



**6. ULUSLARARASI  
MULTİDİSİPLİNER  
ÇALIŞMALARI KONGRESİ**

**6<sup>TH</sup> INTERNATIONAL  
MULTIDISCIPLINARY  
STUDIES CONGRESS**

**(26-27 Nisan 2019, Gaziantep, Türkiye)**

**SOSYAL  
BEŞERİ  
VE İDARİ BİLİMLER  
TAM METİN KİTABI  
SOCIAL HUMANITIES AND  
ADMINISTRATIVE SCIENCES  
PROCEEDING BOOK**

**Editor / Editör**

**Prof. Dr. Yıldırım ATAYETER**

**[www.multicongress.com](http://www.multicongress.com)**



**6. ULUSLARARASI MULTİDİSİPLİNER ÇALIŞMALARI KONGRESİ**

(26-27 Nisan 2019, Gaziantep, Türkiye)

**SOSYAL BEŞERİ VE İDARİ BİLİMLER TÜM METİN BİLDİRİ KİTABI****6<sup>TH</sup> INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY STUDIES CONGRESS**

(26-27 April 2019, Gaziantep, Turkey)

**SOCIAL HUMANITIES AND ADMINISTRATIVE SCIENCES****PROCEEDING BOOK**

**ISBN:** 978-605-7602-65-7

**Publishing Director / Yayın Yönetmeni:** Muhammet ÖZCAN

**Editor / Editör:** Prof. Dr. Yıldırım ATAYETER

**Cover Design / Kapak Tasarımı:** Hüseyin AZAR

**Asos Yayınevi**

**1<sup>st</sup> Edition / 1.baskı:** Haziran 2019

**Address / Adres:** aydaıra Mah. Hacı Ömer Bilginoglu Cad. No: 67/2-4/MERKEZ/ELAZIĞ

**Mail:** asos@asosyayinlari.com

**Web:** www.asosyayinlari.com

**Instagram:** <https://www.instagram.com/asosyayinevi/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/asosyayinevi/>

**Twitter:** <https://twitter.com/Asosyayinevi>



**KURULLAR****DÜZENLEYEN KURUMLAR**

Hasan Kalyoncu Üniversitesi  
Multicongress Organizasyon

**DESTEKLEYEN KURUMLAR**

Akademik İletişim  
ASOS Journal  
ASOS  
SOBIAD

**ONUR KURULU**

Cemal KALYONCU, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Mütevelli Heyeti Başkanı  
Prof. Dr. Edibe SÖZEN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Rektör V.

**DÜZENLEME KURULU BAŞKANI**

Prof. Dr. Yaşar ÖZBAY, Hasan Kalyoncu Üniversitesi

**DÜZENLEME KURULU**

Prof. Dr. Şener BÜYÜKÖZTÜRK, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.  
Prof. Dr. Ellie ABDI, Montclair State Üniversitesi, ABD  
Prof. Dr. Tomasz NIZNIKOWSKI, Josef Pilsudski Üniversitesi, Romanya  
Doç. Dr. Meriç ERASLAN, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye  
Doç. Dr. Ramin ALİYEV, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜRKAN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk AKBAŞ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üyesi İsmail Hakkı TOMAR, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye  
Dr. Öğr. Üyesi Hasan EŞİCİ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye  
Arş. Gör. Esra EKER, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye  
Arş. Gör. F. Melike HİDİROĞLU, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye  
Arş. Gör. Mehmet GÖKTAŞ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye

## **BİLİM VE HAKEM KURULU**

Prof. Dr. Abdildacan AKMATALİEV, Kırgız Milli Devlet Akademisi, Kırgızistan

Prof. Dr. Akmaral İBRAYEVA, M. Kozybayev Kuzey Kazakistan Devlet Üniversitesi, Kazakistan

Prof.Dr. Ayşe Rezan ÇEÇEN EROĞUL, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Türkiye.

Prof.Dr. Arzu YÜKSELEN, Medipol Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Bahram GADIMI, İslamic Azad Üniversitesi, İran

Prof. Dr. Birgit PEPIN, Sor-Trondelag University, Norveç

Prof. Dr. Birol ERTUĞRAL, Giresun Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Dana BABAU, Medicineand Pharmacy of Targu Mures University, Romanya

Prof. Dr. Danny WYFFELS, KATHO University, Belçika

Prof. Dr. David BRIDGES, Cambridge University, İngiltere

Prof. Dr. Dimitris CHATZOPOULOS, Aristotle University of Thessaloniki, Yunanistan

Prof. Dr. Dušan MITIĆ, Belgrade Üniversitesi, Sırbistan

Prof. Dr. Duygu SABAN, Çukurova Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Emanuele ISIDORI, University of Rome ForoItalico, İtalya

Prof. Dr. Fatma Ebru İKİZ, Dokuz Eylül Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Farshad TOJARI, İslamic Azad Üniversitesi, İran

Prof. Dr. Feda Rehimov HANNANOĞLU, Bakü Devlet Üniversitesi, Azerbaycan

Prof. Dr. Funda ACARLAR, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Gencay ZAVOTÇU, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Georgi GAGANİDZE, IvaneJavakhishvili Tiflis Devlet Üniversitesi, Gürcistan

Prof. Dr. Gölge SEFEROĞLU, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Turkey

Prof. Dr. Gürhan CAN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Figen ÇOK , Başkent Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Hasan TUNÇ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Hilmi DEMİRKAYA, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Hülya GÜR, Balıkesir Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Kamal ABDULLAYEV, Azerbaycan Diller Akademisi, Azerbaycan

Prof. Dr. Kamil BEŞİROV, Azerbaycan Pedagoji Üniversitesi, Azerbaycan

Prof. Dr. Marufjon YULDASHEV, AlişerNevai Özbek Dili ve Edebiyatı Üniversitesi, Özbekistan

Prof. Dr. Mehmet Akif OKUR, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Mehmet Kayhan KURTULDU, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mehmet TEKEREK, Sütçü İmam Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Michael LEİTNER, California State University, ABD

