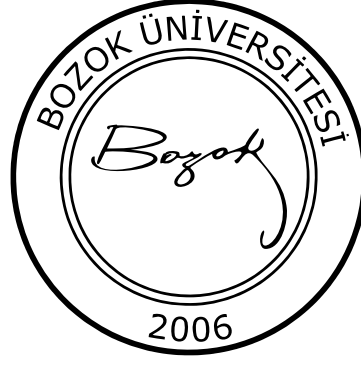


II. ULUSLARARASI BOZOK SEMPOZYUMU
Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları
04 - 06 MAYIS 2017
BİLDİRİ KİTABI

I. CİLT

- ANTİK ÇAĞ TURİZMİ
 - TARİH TURİZMİ
 - KÜLTÜR TURİZMİ
 - İNANÇ TURİZMİ
 - JEOTURİZM



II. ULUSLARARASI BOZOK SEMPOZYUMU
Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları
04 - 06 MAYIS 2017
BİLDİRİ KİTABI

III. CİLT

- SPOR TURİZMİ
- YOZGAT TURİZMİ VE GASTRONOMİ
- YOZGAT TURİZMİ İNOVASYON VE GİRİŞİMCİLİK
- YOZGAT İLİ TURİZMİNİN SWOT ANALİZİ

İÇİNDEKİLER

9. SPOR TURİZMİ

<i>Yozgat İlinin Spor Turizmi Potansiyeli: Durum Tespiti</i>	5
Yrd.Doç.Dr. Bekir Barış Cihan, Yrd.Doç.Dr. Ebru Araç Ilgar	
<i>Yozgat Doğa Sporları: Doğa Yürüyüşü Değerlendirmesi</i>	19
Arş.Gör. Sümeyra Arslan, Kazım Gözübüyük	

10. YOZGAT TURİZMİ VE GASTRONOMİ

<i>Yozgat'ın Yenilebilir Mantar Potansiyeli Ve Doğa Turizminde Mantar Toplama Turları</i>	34
Öğr.Gör. Gökçen Yakupoğlu, Prof. Dr. Yaşar Karadağ	
<i>Gastronomi Turizmi Kapsamında Yozgat Desti Kebabının İncelenmesi</i>	38
Yrd.Doç.Dr. Mehmet Güllü, Yrd.Doç.Dr. Ediz Güripek, Öğr.Gör. Hakan Kendir	
<i>Yozgat Turizminde Tarım ve Yöresel Ürünlerin Rolü</i>	45
Arş.Gör.Dr. Erdem Gülümser, Arş.Gör.Dr. Medine Çopur Doğrusöz, Doç.Dr. Hanife Mut, Doç.Dr. Uğur Başaran, Doç.Dr. Zeki Mut	
<i>Bozok Üniversitesi Öğrencilerinin Yozgat Yemeklerini Tanıma Düzeyi</i>	56
Arş.Gör. Muhabbet Çelik, Yrd.Doç.Dr. Mustafa Aksoy, Prof.Dr. Fügen Durlu Özkaya	
<i>Yozgat'ın Coğrafi İşaretili Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi</i>	70
Arş.Gör. Eren Canbolat, Arş.Gör. Yusuf Ziya Akbaş, Yrd.Doç.Dr. Yasin Keleş	
<i>Yozgat Yöresinde Kaz Eti Ara-Aşı (Arabaşı) Çorbası ve Yemekleri</i>	84
Yrd.Doç.Dr. Mehmet Akif Boz	
<i>Yozgat Restoranlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi</i>	90
Arş.Gör. Sümeyra Arslan, Kazım Gözübüyük, Tuğçe Akbaş, Adil Enes Ergin	
<i>Pazarlanabilir Mutfak Değerlerinin Destinasyon Çekim Unsuru Olarak Kullanılması: Yozgat Örneği</i>	103
Yrd.Doç.Dr. Serkan Şengül, Doç.Dr. Oğuz Türkay, Yrd.Doç.Dr. Özer Yılmaz	
<i>Yozgat İlinin Gastronomik Kimliği ve Ürün Çeşitliliğinin İncelenmesi</i>	111
Yrd.Doç.Dr. Oğuz Diker, Yrd.Doç.Dr. Hacı Mehmet Yıldırım, Yrd.Doç.Dr. Serdar Sünnetçioğlu	
<i>Yozgat İlinin Gastronomi Turizm Potansiyeli</i>	127
Yrd.Doç.Dr. Turgay Bucak	
<i>Gastronomi Turizmi Ögesi Olarak Yozgat Testi Kebabı Ve Kapadokya Turizm Bölgesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Testi Kebabı Uygulamalarına Dair Eleştirel Bir Yaklaşım</i>	148
Doç.Dr. Lütfi Buyruk, Yrd.Doç.Dr. İbrahim İlhan, <u>Okt. İbrahim Akın Özen</u>	
<i>Yozgat Yöresel Yiyeceği Olan Madımağın (Polygonum Cognatum) Gastronomik Açından ve Biyokimyasal Parametreler Üzerine Etkisinin Değerlendirilmesi</i>	161
Ayşe Yeşim Göçmen, Alper Çevik, Mehmet Yalvaç, Hilmi Ataseven	

11. YOZGAT TURİZMİ İNOVASYON VE GİRİŞİMCİLİK

<i>Akdağmadeni İlçesi Alternatif Turizm Potansiyeli</i>	170
Adem Yıldırım	
<i>Aydıncık Doğal Taş Sahasının Jeokimyası ve Turizmdeki Yeri</i>	187
Yrd.Doç.Dr. İsmail Koçak, Yrd.Doç.Dr. Nursel Öksüz, Yrd.Doç.Dr. Ersin Kolay	
<i>Yerel Turizm Gelişiminde Hedef Stratejiler ve Görünürlük</i>	195
Öğr.Gör. Mustafa Büyüktürkmen	
<i>Yeni Gelişen Destinasyonlarda Turizm Algısı: Yozgat Üzerine Bir Alan Araştırması</i>	209
Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN, Arş. Gör. Yakup Kemal ÖZEKİCİ	
<i>Destinasyon Tercihine Etkileri Bakımından Tanıtıcı Televizyon Programlarının Analizi: Yozgat Örneği</i>	235
Öğr.Gör. Koray Genç, Doç. Dr. Oğuz Türkay	
<i>Turizm Pazarında Destinasyon Farkındalığı: Yozgat Örneği</i>	247
Yrd.Doç.Dr. Serkan Şengül, Doç. Dr. Oğuz Türkay, Yrd.Doç.Dr. Özer Yılmaz	
<i>Turizm Destinasyonu Seçiminde Güvenlik Algısı: Yozgat Örneği</i>	260
Yrd.Doç.Dr. Serkan Şengül, Arş.Gör. İsa Bayhan, Öğr.Gör. Koray Genç, Öğr.Gör. Mehmet Kadir Torun	

