



Derleme Makale (Review Article)

**KAHRAMANMARAŞ İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNE İLİŞKİN BİR SWOT ANALİZİ  
ÇALIŞMASI (A SWOT ANALYSIS STUDY ON GASTRONOMY TOURISM OF  
KAHRAMANMARAŞ PROVINCE)**

**Duygu KIRMIZIKUŞAK<sup>1\*</sup>** (orcid.org/ 0000-0002-7686-1160)

<sup>1</sup>Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi, Mühendislik, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
Kahramanmaraş, Türkiye

**Özet**

Kahramanmaraş ili tarihi ve coğrafi zenginlikleri ile özdeşleşmiş yöresel yemeklere sahiptir. Bu araştırmada alan yazın taraması yapılmıştır. Şehirde bilinen yöresel yemekler derlenerek listelenmiştir. Ardından el edilen bilgilerle Kahramanmaraş'ın gastronomi turizmine ilişkin bir SWOT analizi çalışması gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre, dondurma ve kırmızı biber ilin ekonomisine, tanıtımına ve pazarlanmasına büyük katkı sağlamaktadır. Bu çalışmada, Kahramanmaraş'ın mutfak markasına katkıda bulunmak amaçlanmıştır. Bununla birlikte gastronomi turizminin yerel halkın ekonomisine katkıda bulunan önemli bir etken olduğuna dikkat çekilmiştir. Bu bağlamda gastronomi turizminden gelecek maddi kar oranının artırılması önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizmi, SWOT Analizi, Kahramanmaraş, Geleneksel Mutfak

**Abstract**

Kahramanmaraş province has local dishes identified with the historical and geographical richness. In this study, a literature review was conducted. Local dishes known in the city have been compiled and listed. Then, a SWOT analysis study was carried out on the gastronomic tourism of Kahramanmaraş with the obtained information. According to the results of the research, ice cream and red pepper make a great contribution to the economy, promotion and marketing of the province. In this study, it is aimed to contribute to the kitchen brand of Kahramanmaraş. However, it has been pointed out that gastronomic tourism is an important factor contributing to the economy of the local people. In this context, it is important to increase the financial profit rate from gastronomy tourism.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomy Tourism, SWOT Analysis, Kahramanmaraş, Traditional Cuisine

\*Sorumlu yazar: [duygu.kirmizikusak@istiklal.edu.tr](mailto:duygu.kirmizikusak@istiklal.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2022.203

## **Giriş**

Yemek, her yerde uygarlığın ve günlük yaşamın temelidir. Tarih boyunca insanlar, yemeklerini hazırlayıp tüketme işlemini sürdürmüşlerdir. Tarihsel olarak, seyyahların yiyecekleri hakkında çok az şey bilinmektedir. Onların kendi yiyeceklerinden (ve onu hazırlayanlardan) bazılarını yanlarına almış olabilecekleri düşünülmektedir. Ancak tedariklerin birkaç günden fazla sürmesi pek mümkün değildir. Bu yüzden ya yolculuk sırasında ya da varış noktasında başkalarının misafirperverliğine güvendikleri varsayılmaktadır (Mulcahy, 2019). 4000 yıl önce Sümer'deki (Güney Irak'taki) kervan yolları güzergahında han ağları bulunmakta idi. Seyyahlar buralarda konaklamakta, yeme içme ihtiyaçlarını karşılamakta idi. Dolayısıyla genel algının aksine gastronomi turizmi bir yirminci yüzyıl olgusu değildir. Çoğu durumda, seyyahların seyahat nedeni baharatlar gibi büyük ekonomik özelliklere sahip yeni ve ticareti yapılabilir yiyecekler aramaktır (Katz ve Weaver 2003: 416).

Turizm pazarlamasının giderek daha rekabetçi hale gelen dünyasında, her bölge veya destinasyon sürekli olarak benzersiz bir arayış içindedir. Destinasyonlar yöresel ürün ile kendisini diğer destinasyonlardan farklılaştırma çabasıdadır (Hall ve Macionis, 1998). Turistler gününün büyük bir kısmını ya yiyecek ve içecek tüketerek ya da nerede, ne tüketileceğine karar vererek harcamaktadırlar. Yerel gıda ürünleri, turist deneyimine özgünlük katmaktadır ve ziyaretçilerin bir yere gitmeleri için motivasyon sağlamaktadır. Ayrıca yiyeceklerin destinasyonu anlamlı bir şekilde farklılaştırmasında önemli bir rolü vardır. Yerel gıda pazarlarına artan ilgi ile yemek bir destinasyonun etkili bir tanıtım ve konumlandırma aracı olarak kabul edilmiştir. Bu sebeple daha fazla destinasyon temel turizm ürünü olarak yemeğe odaklanmaktadır (Brokaj, 2014).