Prof. Dr. Mine YAZICI, İstanbul Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Muradov Reşad ŞAHBAZOĞLU, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi, Azerbaycan

Prof. Dr. Mustafa Fedai ÇAVUŞ, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mustafa TÜRKMEN, Giresun Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Muzaffer SÜMBÜL, Çukurova Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Mübariz HASANOV, Okan Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Mühsin NAĞISOYLU, Azerbaycan Bilimler Akademisi, Azerbaycan

Prof. Dr. Müge ARTAR, Ankara Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Münir YILDIRIM, Çukurova Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Naciye YILDIZ, Gazi Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Nasriddin Sadriddinov TALBAKOVİCH, Kurgan Tube Devlet Üniversitesi, Tacikistan

Prof. Dr. Nilüfer DARICA, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Olga Nosova VALENTYNOVNA, Khrakov Üniversitesi, Ukrayna

Prof. Dr. Özge HACİFAZLIOĞLU, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. RajabovRajab KUÇAKOVİCH, Tacik Devlet Ticaret Üniversitesi, Tacikistan

Prof. Dr. Rauf AMİROV, Cumhuriyet Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Rengin KÜÇÜKERDOĞAN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Rıdvan KARAPINAR, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Türkiye

Prof. Dr. Sayfulina FLERA, Kazan Federal Üniversitesi, Tataristan/Rusya

Prof. Dr. Sedat UÇAR, Çukurova Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Selahiddin ÖĞÜLMÜŞ, Ankara Üniversitesi, Türkiye.

Prof. Dr. Shadmehr MİRDAR, Mazandaran Üniversitesi, İran

Prof. Dr. Simon GELASHVİLİ, Ivane Javakishvili Tiflis Devlet Üniversitesi, Gürcistan

Prof. Dr. Sinan OLKUN, Uluslararası Final Üniversitesi, KKTC

Prof. Dr. Sven PERSSON, Malmö University, İsveç

Prof. Dr. SvetlanaTyutyunykova VLADİMİROVNA, Khrakiv Ulusal Üniversitesi, Ukrayna

- Prof. Dr. Tamara Merkulova VYKTOROVNA, Khrakiv Ulusal Üniversitesi, Ukrayna
- Prof. Dr. Teimuraz BERİDZE, IvaneJa vakhishvili Tiflis Devlet Üniversitesi, Gürcistan
- Prof. Dr. Tevhide KARGIN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Prof. Dr. Togrul İSMAYIL, Sütçü İmam Üniversitesi, Türkiye.
- Prof. Dr. Tologon OMOSHEV, Kırgızistan İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Kırgızistan
- Prof. Dr. Tolga ARICAK, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Prof. Dr. Tülin ARSEVEN, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye
- Prof. Dr. Veysi İŞLER, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Prof. Dr. Yasemin KEPENEKÇİ, Ankara Üniversitesi, Türkiye.
- Prof. Dr. Yavuz YAKUT, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Prof. Dr. Yusuf ARAYICI, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Prof. Dr. Ursula CASANOVA, Arizona StateUniversity, ABD
- Doç. Dr. Abdullah ATLI, Malatya Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Ahmet ÇOBAN, Dicle Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Ainur NOGAYEVA, Avrasya Milli Üniversitesi, Kazakistan
- Doç. Dr. Ali AYBEK, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Asiman GULİYEV, Azerbaycan İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Azerbaycan
- Doç. Dr. Aydın EFE, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Aysel ÇİMEN, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Bekir MAMUT, Kırım Mühendislik ve Pedagoji Üniversitesi, Kırım/Rusya
- Doç. Dr. Berna BALCI İZGİ, Gaziantep Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Bülent Sarper AĞIR, Adnan Menderes Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Cemile KINACI, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Cırgalbek İSMANOV, Kırgızistan İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Kırgızistan
- Doç. Dr. Davran YOLDAŞEV, Kırgızistan İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Kırgızistan
- Doç. Dr. Evşen NAZİK, Çukurova Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Fariz AHMADOV, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi, Azerbaycan
- Doç. Dr. Firdaus NOROV, Kurgan Tube Devlet Üniversitesi, Tacikistan
- Doç. Dr. Füzuan ASLAN, İnönü Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Gaini MUKHANOVA, T. Riskulıva Kazakistan İktisat Üniversitesi, Kazakistan
- Doç. Dr. Gökçe KEÇECİ, Yakınoğu Üniversitesi, KKTC

- Doç. Dr. Hasan Hüseyin SAHAN, Balıkesir Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Haşım AKÇA, Çukurova Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Hilale CAFEROVA, AMEA, Azerbaycan
- Doç. Dr. H. Turgay ÜNALAN, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. İsmet ESENYEL, Girne Amerikan Üniversitesi, KKTC
- Doç. Dr. Kadir BAYRAMLI, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi, Azerbaycan
- Doç. Dr. Lilya MEMETOVA, Kırım Mühendislik ve Pedagoji Üniversitesi, Kırım/Rusya
- Doç. Dr. M. Serhat YENİCE, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Mariya KOCHKORBAEVA, Kırgızistan İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Kırgızistan
- Doç. Dr. Meltem MUŞLU, Gaziantep Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Mustafa ÖZTÜRK, Erciyes Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Mustafa SEVER, Ankara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Neslihan Güney KARAMAN, Ankara Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Orçun ÇADIRCI, Mersin Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Oya ÖGENLER, Mersin Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Özlem SAĞIROĞLU, Gazi Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Özcan DOĞAN, Hacettepe Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Rabia ÇİZEL, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Ragif QASİMOV, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi, Azerbaycan
- Doç. Dr. Ranetta GAFAROVA, Ardahan Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Rıza BİNİZET, Mersin Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Rovshan ALİYEV, Bakü Devlet Üniversitesi, Azerbaycan
- Doç. Dr. Rustamov Shavkat RAKHİMOVİCH, Tacik Devlet Üniversitesi, Tacikistan
- Doç. Dr. Saadet Gandilova TAGIKIZI, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi -UNEC, Azerbaycan
- Doç. Dr. Sedat GÜMÜŞ, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Sevgi TÜZÜN RAD, Mersin Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Südabe SALİHOVA, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi -UNEC, Azerbaycan
- Doç. Dr. Şafak KAYPAK, Mustafa Kemal Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Şakir DİNÇŞAHİN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Şebnem HELVACIOĞLU, İstanbul Teknik Üniversitesi, Türkiye