<i>Yozgat'ta Turizmi Geliştirmenin Sosyolojik Boyutları</i>	273
Doç. Dr. D. Ali Arslan, Uzm. Sosyolog Gülten Arslan, Faris Demir	
<i>Yozgat'ta Turizmin Geliştirilmesinde Kitle İletişim Araçlarının Rolünün Sosyolojik İncelemesi</i>	289
Doç. Dr. D. Ali Arslan, Uzm. Sosyolog Gülten Arslan	
<i>Kentsel İmaj Kapsamında Yozgat Turizm Potansiyelinin Somut Kültürel Miras Üzerinden Değerlendirilmesi</i>	301
Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Belgin Dikmen	
<i>Yozgat Cicimlerinden Turizme Yönelik Hediyelik Eşya Üretimi</i>	317
Aysen Soysaldı, Burçin Ergen	
<i>Yozgat İli Geleneksel Giysi Tarzlarına Modernize Çözümlemeler</i>	328
Öğr. Gör. Zekiye Şentürk, Öğr. Gör. Nuray Demirel Akgül	
<i>Somut Kültürel Unsurlar Açısından Sorgun'un Halk Kültürü Coğrafyası ve Turistik Değerleri</i>	341
Prof. Dr. İhsan Bulut, Doç. Dr. Hakan Koç, Berna Özoğul	
<i>Yozgat İli İnanç Turizmi Potansiyelinin Coğrafi Yönden Değerlendirilmesi</i>	351
Dr. Hasan SAYILAN	
12. YOZGAT İLİ TURİZMİNİN SWOT ANALİZİ	
<i>Yozgat Geleneksel Konut Mimarisinin Turizme Katkısı</i>	369
Öğr.Gör. Nefise Yüksel	
<i>Yozgat Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Planlama Çalışmalarının İncelenmesi</i>	387
Doç.Dr. İbrahim Yılmaz, Doç.Dr. Duygu Eren, Öğr.Gör. Fuat Atasoy	
<i>Yeni Medyanın Turistik Destinasyon İmajına Etkisi: Ekşisözlük'te Yozgat</i>	398
Öğr.Gör. Cem Yücedürk, Yrd.Doç.Dr. Burak Eryılmaz	
<i>Yozgat'ın Somut Ve Somut Olmayan Mirasının Kültür Turizmine Katkıları</i>	411
Arş.Gör. Olcay Türkan Yurdugüzel	
<i>Turizmin Gelişmesinde Müzenin Rolü</i>	425
Hasan K.Şenyurt	
<i>Kule Tipi Yapı Performans Değerlendirilmesi: Yozgat Saat Kulesi Örneği</i>	438
Yrd.Doç.Dr. B. Şenol Şeker	
<i>Tarihi Yapıların Aktif Olarak Kent Yaşamına Katılımının Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Yozgat Cephanelik Binası ve Yakın Çevresi Örneği</i>	449
Öğr.Gör. Ayşegül Koç Ünlüsoy	
<i>Yozgat İli Kırsal Turizm Swot Analizi</i>	466
Uzm. Yusuf Ersoy, Ali Tehci, Bünyamin Ersoy	
<i>Turizmde Destinasyon Seçimini Etkileyen Çekici Faktörler: Yozgat Üzerine Bir Değerlendirme</i>	480
Doç.Dr. Duygu Eren, Doç.Dr. İbrahim Yılmaz, Öğr. Gör. Fuat Atasoy	
<i>VZA İle Turizm Sektöründe Etkinlik Ölçümü: Yozgat'ta Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama</i>	491
Doç.Dr. Nuri Özgür Doğan, Uzm. Yusuf Ersoy	
<i>Coğrafi Bilgi Sistemleri Kullanılarak Yozgat Turist Bilgi Sisteminin Tasarlanması</i>	506
Öğr.Gör. Yakup Kızılelma, Öğr.Gör. Erman Bengin, Öğr.Gör. Ömer Acar, Öğr.Gör.Mehmet Denizdurduran	
<i>Sürdürülebilir Turizmin Yozgat Ekonomisindeki Yeri</i>	516
Yrd.Doç.Dr. İbrahim Doğan, Arş.Gör. Bayram Aydın, Arş.Gör. Süleyman Gürbüz	
<i>Şehir Pazarlaması Kapsamında Yozgat İlinin Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi ve Öneriler</i>	528
Yrd.Doç.Dr. Ramazan Kurtoğlu	
<i>Tr72 İllerinde Turizm Ve Sosyo-Ekonomik Göstergelerin Karşılaştırmalı Analizi</i>	551
Yrd.Doç.Dr. Mustafa Ersungur, Arş.Gör. Ömer Doru, Yrd.Doç.Dr. Sedat Çelik	
<i>Hizmet Kalitesi Ve Destinasyon İmajının Tekrar Ziyaret Niyetine Etkisi: Yozgat İli Termal Turizm Örneği</i>	569
Doç.Dr. Mahmut Akbolat, Arş.Gör. Ayhan Durmuş	
<i>Sosyal Medyada Otel İşletmeleri Üzerine Tüketici Değerlendirmeleri: Yozgat İli ve Tripadvisor Örneği</i>	588
Yrd.Doç.Dr. Neşe Acar	

Bozok Üniversitesi II. Uluslararası Bozok Sempozyumu

Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları

(II. International Bozok Symposium)

Tourism Potential of Yozgat and its Problems

04 -06 Mayıs 2017

Bildiri Kitabı

Editörler

Prof. Dr. Kadir ÖZKÖSE

Prof. Dr. Galip AKIN

Yrd. Doç. Dr. Esra ÜNAL ÇAKIR

Yrd. Doç. Dr. Nilüfer İLHAN

Arş. Gör. Gülşah GÖDEK

Görsel Tasarım

Neşe KARABACAK

Gamze AYDIN

Yönetim Yeri

Bozok Üniversitesi Rektörlüğü

İletişim Protokol ve Enformasyon Müdürlüğü

Medrese Mah. A. Menderes Bulvarı

No:118 66200 Yozgat

Tel: 0354 217 24 56

Fax: 0354 212 80 56

basin.yayin@bozok.edu.tr

Basım Yeri ve Yılı: YOZGAT 2017

Bozok Üniversite Yayınları

*Bu bildiri kitabımda yayımlanan içerik kullanımından doğabilecek sonuçlardan veya yanlışlıklardan yayınevi ve editörler sorumlu tutulamayacaklardır. İçeriklerde yer alan görüşler ve fikirler yayınevi ve editörlerin görüşlerini yansıtmaz. Makalelerin hukuki sorumluluğu yazarlara aittir.

SEMPOZYUM BAŐKANI

Bozok Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Salih KARACABEY

SEMPOZYUM DÜZENLEME KURULU BAŐKANI

Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Kadir ÖZKÖSE

SEMPOZYUM KOORDİNATÖRÜ

Prof. Dr. Galip AKIN

DÜZENLEME KURULU ÜYELERİ

Prof. Dr. Kadir ÖZKÖSE

Prof. Dr. Galip AKIN

Yrd. Doç. Dr. GÜsamettin ERDOĞAN

Yrd. Doç. Dr. Esra ÜNAL ÇAKIR

Musap GÜLEÇ

BİLİM KURULU ÜYELERİ

Prof. Dr. Alfonso ARCHI

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT

Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER

Prof. Dr. Galip AKIN

Prof. Dr. Gül İÇİN

Prof. Dr. Güngör KARAUĞUZ

Prof. Dr. Hakkı ACUN

Prof. Dr. Hilmi ATASEVEN

Prof. Dr. Kadir ÖZKÖSE

Prof. Dr. Kateryna SERAJYM

Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN

Prof. Dr. Mehmet ÇELİK

Prof. Dr. Mustafa ÇAKMAKLIOĞLU

Prof. Dr. Stefania MAZZONI

Prof. Dr. Yaşar KARADAĞ

Prof. Dr. Zeki DİNÇER

Prof. Dr. Zeynep ASLAN

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA

Prof. Dr. Düriye BOZOK

Doç. Dr. Ahmet YARAŐ

Doç. Dr. Ali Osman KURT

Doç. Dr. Alparslan KARTAL

Doç. Dr. Ayşe Yeşim GÖÇMEN Bozok Üniversitesi

Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Dursun Ali AYKIT Cumhuriyet Üniversitesi

Sapienza University of Rome / İtalya

Balıkesir Üniversitesi

İstanbul Üniversitesi

Bozok Üniversitesi

Akdeniz Üniversitesi

Necmettin Erbakan Üniversitesi

Gazi Üniversitesi

Bozok Üniversitesi

Bozok Üniversitesi

Kyiv Milli Taras Şevçenko Üniv.