Gastronomi turizminin alternatif turizm üretme ihtiyacından ortaya çıktığı söylenebilir ve turizm türlerinin yeni bir biçimi olduğu düşünülebilir (Chaney ve Ryan, 2012). Gastronomi turizmi aracılığıyla, kişiler rutinin dışında farklı yiyecekler, tatlar deneyimleyebilmektedirler (Quan ve Wang, 2004). Kişiler arasında benzer tatlar arayanlar olsa da, farklı tatlar arayanlar da bulunmaktadır (Karim ve Chi, 2010). Gastronomi turizmi, yöresel gıdaların satın alınması veya tüketilmesi aşamalarında gerçekleştirilen turizm gezileri olarak tanımlanmaktadır. Tarladan sofraya kadar gıda üretiminin gözlemlenmesi ve incelenmesini süreçlerini de kapsamaktadır. Gastronomi eğitimi verilen okullar önemli bir motivasyonu veya aktifliği temsil etmektedirler (Ignatov ve Smith, 2006: 238). Hall ve Sharples (2003)'e göre yemek "yemek festivalleri, restoranlar veya nitelikli özel yerlere seyahat etmek için birincil motivasyon kaynağıdır."Sadece yemek festivallerine gitmek, gıda üretim fabrikası turlarına katılmak, eğitim seminerleri ve çiftlik ziyaretlerine gitmek (Smith ve Costello, 2009: 20) değil, aynı zamanda aşçılık okulu ziyaretleri, gastronomik şölenler, üzüm hasadı veya bölgesel şarap imalathaneleri ziyareti (Santich, 2004) gastronomi turizmi kapsamında yer almaktadır. Bu durumda gastronomi turizmi ile seyahatin bir kısmı olan yiyecek tüketimi birbirine karıştırılmamalıdır. Turizm ve gastronomi, önemli benzerliklere sahip iki endüstridir. Artan talep, üretim ve üretimdeki büyüme her iki endüstri için paralel nitelik taşımaktadır (Boyne, Hall ve Williams, 2003). Ancak gastronomi turizminde seyahat değil yeme işlemi ana motivasyon unsurudur (Hall ve Sharples, 2003).

Gastronomi turizmi kültür turizminin bir alt dalıdır (Chaney ve Ryan, 2012). Kültür turizminin en önemli özelliklerinden birisi ise öğrenmektir. Gastronomi turizmi, turistlere yeni lezzetleri sunarak öğrenme imkanı vermektedir (Richards, 2002). Gastronomi turizmi destinasyonlarda kaliteli deneyim sağlamada önemli bir kaynaktır. Bu durum kültür turizminin hızla gelişmesini sağlamaktadır. Bu da turizm sezonunun bütün seneye yayılmasına imkan vermektedir (Scarpato, 2002). Gastronomi turizminin destinasyonlara diğer bir önemli katkısı ise destinasyonların ekonomisinin kalkınmasına imkan sağlamasıdır (Cömert ve Sökmen, 2017, s. 8). Örnek verilecek olursa, İspanya'nın Barcelona şehrinde turizm gelirlerinin % 30'u gastronomi turizminden elde edilmektedir (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012). Dünya'da son senelerde gastronomi turizminin ülke ekonomilerine katkısı UNWTO (2015)'e göre de hızla artmaktadır.

İklim ve coğrafya yemek çeşitliliğini sağlar. Çeşitli destinasyonlar için turizm çekiciliği oluşturmaktadır. Türkiye'de pek çok destinasyon, kaliteli ve değerli bir turizm deneyimi sunma potansiyeline sahiptir. Kahramanmaraş doğal güzellikleri, (Karademir, Sandal ve Urhan, 2018: 49) tarihi geçmişi, (Fevziye, 2013) iklimi ve zengin mutfak kültürü (Şengül ve Türkay, 2016) ile gastronomi turizmi deneyimi sunma potansiyeline sahip bir şehirdir. Bu çalışmada öncelikle Kahramanmaraş'ın yöresel mutfağı ile ilgili literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Kahramanmaraş mutfağının gastronomi turizmi açısından bir değerlendirilmesi yapılmıştır. Şehirde bulunan yöresel yemekler hakkında bilgiler verilmiştir. Daha sonra ise Kahramanmaraş'ın gastronomi turizmine ilişkin SWOT analizi gerçekleştirilmiştir. SWOT Analizi, bir işin, eylemin veya kurumun zayıf ve güçlü taraflarını belirlemekte, dış çevrelerden kaynaklanan tehdit ve fırsatları saptamakta kullanılan bir tekniktir (Ongun, Gövdere ve Çiçek, 2016: 84). SWOT analizi ile ilin gastronomi turizmi

potansiyeline ilişkin güçlü ve zayıf yönleri tespit edilmeye, gelişimine ilişkin fırsatlar ve tehditler saptanmaya çalışılmıştır. Bu çalışma insanlar üzerinde gerçekleştirilmemiştir. Bu nedenle derleme makale sınıfında yer aldığı için etik kurul onayı alınmamıştır.

