T.C.

NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA YEREL MUTFAĞIN ÖNEMİ: MUSTAFAPAŞA ÖRNEĞİ

Yüksek Lisans Tezi

Sema AK

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN

Ocak 2022

Nevşehir

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Tezi Hazırlayan
Sema AK

TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

"Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfağın Önemi: Mustafapaşa Örneği " adlı Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzu'na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan	**Danışman**
Sema AK	Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Başkanı
Doç. Dr. Duygu EREN

KABUL VE ONAY SAYFASI

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın Özen danışmanlığında Sema Ak tarafından hazırlanan "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfağın Önemi: Mustafapaşa Örneği" adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

..… /….. / ……

JÜRİ **İMZA**

Danışman : Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN …….

Üye: Prof. Dr. Lütfi BUYRUK …….

Üye : Doç. Dr. Reha KILIÇHAN .....……

ONAY: Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun …... /….. / ….. tarih ve …… sayılı Kararı ile onaylanmıştır

….. /….. / …..

…..……

Enstitü Müdürü

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA YEREL MUTFAĞIN ÖNEMİ: MUSTAFAPAŞA ÖRNEĞİ

Sema AK
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans, 2021
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın Özen

ÖZET

Turizm sektöründe alternatif turizm türleri gittikçe önem kazanmaya başlamıştır. Turizm bölgelerinde müşterilerin değişen istek, ihtiyaç ve merakları üzerine yerel mutfak kültürlerinin yiyecek ve içecekleri bir turizm ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Gastronomi turizmi bölgede, sürdürülebilir bir turizm anlayışının oluşmasına, yöresel olarak üretiminin yapılabildiği ürünlerin korunmasına, bu ürünlerin kayıt altına alınabilmesine ve dolayısıyla yöresel değerlerin korunması ve geliştirilmesine yardımcı olmaktadır. Bu bağlamda bölgenin yerel yemek mirası korunarak hem yerel ekonominin kalkınmasına katkı sağlanmakta hem de kültürel tatların tanıtımı ile bölgenin turistik çekiciliği arttırılabilmektedir.

Bu çalışmanın amacı, sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında Kapadokya'da eski bir Rum köyü olan Nevşehir'in Ürgüp ilçesine bağlı Mustafapaşa köyünün yerel yemeklerine ait reçetelerin oluşturulması, bu yemeklerin turistik bir ürün olarak değerlendirilebilmesi, bölgedeki otel ve restoranlarda turistik bir ürün olarak sunulmasına katkı sağlamaktır.

Kapadokya Bölgesi, özellikle kültür ve inanç turizmi yönünden dünyada öne çıkan bölgelerden biridir. Mustafapaşa geçmişte Sinasos olarak isimlendirilmektedir. Mustafapaşa 'da 1924 mübadelesi öncesi yaşayan farklı etnik kökene sahip toplulukların etkisi ve 1924 mübadelesi sonrası Muhacir ve yerli Türklerin bir arada yaşamaya başlaması zengin bir yemek kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Katılımcıların belirlenmesi için amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan maksimum çeşitlilik örneklemesi ile kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Araştırma kapsamında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi'nde Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi alanlarında Mustafapaşa yerel yemekleri ile ilgili çalışmalar yapmış olan akademisyenler, turizm işletmecileri,

yiyecek içecek işletmecileri, Mustafapaşa'lı yerel halk ve yerel yöneticilerden oluşan bir örneklem grubu belirlenmiş ve bu katılımcılarla görüşmeler yapılmıştır.

Araştırma veri setini oluşturmak için Mart-Ağustos 2021 tarihleri arasında 16 katılımcıyla görüşmeler yapılmış ve ses kaydı alınmıştır. Ses kayıtları deşifre edilerek doküman haline getirilmiştir.

Katılımcılar tarafından vurgulanan yerel yemeklerin turistik bir ürün olarak değerlendirilmesinde Mustafapaşa'nın güçlü, zayıf, fırsat ve tehdit olarak görülen yönleri "Yerel Yemekler" teması altında toplanarak kodlanmıştır. Ayrıca Mustafapaşa yerel yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında işletmelerde sunulabilmesi için katılımcıların tanıtım, eğitim, altyapı ve destek yönlerindeki önerileri "Öneriler" teması altında kodlanmıştır. İçerik analizi için veri setinde toplam 110 kod oluşturulmuştur.

Sonuçlara göre gastronomi turizminin geliştirilmesinde asıl unsurlar olarak görülen turizm işletmelerinin yerel yemekleri menülerinde sunmayı düşündükleri ve istekli oldukları görülmektedir. Bu açıdan yerel yöneticiler ve akademisyenlerin, turizm işletmelerini desteklemesi önerilmektedir.

Gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik önerilerde ise turizm işletmeleri yerel yemeklerle ilgili daha fazla tanıtımın yapılmasının gerekliliğini vurguladıkları görülmektedir. Bu açıdan yerel yöneticiler ve akademisyenlerin, turizm işletmelerini desteklemesi önerilmektedir.

Bu araştırma kapsamında elde edilen veriler ile Mustafapaşa 'ya ait 40 çeşit yerel yemek tespit edilmiş ve reçeteleri oluşturulmuştur. Pitalar, ekmekler, mileçnik gibi yiyecekler bunların önde gelenlerindendir. Gastronomi açısından öne çıkan bu yerel yiyeceklerin turizm bağlamında pazarlanmasında, turistik bir ürün olarak sunulmasında, tanıtımında birtakım problemler olduğu aktarılsa da Mustafapaşa gastronomisinin turizm endüstrisi için önemli bir destek unsuru olabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Yerel Mutfak Kültürü, Yerel Yemek, Sürdürülebilirlik

THE IMPORTANCE OF THE LOCAL CUISINE IN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE GASTRONOMY TOURISM: CASE OF MUSTAFAPAŞA

Sema AK
Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences
Tourism Management, Master, 2021
Advisor: Dr. Instructor Member Ibrahim Akin Ozen

ABSTRACT

Alternative tourism types have started to gain importance in the tourism sector. Food and beverages of local cuisine cultures have emerged as a tourism product due to the changing demands, needs and curiosities of customers in tourism regions.

Gastronomy tourism helps the formation of a sustainable tourism understanding in the region, the protection of products that can be produced locally, the registration of these products, and therefore the protection and development of local values. In this context, the local food heritage of the region is preserved, contributing to the development of the local economy and increasing the touristic attractiveness of the region with the promotion of cultural tastes.

The aim of this study is to create recipes for the local dishes of Mustafapaşa village of Ürgüp district of Nevşehir, an old Greek village in Cappadocia, within the scope of sustainable gastronomic tourism, to evaluate these dishes as a touristic product, and to contribute to the presentation of them as a touristic product in the hotels and restaurants in the region.

The Cappadocia Region is one of the prominent regions in the world, especially in terms of culture and faith tourism. Mustafapaşa was called Sinasos in the past. The influence of communities with different ethnic origins living in Mustafapaşa before the 1924 population exchange and the fact that immigrants and local Turks began to live together after the 1924 population exchange led to the emergence of a rich food culture.Within the scope of the study, semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used. In order to determine the participants, maximum diversity sampling, which is one of the purposive sampling methods, and snowball sampling method were preferred. Within the scope of the research, a sample group consisting of academicians, tourism operators, food and beverage operators, local people and local administrators from Mustafapaşa who have worked on Mustafapaşa local food in the fields of Tourism Management and Gastronomy at Nevşehir Hacı Bektaş Veli University was determined and interviews were conducted with these participants.

In order to create the research dataset, 16 participants were interviewed and voice recorded between March and August 2021. Audio recordings were deciphered and documented.

In evaluating the local dishes emphasized by the participants as a touristic product, the strengths, weaknesses, opportunities and threats of Mustafapaşa were gathered under the theme of "Local Food" and coded. In addition, the suggestions of the participants

in terms of promotion, training, infrastructure and support were coded under the theme of "Suggestions" so that Mustafapaşa local dishes can be offered in businesses within the scope of gastronomy tourism. A total of 110 codes were created in the data set for content analysis.

According to the results, it is seen that tourism enterprises, which are considered as the main elements in the development of gastronomic tourism, are thinking and willing to offer local dishes in their menus. In this respect, it is recommended that local administrators and academicians support tourism enterprises.

In the suggestions for the development of gastronomic tourism, it is seen that tourism enterprises, which are considered as the main elements, emphasize the necessity of making more promotions about local dishes. In this respect, it is recommended that local administrators and academicians support tourism enterprises.

With the data obtained within the scope of this research, 40 kinds of local dishes belonging to Mustafapaşa were determined and their recipes were created. Foods such as pitas, breads and milechnik are among the leading ones. Although it is stated that there are some problems in the marketing, presentation and promotion of these local foods, which stand out in terms of gastronomy, in the context of tourism, it has been concluded that Mustafapaşa gastronomy can be an important support element for the tourism industry.

Keywords: Gastronomy Tourism, Local Culinary Culture, Local Food, Sustainability

TEŞEKKÜR

Başta bilgisi ve tecrübesiyle tezin hazırlanmasına katkıda bulunan, tezime yönelik belirtikleri fikirleri, eleştirileri ve önerileriyle bana yol gösteren danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın Özen'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Çıktığım bu yolda cesaretlendiren Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi ailesine teşekkür ederim.

Her daim yanımda olan, aldığım tüm kararlarda beni destekleyen annem, babam ve kardeşime sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Hayatıma girdiği günden beri yanımda olan, sevgisini hissettiğim nişanlıma teşekkür ederim.

Tezin hazırlanması aşamasında görüşmelerden sonra hayatını kaybeden katılımcı Nadiye Aytaş hanıma Allah' dan rahmet diliyorum.

Araştırmamın saha çalışmasında benimle hiç bıkmadan çalışma boyunca bana yardım eden kardeşim Seda AK'a ve akrabalarıma yardımları için minnettarım.

Nevşehir 2022

Sema Ak

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK iii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK iv
KABUL VE ONAY SAYFASI v
ÖZET vi
TEŞEKKÜR viii
İÇİNDEKİLER xi
KISATMALAR VE SİMGELER xiii
ŞEKİLLER LİSTESİ xiv
TABLOLAR LİSTESİ xv
GİRİŞ xvii
BİRİNCİ BÖLÜM 1
GASTRONOMİ TURİZMİ, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE YEREL MUTFAK İLİŞKİSİ 1
1.1. Gastronomi Turizmi 1
1.2. Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Turizmi 4
1.3. Yerel Mutfak Kültürü 6
1.3.1. Kapadokya ve Gastronomi Turizmi 8
1.3.2.Mustafapaşa Yemek Kültürü 9
1.4.Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Yerel Mutfağın Önemi 10
1.5. Kapadokya Gastronomi Turizmi ve Akademik Çalışmalar 11
İKİNCİ BÖLÜM 14
SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA YEREL MUTFAĞIN ÖNEMİ: MUSTAFAPAŞA ÖRNEĞİ 14
2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi 14
2.2. Araştırmanın Yöntemi 14

2.2.1. Araştırma Alanı 18
2.2.2. Veri Toplama Aracı 18
2.2.3. Veri Analiz Stratejilerinin Belirlenmesi ve Verilerin İşlenmesi 19
2.3. Nitel Verilerin Geçerliliği ve Güvenilirliği 2020
2.4. Verilerin Analizi ve Bulgular 221
2.4.1.Mustafapaşa Yerel Yemekleri ve Standart Reçeteler 221
2.4.1.Mustafapaşa Yerel Yemekleri için İçerik Analizi Sonuçları 61
SONUÇ VE ÖNERİLER 65
KAYNAKÇA 69

KISATMALAR VE SİMGELER

BM: Birleşmiş Milletler

SWOT: Strengths (Güçlü Yönler), Weaknesses (Zayıf Yönler), Opportunities (Fırsatlar), Threats (Tehditler)

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

UNWTO: Dünya Turizm Örgütü

USET MYO: Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Meslek Yüksek Okulu

AIEST: Uluslararası Bilimsel Turizm Derneği

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Mustafapaşa Yerel Yemekleri için Swot Analizi Sonuçları

Şekil 2. Mustafapaşa Yerel Yemekleri için Öneriler

Şekil 3. Mustafapaşa Yerel Yemekleri Bağlantı Analizi

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Kapadokya Bölgesine Yönelik Yapılan Gastronomi İle İlgili Çalışmalar

Tablo 2.Görüşme Soruları

Tablo 3. Nitel Çalışma Kapsamında Görüşülen Katılımcıların Listesi

Tablo 4. Katılımcı Gruplarına Göre Kodlamaların Frekans Dağılımı

Tablo 5. Peynirli Muhacir Böreği

Tablo 6. Domatesli Pita

Tablo 7. Lahanalı Pita

Tablo 8.Pırasalı Pita

Tablo 9. Cevizli Pita

Tablo 10. Leşçalnik

Tablo 11. Nohutlik

Tablo12. Fasulnik

Tablo 13.Küllü Mısır

Tablo 14. Martinka Yumurtası

Tablo 15. Ekşi Muhacir Ekmeği

Tablo 16. Nohutlu Muhacir Ekmeği

Tablo 17. Tandır Ekmeği

Tablo 18. Muhacir Mantısı

Tablo 19. Ekşi Tarhana

Tablo 20. Tatlı Tarhana

Tablo 21.Köfteli Makalo

Tablo 22. KoriPoparani

Tablo 23. Tranenik

Tablo 24. Mamaliga

Tablo 25.Tık Tık Mantı

Tablo 26. Kus Kus

Tablo 27. Makaroni

Tablo 28.Büryan

Tablo 29. Tandır Fasulyesi

Tablo 30. Tandır Çorbası

Tablo 31. Mileçnik

Tablo 32. Kaşitsa
Tablo 33. Kuru Baklava
Tablo 34. Kaymaklı Baklava
Tablo 35. Pekmez
Tablo 36.Köftür
Tablo 37. Pelver
Tablo 38.Kıtır Kabak
Tablo 39. Dolaz
Tablo 40. Paluze
Tablo 41. Gözleme Tatlısı
Tablo 42. Revani
Tablo 43.Sütlü Aşure
Tablo 44. Kete

GİRİŞ

Her ülkenin, milletin coğrafi yapısı ve kültürel alışkanlıklarına göre oluşan kendine ait bir mutfak kültürü vardır. Mutfak kültürünü bir destinasyonda yaşayan insanların yedikleri ve içtikleri besinler, beslenme şekilleri, pişirme teknikleri, yemek yeme adabı ve inanışları oluşturur. Yerel yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği bölgenin kültürel zenginliği ile doğru orantılıdır. Özel ve jeopolitik konumunun etkisiyle Türkiye'nin bu anlamda çok sayıda ve çeşitte kaliteli tarımsal ve yerel ürüne sahip olduğu belirtilmektedir. Bunun yanı sıra jeopolitik konumu gereği tarihsel süreç içerisinde birçok uygarlığa, devlete ve topluluğa ev sahipliği yapması da ülkemizin değişik yörelerine gelişmiş bir mutfak kültürü ve otantik değerler katmıştır.

Son zamanlarda iç ve dış turizm sektörlerini geliştirmek ve tanıtmak için dünya ülkeleri geleneksel ve yerel değerlere yönelmeye başlamıştır. Destinasyonların gastronomi kültüründen yararlanılarak destinasyon çekiciliği sağlanması turistleri kente çekmekte, markalaşmayı sağlamakta ve bunun sonucu olarak kentin ekonomisini, tanıtımını artırmaktadır. Bir destinasyonun gastronomi kültürü de o destinasyonun sadece yemek türlerinin zenginliğini değil; halkın yaşayış tarzını, tarihini, geleneklerini ve değerlerinin zenginliğini de göstermektedir.

Kapadokya Bölgesi, özellikle kültür ve inanç turizmi ile dünyada öne çıkan destinasyonlarından biridir. Mustafapaşa (Sinasos) Kapadokya bölgesinde yer alan Nevşehir'in Ürgüp ilçesine ait bir köydür. Muhacir ve yerli Türklerin 1924 yılında gerçekleşen mübadele sonrası bir arada yaşamaya başlaması, bu yörede zengin bir yemek kültürünü oluşturmuştur. Mustafapaşa özgün mutfağıyla Nevşehir ilinde öne çıkan bir mutfaktır dolayısıyla özgün mutfağının sürdürülebilir olması önem arz etmektedir. Bu bağlamda Mustafapaşa'nın geleneksel yemek kültürünün araştırılması, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin tespit edilmesi önem arz etmektedir.

Bu çalışmada, Kapadokya bölgesinde yer alan Nevşehir'in Ürgüp ilçesine bağlı Mustafapaşa köyüne ait yerel yemek kültürü incelenecektir. Köyde yerel halk tarafından yapılan yerel yemeklerinin hazırlanışı ile ilgili veriler toplanarak reçeteler tespit edilecektir. Bu sayede Kapadokya Bölgesi gastronomi turizmine katkı sağlamak ve yerel mutfak kültürünün tanıtımı amaçlanmaktadır. Bu kapsamda araştırma temel olarak iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde kavramsal çerçeve oluşturulmuş ve bu kavramsal çerçeve içinde gastronomi turizmi, sürdürülebilirlik, yerel mutfak kültürü detaylı olarak ele alınmıştır. Çalışmanın ikinci bölümde ise araştırmanın problemi,

amacı, önemi, yöntemi, veri toplama aracı, araştırmanın bulgu ile analizlerine ve sonuç ile önerilerine yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE YEREL MUTFAK İLİŞKİSİ

1.1. Gastronomi Turizmi

Son zamanlarda bilimsel yayınların sayısındaki ciddi artış ve dikkat çekici gelişmeler ile gastronomi biliminin de akademi yönündeki gelişimi gözle görülür niteliktedir. Gastronomi ve turizm ise ayrılmaz bir bütün olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Bu çerçevede gastronominin turizmin önemli bir parçası, tamamlayıcısı olduğunu gösteren pek çok akademik bilimsel çalışma mevcuttur. Bu bağlamda gastronomi kavramını incelemeye başta tanımı, tarihsel süreç içerisindeki konumu, turizm ile ilişkisi, sürdürülebilirliği hakkında genel bir bakış açısıyla başlamak gerekmektedir.

İnsanoğlu beslenmeden yaşayamaz. Maslow 'un 7 temel hiyerarşisi arasında 1. sırada yer alan fizyolojik temel ihtiyaçlardan biri olan beslenme, mutfaklara özgü tatlar ve sunum şekilleri, yeme- içme bilimi anlamına gelen gastronomi kavramını ortaya çıkarmıştır (Tikkanen, 2007, s. 721). Gastronomi bilimi tarihsel süreç içerisinde birçok etki alanında kalmış ve değişime uğramıştır. Ülkemiz mutfak kültürü yönünden oldukça zengin bir ülke olmasına rağmen gastronomi kelimesi yerel halk tarafından hala tam olarak bilinmemektedir. Tüm dünyada önem verilen turizmin önemli bir parçası olan gastronomi kavramının ülkemizde de geliştirilmesi, üzerinde durulması gerekmektedir.

