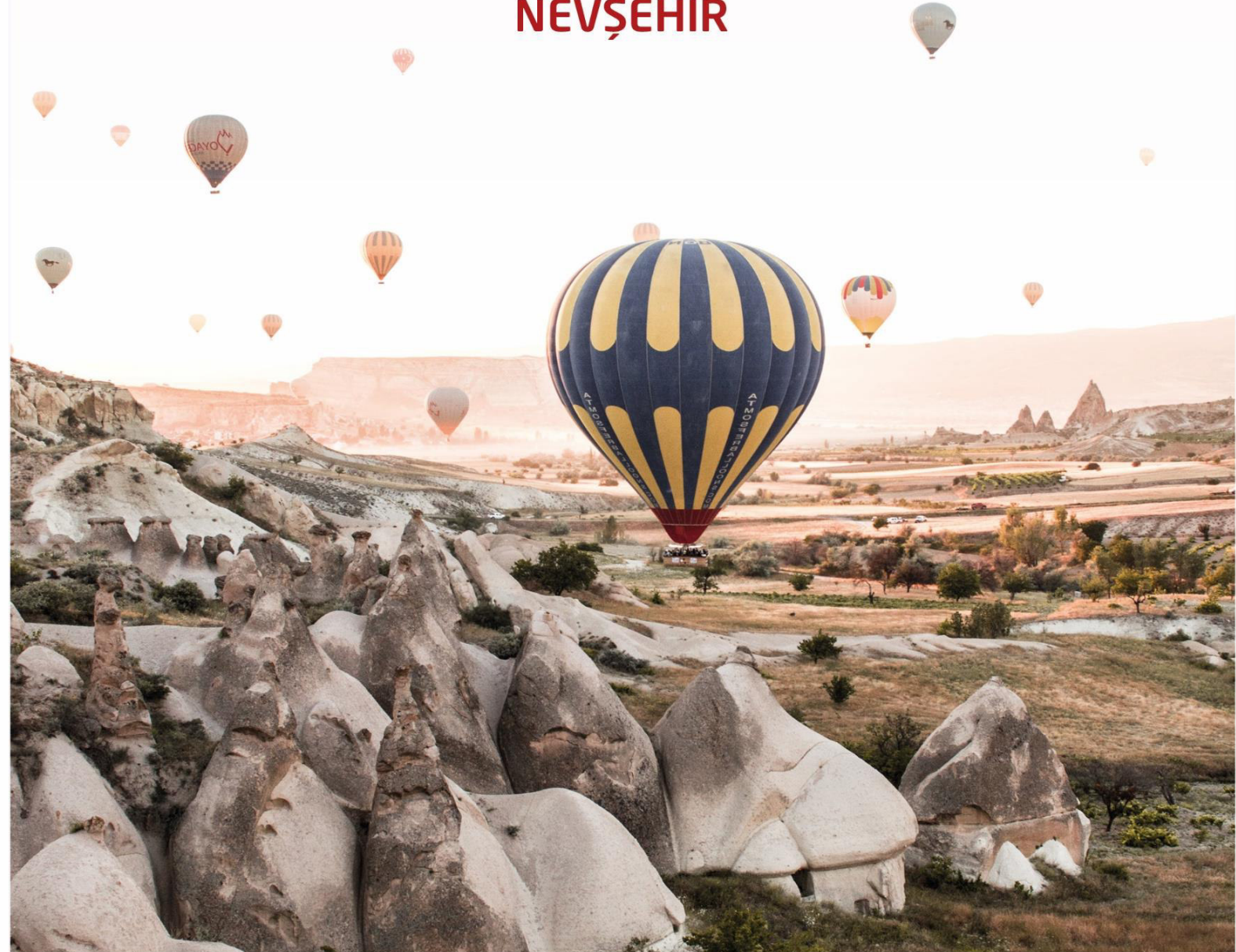




IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

19 - 21 EYLÜL 2019

NEVŞEHİR





IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

— 19 - 21 EYLÜL 2019 —

NEVŞEHİR HBV ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Aralık 2019, Nevşehir

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı

ISBN: 978-605-031-271-3

Aralık 2019, Nevşehir

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Mizanpaj

Yusuf KARAKUŞ

Kapak Tasarım

Ayşe Barış MERSİN



Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari-Türetilemez 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.
Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