Gazi Üniversitesi

Ankara Üniversitesi

Kırgızistan-Türkiye Manas Üniv.

Floransa Üniversitesi / İtalya

Bozok Üniversitesi

İstanbul Üniversitesi

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniv.

Erciyes Üniversitesi

Balıkesir Üniversitesi

Trakya Üniversitesi

Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi

Bozok Üniversitesi

Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR
Doç. Dr. Erkan SAĞLIK
Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK
Doç. Dr. Kenan GÜLLÜ
Doç. Dr. Lütü BUYRUK
Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY
Doç. Dr. Nuray TÜRKER
Doç. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN
Doç. Dr. Scott BRANTING
Doç. Dr. Uğur TEMİZ
Yrd. Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ
Yrd. Doç. Dr. Betül ÖZTÜRK
Yrd. Doç. Dr. Caner KAYA ÖZER
Yrd. Doç. Dr. Cemal İNCE
Yrd. Doç. Dr. Çetin KAPLAN
Yrd. Doç. Dr. Ediz GÜRİPEK
Yrd. Doç. Dr. Emine Saka AKIN
Yrd. Doç. Dr. Esra ÜNAL ÇAKIR
Yrd. Doç. Dr. Hacer SANCAKTAR
Yrd. Doç. Dr. Hacı Mehmet YILDIRIM
Yrd. Doç. Dr. İbrahim İLHAN
Yrd. Doç. Dr. Murat AKSU
Yrd. Doç. Dr. Oğuz DİKER
Yrd. Doç. Dr. Serap Erçin KOÇER
Yrd. Doç. Dr. Şehnaz DEMİRKOL
Yrd. Doç. Dr. Turgay BUCAK
Yrd. Doç. Dr. Yıldırım GÜNGÖR
Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN
Dr. Ace MILENKOVSKI

Dr. Mehmet TÜTÜNCÜ

Dr. Sachihito OMURA
Korhan ÇAKIR

SEMPOZYUM SEKRETARYASI

Yrd. Doç. Dr. Esra ÜNAL ÇAKIR
Okutman Salih GÜÇLÜ

ULAŞIM VE KONAKLAMA KOMİTESİ

Zeynep YAZICI

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniv.
Cumhuriyet Üniversitesi
Kırgızistan-Türkiye Manas Üniv.
Erciyes Üniversitesi
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniv.
Balıkesir Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Adnan Menderes Üniversitesi
University Of Central Florida
Bozok Üniversitesi
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniv.
İzmir Ekonomi Üniversitesi
Bozok Üniversitesi
Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Bozok Üniversitesi
Bozok Üniversitesi
Bozok Üniversitesi
Çanakkale Onsekiz Mart Üniv.
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniv.
Çanakkale Onsekiz Mart Üniv.
Çanakkale Onsekiz Mart Üniv.
Bozok Üniversitesi
İstanbul Üniversitesi
Dokuz Eylül Üniversitesi
İstanbul Üniversitesi
Balıkesir Üniversitesi
University Of Tourism and
Management in Skopje / Makedonya
SOTA Research Centre for Turkish
and Arabic World / Hollanda
Japonya Ortadoğu Kültür Merkezi
Yüksek Mühendis MTA Genel Müd

GASTRONOMİ TURİZMİ ÖGESİ OLARAK YOZGAT TESTİ KEBABI VE KAPADOKYA TURİZM BÖLGESİNDEKİ YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE TESTİ KEBABI UYGULAMALARINA DAİR ELEŞTİREL BİR YAKLAŞIM

Lütfi Buyruk*
İbrahim İlhan*
İbrahim Akın Özen*

Özet

Gidilen destinasyona özgü geleneksel ve farklı lezzetleri tatmak, günümüz turistlerinin seyahat amaçları arasında yer almaktadır. Ancak, ülkemize gelen yabancı turistlere çoğunlukla geldikleri ülkelere yahut uluslararası mutfaklara ait yemeklerin sunulduğu gözlenmektedir. Menülerinde Türk Mutfağına ait yemeklere yer veren işletmeler de sundukları yemekleri genellikle asıl reçetelerine ve lezzetlerine bağlı kalmadan hazırlamaktadırlar. Ne yazık ki geleneksel Türk yemeklerinin standart reçetelere uygun hazırlanıp sunulmaması neticesinde; konuklar yedikleri yemeklerden tatmin olmamakta, özellikle yabancı konuklara Türk Mutfağı yanlış tanıtılmaktadır.

Yozgat mutfak kültürüne ait geleneksel bir yemek olan testi kebabı, ülkemizdeki pek çok turistik bölgede, yiyecek içecek işletmeleri tarafından konuklarına sunulmaktadır. Testi kebabının servisinin konukların ilgisini çekmesi, bunun en önemli nedenleri arasındadır. Dolayısıyla turistik işletmelerin çoğu, geleneksel pişirme yöntemi ve içeriğine dikkat etmemekte, testi kebabı sunumunun gösteri boyutu üzerinde yoğunlaşmaktadırlar.

Son yıllarda Kapadokya turistik bölgesindeki birçok yiyecek içecek işletmesinin menüsünde testi kebabına rastlanmaktadır. Bu çalışmada, öncelikle Yozgat testi kebabı içerik, pişirme yöntemi ve lezzet olarak ele alındıktan sonra; Kapadokya turistik bölgesindeki işletmelerde yapılan uygulamalar üzerinde durulacaktır. Tripadvisor ve Foursquare web sayfaları taranarak, testi kebabı hakkında konukların şikâyet ve yargıları analiz edilecektir. Elde edilen veriler ve gözlemler de dikkate alınarak; özellikle turistik işletmelerdeki testi kebabı uygulamalarına dair önerilere çalışmada yer verilecektir.

Anahtar Kelimeler; Turizm, Gastronomi, Yozgat testi kebabı, Kapadokya, Yiyecek içecek işletmeleri.

