

GASTRONOMİK MİRAS İÇERİSİNDE YER ALAN YÖRESEL YEMEKLERİN RESTAURANT MENÜLERİNDE KULLANILMASI: GÖREME ÖRNEĞİ

Şule Aydın¹, Duygu Eren², Gülhan Sözbilen³

Özet

Canlıların en temel fizyolojik ihtiyaçlarından birisi de beslenmedir. İnsanların tatilleri esnasında da en temel ve en önemli ihtiyaçlarından birisi yine beslenme ihtiyacı olmaktadır. Bu nedenle turizm sektörünün temel kurumlarından birisini yiyecek-içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Ancak özellikle kültür turizmi gibi alternatif turizm türlerinin yaygınlaşmaya başlamasıyla değişen turist profillerine göre yeme-içme salt fizyolojik ihtiyaç olmaktan çıkmış, tatil deneyiminin en önemli parçalarından biri olmuştur. İnsanlar gittikleri bölgelerin kültürlerini tanımak istediklerinde, yönelindikleri deneyimlerin başında o destinasyonun yemekleri gelmektedir. Hatta sadece yemek tatmak, yemek yarışmaları ve festivallerine katılmak için bile seyahat etmeye başlamışlardır. Böylece alternatif turizm türlerinden biri olarak değerlendirilen “gastronomi turizmi” ortaya çıkmış ve “yöresel yemekler” önem kazanmıştır. Anadolu’nun ziyaretçilerine sunduğu mutfak kültürü ve miras yemekleri oldukça zengindir. Kültürel turizmin en önemli merkezlerinden biri olan Kapadokya’nın kalbi Nevşehir’in yemekleri de bu zengin mutfağın unsurlarındandır. Bu çalışma, Nevşehir’in yöresel yemeklerinin restoran menülerinde yer almalarıyla ilgili bir durum tespiti ve ulaşılan sonuçlar ışığında işletmelere önerilerde bulunmayı amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda, literatür incelemesi yapılmış ve Nevşehir yemekleri ile ilgili bilgi paylaşan web siteleri taranmıştır. Buralarda en çok tekrarlanan “*Nevşehir tava, ağpakla (çömlekte kuru fasulye), nohutlu yahni, sızgıt, soğanlama, düğü çorbası, sütlü çorba, dolaz, aside, divil ve ayva dolması*” bu çalışma kapsamında Nevşehir’in yöresel yemekleri olarak kabul edilmiştir. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nden alınan 2017 müze giriş sayılarına göre en çok ziyaretçiyi Göreme Açık Hava Müzesi’nin almıştır. Bu nedenle, çalışmanın evreni olarak Göreme’de faaliyette bulunan birinci sınıf restoranlar seçilmiştir. Göreme belediyesinden kayıtlı birinci sınıf restoranların listesi istenmiş ve alınan listede yer alan 38 restoranın menüleri incelenmiştir. Çalışma neticesinde, Nevşehir’de en çok ziyaret edilen Göreme’de yer alan birinci sınıf restoranlarda yöresel yemeklerin yeteri kadar sunulmadığı, bunun da kültür turizminin en önemli merkezlerinden olan Kapadokya’nın kalbi Nevşehir için, giderilmesi gereken büyük bir eksiklik olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi, Gastronomik Miras, Yöresel Yemekler, Miras Mutfaklar

¹ Prof. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, suleaydin@nevsehir.edu.tr

² Doç. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, deren@nevsehir.edu.tr

³ Öğr. Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu, gulhansozbilen@nevsehir.edu.tr (Yazışma yapılacak yazar)

GİRİŞ

Beslenme, canlıların en temel fizyolojik ihtiyaçlarından birisidir. İnsanlar hayatta kalmak için yemek zorundadırlar. Tatil sırasında da en temel ve önemli ihtiyaçlarından birisi yine beslenme ihtiyacı olmaktadır. Bu nedenle turizm sektörünün en temel kurumlarından biri yiyecek-içecek işletmeleridir. Ancak değişen turist profillerine özellikle kültür turizmi gibi alternatif turizm türlerinin yaygınlaşmaya başlamasıyla yeme-içme salt fizyolojik ihtiyaç olmaktan çıkmış, tatil deneyiminin en önemli parçalarından biri olmuştur.

İnsanlar gittikleri bölgelerin kültürlerini tanımak istediklerinde, yöneldikleri deneyimlerin başında o destinasyonun yemekleri gelmektedir. Hatta sadece yemek tatmak, yemek yarışmaları ve festivallerine katılmak için bile seyahat etmeye başlamışlardır. Böylece “gastronomi turizmi kavramı” ortaya çıkmış ve “yöresel yemekler” önem kazanmıştır.

Quan ve Wang (2004; 301) tarafından geliştirilen “turist deneyiminin kavramsal modeli”nde turistlerin gıda tüketimini, hem günlük (rutin) hem de zirve bir deneyim olarak değerlendirildiği görülmektedir. Yani gıda tüketimi turistler için yalnızca rutin olarak giderilmesi gereken zorunlu bir ihtiyaç değil, aynı zamanda tatil sırasında en üst seviyede bir deneyim olmaktadır. Hatta bazen seyahatin temel nedeni haline bile gelebilmektedir.

Türkler sahip oldukları köklü ve zengin bir tarihe sahip olmalarının bir sonucu olarak, aynı derecede zengin bir mutfak kültürüne de sahiptirler. Kapsadığı yedi bölge dikkate alındığında, Türkiye'nin sahip olduğu yiyecek-içecek çeşitliliği oldukça memnuniyet vericidir. Bu bağlamda, bölgeler arasında, sahip olunan mutfak kültürü açısından önemli farklılıkların olduğu görülmektedir (Aracı, 2016: 130). Buna bağlı olarak da Türkiye'nin, gastronomik ürünler açısından sahip olduğu zenginlik aynı aranda artmaktadır. Günümüzde gastronomik unsurlardaki zenginlik destinasyonların rekabet gücünü arttırmakta oldukça etkili olmaktadır.

