfağının tanıtılmasında ilgi çekiciliği artırmaya katkı sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Avcıkurt, C. (2009). *Turizm Sosyolojisi Genel ve Yapısal Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Doğdubay, M., Girgin, K. G. ve Giritliođlu, İ. (2007), Yıyecek-İçecek Endüstrisinde Bir Pazarlama Stratejisi Olarak Ürün Geliştirme Çalışması (Füzyon Mutfak Uygulaması). *1. Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 33-41*.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *1. Uluslararası Nevşehir -Tarih ve Kültür Sempozyumu, 6. Cilt. Nevşehir, 16-19 Kasım*.
- Hacıoğlu, N. (2014). *Turizm Pazarlaması*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Usta, Ö. (2009). *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yergaliyeva, A. (2011). *Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yerel Mutfağın Yeri (Uralsk Bölgesi 'ndeki Restoranlar Üzerine Bir Araştırma)*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- <http://www.ekonomi.gov.tr/> Erişim Tarihi:22.04.2016
- <http://www.gurmerehberi.com/sozluk/fuzyon-mutfak/> Erişim Tarihi:22.04.2016