* Doç.Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, buyruk@nevsehir.edu.tr

* Doç.Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ibrahim@nevsehir.edu.tr

* Okt., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, akin@nevsehir.edu.tr

1. Giriş

Turistlerin gittikleri destinasyonlarda yöresel yiyecek-içecekleri tatma niyetleri içinde oldukları, son yıllarda yapılan pek çok araştırmada ortaya konulmaktadır. Dahası günümüz turistlerinin seyahat motivasyonları arasında gidilecek yerin gastronomik öğeleri de günümüzde önemli yer tutmaya başlamıştır. Bu bağlamda, diğer turistik çekiciliklerin yanında Türk Mutfağını da ülke tanıtımında önemli bir unsur olarak kullanmak, artık bir gereklilik olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türk Mutfağına ait geleneksel olarak hazırlanıp sunulan pek çok yiyecek-içecek ülkemize gelen turistlerin ilgisini çekmektedir. Özellikle, hazırlığı ve sunumunda gösteri öğelerinin-görselliğın de ön plana çıktığı yöresel yemeklerimiz, yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Sunumunda gösteri ögesinin ön plana çıktığı yöresel yemeklerimizden Yozgat testi kebabı, son yıllarda ülkemizdeki farklı turistik bölgelerde yer alan yiyecek-içecek işletmeleri tarafından menülere dahil edilmektedir. Ancak,

Yozgat testi kebabını hazırlayıp sunan işletmelerin bazıları, geleneksel pişirme yöntemi, içerik ve lezzet öğeleri üzerinde durmamakta; testi kebabının servisinin gösteri boyutu üzerinde yoğunlaşmaktadır. Testi kebabı, sunumundaki gösteri ögesi nedeniyle turistleri cezbederken, içerik ve lezzet açısından onları tatmin edememektedir.

Kapadokya turistik bölgesinde, menülerinde testi kebabına yer veren işletmeler azımsanmayacak sayıdaadır. Bölgeye gelen turistlerin yemek tercihlerinde testi kebabının tadına bakmak arzusunun da üst sıralarda olduğu gözlenmektedir. Ne var ki, işletmelerin büyük bölümünde aslına uygun olarak pişirilmeyen bu yemekten şikayetler, son yıllarda hayli fazladır. Bu durum, Yozgat testi kebabının var olan ününe ve genel olarak Türk mutfağı hakkındaki olumlu algılara zarar verecek bir hal almaktadır.

2. Gastronomi Turizmi ve Yerel Mutfaklar

Gastronomi kavramı Türk Dil Kurumu sözlüğünde “yemeğı iyi yeme merakı”; “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” (TDK, 2017), Oxford Sözlüğü’nde ise, “iyi yemek seçme, pişirme ve yeme uygulamaları veya sanatı” şeklinde tanımlanmaktadır (Oxford, 2017). Gastronomi, tanımlanması zor bir kavram olmasının yanında, tıpkı “kültür” kavramı gibi, zaman içinde daha geniş anlamların da yüklendiğı bir kavram haline gelmiştir. Gastronomi kavramının aslı, önceleri soylulukla (soyluların yeme-içme tarzları) ilişkilendirilirken; zaman için de yerel veya bölgesel mutfakların tipik köy yemeklerini de kapsar hale gelmiştir (Richards,2002;3). Gastronomi kavramı turizm bağlamında değerlendirildiğinde ise, belirli bir destinasyonda turistlere sunulan, o yöreye özgü yiyecek ve içecekler, bunların üretim ve sunum şekilleri olarak ifade edilebilir. Gastronomiyi, son yıllarda yapılan tanımlardaki

ortak noktaları dikkate alarak, “temelinde belirli kültürlerin yansıması olan, yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle ilgili bir sanat ve bilim dalı” şeklinde tanımlamak mümkündür (Sarışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi turizmi, turistlerin seyahat motivasyon ve davranışlarını önemli ölçüde etkileyen, gidilen yerdeki akılda kalıcı yiyecek-içecek deneyimine dair fırsatları içine alan bir turizm çeşidi olarak tanımlanabilir (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Gastronomi turizmi bir başka tanıma göre, özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yiyecek üretim erlerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir. Bununla birlikte, herhangi bir restorana yapılan günlük olağan ziyaretler gastronomi turizmi kapsamına girmemekte; özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin elinden yemek yeme gibi aktiviteler, gastronomi turizmi kapsamında ele alınmaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015). Günümüzde turistler, yerel mutfakları ve benzersiz gastronomileriyle öne çıkan destinasyonları daha çok tercih eder olmuşlardır. Bu turistler için yeme-içme sadece açlığı ve susuzluğu gidermek değildir; onlar için önemli olan, yerel veya bölgesel mutfaklar ve destinasyonun kültürü hakkında derinlemesine bilgi sahibi olmaktır (Kivela, Crotts; 2005). Yerel mutfaklar, gastronomi turizminin önemli unsurlarından birisidir. Yerel mutfak kavramını, belirli bir coğrafi yere ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, yöreye özgü ürünler ve geleneklerin birleşimiyle ortaya çıkan, özgün pişirme teknikleri ve pişirme araçlarının kullanılması ile yapılan, dinsel ya da milli sebeplerle de oluşabilen ve yörede yaşayan insanlar tarafından da ayrıcalıklı tutulan yiyecek ve içeceklerin tümü şeklinde tanımlamak mümkündür (Şengül ve Türkay, 2016).

3. Yozgat Testi Kebabı

Testi Kebabının tarihi çok eskilere dayandırılmaktadır. Bozok Sancak Beyi'nin özel misafirlerine hazırlatıp sunduğu bir yemek olarak bilinmektedir. Çok uzun yıllardan beri pişirilmekte olan bu yemek için, günümüzde Yozgat'ta yılda ortalama 40 bin testinin kırıldığı söylenmektedir (TRT Haber, 2016). Her ne kadar servisi sırasında testi kırılrsa da, bu uygulamanın 2000'li yıllardan sonra başladığı, Asmalı Konak dizisinde testi kebabı servisi sırasında, testinin dizinin baş rol oyuncusu tarafından kırılmasından sonra rutin bir işlem haline geldiği rivayet edilmektedir.

Testi kebabı, arabaşı ile birlikte Yozgat belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsüne “Yozgat Yöresi Yemeği” olarak tescil ettirilmiştir (Yozgat Kültür Turizm Müdürlüğü, 2017). Ancak, testi kebabı Anadolu'nun diğer şehirlerinde de yapılan bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na ait olan, kulturportali.gov.tr portalında yapılan aramada ilginç bir sonuçla karşılaşılmaktadır. “Geleneksel Mutfak” sekmesi altında, Yozgat testi

kebabı yer almamakta, sadece “Nevşehir testi kebabı” ve “Burdur testi kebabı” tariflerine yer verilmektedir.

3.1. Testi Kebabının Hazırlığı

Usulüne uygun olarak yapılan testi kebabı, damaklarda ayrıcalığını hissettirecek kadar özel bir tat bırakır. Bu lezzetin temel kaynağı hiç şüphesiz, hammaddesi toprak olan testi ve pişirme tarzıdır. Bazı yörelerde ağız daha geniş olan çömlükler, bu yemeğin pişirilmesinde kullanılabilir. Testi kebabı için özel olarak üretilen testilerin boğum yerlerinin hemen altında bir çizgi yer alır. Bu çizginin üzerine çekiç veya sert bir aletle vurulduğunda, testinin boğum kısmı gövdeden parçalanmadan, kalıp olarak ayrılır. Böylelikle, yemeğin içine testi kırıkları düşmemiş olur. Malzemeleri hazırlamaya başlamadan önce, testinin güzelce yıkanıp, yarım saat kadar içine su doldurularak bekletilmesi tavsiye edilmektedir. Yozgat Belediye’since Türk Patent Enstitüsü’ne yapılan başvuru sonrasında, 15 Aralık 2005 tarihinde Resmi Gazete’de Yozgat testi kebabına ait “ Coğrafi İşaretlerin Korunmasına İlişkin Tescil Talebi İlanı” yayınlanmıştır. Bu ilanda, testi kebabının malzemeleri ve hazırlanışı aşağıdaki gibidir. (Resmi Gazete, 2005):

Malzemeler ve Hazırlanışı : (Altı-sekiz kişi için hazırlanmıştır.)