KONGRE KURULLARI

ONUR KURULU	
İlhami AKTAŞ	Nevşehir Valisi
Rasim ARI	Nevşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı
KONGRE DANIŞMAN KURULU	
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZAK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
KONGRE DÜZENLEME KURULU	
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Düzenleme Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ömer ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Duygu EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜLSEVİL BELBER	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Meral DURSUN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emine KALE	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Nihat ÇEŞMECİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Yasin GÜNDEMEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Muhammet Cenk BİRİNCİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Koray ÇAMLICA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Filiz ÖZŞAHİN KOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Hülya CEYLAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. İnci İLLEEZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Meral AKYÜZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Sevim KÜL AVAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Aybüke ÖZSOY	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Akif ALAŞHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Arif Nihat SAMUR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN	Düzenleme Kurulu Üyesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Alan CLARKE	University of Pannonia
Prof. Dr. Adriano Azevedo COSTA	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLı	Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Anabela SARDO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Antonio Silva MELO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Atila YÜKSEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Halit Suavi AHİPAŞAOĞLU	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Hamparsun HAMPİYKAN	Beykent Üniversitesi
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya KURGUN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Jose Ignacio Castillo MANZANO	University of Seville
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Kayseri Üniversitesi
Prof. Dr. Lourdes López VALPUESTA	University of Seville
Prof. Dr. María Mercedes Castro NUÑO	University of Seville
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat HANÇER	University of Central Florida
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA	İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Sandra M. SANCHEZ-CANİZARES	University of Cordoba
Prof. Dr. Soultana TANIA	ATEITH
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Atınç OLCAI	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr. Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Berrin GÜZEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem SABBAĞ	Adıyaman Üniversitesi
Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Işıl ÖZGEN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Karabük Üniversitesi

Doç. Dr. Nurudin KIDIRALİYEV	<i>Kyrgyz-Turkish Manas Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Oğuz DİKER	<i>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Onur GÖRKEM	<i>Pamukkale Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	<i>Akdeniz Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Özge SAMANCI	<i>Özyeğin Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Pal GUBAN	<i>Edutus College</i>
Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	<i>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN	<i>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Saniye GÜL GÜNEŞ	<i>Selçuk Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Selda UCA	<i>Kocaeli Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Turgay BUCAK	<i>Dokuz Eylül Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	<i>Afyon Kocatepe Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Aylin ALAN	<i>Antalya AKEV Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Aylin TAŞ	<i>University of Lincoln</i>
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	<i>İzmir Ekonomi Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	<i>Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN	<i>Bahçeşehir Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	<i>Kapadokya Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Algan ÖZKÖK	<i>Selçuk Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Güntekin ŞİMŞEK	<i>Adnan Menderes Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Hakan AKYURT	<i>Giresun Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER	<i>Sivas Cumhuriyet Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK	<i>İstanbul Okan Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER	<i>İstanbul Ayyansaray Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Semih ÖZKAN	<i>Antalya Bilim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY	<i>Doğuş Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	<i>Akdeniz Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Nihan YARMACI	<i>Nişantaşı Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Olcay KILINÇ	<i>Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Özer ŞAHİN	<i>Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Pierre RAFFARD	<i>İzmir Ekonomi Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN	<i>Erciyes Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU	<i>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	<i>Anadolu Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk Eren VAPUR	<i>Nişantaşı Üniversitesi</i>
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi</i>

GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK NEVŞEHİR MUTFAĞI

Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
nilufer.percin@nevsehir.edu.tr

Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ü.S.E.T. MYO
emrahorgun@nevsehir.edu.tr

Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ü.S.E.T. MYO
gunayerol@nevsehir.edu.tr

Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
ekeskin@nevsehir.edu.tr

ÖZET

Kapadokya'nın merkezi konumunda bulunan Nevşehir, hem turistik hem de kültürel değerler açısından oldukça önemli bir bölgede bulunmaktadır. Nevşehir tarihi geçmişi ile birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır ve aynı zamanda ticaret yolları için de önemli bir konumda bulunmuştur. Bunlarla birlikte şehir, bu tarihi geçmişin biriktirdiği kültürel değerlerle ve verimli toprakları ile birlikte önemli bir mutfak kültürüne de sahiptir. Buna rağmen Nevşehir mutfağına ait ürünlerin bilinirliği gereken düzeyde değildir. Bu nedenle çalışmada Nevşehir mutfağına ait yöresel ürünler belirlenerek, yerel reçeteleri ve uygulama yöntemleri ile birlikte uygulanması ve öğretilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaçla Nevşehir mutfağına ait yöresel ürünler birincil ve ikincil kaynaklardan elde edilerek belirlenmiş ve uygulanmıştır. Daha sonra bu ürünler Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları lisans ve yüksek lisans öğrencileri ile Açılış önlisans programı öğrencilerine uygulamalı olarak öğretilerek yapılmıştır. Böylece çalışmada Nevşehir mutfağına ait ürünlerin bilinirliğinin artırılması ve bu mutfağa yönelik değerlerin sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Nevşehir, Yöresel Yemekler, Gastronomi, Turizm.

NEVSEHIR CUISINE AS A GASTRONOMIC VALUE

ABSTRACT

Located in the center of Cappadocia, Nevşehir is an important region for both touristic and cultural values. With its historical background, Nevşehir has been home to many civilizations and has also been an important location for trade routes. In addition to these, the city has an important culinary culture with the cultural values accumulated by this historical past and its productive soil. Nevertheless, the awareness of Nevşehir cuisine products should be increased. In this study, it is aimed to determine the local products of Nevşehir cuisine with local recipes and cooking methods and teach these local products to the students. For this purpose, local products of Nevşehir cuisine were determined from local people and written sources and then products were cooked. Afterwards, these products were taught to undergraduate and master students of gastronomy and culinary arts and students of associate degree of culinary program and these local products were cooked with them. In this study, it has been tried to increase the awareness of the products of Nevşehir cuisine and contribute to its sustainability.

Keywords: Nevşehir, Local Food, Gastronomy, Tourism.

GİRİŞ

Nevşehir, kuruluşu M.Ö. 7000'li yıllara dayanan, günümüzde İç Anadolu bölgesinin tarihsel açıdan ise Kapadokya bölgesinin merkezine konumlanmış olan bir şehirdir. Nevşehir tarih içerisinde birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bunlar sırasıyla Hititler, Frigler, Asurlar, Persler, Romalılar, Selçuklular ve Osmanlılar'dır. Birçok uygarlığın hüküm sürdüğü (nevsehir.gov.tr, 2019) şehirde her uygarlık kendi kültüründen bir şeyler katarak yerini kendinden sonra gelen uygarlığa bırakmıştır. Böylelikle her uygarlıktan izler taşıyan Nevşehir kültürü oluşmuştur.

Günümüzde Kayseri, Yozgat, Niğde ve Aksaray'a komşu olan Nevşehir, 5342 km² yüz ölçümüne ve 1259 metre ortalama yüksekliğe sahiptir. Karasal iklimin yaşandığı şehir de çoğunlukla bozkırdan oluşmaktadır. Bu sebeple yaban hayata elverişli olmasa da tarım ve hayvancılığa elverişli topraklara sahiptir. İklim koşulları sebebiyle genellikle tahıl ve küçükbaş hayvancılık yetiştiriciliği ile geçimini sağlayan şehirde bağcılık da oldukça gelişmiş bir geçim kaynağı durumdadır (Avanos, 2012; nevsehir.gov.tr, 2019; nevsehirozeldare.gov.tr, 2019).

Binlerce yıllık tarihi geçmiş, Nevşehir'in kendine özgü bir kültür oluşturmasına olanak sağlamıştır. Coğrafi konumu ve iklim şartları doğrultusunda şekillenen yeme içme faaliyetleri de çevre illerden farklı özellikler göstermektedir. Bölge kültürü içinde önemli bir yere sahip olan yeme-içme alışkanlıkları o coğrafyada yaşayan insanlar hakkında oldukça fazla bilgi taşımaktadır (Lopez-Guzman ve Canizares-Sanchez, 2012). Dolayısıyla yöreye ait bilgi sahibi olmak isteyen ya da bölgenin mutfak kültürünü incelemek isteyen ziyaretçiler ziyaret ettikleri destinasyonlarda yerel mutfağa özel bir ilgi göstermektedirler. (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014). Öte yandan yerel mutfak unsurları ziyaretçilerin bir bölgeye olan

ziyaret etme tercihlerini etkilediği gibi gelen ziyaretçilerin ziyaretlerinden daha fazla haz almalarını sağlamaktadır (Rand ve Heath, 2006; Gülmez, Babür ve Yirik, 2012).