- Doç. Dr. Tamila SEİTYAGYAYEVA, Tavriya Milli Üniversitesi, Ukrayna
- Doç. Dr. Tekin ÇOLAKOĞLU, Gazi Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Yasin ŞEHİTOĞLU, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Yavuz DUVARCI, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Türkiye
- Doç. Dr. Yüksel Akay UNVAN, Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Türkiye
- Doç. Dr. Zihni MEREY, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Ali BİRBİÇER, Mustafa Kemal Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Aslı AKYILDIZ HATIRNAZ, Yeditepe Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Aqil MEMMEDOV, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi -UNEC, Azerbaycan
- Dr. Öğr. Üyesi Behzad DİVKAN, East Tahran Branch İslamic Üniversitesi, İran
- Dr. Öğr. Üyesi Begümhan TURHAN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Betül TEKEREK , Sütçü İmam Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Bünyamin ÇETİNKAYA, Giresun Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi M. Burhanettin COŞKUN, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜRKAN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem KÖÇKAR, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Dr. Öğr. Üyesi Canan BİRİMOĞLU OKUYAN, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Deniz GÜNER, Kırklareli Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Ebru DELİKAN, Mersin Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Eda ÇINAROĞLU, Erciyes Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Emel TOZLU, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Eray YAĞANAK, Mersin Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Fulya TÜRK, Gaziantep Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ertuğrul UÇAR, Aksaray Üniversitesi, Türkiye.
- Dr. Öğr. Üyesi Görsev SÖNMEZ BORAN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Gülden SANDAL ERZURUMLU, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Gülşah GÜVELOĞLU, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Gülfem MUŞLU KAYGISIZ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Güner ÇİÇEK, Hitit Üniversitesi, Türkiye

- Dr. Öğr. Üyesi Hacer ATEŞ, Trakya Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇİFTÇİ, Çukurova Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Hasan EŞİCİ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Hicran Çetin GÜNDÜZ, Başkent Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi H. Nilüfer SÜZEN, Uşak Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi İbrahim ÇÜTÇÜ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi İrem TÖRE, Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi İrfan DÖNMEZ, Şeyh Edebali Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi İsmail Hakkı TOMAR, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Kadir ŞAHİN, Karabük Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Mahdi REZAGOLİZADE, İslamic Azad Zanjaan Üniversitesi, İran
- Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ÇAKIR, Karamanoglu Mehmetbey Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fatih KARACABEY, Harran Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Melike ÖZYURT, Gaziantep Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Mir Hamid SALEHIAN, Tabriz Branch İslamic Azad University, İran
- Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Fazıl HİMMETOĞLU, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Murat ULUĞ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Nazan KOÇAK, Mersin Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Neşet MUTLU, Erciyes Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Nilay KAYHAN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Nurdin USEEV, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Kırgızistan
- Dr. Öğr. Üyesi Nuri Can AKSOY, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Nurkhodzha AKBULAEV, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi, Azerbaycan
- Dr. Öğr. Üyesi Özge KELLEÇİ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Dr. Öğr. Üyesi, Ramin ALİYEV, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Reza BEHDARİ, East Tehran Branch İslamic Azad Üniversitesi, İran
- Dr. Öğr. Üyesi Seçil TÜMEN AKYILDIZ, Fırat Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi, Shurubu KAYHAN, İstanbul Kültür Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Suna ÇETİN, Çukurova Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ÖZMEN, İstanbul Rumeli Üniversitesi, Türkiye

- Dr. Öğr. Üyesi Süleyman ŞENYURT, Gaziantep Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Sevda DOLAPÇIOĞLU, Mustafa Kemal Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Serdan KERVAN, Prizren Üniversitesi, Kosova
- Dr. Öğr. Üyesi Serkan USGU, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye.
- Dr. Öğr. Üyesi Şahin EKBEROV, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi, Azerbaycan
- Dr. Öğr. Üyesi Şermin METİN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Togrul NAĞIYEV, Çukurova Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Tolga AKAY, Kafkas Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Tülay KARADAYI YENİCE, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi, Ufuk AKBAŞ, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Zehra Kılıç ÖZMEN, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Öğr. Üyesi Zeynep GÜNEŞ ÖZİNAL, Maltepe Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Cengiz KELEŞ, Hoca Ahmet Yesevi Uluslararası Türk Kazak Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Elçin İBRAHİMOV, Azerbaycan Milli Bilimler Akademisi, Azerbaycan
- Dr. Elif Figen KOÇAK, Çukurova Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Esra ASICI, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Türkiye
- Dr. Zelfira ŞÜKÜRÇİYEVA, Kırım Mühendislik ve Pedagoji Üniversitesi, Kırım/Rusya
- Dr. Kadriye Özlem HAMALOĞLU, Hacettepe Üniversitesi, Türkiye

# Gastronomi Turizmi Kapsamında Kapadokya Bölgesi Yemekleri: Sosyal Medya Analizi

**Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL**

*Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi*

**Öğr. Gör. Dr. Emrah ÖRGÜN**

*Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi*

**Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN**

*Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi*

## Giriş

Turizm, destinasyonların gelişimine etki eden en önemli sektörlerden birisidir. Yeme-içmenin bilime ve sanata dönüştürülmesi olarak ifade edilen gastronomi artık turizmle bütünleşmeye ve ülke tanıtımlarında aktif bir rol üstlenmeye başlamıştır. İnsanların yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili deneyimlerinin aktarılması olarak tanımlanan gastronomi turizmi, hem yerel halka hem de destinasyonların gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Gastronomi turizmi; bölgelerin ve ülkelerin mutfak kültürlerinin tanınmasında, yerel kimliğin güçlenmesinde, kültürlerarası etkileşimin artmasında ve yerel ekonominin gelişmesinde önemli bir etken olarak görülmektedir.

