

# Muşkara'dan Nevşehir'e 290. Yıl



## II. ULUSLARARASI NEVŞEHİR TARİH VE KÜLTÜR SEMPOZYUMU

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

### BİLDİRİ METİNLERİ



[ntks.nevsehir.edu.tr](http://ntks.nevsehir.edu.tr)  
[ntks@nevsehir.edu.tr](mailto:ntks@nevsehir.edu.tr)





*“MUŞKARADAN NEVŞEHİR’E”*

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

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

**BİLDİRİ METİNLERİ**



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



## Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları: 21

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

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

### **Editör**

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

### **Kapak Düzeni**

Taylan Viraca

### **Tasarım-Dizgi**

Arş. Gör. Murat GÜR

**ISBN:** 978-605-4163-30-4

II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Metinleri

### **1. Baskı**

Aralık, 2016

### **Basımevi**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Basımevi, Nevşehir

### **İletişim**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Prof.Dr. Filiz Kılıç Yerleşkesi

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

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

## **Onur Kurulu**

Mehmet CEYLAN (Nevşehir Valisi)

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

## **Düzenleme Kurulu**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Yürütme Kurulu**

Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL (Başkan)

Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ

Doç. Dr. Ebru GÜNEREN

Yrd. Doç. Dr. Derya EVGİN

Yrd. Doç. Dr. Emre ÜSTÜN

Yrd. Doç. Dr. Erkan KALIPÇI

Yrd. Doç. Dr. Hatice DOĞAN

Yrd. Doç. Dr. Hüseyin SARAÇ

Yrd. Doç. Dr. Murat AKTAN

Yrd. Doç. Dr. Mesut GÜN

Yrd. Doç. Dr. Tekin TUNCER

Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN

## **Sekreteryaya**

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN

Yrd. Doç. Dr. Seyhun ŞAHİN

Arş. Gör. Murat GÜR

Arş. Gör. Şerife ÖRDEK

Arş. Gör. Ahmet UĞUR

Araş Gör. Ahmet Enes KARAKAYA

Arş. Gör. Ayşe Begüm KILIÇ

## BİLİM KURULU

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

## İÇİNDEKİLER

**Prof. Dr. Abdullah ŞENGÜL**

BİR OSMANLI - CUMHURİYET ENTELEKTÜELİ: EDİP ALİ BAKI ..... 1

**Yrd. Doç. Dr. Ahmet Burak KAHRAMAN**

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

**Doç. Dr. Ahmet OĞUZ**

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

**Arş. Gör. Ahmet UĞUR**

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

**Yrd. Doç. Dr. Ali CANÇELİK**

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

**Okutman Ali ÇAKIRBAŞ**

MÜNİP HAYRİ ÜRGÜPLÜ: SİYASİ FAALİYETLERİ VE ESERLERİ ..... 78

**Doç. Dr. Ali KOZAN**

BEKTAŞİLİĞİN PİR-İ SÂNİSİ: BALIM SULTAN ..... 93

**Arş. Gör. Dr. Alper ALTIN**

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

**Yrd. Doç. Dr. Aysel KEKİLLİOĞLU, Ebru KUNDURACI**

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

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

**Yrd. Doç. Dr. Emine Zehra TURAN**

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

**Yrd. Doç. Dr. Ayşe BUDAK**

CUMHURİYET İDEOLOJİSİNİN SİMGELEŞTİRİLMESİ: NEVŞEHİR ÖRNEKLERİ 164

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

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

ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN ENGELLİLERE YÖNELİK TUTUMLARI ..... 178

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

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

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

**Okutman Barış ERİÇOK**

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

**Yrd. Doç. Dr. Betül COŞKUN**

NEVŞEHİRDE EL SANATLARI “GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ” ÖRNEĞİ ..... 213