Gastronominin temel amacı; bireylerin temel ihtiyacı olan besleme ihtiyacını karşılayabilmeleri için yiyecek-içecek ile ilgili sağlanan bilgi birikimi ile hayattan zevk almalarını sağlamaktır (Cömert ve Sökmen, 2017).

Gastronomi kavramının ilk ortaya çıkışı Jacques Berchoux (1801) tarafından yayımlanan bir şiirin ismi olarak 1800'li yıllara uzanmaktadır (Scarpato,2002: 93). Başka bir kaynakta ise ilk olarak Yunan Archestratus tarafından yazılmış en eski kitap olarak kabul gören Gastronomia isimli aynı zamanda The Life of Luxury olarak da

bilinen kitap ilk yiyecek-içecek rehberi olarak görülmektedir (Scarpato, 2002; Ateş, 2014; Tüfekçi vd. 2016; Özöğütçü, 2018).

Yunan kökenli –gastro ve –nomos kelimelerinin birleşmesiyle oluşan gastronomi kavramını inceleyecek olursak –gastro kelimesi ağızdan mideye kadar uzanan sindirim yolunu, -nomos kelimesi ise kurallar düzenlemeler olarak tanımlanmaktadır (Santich, 2004, s. 16; Katz, 2003, s. 102; Santich, 2007, s. 53).

Latince kökenli olan turizm kavramı ise 'tour' ve 'tourist' kelimelerinden türetilmiştir (Bayer, 1992). Uluslararası Bilimsel Turizm Derneği (AIEST), turizm kavramını ''insanların sürekli yaşadığı yerlerinden ayrılarak başka destinasyonları ziyaret etmeleri, turizm işletmelerinin sunduğu ürün ve hizmetleri talep etmeleri ve geçici konaklama yapmalarından oluşan ilişkiler toplamı olarak'' yorumlamıştır (Kozak, 2000).

Turizm faaliyetlerin başladığı tarihe değinecek olursak; M.Ö 4000'ler ve Sümerlere kadar uzandığını söyleyebiliriz, ayrıca tarihte ilk gezme eylemini gerçekleştiren toplulukta Finikeliler olarak bilinmektedir (Barutçugil, 1984).

1920 itibariyle oteller, ulaşım, alt yapı, plajlar geliştirilip turizm bir sektör haline getirilerek 1. Dünya Savaşı (1918-1920) sonrasında ise modern turizmin başladığı varsayılıyor (Evliyaoğlu, 1994).

Günümüzde, teknolojinin hızla ilerlemesi, modern yaşamın getirdiği istek ve yenilikler, dünya nüfusunun artmasıyla beraber turizm önemli bir ekonomik sektör konumuna gelmiştir (Kozak, 2012). Bu bağlamda hizmet sektörü de hızla gelişmiştir (Özgen, 2014).

Bireylerin boş zamanının artması, ücretli tatil haklarının olması, gelirlerinin artması, kültür ve eğitim seviyelerinin artması, dünya geneli güvenliğin artması, seyahat özgürlüğü hakkının olması, insan ömrünün uzaması, bireylerde turizm bilincinin oluşması farklı turizm türlerinin oluşmasını sağlamıştır (Kozak vd.2011).

Özel ilgi turizmi içerisinde sıklıkla görülen bir kavram olan, yeme içme bilimi anlamına gelen gastronomi kültürün en önemli parçalarından biridir ve turizmin alt dalıdır (Soner, 2013: 6).

Gastronomisiz bir turizmi düşünmek zor olur dolayısı ile gastronominin turizme birçok katkısı da mevcuttur. Gastronominin turizme katkılarını genel anlamda özetleyecek olursak, destinasyonun rakiplerinde farklılaşmasını sağlar ve böylece onlardan daha öne çıkmasına neden olur, tanıtımında önemli bir rol oynayarak

turistlerin tekrar ziyaret etmesini sağlayabilir ve destinasyonun pazarlanmasını kolaylaştırır, her yönden olumlu etki yaratıp yeni iş imkânları sağlayıp istihdamın gelişmesine katkı sağlar.

Gastronomi turizmi, bir destinasyonda yaşayan mutfak kültürü içerisindeki yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, sunuluşu, tüketimi ile o destinasyonda yaşayan insanların beslenme ve yeme biçimlerinin keşfedilmesi amacıyla yapılan turizm türüdür (Ölmez vd. 2017, s. 399).

Hall ve diğerleri (2003) gastronomi turizmini; bireylerin seyahat ettikleri destinasyonların yerel yemeklerinin yapılışını görmek, deneyimlemek, tatmak amacıyla gerçekleştirilen turizm türü olarak ifade etmişlerdir (akt.Yüncü, 2009).

Turistik faaliyetler içerisinde zamanla daha fazla önemli hale gelen gastronomi turizmi bireysel bir turizm hareketinden kitlesel turizm hareketine doğru bir değişim göstermiştir (Cömert ve Özkaya, 2014).

Hall, Mitchell ve Sharples (2003), gastronomi turizminin kazandırdıklarını ulusal, bölgesel ve yerel çapta değerlendirmiştir. Gastronomi turizminin en önemli öğelerinden olan yerel gastronomi, turizmin geliştirilmesi, destinasyonun pazarlanması açısından önemli bir potansiyeldir. Yerel yiyecek mirası korunarak turizm destinasyonunun otantikliğine değer katılabilir. Gastronomi turizminin geliştirilmesi için, yerel yemekleri turizm işletmelerinde turistik bir ürün olarak değerlendirip sunabilmek için taslak bir planın geliştirilmesi girişimcilere bir fırsat yaratacaktır (Eren, 2011). Gastronomi turizmi yerel yiyecek ve içeceklerin yanında şarapçılık, aşçılık, bağcılık, yemek festivalleri ve yemek programları, tur programları gibi ifadeleri de içerisinde barındırmaktadır (Sormaz, Özata, ve Güneş, 2015).

Murgado (2001), gastronomi turizminin dört temel ögeden oluştuğunu söyleyerek, bu ögeleri ise yerel kültür, tanıtım aracı, kalkınma aracı ve yerel halkın alışkanlıkları olarak sıralamıştır.

Dünya genelinde gastronomi turizmi kendi içerisinde şarap turizmi, peynir turizmi, bira turizmi, çikolata turizmi gibi çeşitli alt kategorilere ayrılmıştır (Şahin ve Ünver, 2015). Kivela ve Crotts, (2006: 360); gastronomi turizminin diğer turizm türlerinin aksine yılın her mevsiminde ve saatinde yapılabileceğinden ve deneyimsel olduğu için her turistin yaşayarak etkileşim yoluyla bu tecrübeyi kazanabileceğinden bahsetmiştir.

1.2. Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Turizmi

Sürdürülebilirlik kavramına geçmişten günümüze kadar olan süre de çeşitli anlamlar yüklenmiştir. Sürdürülebilirlik kavramını ilk kullanan kişi 1712 yılında "Sylvicultura Oeconomica" adlı eserinde Hans Carl yon Carlowitz'dur. O zamanlarda orman ve yabani hayvan yönetimi anlamlarında kullanılan bu kavram daha sonra 20. Yüzyılın başlarında balıkçılık ve tarım alanlarında anılmaya başlanmıştır (Vehkamäki 2005: 3).1960'lı yıllardan sonra doğal kaynak problemlerinin iyileştirilmesinde sadece çevrecilik anlayışının yeterli olmadığı görülmüştür ve temelini çevrecilik kavramından alıp ilerlemiştir (Sharpley 2010: 6).

Sürdürülebilirlik kavramının önemi 1972'de BM 'nin düzenlediği "İnsanın Çevresi" adlı konferansta anlaşılmıştır. Konferansın ardından sürdürülebilirlik kavramı yeniden yorumlanmıştır ve günümüzün ihtiyaçlarının, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama kabiliyetlerine zarar vermeden karşılanması" olarak ifade edilmiştir (Kloppenburg vd. 2000: 178; Lehtinen 2012: 1055; Alkan 2015: 6693; Doğan ve Yağmur 2017: 489).Genel olarak literatürü taradığımızda da sürdürebilirliğin kabul görmüş tanımı böyledir. Daha geniş ve benzer bir diğer tanımı olarak da sürdürülebilirlik; toplumların bilimsel, kültürel, sosyal, doğal kaynaklarının birlikte etkin bir şekilde kullanımını ön gören ve bu kaynakların korunarak geleceğe aktarılması temeline dayanan bir süreçtir (Marshall 1999: 706).

Sürdürülebilirlik kavramının gelişimi, kalkınma aşamasında sürdürülebilirliğin getirdiği ilkeleri yerine getirebilmesinde yatmaktadır. Bunun sonucunda ise ortaya 'sürdürülebilir kalkınma' kavramı çıkmıştır. Yüksek (2010: 26) sürdürülebilir kalkınma, çevre doğa insan dengesini bozmadan doğal kaynakları koruyarak gelecek nesillere aktarıp uzun vadede kullanabilmeyi hedeflediğini belirtmiştir (Kaya 1997: 2). Sürdürülebilirlik, ekonomik, çevresel ve sosyal kelimelerini içinde barındıran çok yönlü bir kavramdır. Yani ekonomik, çevresel ve sosyal anlamda eş zamanlı ve eşit olarak kalkınmanın olabilmesi sürdürülebilirliği mümkün kılar (Carter ve Rogers 2008: 371; Aksu 2011: 6)

Tek tek açıklayacak olursak; ekonomik sürdürülebilirlik, doğaya zarar vermeden ve borca girmeden gelecekte gerekli olabilecek mal ve ihtiyaçları üretebilmek olarak tanımlanabilir. Çevresel sürdürülebilirlik, doğal kaynaklar, yenilebilir kaynaklar ve yenilemeyen kaynakların israf edilmeden, yeterli derecede ve eko sisteme zarar

vermeden kullanılması, geleceğe aktarılması olarak tanımlanabilir. Sosyal sürdürülebilirlik ise; insan hakları, toplumsal eşitlik, sağlık ve sosyal hizmetler gibi ortak alanlara erişim eşitliği konularını kapsamaktadır (Şahin ve Kutlu 2014: 56).

Birçok alanda kendini göstermeye başlayan sürdürülebilirlik kavramının 1980 yıllardan itibaren turizm kavramını da yakından ilgilendirdiği görülmüştür. Turizm alanlarında kaynakların bilinçsizce tüketilmemesi gerektiğinin anlaşılması üzerine sürdürülebilir turizm kavramı ortaya çıkmıştır (Seyhan ve Yılmaz 2010: 53).

En önemli sektörlerden bacasız sanayi olarak tanımlanan turizmden her geçen gün daha fazla gelir elde etme çabası sektörün çeşitlenmesine ve turizme yönelen insan sayısının artması turistik destinasyonların tabiatının dengesinin bozulmasına yol açmıştır. Bu durumu önleme ve düzeltme isteği turizmde sürdürülebilirlik faaliyetlerini önemli hale getirmiştir (Demir ve Çevirgen, 2006: 99).

Sürdürülebilir turizm kavramı ilk olarak 1968'de İtalya' da ortaya çıkmıştır (Özgen, 2014). Felsefi bir yaklaşım olarak da görülen sürdürülebilir turizm aslında tüm turizm türlerinin planlanması ve geliştirilmesini sağlar (Edgell vd. 2007: 194; Kahraman ve Türkay, 2006: 97).

Sürdürülebilir turizm, çevrenin korunarak, bozulmadan, kültürel bütünlük ve biyolojik çeşitlilik devamı ile orada yaşayan halkın ziyaretçilerin ve gelecek kuşaklarında ihtiyaçlarının karşılayacak şekilde yönetildiği yaklaşımdır.

Sürdürülebilir turizm ile turizmin doğa ve toplum üzerindeki olumsuz etkileri en aza indirilerek ekonomiye, doğal ve kültürel mirasın korunmasına, o destinasyonda yaşayan halk ve gelen ziyaretçilerin yaşam standartlarının yükselmesine katkı sağlanması amaçlanıyor.

Bramwell ve Lane (1993) ; sürdürülebilir turizmi, turizm sektörü, yerel halk ve turistler arasındaki sorunları en aza indirebilecek pozitif bir yaklaşım olarak da yorumlamıştır. Turizm endüstrisinde sürdürülebilirliğin gerçekleşebilmesi için yerel yönetimin ve turizm paydaşlarının, turizmin yalnızca ekonomik yönüyle değil çevresel ve kültürel yönünü koruyup geliştiren, yerel halk ve turistlerin istek ve taleplerini karşılayan bir yaklaşım sağlamaları gerekmektedir (Altanlar & Kesim, 2011).

Zamanla bireylerin çevreye karşı daha duyarlı ve hassas olmaları turizmin çevreye zarar veren bir sorun gibi görülmesine neden olmuş ve bu olumsuz etkinin en az seviyeye indirebilmek için sürdürülebilir turizm hedefleri oluşturulmuştur (Dwyer, Schurr , & Oh, 1987).

1990 yılından bu zamana kadar birçok turizm şirketleri ve oteller yönetim kuralları, misyon, vizyonları vb. gerçekleştirdikleri faaliyetlerle gönüllü girişimlerde bulunarak sürdürülebilir turizme katkı sağlamayı hedeflemiştir (Ayuso, 2006).

Bu hedefler doğrultusunda rakiplerinden farklılaşmayı ve giderlerini azaltmayı sağlamışlardır. Turizm işletmelerinin sürdürülebilir turizmi etkin kullanabilmeleri için personel eğitimi, ilgili belgelerin alınması, çevresel sistemlerin oluşturulması, ekolojik yatırımlar gibi faaliyetler gerçekleştirmeleri önemlidir (Scharpf, 1999).

Sürdürülebilir turizm, turizm kaynaklarının verimli bir şekilde kullanılarak gelecek nesiller için güvenceye alınmasını sağlar (Sonuç, 2014).

Hu ve arkadaşları (2010) gastronomide sürdürülebilirliğin ise, ev tipi, yerel yemeklerin uzun vadede devamlılığın sağlanması ve gelecek nesillere aktarılması, öğretilmesi ile sağlanabileceğinden bahsetmiştir.

Londono (2011), sürdürülebilir gastronomi turizmini, sağlıklı ürünlerle yerel pişirme teknikleriyle yerel yemeklerin yerel halk tarafından uzun vadede üretilmesi olarak yorumlamıştır.

Yurtseven (2011) sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesinde yerel yemekleri turistik bir ürün olarak geliştirip sunabilmenin kilit faktör olduğunu vurgulamıştır.

Günümüzde sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayan yavaş yemek (slow-food), yeşil restoran ve ekolojik mutfak gibi akımlar türemiştir. Yeşil restoran akımı yenilebilir ve sürdürülebilir enerji kaynaklarıyla inşa edilen çevre dostu mimari yapılardır (Lorenzini, 1994).

1.3. Yerel Mutfak Kültürü

Literatürde sıklıkla karşımıza çıkan kültür kelimesi toplumları birbirinden ayıran bir kimlik ve toplumların varlıklarını devam ettirmelerine katkıda bulunan en önemli araçtır. Bir toplumun beslenme davranışları kültürünü oluşturan en belirleyici ögelerden biridir. Yeme-içme şekilleri bir toplumun kültürel kimliğinin en güçlü yansımasıdır. Yemekler insanları vatanına toprağına bağlamanın yanında kim oldukları hakkında da bilgi verir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Literatürü genel olarak taradığımızda yerel kelimesinin, yöresel, bölgeye özgü ve geleneksel kavramları ile eş anlamlı olarak kullanıldığı görülmüştür. Yerel ürün ise; belirli bir destinasyon ve yöreye özgü olan, ününü ve kalitesini, bilgi, deneyim ve geleneklerini o yöreden alan, o bölgenin hammaddelerini kullanarak bölgeye

ekonomik girdi kazandıran ürün olarak tanımlanabilir (Kelemci Schneider ve Ceritoğlu 2010: 31).

Birçok kavram ile yan yana kullanılan yerel kelimesi belirli bir bölgeye ait mutfak kültüründen söz ederken de kullanılmaktadır. Yerel mutfak kavramı, belirli bir yöreye ait olan pişirme teknikleri, kullanılan araç gereç, gelenekler gibi bileşenleri içeriğinde toplayan ve en önemli unsuru yemekler olan bir kavramdır.

Bu çalışmanın içeriğinde kullanılan "yerel mutfak ögeleri" kavramı belirli bölge sınırları içerisinde üretilen yerel gıda ürünlerini ve yöre mutfağı ile özdeşleşmiş yöresel yemekleri kapsamaktadır. Yerel yemek ise; "toplumların kültürel ögelerini de barındıran, dini ya da milli etkilerle şekillenen, yerel gıda ürünleri ile elde edilen, yöresel araç gereçler ve pişirme teknikleri ile üretilebilen ve bölge halkının beslenme şekillerini ortaya koyan yiyecekler" şeklinde tanımlanmıştır (Şengül 2017: 228).

Yerel mutfaklar, tarih boyunca o yörenin coğrafi ve iklimsel özellikleri ile birlikte şekillenip, bölge kültür mirasının temelini oluşturan ögelerden biri olagelmiştir. Yerel mutfakların şekillenmesindeki unsurlar; bölgeye ait yerel yemekler, dini etkenler, mili etkenler, mevsimsel faktörler, tarihsel geçmiş ve coğrafik etmenler olarak sıralanabilir (Şengül ve Türkay 2017: 2).

Berard ve Maarchaney (2008) yerel yemeklerin destinasyonun kültürüyle kaynaşarak, bölgenin tarihi izlerini taşıyan gelenek görenek ve alışkanlıklarını kapsadığını vurgulamıştır. Yerel yemekler turizmde sürdürülebilirliği sağlamaktadır dolayısıyla kamu kurum ve kuruşlarının, turizm birimlerinin ve yerel halkın birlikte çalışarak bu değerlere sahip çıkmaları ve korumaları önem arz etmektedir.

Ülkemizin mutfak kültürünün temellerinin atılmasında geçmişten günümüze bakıldığında Orta Asya'dan başlayarak Türkiye topraklarına kadar yaşanan göçlerin, tarih boyunca Anadolu topraklarında yaşamış olan farklı uygarlıkların önemli etkisi vardır (Aktaş ve Özdemir, 2005). Ülkemiz 7 farklı coğrafi bölgesi ile birçok yiyecek türüne, farklı lezzetlere sahip bin bir çeşitte ürün sunabilen dünyanın en önemli mutfak kültürlerinden birine sahiptir. Sahip olduğu köklü tarihi geçmişi, turistik çekiciliği ve zengin mutfak kültürü ile gastronomi turizmi alanında yüksek oranda tercih edilen bir ülke konumuna gelmiştir (Dilsiz, 2010; Arslan, 2010).