Sahip olunan gastronomik unsurlardaki bu zenginliğin gerek makro ölçekte ülkenin gerekse mikro ölçekte belde, kasaba ve illerin turistik zenginliklerini arttıracak düşünülmemektedir. Bir destinasyonun özellikle yöresel sayılan gastronomik değerlerinin, turistik ürün kapsamında değerlendirilmesi hem sektörü zenginleştirecek hem de bahsedilen unsurların unutulup yok olmasını önleyecektir. Ancak, burada önemli bir hususun göz ardı edilmemesi gerekmektedir. Otantik ve yöresel değerler bir toplumun kültürel simgeleridir ve kullanılırken korunması şarttır. Bu açıdan bakıldığında özellikle yöresel yemeklerin orijinalliklerini kaybetmemeleri için gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.

Bu çalışma, yeme-içme alışkanlıklarının, bir kültürü oluşturan en önemli unsurlardan biri olduğu fikrinden hareketle, kültürel turizm merkezlerinden biri olan Nevşehir İli'ne bağlı Göreme Kasabası'ndaki birinci sınıf restaurantlarda, yöresel yemeklerin ne kadar kullanıldığını tespit etmeyi amaçlamaktadır.

1. Gastronomi ve Turizm

Yapılan çalışmalar gastronomi kavramını Antik Yunan'a dayandırmaktadır. M.Ö. 4. yüzyılda Arcestratus, muhtemelen ilk yemek ve şarap rehberi niteliği taşıyan ve Akdeniz Bölgesi'nin yeme-içme kültürünü anlatan bir kitap yazmıştır (Özşeker, 2016: 5). Öte yandan, birçok araştırmacı gastronominin çıkış noktasının 19. yüzyıl Fransız Mutfağı olduğunu ileri sürmektedir. Gastronomi, 1835 yılında Fransız mutfak literatürüne, “iyi yemek yeme sanatı” olarak eklenmiştir (Kaşlı, Köz ve Ekici, 2015: 31). Bir diğer ifadeyle gastronomi, kültür ve

yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme-içme bilimi ve sanatı olarak da tanımlanmaktadır (Çavuşoğlu, 2011: 528).

Turizmin en temel gereksinimlerinden biri de yeme-içme ihtiyacıdır. Bu ihtiyaç, ağırlama ve konaklama hizmetinin içsel bir parçasını oluşturmaktadır. Ayrıca yeme-içme insanlar için bazen bir ihtiyaçtan daha farklı bir anlam ifade edebilmektedir. Bu bağlamda turistler, kendi alıştıkları mutfağın dışında, gittikleri destinasyonun kültürünü yansıtan yiyecek ve içeceklerle yönelebilmekte, bunlar için yüksek fiyatlar ödeyebilmekte ve yiyecek-içeceklerle ilgili etkinliklere katılabilmektedirler (Yıldız, 2016: 30-31).

Gastronomi, turizm için önemli bir bileşendir ve bu alanda yapılmış olan araştırmalar özellikle gastronomik unsurların turizmde kullanılmasının öneminden bahsetmektedir. Turizmde yerel gastronomiden yararlanan destinasyonlar farklı ve taklit edilemez bir turistik ürüne sahip olmakta ve bu ürünleri daha kolay pazarlamaktadırlar. Buna ek olarak yerel gastronomik ürünlerin kullanımı, yerel ekonomiyi desteklenmekte ve yerel kültürü korumaktadır. Ayrıca gastronomi aracılığı ile turistler, yaşayan kültürün içerisinde yer alarak daha yoğun bir tatil deneyimi yaşayabilmektedirler (Nebioğlu, 2017: 40).

Gastronomi, bir destinasyon için önemli bir çekicilik olmakta, bazı turistlerin bir bölgeyi tercih nedenleri arasında ilk sırada yer almakta ve turistlere tatil ve gezileri esnasında yeni tatları ve farklı gelenekleri tanıtmada önemli rol oynamaktadır. Gastronomi ve turizm ilişkisi ile ilgili çalışmalar genellikle destinasyon ve yerel mutfak ilişkisini ortaya koymakta ve yerel yemeklerin destinasyonlar için farklılık yarattığını göstermektedir. İtalya'nın Toscana bölgesinin yiyecek ve içecek kültürü ile imaj oluşturması örneğinde olduğu gibi, gastronomi olgusunun bazı turistik yerlerin pazarlamasında çok önemli bir rol oynadığı görülmektedir (Gökdeniz vd., 2015: 16).

Değişen turizm trendlerine bağlı olarak, yerel değerlere olan ilginin arttığı görülmektedir. Bu yerel değerlerden biri de toplumların önemli kültürel miraslarından olan mutfak kültürü ve yeme-içme olgusudur. Toplumlar, coğrafi koşullarına ve geleneklerine bağlı olarak kendilerine has bir yeme-içme kültürü geliştirirler. Bu açıdan bakıldığında, yerel gastronomik değerlerin özgünlüğü, destinasyonlar arasında farklılık yaratmaktadır. Günümüzde, yerel yeme-içme değerlerini koruyabilen destinasyonların rakiplerine göre çekiciliğinin ve dolayısıyla tercih edilebilirliğinin arttığı görülmektedir (Karacaoğlu vd., 2015: 43).

1.1. Nevşehir'in Yöresel Yemekleri

Her toplumun kendine has kültürel değerleri vardır ve bu kültürel değerler mevcut bulunduğu toplumun yeme-içme alışkanlıkları üzerinde oldukça etkilidir. Yemek, bir kültürün önemli unsurlarından olup, bulunduğu yöreyi diğerlerinden ayırt ederek lezzet, görünüm, çeşitlilik anlamında farklılık oluşturmaktadır. Yöre veya bölgeye ait yiyecek içecekler ve bunları tüketme alışkanlıkları "yemek kültürü" olarak ifade edilmektedir (Özel vd., 2017: 355). Bu açıklamalara bağlı olarak, toplumların yemek kültürlerine göre gelişen, kendilerine has yöresel yemeklerinden söz edilebilir ve bu yöresel yemeklerin her biri bir turizm ürünü olma potansiyeli taşımaktadırlar.