**Beyza UYANIK**

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

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

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

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



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

**Yrd. Doç. Dr. Erkan HİRİK**

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

**Esra BULUT**

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

**Arş. Gör. Fatih ŞENDİL**

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

**Prof. Dr. Filiz KILIÇ**

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

**Funda SOLMAZ ŞAKAR**

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

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

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

**Yrd. Doç. Dr. Gülser OĞUZ**

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

**Halil BERK, Yrd. Doç. Dr. Ferda ÜSTÜN**

YABANCILAŞMA DUYGUSUNUN ÖRGÜTSEL SESSİZLİK ÜZERİNE ETKİSİ 591

**Prof. Dr. Hasan Ali ŞAHİN**

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

**Yrd. Doç. Dr. Hasan YAVUZER**

HAYATI VE HİZMETLERİYLE HÜNKÂR HACI BEKTAŞ VELİ ..... 616

**Yrd. Doç. Dr. Haşim ERDOĞAN**

NEVŞEHİR'İN TBMM'DE İLK TEMSİLİ ..... 632

**Yrd. Doç. Dr. Hakan DULKADİROĞLU, Hatice DOKUR**

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

**Yrd. Doç. Dr. Hikmet Zeki KAPCI**

DEMOKRAT PARTİ DÖNEMİ NEVŞEHİR MİLLETVEKİLLERİ VE MECLİS  
FAALİYETLERİ ..... 656

**Öğr. Gör. Dr. Hüseyin ARAS**

NEVŞEHİR'DE TURİZM GÜVENLİĞİ ..... 672

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

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

**Yrd. Doç. Dr. Hüseyin CÜCE**

NEVŞEHİR İLİ BİMS ÜRETİM SEKTÖRÜNDE TEMİZ ÜRETİM  
OLANAKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ ..... 706

**Doç. Dr. Hüseyin GÖNEL**

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

**Yrd. Doç. Dr. Hüseyin SARAÇ**

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

**Yrd. Doç. Dr İbrahim Ethem ÖZKAN**

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

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

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

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

**Arş. Gör. Meral BÜYÜKKURU, Betül ÇETİN**

KONAKLAMA İŞLETMELERİNİN ENGELLİ TURİZMİNE YÖNELİK  
UYGULAMALARI: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ ..... 766