Nevşehir yemek kültürünün turizme kazandırılması ve ziyaretçilerin beğenisine sunulması bölge turizmi açısından bir kaldıraç görevi görecektir. Bu sebeple çalışmada, Nevşehir iline ait yerel yemeklerin incelenip standart reçetelerinin hazırlanması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Nevşehir yemek kültürüne ait yemekler birincil ve ikincil kaynaklardan derlenerek toplanmıştır. Daha sonra elde edilen verilerle yemeklerin uygulamaları yapılarak fotoğraflanmıştır.

NEVŞEHİR YEMEK KÜLTÜRÜ

Nevşehir ilinde sürdürülen tarım ve hayvancılık faaliyetleri, şehrin mutfak kültürünü doğrudan etkilemektedir. Bulgurlu yemekler, çorbalar, tahıl ve baklagiller, patates, domates, biber, kabak, salatalık, kayısı, erik ve üzüm bölgede yetiştirilen en önemli tarım ürünleri arasındadır. Ayrıca bölgede bağcılık oldukça gelişmiş olması sebebiyle üzüm yaprağı ve pekmez gibi bağcılıktan elde edilen ürünler de yerel mutfak kültürünün büyük bir parçasını oluşturmaktadır (Avanos, 2012; Aslan ve diğerleri, 2014; kulturportali.gov.tr, 2019).

Bölgenin geleneksel mutfak kültürü incelendiğinde birbirinden farklı birçok yemeğe ulaşılmaktadır (Güldemir ve Işık, 2011; Aslan ve diğerleri, 2014; Erol, Örgün ve Keskin, 2019; kulturportali.gov.tr, 2019). Söz konusu bu yemekler aşağıda sıralanmıştır.

Çorbalar: Düğü çorbası, katma çorbası, kesme çorbası, pancar çorbası, patates çorbası, tandır çorbası, tarhana çorbası, yeşil mercimek çorbası.

Yemekler: Nohutlu yahni, tandırda kuru fasulye, sulu et köftesi, bamya, kabak çiçeği dolması, pancar yemeği, patates köftesi, tandır fasulyesi, yeşil domates dolması, testi kebabı, Nevşehir tava, bulgur pilavı, patatesli pilav, sanayi pilavı, erişte, mantı, ayva boranisi, bitirgen kayısı yahnisi, pekmezli ayva dolması.

Tatlılar: Aside, baklava, bulamaç, dolaz, kıvrıma, ayva tatlısı, kabak tatlısı, kayısı dolması ve köftür.

YÖNTEM

Nevşehir mutfak kültürünün incelenmesini konu alan bu çalışma, bölgenin yerel mutfak ürünlerinin tespit edilip, kayıt altına alınmasını amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda Nevşehir yemek kültürüne ait yemekler birincil ve ikincil kaynaklara ulaşılarak toplanmıştır. Gerekli literatür taraması ve kartopu örnekleme yöntemiyle belirlenen yöre halkından 10 kişi ile yüz yüze yapılan görüşmeler sonrasında yerel mutfak ürünleri belirlenmiştir. Toplanan bilgilere dayanılarak yemeklerin yapılması amacıyla uygulama odaklı eylem araştırması gerçekleştirilmiştir. Uygulama aşamasında yemek reçeteleri gastronomi ve mutfak sanatları lisans, yüksek lisans ve açılış ön lisans öğrencileri ile uygulamalı olarak yapılmıştır.

BULGULAR

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Açılış ön lisans, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans ve Gastronomi ve Mutfak sanatları yüksek lisans öğrencilerinden meydana getirilen 20 kişilik bir ekip ile gerçekleştirilen bu çalışma, Nevşehir mutfağına ait olan ve tariflerine ulaşılmış çorba, yemek ve tatlıların yapılmasını ve katılımcılara öğretilmesini amaçlamıştır. Bu amaçla Nevşehir mutfağına ait olan dövme etli sulu köfte, vişneli yaprak sarma, kıymalı ayva dolması, kuru salatalık dolması, testi kebabı, çömlekte kuru fasulye, bulamaç, kuru kayısı kavurması, ayva tatlısı ve aside araştırmacılar tarafından geleneksel tariflerine bağlı kalarak hazırlanmış daha sonra katılımcı öğrencilere hazırlanmıştır. Uygulamalar sonucunda elde edilen bulgular şu şekildedir.