3 kg kemiksiz kuşbaşı (Kuzu eti, dana eti, koyun eti, tavuk eti-taleks) et doğranır, bir tatlı kaşığı karabiber (arzu edilirse yeşil acı biber ve diş olarak sarımsak katılabilir), 400 ile 500 gram arasında çok küçük doğranmış koyun kuyruk yağı ve boğazlı, açık kahverenkli (boz renkli) çanak testi hazırlanır.

Testinin Temizliği: Testinin içi ve dışı yıkanmaz, Bunun yerine ucuna pamuk sarılmış ince bir çubuk testinin içinde dolaştırıldıktan sonra testi ters çevrilir, arkasına vurularak temizlik işlemi tamamlanır.

Testinin Doldurulması: Kuyruk yağının 2/3’ü testinin dibine konur, Et, Yeşil Biber, Karabiber, Sarımsak, karıştırılır. Bu karışım testinin ağızından içine yerleştirilir. Sonra kalan kuyruk yağı malzemenin üzerine konur, Testinin ağızına uygun büyüklükte bir patates soyularak, yarısı içeride, yarısı dışarıda kalacak şekilde yerleştirilir. Patatese 4x4 mm genişliğinde kanal açılarak, testinin içine sıkışan havanın dışarı atılması sağlanır.

Yozgat Testi Kebabının Pişirilmesi: Kır ortamında (mümkünse), taşlarla bir metre çapında bir ocak hazırlanır. 15-20 kg kadar odun yakılarak kor elde edilir. Mümkünse çam, meşe odunu kullanılır. Testinin tabanı toprağa degecek şekilde, korun ortası açılır. Kenardaki korlar testiye doğrudan yaklaşabildiği kadar yaklaştırılır. Kebap pişerken testinin ağızından (kanaldan) buhar çıkar. (Bir saat geçtikten sonra buhar çıkması kesilirse, bir çay bardağı sıcak su ilave edilir. (Buhar çıkmaya başladıktan 30-40 dakika sonra bir bez yardımıyla testinin boğazından ve tabanından tutularak sallamak suretiyle içindeki karışımın yer değiştirmesi sağlanır. Testi tekrar

yerine konularak, 2,5-3 saat pişmesi beklenir. Hazır bulunan bir tepsi üzerine, testi yan yatırılarak bir mutfak satırı ile kulpa yakın yere kuvvetlice vurulup, testinin ağzı kırılır ve servis yapılır.

Ayırt Edici Özellikler: Yozgat Testi Kebabının ayırt edici en önemli özelliklerinden birincisi; kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir flora ve hayvanlardan elde ediliyor olması ve ikincisi ise yıllardır babadan-oğla, ustadan-çırağa adeta bir miras gibi devam eden gelen, üretim tekniği ve ustalık da ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Yozgat Testi Kebabının yapımında kullanılan testi, ikinci bir kebab yapımında kullanılmaz. Bu nedenle de ağzından kırılır. Önerilen kır ortamında ve odunlardan elde edilmiş korlarla pişirilmesidir.

3.2. Günümüzde Testi Kebabı Uygulamaları

Aşağıda Yozgat testi kebabının malzemeleri ve yapılışına dair derlenen bilgiler yer almaktadır. Bilgiler, Yozgat Belediyesi web sayfası, TRT haber web sayfası başta olmak üzere bazı diğer yemek sitelerinden derlenmiştir. Resmi Gazete’de 2005 yılında Yozgat testi kebabına ait “ Coğrafi İşaretlerin Korunmasına İlişkin Tescil Talebi İlanı”nda yer alan malzemelerden farklı olarak, kullanılan malzemeler arasında domates, arpacık soğan, kekik, tereyağı ve defne yaprağı dikkat çekmektedir. Ayrıca orijinal tarifte testinin ağzı bütün bir patates ile kapatılırken, güncel uygulamalarda testinin ağzının kapatılması işi hamur ile yapılmaktadır. Yine bazı işletmeler maliyeti düşürmek adına olsa gerek, daha çok tavuk etini kullanmaktadırlar. Domates ve biberin dışında, patates, mantar ve havuç ilavesiyle yapılan testi kebablarına da rastlanmaktadır. Et yemeyen konuklarını düşünen bazı işletmeler menülerinde, çeşitli sebzelere oluşturdukları “vejetaryen testi kebabı”na da yer vermektedirler.

Malzemeler (10 kişilik):

- 1 Adet orta boy testi
 - 3 kg. Kuşbaşı et (Kuzu eti tercih edilir)
 - 1 kg. Domates
 - 200 gr. Sivri biber
 - 300 gr. Arpacık soğan
 - 200 gr. Sarımsak
 - 200 gr. Tereyağı (veya kuyruk yağı)
 - 1 Yemek kaşığı tuz
 - 1 Tatlı kaşığı karabiber
 - 1 Yemek kaşığı kekik
 - 2-3 Adet defne yaprağı
- Hamuru için:

1 Su bardağı un

Yeterince su

3.3. Testi Kebabının Yapılışı

Genişçe bir tepsinin içinde kuşbaşı doğranmış et, domates ve ince doğranmış biberler, bütün olarak soyulmuş arpacık soğan, sarımsak ve baharatlar karıştırılır. Karıştırılan malzemeler testiye doldurulur. En üste defne yaprakları ve tereyağı konulduktan sonra, hazırlanan hamurla testinin ağzı kapatılır ve serçe parmakla küçük bir delik açılır.

Genellikle açık havada odun veya meşe kömürü ateşinde en az 2 saat süreyle pişirilir. Yahut kara fırında 2-2.5 saat pişirilir. (Ev ortamında fırında pişirilecekse, 180 derecede ısıtılmış fırında 2.5 saat pişirilmesi tavsiye edilmektedir.) Fırından alınan testinin üst kısmı sert bir cisimle kırıldıktan sonra, testinin içindeki kebab büyükçe bir servis kabına boşaltılır; sıcak bir şekilde servisi yapılır.

4. Araştırmanın Yöntemi

4.1. Amaç

Kapadokya Turizm Bölgesinde son yıllarda, orijinali Yozgat yöresine ait olan testi kebabı, bir çok yiyecek içecek işletmesinde hazırlanıp, özellikle Bölgeye gelen yerli ve yabancı turistlere sunulmaktadır. Araştırmanın çıkış noktasını Kapadokya Bölgesinde testi kebabı yiyen turistlerden duyulan ve internet ortamında rastlanılan memnuniyetsizlik ifadeleri oluşturmuştur. Bölgeye gelen turistlerin tatmak istedikleri bir lezzet olarak dikkatleri çeken testi kebabından şikâyetçi olan turistlerin üzerinde durdukları temel hususların tespiti, bu şikâyetlerin giderilmesi yolunda çalışmalar yapılması; hem bölge turizmi, hem de yabancılarda Türk Mutfağı'na dair oluşabilecek olumsuz algıların önlenmesi açısından önem taşımaktadır.