Şengül yöresel yemekleri; toplumların kültürel öğelerini içerisinde barındıran, dini ya da milli etkilerle şekillenen, yöreye ait olan ürünlerden elde edilen, yöresel araç gereç ya da pişirme tarzları kullanılarak üretilen ve bölge halkının beslenme şekillerini ortaya koyan yiyecekler olarak tanımlanmaktadır (Şengül, 2017: 228).

Bir yörenin kendisine özgü mutfağının oluşmasında aşağıda belirtilen unsurlar etkili olmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 2):

- Gelenek görenekler,
- Mevsimsel koşullar,
- Coğrafi koşullar,
- Milli etkiler,
- Dini etkiler,
- Yöreyle özgü yiyecek içecek ürünleri...

Doğal ve kültürel çekicilikler turizmin temelini oluşturmaktadır. Bu kültürel çekicilikler tarih, el sanatları veya yiyecek-içecek gibi birçok alanda ortaya çıkmaktadır. Yiyecek-içecek, kültür ve kimlik ile yakından ilişkilidir ve yöresel yemekler bir bölgenin sahip olduğu kimliğin bir ifadesi olarak görülmektedir. Bu nedenle yöresel yemeklerin tüketilmesi bir anlamda yerel kültürü tanıma ve deneyimleme anlamına da gelmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 101).

Tam bu noktada gastronomi turizmi kavramını tanımlamakta fayda vardır; gastronomi turizmi “özel bir yemek türünü tatmak veya yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restaurantları ve özel alanları ziyaret etmek” olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca restaurant veya otellerde, turistlere sunmak amacıyla yemeklerin hazırlanmasından ziyade, yerel yiyecek içecekler ile ilgili deneyim yaşamak isteyenlerin turizm olayına katılmalarını da ifade etmektedir (Özel vd., 2017: 355).

Göçebe bir hayat süren Orta Asya insanının et ve mayalanmış süt ürünleri, Anadolu'nun kadim uygarlıklarının kültürel izleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çanağının sebze ve meyveleri ve Güney Asya'nın baharatları ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürü oluşturmuştur. Böylece besleyici bir mutfak olan Türk mutfağı dünyanın en zengin üç mutfağından biri olmuştur (Örgün ve Keskin, 2016: 430). Kültürel turizmin en önemli merkezlerinden biri olan Kapadokya'nın kalbi Nevşehir'in yemekleri de bu zengin mutfağın unsurlarındandır.

Çevresel koşullara bağlı olarak tarımsal ürünlerin çok olmadığı Nevşehir mutfağında hayvansal gıdalar daha fazla yer tutmaktadır. Yöresel yemekler patates, baklagiller, et ve hamur ağırlıklıdır. İlde verimli üzüm bağları yer almakta ve bol miktarda pekmez ve şarap üretilmektedir. Nevşehir'in yöresel yemekleri arasında Nevşehir tavası, Nevşehir mantısı, ağpakla, dıvıl, düğü çorbası, sütlü çorba, dolaz ve nohutlu yahni gelmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 83-84).

Aslan vd.'nin yaptığı çalışmada, Nevşehir'in en çok tercih edilen yemekleri mantı (peynirli, kıymalı gibi bölgeye özgü çeşitleri var), yaprak sarma, evelek pilavı, bulgur pilavı ve kuru fasulye olarak belirlenmiştir. Ayrıca tatlılardan da en çok aside, dolaz (pekmez ve un ile yapılır), katmer, kaşık dökmesi ve sini baklavasının tercih edildiğini belirtmişlerdir. Bölgede av kültürünün de mevcut olduğu, örneğin, avlanan tavşan ile tavşan dolması ve bulgur köftesi yapıldığı yine aynı çalışmada belirtilmiştir. Bölgede üzüm yetiştirilmesi nedeniyle kaliteli şaraplar da üretilmektedir. Üzüm pekmezinden yapılan köftür de bölgenin yöresel yiyecekleri arasında yer almaktadır (Aslan vd., 2014: 8).

Bazı internet sitelerinde Nevşehir’de ne yenilir sorusuna verilen cevaplar aşağıdaki gibidir:

- Testi kebabı, çömlek fasulyesi, düğü çorbası, sütlü çorba, nohutlu yahni, kayısı dolması, gendime, dıvıl, ayva dolması, dolaz, kesme çorbası, patates çorbası, ağpakla, soğanlama, Nevşehir tavaşı, zerdı pilavı, sızgıt, kömbe, bulamaç, aside (www.kapadokyaturlari.com.tr)...
- Çömlek fasulyesi, testi kebabı, nohutlu yahni, kayısı dolması, düğü çorbası, sütlü çorba, ayva dolması, gendime, dolaz, dıvıl, ağpakla, soğanlama, Nevşehir tavaşı, sızgıt, şarap (www.kapadokyadayim.com)...
- Tarhana çorbası, kesme çorba, sütlü çorba, patates çorbası ve düğü çorbası, testi kebabı, katma aşı, ağpakla, soğanlama, dıvıl, ağpakla, ayva dolması, sızgıt, kömbe ve kışlık ekmek, bulama, aşure, irmik tatlısı, dolaz, aside ve hoşaf (gastromanya.com)...
- Kömbe, testi kebabı, Nevşehir tava, ağpakla, dıvıl, aside (www.etstur.com)...