Dövme Etli Sulu Köfte

Malzemeler

- 2 Adet soğan
- 1 Kg kıyma
- 2 Çay bardağı ince bulgur
- 2 Yemek kaşığı un
- 1 Adet yumurta
- İnce kıyılmış maydanoz
- Karabiber
- Tuz

Hazırlanışı

1 orta boy soğan ince ince doğranır. Kıyma, bulgur, un, yumurta, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber yoğrulur. Bir yemek kaşığının içine 3-4 adet sığacak büyüklükte parçalar kopartılarak yuvarlanır. Bir tencere içerisinde kaynatılan suyun içine atılarak pişirilir. Aynı bir kaptan ince doğranmış soğan az yağda bir kaşık salça ile kavrulur daha sonra kavruşan soğan

ve salça köftelerin bulunduğu tencereye dökülür, bir süre birlikte piştikten sonra ocaktan alınıp dinlendirilir ardından servis edilir.



Resim 1. Dövme Etli Sulu Köfte

Vişneli Yaprak Sarma

Malzemeler

- Yarım kilo taze veya salamura asma yaprağı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı bulgur
- 2 kuru soğan
- 1 su bardağı vişne suyu
- 250 gr vişne
- Tuz
- Karabiber
- Yarım demet taze nane
- Yaklaşık 1 su bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı

Zeytinyağı tencerede ısıtılır ve ince doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine pirinç ve bulgur ilave edilir. Vişne suyu, tuz, karabiber ekleyerek suyunu çekene kadar karıştırılarak pişirilir. Yapraklar salamura ise fazla tuzunun gitmesi için bir süre suda bekletilir. Eğer taze yaprak kullanılacak ise önce haşlanır ve suyu iyice süzdürülür. Sarmaların dizeceği tencerenin dibi birkaç yaprak ile kaplanır. Vişnelerin çekirdekleri çıkarılıp ikiye bölünür ve ince doğranmış nane ile birlikte pişmekte olan içe eklenir. Ardından altı kapatılarak dinlendirilir. Yapraklar damarlı kısmı içeride kalacak şekilde tabağa yerleştirilir ve bir miktar iç olarak üzerine iki parça vişne konulup sarılır. Tabanı yaprakla kaplanan tencerenin içerisine dizilir. Dizme aşamasında sarmaların aralarına da az miktarda vişne serpiştirilir. Sarmaları tencereye dizme işlemi bitince üzerileri tabak benzeri bir ağırlıkla kapatılır ve su eklenir. Kısık ateşte sarmalar suyunu çekene kadar pişirilir.



Resim 2: Vişneli Yaprak Sarma

Kıymalı Ayva Dolması

Malzemeler

- 4 orta boy ayva
- 200 gr kıyma
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 soğan
- 2 sivri biber
- 2 çorba kaşığı kuşüzümü
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 2 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 limon
- Kimyon
- Tuz

Hazırlanışı

Ayvalar soyulur, ikiye bölünür ve çekirdekli kısımları çıkartılır. Kararmamaları için limon suyu ile ovulur. Soğanlar küçük küpler halinde doğranır zeytinyağında pembeleşinceye kadar pisirilir. Kıyma ve vıkanın süzölen pirinçler eklenir bir süre kavrulur. Sivri biberler küçük küçük doğranır, ilave edilir. Pekmez, seker, kuşüzümü, kimyon ve tuz eklenir. 10 dakika daha piştikten sonra atesten alınır. Hazırlanan ic harcı avvalara doldurulur. Ayvalar yayvan bir tencereye yerleştirilip üzerleri geçmeyecek kadar su eklenir. Ayvalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.



Resim 3: Kıymalı Ayva Dolması

Kuru Salatalık Dolması

Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 adet orta boy soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Karabiber
- Dereotu
- Nane

Hazırlanışı

Kızdırılan sıvı yağda ince ince doğranmış soğanlar kavrulur. Salça konulur. Yıkayıp süzölmüş pirinç ve bulgur eklenir. Tuz karabiber dereotu ve nane ilave edildikten de sonra sıcak suda yumuşatılan kuru salatalıkların içi hazırlanan karışım ile doldurulur. Ağız kısmı yukarı gelecek şekilde tencereye dizilir. İstenilirse salatalıkların ağızlar domates ile kapak yapıp kapatılabilir. Kısık ateşte 25-30 dk. pişirilir.