1.3.1 Kapadokya ve Gastronomi Turizmi

Roma İmparatoru zamanlarında yaşayan yazar Strabon yazdığı 17 ciltlik 'Geographika' adlı kitabında Kapadokya bölgesini, kuzeyinde Doğu Karadeniz kıyılarını, güneyinde Toros dağlarını, batısında Aksaray'ı, doğusunda Malatya'yı çevreleyen geniş bir destinasyon olarak belirtmiştir. Günümüzde ise Nevşehir, Kırşehir, Aksaray, Kayseri, Niğde illerinin bulunduğu bölgeye geniş çapta Kapadokya bölgesi denilse de en dar alan olarak asıl kayalıkları içeren Ürgüp, Avanos, Ortahisar, Uçhisar, Göreme, Derinkuyu, Kaymaklı, Ihlara destinasyonlarını kapsayan çevredir (Gülyaz, 2012: 13).

Kendine özgü doğal güzellikleri ile Kapadokya bölgesi küresel ve ulusal çapta en gözde ve en çok ziyaretçi alan kültür ve inanç turizmi merkezlerinden biridir. Kültür ve Turizm Bakanlığının 2023 Stratejileri dâhilinde Nevşehir ili "Marka Kültür Turizm Kenti" ilan edilmiştir. Kapadokya'nın 1985 yılında UNESCO tarafından Dünya Kültür Mirasına dâhil edilmesiyle bölgenin korunması ve gelişmesine yönelik faaliyetler giderek hız kazanmıştır. Bölgenin kendi özgü doğal yapısı itibariyle il genelinde; atlı doğa turları, jeep safari, deve safari, dağ yürüyüşü, termal turizm, balon turizmi ve kongre turizmi yapılmaktadır (Nevşehir Belediyesi, 2018).

Bölgelerin yemek kültürlerinin şekillenmesinde coğrafi konum önemli bir etken olmuştur. Bu bağlamda Kapadokya'ya özgü yemeklerde bölgenin doğal yapısından etkilenmiştir. Kuraklık ve tarım ürünlerinin çok olmamasından dolayı genel olarak tahıl çeşitleri ve bakliyat ürünlerinin etle karıştırılarak oluşturulduğu lezzetlerin ön plana çıktığı görülmüştür. Kapadokya'nın en ünlü lezzetlerinden olan testi kebabı ve çömlekte kuru fasulyeyi de unutmamak gerekir. Ayrıca üzümleri ile meşhur bu yörenin kayadan oyma yer altı mahzenlerinde üretilen ve saklanan üzüm şarapları da ünlüdür. Kapadokya'da gerçekleştirilen önemli gastronomik festivaller ve etkinlikler, Bağbozumu Festivali, Capadox Festivali, Kültür Şenlikleri ve Kaymak Festivali, Hacıbektaş Veli'yi Anma Törenleri Kültür ve Sanat Festivali, Balon Festivali, Kapadokya Geleneksel Yemek Festivali olarak sıralanabilir. Ayrıca Kapadokya' da gerçekleştirilen sportif etkinlikler Kapadokya Ultra Trail, Erciyes Bisiklet Festivali, Erciyes Ultra Sky Trail, Runfire Cappadocia, Salcano Kapadokya Bisiklet Festivali, Raidlight Aladağlar (Demir Kazık) SkyTrail olarak sıralana bilinir.

1.3.2.Mustafapaşa Yemek Kültürü

Kapadokya bölgesi Nevşehir il sınırları içerisinde, Ürgüp ilçesine bağlı olan eski adıyla Sinasos olarak bilinen Mustafapaşa'da Cumhuriyet öncesinde Rumlar ve Türkler bir arada yaşamışlardır. Lozan anlaşması gereğince 1924'te yapılan mübadele ile Mustafapaşa'da yaşayan Ortadoks Rumlar ile Yunanistan'ın Jerveni köyünde yaşayan Müslüman Türkler yer değiştirmek durumunda kalmışlardır. Günümüzde nüfusun çoğunluğunu Jerveni kökenli mübadillerin oluşturduğu Mustafapaşa,'da Rum ve Selçuklu yapı işçiliğinin özgün örneklerine rastlamak mümkündür. Kaya evleri, vadileri, konakları ve kapılarıyla ünlü kasaba 2021 yılında Dünya Turizm Örgütü tarafından yerel adetlerini ve kültürel mirasını koruyan en iyi turizm köyü olarak belirlenmiştir (haberler.com, 2021).

1924'de yaşanan mübadele sonrası, mübadele kültürü ile Mustafapaşa kültürünün buluşması zengin bir yemek kültürü oluşmasını sağlamıştır. Bu yemek kültürüne ait bazı örneklere değinecek olur ise; Mustafapaşa'lı mübadiller,14 Mart'ı baharın müjdeleyicisi ve yeni yılın habercisi olarak kabul ederek, gün boyunca özel bir şekilde kutlarlar. Evler baştan aşağı temizlenir, saç ve fırınlarda ekmekler, yufkalar pişirilir. Yumurtalar soğan kabuğu ile kaynatılarak kırmızıya boyanır, özel mart mısırı (küllü mısır) pişirilir. O gün yenilen her bir yiyeceğin farklı anlamlar taşıdıklarına inanırlar; lahana turşusu yenildiğinde; yıl boyunca sivrisinek, arı gibi böceklerin ısırmayacağına, sarımsak yenildiğinde; yıl boyunca, ağzın kötü kokmayacağına ve aynı zamanda sarımsağın büyülerden koruduğuna inanılır. Cevizler seçilip kırılıp içine bakılır. İçi sağlam ise yıl boyunca sağlık problemi yaşanmayacak anlamına gelir, fakat çürük çıkarsa sağlık sorunu olacağına yorulur. Maznik denilen börek yapılarak böreğin içindeki fasulyeler kadar ailenin geniş olacağına inanılır. Beyaz ve kırmızı ip ile martinka olarak adlandırılan şans bileklikleri yapılarak şans getireceğine inanılır. Gün boyunca eğlenceler düzenlenir, çocuklar tekerleme söyleyerek kapı gezerler, soğan kabuğu ile kaynatılmış kırmızı yumurtaları toplayıp yerler. Yemeden önce ise çocuklar kendi aralarında yumurta tokuşturma oyunu oynarlar (Aytaş, 2018).

Tüm Türk dünyasının bilinen mevsimlik bayramlarından olan Hıdırellez Bayramı da Mustafapaşa'da yaşayan mübadiller tarafından kutlanır, evin temizliği, üst-baş temizliği, yiyecek-içecek gibi hazırlıklarla bayram karşılanır. Hıdırellez gecesi; Hızır'ın geldiği evlere ve dokunduğu şeylere bereket getireceğine inanılarak; evlerin

kapılarına yemek kapları ve cüzdanlar ağzı açık şekilde bırakılır. Hıdırellez'de, bahar mevsiminde yetişen taze bitkiler ve kuzu koyun gibi küçükbaş hayvanların eti yenildiğinde hastaysa şifa, sağlıklıysa daha da dirençli olunacağına inanılır. Mübadiller bugüne özel Hıdırellez kurabiyesi yaparlar. Her yıl 6 Mayıs'ta Mustafapaşa'da kutlamalar yapılır (Aytaş, 2018).

Ramazan ayında sahurda yemek için peynirli muhacir böreği veya pita pişirilir, kayısı veya erik hoşafı içilir. İftar için ise genel olarak kori popareni (kokoşka), büryan, tatlı olarak ise mileçnik yenilir (Aytaş, 2018).

Dini bayramlarda hazırlıklar çok önceden başlar, bayram için nohutlu ekmekler pişirilir ve baklavalar açılır. Bayramda eve ziyarete gelen misafirlere özel kaymaklı baklava ikram edilir (Aytaş, 2018).

1.4.Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Yerel Mutfağın Önemi

Kültür turizmi yönünden oldukça önemli sayılan mutfak kültürü tüm içerdikleriyle soyut bir kültür miras olarak nitelendirilmektedir. Coğrafi konumu gereği, farklı iklimsel özellikleri ve tarihsel birikimiyle Türk mutfağı çok zengin, gelişmiş bir kültüre sahiptir ve hala da gelişmeye devam etmektedir. Bu gelişimin en önemli katkı sağlayıcısı; geçmişin unutulmaması ve geleceğe aktarımıdır. Turistik ürün kapsamında değerlendirilen yerel mutfak kültürlerinin etkin bir şekilde kullanılarak turist deneyimine sunulması tanıtım ve sürdürülebilirlik açısından önemlidir (Yüncü 2010: 30; Yurtseven 2011: 19; Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can 2013: 1; Çokişler ve Türker 2015: 123; Aksoy ve Sezgi 2015: 80). Turistlerin beklentilerine ve tercihlerine uygun doğrultuda sunulan yerel mutfak ürünleri sürdürülebilirlik açısından turistik çekicilik unsuru olarak kullanılabilinir (Cohen ve Aviali; 2004:767). Turistik çekicilik olan yöresel yiyeceklerin özgünlüğü, belli bir bölgenin kültürüyle bütünleşmesi ve tarihsel derinliğiyle özel bir hal alır ve satışların artışına destek sağlar (Şengül ve Türkay, 2015: 600-601).

Kültür unsurlarının korunması ve sürdürülebilirliği turizmin gelişimi, kalkınması ve turist motivasyonu için olmazsa olmazlar arasındadır (Westering 1999: 80).

Gastronomi turizminin beklentilerine, turistlerin tercihlerine yönelik turistik bir ürün olarak hazırlanan yerel mutfak ürünleri gastronominin sürdürülmesine ve yörenin gelişimine katkı sağlar (Şengül ve Türkay, 2015: 600-601).

Turizm destinasyonları rakiplerinden farklılaşmak ve kendilerini sürdürülebilir anlamda daha çok öne çıkarmak için turizm çekiciliklerini geliştirmek zorundadırlar. Bir bölgeye ait olan yerel mutfak ürünleri ise turistik bir ürün olarak rekabette önemli bir avantaj sağlamaktadır (Yüncü 2010: 30). Destinasyona özgü yerel yiyeceklerin turistik ürün olarak kullanılması, gastronomi turizmine ağırlık verilmesi, yöresel yemeklerin ön planda tutulması bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacaktır. Sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimdeki esas bileşenin yerel mutfak ürünlerin kullanımı olduğunu savunan Xiao (2008: 291), yerel mutfak ürünlerinin kalitesinin ve miktarının gastronomi turizminde başarı için önemli bir faktör olduğunu savunmaktadır. Tarım ve hayvancılık gibi yerel ekonomik sektörlerin ön planda tutulup geliştirilmesi sürdürülebilirlik açısından yerel halka ve gastronomi turizmine katkı sağlamaktır.

Yerel mutfak ürünleri o bölge ile sembolleşerek, markalaşarak bölgeyi diğer bölgelerden ayırıp rakiplerinden farklılaşmasını sağlar, yerel ürünler kaliteli, turistin beklentilerine yönelik bir ürün haline dönüştürülerek hem ekonomik bir gelir hem de yörenin tanınırlığını, gelişimini sağlar (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 30).

Kültür turizmi yalnızca o bölgenin müze ve gezilecek diğer ören yerlerinin ziyaret edilmesi demek değildir aynı zamanda o bölgenin mutfak kültürünün yöresel lezzetlerinin deneyimlenmesidir (Santich, 2004:16).

Özellikle turizmde gelişmekte olan ülkeler pazarlama stratejilerini yerel mutfak kültürlerini yemek festivalleri gibi çeşitli etkinliklerle ön plana çıkartarak önemli bir konuma getirmişlerdir. Bu tarz festivaller hem bölgenin ekonomik gelişimine katkı sağlarken hem de sosyal ve kültürel faaliyetlerinin gelişimine ve böylece kalkınmasına olanak verecektir. Ayrıca bölgedeki turistlerin çoğalmasına ve destinasyonun marka kimliğinin ön plana çıkmasına, markalaşmasına olanak sağlayacaktır (Rand, Heath ve Albert, 2003).

1.5. Kapadokya Gastronomi Turizmi ve Akademik Çalışmalar

Çalışmanın bu bölümünde Kapadokya bölgesine yönelik yapılan gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürü ve yöresel yemekler ile ilgili çalışmalar ve sonuçları yer almaktadır.

Tablo 1. Kapadokya Bölgesine Yönelik Yapılan Gastronomi ile İlgili Çalışmalar

Yazar	Çalışmanın Adı	Çalışmanın İçeriği
Reha KILIÇHAN (Kılıçhan,2014)	Lezzetin Peşinde Şarap Turizmi: Kapadokya'nın Eko-Gastronomik Potansiyeli	Öncelikle şarap ve turizm ilişkisi açıklanarak Kapadokya bölgesinde Şarap turizminin eko gastronomik potansiyeli ortaya koyulmuştur.
Hilmi Rafet YÜNCÜ (Yüncü,2010)	Şarap Turizmi Bölgelerinin Rekabet Edebilirliğine Yönelik Bir Model Önerisi: Kapadokya Örneği	Şarap turizmi ile ünlü destinasyonların rekabet faktörlerini ortaya çıkarmak amaçlanmıştır
Osman GÜLDEMİR Nermin IŞIK (Güldemir,Işık,2011)	Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri	Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemeklerin Kayda Geçirmek Amaçlanmıştır.
Zeynep ASLAN Ebru GÜNEREN Gamze ÇOBAN (Aslan,Güneren, Çoban,2014)	Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği	Nevşehir yöresi mutfağının markalaşarak turistik çekicilik unsuru olarak kullanılmasını sağlamak hedeflenmiştir.
Şule ARDIÇ YETİŞ (Yetiş,2015)	Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinasos) Örneği	Mustafapaşa beldesinin yöresel yemeklerine dikkat çekmek amaçlanmıştır.
Seda DERİNALP ÇANAKÇI (Çanakçı,2016)	Kapadokya'nın Bir Gastro Turizm Destinasyonu Olarak Değerlendirilmesi	Kapadokya'ya Gelen Yabancı Turistlerin Genel Yiyecek Tercihlerini İncelemek amaçlanmıştır
Gencay SAATCI Özge GÜDÜ DEMİRBULAT (Saatci,Demirbulat,2016)	Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma	Destinasyonların Tanıtımında Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Kullanımını incelemek amaçlanmıştır.
Emrah KESKİN Emrah ÖRGÜN Burcu Ayşenur AKBULUT (Keskin, Örgün, Akbulut,2017)	Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi	Gastronomi kavramının öğrenciler tarafından nasıl algılandığını incelemek amacıyla yazılmıştır.

Bülent YORGANCI (Yorgancı,2018)	Gastronomi turizmi ve Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki turist algılarının araştırılması	Kapadokya'yı ziyaret eden turistlerin gastronomi algılarını incelemek amacıyla yazılmıştır.
Mahmut Doğan KAMIŞ (Kamış,2018)	Üniversitelerde sunulan yiyecek içecek hizmetlerine yönelik kalite, değer, risk algısının ve müşteri memnuniyetinin ölçülmesi: Nevşehir ilinde bir araştırma	Üniversitelere bağlı uygulama tesislerinde sunulan yiyecek içecek hizmetlerine yönelik müşteri memnuniyet düzeyini belirlemek hedeflenmiştir.

Tablo 1. de yapılan çalışmalar incelendiğinde gastronomi turizmi kapsamında yerel yemekleri değerlendirilip öneriler sunan birçok çalışmaya ulaşılmıştır ancak Kapadokya'daki bir destinasyona ait yerel yemeklerin tamamının tespit edilip gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu araştırma kapsamında mümkün olduğunca çok yerel yemeğin tespiti ve reçetelerin oluşturulması amaçlanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA YEREL MUTFAĞIN ÖNEMİ: MUSTAFAPAŞA ÖRNEĞİ

2.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmada, sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında Kapadokya yer alan Nevşehir'in Ürgüp ilçesine bağlı eski bir Rum köyü olan Mustafapaşa' ya ait yerel yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulması ve bu yemeklerin turistik bir ürün olarak değerlendirilebilmesi için bölgedeki imkânların güçlü, zayıf, fırsat ve tehdit yönlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca bu yemeklerin turizm işletmelerinde sunulabilmesi için tanıtım, eğitim, destek ve altyapı boyutlarında öneriler değerlendirilmiştir.

Araştırma kapsamında bölgeye ait unutulmaya yüz tutmuş yerel yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulması ile gastronomi turizmine kazandırılması sağlanabilecektir. Ayrıca belirlenen bu yerel yemeklerin bölgedeki turizm işletmelerinde turistik bir ürün olarak sunulabilmesi için mevcut durumun tespit edilmesi ve eksikliklerin giderilebilmesine yönelik bulgular bu araştırmanın önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca araştırma ile tespit edilecek yemekler ve bu yemeklere ait reçeteler ile gelecek kuşaklara aktarılması yönünde literatürde önemli bir katkı sağlanacaktır.

2.2 Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada, sosyal bilimlerde kullanılan nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. İçerik analizi; katılımcılar ile yapılan görüşme sonunda ulaşılan metinlerin, verilerin, belirli bir hedef doğrultusunda incelenmesi, taranması, kategorilere ayrılması, kısaltılması, yorumlanması gibi işlemleri kapsayan analiz yöntemidir (Şahin, 2008). İçerik analizinde verilerin daha derin işlenebilmesi için veriler ilk adım olarak kavramsallaştırılır ve daha sonra kavrama uygun bir tema belirlenir (Braun ve Clarke, 2006).

Bu çalışmanın bulgular bölümü iki bölümde sunulmuştur. Birinci bölümde ev hanımlarından oluşan katılımcı grubundan elde edilen yerel yemeklerin yapılışına

yönelik tarifler derlenerek standart reçetelere dönüştürülmüş tablolar halinde sunulmuştur. Bu aşamada içerik analizi uygulanmamıştır. İkinci aşamada yerel yöneticiler, turizm işletimleri ve akademisyenlerden oluşan katılımcılardan elde edilen veriler "Yerel Yemekler" teması altında SWOT analizi boyutlarına göre kodlanmış, içerik analizi uygulanarak sonuçlar sunulmuştur. Ayrıca "Öneriler" teması altında kodlanan veri setine içerik analizi uygulanmış ve sonuçları değerlendirilmiştir.

Veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Görüşme formu oluşturulurken, yerel ve yöresel yiyecekler ile sürdürülebilir turizm, gastronomi turizmi üzerine çalışmalar incelenmiştir (Özdemir vd. 2015; Sünnetçioğlu ve Yılmaz 39 2015; Yarış ve Cömert 2015; Çulha ve Dağkı 2016). Görüşme formlarında araştırmacılara 3 ayrı kategoride sorular sorulmuştur.
Araştırma amaçlarına yönelik olarak Mustafapaşa'da göçmen çocuğu ve torunu olan ev hanımlarının, turizm işletmelerinin ve yerel yöneticilerin görüşlerinin derinlemesine incelenmesi için işletme sahibi, şef ve işletme yöneticisi, ev hanımları olan katılımcılar ile Mart 2021/Ağustos 2021 tarihleri arasında yaklaşık 10 dakika süren mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler evlerde ve işletmede yüz yüze gerçekleştirilmiş ve karşı tarafın izni ile ses-video kaydı alınmıştır. Araştırmada elde edilen verilerin analizinde, bulgular düzenlenmiş ve yorumlanmıştır. Araştırmada görüşme yapılacak kişiler üç kategoriye ayrılmıştır.
Yapılan araştırmada araştırmanın amacına ve problemine uygun olarak katılımcılara yöneltilen temel sorular Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2. Görüşme Soruları

Yerel halka (ev hanımlarına) yöneltilen sorular
1- Mustafapaşa yerel yemeklerinden hangilerini yapıyorsunuz? Yapılış tarifleri nasıl?
Yerel turizm işletmeleri/restoranlara yöneltilen sorular
1- Mustafapaşa yerel yemekleri turistik bir ürün olarak menülerde ne ölçüde kullanılıyor? Kullanılmıyorsa neden kullanılmıyor? Turistik bir ürün olarak nasıl değerlendirile bilinir?
Yerel yönetim paydaşlarına yöneltilen sorular
1-Mustafapaşa yerel yemeklerini turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?
Akademisyenlere yöneltilen sorular
1-Mustafapaşa yerel yemeklerinin gastronomi turizmine katkısı var mıdır? Düşünceleriniz nelerdir?

2- Mustafapaşa yerel yemeklerinin turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?
3-Turistik çekicilik unsuru olarak kaybolmakta olan yerel mutfak kültürü turizme nasıl kazandırılabilir?

Tablo 2'de sorular dört gruba ayrılmıştır. Her bir gruptaki görüşmecilere sorulacak sorular uygulama alanlarına göre düzenlenmiştir. Görüşme soruları, Nevşehir Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği bölümlerinde Mustafapaşa yerel yemekleri ile ilgili çalışmalar yapmış öğretim üyelerinden oluşan çalışma grubunda tartışılmış ve öneriler dikkate alınarak oluşturulmuştur. İlk grupta yer alan katılımcılar Mustafapaşa'da yaşayan ev hanımlarından oluşmaktadır. Bu gruba sorulan soru ile Mustafapaşa'ya ait yerel yemeklerin standart reçeteleri belirlenmesi hedeflenmiştir. Diğer gruplarda yer alan yerel yönetici, turizm işletmeleri ve akademisyenlerden oluşan katılımcılara yönelik görüşme soruları ile Mustafapaşa'ya ait yerel yemeklerin bölgede turistik bir ürün olarak sunulabilmesi için mevcut durumun tespit edilmesi ve eksikliklerin giderilebilmesi ve katılımcıların önerilerinin toplanması amaçlanmıştır. Bu amaçlar doğrultusunda amaçlı örnekleme yöntemlerine ait kartopu örnekleme yöntemi ve maksimumum çeşitlilik örneklemesi tercih edilmiştir. Araştırmanın konusu ile yakından ilgili kişiler ile derinlemesine görüşmek ve veri toplamak istenildiğinde amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilir (Özdemir, 2010). Araştırmanın konusuyla yakından ilgili birkaç kişi ile görüşme yaptıktan sonra benzer özellikte kişilere yönlendirme isteyerek yeni kişilere ulaşmak ise kartopu örneklemesini ifade eder (Berg ve Lune, 2015). Bu kapsamda araştırmanın hedefine yönelik seçilen örneklem Kapadokya'da yer alan Mustafapaşa'daki yerel turizm işletmeleri, yerel yönetimde görev yapmış kişiler, mübadil kuşağından gelen ev hanımları arasından belirlenen kişiler ve Nevşehir Üniversitesi Turizm Fakültesi ve USET MYO'dan akademisyenler belirlenmiştir. Yerel yemekleri yapan ve bilen kişilerin örneklemini belirlemek içinse yerel yemekleri bilen yaşlı mübadil kadınlar belirlenip görüşme bitiminde "bu konuda bilgi alabileceğim başka kimi önerirsiniz?" sorusu sorularak katılımcılar belirlenmiştir.

Bu çalışmada toplamda 16 katılımcıya ulaşılmıştır. Tablo 3'de yer alan 5 ev hanımı, 5 ilgili yerel turizm paydaşı, 3 yerel yönetim ve 3 akademisyen örnekleme dâhil edilmiştir.

Tablo 3. Nitel Çalışma Kapsamında Görüşülen Katılımcıların Listesi

Katılımcı	Katılımcı Unvanı	Görüşme Yeri /Yöntemi
Gültekin Kan	Mustafapaşa Muhtarı	Mustafapaşa/Görüşme
Serkan Karagöz	Hanımeli Restoran İşletmecisi	Mustafapaşa/Görüşme
Şerif Türkoğlu	Ayşe Teyze Ev Yemekleri Restoran İşletmecisi	Mustafapaşa/Görüşme
Levent Ak	KAP-HİB Müdürü	Mustafapaşa/Görüşme
Süreyya Aytaş	Jerveni Otel İşletmecisi	Mustafapaşa/Görüşme
Nurten Topaç	Arno Valley Otel İşletmecisi	Mustafapaşa/Görüşme
Ülküye Ak	Ev hanımı	Mustafapaşa/Görüşme
Nadiye Aytaş	Ev hanımı	Mustafapaşa/Görüşme
Şule Ardıç Yetiş	Akademisyen	Online
Emrah Keskin	Akademisyen	Online
Mehmet Aktürk	Ürgüp Bel. Başkanı	Ürgüp/Görüşme
Emrah Örgün	Akademisyen	Online
Sultan Karaman	Sultan Sofrası Yöresel Restoran İşletmecisi	Ürgüp/Görüşme
Songül Ak	Ev Hanımı	Mustafapaşa/Görüşme
Nadire Salman	Ev hanımı	Mustafapaşa/Görüşme
Hayriye Özbay	Ev Hanımı	Mustafapaşa/Görüşme

Tablo 3'de katılımcılar ile ilgili bazı bilgiler verilmiş olup, yerel yönetim, yerel halk, akademisyenler ve turizm paydaşlarının, isim, unvan ve görüşme yeri-yöntemi ile ilgili ayrıntılara yer verilmiştir.

Araştırmada yer alan katılımcıların Mustafapaşa'lı olmalarına ve yerel yemekleri kullanan bilen insanlar arasından olmalarına, turizm ile ilgili paydaşlar olmasına önem verilerek seçilmiştir. Katılımcıların araştırma sürecine destek vermeleri gönüllük esasına dayanmaktadır. Katılımcılara görüşleri alınmadan önce açık ve net bir şekilde araştırma konusu hakkında bilgi verilmiş ve izinleri alınarak görüşmeler ses-video kayıt cihazına kaydedilmiştir.

2.2.1. Araştırma Alanı

Kapadokya'da yer alan Nevşehir'in Ürgüp ilçesine ait Mustafapaşa köyünün sahip olduğu turizm olanakları; kültür, inanç, termal ve sağlık olarak sıralanabilir. Bunu yanı sıra Mustafapaşa'nın geçmişten günümüze Türk-Rum mübadelesinin de etkisi altında kalması içerisinde birçok değeri barındıran kendine özgü yerel mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır.

Mustafapaşa mutfağında muhacir yemekleri yerel lezzet unsurları olarak oldukça önemlidir. Ancak yörenin sahip olduğu yerel yemeklerin yapımının genelinin zor ve zahmetli olması ve yeterli tanıtımın olmaması nedeniyle gastronomik bir değer olarak ön plan da olmadığı görülmektedir.

Yerel yemekler geçmişten günümüze aktarılarak üretilen ve her bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ürünlerdir. Türkiye'nin her yöresinin sahip olduğu değişik yerel yiyecekler bulunmaktadır. Ancak çoğu yerel yiyecek sadece yöreye özgü olduğundan yöre halkı tarafından bilinip, tüketilmekte bölge dışında pek bilinmemektedir. Bu da yerel yiyeceklerinin üretiminin kısıtlanmasına neden olmuştur (Ercan vd. 2011).

Bu sebeple belirtilen bu bilgiler ışığında araştırmanın amacına uygun olarak Türkiye'nin İç Anadolu bölgesinde yer alan turizmin merkezi Kapadokya'daki Mustafapaşa köyü araştırma alanı olarak seçilmiştir.

2.2.2 Veri Toplama Aracı

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri sınırları içerisinde veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile doküman incelenmesi kullanılmıştır. Görüşme tekniği, nitel araştırmalarda en fazla kullanılan, etkin ve etkili bir veri toplama aracı olarak yer tutmaktadır. (Şimşek ve Yıldırım, 2016).

Yapılan durum araştırması çalışmasında tüm görüşmeler yüz yüze görüşme tekniği ile gerçekleşmiş olup, konuya ilişkin veriler bu yolla toplanmıştır. Görüşme verileri, 10.03.2021 – 30.08.2021 tarihleri arasında toplanmıştır. Yapılan bu görüşmelerin her biri ortalama 10 dk. sürmüştür. Görüşmeler katılımcıların belirlediği yer ve zaman da gerçekleştirilmiştir. Yapılan çalışmada görüşmeler sırasında katılımcılardan izin alınarak görüşmeler ses kayıt cihazı kullanılarak kaydedilmiştir. Sonraki aşamada

kayıtlar metin halinde dosyalanmıştır. Her bir katılımcıya ait metinsel içerik bir vaka olarak içerik analiz programı QDA miner'e aktarılmıştır.

QDA Miner, 2004 yılından beri geliştirilen metinsel ve grafiksel verileri kodlamak, açıklama eklemek, kodlanmış verileri, belgeleri gözden geçirmek için kullanılan nitel veri analizi yazılım paketidir (Miles & Huberman, 1994). QDA miner çok sayıdaki belgeyi oluşturulan kategorik kodlama sistemi sayesinde kategorik özellikler arasındaki ilişkileri tanımlamak için çok çeşitli analiz yöntemleri kullanmaktadır. Bu çalışmada QDA miner 6 versiyonu kullanılmıştır.

2.2.3. Veri Analiz Stratejilerinin Belirlenmesi ve Verilerin İşlenmesi

Veri toplama aşamasında görüşmeler sonucu katılımcılardan elde edilen belgeler QDA miner yazılımına aktarılmıştır. Aktarılan metinlerde araştırma amaçlarına uygun olarak kodlama yapılmıştır. Metinler kodlanırken bir kavramsal çerçeveye dayandırılması temeli dikkate alınmıştır. Bu çalışmada, swot analizi boyutları dikkate alınarak kodlar belirlenmiştir. SWOT Analizi; bir olayın, durumun, kişinin, tekniğin vb. ticari bir girişimde çevresel etmenlere karşı güçlü (Strengths) ve zayıf (Weaknesses) yönlerinin belirlenmesidir. Bu teknik sayesinde iç ve dış çevreden gelebilecek tehditler saptanıp hedefe daha hızlı, doğru ve zararsız şekilde ulaşılabileceği ortaya konulabilir (Hill ve Westbrook, 1997: 47; Bryson, 1995; 127; Akt: Yıldırım, 2008:126, Küçüksüleymanoğlu, 2008: 407).

SWOT analizi teknikleri kullanılarak oluşturulan kodlarla yerel yemeklerin turistik bir ürün olarak kullanılmasında Mustafapaşa'ya yönelik iç ve dış faktörlerin Güçlü, Zayıf, Fırsat ve Tehdit yönlerinin tanımlanması amaçlanmıştır. Ayrıca yerel yöneticiler, turizm işletimleri ve akademisyenlerden oluşan katılımcılardan elde edilen veriler "Öneriler" teması altında kodlanarak içerik analizi uygulanmıştır. İçerik analizi için oluşturulan kodlar ve dağılımı Tablo 4'de sunulmuştur.

Tablo 4. Katılımcı Gruplarına Göre Kodlamaların Frekans Dağılımı

Yerel Yemekler	Turizm_işl	Yerel_Yönetim	Akademisyen	TOPLAM
Fırsat	6	6	2	14
Tehdit	2	2	3	7
Güçlü	7	9	3	19
Zayıf	4	9	5	18

Öneriler				
Tanıtım	8	6	5	19
Eğitim	2	3	6	11
Altyapı	2	7	5	14
Destek	1	6	1	8
Toplam	32	48	30	110

Tablo 4'de göre; Katılımcılar tarafından vurgulanan yerel yemeklerin turistik bir ürün olarak değerlendirilmesinde Mustafapaşa'nın güçlü, zayıf, fırsat ve tehdit olarak görülen yönleri "Yerel Yemekler" teması altında toplanarak kodlanmıştır. Ayrıca Mustafapaşa yerel yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında işletmelerde sunulabilmesi için katılımcıların önerileri tanıtım, eğitim, altyapı ve destek yönlerindeki önerileri "Öneriler" teması altında kodlanmıştır. İçerik analizi için veri setinde toplam 110 kod oluşturulmuştur.

2.3. Nitel Verilerin Geçerliliği ve Güvenilirliği

Bilimsel araştırmaların dikkate alınması için belirli ölçüde geçerliliğe ve güvenirliliğe sahip olması gerekir (Guba ve Lincoln, 1994; Shenton, 2004).

Nitel araştırmalarda geçerlik, iç ve dış geçerlik olarak iki kategoride ele alınır. İç geçerlilik; sonuca ulaşma yolunda gerçekliği belirleme yeterliliğidir (Morse, 2016; Patton, 1990; Silverman, 2016). Dış geçerlilik ise araştırmanın sonucunun evrenselliğidir (Baltacı, 2018; Creswell, 2002; Guba ve Lincoln, 1994).

Nitel araştırmalarda güvenilirlik ise; araştırma sonucunun tekrarlılığı ile ilgilidir "çalışma ikinci kez yürütülmüş olsa yine aynı sonuçlara ulaşılabilir mi?" tarzında sorular araştırmada güvenirliliği tespit etmede yardımcı olur.

Bir araştırmanın geçerli sayılabilmesi için önce güvenilir sayılması gereklidir. Güvenirlik de, dış güvenilirlik ve iç güvenilirlik olarak iki kategoride ele alınır. Dış güvenirlilik yapılan araştırmanın benzer ortamlarda tekrarlandığında açık, şeffaf raporlar ile benzer sonuçlar vermesidir (Cornell, 2016).İç güvenirlilik ise; ileri bir zamanda farklı araştırmacılar tarafından aynı veri seti kullanarak benzer sonuca ulaşılmasıdır (Baltacı, 2017; Baxter ve Jack, 2008;).

Araştırmanın geçerliliğini tespit etmek amacıyla araştırmada en çok tekrar eden kelimeler seçilerek kelime frekansları oluşturulmuştur. Ayrıca bu araştırmada nitel veri analizi programlarından biri olan QDA lite programı kullanılarak elde edilen

metin içerikli veriler sistematik hale getirilmiş, içerik analizi yapılarak kavramlar arasındaki ilişkiler görsel olarak da ortaya konulmuştur.

Güvenilirlik Analizi

Araştırmanın güvenilirliğini tespit etmek amacıyla Kappa analizi uygulanmıştır. Kappa katılımcı verilerinin kat sayı değerlerini karşılaştıran bir istatistik ölçme yöntemidir (Landis ve Koch, 1977).

Uzman kişiler tarafından kodlanarak kappa analizi yapılmış 0,725 değeri hesaplanmıştır, Landis ve Koch (1977)'a göre Kappa katsayısının 0.61 ile 0.80 arasında bir değer olması oldukça iyi bir uyumun olduğunu ve göstermektedir. Bu bağlamda güvenilir olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

2.4. Verilerin Analizi ve Bulgular

Araştırmanın bulgular bölümü iki bölümde sunulmuştur. Birinci bölümde ev hanımlarından oluşan katılımcı grubundan elde edilen yerel yemeklerin yapılışına yönelik tarifler derlenerek standart reçetelere dönüştürülmüş tablolar halinde sunulmuştur. Bu aşamada içerik analizi uygulanmamıştır. İkinci aşamada yerel yöneticiler, turizm işletimleri ve akademisyenlerden oluşan katılımcılardan elde edilen veriler "Yerel Yemekler" teması altında SWOT analizi boyutlarına göre kodlanmış, içerik analizi uygulanarak sonuçlar sunulmuştur. Ayrıca "Öneriler" teması altında kodlanan veri setine içerik analizi uygulanmış ve sonuçları değerlendirilmiştir.

2.4.1. Mustafapaşa Yerel Yemekleri ve Standart Reçeteler

Bu bölümde, Mustafapaşa köyünde mübadele dönemi öncesi ve sonrası evlerde pişirilen yerel yemekler ana yemekler, ekmekler ve tatlılar olarak sınıflandırılmış ve standart reçeteleri oluşturulmuştur. Standart reçeteler oluşturulurken katılımcı grubu ev hanımlarına, aynı yemek için tarifler tekrar tekrar sorularak katılımcıların birbirlerini doğrulamaları ve en doğru tarifin elde edilmesi sağlanmıştır. Ayrıca görüşme yapılan ev hanımlarının belirtmiş olduğu malzemeler ve ölçülere sadık kalınmış ve pişirme teknikleri teyit edilmiş ve reçetelere olduğu gibi yansıtılmıştır. Çalışma kapsamında, 3 adet ekmek, 22 adet ana yemek ve 15 adet tatlıya ait reçeteler tablolar oluşturularak sunulmuştur.

Aşağıda çalışma sonucu elde edilen Mustafapaşa yerel yemeklerine ait standart reçeteler tablolara halinde sunulmuştur.