Nevşehir yemeklerinin özelliği daha çok pişirme yöntemlerinden kaynaklanmaktadır. Bu yemekler çömleklerde ve tandır ateşinde uzun süreli olarak ağır ağır pişmektedir. Genellikle tandırda ateşin harı dindiğinde, soğumamış kor küller arasına çömlekler gömülür ve içerisindekilerin ağır ağır pişmesi sağlanır. Yani pişirme kabı olarak en çok çömlekler kullanılmaktadır. Tandır ateşi için de kayısı dalı ya da “gılamada” denilen kurumuş bağ çubuğu kullanılır. Bölgedeki evlerde tek ve çift katlı fırınlar bulunmaktadır. Çift katlı olanlar ateşi alttan ya da yandan alan ve “muhacir fırını” denilen fırınlardır. Tek katlı olanlar da Avanos tandırı (yerli tandır) olarak adlandırılmaktadır. Bunlar da ise ateş içeridedir ve sacayağı kullanılarak kaplar ateşin üzerine oturtulmaktadır (Aras, 2017: 6-7). Çömlekler tava şeklinde veya küp biçiminde (osbar) olabilmektedir.

İşçen (2011) çalışmasında, Kapadokya tandırılarını şöyle anlatmıştır: “*tandır, genellikle evin ortasında veya yemek yapılan bir odası içinde yere açılmış, yaklaşık bir metre derinliğinde ve 60 cm çapındaki kuyuya verilen isimdir. Kapadokya’da çoğunlukla kaya olan evlerin tabanında tandır çukurunun hazırlanması çok kolaydır. Hazırlanan tandır çukurunun içine, Kızılırmak çamurundan hazırlanarak pişirilip kurutulan bir iç bölüm yerleştirilir. Böylece tandır ocağı hazırlanmış olur. Tandırın içinde odun ateşi yakılır ve yemekler bu ateşin közü üzerinde pişirilir. Isındıktan sonra, iç çeperlerine ekmekler yapıştırılarak fırın gibi de kullanılabilir.*”

Ayrıca yöre insanının genellikle kendi yaptıkları salçaları tükettikleri ve meyveleri hem yemek hem de tatlı yapımında sıklıkla kullandıkları da bilinmektedir. Nevşehir’de Çavuşin Köyü’nde yemek hazırlamada diğerlerine göre farklı bir yöntem uygulanmaktadır. Burada yemekler yağsız pişirilmekte, istenirse yağ yemeklere sonradan ilave edilmektedir (Aras, 2017: 7).

Burada belirtilmesi gereken bir diğer husus da 1924 nüfus mübadelesine kadar bölgede yaşayan Rumların, yörenin yemek kültürünü etkilemiş olabileceğidir. Bozis (2004), kitabında Derinkuyu (Malakopi) ve Ürgüp (Prokopi) ilçeleri ile Mustafapaşa (Sinassos) ve İbrahimpaşa (Babayan) köylerinde yaşayan Kapadokyalı Rumların yemek kültürleri ve alışkanlıklarını detaylı olarak anlatmıştır. Ayrıca Yetiş (2015), “Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği” isimli çalışmasında bu bölgeye ait Rum Yemekleri hakkında da bilgi vermektedir.

Bu bağlamda aşağıda Nevşehir yemeklerinden bazılarının hazırlanış ve sunumları ile ilgili bilgi verilmektedir (Aras, 2017; Güldemir ve Işık, 2011; Örgün ve Keskin, 2016; Aslan vd., 2014):

- **Düğü (pıtpıt) çorbası:** Kaynamakta olan suyun içerisine düğü (köftelik ince bulgur) koyulur. Başka bir tavanın içerisinde, ince kıyılmış soğan ve domates tereyağında biraz kavrulur. Buna kuyrukyacağı kıkırdağı da eklendikten sonra biraz daha kavrulur ve bunlar haşlanan düğüye eklenir. Beş dakika daha kaynatılmaya devam edilir ve ateşten alınır. Ancak bu tarif bazı yerlerde kuyruk yağı kıkırdağı yerine kıyma ile de verilmektedir.
- **Tandır çorbası:** Bir gece önceden ıslatılmış 1/3 su bardağı nohut, iki su bardağı su eklenip düdüklü tencerede 40 dakika pişirilir. Patatesler haşlanır, soyulur ve rendelenir. İnce doğranmış bir soğan yağ içerisinde öldürülür, salça eklenir ve evrilir. Su ile birlikte nohut, tuz ve iki su bardağı su eklenerek kaynatılır. 1/3 su bardağı bulgur eklenir ve 20 dakika pişirilir. Patates rendesi, çorba suyu ile ısıtılarak çorbaya eklenir. 6-7 dakika daha pişirildikten sonra, tereyağında kızdırılan nane çorbaya eklenir.
- **Nohutlu yahni:** İnce doğranmış soğan, koyun eti ile birlikte yağla kavrulur. Önce bir gece önceden ıslatılan nohutlar, sonra da et çömleğe konulur. Su ve salça eklendikten sonra tandırdaki köz halindeki ateşin içine gömülerek pişirilir.
- **Tandırdaki kuru fasulye (ağpakla):** İki adet ince doğranmış kuru soğan yağ ve salça ile kavrulur. Toprak çömleğe iki su bardağı önceden haşlanmış kuru fasulye, soğan, kaburga veya kurutulmuş et, tuz ve pul biberi konulur. Üzerine su ilave edilir, çömleğin ağzı kapatılır. Saman yakılarak harlanmış tandırda, közlerin arasına koyulur. Tandırın ağzı kapatılır. 4-6 saat sonra çıkarılır.
- **Dıvıl:** Haşlanmış patates ile bulgur iyice yoğrulup, küçük yuvarlaklar yapılır ve yağda kızartılır.
- **Kayısı yahnisi:** 250 g. kemikli et parçalara bölünerek suda haşlanır. Yumuşayınca fazla suyu alınır. Yıkanmış yarım kg. kuru kayısı eklenir. Tuz ve bir su bardağı pekmez katılıp çok hafif ateşte kayısılar yumuşayınca kadar pişirilir.
- **Pekmezli ayva dolması:** 100 g. kıyma bir tencere içerisinde kendi suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Altı orta boy ayva yıkanır ve içleri oyulur, kararmamaları için limonlu suda bekletilir. Kıyma, 1/3 su bardağı yıkanıp süzölmüş pirinç, pekmez, bir tatlı kaşığı kişniş, yarım tatlı kaşığı tuz ve bir yemek kaşığı tereyağı karıştırılır. Ayvaların içi bu karışımla doldurulur. Yayvan bir tencerede 1,5 su bardağı sıcak su eklenerek ayvalar yumuşayınca kadar, yaklaşık 30 dakika pişirilir.
- **Dolma mantı:** Bir kg. un uygun bir kaba alınır ve ortası havuz gibi açılarak içine bir yumurta, yarım çorba kaşığı sıvıyağ, bir yemek kaşığı tuz ve az su ilave ederek sert bir hamur yoğrulur. Altı bezeye ayrılarak oklava ile açılır, 1,5×1,5 cm.'lik kareler şeklinde kesilir. İki soğan rendelenir, yarım demet maydanoz ince kıyılır; 250 g. kıyma, bir yemek kaşığı karışık salça, karabiber, pul biberi, tuz ile iyice karıştırılır ve kesilmiş olan kare hamurların içersine küçük parçalar halinde koyulur. Hamurlar tek tek, dört köşesi bir araya getirilerek yapıştırılır. Hazırlanan mantılar, yağ ve tuz eklenmiş kaynayan suda pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla karıştırılır, üzerine kızdırılmış tereyağı ve pul biberi gezdirilir. Ancak Nevşehir'de dolma mantı genellikle üzerine nohutlu yahni dökülerek servis edilir.