İnsanlar, bir ülkeye ya da bölgeye ait mutfak kültürünü ve ürünlerini deneyimleyebilmek için turistik hareketlilik içerisinde yer alabilmektedir. Bu hareketlilik kimi zaman kısa mesafelere kimi zaman ise oldukça uzak mesafelere kadar gerçekleşebilmektedir. Turistik amaçlı seyahatlere katılan çoğu insan destinasyonlara yaptıkları seyahatlerde gitmiş oldukları yerin yemeklerini yemekten ve yemek kültürlerini öğrenmekten hoşlanmaktadır. Yapmış oldukları bu faaliyet ise turistlerin bölgenin mutfağı hakkında deneyim kazanmasının yanında bölgenin mutfağının bilinirliğinin artmasına da katkıda bulunmaktadır. Bu deneyimler vasıtasıyla turistler yeni mutfakları öğrenmekte, yeni yemekleri keşfetmekte ve seyahatlerinden daha fazla keyif almaktadır. Kivela ve Crotts (2006), destinasyonların sahip olduğu yerel yemeklerin ve gastronomi açısından barındırdığı çekiciliklerin turistlerin destinasyon seçiminde oldukça büyük bir güce sahip olduğunu ve bunun yanında ziyaretçilerin aynı destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetleri üzerinde motive edici bir faktör oluşturduğunu belirlemiştir. Ayrıca yerel mutfağın destinasyon seçiminde önemli rol aldığı bilinmekle birlikte; yerel mutfağın ziyaretçiler tarafından bilinirliği, mutfağına ait ürünlerin pazarlanması ve geçmiş deneyimlerin de yerel mutfak ürünlerinin tercihi üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu ifade edilmektedir (Ryu, 2006). Bu açıdan bakıldığında sosyal medyada bölgeye ait yemeklerin sunumu, fotoğrafları, yapılışı ve pişirme araçlarının paylaşılmasının yerel mutfağın bilinirliği üzerine etki edeceği söylenebilir. Bu çalışmada sosyal medyada bölgeye ait yerel mutfağına özgü yemekler hakkında daha fazla yorum yapıldığı belirlenmeye çalışılmıştır.

Bu doğrultuda doğal coğrafi yapısı, tarihi, kültürü ile birçok medeniyetin izlerini taşıyan Kapadokya çok sayıda turist tarafından ziyaret edilmektedir. Bu kültürel zenginlik Kapadokya'nın merkezi olarak bilinen Nevşehir'in kendine has yöresel mutfağının oluşmasında büyük bir rol oynamıştır. Yemeklerin yöre halkı tarafından bölgeye özgü sunum teknikleriyle ikram edilmesi turistler tarafından diğer bölgelerden farklı olarak algılanmakta ve bölgeyi çekici hale getirmektedir. Nevşehir'in doğal yapısı yöresel mutfağının zenginliği ile daha fazla birleştirildiğinde bölgedeki turizm hareketinin olumlu yönde etkileneceği düşünülmektedir. Ayrıca Nevşehir bölgesine ait farklı lezzetleri tatmak, yapılışını deneyimlemek ve yemeğin kökeniyle kültürünü öğrenmek isteyen ziyaretçilerin gastronomi turizmine katılarak bu deneyimlerini sosyal medyada paylaşmasının yerel mutfağa ait ürünlerin bilinirliğini artıracacağı düşünülmektedir.

### **Gastronomi Turizmi**

İnsanoğlunun hayatını sürdürebilmesi için temel ihtiyaçlardan birisi olan yeme içme Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde zorunlu ihtiyaçların başında gelmekte ve hem fizyolojik hem de psikolojik anlamda tatmin yaşamada önemli bir unsur olarak görülmektedir (Tikkanen, 2007). Artık fizyolojik bir ihtiyacın ötesine geçen yeme-içme davranışı ülke veya bölgelerin önemli çekim merkezleri haline gelmesine katkı sağlamaya başlamıştır. Literatürde sıklıkla duyulmaya başlayan gastronomi, bir ülke veya bölge mutfağının tatlarını, yemeklerini, yemek hazırlama tekniklerini ve içeceklerini içine alan bir kavramdır (Kivela ve Crotts, 2006). Yiyecek-içecek bilimi olarak ifade edilen gastronomi bölgeyi ziyaret eden turistlerin de ilgisini çekmiş ve gastronomi turizmi kavramı ortaya çıkmıştır. Turizm endüstrisinde yiyecek olgusunun hızla önem kazanmaya başlaması yiyecek ve turizm arasındaki bağın güçlenmesini sağlamıştır. Yiyecek her ne kadar turistlerin destinasyona gitmesinde tek amaç olmasa da destinasyon tercihlerinde önemli bir neden haline gelmiştir. Bu nedenle yemek deneyimi destinasyon ziyaretlerinde, turistlerin unutulmaz ve etkileyici bir seyahat yaşamalarına katkı sağlamaktadır (Qing Chi, 2013; Quan ve Wang, 2004).

Turistlerin destinasyon deneyimlerinde yiyeceklerin etkisi Richards (2002), Kivela ve Crotts (2006), Molz (2007) gibi araştırmacılar tarafından sıklıkla incelenen konular arasında yer almaktadır. Kivela ve Crotts (2006), yapmış oldukları çalışmada Hong Kong'un bir gastronomi destinasyonu olduğunu ve bu destinasyonda meydana getirilen gastronomik unsurların kaliteli seyahat düşüncesini ortaya koyduğunu bunun sonucunda da turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etme niyeti üzerinde önemli etkiler meydana getirdiğini belirlemiştir. Bu nedenle gastronomik değerler turistlerin bölgeyi tekrar ziyaret etmelerinde önemli bir güce sahiptir. Turistlerin zihinlerinde olumlu yemek imajı yaratmak destinasyonu tekrar tercih etme niyetlerini de olumlu yönde etkilemektedir. Turistlerin seyahatleri süresince yemek deneyiminden sağladığı memnuniyet ile destinasyonu tekrar ziyaret etme arasında güçlü bir ilişkinin var olduğu ortaya çıkmaktadır (Ryu ve Jang, 2006; Kivela ve Crotts, 2006). Destinasyonlara ait yerel mutfağın ve dolayısı ile yerel mutfağa ait yemek imajının turistlerin destinasyonları tercih etmesinde önemli olduğu ve destinasyona yönelik bilgilerin elde edilmesinde internetin ve internet sitelerinin de önemli bir etken olduğu belirlenmiştir (Karim ve Chi, 2010). Buna göre bölgenin mutfak ve yemek kültürü destinasyonun bilinirliğinde ve tercih edilmesinde önemli bir etken olarak görülmektedir.