Ekmekler

Tablo 5. Ekşi Muhacir Ekmeği

Yemek Grubu	**Ekmek**	
Yemek Adı	**Ekşi Muhacir Ekmeği (Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**	
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		2 kg
Yaş Maya		Yarım paket
Ekşi ekmek mayası		1 kâse
Tuz		2 yemek kaşığı
Patates		1 kg
Ilık su		Aldığı kadar
Pişirme Tekniği		
1	Bütün malzemeler yoğrulduktan sonra hamur 1 saat dinlendirilir.	
2	Tekrar yoğurulup yarım saat yine dinlendirip kabardıktan sonra şekil verilip taş fırınlarda pişirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 6. Nohutlu Muhacir Ekmeği

Yemek Grubu	**Ekmek**	
Yemek Adı	**Nohutlu Muhacir Ekmeği (Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**	
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		2 kg
Mısır		Yarım çay bardağı
Nohut		2 su bardağı
Tuz		2 yemek kaşığı
Patates		2,5 kg patates
Ilık su		Aldığı kadar
Pişirme Tekniği		
1	Nohut ve mısır iyice ezilerek 3 su bardağı un ve biraz tuz eklenerek kaynar su ile hamur haline getirilir.	
2	Hazırlanan hamur oda sıcaklığında 3 saat dinlendirilir.	
3	Dinlenen hamura tekrar kaynar su ilave edilerek maya hazırlanır. Kek hamuru kıvamında hazırlanan maya üzeri örtülerek sıcak bir ortamda 2 saat dinlendirilir.	
4	Başka bir kapta unun içerisine haşlanmış patatesler, maya, sıcak su, tuz eklenerek yoğrulur. Biraz dinlendirilir, şekil verilir ve fırına verilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 7. Tandır Ekmeği

Yemek Grubu	**Ekmek**	
Yemek Adı	**Tandır Ekmeği**	**(Kaynak kişi: Nadire Salman)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		5 kg
Patates		1,5 kg patates
Maya		1 paket
Peynir veya yoğurt suyu		2 lt.
Yumurta		1 yumurta
Çörek otu		1 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Patatesler haşlandıktan sonra kevgirden geçirilir.	
2	Unun ortası havuz şeklinde açılarak tuz ve maya eklenir, patates ve yoğurt suyu eklenerek yoğrulur.	
3	Hamur 1 saat boyunca dinlendirilir.	
4	Hamur tekrar yoğurulup 10 dk. dinlendirilir. Daha sonra tekrar bezelere ayrılır.	
5	Tandır yakılarak iyice ısınana kadar beklenir, ekmeklerin tandıra yapışması için ıslak ve temiz bir süpürge ile tandır süpürülür.	
6	Ekmeklerin üzerine yumurtanın sarısı ve çörek otu sürülür.	
7	Hazır olan ekmekler tandıra yapıştırılır ve fırının üzeri kapatılır. Yaklaşık 1 saat kadar tandırda pişirilir.	
Yemek Görseli		

Ana Yemekler

Tablo 8. Peynirli Muhacir Böreği

Yemek Grubu	**Ana Yemek – Hamur İşi**	
Yemek Adı	**Peynirli Muhacir Böreği (Kaynak kişi: Songül Ak)**	
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		8 su bardağı
Yaş Maya		1 paket
Ilık su		4 su bardağı
Tuz		1 tatlı kaşığı
Peynir		4 küp
Pişirme Tekniği		
1	Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilir, hamur yoğrulur.	
2	Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayırılan her parçada böreğin kat kat olması için 7 parçaya bölünerek kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.	
3	Açılan her bir parça hamurun üzeri tere yağ ile yağlandıktan sonra 7 parça üst üste koyularak oklava yardımı ila tekrar açılır.	
4	Tepsi büyüklüğünde açılan yufka önceden yağlanmış olan tepsiye serilerek üzerine iç harcı dökülür.	
5	Aynı işlem yapılarak açılan üst yufka da üzerine örtülerek yandan kıvırma katlama işlemi ile böreğin şekli verilir ve fırına gider.	
6	Piştikten sonra yarım çay bardağı su serpiştirilerek üzeri örtülür, dinlendirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 9. Domatesli Pita

Yemek Grubu	**Ana Yemek – Hamur İşi**	
Yemek Adı	**Domatesli Pita**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		8 su bardağı
Yaş Maya		1 paket
Ilık su		4 su bardağı
Tuz		1 tatlı kaşığı
Soğan		2 adet
Domates		5 adet
Sıvı Yağ		Yarım çay bardağı
Domates Salçası		2 yemek kaşığı
Nane		1 tatlı kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilir hamur yoğrulur.	
2	Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayırılan her parçada pitanın kat kat olması için 7 parçaya bölünerek kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.	
3	Açılan her bir parça hamurun üzeri tere yağ ile yağlandıktan sonra 7 parça üst üste koyularak oklava yardımı ila tekrar açılır.	
4	İç harcı için; Kuru soğan ve biberler küçükçe doğranarak sıvıyağ ile kavrulur.	
5	Kavrulan iç harca 2 adet domates salçası ve küp doğranan domates, tuz, nane eklenir. Tekrar kavrulur.	
6	Tepsi büyüklüğünde açılan yufka önceden yağlanmış olan tepsiye serilerek üzerine iç harcı dökülür.	
7	Aynı işlem yapılarak açılan üst yufka da üzerine örtülerek yandan kıvırma katlama işlemi ile pitanın şekli verilir ve fırına verilir.	
8	Piştikten sonra yarım çay bardağı su serpiştirilerek üzeri örtülür, dinlendirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 10. Lahanalı Pita

Yemek Grubu	**Ana Yemek – Hamur İşi**	
Yemek Adı	**Lahanalı Pita**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		8 su bardağı
Yaş Maya		1 paket
Ilık su		4 su bardağı
Tuz		1 tatlı kaşığı
Lahana Turşusu		1 yemek tabağı
Sıvı yağ		Yarım çay bardağı
Domates Salçası		2 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilir hamur yoğrulur.	
2	Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayırılan her parçada pitanın kat kat olması için 7 parçaya bölünerek kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.	
3	Açılan her bir parça hamurun üzeri tere yağ ile yağlandıktan sonra 7 parça üst üste koyularak oklava yardımı ila tekrar açılır.	
4	Tepsi büyüklüğünde açılan yufka önceden yağlanmış tepsiye serilerek üzerine iç harcı ilave edilir.	
5	İç harcı için; tencerede sıvı yağ ve salça kavrularak üzerine ince ince doğranan lahana turşusu eklenir ve tekrar kavrulur.	
6	Üzerine 1 su bardağı su eklenerek lahanalar yumuşayınca kadar pişirilir.	
7	Aynı işlem yapılarak açılan üst yufka da üzerine örtülerek yandan kıvırma katlama işlemi ile böreğin şekli verilir ve fırına gider.	
8	Piştikten sonra yarım çay bardağı su serpiştirilerek üzeri örtülür, dinlendirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 11. Pırasalı Pita

Yemek Grubu	**Ana Yemek – Hamur İşi**	
Yemek Adı	**Pırasalı Pita**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		8 su bardağı
Yaş Maya		1 paket
Ilık su		4 su bardağı
Tuz		1 tatlı kaşığı
İç Harç Malzeme		
Pırasa		1 yemek tabağı
Sıvı yağ		Yarım çay bardağı
Domates Salçası		2 yemek kaşığı
Yoğurt		1 su bardağı
Çökelek		2 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilir hamur yoğrulur.	
2	Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayırılan her parçada pitanın kat kat olması için 7 parçaya bölünerek kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.	
3	Açılan her bir parça hamurun üzeri tere yağ ile yağlandıktan sonra 7 parça üst üste koyularak oklava yardımı ila tekrar açılır.	
4	Tepsi büyüklüğünde açılan yufka önceden yağlanmış tepsiye serilerek üzerine iç harcı ilave edilir.	
5	İç harcı için; tencereye sıvı yağ ve salça kavrularak üzerine ince ince doğranan pırasalar eklenir ve tekrar kavrulur.	
6	Üzerine 1 su bardağı su eklenerek pırasalar yumuşayınca kadar pişirilir. Ardından çökelek ve yoğurt eklenir.	
7	Aynı işlem yapılarak açılan üst yufka da üzerine örtülerek yandan kıvırma katlama işlemi ile böreğin şekli verilir ve fırına gider.	
8	Piştikten sonra yarım çay bardağı su serpiştirilerek üzeri örtülür, dinlendirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 12. Cevizli Pita

Yemek Grubu	**Ana Yemek – Hamur İşi**	
Yemek Adı	**Cevizli Pita**	**(Kaynak kişi: Nadire Salman)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		8 su bardağı
Yaş Maya		1 paket
Ilık su		4 su bardağı
Tuz		1 tatlı kaşığı
İç Harç Malzeme		
Ceviz İçi		Yarım kg.
Sıvı yağ		Yarım çay bardağı
Domates Salçası		2 yemek kaşığı
Soğan		1 adet
Pişirme Tekniği		
1	Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilir hamur yoğrulur.	
2	Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayırılan her parçada pitanın kat kat olması için 7 parçaya bölünerek kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.	
3	Açılan her bir parça hamurun üzeri tere yağ ile yağlandıktan sonra 7 parça üst üste koyularak oklava yardımı ila tekrar açılır.	
4	Tepsi büyüklüğünde açılan yufka önceden yağlanmış tepsiye serilerek üzerine iç harcı ilave edilir.	
5	İç harcı için; soğan ve salça yağda kavurulur.	
6	Ezilmiş olan ceviz içleri ilave edilip tekrar kavrularak üzerine 1 su bardağı su eklenir ve cevizler suyu çekinceye kadar pişirilir.	
7	Aynı işlem yapılarak açılan üst yufka da üzerine örtülerek yandan kıvırma katlama işlemi ile böreğin şekli verilir ve fırına gider.	
8	Piştikten sonra yarım çay bardağı su serpiştirilerek üzeri örtülür, dinlendirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 13. Leşçalnik

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Leşçalnik**	**(Kaynak kişi: Nadiye Aytaş)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yufka		Yarım kg
Mercimek yemeği		1 yemek tabağı
Sıvı yağ		Yarım çay bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Önceden pişirilen mercimek yemeği biraz sulandırılarak yufkaların arasına konulur.	
2	Böreğin üzeri yağlanarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir	
3	Pişen böreğin üzeri biraz su ile ıslatılarak üzeri örtülerek dinlendilir servis edilir	
Yemek Görseli		

Tablo 14. Nohutlik

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Nohutlik**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yufka		Yarım kg
Nohut yemeği		1 yemek tabağı
Sıvı yağ		Yarım çay bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Önceden pişirilen nohut yemeği biraz sulandırılarak yufkaların arasına konulur.	
2	Böreğin üzeri yağlanarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir	
3	Pişen böreğin üzeri biraz su ile ıslatılarak üzeri örtülerek dinlendilir servis edilir	
Yemek Görseli		

Tablo 15. Fasulnik

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Fasulnik**	**(Kaynak kişi: Nadire Salman)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yufka		Yarım kg
Kuru fasulye yemeği		1 yemek tabağı
Sıvı yağ		Yarım çay bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Önceden pişirilen fasulye yemeği biraz sulandırılarak yufkaların arasına konulur.	
2	Böreğin üzeri yağlanarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir	
3	Pişen böreğin üzeri biraz su ile ıslatılarak üzeri örtülerek dinlendilir, servis edilir	
Yemek Görseli		

Tablo 16. Küllü Mısır

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Küllü Mısır**	**(Kaynak kişi: Hayriye Özbay)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Mısır		1 kg
Odun külü		1 kg
Ceviz		1 su bardağı
Toz şeker		1 su bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Mısır ve odun külü karıştırılarak bol suda mısırın kabukları soyulana kadar haşlanır.	
2	Daha sonra mısır iyice yıkanır.	
3	Düdüklü de bol suda tekrar pişirilir.	
4	Piştikten sonra arzuya göre sade, cevizle, şekerli ve tuz ilave edilerek servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 18. Muhacir Mantısı

Yemek Grubu	**Ana Yemek – Hamur İşi**	
Yemek Adı	**Muhacir Mantısı**	**(Kaynak kişi: Hayriye Özbay)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		8 su bardağı
Yaş Maya		1 paket
Ilık su		4 su bardağı
Tuz		1 tatlı kaşığı
Soğan		3 adet
Sos Malzeme		
Domates Salçası		2 yemek kaşığı
Sıvı Yağ		Yarım çay bardağı
Biber Salçası		2 yemek kaşığı
Sarımsak		2 diş
Yoğurt		2 kâse
Pul biber - Nane		1 tatlı kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirerek hamur yoğrulur.	
2	Hamur 2 eşit parçaya ayrılır ve yufka büyüklüğünde açılır.	
3	İnce ince doğranan soğanlar yağ ve salça ile kavrularak iç harç hazırlanır.	
4	Kavrulan iç harca 2 adet domates salçası ve küp doğranan domates, tuz, nane eklenir. Tekrar kavrulur.	
5	Açılan yufkanın içerisine iç harç sürülüp yufka katlanır, rulo şekline getirilip istenilen büyüklükte kesilir ve tepsiye dizilir.	
6	Tepsiye dizilen mantıların üzeri son kez fırça yardımıyla tekrar yağlanarak önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.	
7	Fırından çıkarıldıktan sonra biraz su serpiştirilip üzeri örtülüp dinlendirilir. Mantılar tek tek ayrılır. Sarmısaklı yoğurt ile karıştırıp üzerine sos ilave edilerek servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 19. Ekşi Tarhana

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Ekşi Tarhana**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		2 kg
Soğan		1 adet
Yeşil- Kırmızı Biber		5-5 adet
Maydanoz		1 demet
Nane		1 demet
Yoğurt		1 kg
Ekşi Hamur Mayası		1 kâse
Tuz		1 tatlı kaşığı
Sos Malzemesi		
Sıvı yağ		Yarım çay bardağı
Kuru soğan		1-2 adet
Domates Salçası		3 yemek kaşığı
Su		Yarım çay bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Sebzeler haşlanır, rondodan geçirilir ve tüm malzemeler ile bir hamur yoğurulur.	
2	Hamur 4-5 gün bekletilip ekşimesi sağlanır daha sonra bezelere ayrılıp güneşte kurutulur, öf elenip elenerek un haline getirilir.	
3	1 lt su tencerede kaynatılır içerisine 1 kâse tarhana ve tuz eklenir, pişirilir.	
4	Tepsiye küp doğranmış bayat ekmek veya kızartılmış ekmek dizilir	
5	Muhallebi kıvamına gelen tarhana ekmeklerin üzerine dökülür	
6	Yarım çay bardağı sıvı yağ,1-2 adet kuru soğan,1 yemek kaşığı domates salçası ile kavrulup yarım çay bardağı su eklenerek pişirilir.	
7	Sos yemeğin üzerine eklenir.	
Yemek Görseli		

Tablo 20. Tatlı Tarhana

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Tatlı Tarhana**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Buğday		5 kg
Mısır		1 kg
Ayran		1 lt.
Soğan		1-2 adet
Pişirme Tekniği		
1	5 kg buğday ve 2 kg mısır değirmende bulgurdan biraz daha iri bir şekilde öğütülür.	
2	Ardından 2 kg ayran ve 1-2 adet doğranmış soğan ile yoğrulur.	
3	Kalburdan elenerek güneşte kurutulur.	
4	1 lt su tencerede kaynatılır içerisine 1 kâse tarhana ve tuz eklenir, pişirilir.	
5	Tepsiye küp doğranmış bayat ekmek veya kızartılmış ekmek dizilir.	
6	Muhallebi kıvamına gelen tarhanamız ekmeklerin üzerine dökülür.	
7	Üzerine salçalı sos yapılarak süslenir.	
Yemek Görseli		

Tablo 21. Köfteli Makalo

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Köfteli Makalo**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Kıyma		Yarım kg
Kuru Soğan		1 adet
Bayat Ekmek		1 çay bardağı
Yumurta		1 adet
Sıvıyağ		1 su bardağı
İsteğe göre baharatlar		1 tatlı kaşığı
Sos Malzemeleri		
Un		1 su bardağı
Tereyağı		2 yemek kaşığı
Su		4 su bardağı
Tuz		1 çay kaşığı

Pişirme Tekniği	
1	Köfte malzemeleri yoğrulur sıvı yağda kızartılır.
2	Ayrı bir tavada sos için; yağ, un ve tuz pembeleşene kadar kavrulur.
3	Kavrulan sosun üzerine su eklenir ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
4	Kızaran köfteler tepsiye dizilir ve üzerine sos dökülür.
5	İsteğe gör toz biberli yağ ve maydanoz ile süslenir.

Yemek Görseli

Tablo 22. Kori Poparani

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Kori Popareni**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Kıtır Yufka		4-5 adet
Tavuk butu		5-6 adet
Ceviz içi		1 su bardağı
Tereyağı		3 yemek kaşığı
Sarımsak		2 diş
Toz biber		1 tatlı kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Daha önceden saç üzerinde pişirilen kıtır yufkalar avuç büyüklüğünde kırılarak tepsiye dizilir	
2	1 adet ezilmiş sarımsak ve 1 bardak haşlanmış tavuğun suyu cevizlere eklenip pişirilerek sos haline getirilir.	
3	Kırılan yufkaların üzeri tavuk suyu ile ıslatılır, cevizli sos eklenir, butlar da yufkaların üzerine eklenip toz biberli yağ gezdirilir.	
4	Sıcak ve hızlıca tüketilmelidir.	
Yemek Görseli		

Tablo 23. Tranenik

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Tranenik**	**(Kaynak kişi: Nadire Salman)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Tarhana		1 kâse
Su		1 lt.
Tuz		1 tatlı kaşığı
Sıvıyağ		1 çay bardağı
Pişirme Tekniği		
1	1 lt. su kaynatılarak içerisine tatlı tarhana ve tuz eklenir, ocağın altı söndürülür tarhana kendi halinde pişmeye bırakılır.	
2	Bir tepsinin altı yağlanır. Şişen tarhana tepsiye dökülür. Üzene 1 çay bardağı sıvıyağ gezdirilip fırında üzeri kızarıncaya pişirilir.	
3	Üzeri isteğe göre pekmez veya peynir ile süslenerek servis edilir	
Yemek Görseli		

Tablo 24. Mamaliga

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Mamaliga**	**(Kaynak kişi: Hayriye Özbay)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Su		1 lt.
Un		2 su bardağı
Tere yağ		1 çay bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Kaynayan suyun içine yavaş yavaş un eklenerek kalın bir hamur elde edene kadar pişirilir.	
2	Kaşık kaşık tepsiye bırakılıp üzerine bolca tere yağ dökülür.	
3	İsteğe bağlı toz şekerle süslenerek servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 25. Tık Tık Mantı

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Tık Tık Mantı**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yumurta		2 yumurta.
Un		2 kg un
Su		6 su bardağı
Tuz		2 yemek kaşığı
Tereyağı		2 yemek kaşığı
Sos Malzemeleri		
Yoğurt		1 büyük kâse
Sarımsak		2 diş
Sıvıyağ		Yarım Çay bardağı
Salça		3 yemek kaşığı
İsteğe göre baharat		1 tatlı kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Hamur malzemeleri yoğrulup yufka şeklinde açılıp kesilir.	
2	Kaynayan suyun içine yavaş yavaş un eklenerek kalın bir hamur elde edene kadar pişirilir.	
3	Sarmısaklı yoğurt ve sos ile süslenir	
Yemek Görseli		