- **Göre ekmeği:** Bir kova unun içersine bir paket yaş maya, iki kg haşlanmış patatesin rendesi, yeterince tuz ve su katılarak yumuşak bir hamur yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Bezilere ayrılarak küreklere konulup yassı hale getirilir ve kara fırınlarda pişirilir.
- **Soğanlama:** Yarım kg. soğan, yarım kg. kıyma, dört domates, dört sivri biber ile üç yemek kaşığı sıvıyağ kavrulur ve kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pul biber ile lezzetlendirilir. Hamur içine koyulup, genellikle sac üzerinde pişirilir.
- **Aside:** Yağda kavruan una, pekmez ve şeker ilave edilir. Kaşık ile şekillendirilerek tabaklara koyulur.
- **Dolaz:** Yumurta, un ve su ile bir bulamaç yapılır. Bu bulamaç, yağ içerisinde pembeleşene kadar karıştırılır. Lengere alınarak üzerine pekmez ilave edilir.
- **Kırmızı göğ:** Haşlanmış yeşil domates küp küp doğranır. Bulgur, salça, kırmızı et, tuz ve yağ ile birlikte çömleğe konur ve tandırda pişirilir.
- **Sütlü çorba:** Sütle kaynatılmış bulgurun üzerine yakılmış tereyağı ve nane ilave edilir. İsteğe göre tuz da eklenebilir. Aslında eski bir Gelveri (Aksaray- Güzelyurt) yemeği olan Sütlü çorba, Nevşehir’de de çok eskiden beri yapılmaktadır.

3. Araştırma Metodolojisi

3.1. Yöntem

Çalışmanın evreni olarak Nevşehir İli’ne bağlı Göreme Kasabası’nda faaliyette bulunan birinci sınıf restoranlar seçilmiştir. Bahsi geçen restoranlar Göreme belediyesinden kayıtlı restaurant listesi temin edilerek belirlenmiştir. Müze ziyaretçi sayıları baz alınarak 2017 yılında Göreme, yaklaşık 689 bin kişi ile en çok ziyaret edilen yer olmuştur (www.nevsehir.kultur.turizm.gov.tr). Bu nedenle çalışmanın Göreme’de gerçekleştirilmesine karar verilmiştir.

Çalışma kapsamında Nevşehir’in yöresel yemeklerini belirlemek üzere konu hakkında yapılmış olan önceki çalışmalar ve Nevşehir hakkında bilgi veren internet siteleri incelenmiş ve en çok tekrarlanan buna bağlı olarak da en çok bilinen olarak kabul edilen “*Nevşehir tava, ağpakla (çömlekte kuru fasulye), nohutlu yahni, sızgıt, soğanlama, düğü çorbası, sütlü çorba, dolaz, aside, dıvıl ve ayva dolması*” çalışma kapsamında Nevşehir’in yöresel yemekleri olarak kabul edilmiştir.

Bu çalışma, yöresel yemeklerin özellikle kültür turizmi destinasyonları için farklılık yaratacağı görüşünden hareketle, “*Nevşehir’deki restaurantlarda yöresel yemekler yeterince kullanılıyor mu?*” sorusuna cevap aramaktadır.

Bu bağlamda, yapılandırılmış bir görüşme formu hazırlanmıştır. Göreme Belediyesi’nden temin edilen liste takip edilerek restoranlar ziyaret edilmiş ve menüleri incelenerek daha önce Nevşehir’in yöresel yemekleri olarak belirtilmiş olan yemeklerin, restoranların menülerinde yer alma durumları, görüşme formlarına kaydedilmiştir.