**Prof. Dr. İlyas GÖKHAN**

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

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

**Arş. Gör. İraz Aslı YAMAN**

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

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

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

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

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

**Arş. Gör. Kadri H. YILMAZ**

DAMAT İBRAHİM PAŞA'YA SUNULAN TEŞEKKÜRNÂMELER ..... 868

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

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

**Yrd. Doç. Dr. Kürşat KOÇAK**

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

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

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

**Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU**

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

**Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ**

NEVŞEHİRLİ ÂŞIK FUAD ZORLU'NUN ŞİİRLERİNDE KÜLTÜREL UNSURLAR . 923

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

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

**Prof. Dr. M. Fatih KÖKSAL**

HACI BEKTAŞ-I VELÎ'NİN ÖLÜM TARİHİ HAKKINDA ..... 951

**Arş. Gör. Mehmet Emin DEDE**

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

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

MUSTAFAPAŞA'DAKİ MAKEDONCA KONUŞURLARIN TÜRKÇESİ ÜZERİNE ... 992

**Yrd. Doç. Dr. Mesut GÜN**

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

**Doç. Dr. Metin Ziya KÖSE**

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

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

NEVŞEHİR İLİ KAYMAKLI İLÇESİ KİTABE VE MEZAR TAŞLARI ..... 1052

**Arş. Gör. Murat GÜR**

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

**Doç. Dr. M. Murat ÖNTUĞ**

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

**Yrd. Doç. Dr. Neşe HARBALİOĞLU**

GREK HARFLİ TÜRKÇE BİR ESER: NEVŞEHİR SALNAMESİ 1913 ..... 1114

**Doç. Dr. Nevzat TOPAL**

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

**Arş. Gör. Nihan OZANSOY TUNÇDEMİR**

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

**Arş. Gör. Nilay TURAÇ**

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

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

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

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

**Yrd. Doç. Dr. Emin Hüseyin ÇETENAK**

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

**Arş. Gör. Pelin CALPBİNİCİ, Ebru DIĞRAK**

HEMŞİRELİK ÖĞRENCİLERİNİN BAKIM DAVRANIŞLARININ ÇEŞİTLİ  
DEĞİŞKENLER AÇISINDAN İNCELENMESİ ..... 1216

**Arş. Gör. Rahman ŞAHİN**

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

**Doç. Dr. Ramazan ADIBELLİ**

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

**Yrd. Doç. Dr. Remzi AYDIN**

ÜRGÜP MÜZESİ’NDEKİ TÜRK-İSLÂM KİTABELERİ ..... 1254

**Doç. Dr. Sadettin BAŞTÜRK**

KÖYDEN ŞEHİRE ARABSUN (GÜLŞEHİR) ..... 1287

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

TARİHİ SEVDİREN ADAM; AHMET REFİK ALTINAY ..... 1296

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

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

**Arş. Gör. Serkan KÖSE**

MEKÂNIN KUTSALLAŞTIRILMASI: NEVŞEHİR ALEVİLİĞİNDE EŞİK İNANCI 1327

**Serkan PAYDAK**

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

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

**Doç. Dr. Oğuz TÜRKEY**

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

**Yrd.Doç.Dr. Seyhun ŞAHİN**

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

**Yrd. Doç. Dr. Şamil YEŞİLYURT**

MURAT DEVRİM DİRLİKİYAPAN'IN ŞİİRLERİNDEKİ İMGELER ..... 1371

**Arş. Gör. Şerife ÖRDEK**

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

**Öğr. Gör. Şükran DOĞRU GÜRPINAR**

ÇAMURDAN SANATA UZANAN EL: GALİP KÖRÜKÇÜ ..... 1395

**Asst. Prof. Tekiner KAYA**

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

**Öğr. Gör. Tuğba GÖNEL SÖNMEZ**

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



**Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN**

AYŞE PASLANMAZ'IN ŞİİRLERİNDE TOPLUMSAL TEMA ..... 1464

**Doç. Dr. Tuncay BÜLBÜL**

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

**Öğr. Gör. Tülay Avcı TAŞKIRAN**

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

**Yrd. Doç. Dr. Ünal ZAL**

TARİHİ METİNLERDE AKTARMA SORUNLARI..... 1499

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

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

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

**Prof. Dr. Yıldırım ÖZBEK**

KAPADOKYA BÖLGESİ OSMANLI DÖNEMİ DUVAR RESİMLERİNDE  
PAYİTAHT TASVİRLERİ ..... 1526

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

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

**Okt. Zehra ERGEÇ**

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

# NEVŞEHİR YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN İNCELENMESİ

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

Öğr. Gör. M. Doğan KAMIŞ  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
mdkamis@nevsehir.edu.tr

Okan TÜRK  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
okanturk1825@gmail.com

## ÖZET

Yerel mutfak kültürleri önemli turistik çekiciliklerinden biridir. Yerel mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi turizm gelişiminin olumlu ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel etkilerinin artırılması ve sürdürülebilmesi açısından önemlidir. Ülkemizin önemli bir turizm bölgesi olan Nevşehir’de yerel mutfak kültürünün turistik bir ürün olarak, turizm işletmelerinin menülerinde ne ölçüde yer aldığı, gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından mevcut katkısı, varsa önündeki engel ve fırsatların belirlenmesi araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Çalışmanın yöntemini menü analizleri ve yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi oluşturmaktadır. Bu bağlamda restoranların menüleri incelenmiş, restoranların yönetici ve şef aşçıları ile görüşülerek araştırmanın bulguları toplanmıştır. Araştırmada elde edilen bulgular doğrultusunda Nevşehir yerel mutfak kültürüne ait yiyeceklerin restoran menülerinde yeterince yer almadığı, gastronomi turizminde değerlendirilebilmesi açısından öncelikli olarak tanıtma ve tutundurma faaliyetlerinin artırılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Yerel Mutfak Kültürü, Gastronomi Turizmi

## 1. GİRİŞ

Yemek ve mutfak olguları tarih boyunca var olduğu kadar zamanla çeşitli aşamalardan geçerek değişim yaşamıştır. Gastronomi, bu süreçte yemek ve mutfak kültürü yazınına dâhil olan önemli bir kavramdır (Kaşlı vd. 2015:31). “Gastro” mide ve dolayısı ile ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemi ile ilişkilidir. “Nomos” ise kural ya da düzenleme anlamına gelmektedir. Gastronomi, yeme içme ile ilgili tüm normları ifade etmektedir (Santich, 2004’ den aktaran Üner 2014: 17). Gastronomi kavramı ile ilgili yerli ve yabancı yazında yer alan tanımlardan bazıları tablo birde sunulmuştur.

**Tablo. 1 Gastronomi Tanımları**

Aslan (2010)	Gastronomi, damak tadı ve iştah gibi zevkleri tatmin etme amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, ihtimamın kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir.
Cömert ve Özkaya (2014)	Gastronomi, ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran özellikleri, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir.
Çavuşoğlu (2011)	Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme- içme bilimi ve sanattır.
Deveci, Türkmen ve Avcıkurt (2013)	Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmasını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalıdır.
Doğdubay ve Giritlioğlu (2008)	Gastronomi, insanlara yiyecek ve içecek hizmetlerinin nasıl ve ne şekilde yapılacağını gösteren bir bilim dalıdır.
Hatipoğlu (2014)	Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek- içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir.

Sanitch (2004)	Gastronomi, gıdanın üretimi, gıdalara yapılan işlemler, gıdanın depolanması, taşınması, hazırlanması, pişirilmesi, kimyası, gıdaların üretimiyle ilgili diğer öğeler, sindirilmesi ve fizyolojik etkileri, yemek seçimleri, gıdanın sosyal ve ekonomik yönleri, kültür ve geleneklerin araştırılmasıdır.
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bu tanımlardan hareketle gastronominin ilgi alanının nerede, ne zaman, nasıl, ne kadar, ne şekilde, neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair ilkeler ve öneriler olduğu ileri sürülebilir.

Yemek, tarih öncesi çağlardan beri seyahat ile ilişkilendirilmiştir. Günümüzde gastronomi, turistlerin tatil yerini seçme sebeplerinin en önemlilerinden biri haline gelmiştir. Başka bir ülkeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında, yeni yerler görmenin ve yeni kültürleri tanımanın yanında, yeni tatlarla tanışma ve farklı tecrübeler yaşama arzusu da yatmaktadır. (Özkaya ve Gündeğer 2014: 188).