Tablo 26. Kus Kus

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Kus Kus**	**(Kaynak kişi: Hayriye Özbay)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yumurta		6 yumurta.
Un		2 kg un
Su		6 su bardağı
Tuz		2 yemek kaşığı
Tereyağı		2 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Yumurtalar kırılarak iyice çırpılıp su eklenir**.**	
2	Ortası havuz şeklinde açılan unun içerisine tuz, yumurta ve su eklenip kulak memesi bir kıvam elde edinceye kadar yoğrulur.	
3	Hamur yumruk büyüklüğünde bezelere ayrıldıktan sonra 1 cm kalınlığında açılır. Açılan yufkalar 2 saat kadar güneşte kurutulur. Elekten geçirilerek küçültülür.	
4	Kaynar suda haşlanarak pişirilir üzerine tere yağ dökülerek servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 27. Makaroni

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Makaroni**	**(Kaynak kişi: Nadiye Aytaş)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yumurta		3 yumurta.
Un		2 kg un
Su		6 su bardağı
Tuz		2 yemek kaşığı
Tere yağ		2 yemek kaşığı
Peynir		1 kalıp
Pişirme Tekniği		
1	Yumurtalar kırılarak iyice çırpılıp su eklenir**.**	
2	Ortası havuz şeklinde açılan unun içerisine tuz, yumurta ve su eklenip kulak memesi bir kıvam elde edinceye kadar yoğrulur.	
3	Hamur yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılıp daha sonra 1 cm kalınlığında açılır. Açılan yufkalar 2 saat kadar güneşte kurutulur, kesilir.	
4	Kaynar suda haşlanarak pişirilip üzerine tere yağ dökülerek servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 28. Büryan

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Büryan**	**(Kaynak kişi: Nadiye Aytaş)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Pirinç		2 su bardağı
Et veya tavuk suyu		3 su bardağı
Haşlamış tavuk/et		İsteğe göre
Tuz		1 yemek kaşığı
Soğan		1 adet
Nane		1 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	1 adet doğranmış soğan 2 yemek kaşığı tere yağ ile kavrulur ardından 1 yemek kaşığı salça eklenir üzerine tavuk butları eklenerek tekrar kavrulur.	
2	1 lt. su ve tuz eklenerek pişirilir.	
3	Yıkanan pirinçler tepsiye yerleştirilir üzerine et suyu ve nane eklenerek fırında suyunu çekene kadar pişirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 29. Tandır Fasulyesi

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Tandır Fasulyesi**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Fasulye		Yarım kg.
Et		250 gr.
Soğan		2
Sıvıyağ		Yarım çay bardağı
Domates		1 adet
Yeşilbiber		2 adet
Domates salçası		2 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Fasulyeler bol suda haşlanır, suyu süzülür.	
2	Çömlek veya güveç tenceresine et, fasulye, doğranmış soğanlar ve biraz yağ eklenerek kavurulur ve üzeri kapanarak pişirilir.	
3	Daha sonra içerisine salçalı su, yeşilbiber ve domates ile hazırlanan sos eklenir.20 dk. pişirildikten sonra servise hazırdır.	
Yemek Görseli		

Tablo 30. Tandır Çorbası

Yemek Grubu	**Ana Yemek**	
Yemek Adı	**Tandır Çorbası**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Kuru soğan		1 adet
Yeşil Biber		2 adet
Kuşbaşı et		Yarım çay bardağı
Domates		1 adet
Sarımsak		2 adet
Domates salçası		1 yemek kaşığı
Biber salçası		1 yemek kaşığı
Nane		1 tatlı kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Tüm malzemeleri doğranıp düdüklü tencere veya çömlekte pişirilir.	
Yemek Görseli		

Tatlılar

Tablo 31. Mileçnik

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Mileçnik**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Süt		1,5 lt.
Şeker		1 su bardağı
Yumurta		5 adet
Tere yağ		2 yemek kaşığı
Un		5 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Tüm malzemeler orta ateşte tencerede muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.	
2	Daha sonra tabanına tereyağ sürülmüş tepsiye dökülerek üzerine tere yağ dilimlenir, 200 derece fırında üzeri kızarana kadar tekrar pişirilir.	
3	Soğutulup servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 32. Kaşitşa

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Kaşitsa**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Nişasta		1 su bardağı
Pekmez		1 su bardağı
Su		3 su bardağı
Şeker		Yarım su bardağı
Tere yağ		3 yemek kaşığı
Ceviz içi		3 yemek kaşığı
Pişirme Tekniği		
1	Tüm malzemeler orta ateşte tencerede muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.	
2	Daha sonra tepsiye dökülerek üzerine tere yağ gezdirilip, dilimlenir, 200 derece fırında üzeri kızarana kadar tekrar pişirilir.	
3	Soğutulup servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 33. Kuru Baklava

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Kuru Baklava**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		1 kg
Süt		1 su bardağı
Su		1 su bardağı
Sıvıyağ		1 yemek kaşığı
Sirke		1 tatlı kaşığı
Ceviz içi		Yarım kg
Şerbeti için;		
Su		6 su bardağı
Toz şeker		6 su bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Tüm hamur malzemeleri karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir,15 dk. dinlendirilir.	
2	Hamur dinlendirildikten sonra yaklaşık 15 kat alt için 15 kat üst için toplam 30 adet ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır.	
3	Bezelerin üzerine un ve nişasta serpiştirilerek tepsi büyüklüğünde açılır.	
4	Açılan yufkalar 1 saat kadar bekletilerek kendi kendilerine kurumaya bırakılır.	
5	Kurutulan yufkalar yağlamış tepsiye tek tek her birinin üzerlerine eritilmiş tere yağ ve ceviz dökülerek dizilir	
6	Tepsinin üzeri yeni açılan ve kurutulmayan bir yufka ile kapatılır ve dilimlenir.	
7	Üzerine tekrar tere yağ gezdirilir ve 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir	
8	Çıkarılıp biraz soğuduktan sonra hazırlanan şerbet üzerine yavaş yavaş dökülür.	
Yemek Görseli		

Tablo 34. Kaymaklı Baklava

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Kaymaklı Baklava**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		1 kg
Süt		1 su bardağı
Su		1 su bardağı
Sıvıyağ		1 yemek kaşığı
Sirke		1 tatlı kaşığı
Ceviz içi		Yarım kg
Muhallebi Malzemeler		
Pirinç		1 su bardağı
Süt		5 su bardağı
Tere yağ		2 yemek kaşığı
Şerbeti için;		
Su		1 lt. su
Toz şeker		1 kg
Pişirme Tekniği		
1	Baklava hamuru yoğrulur ve 2 saat dinlendirilir	
2	Daha sonra ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılarak nişasta ve un karışımıyla yufkalar açılır,1 sofra bezinin üzerinde kurumaya bırakılır.	
3	Yufkalar 2 ayrı tepsiye bölünerek yufka aralarına ceviz ve yağ serpiştirilir.	
4	2 ayrı tepside 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.	
5	İç harcı sütlaç kıvamına gelene kadar pişirilir.	
6	Sütlaç muhallebisi yufkaların arasına dökülür üzerine dökülür ve en üst kata şerbet dökülerek dilimlenir.	
Yemek Görseli		

Tablo 35. Pekmez

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Pekmez**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Üzüm		1 kg
Pekmez Toprağı		1 su bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Üzümler ezilerek üzümün suyu elde edilir.	
2	Üzüm suyu geniş bir kazanda kaynamayacak derecede ısıtılır.	
3	İçerisine 1 kg pekmez toprağı atılıp, toprağın çöküp şirenin tatlanması beklenir.	
4	Toprağı çöken şire üstten üstten alınıp pekmez tavasına süzülerek dökülür.	
5	Kalınlaşıncaya, pekmez kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 3 saat boyunca kaynatılır.	
Yemek Görseli		

Tablo 36. Köftür

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Köftür**	**(Kaynak kişi: Nadire Salman)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Üzüm		1 kg
Pekmez Toprağı		1 su bardağı
Un		1 kg.
Pişirme Tekniği		
1	Üzümler ezilerek üzümün suyu elde edilir.	
2	Üzüm suyu geniş bir kazanda kaynamayacak derecede ısıtılır.	
3	İçerisine 1 kg pekmez toprağı atılıp, toprağın çöküp şirenin tatlanması beklenir.	
4	Pekmez tavasında bir süre kaynatılan şire soğutulur.	
5	1 kg un, 7 tas şire ile tavada kalınlaşıncaya kadar kaynatılır.	
6	Tepsilere dökülür, dilim dilim kesilir, güneşte kurutulur	
Yemek Görseli		

Tablo 37. Pelver

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Pelver**	**(Kaynak kişi: Nadire Salman)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Üzüm		50 kg
Pekmez Toprağı		1 kg pekmez toprağı
Elma		10 kg.
Ayva		10 kg.
Pişirme Tekniği		
1	Üzümler ezilerek üzümün suyu elde edilir.	
2	Üzüm suyu geniş bir kazanda kaynamayacak derecede ısıtılır.	
3	İçerisine 1 kg pekmez toprağı atılıp, toprağın çöküp şirenin tatlanması beklenir.	
4	Kaynadıktan sonra içerisine ayıklanmış ve dilimlenmiş elma ve ayvalar atılır, elma ve ayvalar iyice ezilinceye kadar pişirilir, soğumaya bırakılır.	
5	Soğuduktan sonra kevgirden geçirilir püre haline getirilir.	
6	Üzerine tekrar üzüm suyu konularak karıştırılır, kalınlaşıncaya kadar pişirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 38. Kıtır Kabak

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Kıtır Kabak**	**(Kaynak kişi: Hayriye Özbay)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Üzüm		50 kg
Pekmez Toprağı		1 kg pekmez toprağı
Kabak		10 kg.
Pişirme Tekniği		
1	Üzümler ezilerek üzümün suyu elde edilir.	
2	Üzüm suyu geniş bir kazanda kaynamayacak derecede ısıtılır.	
3	İçerisine 1 kg pekmez toprağı atılır, toprağın çöküp şirenin tatlanması beklenir.	
4	Kaynadıktan sonra ayıklanmış, dilimlenmiş ve kirece yatırılmış kabaklar iyice yıkandıktan sonra kaynayan pekmezin içerisine atılır ve yumuşayıncaya kadar pişirilir	
Yemek Görseli		

Tablo 39. Dolaz

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Dolaz**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yumurta		3 yumurta
Süt		2 su bardağı
Tuz		1 çay kaşığı
Pekmez ve ya Şeker		1 su bardağı
Sıvıyağ		1 su bardağı
Un		Aldığı kadar
Pişirme Tekniği		
1	Sıvıyağ dökülüp ısıtılan tencereye süt, yumurta, tuz ve un eklenir.	
2	Rengi pembeleşinceye kadar kavrulur.	
3	İçerisine şeker veya pekmez katılarak karıştırılır ve dinlenmeye bırakılır.	
4	Ilık servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 40. Paluze

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Paluze**	**(Kaynak kişi: Songül Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Pekmez		1 su bardağı
Su		3 su bardağı
Un		1 su bardağı
Ceviz		Yarım su bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Un, su ve pekmez bir tencerede orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.	
2	Ceviz ile süslenerek soğuk servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 41. Gözleme Tatlısı

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Gözleme Tatlısı**	**(Kaynak kişi: Nadiye Aytaş)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		8 su bardağı
Maya		1 kibrit kutusu
Tuz		1 çay kaşığı
Ceviz içi		250 gr.
Tere yağ		Yarım çay bardağı
Şerbeti için		
Toz şeker		5 su bardağı
Limon suyu		Yarım limon suyu
Su		5 su bardağı

Pişirme Tekniği	
1	Kabın içerisine koyulan unun üzerine başka bir kapta eritilen su ve maya ilave edilir, tuz serpiştirilir hamur yoğrulur.
2	Hamur 2 eşit parçaya ayrılır, ayırılan her parçada gözlemenin kat kat olması için 7 parçaya bölünerek kavanoz kapağı büyüklüğünde açılır.
3	Yağlamış tepsiye açılan yufkalar serilip her katın arasına ceviz konulur.
4	En son üzerine yağ sürülerek küçük dilimler şeklinde kesilir.
5	Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
6	Fırından çıkarıldığında yarım çay bardağı su serpiştirilerek ıslatılır ve üzeri kapatılarak 10 dakika dinlendirilir.
7	Daha önceden hazırlanan şerbet üzerine dökülür. Ilık servis edilir.

Yemek Görseli

Tablo 42. Revani

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Revani**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Yumurta		3 yumurta
Yoğurt		1 su bardağı
Süt		1 su bardağı
Sıvıyağ		Yarım su bardağı
Kabartma Tozu		1 paket
Şeker		1 su bardağı
Mısır unu		3 su bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Yumurta ve şeker iyice çırpılır ardından süt, yoğurt ve yağ eklenir.	
2	Daha sonra da mısır unu ve kabartma tozu eklenir.	
3	Harç yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 43. Sütlü Aşure

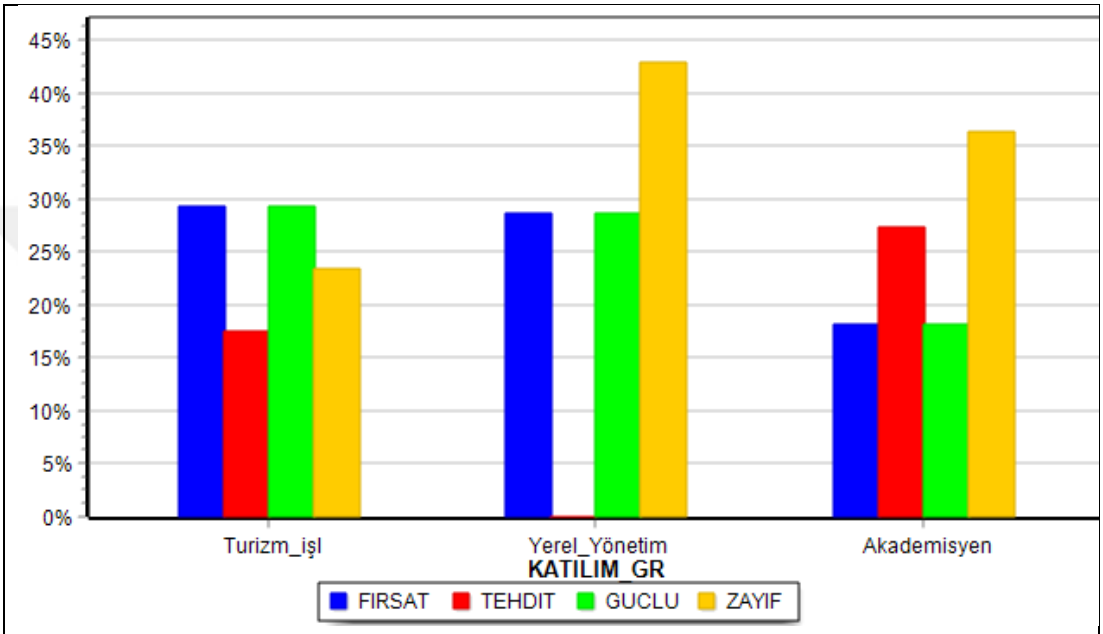
Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Sütlü Aşure**	**(Kaynak kişi: Hayriye Özbay)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Buğday		3 su bardağı
Süt		3 kg
Haşlanmış nohut		1 çay bardağı
Haşlamış fasulye		1 çay bardağı
Küllü mısır		3 su bardağı
Şeker		1 su bardağı
Un		3 su bardağı
Ceviz		1 çay bardağı
Kuru üzüm		Yarım çay bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Buğdaylar iyice haşlanır.	
2	2 su bardağı un 1 lt su ile çırpılır, haşlanan buğdayın içine katılır. Süt eklenir. Un kokusu gidip sütlaç kıvamına gelene kadar kaynatılır.	
3	Haşlanmış olan nohut, mısır, fasulye ve şeker de eklenerek pişirilir.	
4	Ceviz ve kuru üzüm ile süslenerek sıcak servis edilir.	
Yemek Görseli		

Tablo 44. Kete

Yemek Grubu	**Tatlı**	
Yemek Adı	**Kete**	**(Kaynak kişi: Ülkiye Ak)**
Malzeme		**Malzeme Miktarı**
Un		6 su bardağı
Toz şeker		1 yemek kaşığı
Yumurta		1 yumurta
Tuz		1 yemek kaşığı
Sıvıyağ		Yarım su bardağı
Süt		1 su bardağı
Margarin		Yarım paket
Maya		1 kibrit kutusu
Ilık su		Yarım su bardağı
Pişirme Tekniği		
1	Süt ısıtılıp içerisine margarin yağı konularak eritilir.	
2	Yarım su bardağı ılık su içerisinde maya eritilir.	
3	Unun ortası havuz şeklinde açılarak tüm malzemeler içerisine konulur,(yumurtanın sarısı ayrılır) hamur yoğrulur.	
4	Yarım saat bekletilip şekiller verilerek üzerine yumurtanın sarısı sürülür.	
5	Tandır veya fırına verilir.	
Yemek Görseli		

2.4.1.Mustafapaşa Yerel Yemekleri için İçerik Analizi Sonuçları

Mustafapaşa yerel yemeklerinin bölgedeki gastronomi turizmi açısından mevcut durumunu tespit etmek için SWOT analizi boyutlarına göre (güçlü, zayıf, fırsat ve tehdit) yapılan içerik analizi sonuçları Şekil 1'de sunulmuştur.