4.2. Kapsam

Literatür incelendiğinde, müşterilerin otel işletmelerinin hizmetleri konusundaki şikâyetlerinin ele alındığı pek çok çalışmaya rastlanmaktadır. Restoran işletmelerinin sunduğu hizmetlerle ilgili müşteri şikâyetlerini konu alan çalışmalar da son yıllarda artmaktadır. Yiyecek-içecek işletmelerinden müşterilerin şikâyetleri ile ilgili web tabanlı çalışmalara da yakın zamanlarda rastlanır olmuştur. Bu çalışmanın kapsamına benzer, Dalgıç vd. (2016) tarafından Mersin ve Hatay'da yöresel yemek sunan restoranlarla ilgili tripadvisor.com'da yer alan müşteri şikâyetleriyle ilgili bir çalışma yapılmıştır. Bahsedilen çalışmada Mersin ve Hatay illerindeki toplam 35 işletme ile ilgili 85 yorum analiz edilmiştir. Aydın (2016) tarafından, Tripadvisor'da kullanıcıların önceden belirlenmiş bir restorana yönelik paylaşımlarını analiz etmek ve restoran imajına olumlu ve olumsuz yansımalarını belirlemek amacıyla farklı bir çalışma yapılmıştır.

Ancak, yiyecek içecek işletmelerinde servis edilen, bu çalışmanın konusunu teşkil eden “Yozgat testi kebabı” gibi, belirli bir yemeğe dair yapılan çalışmaya rastlanmamıştır.

4.3. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Kapadokya Turistik Bölgesinde yer alan Nevşehir merkez, Avanos, Ürgüp ve Göreme yerleşim yerleri oluşturmaktadır. Nevşehir merkez ve bağlı yerleşim yerlerindeki yiyecek-içecek işletmelerinden, Tripadvisor ve Foursquare web sayfalarında yer alan ve testi kebabı yemeğine menülerinde yer verenler araştırmaya dahil edilmiştir. Tripadvisor’da 57, Foursquare’da testi kebabı servisi yapan 30 işletme site içi aramalarda karşımıza çıkmaktadır. Foursquare web sayfasında yer alan işletmeler aynı zamanda Tripadvisor web sayfasında da yer aldığından dolayı, bölgede testi kebab servisi yapan toplam işletme sayısının 57 adet olduğu ortaya çıkmaktadır.

5. Bulgular

Foursquare sitesinde Kapadokya Bölgesinde sunulan testi kebabına dair, 25.03-2017-01.04.2017 tarihleri arasında yapılan araştırmada, toplam 467 yoruma rastlanmıştır. Bu yorumlardan 348 tanesi olumlu, 108 tanesi olumsuzdur. 11 yorumda ise vasat (ne iyi-ne kötü) değerlendirmesi yapılmıştır. Tripadvisor sitesinde ise toplam 1147 testi kebabı yorumuna rastlanmıştır. Yorum yapanların mükemmel, çok iyi, ortalama, kötü, berbat diye beş kategoride değerlendirme yaptıkları yorumlardan mükemmel ve çok iyi seçenekleri “olumlu” olarak, kötü ve berbat seçenekleri “olumsuz” olarak değerlendirme altına alınmıştır. Böylelikle, olumlu değerlendirmelerin sayısı 945, olumsuz değerlendirmelerin 130 ve ortalama (vasat) olarak değerlendirmelerin toplam sayısının 72 olduğu görülmüştür. Çalışmanın amacı doğrultusunda olumlu ve ortalama (vasat) olarak ifade edilen yorumlar dikkate alınmamıştır. Tablo 1’de bu değerlendirmeler yer almaktadır.

Tablo 1: Foursquare ve Tripadvisor Sitelerindeki Testi Kebabı Yorum ve Değerlendirmelerinin Sayıları

Site adı	Yorum sayısı	Olumlu (f)	Olumlu (%)	Olumsuz (f)	Olumsuz (%)	Ortalama (vasat) (f)	Ortalama (vasat) (%)
Foursquare	467	348	74.5	108	23.1	11	2.3
Tripadvisor	1147	945	82.38	130	11.3	72	6.2
TOPLAM	1614	1293	80.1	238	14.7	83	5.1

Tablodan da görüleceği üzere, Kapadokya Turizm Bölgesi’nde testi kebabı yiyen restoran müşterilerinin %80’i, yemekle ilgili olumlu yorum yapmışlardır. Olumsuz yorum

yapanların oranı %14.7'dir. Müşterilerin %5.1'i ise testi kebabını ne iyi ne kötü olarak (ortalama-vasat) yorumlamışlardır.

Web sitelerinde yer alan toplam 238 olumsuz yorum, içerik analizine tabi tutulmuştur. Olumsuz yorumlarda yapılan içerik analizi sonucunda ortaya çıkan şikâyetler tablo 2'de yer almaktadır. Şikâyet konuları arasında en fazla olanı lezzet ile ilgilidir (%20.5). Kapadokya Bölgesinde testi kebabı yiyenlerin ve memnun kalmayanların büyük bölümü, yorumlarında "lezzetsiz" olduğunu ifade etmişlerdir. Etin kalitesiyle ilgili şikâyetler ikinci sırada yer almaktadır (% 14.8). Bunları testi kebabının usulüne uygun olarak pişirilmediği, yemeğin "önceden tencere veya tavada pişirilip testiye konulmuş" olduğuna dair inanış ve şikâyetler takip etmiştir (12.4). Müşterilerin testi kebabına dair şikâyetleri arasında "et miktarının az ve porsiyonların küçük olduğu", "pahalı" olduğu, "et sote, güveç vb. sıradan bir et yemeği gibi pişirilmiş olduğu", içeriğindeki "mantar, domates, biber vb. sebze miktarının fazla olduğu" ve "soğuk servis ediliyor" olduğu da dikkatleri çekmektedir. Bu şikâyet konuları ile ilgili müşterilerin bazı ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

"Testi kebabı olarak getirilen et yemeği önceden pişirilmiş ve gösteri amacıyla testiye konmuş ve gözünüzün önünde kırılıyor. Gerçek testi kebabından çok uzak bir tat."

"Testi kebabı siparişi verdik, ancak testide piştiğinden şüphelerim var. Daha çok et sote pişirilmiş ve testinin içine konulmuş gibi duruyordu."

"Testi kebabı ünlü diye deneyelim dedik, bildiğiniz sulu et yemeği gibi."

"Eşim desti kebabı siparişi verdi, yanımızda kırılan testi ve sunuş mükemmeldi ama lezzet olarak klasik bir et yemeği. Fakat bizi şaşırtan, üstünden dumanlar çıkan yemeğin dibinden donmuş et parçaları çıkmasıydı."

"Testi kebabı diye bol sebzele lezzetsiz et sote yedik."

"Testi kebabı adı altında salça içinde et diye yedirdikleri şey, tiftik formuna dönüşmüş.. Muhtemelen üç gündür buzdolabında bekliyordu."

"Kapadokya'da bir testi kebabıdır almış yürümüş ancak bir numarası yok bence, bildiğin etli türlü."