Gastronomi turizmi; insanlarda merak uyandıran bir yiyecek içecek deneyimini yaşamak yada daha önceden yaşanmış bir yeme içme deneyimini tekrardan yaşayabilmek için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarını önemli ölçüde etkileyen bir turizm çeşidi olarak tanımlanabilmektedir (Harrington ve Ottenbacher, 2010'dan aktaran Şahin ve Ünver 2015:64).

Günümüzde insanlar yedikleri ve içtikleri ile her geçen gün daha fazla ilgili olmaya başlamıştır. Turizm bölgelerinde gastronomi artık turistik ürünleri bütünleyici özelliğinin yanında tamamen kendi başına bir turistik ürün haline gelmiştir (Kesici, 2012: 35). Turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden bir tanesinin de o ülkenin mutfak kültürünü tanımak isteği olduğu bilinmektedir (Pekyaman 2008:19).

Yöresel mutfak kavramı yiyecek içecek deneyiminin en önemli unsurlarından biridir. Şengül ve Türkay (2015) bu kavramı; “özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü” olarak tanımlamışlardır. Yöresel yiyecekler tüm kültürlerin önemli bir parçası, küresel

kültürel mirasın ana bileşeni, turistler için önemi gün geçtikçe artan bir çekicilik faktörü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle yöresel yiyecekler, bir turizm bölgesine ait kültürel özelliklerin en önemli parçalarından biri olurken, turistlerin bu bölgede yaşayacakları deneyimlerine, çekicilik ve çeşitlilik katmaktadır (Kaya 2015: 637). Ayrıca, turizm gereklerine uygun olarak hazırlanabilen yöresel yemekler önemli bir etkileme aracı olabilmektedir. (Cohen ve Avieli 2004:767). Plummer vd, (2005)' ne göre yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketimi, turistleri ziyaret ettikleri yerin kültürüne yaklaştırmaktadır. Bu yüzden destinasyonlar yerel yiyecek ve içecekleri turizm ürünlerinin içine dâhil etmeye çalışmaktadır. Çünkü yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir. (Yüncü 2009:27).

Gastronomi uzmanlarına göre dünyanın en zengin mutfakları Türk, Fransız ve Çin mutfaklarıdır (Yergaliyeva 2011: 62). Bu nedenle Türk mutfağı, doğru bir konumlandırma ve yaratılacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkılar sağlayacaktır (Güzel 2009: 28).

Nevşehir yerel mutfağı, klasik Türk mutfağını yansıtmakla birlikte, tarih öncesi kültürlerin, farklı dinlerin ve toplumların birikimlerini barındırması nedeniyle de önemli görülmektedir (Güldemir ve Işık 2011: 151). Nevşehir mutfağı genel olarak yörede yetişen ürünler etrafında gelişmiş bir mutfaktır. Bu coğrafyada tarımsal ürünlerin çok çeşitli olmaması mutfağı ve beslenme alışkanlıklarını etkilemiştir. Yemeklerde kullanılan malzemeler ağırlıklı olarak yörede yetişen patates, mercimek, kabak, buğday, nohut, fasulye gibi ürünlerden oluşmaktadır. Aynı zamanda Nevşehir yerel mutfağında pekmezin yaygın kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca tahıl (un) ve etten oluşan yemek çeşitleri yöre halkı tarafından tüketilmektedir (www.nevsehir.bel.tr Erişim Tarihi: 20.03.2016).

Türk mutfak kültürünün güzel bir örneğini teşkil eden Nevşehir mutfağı, yapılacak olan tanıtımlar sayesinde turistlerin ilgisini çekebilecektir. Bölgeyi ziyaret eden turist profiline uygun hazırlama ve sunum yöntemleri de dikkat çekme açısından katkı sağlayacaktır (Aslan vd. 2014:5). Bu çalışmada, Nevşehir yerel mutfak kültürü içerisinde yer alan yöresel yemeklerin, gastronomi turizmi kapsamında bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde hangi oranda yer aldığı belirlenilmeye çalışılmıştır. Ayrıca restoran yöneticisi ve şef aşçılarla görüşülerek Nevşehir yerel mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine ilişkin görüşleri öğrenilmiş ve bu görüşler

doğrultusunda Nevşehir yerel mutfak kültürünün gastronomi turizmine kazandırılmasına ilişkin öneriler sunulmuştur.

Araştırma kapsamına alınan Nevşehir Yerel Mutfağı'na ait yöresel ürünlerin reçeteleri aşağıdaki gibidir:

### **Nevşehir Tava**

1.500 gram kuzu eti  
50 gram kuyruk yağı  
4 diş sarımsak  
6 adet domates  
6 adet yeşil biber  
6 adet patlıcan  
Tuz,  
Karabiber,  
Pulbiber

Domates, biber, patlıcan ve sarımsak doğranıp bir tepsiye alınır. Kuşbaşı doğranmış et, kuyruk yağı, tuz ve baharatı ilave edilir. Orta ısılı fırında sebzeler ve et iyice pişene kadar pişirilir, sıcak servis yapılır (<http://www.sofra.com.tr> Erişim Tarihi: 31.3.2016).