### **Kapadokya-Nevşehir Mutfağı**

Kapadokya bölgesinin tarihi M.Ö. 3000'lere kadar dayanmakta, Asur ve Hitit

medeniyetine kadar eskiye gitmektedir. Bunun yanında Nevşehir; Persl, Roma, Bizans, Anadolu Beylikleri ve Selçuklu, Osmanlı gibi medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır (korumakurulları.gov.tr, 2019). Bölgeye Türklerle birlikte Rumların göç etmesi, ayrıca Osmanlı saray mutfak kültürünün etkisi de Nevşehir mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Yurday ve Kınır, 2019). Bu açıdan bakıldığında Nevşehir mutfağının birçok medeniyetten etkilendiği ve günümüze gelene kadar değişime uğradığı da söylenebilir.

Nevşehir geleneksel mutfak ürünleri arasında daha çok; testi kebabı, çömlekte kuru fasulye ya da ağ pakla, ayva dolması, Nevşehir mantısı, dolaz, düğü çorbası, gendirme, kayısı yahnisi, nohutlu yahni, aside, zerde pilavı ve zerde tatlısı gibi yiyecekler bilinmektedir. Özellikle bölgede tandir kültürü ve Avanos'ta üretilen testi ve çömlek kapların kullanımı yaygın olarak görülmektedir (kulturportali.gov.tr, 2019). Bunun yanında bölgede üzüm bağcılığının yaygın olması ile birlikte yiyeceklerde üzümünden üretilen pekmez, üzüm suyu, üzüm yaprağı gibi ürünlerin kullanımı da görülmektedir. Kabak çekirdeği, tahıllar (bulgur, nohut gibi), kuru meyveler (kayısı, üzüm gibi) ve et gibi ürünlerde Nevşehir mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır (Avanos, 2012).

### **Yöntem**

Çalışmada sosyal medyada kullanıcılar tarafından Kapadokya bölgesinde yer alan restoranlarda deneyimlenen ve paylaşılan yemekler değerlendirilmiştir. Bu kapsamda Kapadokya bölgesinin merkezi konumunda bulunan Nevşehir'deki restoranlar ele alınmıştır. Çalışmada kullanılan veriler ziyaretçilerin işletmelere ve destinasyonlara yönelik deneyimlerini ve görüşlerini paylaşabildiği TripAdvisor internet sitesinden elde edilmiştir. Böylece TripAdvisor'da Nevşehir'de yer alan restoranların listesi çıkarılmış ve restoranlar yorum sırasına göre sıralanmıştır. Yorum sıralamasında ilk 10'da yer alan restoranlar seçilmiş ve bu restoranlara ait ilk 50 Türkçe ve İngilizce yorumlar içerik analizi yöntemi ile veri olarak kullanılmıştır. Farklı dillerdeki yorumlar çevirilerde sorun yaşanmaması açısından araştırmaya dahil edilmemiştir.

Veriler oluşturulan form aracılığı ile elde edilmiştir. İlk olarak incelenen yorumlarda yemek yorumu ve yemek fotoğrafı olup olmadığı belirlenmiştir. Bu kapsamda çalışma yemek yorumları ve yemek fotoğrafları olarak iki kapsamda değerlendirilmiştir. Yemeklerle ilgili yorum yapanların hangi yemekle ilgili yorum yaptığı, yemeklerle ilgili fotoğraf paylaşanların hangi yemeklerin fotoğrafını paylaştığı değerlendirilmiştir. Böylece bölgedeki restoranlarda paylaşılan yemeklere dair veriler 500 adet Türkçe ve İngilizce yorumlardan elde edilmiş ve bulgular bu verilere göre değerlendirilmiştir.

### **Bulgular**

Çalışmada 500 kullanıcı yorumundan elde edilen veriler yorum ve fotoğraf paylaşımı olmak üzere iki kısımda değerlendirilmiştir. Verilerden elde edilen bulgulara göre 500 adet yorum içinde 335 kullanıcı yemek yorumu, 128 kullanıcı yemek fotoğrafı paylaşmıştır. Araştırmada yemeklerle ilgili hem yorum hem de fotoğraf paylaşan kullanıcılar da bulunmaktadır. Buna göre yorumlardan elde edilen bulgular ve kullanıcıların restoranlardaki yemek deneyimleri ile ilgili paylaştığı fotoğraflardan elde edilen bulguların dağılımı aşağıda yer almaktadır.

**Tablo 1. Kullanıcıların yemeklere yönelik yorum ve fotoğraf dağılımları**

		<b>n (500)</b>	<b>%</b>
<b>Yemek Yorumu</b>	Var	335	67
	Yok	165	33
<b>Yemek Fotoğrafı</b>	Var	128	25.6
	Yok	372	74.4

Araştırma dahilindeki kullanıcıların yorumları incelendiğinde, yorumların %67'sinin yemek yorumu, %25.6'sının ise yemek fotoğrafı içerdiği belirlenmiştir. Buna göre yorumlarda yemeklere ait yorumların daha fazla yer aldığı, yemeklere ait fotoğrafların daha az olduğu görülmektedir. Ayrıca yorumların büyük bir kısmının yemekle ilgili yorumlardan oluştuğu belirlenmiştir. Böylece kullanıcıların restoranlara ilişkin yorumların büyük bir kısmının yedikleri yiyecek içecek ürünleri ile ilgili olduğunu söylemek mümkündür.