3.2. Bulgular

Gastronomik miras içerisinde yer alan yöresel yemeklerin restaurant menülerinde kullanılmasının tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada, öncelikle Nevşehir yöresine ait yöresel yemeklerin hangilerinin bu çalışmada kullanılacağına yönelik bir tarama yapılmıştır. Konuyla ilgili olarak yapılmış literatür taramasında (Aslan vd., 2014; Aracı, 2016; Şengül ve Türkay, 2017; Örgün ve Keskin, 2016;) ve ayrıca Nevşehir hakkında bilgi veren web siteleri (gastromanya.com; www.etstur.com; www.kapadokyadayim.com; www.kapadokyaturlari.com.tr) taranmış ve buralarda en çok tekrarlanan yemekler çalışma kapsamında Nevşehir'in yöresel yemekleri olarak değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeye göre kabul edilen yemekler aşağıdaki gibidir:

- Nevşehir tava
- Ağpakla (çömlekte kuru fasulye)
- Nohutlu yahni
- Sızgıt
- Soğanlama
- Düğü (bulgur) çorbası
- Sütlü çorba
- Ayva dolması
- Dolaz
- Aside
- Dıvıl

Çalışmanın ikinci adımı olarak, Göreme Belediyesi'nden beldede faaliyette bulunan birinci sınıf restaurantların listesi alınmıştır. Restaurantların işletme türlerine göre sınıflandırıldığı Tablo 1 aşağıda yer almaktadır.

Tablo 1. Göreme Kasabası'daki birinci Sınıf Restaurantların Sınıflandırılması

RESTAURANTIN TÜRÜ	SAYISI
Restaurant (içkisiz)	9
İçkili Restaurant	27
İçkili Restaurant ve Bar	1
İçkili Restaurant ve Cafe	1
TOPLAM	38

Tablo 1'e göre Göreme'de 1 adet içkili restaurant ve bar, 1 adet içkili restaurant ve cafe, 9 adet içkisiz restaurant ve 27 adet de içkili restaurant olmak üzere, belediyeden birinci sınıf işletme belgesi almış olan toplam 38 adet işletme bulunmaktadır. Listedeki restaurantların 4 tanesi Çin ve Kore yemekleri sunan restaurantlardır ve ayrıca listede yer alan restaurantlardan iki tanesi de faaliyetini durdurmuştur. Bu nedenle araştırma geriye kalan 32 işletme ile tamamlanmıştır.

Çalışma alanına giren 32 işletme tek tek ziyaret edilmiş ve menüleri incelenmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda bu restaurantlar ile ilgili olarak aşağıdaki bilgilere ulaşılmıştır:

- 8 tanesinin menüsünde, Nevşehir'in yöresel yemekleri olarak belirlenen yemeklerden hiçbirinin bulunmadığı belirlenmiştir.

- 2 işletmede yalnızca ağpakla (kuru fasulye) bulunmaktadır. Ancak bu yemek her ne kadar yöresel olarak sunulsa da yöresel sayılabilmesi için tandırda pişmesi gerektiği unutulmamalıdır. Bu restaurantlarda tandır bulunmamaktadır.
- 3 işletmede yalnızca yöresel tatlılardan biri olan aside sunulmaktadır.
- 5 işletme, menüsünde Nevşehir'e ait yöresel yemeklerden yalnızca 2 tanesine yer vermektedir.
- Menüsünde yoğun olarak Nevşehir'in yöresel yemeklerine yer veren işletme sayısının yalnızca 5 olduğu tespit edilmiştir. Nevşehir yemeklerinin yöresel tadı verebilmesi için tandırda pişmesi gerektiği ve bu işletmelerin birer tandıra (taş fırın) sahip oldukları belirlenmiştir.
- Ayrıca yapılan çalışma esnasında, işletmelerin çok büyük bir kısmının yöresel yemek olarak kebab ve pide çeşitleri sunduğu belirlenmiştir. pide ve kebab yöresel olmakla birlikte Nevşehir'e ait değildir.
- Ayrıca, Nevşehir yemeği olmadığı bilinen "testi kebabı"nın, neredeyse işletmelerin tamamında yöresel Nevşehir yemeği gibi sunulduğu görülmüştür. Bir Yozgat yemeği olduğunun bilinmesi sebebiyle testi kebabı çalışmaya dahil edilmemiştir.

Nevşehir'in yöresel yemeklerinin incelenen 32 restaurant menüsünde tekrarlanma sıklığı ise aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 2. Yöresel Yemeklerinin Restaurant Menülerinde Tekrarlanma Sıklığı

YEMEK ADI	YER ALDIĞI MENÜ SAYISI
Ağpakla (kuru fasulye)	12
Aside	8
Düğü çorbası	7
Nohutlu yahni	5
Nevşehir tava	3
Sızgit	2
Soğanlama	1
Ayva dolması	1
Sütlü çorba	---
Dolaz	---
Dıvıl	---

Tablo 2'ye göre; menülerde en sık yer alan yemeğin ağpakla olduğu, onu sırasıyla aside, düğü çorbası ve nohutlu yahninin izlediği görülmektedir. Diğer yemeklerin menülerde tekrarlanma sayılarının üç ve altı olduğu ayrıca sütlü çorba, dolaz ve dıvılın hiçbir restaurant menüsünde yer almadığı yine tablodan anlaşılmaktadır. Bu bulgular ışığında, Nevşehir'in yöresel yemeklerinin turistik restaurantlarda yeterince yer almadığı sonucuna ulaşılmaktadır.

Restaurant yetkilileriyle yapılan görüşmeler neticesinde Nevşehir yemekleri ve bunların yeterince sunulmamasıyla ilgili olarak aşağıdaki hususlar tespit edilmiştir:

- Nevşehir yemekleri orijinalliklerinden daha ziyade pişirme ve sunum teknikleriyle farklılaşmaktadır. Bu yemeklerin pek çoğunun beklenen yöresel lezzeti verebilmesi için tandır ateşinde ağır ağır, uzun bir sürede pişmesi gerekir. Bu tandırların Nevşehir'deki

restaurantların çok azında bulunması, Nevşehir yemeklerinin misafirlere sunumunu güçleştirmektedir.

- Ayrıca bu yemekler ertesi güne bırakılmayan yani bekletilemeyen yemeklerdir. Bu da işletmelerin Nevşehir yemeklerini sunmamasının nedenleri arasında belirtilmiştir.
- Restaurant yetkililerinin belirttiği bir diğer husus da talebe göre yemek sundukları olmuştur. Özellikle yabancı ziyaretçilerin bilmediği yemekleri tatmakta tereddüt yaşayabildikleri, ancak çoğunun gelmeden önce kebab ve pide hakkında bilgi sahibi oldukları belirtilmektedir.