Resim 4: Kuru Salatalık Dolması

Testi Kebabı

Malzemeler

- 1 adet testi (çömlek de kullanılabilir.)
- 200 gr. kuşbaşı doğranmış et (Tercihe göre dana ve koyun eti olabilir)
- 1 adet domates
- 6-7 adet arpacık soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 2-3 adet sivri biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon.

Hazırlanışı

İlk aşamada testiye sıvı yağ ile et birlikte konur. Sonra testi, önceden hazır edilmiş ateş közünün ortasına gömülerek, etin pişmesi sağlanır. Et suyu çekilip kavrılmaya başladığında, domates, sarımsak, soğan, sivri biber, tuz ve karabiber eklenir. Ardından testinin ağzı bir bez konduktan sonra, orta kıvam hazırlanmış hamurla kapatılır. Hamurun ortasında küçük bir delik açılır. Bu haliyle köz ateşe gömülür. Yaklaşık iki saat ateşte pişirilir. Daha sonra testi ateşten alınarak, 20 dakika kadar dinlendirilir. Servis yapmak için testinin ağzında sıvalı olan hamur çıkartılır ya da testinin baş kısmı satır yardımı ile kırılır. Üzerine kimyon, karabiber gibi baharatlar serpilerek, servis edilir.



Resim 5: Testi Kebabı

Çömlekte Kuru Fasulye

Malzemeler

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 200 gr. kaburga
- 3 adet orta boy domates
- 2 adet iri kuru soğan
- 2-3 adet sivri biber
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı salca
- Kırmızı toz biber
- Tuz

Hazırlanışı

Kuru fasulyeler bir gece önceden ıslatılır. Kaburga etleri, ardından ufak ufak doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur. Salça eklenir. Biberler ve soyulup doğranmış domatesler eklenir. Fasulye tuz ve baharatlar ilave edildikten sonra üzerine su konulur. Çömleğin ağzı kapatılarak közün içine yerleştirilir. Tandır içinde 4-6 saat kadar piştikten sonra çıkartılıp servis edilir.



Resim 6: Çömlekte Kuru Fasulye

Bulamaç

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 4 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

Un hafifçe kavrulur. Pekmez ve su hafif hafif ilave edilerek karıştırılır. Kıvam alınca tereyağı eklenir. Kâselere alınıp ceviz ile servis edilir.



Resim 7: Bulamaç

Kuru Kayısı Kavurması

Malzemeler

- 30 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı ceviz içi

Hazırlanışı

Kuru kayisılar yıkanır, bir gece önceden suda bekletilerek yumuşatılır. Kendi suyunda 15 dakika kadar pişirilir. Üzerine pekmez dökülür. Ardından 10 dk daha kısık ateşte pişirilir. Daha sonra kayisılar sudan çıkartılır ve ortaları açılır. Arasına ceviz konulur. Açık kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Şurubu bir süre daha kaynatılıp koyulaştırılır. Kayisıların üzerine dökülerek servis edilir.



Resim 8: Kuru Kayısı Kavurması

Ayva Tatlısı

Malzemeler

- 4 adet orta boy ayva
- 1 su bardağı şeker
- 100 gr köftür
- 100 gr ceviz içi
- 3 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

Ayvalar boyuna ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır. Tencereye koyulup yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra üzerine şeker serpilir ve bir süre daha kaynatılır. Köftür ve cevizler ufak ufak doğranıp tereyağında sotelenir. Pişen ayvalar tepsiye alınır, üstten ısıtmalı fırında ayvaların üstü hafif kahverengileşene kadar 10-15 dk kızartılır. Ayvalar soğuyunca, ortalarına hazırlanan köftür ve ceviz karışımı doldurularak servis edilir.



Resim 9: Ayva Tatlısı

Aside

Malzemeler

- 100 gr. tereyağı
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı pekmez
- 2 çorba kaşığı şeker

Hazırlanışı

Tereyağı ve sıvı yağ bir tencerede ısıtılır. Un eklenip kavrulur. Daha sonra pekmez ve şeker ilave edilir. Tabaklara konularak servis edilir.