**Tablo 2. Paylaşılan yemek yorumlarında yer alan yiyecek-içecek ürünlerinin dağılımı**

<b>Yemekler ve İçecekler</b>	<b>n</b>	<b>% n 335</b>
Testi kebabı	90	26,9
Şarap	52	15,5
Mezeler/Meze Tabacağı	51	15,2
Çorba	48	14,3
Salata	24	7,2
Kuzu incik	24	7,2
Mercimek çorbası	20	6,0
Baklava	19	5,7
Pide	19	5,7
Tatlı	17	5,1
Patates Kızartması	14	4,2
Sac Tava	14	4,2
Çay	12	3,6
Pirinç Pilavı	12	3,6
Vejeteryan Menü	11	3,3
Gözleme	11	3,3
Humus	10	3,0
Dondurma	9	2,7
Mantı	9	2,7
Normal Kahve	9	2,7

Araştırmada yer alan kullanıcılara ait yemek yorumlarının dağılımları Tablo 2.'de görülmektedir. Tablo 2'de 335 yemek yorumunu içerisinde sırasıyla en fazla yorumların yapıldığı ürünlerin dağılımları yer almaktadır. Buna göre yemek yorumlarının; %26.9'unun testi kebabı, %15.5'inin şarap ve %15.2'sinin mezeler ya da meze tabağı ile ilgili olduğu belirlenmiştir. Bunları takiben yemeklerle ilgili yorumların %14.3'ü çorba, %7.2'si salata ve kuzu incikle ilgili olduğu görülmektedir. Yemek yorumlarının %6'sı ise doğrudan mercimek çorbası ile ilgilidir. Bunları ise sırasıyla; baklava, pide, tatlı, patates kızartması, sac tava ve çay izlemektedir. Böylece yemek yorumları arasında en fazla yorum yapılan yemeklerin testi kebabı, mezeler ve çorba olduğu, içecek ürünleri arasında ise sırasıyla en fazla şarap, çay ve kahve olduğu söylenebilir. Tatlılar da ise belirtilen en fazla yorumun baklava ve dondurma olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 3. Paylaşılan yemek fotoğraflarında yer alan yiyecek ve içecek ürünlerinin dağılımı**

Yemekler ve İçecekler	n	% n 128
Pirinç pilavı	39	30,5
Testi kebabı	31	24,2
Salata	29	22,7
Şarap	24	18,8
Mezeler/meze tabağı	24	18,8
Çorba	14	10,9
Sac tava	12	9,4
Kuzu incik	10	7,8
Humus	9	7,0
Dondurma	8	6,3
Bulgur pilavı	8	6,3
Baklava	7	5,5
Mantı	7	5,5
Kazandibi	7	5,5
Patates kızartması	6	4,7
Güveç köfte	6	4,7
Biftek	5	3,9
Güveç Musakka	5	3,9
Pide	4	3,1
Çay (siyah)	4	3,1
Güveç kuzu	4	3,1

Araştırma dahilindeki kullanıcıların paylaştığı yemek fotoğraflarında yer alan yiyecek ve içecek ürünlerinin dağılımı Tablo 3'te yer almaktadır. Buna göre 128 yemek fotoğrafı içerisinde en fazla %30.5 ile pirinç pilavı fotoğrafının paylaşıldığı görülmektedir. Yine yemek fotoğraflarının %24.2'si testi kebabı, %22.7'si salata, %18.8'i şarap ve meze tabağı olarak belirlenmiştir. Ayrıca güveçte yapılan yemeklerin de paylaşılan fotoğraflar arasında önemli bir yer aldığı söylenebilir. Böylece paylaşılan yemek fotoğrafları arasında sırasıyla en fazla



yemek fotoğrafının; pirinç pilavı, testi kebabı ve salata olduğu, içecek fotoğraflarında ise sarap, siyah çay olduğu belirlenmiştir. Tatlılarda sırasıyla en fazla; dondurma, baklava ve kazandibi fotoğraflarının paylaşıldığı tespit edilmiştir.

**Tablo 4. Yorum Yapan Kullanıcıların Ülkelere Göre Dağılımı**

Ülke adı	n (500)	%
Türkiye	204	40.8
Belirtilmemiş	76	14.4
Avustralya	35	7.0
İngiltere	35	7.0
Amerika	18	3.6
Hindistan	18	3.6
İtalya	8	1.6
Çin	7	1.4
Kanada	7	1.4
Singapur	7	1.4

Araştırma kapsamında yorum yapan kullanıcıların ülkelere göre dağılımlarına göre; yapılan yorumların %40.8 ile en fazla Türk kullanıcılar tarafından yapıldığı belirlenmiştir. Ayrıca yorum yapan kullanıcıların %14.4'ü ülkesini belirtmemiştir. Bunlara ek olarak yorum yapan yabancı kullanıcıların ülkelere göre sıralaması sırasıyla; Avustralya, İngiltere, Amerika, Hindistan, İtalya, Çin, Kanada ve Singapur olarak belirlenmiştir. Çalışmada sadece Türkçe ve İngilizce yorumlar ele alındığından ülkelerin ana dillerinin bulgulara etki edebileceği söylenebilir. Ayrıca Türk kullanıcılar tarafından yapılan yorumların %3.4'ünün İngilizce olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 5. Paylaşılan Fotoğraf ve Yorumların Kullanıcıların Uyruğuna Göre Dağılımları**

	Yerli		Yabancı	
	n	%	n	%
Yemek yorumu yapmış	141	69.1	194	65.5
Yemek yorumu yapmamış	63	30.9	102	34.5
Yemek fotoğrafı paylaşmış	43	21.1	85	28.7
Yemek fotoğrafı paylaşmamış	161	78.9	211	71.3

Araştırma dahilindeki restoranlara ait yorumları ve fotoğrafları paylaşan kullanıcıların yerli ve yabancı durumuna göre dağılımları Tablo 5'te yer almaktadır. Buna göre Türk kullanıcıların %69.1'i yemek yorumu, %21.1'i ise yemek fotoğrafı paylaşmıştır. Yabancıların %65.5'inin yemek yorumu yaptığı, %28.7'sinin ise yemek fotoğrafı paylaştığı tespit edilmiştir. Böylece restoranların yemekleri hakkında yerli ziyaretçilerin daha fazla yorum paylaştığı, yabancı ziyaretçilerin ise daha fazla fotoğraf paylaştığı belirlenmiştir. Buna ek olarak yerli ve yabancı kullanıcıların çoğunluğunun yemekler hakkında yorum yaptıkları, yerli ve yabancı kullanıcıların büyük çoğunluğunun ise yemeklerle ilgili fotoğraf paylaşmadığı söylenebilir.