Ayrıca görüşmecilere, “*listede yer verilmeyen ve sizin önerebileceğiniz Nevşehir yemekleri var mı?*” şeklinde bir soru yöneltilmiş ve en çok önerilen yemek “**Nevşehir mantısı**” (dolma mantı) olmuştur. Bu yemekte de söz konusu olan özellik yöreye ait orijinal bir yemek olmaktan ziyade sunumundan kaynaklanmaktadır. Herkes tarafından bilinen kıymalı mantı, üzerine nohutlu yahni (etli nohut yemeği) dökülerek ikram edilmektedir. Ayrıca mevsiminde “**kabak çiçeği dolması**”nın da Nevşehir’de sıklıkla pişirildiği belirtilmiştir. Ancak bu yemeğin sıklıkla bir Ege yemeği olarak ifade edildiği unutulmamalıdır.

4. Sonuç ve Öneriler

Gastronomik unsurlar, turizm endüstrisi içerisinde sunulan bir hizmet, kültürel bir unsur ve bunlara bağlı olarak da özel ve önemli bir turistik deneyim olmaktadır. Yiyecek-içecek faaliyetlerini salt bir ihtiyacı karşılayan hizmet olmaktan çıkararak ve bunu kültürel öğelerle birleştirerek eşsiz bir deneyime dönüştürebilen işletme ve hatta destinasyonlar rekabette güç kazanacaklardır.

Bu durumun değerlendirilmesi yönünde de pek çok akademik çalışma yapılmıştır. Bu çalışmalardan birisi de turistlerin Türk mutfağına yönelik düşüncelerini belirlemeye yönelik olarak Mankan (2012: 897) tarafından yapılmıştır. Çalışmada, araştırmaya katılan turistlerin çok büyük bir kısmının Türk mutfağı ile ilgili olumlu görüşlere sahip olduğu tespit edilmiştir. Turistlerin %50’si, Türk yemeklerinin oldukça lezzetli, damak tadına uygun ve ayrıca kahvaltısının oldukça zengin olduğunu belirtmiştir. Bu durumun destinasyonlar açısından değerlendirilmesi gereken bir üstünlük ve fırsat olduğu bilinmektedir.

Bekar ve Belpınar (2015: 6528), yöresel yiyecek ve içeceklere ilişkin tutum ve davranışları inceledikleri ve Kapadokya’da gerçekleştirdikleri çalışmalarında; turistlerin yöresel lezzetleri tadarken gürültüden uzaklaştıklarını hissettikleri, yöresel lezzetlerin kendilerini daha sağlıklı yapacağını; daha besleyici olduklarını düşündüklerini tespit etmişlerdir.

Nevşehir’e yönelik yapılmış olan bir çalışmada, yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre daha çok tercih edildiği ancak menülerde geleneksel yemek olarak yalnızca belli başlı birkaç yemeğin sunulduğu tespit edilmiştir. Belirtilen hususlardan bir diğeri de bölgede sadece yöresel yemek sunan işletme sayısının yetersiz olduğudur. Ayrıca yöresel yemek sunan işletmeler diğer işletmelere kıyasla daha çok tercih edildiği, yöresel yemeklerin turistler açısından merak uyandırıcı bulunduğu belirtilmiştir. (Aslan vd., 2014: 7). Bu durum çalışmada ulaşılan bulguları destekler niteliktedir.

Ayrıca farklı destinasyonlar için yapılmış olan benzer çalışmalar da yöresel yemek sunumunun destinasyonun pazarlanmasında ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (Gökdeniz vd., 2015; Karacaoğlu vd., 2015; Kaşlı vd., 2015; Nebioğlu, 2017; Özel vd., 2017).

Aracı (2016: 130), Orta Anadolu'da gastronomi turizminin yapıldığı yer olarak Nevşehir'i göstermiştir. Ancak yapılan bu çalışma göstermiştir ki, Nevşehir'de Türk mutfağının önemli unsurlarından olan pide ve kebab çeşitleri başarılı bir şekilde sunuluyor olsa da Nevşehir'in kendi mutfağına ait yemeklere yeterince yer verilmemektedir.

Göreme'deki restaurantların misafirlere en çok sundukları Nevşehir yemeklerinin “ağpakla, düğü çorbası, nohutlu yahni ve aside” olduğu tespit edilmiştir. Sonuç olarak Nevşehir yemeklerinin destinasyonun turistik ürünleri içerisinde yeterince sunulmadığı, bunun da destinasyonun zenginliği açısından bir dezavantaj olduğu belirlenmiştir. İşletme sahip ve yöneticileri tarafından, yeterince sunulmayışının en temel sebepleri “işletmelerde tandır bulunmaması, bekletilemeyen yemekler olması ve yeterince talep edilmemesi” olarak belirtilmiştir. Bir Nevşehir yemeği olmayan testi kebabının artık iyice Nevşehir'e aitmiş gibi sunulduğu, Nevşehir'e özgü olarak nohutlu yahni ile servis edilen dolma mantının da yapılan literatür ve web sayfası taramalarında yeterince vurgulanmadığı görülmüştür.