### **Ağpakla (Kuru Fasulye)**

Bir tür kuru fasulye yemeğidir. Yöre halkı "ak bakla" adı verilen fasulyeye ağ pakla şeklinde telafuz eder ve yemek ismini buradan alır. Ağ pakla haşlanır. Daha sonra domates, biber ve kuru soğan ilave edilir. Ardından güneşte kurutulan kaburga eklenerek pişirilir. Toprak kaplarda ve tandır ateşinde yaklaşık 4 saat kadar pişen yemek servise hazır hale gelir (Örgün, Keskin 2014:230).

### **Çömlek Kebabı**

1 adet çömlek  
3 kg. kusbaşı et  
1,250 gr. domates  
300 gr. sarımsak

200 gr. vivri biber

1 tatlı kaşığı karabiber

Etler kuşbaşıdan daha küçük parçalar halinde kesilir. Domates, biber, sarımsak ince ince doğranır. Etler altta kalacak şekilde testi malzemelerle doldurulur. Aralara tereyağı yerleştirilir. Testinin ağzı kapatılır. Fırında ortalama 2 saat pişirilir. Testinin baş kısmı fazla parçalanmadan kırılarak servis yapılır (Çayır 2002: 19).

### **Tandır Çorbası**

1/3 su bardağı nohut bir gece önceden ıslanır, iki su bardağı su eklenip düdüklü tencerede kırk dakika pişirilir. Patatesler kaynar suda haşlanır, soyulur ve rendelenir. İnce doğranmış bir soğan yağ içerisinde öldürülür, salça eklenir ve çevrilir. Su ile birlikte nohut, tuz ve iki su bardağı su eklenir, kaynatılır. 1/3 su bardağı bulgur eklenir, yirmi dakika pişirilir. Patates rendesi çorba suyu ile ılıştırılır ve ardından çorbaya eklenir. Altı yedi dakika daha pişirilir. Tavada tereyağında nane kızdırılır, çorbaya eklenir (Güldemir, Işık 2011:8).

### **Aside**

Tencerede su, un, tereyağı ve bir çay bardağı pekmez, önce içinde topak kalmayana dek iyice karıştırılır sonra ocağın altı açılır ve sürekli karıştırılır. Koyulaşan ve kaynamaya yakın olan karışıma bir çay bardağı daha pekmez yavaş yavaş ilave edilir. Pişen tatlı, tepsiye boşaltılıp yayılır. Soğuyunca dilimlenir ve üzeri ceviz ile süslenerek servis edilir (Örgün, Keskin 2014:229).

### **Dolaz**

Yumurta, un, su ile bulamaç yapılır. Yağ içersinde pembeleşene kadar karıştırılır. Servis yapılacak kaba alınıp, üzerine pekmez konulur (Güldemir, Işık 2011:10,14).

### **Gendime**

Bir tavanın içersine tereyağı konur. Soğan ve salça eklenerek kavrulur. Bu karışımın içersine yarma katılarak biraz daha kavurmaya devam edilir. Diğer yanda kurutulmuş kemik çömleğin altına konur. Kavrulmuş yarma da eklenip, üstünü örtecek şekilde su ilave edilir. Çömleğin ağzı kapatılarak tandırda pişirilir (www.nevsehir.bel.tr Erişim Tarihi: 20.03.2016).

## **Kuru Kaymak**

Nevşehir'e ait tescilli yiyecektir. Ortalama yedi kilogram süt kendi özel tepsinde yaklaşık on saat odun ateşinde kaynatılarak yapılır. Yöre halkı tarafından genellikle yaylalarda taze sütten üretilmektedir. Genellikle balla tercih edilen kuru kaymak, kahvaltılarının vazgeçilmez tadıdır. Kaynatılmış süt, iyice ısıtılmış tandırın üstüne yerleştirilen bir tepsinin içine köpürtülerek dökülür. Tandırda kor halindeki ateşin üzerinde bir iki saat kadar bekletildikten sonra, tepsinin üzerinde biriken sütün kaymağı bir bıçak yardımıyla kenarlarından kesilir. Kesilen kaymak ince bir oklava yardımıyla ikiye katlanarak kaldırılır ve kalbur üzerine konularak gölgede kurutulur (www.fibhaber.com Erişim Tarihi: 20.03.2016).

## **Kulaklı Manti**

Un, tuz ve yumurta yoğrulur ve dinlendirilir. Ardından açılıp kare kare kesilir. Kıyma, soğan, maydonoz, karabiber ve tuz ile iç malzemesi hazırlanır. Kare biçiminde kesilen hamurun içine hazırlanan iç malzeme konulup üçgen şeklinde hamurlar kapatılır. Kaynayan su içinde pişirilir. Sarımsaklı yoğurt, üzerine de tereyağı salça ile kavrulup, tabaklara konulan mantının üzerine dökülerek servis edilir (Örgün, Keskin, 2014:229).