## Sonuç

Turizm hareketliliği içerisinde insanların gittikleri destinasyonlarda yeme-içme faaliyetine katıldıkları bilinmektedir. Bunun yanında, gün geçtikçe artarak birlikte, insanlar artık sadece

yeme-içme faaliyetleri için bile bazı destinasyonları ziyaret etmektedir. Özellikle bilinen turistik destinasyonlarla birlikte farklı destinasyonlardaki yerel mutfak, kültür, tarım ürünleri, yiyecek ve içecek ürünlerinin yapımı ve bölgeye yönelik yerel miras insanların ilgisini çekebilmektedir. Özellikle destinasyonların yerel mutfağı ve kültürleri ile ilişkili olan gastronomi turizmi turistlerin ilgisini çekebilecek bir eğilim haline gelmiştir. Özellikle sosyal medya ile birlikte gidilen destinasyonlardaki deneyimlerin paylaşılması ve bu bilgilerin neredeyse sınırı olmayan bir şekilde insanlara ulaşması, destinasyonların bilinmesinde ve seyahate çıkacak insanlar için potansiyel varışyeri olma noktasında etkili olabilmektedir. Ziyaretçiler gittikleri destinasyonlarda deneyimledikleri yiyecekleri ve içecekleri sosyal medya aracılığı ile paylaşabilmekte ve bu deneyimlerine yönelik olumlu ve olumsuz görüşlerini belirtebilmektedir. Ayrıca ziyaretçiler destinasyonda yer alan ve bu deneyimlerin gerçekleştirilebileceği işletmelere yönelik fikirlerini de farklı mesajlarla sosyal medyada paylaşmaktadır. Böylece belirli bir destinasyona gitmeye karar veren ya da vermeyen kişiler daha önce paylaşılan deneyimlerden elde edilen verilerle karar verebilmektedir. Bu açıdan bakıldığında sosyal medya destinasyonlara özgü değerlerin bilinebilirliği açısından oldukça fazla önem arz etmektedir.

Bu çalışmanın amacı Kapadokya bölgesinde faaliyet gösteren restoranları ziyaret eden sosyal medya kullanıcılarının deneyimlediği yemekleri belirleyerek, kullanıcıların daha çok hangi yemek ya da yemekler hakkında ne tür sosyal medya içeriği paylaştığını belirlemektir. Böylece bölgeye gelen ziyaretçilerin restoranlardaki tercihlerinin ne olduğu ve deneyimlenen yiyecek ve içecek ürünlerinin yerel mutfağa ait olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Bu çalışmadaki veriler, Kapadokya bölgesinin merkezi konumunda yer alan Nevşehir’de faaliyet gösteren ve TripAdvisor sitesinde en fazla yorum alan 10 restorana ait Türkçe ve İngilizce 500 adet yorumdan içerik analizi yöntemi ile elde edilmiştir. Buna göre araştırma kapsamındaki kullanıcıların büyük bir bölümünün yemeklerle ilgili yorum yaptığı, fakat yaklaşık dörtte birinin yemeklerle ilgili fotoğraf paylaştığı tespit edilmiştir. Buna göre bölgedeki restoranları ziyaret eden kullanıcıların önemli bir kısmının deneyimledikleri yiyecek ve içecek ürünleri hakkında sosyal medyada fikirlerini belirttiği ifade edilebilir. Buna rağmen yemeklerin fotoğraflarının kullanıcılar tarafından çok fazla paylaşılmadığı söylenebilir. Ayrıca Türk kullanıcıların yabancı kullanıcılarla karşılaştırıldığında yemeklerle ilgili daha fazla yorum yaptığı tespit edilmiştir. Yabancı kullanıcıların ise daha fazla yemek fotoğrafı paylaştığı belirlenmiştir. Bu sonuç üzerinde; yerli ziyaretçilerin bölge ve Türk mutfağına ait yiyecek ve içecek ürünleri hakkında daha fazla bilgi sahibi olması etkili olabilir. Yabancı kullanıcıların yemeklerle ilgili daha fazla fotoğraf paylaşması yemeklerin ve sunumlarının yabancıların ilgisini daha fazla çekmesi, bölge ve Türk mutfağına ait ürünlerin farklı olması ile açıklanabilir. Araştırmada genel olarak yorum yapan kullanıcıların büyük çoğunluğu yabancı kullanıcılardan oluşmaktadır. Buna göre bölgedeki restoranlar hakkında Türk ziyaretçilerden sonra en fazla sırasıyla Avustralya, İngiltere, Amerika, Hindistan, İtalya ve Çinli ziyaretçiler yorum yapmaktadır. Bu sonuçlar üzerinde, araştırmada sadece Türkçe ve İngilizce yorumların incelenmesi etkili olabilir. Ayrıca gerek Türk gerekse yabancı kullanıcıların önemli bir bölümünün de sosyal medyada, ana dili olmamasına rağmen, İngilizce yorum yapması önem arz etmektedir.

Araştırmada yer alan kullanıcıların yiyecek ve içeceklerle ilgili yorumları arasında sırasıyla en fazla; testi kebabı, şarap, mezeler/meze tabağı ve çorba olduğu belirlenmiştir. Bölgeye özgü ve ziyaretçiler açısından en fazla tercih edilen ürünler arasında testi kebabı ve şarabın olması restoranları ziyaret eden kullanıcıların daha çok bölgeye özgü ürünler hakkında yorum yaptığını göstermektedir (Avanos, 2012). Kullanıcıların çorbalardan

genel olarak bahsettiği, fakat belirgin olarak mercimek çorbası hakkında daha fazla yorum yaptığı belirlenmiştir. Mezeler hakkında ise genel olarak yorum yaptıkları, belirgin olarak mezeler arasında en fazla humus hakkında, tatlılardan ise baklava ve dondurma hakkında yorum yaptıkları belirlenmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre; en fazla yorum yapılan ürünlerin, testi kebabı ve şarap dışında, sadece bölgeye özgü değil genel olarak Türk mutfağına yönelik ürün olduğu söylenebilir. Buna rağmen mercimek çorbası ve baklava Nevşehir mutfağında kullanılmakla birlikte (Yurday ve Kınır, 2019), Anadolu'nun farklı yerlerinde de sıklıkla kullanılmaktadır.