	Turizm_işl	Yerel_Yönetim	Akademisyen
Fırsat	29,40%	28,60%	18,20%
Tehdit	17,60%	0%	27,30%
Güçlü	29,40%	28,60%	18,20%
Zayıf	23,50%	42,90%	36,40%

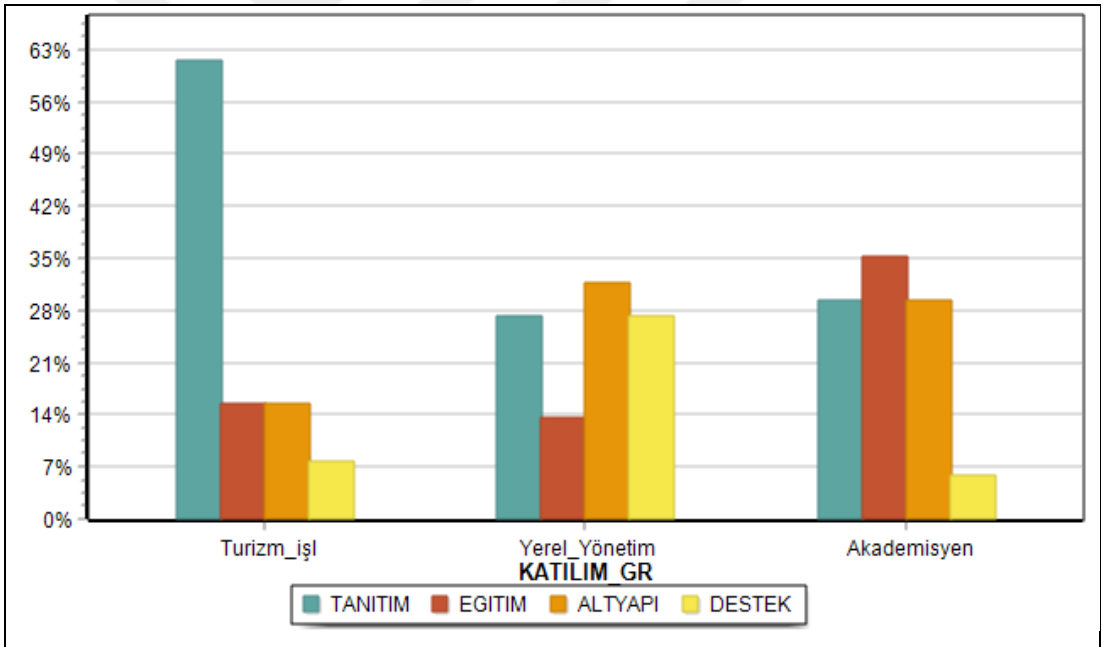
Şekil 1. Mustafapaşa Yerel Yemekleri için Swot Analizi Sonuçları

Şekil 1'e göre; Turizm işletmeleri Mustafapaşa'da gastronomi turizminin geliştirilmesinde yerel yemeklerin bölgenin güçlü (%29) bir yönü olduğunu ve bu yönünün bölge için bir fırsat (%29) oluşturduğunu vurgulamışlardır. Bu açıdan bölgedeki turizm işletmelerinin yerel yemekleri değerlendirmeye istekli oldukları anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra zayıf (%23) ve tehdit (%17) yönlerinde de değerlendirme yapmışlardır. Yerel yöneticiler açısından değerlendirildiğinde gastronomi turizmi açısından bölgenin zayıf yönleri (%42) vurgulanmıştır. Öte yandan önemli ölçüde fırsat (%28) ve güçlü (%28) yönlerinden de bahsetmişlerdir. Ayrıca,

bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesi yönünde hiçbir tehdit unsurunun olmadığını ifade etmişlerdir. Akademisyenler açısından bakıldığında bölgede gastronomi turizmi için önemli ölçüde zayıf (%36) yönlerin olduğu ve dış tehditlere (%27) açık olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra akademisyenler aynı oranda güçlü (%18) yönlerden ve fırsatlardan (%18) bahsetmişlerdir.

Sonuçlara göre gastronomi turizminin geliştirilmesinde asıl unsurları olarak görülen turizm işletmeleri yerel yemekleri menülerinde sunmayı düşündükleri ve istekli oldukları görülmektedir. Bu açıdan yerel yöneticiler ve akademisyenlerin Turizm işletmelerini desteklemesi önerilmektedir.

Mustafapaşa'da gastronomi turizminin geliştirilmesinde Tanıtım, Eğitim, Altyapı ve Destek yönündeki katılımcı gruplarının önerileri içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi sonuçları Şekil 2'de sunulmuştur.



	Turizm_işl	Yerel_Yönetim	Akademisyen
Tanıtım	61,50%	27,30%	29,40%
Eğitim	15,40%	13,60%	35,30%
Altyapı	15,40%	31,80%	29,40%
Destek	7,70%	27,30%	5,90%

Şekil 2. Mustafapaşa Yerel Yemekleri için Öneriler

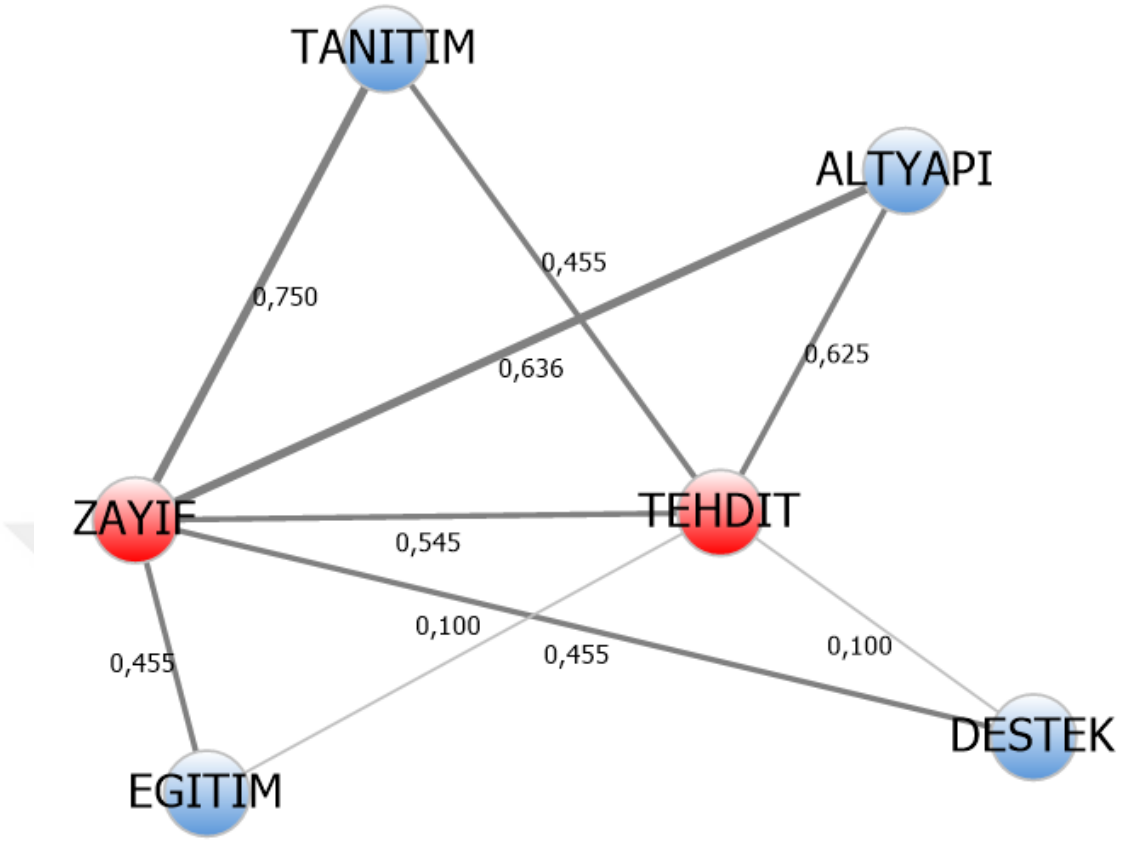
Şekil 2'e göre; Turizm işletmeleri Mustafapaşa'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik önerilerinde en fazla tanıtım (%60) yönünden bahsetmişlerdir. Bu açıdan bölgedeki turizm işletmeleri tanıtım yapılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra eğitim (%14) , altyapı (%14), destek (%7) yönünden önerilerde de bulunmuşlardır. Yerel yöneticiler yaptığı önerilerde ise en fazla alt yapı (%30), destek (%27), ve tanıtım (%27) faktörlerinin gelişime katkı sağlayacağını vurgulasa da eğitiminde (%14) öneminden de bahsetmişlerdir. Akademisyenler açısından ise en fazla eğitim (%35) yönünden öneride bulunmuşlar bunu takiben tanıtım (%30) ve alt yapı (%30) yönünden önerilerde de bulunmuşlardır. Düşük bir oranla destek (%5) yönüne de değinmişlerdir.

Sonuçlara göre Gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik önerilerde asıl unsurları olarak görülen turizm işletmeleri yerel yemeklerle ilgili daha fazla tanıtımın yapılmasının gerekliliğini vurguladıkları görülmektedir. Bu açıdan yerel yöneticiler ve akademisyenlerin yerel yemeklerin tanıtılmasında Turizm işletmelerini desteklemesi önerilmektedir.

Bağlantı Analizi

Bağlantı Analizi, bir ağ grafiği kullanarak kodlar veya vakalar arasındaki bağlantıları görselleştirmenizi sağlar (Péladeau, N. 2021).

Bu bölümde bağlantı analizi kullanılarak oluşturulan kodlar ve arasındaki ilişkiler belirlenmiştir. Mustafapaşa yerel yemeklerinin gastronomi turizmindeki mevcut durumunu yansıtan "tehdit" ve "zayıf" olarak kodlanan yönleri ele alınmış ve bu kodlarla ilişkili katılımcıların önerileri ile ilişkisi ağ grafiği oluşturularak Şekil 3' de açıklanmıştır.



Şekil 3. Mustafapaşa Yerel Yemekleri Bağlantı Analizi

Şekil 3'deki kodlar arasındaki ilişkilere göre; yerel yemeklerin turistik bir ürün olarak değerlendirilmesi için zayıf yönlerin giderilmesinde katılımcılar sırasıyla tanıtıma, altyapıya, eğitime ve desteklenmeye önem verilmesini önermişlerdir. Ayrıca tehdit oluşturan yönlerin giderilmesi ile ilgili öneriler önem sırasına göre altyapı ve tanıtımla ilişkili olduğu görülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliği ile destinasyonların yerel gastoronomi mirasının korunması, yaşatılması, gelecek nesillere aktarılması, tanıtılması ve bu sayede ekonomik ve turizm yönünden kalkınma sağlaması hedeflenir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi bir yörede turistik çekicilik unsuru olarak içerisinde yerel, nostaljik, otantik, el emeği hazırlanan geleneksel gastronomik unsurları barındırır. Doğru ve etkin bir şekilde kullanıldığında ise rakiplerinden farklılaşmasını ve ön plana çıkmasını sağlar.

Kapadokya Bölgesi, özellikle kültür ve inanç turizmi ile dünyada öne çıkan destinasyonların başında gelmektedir. Kapadokya bölgesinde bulunan Nevşehir'in Ürgüp ilçesine ait Mustafapaşa'da 1924 mübadelesi öncesi ve sonrasında Türklerin ve Rumların bir arada yaşaması yörede zengin bir yemek kültürünü oluşturmuştur.

Bu çalışmada, Kapadokya'nın Mustafapaşa köyüne ait yerel yemeklerini reçeteleri tespit edilerek gastronomi kapsamında değerli bir turistik ürün olduğunu ortaya çıkarmayı, sürdürülebilir gastronomi turizm açısından ne şekilde değerlendirebileceğini, yerel mutfak kültürünün tanıtımına ve geliştirilmesine, turistik çekicilik unsuru olarak turizme kazandırılması ilişkin düşünceler derinlemesine incelenmiştir.

Araştırma Mart-Ağustos 2021 tarihleri arasında saha çalışması ile gerçekleştirilerek veriler elde edilmiş ve nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemleri çerçevesinde doküman incelenmesi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak 16 katılımcıyla yapılan görüşmeler sonucu veriler elde edilmiştir. Katılımcıların belirlenmesi için amaçlı örnekleme yöntemine ait olan kartopu örnekleme modeli ve maksimum çeşitlilik örneklemesi tercih edilerek toplamda 16 katılımcı seçilmiştir. Araştırma kapsamında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi'nde Turizm ve Gastronomi alanlarında görev yapan akademisyenler, turizm işletmecileri, yiyecek içecek işletmecileri, yerel halk ve yerel yöneticilerden oluşan bir örneklem grubu belirlenmiş ve bu katılımcılarla görüşmeler yapılmıştır.

Katılımcılar tarafından vurgulanan yerel yemeklerin turistik bir ürün olarak değerlendirilmesinde Mustafapaşa'nın güçlü, zayıf, fırsat ve tehdit olarak görülen yönleri "Yerel Yemekler" teması altında toplanarak kodlanmıştır. Ayrıca Mustafapaşa yerel yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında işletmelerde sunulabilmesi için katılımcıların tanıtım, eğitim, altyapı ve destek yönlerindeki önerileri "Öneriler"

teması altında kodlanmıştır. İçerik analizi için veri setinde toplam 110 kod oluşturulmuştur.

Sonuçlara göre; Mustafapaşa'da gastronomi turizminin geliştirilmesinde asıl unsur olarak görülen turizm işletmeleri yerel yemekleri menülerinde sunmayı düşündükleri ve istekli oldukları görülmektedir. Turizm işletmeleri, Mustafapaşa'ya özgü yerel yemekleri gastronomi turizmi için önemli bir fırsat olarak görmekte ve bu açıdan beldenin güçlü bir yönünün olduğunu belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra, Kapadokya bölgesinde gastronomi turizmi açısından ön plana çıkmış önemli oranda rakip işletmelerin olduğunu vurgulamışlardır. Ayrıca Mustafapaşa'nın gastronomi turizmi açısından zayıf yönlerinin de olduğunu belirtmişlerdir. Yerel yöneticiler, Mustafapaşa'nın gastronomi turizmi açısından zayıf yönleri vurgularken, aynı zamanda fırsat ve güçlü yönlerinde olduğunun farkında olduklarını belirtmişlerdir. Yerel yöneticilerin bu farkındalığı, beldenin gastronomi turizmi açısından geliştirilmesi için harekete geçirilerek önemli bir avantaja dönüştürülebilir. Akademisyenler, gastronomi turizmi açısından zayıf yönleri vurgularken, güçlü, fırsat ve tehdit yönlerinin de olduğunu düşünmektedir. Bu açıdan akademisyenler dikkate alınarak bölge için zayıf yönlerin detaylı bir şekilde ortaya konulması için araştırmalar yapılması beklenmektedir.

Mustafapaşa'nın gastronomi turizmi açısından geliştirilmesine yönelik öneriler ele alındığında turizm işletmeleri tanıtımın önemini vurgularken, yerel yöneticiler altyapıya önem verilmesi gerektiğini önermişlerdir. Akdemisyenler ise eğitim yönünün önemine vurgu yapmışlardır. Öneriler açısından, turizm işletmeleri yerel yemekleri ticari açıdan değerlendirmek istemekte ve gelirlerini artırıcı bir turistik ürün olarak görmektedir. Ancak yerel yemeklerin vurgulandığı tanıtımların yapılması gerektiği belirlenmiştir. Yapılacak tanıtımların sadece işletmeler tarafından değil, tüm katılımcılar tarafından desteklemesinin önemli olduğu görülmektedir.

Bu araştırma kapsamında elde edilen veriler ile Mustafapaşa 'ya ait 40 çeşit yemek tespit edilmiş ve reçeteleri oluşturulmuştur. Pitalar, ekmekler, mileçnik gibi yiyecekler bunların önde gelenlerindendir. Gastronomi açısından öne çıkan bu yerel yemeklerin turizm bağlamında pazarlanmasında, turistik bir ürün olarak sunulmasında, tanıtımında bazı sorunlar olduğu aktarılsa da Mustafapaşa gastronomisinin turizm sektörü için önemli bir destek unsuru olabileceği sonucuna ulaşılmıştır

Elde edilen veriler ışığında ortaya çıkan bulgular ile kamu kurum kuruluşlar ve yerel yönetimlere, turizm işletmelerine, yerel halka ve bundan sonra araştırma yapacak olan araştırmacılara yönelik birtakım öneriler de bulunulmuştur.

Yerel Yönetim ve Kamu Kuruluşlarına Yönelik Öneriler;

Öncelikle bölgenin sahip olduğu gastronomik değerler hakkında kamu yöneticilerin ve çalışanlarının bilgi sahibi olması gerekmektedir ve bölgenin konum olarak tanıtılması, gastronomik rotaların oluşturulması Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde, yerel yönetimler ve üniversitelerle iş birliği sağlanıp alt yapısının geliştirilmesi oldukça önemlidir.

Yerel yiyeceklerin saha araştırmasının yapılması, ardından elde edilen verilerin kayıt altına alınması, bir belgesel gibi yemeklerin kaynak kişilerden ulaşılıp yemeklerin yapılışlarının orijinal hallerinin öğrenilmesi, standart reçetelerinin oluşturulması ve kayıt altına alınıp saklanması gastoromik bir kimlik olarak ön plana çıkarılmasını sağlayacaktır. Yerel yemeklerinin standart reçetelerle, özüne sadık kalınarak orijinal isimleriyle hazırlanıp satışa sunulabilmesi yerel gastronomi turizminin gelişmesine önemli bir katkı sağlayacaktır.

Ayrıca kamu destekli yerel yemek sunan işletmelerin kuruluşu teşvik edile bilinir. Ulusal ve Uluslararası çapta gastronomi yarışmaları, şenlikleri ve festivalleri gerçekleştirip TV programlarında yayınlanarak, sosyal medyada paylaşımları yapılarak bu yemeklerin hem tanınırlığı artırıla bilinir hem de yeni neslin eski kültür tanıtımı sağlanabilir.

Üniversitelere ilgili bölümler ve dernekler tarafından araştırmalar yapılıp yerel yemekleri tanıtan yazılı ve görsel materyaller oluşturulabilir. Üniversiteler, halk eğitim merkezleri, dernekler bünyesinde yerel halka aslına uygun yerel yemek kursları verilebilir ve bu kurs sonunda sertifikalar verilerek kaybolmak üzere olan yemeklerin canlandırılması, kazanılması, bölgedeki yemek imajının iyileştirilmesi sağlana bilinir.

Mutfak sürdürülebildiğinin önündeki en büyük engel olan küresel çapta hızlı yemek anlayışı yerine yerel mutfaklardan daha sağlıklı daha güvenilir ürünleri tercih etmeleri konusunda yerel halk bilinçlendirilmelidir.

Bölgede kaybolmakta olan yerel mutfak kültürü öğelerinin, yazılı ve görsel materyallerinin bulunacağı tanıtım amaçlı mutfak müzeleri kurulabilir.

Turizm İşletmelerine Yönelik Öneriler;

Mustafapaşa gastronomi turizminin geliştirilmesi için yerel yiyeceklerin sunulup turistler tarafından deneyimlenebileceği, organik satışların yapılabileceği mekanlar oluşturulabilir. Seyahat acentalarının hazırlayıp sundukları paket turlarına bölgenin turistik çekiciliklerinin yanı sıra gastronomik zenginliklerini eklenmesi de olumlu etki sağlayacaktır.

Profesyonel turist rehberlerinin yöresel yemekler hakkında eğitim alması ve turistlere gidilen destinasyonda yöresel yemekleri tatmaları konusunda tavsiyelerde bulunması bilinirliğin artırılmasında etkili olabilir. Bölgeye gelen turistlere turist rehberi tarafından yörede sunulan yiyecekler hakkında bilgilendirici yazılı ve görsel materyaller verilip, anlatılarak gastronomi rehberliği sağlandığında bölge yemekleri daha fazla tanıtılmış olabilecektir.