## **2. Araştırmanın Yöntemi ve Bulguları**

Gasronomi turizmi kapsamında, Nevşehir yöresel yemeklerinin bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde ne oranda yer aldığını belirlemek amacı ile bölgedeki beşi turizm işletmesi belgeli onüç restoran yöneticisi telefon ve e-mail ile çalışma hakkında bilgilendirilmiş, restoran menüleri talep edilmiş ve onbirinden elde edilen menüler değerlendirilmiştir. Restoranların menülerinde araştırma kapsamına alınmış olan ürünlerin ne sıklıkla yer aldığına bakılmıştır. Bu incelemeler doğrultusunda görüşme soruları belirlenmiş, restoran yöneticisi ve şef aşçıları ile yüz yüze görüşülerek görüşme soruları uygulanmıştır. Görüşmeler ses kayıt cihazı yardımıyla görüşme anında kayıt altına alınarak daha sonra birebir yazıya aktarılmıştır. Araştırma kapsamına alınan restoranların menu analizlerine ilişkin bulgular şu şekildedir:



**Tablo 2. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Yöresel Ürünlerin Restoran Menülerinde  
Bulunma Durumu**

	<b>RESTORANLAR</b>										
<b>Yöresel</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>Yiyecekler</b>											.
Nevşehir Tava	-	-	-	+	+	+	+	-	+	-	-
Tandır Çorbası	+	+	-	-	+	+	-	-	-	-	+
Ağpakla	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	+
Çömlek Kebabı	+	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-
Kulaklı Mantı	+	+	-	-	+	-	-	-	-	-	+
Aside	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dolaz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gendime	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kuru Kaymak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Tablo 2 incelendiğinde Nevşehir Yerel Mutfağı'na ait yöresel ürünlerden; Nevşehir Tava ve Tandır Çorbasının beş restoranın menüsünde yer aldığı, Ağpakla, Çömlek Kebabı ve Kulaklı Mantı dört restoran menüsünde yer aldığı, Aside, Dolaz, Gendime ve Kuru Kaymağın ise restoran menülerinde yer almadığı görülmüştür. Üç restoranın menüsünde ise Nevşehir yöresel mutfağına ait hiçbir ürün bulunmamaktadır.

Menu incelemeleri doğrultusunda restoran yöneticileri ve şef aşçılarına yöneltilmiş olan görüşme soruları şu şekildedir:

1. Nevşehir Yerel Mutfağına ait restoran menülerinde bulunan yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi açısından bir çekicilik unsuru oluşturduğunu düşünüyor musunuz?
2. Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel yiyeceklere restoran menülerinde yeterince yer verildiğini düşünüyor musunuz?
3. Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel yiyeceklere restoran menülerinde daha fazla yer alabilmesi için sizce yapılması gerekenler nelerdir?

## **2.1. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Restoran Menülerinde Bulunan Yöresel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesine İlişkin Bulgular**

Nevşehir yerel mutfağının aslında Türk mutfağı içerisinde önemli bir yerinin olduğu, fakat yeterli tanıtımlar yapılmadığı için tam anlamıyla bir çekicilik unsuru oluşturmadığı ve restoran menülerinde hak ettiği yeri alamadığı araştırmaya katılan kişilerin ortak görüşüdür.

Katılımcılardan biri bu görüşünü şu şekilde ifade etmektedir:

*‘Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel ürünler gastronomi turizmi açısından tam anlamıyla çekicilik unsuru oluşturmuyor çünkü müşterilerimiz yemekler menüde bulunsalar bile tanımadığı yemekleri tatmakta ön yargılı davranıyorlar ve sipariş vermekten çekiniyorlar.’ Şef Aşçı*

Turistlerin Nevşehir yöresel ürünlerinden çok Türk mutfağına ait klasikleşmiş yemekleri (kebab, pide vb. gibi) tercih ettiği görüşü de bulunmaktadır.

Bir katılımcı bu görüşü şu şekilde ifade etmektedir:

*‘Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel ürünler menülerde bulunsalar dahi müşteriler onların yerine alışmış oldukları tatlara yöneliyor.’ Şef Aşçı*

Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel ürünlerin menülerde bulunmasının gastronomi turizmi açısından çekicilik oluşturup oluşturmadığı konusunda katılımcılar arasındaki genel görüş olumsuz gibi gözlemlense de Nevşehir yerel mutfağına ait bazı yemeklerin farklı sunumları ile turistleri çektikleri ve gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru oluşturduğu görüşünde olan katılımcılar da var.