Araştırmada yer alan fotoğraflardan elde edilen bulgulara göre; sırasıyla en çok pirinç pilavı, testi kebabı, salata, şarap, mezeler/meze tabağı gibi ürünlerin fotoğrafları paylaşılmıştır. Pirinç pilavı ve salatanın genel olarak testi kebabı ve diğer ürünlerin yanında da sunulduğu bilinmekle birlikte, salatanın özellikle vejeteryan menü tercih eden kullanıcılar tarafından tercih edildiği de tespit edilmiştir. Pilavlar arasında bulgur pilavının Nevşehir mutfağında sıklıkla kullanılan bir yemek olması, buna rağmen araştırmada bulgur pilavıyla ilgili yorumların ve fotoğrafların oldukça az olması bu açıdan eksiklik olarak görülebilir. Kullanıcıların paylaştığı yemek fotoğraflarında; mezelerden en fazla humusun, tatlılardan ise sırasıyla en fazla dondurma, baklava ve kazandibinin paylaşıldığı belirlenmiştir. Yine kullanıcıların paylaştığı fotoğraflar arasında güveçte yapılan yemeklerin de nispeten önemli olduğu söylenebilir. Özellikle topraktan yapılan kaplar bölge mutfağında sıkça kullanılmakta, ürünler bu kapta pişirilmekte ya da sunumları bu kaplarda yapılarak tüketilmektedir. Bunlara ek olarak sac tava ve kuzu incik de fotoğrafı paylaşılan yiyecekler arasında nispeten önemli sayılabilir.

Genel olarak değerlendirildiğinde; bölgeye özgü toprak kaplar kullanılarak yapılan yiyeceklerin, öncelikli olarak testi kebabı olmak üzere, ziyaretçilerin ilgisini çektiği söylenebilir. Ayrıca bölgede üzümün önemli bir yerinin olması kullanıcılar tarafından şarabın en çok dikkat çeken ürünler arasında yer almasında önemli bir rol oynamaktadır. Buna göre bölgedeki restoranları ziyaret eden kullanıcıların en fazla testi kebabı ve şarap hakkında yorum ve fotoğraf paylaştığı belirlenmiştir. Bu sonuç üzerinde yerel mirasın etkisi ile birlikte bu ürünlerin destinasyona özgü ürünler olarak pazarlanmasının da etkisi olduğu söylenebilir. Buna rağmen, sadece bölgeye değil, genel olarak Türk mutfağına ya da diğer ülke mutfaklarına ait ürünlerin de kullanıcılar tarafından yorumlarda tartışıldığı görülmektedir. Örneğin bölgeye özgü çorba, tatlı ve diğer ürünlerin kullanıcılar tarafından çok fazla bilinmediği, restoranlar tarafından sunulmadığı ya da tercih edilmediği söylenebilir. Araştırmada bölgeye özgü olan erişte ve tahılların kullanıldığı (dügü, bulgur, katıklı aş gibi) çorbalar, bölgeye özgü üzüm, kabak ve türevlerinin kullanıldığı tatlılar (dolaz, kabak tatlısı, köftür gibi), bulgur pilavı, testi kebabı dışında testide pişirilen diğer ürünlerin (ağ pakla/kuru fasulye, dolma gibi) hakkında ya hiç yorum yapılmadığı ya da çok az yorum ve fotoğraf paylaşıldığı görülmektedir. Özellikle yerel mutfağına ait bu lezzetlerin restoranların menüsünde daha fazla yer alarak ziyaretçilere sunulması gerekmektedir. Ayrıca dünyanın en önemli turizm destinasyonları arasında yer alan Kapadokya'nın yerel mutfağına ait ürünlerinin çok daha fazla bilinirliği ve tercih edilebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Bölgeye gelen ziyaretçilerin tercih edebileceği ürünlerin yanında, bölgeye özgü ürünlerin menülerde yer alması ve yerel kültürün vurgulanarak destinasyon pazarlamasında kullanılması faydalı olabilir. Böylece Kapadokya bölgesi doğal varlıklarının yanında, mutfağı ile de tercih edilebilir bir destinasyon konumuna gelebilir.

### Kaynakça

- Avanos (2012). Geçmişten günümüze Avanos. Ada ofset.
- Karim, S. A. ve Chi, C. G. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's influence on how tourist experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*. 30(3): 354-377.
- Korumakurullari.gov.tr (2019). Nevşehir'in tarihçesi. <http://www.korumakurullari.gov.tr/TR-89606/nevsehir.html> (Erişim tarihi, 30.04.2019).
- Kulturportali.gov.tr (2019). Geleneksel Mutfak, Nevşehir. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nevsehir/neyenir> (Erişim tarihi, 30.04.2019)
- Molz, J. G. (2007). Eating difference: The cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*, 10(1), 77-93.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? A.M. Hjalager ve G. Richards (Editörler), *Tourism and Gastronomy* içinde. London, England: Routledge.
- Ryu, K. ve Jang, S.C. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination: The modified theory of reasoned action. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(4), 507-516.
- Tikkanen, I (2007), Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: Five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Qing Chi, C. G., Chua, B. L., Otham, M. ve Karim, M. S. A. (2013). Investigating the structural relationships between food images, food satisfaction, culinary quality, and behavioral intentions: The case of Malaysia. *International Journal of Hospitality and Tourism Administration*, 14(2), 99-120.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Yurday, Y. İ. ve Kınır, S. (2019). İç Anadolu bölgesi mutfağı. *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı* içinde. Editörler Sarıışık, M ve Özbay, G., Detay yayıncılık, Ankara.