Bu yemeklerin Kapadokya'nın merkezi olan Nevşehir ve ilçelerinde üretilip sunulmasının aynı zamanda kültürel mirasın korunmasını da katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yani böylece bahsi geçen yemeklerin unutulmaması sağlanacaktır. Bu bağlamda hem işletme sahiplerine hem de destinasyon yöneticilerine yardımcı olmak adına aşağıdaki önerilerde bulunulmuştur:

- Bu yemeklerin sunulduğu yarışmalar ve festivallerin sayısı artırılmalıdır.
- İşletmelere bu yemekleri sunamamalarının en önemli nedeni olan tandır eksikliğinin giderilmesi hususunda yetkililerin yardımcı olunması.
- Menülerin, yemeklerin içerikleri ve hazırlanışları hakkında bilgi verecek şekilde düzenlenmesi ve böylece talebinin kolaylaştırılması.
- Bölgedeki üniversitelerin ilgili bölümlerinde (gastronomi ve aşçılık gibi...) yöresel lezzet sunumunun öneminin daha çok vurgulanması, sektör için İşören ve yönetici adaylarının konu ile ilgili farkındalıklarını arttıracaktır.
- Gastronominin yalnızca yemek sunumu değil aynı zamanda bir kültür unsuru olduğu konusunda farkındalık yaratılması.
- Ev hanımlarının evlerinde turistlere yemek sunması gibi aktivitelerin artırılması hem yöresel yemeklerin yaşatılmasını hem de evhanımlarının ekonomik kazanç elde etmesini sağlayacaktır.
- Nevşehir'e bağlı ilçe ve köylerdeki pek çok evde tandır olduğu bilinmektedir. Özellikle atıl durumda olanların turizm amaçlanması (Köy Evi Restaurant örneğinde olduğu gibi).
- Ayrıca bu yemeklerin orijinalliklerinin bozulmaması için kayıt altına alınmaları ve hatta coğrafik olarak işaretlenmesi de faydalı olacaktır.

Ayrıca araştırmanın yalnızca Göreme'de yapılmış olması, çalışmanın kısıtlarındandır. Ayrıca bir diğer kısıtlılık olarak da Nevşehir'e özgü olarak hazırlanıp sunulan yemek sayısının araştırma kapsamında incelenen Nevşehir yemeklerinden daha fazla olmasıdır. Çalışmada sadece yapılan taramalar neticesinde en çok tekrarlanan yemekler kullanılmıştır.

Bu nedenle ileride Nevşehir'in tamamı hatta Kapadokya'nın tamamı üzerinde, daha fazla yemek çeşidi ile benzer çalışmaların yapılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Aracı, Ü. E. (2016). "Türk Mutfağı", *Gastronomi ve Turizm*, Kurgun H., Özşeker D. B. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 119-136.
- Aras, N. (2017). "Yörelerimizden: Kapadokya Mutfağı-2", *Gastro - Türkiye'nin Yemek Kültürü Dergisi*, s. 6-33.
- Aslan, Z., Güneren, E., ve Çoban, G. (2014). "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4): 3-13.
- Bekar, A., Belpınar, A. (2015). "Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi", *Journal of Yasar University*, 10 (38): 6478-6554.
- Bozis, S. (2004). *Kapadokya Lezzeti- Kapadokyalı Rumların Yemek Kültürü*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). "Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 100-115.
- Çavuşoğlu, M. (2011). "Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma", *I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm Sempozyumu*, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi, ss. 527-538
- gastromanya.com. *Nevşehir Mutfağının Öne Çıkan Yemekleri*, <https://gastromanya.com> (10.04.2018)
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., Uğuz, S. Ç. (2015). "Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1): 14-29.
- Güldemir, O., Işık, N. (2011). "Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri", *I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, Nevşehir: Nevşehir Üniversitesi Yayınları, ss. 151-176.
- İşçen, Y. (2011). *Ürgüp Düşler Ülkesinde Bir Kültür Yolculuğu*, Ankara: Ürgüp Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Karacaoğlu, S., Yenipınar, U., Birdir, S. S., Birdir, K. (2015). "Sürdürülebilir Turizm Aracı Olarak Gastronomik Miras: Adana ve Mersin İlleri Örneği", *4. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, Hatay, ss. 43-44.
- Kaşlı M., Cankül, D., Köz, E.N., & Ekici, A. (2015). "Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği", *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2): 27-46.
- Mankan, E. (2012). "Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri", *13. Ulusal Turizm Kongresi*, Antalya: Kutlu ve Avcı Ofset, ss. 883-897.
- Nebioğlu, O. (2017). "Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2): 39-60.
- Örgün, E., Keskin, E. (2016). "Ürgüp Mutfak Kültürünün Yöre Halkı Tarafından Bilinirliğinin Tespit Edilmesi", *II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Basımevi, ss. 430-439.
- Özel, G., Yıldız, F., Akbaba, M. (2017). "Yöresel Yemeklerin Restaurant Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği", *Kesit Akademi Dergisi*, 3 (11): 351-364.

- Özşeker, D. B. (2016). "Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi", *Gastronomi ve Turizm*, Kursun H., Özşeker D. B. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 3-24.
- Quan, S., Wang, N. (2004). "Towards a structural model of the tourist experience:an illustration from food experiences in tourism", *Tourism Management*, 297–305.
- Şengül, S. (2017). "Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçi Değerlendirmeleri: Yöresel Mutfak Ürünlerinin Satınalma Süreçleri Hakkında Bir Araştırma", *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (18): 218-233.
- Şengül, S., Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- www.etstur.com. *Anadolu'nun Lezzetleri Nevşehir'de Toplanıyor*, <https://www.etstur.com> (10.04.2018)
- www.fibhaber.com. (2015). *Nevşehir'in Yöresel Yemekleri*, <http://www.fibhaber.com> (02.05.2018)
- www.kapadokyadayim.com. <https://www.kapadokyadayim.com> (10.04.2018)
- www.kapadokyaturlari.com.tr. www.kapadokyaturlari.com.tr (10.04.2018)
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2018). *İl Müdürlüğüne Bağlı Müzeler İçin 2017 Ziyaretçi Sayıları*. <http://www.nevsehir.kulturturizm.gov.tr> (17.04.2018)
- Yetiş, Ş. A. (2015). "Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2): 12-19.
- Yıldız, Ö. E. (2016). "Turistik Ürün Olarak Gastronomi" *Gastronomi ve Turizm*, Kursun H., Özşeker D. B. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 23-44.