

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/351307871>

# GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK NEVŞEHİR MUTFAĞI

Conference Paper · September 2019

CITATIONS  
0

READS  
53

## 4 authors:



**Nilüfer Şahin Perçin**  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli University  
18 PUBLICATIONS 275 CITATIONS

SEE PROFILE



**Emrah Örgün**  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli University  
19 PUBLICATIONS 62 CITATIONS

SEE PROFILE



**Gunay Erol**  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli University  
29 PUBLICATIONS 92 CITATIONS

SEE PROFILE



**Emrah Keskin**  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli University  
34 PUBLICATIONS 71 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



DUYGUSAL ZEKA [View project](#)



Hitit Ekmek Kültürü [View project](#)

## 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 km<sup>2</sup> 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; nevşehir.gov.tr, 2019; nevşehirözelidare.gov.tr, 2019).

Binlerce yıllık tarihi geçmiş, Nevşehir'in kendine özgü bir kültür oluşturmaya 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, kıvrırma, 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. Ayrı 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. Döşme 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 alarak 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 bölünüp ve çekirdekli kısımları çıkartılır. Kararmamaları için limon suyu ile ovulur. Soğanlar küçük küpler halinde doğranıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar pişirilir. Kıyma ve yıkanıp süzülen pirinçler eklenip bir süre kavrulur. Sivri biberler küçük küçük doğranıp, ilave edilir. Pekmez, şeker, kuşüzümü, kimyon ve tuz eklenir. 10 dakika daha piştikten sonra ateşten alınır. Hazırlanan iç harcı ayvalara doldurulur. Ayvalar yayvan bir tencereye yerleştirilip üzerleri geçmeyecek kadar su eklenir. Ayvalar yumuşayınca 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 kavrulmaya 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 salça
- 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: ömlekte 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 kayislar 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 kayislar sudan çıkartılır ve ortaları açılır. Arasına ceviz konulur. Açık kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Şurubu bir süre daha kaynatılıp koyulaştırılır. Kayisların 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 Sebahat Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu Uygulama mutfağı çalışma alanı olarak belirlenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans ve yüksek lisans öğrencileri ile açılış ön lisans öğrencileri ve uygulayıcı öğretmenlerin 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. Üretileme 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 açılış 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, Ş. (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.