Yerli ve yabancı turistlerin ilgi gösterdikleri, merak duydukları damak zevkleri araştırılıp ona yönelik planlamalar yapılarak yerel yemek mönüleri oluşturula bilinir. Turistik İşletmeler unutulmaya yüz tutmuş yerel yemeklerin standart reçetelerini oluşturup mönülerine eklemesi bilinirliğin artırılmasında önemli bir katkı sağlayacaktır.

Yerel Halka Yönelik Öneriler;

Yerel halkın sahip olduğu gastronomik değerlerine, kültürel zenginliklerine sahip çıkması atalarından, arşivlerinden vs. yerel yemeklerin yapılışlarını öğrenip evlerde bu yerel yemekleri pişirerek gelecek nesillere aktarması, yerel yemeklerin unutulmaması ve sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Ayrıca restoran gibi belirli bir yer belirlenip burada geleneksel gıdaların yanı sıra yerel yemekler de yapılıp satışa sunulması turistler için yemek tadım noktaları ve de yerel halk için ekonomik geçim kaynağı oluşturulmasını sağlayacaktır.

Araştırmacılara Yönelik Öneriler;

Kapadokya Bölgesinde yer alan Mustafapaşa köyüne ait yerel mutfak kültürü ile ilgili daha önce literatürde geniş kapsamlı bir çalışma yapılmadığından dolayı bu araştırma ile alandaki boşluğun doldurulacağı ve gastronomi turizmine katkı sağlanacağı ön görülmektedir. Yerel yemek ile ilgili yapılacak olan gelecekteki çalışmalara kaynak niteliğindedir.

KAYNAKÇA

Aksoy, Mustafa ve Sezgi, Gülistan (2015) "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları". Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3(3): 79-89.

Aksu, Ceren (2011) "Sürdürülebilir Kalkınma Çevre". Güney Ege Kalkınma Ajansı. (http://geka.gov.tr/588/surdurulebilir-kalkinma-ve-cevre, 8 Temmuz 2021'de erişildi).

Aktaş A, Özdemir B (2005) *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi* (Detay Yayıncılık, Ankara).

Alkan, Ceylan (2015) "Sürdürülebilir Turizm: Alaçatı Destinasyonuna Yönelik Bir Uygulama". Journal of Yasar University 10(40): 6692-6710.

Altanlar A, & Kesim G (2011) Sürdürülebilir Turizm Planlaması İçin Yöre Halkı ve Yerli Turistlerin Davranış ve Beklentilerini Anlamaya Yönelik Bir Araştırma Örneği. Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi, 1-20.

Analysing the Experience of Spanish Hotels. Corporate Social Responsibility and Environmental Management, No.13, 207-220.

Arslan Ö (2010) Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Ankara.

Asım Çapacı, Mustafapaşa Köyü Dünya Turizm Köyü Seçildi. https://www.haberler.com/mustafapasa-koyu-dunya-turizm-orgutu-tarafindan-en-14572370-haberi/ 13.01.2022.

Aslan Z, Güneren E, Çoban G (2014) Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, 9-10.

Ateş U (2014) Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Etkisi, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.

Aytaş S (2018) *Mübadelenin Hüzünlü Mirası*, Lozan Mübadilleri Vakfı, İstabul.

Ayuso S (2006) Adoption of Voluntary Environmental Tools for Sustainable Tourism:

Baltacı A (2018) Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231–274.

Baltacı A (2017) Nitel veri analizinde Miles-Huberman modeli. Ahi Evran Üniversitesi *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(1), 1-15.

Bayer MZ (1992) Turizme Giriş. istanbul: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayınları.

Baxter, P. And Jack, S (2008) Qualitative case study methodology: Study design and implementation fornoviceresearchers. Thequalitativereport, 13(4), 544-559.

Barutcugil İ (1984) Turizm İşletmeciliği. Bursa: Uludağ Yayımevi.

Bérard L ve Marchenay P (2008) From localized products to geographical ındications awareness and action. Ressources des terroirs.

Berg BL, Lune H (2015) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (Eğitim Kitabevi, Konya).

Bramwell B, & Lane B (1993) Sustainable tourism: An evolving global approach. Journal of Sustainable Tourism, 1, 1-5.

Braun, Virginia; Clarke, Victoria (2019) "Psikolojide Tematik Analizin Kullanımı". Şad, S. N. Özer, N. Atli, A. (Çev.). *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi* – Journal of Qualitative Research in Education, 7(2), 873-898.

Buyruk L (2011) Otel İşletmeleri Mutfak ve Servis Bölümünde Çalışanların Menü Planlama Konusundaki Düşüncelerinin Karşılaştırılması: Nevşehir'de Bir Araştırma.

Carter, Craig R. ve Rogers, Dale S (2008) "A Framework of Sustainable Supply Chain Management: MovingToward New Theory". *International Journal of Physical Distribution &Logistics Management* 38 (5): 360-87.

Cohen, E. ve Avieli, N (2004) Food in Tourism: Attractionand Impediment, *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.

Connelly LM (2016) Trustworthiness in qualitative research. Medsurg Nursing, 25(6), 435-437.

Creswell JW (2002) Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative. Prentice Hall Upper Saddle River, NJ.

CÖMERT M, ve SÖKMEN A (2017) Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6–26.

Cömert M. & Özkaya F (2014) Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/2 p. 62-66.

Çanakçı S (2016) *Kapadokya'nın Bir Gastro Turizm Destinasyonu Olarak Değerlendirilmesi* (Gece Kitaplığı Yayınevi).

Çapar G, Yenipınar U (2016) Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(1): 100-115.

Çokişler, Nazım ve Türker, Ali (2015) "Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği". *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi* 6(14): 122-136.

Çulha, Osman ve Dağkıran, Simge (2016) "Restoran İşletmelerinde Üst Düzey Çalışanlar Açısından Yöresel Yiyecekler: Faydalar, Engeller ve Satın Alma Ölçütleri". *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 27(2): 195-212.

Demir C. Çevirgen A. 2006a. Turizm ve çevre yönetimi sürdürülebilir gelişme yaklaşımı.

Deveci B, Türkmen S, Avcıkurt C (2013) Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Socialand Economic Sciences* 3(2): 29-34.

Dilsiz B (2010) Türkiye'de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.

Doğan, Oğuz ve Yağmur, Yenal (2017) "Yabancı Turistlerin Sürdürülebilir Destinasyon Algıları: Kemer Destinasyonuna Yönelik Bir Araştırma". *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi* 13(2): 487-506.

Durlu Özkaya, Fügen vd. (2013) "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(1): 13-20.

Du Rand, G. E. Heath, E. & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: a South african situationanalysis. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3), 97–112.

Dwyer F, Schurr P, & Oh S (1987) Developing Buyer-Seller Relationship. Journal of Marketing No.51:2, 11-27.

Edgell, David L.Sr – Maria D. ALLEN – Ginger, SMITH – Jason R. SWANSON (2007), Tourism Policyand Planning: Yesterday, Today and Tomorrow, London: Elsevier Ltd.

Ercan D, Korel F, Yüceer, YK, Kınık Ö (2011) Physicochemical, textural, volatile and sensory profiles of traditional Sepet cheese. *Journal of Dairy Science* 94(9): 4300-4312.

Eren D (2011) Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Düzce.

Evliyaoğlu S (1994) Türkiye Turizm Coğrafyası ve Türkiye Coğrafyasının Ana Hatları. Ankara.

Guba, EG, & Lincoln YS (1994) Competing paradigms in qualitativere search. In N. K. Denzin ve YS. Lincoln (Ed.). Handbook of Qualitative Research (s. 105–117). Thousands Oaks, CA: SAGE Publications, Inc.

Güldemir O, Işık N (2011) *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri,* Nevşehir, 16-19 Kasım 2011.

Gülyaz M (2012) *Dünya Mirasında Kapadokya* , (Digital Dünyası Basım Yayın).

Hall C, Mitchell R, & Sharples L (2003) Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development. Food Tourism around the World:Development, Management and Markets, ss. 25-58.

Hill, T. ve Westbrook R. (1997) SWOT Analysis: It's Time for a Product Recall. *Long Range Planning*, 30 (1), 46-52.

Hu Y. And Ritchie J (1993) "Measuring destination attractiveness: A contextual Approach".

Hu HH, Parsa HG, ve Self J (2010) "The Dynamics of Green Restaurant Patronage", *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344-362.

İrigüler F, Güler M (2017) *Türkiye'deki Profesyonel Turist Rehberlerinin Gastronomi Turizmine Bakışı*

Journal of Travel Research, Volume: 32, Number: 2, 25–34

Kahraman, Nüzhet - Oğuz TÜRKAY (2006) Turizm ve Çevre, Ankara: Detay Yayıncılık.

Kamış M (2018) Üniversitelerde sunulan yiyecek içecek hizmetlerine yönelik kalite, değer, risk algısının ve müşteri memnuniyetinin ölçülmesi: Nevşehir ilinde bir araştırma

Keskin E, Örgün E, Akbulut B (2017) Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi

Katz SH. (2003) Encyclopedia of Food and Culture. New York: Thomson Gale.

Kaya, İsmet (1997) Sürdürülebilir Turizm Kalkınması ve Ülkemiz Açısından Bir Değerlendirme. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kivela, J. ve Crotts, JC (2006) Tourism and Gastronomy: Gastronomy'sInfluence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30: 354–77.

Kozak N, Kozak M, & Kozak M (2000) Genel Turizm: ilkeler-Kavramlar. Ankara: Turhan Kitabevi.

Kloppenburg, Jack vd. (2000) "Tasting Food, Tasting Sustainability: Definingthe Attributes of an Alternative Food System with Competent, Ordinary People". Human Organization 59(2): 177-186.

Kozak N, ve Diğerleri (2011) Genel Turizm, Ankara: Detay Yayıncılık

Kozak N (2012) Genel Turizm Bilgisi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

Küçüksüleymanoğlu, R (2008) Stratejik Planlama Süreci. *Kastamonu Eğitim Dergisi,* 16(2), 403-412.

Landis, JR. & Koch, GG (1977) The Measurement of Observer Agreement for Categorical

Lehtinen, Ulla (2012) "Sustainability and Local Food Procurement: A Case Study of Finnish Public Catering". *British Food Journal* 114(8): 1053-1071.

Londono M (2011) Gastronomy Tourism: An Opportunity for Local Development in Catalonia? Stakeholder Analysis, 1-24.

Lorenzini B (1994) The Green Restaurant. Part II. Systems And Service. Restau-rant &Institutions,104 (11), 119–136.

Marshall, Gordon (1999) Sosyoloji Sözlüğü. Çev. O. Akınhay ve D. Kömürcü. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları

Morse, JM (2016) Mixed methoddesign: Principles and procedures. New York: Routledge

Miles M. & Huberman AM (1994) An expanded source book qualitative data analysis (2nd. Edition). London: Sage

Murat GÜLYAZ, "*Kapadokya Cep Kitapçığı"* Ahiler Kalkınma Ajansı, 2012.

Murgado E (2001) Turning Food Into a Gastronomic Experience: Olive Oil Tourism. Options Méditerranéennes, No: 106, ss. 97-109.

Nevşehir Belediyesi (2021) https://www.nevsehir.bel.tr// Erişim Tarihi: 07.01.2020

Nevşehir İlimiz Rehberi, http://www.nevsehir.gov.tr/ilimiz-rehberi // Erişim Tarihi: 07.01.2018

Ölmez ZD, Zurnacı N, ve Bozok D (2017) Gastronomi turizminde yerli ziyaretçilerin yöresel yemeklere yönelik tutum ve davranışları: Seferihisar. D. Bozok, C. Avcıkurt, M.

Özdemir, Bahattin vd. (2015) "Şeflerin Yerel Yiyeceğe İlişkin Algılamaları ile Yerel Yiyecek Satın Alma Niyetleri Arasındaki İlişki". 16. Ulusal Turizm Kongresi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Özgen I (2014) Sürdürülebilir Turizm Kavramlar – Uygulamalar. M. Kozak içinde, Sürdürülebilir Turizm ve Yiyecek İçecek İşletmeleri (s. 191-206). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özöğütçü B (2018) Turist Rehberlerinin Gastronomi Bilgisi ve Algısının Tavsiye Niyetine Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Kırklareli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırklareli.

Özdemir M (2010) Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,* 11(1), 323- 343

Péladeau N (2021) Mixing Beyond Mixed Methods. The Routledge Reviewer's Guide to Mixed Methods Analysis, 291.

Patton, MQ (1990) Qualitative evaluation and research methods. SAGE Publications, inc.

Rand GE, Heath E, Alberts N (2003) The role of local and regional food in destination marketing: a South african situation. *Journal of Travel and Tourism Marketing* (3)4: 97–112.

Saatçi G, Demirbulat Ö (2016) Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma

Scharpf, H (1999) Sürdürülebilirlik Açısından Bölgesel ve Yerel Yönetimlerin Turizm Politikasındaki Görevleri. 21. Yüzyılda Sürdürülebilir Turizm Politikaları, 17-24.

Schneıder, Gülpınar Kelemci, Ceritoğlu A. Bahar (2010) Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satın alma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, Sayı:06, ss.29-52

Scarpato R (2002) Tourism and Gastronomy. İçinde AM Hjalager, G. Richards (eds.) *Gastronomy as a Tourist Product: the Perspective of Gastronomy Studies* (pp: 93-105), Londra, UK: Routledge.

Santich B (2004) The study of gastronomy and itsrelevanceto hospitality educationan dtraining. *Hopitality Management 23: 15-24.*

Santich B (2007) TheStudy of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. The International Journal of The Humanities. 5 (6). 53-58.

SCHNEIDER, Gülpınar Kelemci, CERİTOĞLU, A. Bahar (2010) Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satın alma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-*İstanbul İlinde Bir Uygulama. Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, ss.31

Seyhan, Güneş ve Yılmaz, Burcu Selin (2010) "Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama: Calista Luxury Resort Hotel". *İşletme Fakültesi Dergisi* 11(1): 51-74.

Soner F (2013) Gastronomytourism: a solution for small cities marketing and regional development. Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Sharpley, R. (2010) Themyth of sustainabletourism. CSD Working Papers Series 2009/2010 – No. 4. CSD Center for Sustainable Development.

Sonuç, N. (2014) Sürdürülebilir Turizm: Tanımı ve İçeriği. M. Kozak içinde, Sürdürülebilir Turizm, Kavramlar-Uygulamalar (s. 14-28). Ankara: Detay Yayıncılık.

Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E. (2015) Turizmde Gastronomi. Sosyal Bilimler Dergisi, 69- 70.

Shenton AK (2004) Strategies for ensuringtrust worthiness in qualitativere search projects. Education for information, 22(2), 63-75.

Silverman D (2016) Qualitativere Search.

Sünnetçioğlu Serdar (2013) Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Sünnetçioğlu, Serdar; Can, Ayşe; Durlu-Özkaya, Fügen (6-9 Aralık 2012) "Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi", 13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya.

Sünnetçioğlu, Serdar ve Yılmaz, Burcu Selin (2015) "İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi". *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 5(1): 94-114.

Şahin, İsmail ve Kutlu, Salih Ziya (2014) "Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(1): 55-63.

Şahin Ç (2008) Bir Pazarlama İletişim Medyası Olarak WEB Ortamında İçerik Analizi Yapmanın Güçlükleri ve Olası Çözüm Önerileri, *Yönetim Dergisi,* Sayı:61, ss.51-71.

Seidman, I (2006) Interviewing as qualitativere search: A guide for researchers in education and the social sciences. Teachers collegepress.

Şahin Ç (2008) Bir Pazarlama İletişim Medyası Olarak WEB Ortamında İçerik Analizi Yapmanın Güçlükleri ve Olası Çözüm Önerileri, *Yönetim Dergisi*, Sayı:61, ss.51-71.

Şahin G & Ünver G (2015) Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 63-73.

Şengül S, Türkay O (2017) Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, ss:228.

Şengül S ve Türkay O (2015) Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 599-606.

Şanlıer (2015) Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşlerinin Belirlenmesi.

Şimşek ve Yıldırım (2016) *Nitel Araştırma Yöntemleri Kitabı*.

tr.wikipedia.org/SWOT_analizi ,Erişim Tarihi: 21 Ekim 2021.

Tıkkanen I (2007) Maslow'shierarchy and food tourism in Finland: fivecases. *British Food Journal,* 109(9), 721–734.

Tüfekçi ÖK, Kalkan G, & Tüfekçi N (2016) Eğirdir destinasyonunun marka kimlik unsurlarının incelenmesi: Gastronomi kimliğine yönelik bir çalışma. Journal of *Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 200-214.

Vehkamäki S (2005) The Concept of Sustainability in Modern Times. In: Sustainable Use of Renewable Natural Resources–from Principles to Practice, Edition: Department of Forest Ecology, University of Helsinki, Publication 34, 37–58.

Westering, JV (1999) Heritageand Gastronomy: The Pursuits of The New Tourists. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81

Xiao-LeiWang (2008) Growing Up with Three Languages. ss:291

Yarış, Ahmet ve Cömert, Menekşe (2015) "Mardin İlindeki Restoranların Yerel Ürün Kullanımındaki Avantaj ve Dezavantajları İle İlgili Algı Düzeyleri". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 8(37): 991-998.

Yetiş Ş (2015) Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinasos) Örneği.

Yıldırım N (2008) Okul Müdürlerine Göre İlköğretim Okullarının Swot (Gzft) Analizi. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi,* 1, 123- 143.

Yılmaz G (2016) Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme.

Yılmaz G, Özdemir B (2017) Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimlemeleri: Kapadokya Bölgesi Üzerine Nitel Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği VE Otelcilik Ana Bilim Dalı, Antalya.

Yorgancı B (2018) Gastronomi turizmi ve Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki turist algılarının araştırılması, Yüksek Lisans Tezi, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Nevşehir.

Yurtseven, H. Rıdvan (2011) "Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Localand Authentic Perspectives". *International Journal of Humanities and Social Science* 1(18): 17-26.

Yüksek Murat (2010) Sürdürülebilir Kalkınma ve Türkiye'de Çevre Politikaları. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yüncü, Hilmi Rafet (2010) *"Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası"*. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yerel Değerler ve Yayla Turizmi. Ed. Salim Şengel. Ankara: Detay Yayıncılık. 27-34.

Yüncü, Hilmi Rafet (2010) Şarap Turizmi Bölgelerinin Rekabet Edebilirliğine Yönelik Bir Model Önerisi: Kapadokya Örneği, Doktora Tezi, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yüncü HR (21 Temmuz 2009) Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.

KAYNAK KİŞİLER

Hayriye Özbay, 1971 doğumlu, ilkokul mezunu, 2022.

Nadiye Aytaş, 1958 doğumlu, ilkokul mezunu, 2022.

Songül Ak, 1975 doğumlu, ortaokul mezunu, 2022.

Ülkiye Ak, 1950 doğumlu, ilkokul mezunu, 2022.