Tablo 2: Foursquare ve Tripadvisor Sitelerindeki Testi Kebabı Yorumlarında Yer Alan Şikâyetlere Dair Sayısal Bilgiler

Sıra	Testi Kebabı uygulamalarına dair şikâyetler	frekans	%
1	Lezzetsiz	61	20.5
2	Et kalitesiz (Yağlı, sert, kokuyor vb.)	44	14.8
3	Önceden tencere veya tavada pişirilip testiye konulmuş	37	12.4
4	Et miktarı az-porsiyonlar küçük	36	12.1
5	Pahalı	28	9.4
6	Et sote, güveç vb. sıradan bir et yemeği gibi	27	9.0
7	Mantar, domates, biber vb. sebze miktarı fazla	23	7.7

8	Soğuk servis ediliyor	17	5.7
9	Baharat ve sarımsak miktarı fazla	11	3.7
10	Testi kırıkları yemeğe karışmış	8	2.6
11	Midemizi rahatsız etti	5	1.6
Toplam :		297*	100

*Bazı yorumlarda şikâyet edilen konular birden fazla olduğundan, şikâyet edilen konular toplamı yorum sayısından fazladır.

Müşterilerden birisinin yapmış olduğu uzunca bir yorumda ise, Kapadokya Bölgesinde testi kebabı uygulamalarına dair şikâyet konusu olan birçok unsuru bir arada görmek mümkündür:

“Çok methetmeleri nedeni ile gidip yöreye mahsus testi kebabını yemek gafletinde bulunduğumuz için öncelikli suçlu biziz. Sunulan testi kebabı asla testide pişirilmemiş, kesin eminim, önceden tencerede hazırlanmış. Ne olduğu belli olmayan ve tamamına yakını mantardan oluşan ve son anda testilere doldurulacak, belki biraz ısıtılarak servis edilen ve utanmadan 22.00tl ücret alınan yemeğin adı testi kebabıdır. Yöre halkı çok iyi biliyor buraları. Asla testi kebabı yemeye niyetlenmeyiniz. Verdiğimiz para helal olmasın.--- (Yorum tarihi:30 Nisan 2014)

Müşteri yorumlarında yer alan şikâyetler arasında, diğer şikâyet unsurlarına göre daha az yer tutanlar ise, “Baharat ve sarımsak miktarı fazla”, “Testi kırıkları yemeğe karışmış” ve “Midemizi rahatsız etti” şeklinde sıralanmaktadır. Testi kebabında bazı işletmeler baharat ve sarımsağı, belki de etin lezzetini arttırmak adına abartılı şekilde kullanmaktadırlar. Bir müşteri bu durumu yorumunda “ *testi kebabı baharat ve sarımsaktan ibaret*” şeklinde ifade etmektedir. Bir başka müşteri “*testi kebabındaki baharat içeriği orijinali bozmuş*” demektedir. Servis sırasında gerektiği gibi kırılmayan testinin kırıklarının yemeğe karışması da müşterilerin şikâyet konuları arasında yer almaktadır. İki müşteri yorumunda bu durum aşağıdaki gibi dile getirilmiştir:

“Bu mekânda bu kebab tek kişilik ufak testilerde sunuluyor. İçindeki et azdı. Lezzeti hayal kırıklığı oldu. Üstelik benim yemeğimden iki kez kocaman testi parçaları çıktı (dişimi kırıyordum neredeyse).”

“Yöresel olması nedeniyle testi kebabı istedik, kırılan testinin kırıklarını yemek boyunca açıklamak mümkün olmadı.”

Testi kebabı yedikten sonra mide rahatsızlığı geçiren müşterilerin olduğuna da yorumlarda rastlanmaktadır. Ticari kaygılarla önceden fazla miktarda üretilip, bazen birkaç gün buzdolabında bekletilen testi kebabları doğal olarak bozulabilmektedir. Müşterilerinin sağlığını

düşünmeyen bir-iki sorumsuz işletmenin bu duruma sebebiyet verdiği düşünülebilir. Konuyla ilgili seçilen yorumlar aşağıda yer almaktadır:

“... bu yediğimiz iğrenç kötü ötesi çakma testi kebabı midemizi bozdu ve gece eczane bularak ilaç almak zorunda kaldık”

“Testi kebabı yedik. Akşamına yediğimiz yemekten kıvrandık. O kadar para verip üstüne bir de yediğimiz yemekten kıvranmak pek güzel değildi. Herkesin beğendiği yemekten biz nasıl bu kadar rahatsız olduk anlamıyorum”

Kapadokya Bölgesindeki yiyecek içecek işletmelerinin büyük bölümünde testi kebabı olması gerektiği gibi hazırlanmamaktadır. Beklenen müşteri sayıları göz önünde bulundurularak önceden pişirilmekte ve buzdolaplarında depolanmaktadır. Müşteri sipariş verdiğinde 15 dakika kadar fırında ısıtılıp servis edilmektedir. Bu uygulamayı resim1’de görüleceği üzere, bir işletme bastırıldığı tanıtım broşüründe açıkça ifade etmektedir.

Resim1: Bir yiyecek İçecek İşletmesinin Testi Kebabı Tanıtımı



Kaynak: Trip advisor.com (Müşteri yorumlarından alınmıştır)

Testi kebabını aslına uygun olarak hazırlayıp servis eden işletme sayısının Kapadokya Bölgesinde hayli az olduğu bir vakiadır. Yörede testi kebabını, en az 4-5 saat önceden sipariş alıp, müşteri tercihlerine göre dana eti veya kuzu etinden hazırlayıp sunan işletme sayısı bir elin

parmaklarını geçmemektedir. Olumlu müşteri yorumlarına karşılık olarak, bir işletme sahibinin yapmış olduğu testi kebabı uygulamalarına dair değerlendirme aşağıdadır. Bu yorum, diğer işletmelerin uygulamalarını da, işletmeci gözüyle açığa çıkarır niteliktedir:

“Testi kebabını saatler öncesinden sipariş alınmayıp, önceden hazırlayıp buzluğa koyup istendiğinde çıkarıp ısıtıp sunmak en kolay ve en düşük maliyetli yoldur. Ama biz önceden sipariş alıp, isteğe göre hazırlayıp, fırından sıcak olarak servis ediyoruz. Ve testi kebabının içine ne domates ne biber koymuyoruz. Yalnızca et, soğan, sarımsak ve kekik koyuyoruz. Olması gerektiği gibi. Herkes çok çok beğeniyor.” (Göreme’de bir işletme sahibi)

6. Sonuç ve Öneriler

Yozgat testi kebabı hazırlanması, içeriği, sunumu ve lezzetiyle Türk Mutfağı’nın en önemli yemekleri arasındadır. Geleneksel tarifile, aslına uygun olarak hazırlandığında damaklarda bıraktığı lezzet bir yana, sunumundaki görsellik ve ritüellerle de yerli ve yabancı turistlerin beğenisini kazanmaktadır. Servis sırasında testi kırılmadan önce “dilek tutulması”, testi kırma işinin genelde servis elamanı nezaretinde müşteriye yaptırılması gibi uygulamalar sayesinde, testi kebabı mutfağımızda özel bir yere sahip olmuştur.