*‘İşletmemizi tercih eden müşterilerimizden büyük çoğunluğu çömlek kebabı için işletmemizi tercih ediyor çünkü çömlek kebabının sunumu müşterilerimizin ilgisini çekiyor.’ Restoran Yöneticisi*

## **2.2. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Yöresel Yiyeceklere Restoran Menülerinde Yer Verilme Durumuna İlişkin Bulgular**

Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel yiyeceklere restoran menülerinde yeterince yer verilmemesinin gerekçelerinden ilki Nevşehir Yerel Mutfağına ait pişirme

yöntemlerinin zorluğudur. Nevşehir Mutfağına ait yemeklerde daha çok tandır ve taş fırında pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Bu durum hem yemeklerin hazırlanış sürelerini hem de yapılan yemeklerin maaliyetlerini artırmaktadır.

Bir katılımcı bu görüşü şöyle ifade etmektedir:

*“Restoranımızın menüsünde bulunan Nevşehir Yerel Mutfağına ait yemeklerin bir kısmını taş fırında pişirdiğimiz için yemeğin hazırlanış süresi bir kaç saati aşabiliyor. Bu yemekleri tüketmek isteyen müşterilerimizin siparişlerini restorana gelmeden birkaç saat önce telefonla vererek rezervasyon yapturmaları gerekiyor”* Şef Aşçı

İkincisi ise Nevşehir Yerel Mutfağına ait yemekleri hazırlayabilecek ve sunacak yeterli sayıda eğitimli personelin olmayışıdır. Buna gerekçe olarak ise işletmecilerin Nevşehir Yerel Mutfağını bağımsız bir mutfak olarak görmemesi ileri sürülmektedir. İşletmecilerin bu tutumu, Nevşehir Yerel Mutfağı konusunda personelin kendini uzmanlaştırmasının önüne psikolojik bir engel olarak geçebilmektedir. Nevşehir Yerel Mutfağının bağımsız bir mutfak olarak görülmemesi durumu kendini restoran menülerine bakıldığında da göstermektedir. Çok fazla ürünün sunulduğu restoran menülerinde bile Nevşehir yerel mutfağına ait sunulan ürünler birkaç taneyi geçmemektedir.

Bu durumla ilgili görüşünü bir katılımcı şu şekilde ifade etmektedir:

*‘Restoranımıza aldığımız servis personelinin birçoğu bazı yemeklerin sunumlarını ve servisini işe başladıktan sonra restoranımızda öğreniyor’* Restoran Yöneticisi

### **2.3. Nevşehir Yerel Mutfağına Ait Yöresel Yiyeceklerin Restoran Menülerinde Daha Fazla Yer Alabilmesi İçin Yapılması Gerekenlerle İlgili Bulgular**

Katılımcıların Nevşehir Yerel Mutfağına ait yöresel ürünlerin restoran menülerinde daha fazla yer alabilmesi için yapılması gerekenler hakkındaki ortak görüşü Nevşehir Yerel Mutfağı'nın yazılı ve görsel medyada daha fazla tanıtımının yapılması gerektiğidir. Tanıtım faaliyetlerini ise resmi kuruluşlar ile özel işletmelerin birlikte yürütmesi gerektiğine inanılmaktadır. Bu paydaşların işbirliği içerisinde çalışmalarının gastronomi turizmine talebi artıracığı, böylelikle restoran menülerinde yerel ürünlerin yer alacağı düşünülmektedir. Bu görüşe hakim katılımcıların bu konuyu örneklendirmeleri istendiğinde katılımcılardan biri şu şekilde görüşünü ifade etmiştir:

*'Televizyon programlarında Nevşehir'in daha fazla tanıtımını yapılmalı ve bu tanıtımlarda da bölgenin gastronomik unsurlarına dikkat çekilmelidir'. (Şef Aşçı)*

Bir diğer katılımcı ise görüşünü;

*'Birçok şehrin tanıtımı yapılırken tanıtım günleri ya da fuarlarda açılan standlar kullanılıyor. Nevşehirin tanıtımı açısından da resmi kuruluşlar tarafından özel işletmelerle iş birliği yapılarak nüfus açısından yoğun İstanbul, Ankara, İzmir gibi şehirlerde Nevşehir tanıtım günleri düzenlenebilir ya da turizm fuarlarına katılarak Nevşehir yemeklerinin tanıtımı yapıp çekiciliği artırılabilir'. Restoran Yöneticisi*

Bir başka katılımcı ise görüşünü şu şekilde ifade etmektedir:

*"Günümüzde internet ortamının etkisinin büyük olduğunu ve bu yüzden işletmelerin özellikle sosyal medya olmak üzere bu ortamlara hakim olması gerektiğini düşünüyorum. Her işletmenin bir web sitesinin olması gerektiği ya da kendine sosyal medyada bir sayfa edinerek Nevşehir Yöresel Yemeklerinin buralarda tanıtımlarını yapmaları gerektiğini düşünüyorum". Restoran Yöneticisi*