Resim 10: Aside

SONUÇ

Nevşehir coğrafi konumu ve tarıma elverişli iklimi ile binlerce yıldır tarım ve hayvancılığın beşiği konumundadır. Kendinden önce yaşayan uygarlıkların bilgi ve birikimleriyle kendi öz değerlerini birleştirerek zengin bir mutfak kültürü yaratan şehir bu özellikleriyle diğer şehirlerden farklılaşmıştır. Bu farklılığın korunması ve sonraki nesillere aktarılması bölgenin yemek kültürü sürdürülebilirliği açısından oldukça önemlidir.

Bu çalışmada geleneksel Nevşehir yemekleri incelenmiş ve orijinal tariflere bağlı kalınarak tekrar yapıp yapım sürecinin kayıt altına alınması hedeflenmiştir. Bu hedef doğrultusunda Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı ve Ürgüp Şebahat Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu Uygulama mutfağı çalışma alanı olarak belirlenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans ve yüksek lisans öğrencileri ile aşçılık ön lisans öğrencileri ve uygulayıcı öğreticilerin katılımıyla Nevşehir mutfağına ait olan dövme etli sulu köfte, vişneli yaprak sarma, kıymalı ayva dolması, kuru salatalık dolması, testi kebabı, çömlekte kuru fasulye, bulamaç, kuru kayısı kavurması, ayva tatlısı ve aside geleneksel tariflere bağlı kalınarak tekrar üretilmiştir. Üretim aşamasının ilk basamağında öğretim elemanları ürünleri geleneksel tariflere uygun olarak hazırlamış ve katılımcı öğrencilere aşamalar hakkında bilgi vermiştir. İkinci aşamada katılımcılar geleneksel tariflerini öğrendikleri ürünleri söz konusu bu tariflere bağlı kalarak tekrar üretmişlerdir. Yapılan bu çalışma sayesinde gastronomi ve aşçılık eğitimi alan öğrenciler Nevşehir yemek kültürü içinde en önemli yere sahip 10 farklı ürünün nasıl yapıldığını öğrenmişlerdir.

Günümüzde gastronomi amaçlı seyahatler artmaktadır. Turistler gittikleri destinasyonda o bölgeye ait yiyecekler tüketme eğilimindedirler (Aslan et al, 2014). Dolayısıyla Nevşehir yemeklerine menülerinde yer verilmesi restoranlara olan ilgiyi arttıracaktır. Böylelikle hem daha fazla kazanç elde edilebilir hem de yabancı ziyaretçilerin bölgenin yemek kültürünü öğrenmelerine imkân sağlanmış olunabilir. Söz konusu bu çalışmada ele alınan yemekler, geleneksel Nevşehir yemeklerine menüsünde yer vermek isteyen işletmelere iyi bir seçenek sunabilir. Bunun yanı sıra çalışmada ele alınan ürünler Yöresel Mutfaklar ve Türk Mutfağı gibi dersleri bulunan eğitim kurumlarının müfredatları için bir kaynak görevi görebilir. Ayrıca bölgenin yemek kültürünü inceleyen araştırmacılar için de faydalı bir bilgi kaynağı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2, 3-13.
- Avanos, (2012). *Geçmişten Günümüze Avanos*. Ada Ofset.
- Erol, G., Örgün, E. ve Keskin, E. (2019). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Kapadokya Bölgesi Yemekleri: Sosyal Medya Analizi*. 6. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir.
- Gülmez, M., Babür, S. ve Yirik, S. (2012). *Turizmde Destinasyon Markalaşması ve Alanya Örneği*. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Antalya.
- Kulturportali. (2019, 15 Haziran) Erişim adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nevsehir/neyenir>
- Kulturportali. (2019, 20 Haziran) Erişim adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nevsehir/genelbilgiler#>
- Lopez-Guzman, T. ve Sanchez-Canizares, S. (2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Nevsehirozeliidare. (2019, 12 Haziran) Erişim adresi: <http://www.nevsehirozeliidare.gov.tr/yoremizitaniyalim>
- Nevşehir Belediyesi İnternet Sitesi. (2019, 10 Haziran) Erişim adresi: <http://www.nevsehir.gov.tr/kurumlar/nevsehir.gov.tr/ilimizrehber/2018yeni/cografi.pdf>
- Rand, G.E. ve Heath, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing, *Current Issues in Tourism*, 9, 206-234.