Çanak-çömlek gibi toprak eşyaların yapımıyla da ön plana çıkan, Yozgat’ta testi kebabı pişirilmesinde kullanılan testilerin üreticisi ve tedarikçisi konumunda olan Avanos başta olmak üzere, Kapadokya bölgesi, belki de son yıllarda Yozgat’tan daha fazla, testi kebabını sahiplenmiş görünmektedir. Bunda testi kebabının yöredeki çanak-çömlek imalatıyla ilişkilendirilmesinin rolü büyüktür. Yine, 2000’li yılların başında gösterime giren “Asmalı Konak” dizisinin bir bölümünde, baş rol oyuncusunun testi kebabı yemesi ve testi kırmasından sonra, adı geçen yemek özellikle yerli turistlerin gözünde yöreyle özdeşleşmiştir. Kapadokya’da yöresel yemeklerden ne yenir? sorusuna bundan 20 yıl önce çömlekte kuru fasulye ve Nevşehir tava cevabı verilirken, günümüzde testi kebabı cevabı verilir olmuştur.

Günümüzde Kapadokya Bölgesindeki yiyecek içecek işletmelerinin çoğunun menüsünde testi kebabı yer almaktadır. Testi kebabının sunumunun konukların ilgisini çekmesi, bunun en önemli nedenleri arasındadır. Dolayısıyla turistik işletmelerin çoğu, testi kebabının geleneksel pişirme yöntemi ve içeriğine dikkat etmemekte, testi kebabı sunumunun gösteri boyutu üzerinde yoğunlaşmaktadırlar. Bunun sonucunda, yörede testi kebabını deneyen turistlerin bir bölümü, özellikle yemeğin lezzetiyle ilgili hayal kırıklıkları yaşamaktadır.

Testi kebabını Kapadokya bölgesinde yiyen konukların, Tripadvisor ve Foursquare web sitelerinde yemeğe dair yaptıkları yorumlara bakıldığında, %80.1’inin olumlu olduğu

gözlenmektedir. Yemeği adeta yerden yere vuran % 14.7'lik bir orandaki olumsuz yoruma bakıldığında, memnun olanların sayısı hayrete sebebiyet vermektedir. Bu yüksek olumlu yorum oranı, olsa olsa testi kebabını ilk defa Kapadokya Bölgesinde deneyen konukların, yemeğin orijinal içeriğini ve lezzetini bilmediklerinden ve kendilerine sunulan vasat bir testi kebabının aslının o şekilde olduğuna dair yargılarından kaynaklanıyor olabilir.

Araştırmaya konu olan web sitelerindeki olumsuz müşteri yorumlarının büyük bölümünü, testi kebabının lezzetsiz, etinin kalitesiz olduğu ve yemeğin önceden tencerede pişirilip sonradan testiye konulduğuna dair inanın oluşturduğu görülmektedir. Yöredeki işletmelerin büyük bölümünün uygulamaları bu yorumlardaki görüşlere hak verir niteliktedir. İşletmeler ticari kaygılarla, özellikle resmi tatil ve hafta sonları gibi yoğun günlerde, testi kebabını önceden pişirip soğuk ortamlarda depolamaktadırlar. Müşteriler sipariş verdiğinde testilere doldurmakta, ağzını hamurla kapatıp, bu hamuru pürmüzle yakmakta, 15-20 dakika kadar fırında ısıtıp müşterilere sunmaktadırlar. Testi kebabının soğuk servis edildiğine dair yorumların nedeni kesinlikle bundan kaynaklanmaktadır. Oysa geleneksel testi kebabının en az 2.5 saat testi içinde, odun ateşinde pişirilip bekletilmeden konuğa sunulması doğru olan yöntemdir. Önceden (4-5 saat) sipariş alıp, konuklarına testi kebabını usulüne uygun olarak hazırlayıp sunan işletme sayısı ne yazık ki çok azdır.

Testi kebabının geleneksel tarzda ve lezzette müşterilere sunulması yolunda şu hususlara dikkat edilmelidir:

- Geleneksel reçetesine sadık kalarak hazırlanmalıdır.
- Müşteri tercihinine göre seçilen (dana, kuzu, tavuk) kaliteli ve yeterli miktarda et kullanılmalıdır.
- Mutlaka ön sipariş-rezervasyon alınıp, öyle hazırlanmalıdır.
- Maliyeti çok yüksek olmayan testi fiyatı öne sürülüp, abartılı porsiyon fiyatlarından vazgeçilmelidir.
- İçeriğinde mantar, patates, havuç vb. sebzelere yer verilmemelidir.
- Yemekteki baharat ve sarımsak miktarına dikkat edilmelidir.
- Kullanılan testinin boğaz kısmı imalat sırasında çizilmiş olmalıdır. (Böylelikle servis sırasında testinin üst kısmının tek parça olarak kırılması mümkün olacak ve testi kırıkları yemeğe karışmayacaktır.)
- Testi kebabının ehil olmayan aşçılar tarafından yapılmasının önüne geçilmeli yahut ilgili kurumlarca testi kebabı eğitimi verilmelidir.
- Testi kebabının standart reçetesi oluşturulmalı, işletmelerin bu reçeteye bağlı kalarak üretip üretmediği yerel otoritelerce denetlenmelidir.

7. Kaynakça

Aydın, B. (2016) Sosyal Medyada Restoran İmajı: Tripadvisor Örneği, *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, Y.2016, Vol.1, No.1, pp. 13-30.

Birdir, K., Akgöl, Y. (2015) Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, Cilt 3, Sayı 2, 2015, ss.57-68.

Dalgıç, A., Güler, O., Birdir, K. (2016) Tripadvisor.com'da Yer Alan Restoran Şikâyetlerinin Analizi: Mersin ve Hatay'da Yöresel Yiyecek Sunan Restoranlara Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1 (2016) 153-173.

Harrington, R.J., Ottenbacher, M.C. (2010) Culinary Tourism—A Case Study of the Gastronomic Capital, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, ss.14–32,

Kivela, J.; Crotts, J.C. (2005) Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment, *Journal of Culinary Science & Technology*, Vol. 4(2/3) pp. 39-55.

Richards, Greg (2002) *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?*, *Tourism and Gastronomy*, edit. Hjalager, Anne-Mette; Richards, Greg, Routledge.

Sarışık, M., Özbay, G. (2015) Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 26, Sayı 2, Güz, ss. 264 – 278.

Şengül, S., Türkay, O. (2016) Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1 (2016), ss. 86-99.

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.58dd5b58a353f6.26622012 (erişim tarihi:22.03.2017)

<https://en.oxforddictionaries.com/definition/gastronomy> (erişim tarihi:22.03.2017)

<http://www.trthaber.com/videolar/yozgatin-meshur-testi-kebab-31644.html> (erişim tarihi: 22.03.2017)

<http://www.yozgatkulturturizm.gov.tr/TR,91645/yemedden-gitme.html> (erişim tarihi:22.03.2017)

<http://www.kulturportali.gov.tr/arama/testi%20kebab%C4%B1> (erişim tarihi:22.03.2017)

<http://www.resmigazete.gov.tr/main.aspx?home=http://www.resmigazete.gov.tr/ilanlar/eskiilanlar/2005/12/20051215.htm&main=http://www.resmigazete.gov.tr/ilanlar/eskiilanlar/2005/12/20051215.htm> (erişim tarihi:24.03.2017)