Katılımcıların konu ile ilgili bir diğer görüşü:

*'Resmi kuruluşlar tarafından hazırlanan tanıtım broşürlerinde Nevşehir'in gastronomik unsurlarına daha çok dikkat çekilerek ziyaretçilerin bu yemekleri deneme arzusu artırılabilir. Bu durum talebin artmasına ve restoran menülerinde Nevşehir Yerel Mutfağına ait yiyeceklerin daha çok yer almasına neden olabilir' Restoran Yöneticisi*

### **3. SONUÇ VE ÖNERİLER**

Belirlenen Nevşehir yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde ne oranda yer aldığının belirlenmesi amacı ile yörede faaliyette bulunan onbir restoranın menülerinin incelenmesi, şef aşçı ve yöneticileri ile görüşülmesi neticesinde Nevşehir yerel mutfağına ait ürünlerin gastronomi turizmi açısından bölge için çekicilik unsuru oluşturma potansiyeline sahip olduğu görüşü yaygın olduğu ancak Nevşehir yerel mutfağına ait ürünlerin restoran menülerinde yeterince yer almadığı belirlenmiştir. Katılımcılar, gasronomi turizminin geliştirilebilmesi için resmi kurumlar ile yerel işletmelerin ortak tanıtım çalışmaları yapmasını önermektedir. Katılımcılara göre; ulusal medyada Nevşehir yerel mutfağının tanıtımları artırılmalı, tanıtım broşürlerinde ve fuarlarda Nevşehir yerel mutfağına ait örneklere daha çok yer verilmeli, özel tanıtım günleri düzenlenmeli, sosyal medya ve bloglar aracılığıyla

internet daha etkin kullanılmalıdır. Ayrıca, Nevşehir yerel mutfağının Gaziantep ve Hatay mutfakları gibi bağımsız bir mutfak olarak değerlendirilmeli, Nevşehir yerel mutfağına ait yöresel ürünlerin patentleri alınmalı, istihdam edilen personelin uzmanlaşması için sertifika programları düzenlenmelidir.

#### **KAYNAKÇA**

- Aslan, H. (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi-Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, Ç. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13
- Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cömert, M., Özkaya, F.D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(2), 62-66.
- Çavuşoğlu, M., (2011), ‘‘I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm sempozyumu Bildiriler Kitabı ‘‘içinde N. Avcı ve Ö. Kürşat (Editörler), *Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.
- Çayır, S. (2002). *Nevşehir Yöresi Halk Mutfağı*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Doğdubay, M., Giritlioğlu, İ. (2008), ‘‘Turistik Ürün Çeşitlendirmesi’’ içinde N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (editörler), *Mutfak Turizmi*, ss.433-456, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Güldemir, O., Işık, N. (2011). *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 6. Cilt. Nevşehir, 16-19 Kasım.
- Güzel, G.(2009). Gastronomi ve İnovasyon, *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 8, 28-29.
- Hatipoğlu, A. (2010), *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir*

- Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,.
- Kaşlı, M. vd. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46
- Kaya, O. (2015). *Yöresel Yiyecekler, Turizm ve Sürdürülebilirlik*, Doğu Karadeniz Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Gümüşhane, 14-16 Mayıs 2015, Gümüşhane.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KM Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33 – 37
- Örgün, E., Keskin, E. (2014). *Geleneksel Avanos Mutfağı ve Gastronomi Turizmine Kazandırılması*, Avanos Sempozyumu, 23-25 Ekim 2014, Nevşehir.
- Özkaya, E. ve Gündeğer, M. (2014). *Yöresel Ürünlerin Gastronomi Turizminde Kullanımı: Ayvıcık Örneği*. 1. Ulusal Meslek Yüksek Okulları Sosyal ve Teknik Bilimler Kongresi, Zonguldak
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma*. Doktora Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. ve Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada Along the Waterloo-Wellington Ale Trail. *Tourism Management*, 26(3), 447 – 458
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, (23), 15–24.
- Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73
- Şengül S. ve Türkay, O. (2015). *Gastronomi Turizmi Bağlamında Akdeniz Mutfak Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanılması*, IV. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Hatay, 15 Nisan 2015.
- Üner, H. E. (2014). *Her Şey Dahil Sistem de Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Yönetimi Anabilim Dalı.

Yergaliyeva, A. (2011). *Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yerel Mutfağın Yeri (Uralsk Bölgesi 'ndeki Restoranlar Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yüncü, H., R. (2009). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası*, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir, 27-35.

<http://www.sofra.com.tr/tarif/etyemekleri/2013/12/17/nevsehir-tava> Erişim Tarihi: 31.3.2016

[www.nevsehir.bel.tr](http://www.nevsehir.bel.tr) Erişim Tarihi: 20.03.2016

[www.fibhaber.com](http://www.fibhaber.com) Erişim Tarihi: 20.03.2016