### **Literatür Taraması**

Kahramanmaraş ili topraklarında tarih boyunca yaşamış pek çok değişik medeniyet bulunmaktadır. Şehirde Osmanlılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular, Hititler, Dulkadiroğulları, Asurlar, Makedonyalılar ve Romalılar yaşamıştır. Ayrıca şehir jeopolitik olarak eski kervan yollarının geçiş noktasında bulunması ile bilinmektedir. Kahramanmaraş en az 12.000 yıllık tarihi geçmişe sahiptir (Fevziye, 2013). Şehirde yaşayan yerel halkın I. Dünya Savaşı'nda Fransız işgaline gösterdiği direniş ile şehir, İstiklal Madalyasıyla ödüllendirilmiştir. Maraş ismi halkın gösterdiği direnişten dolayı 7 Şubat 1973'de Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından "Kahraman" unvanı eklenerek adı Kahramanmaraş olarak değiştirilmiştir (Kahramanmaraş Şehir Rehberi, 2022).

Kahramanmaraş, Akdeniz iklimi kuşağında bulunmaktadır. Bu sebeple yaz mevsimi sıcak, kış mevsimi ise ılıman geçmektedir (Kaya, 1996). Kahramanmaraş topraklarının biyoçeşitliliği, bölgeden bölgeye farklı özellikler gösteren bir yapıya sahiptir. Şehrin kuzey kesimleri oldukça dağlıktır (Sungur, 1980: 36). Şehrin bitki örtüsü maki topluluğu şeklinde olduğu görülmektedir. Şehirde geniş ovalar vardır. Bunlar; Elbistan, Andırın, Gavur, Aşağı Göksun, Afşin, Maraş, Göksun, Mizmilli, Narlı ve İnekli Ovalarıdır. Kahramanmaraş ili Başkonuş, Kapıçam, ve Yavşan yaylaları ile birçok bitki topluluğuna sahiptir. Alternatif turizm çeşitliliğinin olduğu şehirde inanç turizmi, kültür turizmi ve doğa turizmi ön plana çıkmaktadır (Karademir, Sandal ve Urhan, 2018: 49). Kahramanmaraş Akdeniz, Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu, İç Anadolu, bölgeleriyle karayolu bağlantısı bulunmaktadır. Havalimanı ise il merkezine 8 kilometre uzaklıktadır. 1996 yılında yapılan Kahramanmaraş havalimanı kullanıma açık ve uygun durumdadır. Narlı-Nurdağ hat kesiminde bölgesel expres treni, normal yolcu treni çalışmaktadır (Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü [KİKTİM], 2014: 131).

Cumhuriyet'in ilanından 1980'li yıllara kadar Kahramanmaraş'ın geçimi tarım, hayvancılık ve küçük el sanatları ile sağlanmıştır. Kahramanmaraş'ta sanayileşme, genel anlamda tekstil sektörü alanında olmuştur (Kemalettin, 2009). Mutfak eşyaları sektörü de aynı sanayileşme eğiliminden payını önemli ölçüde almıştır. Şehrin en önemli sektörlerinden biri olan toz ve pul bibercilikte sanayileşmeye paralel olarak gelişme eğilimindedir. Dondurma sektörü Kahramanmaraş ilinde en hızlı gelişen sektörler arasındadır (Özçağlar, 1995: 44; Sandal ve Toroğlu, 2007: 18; Kaya, Karabekmez Erdem ve Tekin, 2017). Kahramanmaraş'ın kuzey ve kuzeydoğu kısımlarında daha çok şekerpancarı, buğday ve bakliyat yetişmektedir. Şehrin tarımsal üretiminde gerek üretim alanı gerekse ürün miktarı bakımından en önemli yeri bitkisel ürünler ve tahıllar almaktadır. Şehirde üzüm, kırmızı biber, buğday, çerezlik ayçiçeği, ceviz ve kayısı ön plana çıkan ürünlerdir (Yavuz, 2005). Kahramanmaraş'ta son dönemlerde organik tarıma yönelik uygulamalar (çoğunlukla zeytincilik ve sebzeçilik) gerçekleşmeye başlamıştır. Şehirde organik tarım uygulamaları sayesinde; defne, elma, nohut, buğday, kayısı, mercimek, üzüm, kiraz, ceviz ve yem bitkileri yetiştirilebilmektedir. Kahramanmaraş'ın ılıman iklimine sahip olması sera üretimi yapacak firmalar için önem arz etmektedir (Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı[DOĞAKA], 2022).

Kahramanmaraş yöresel mutfak kültüründe eşkili köfte, Acem pilavı, yoğurtlu köfte, yavan köfte, tarhana çorbası, eşkili çorba, dögmeli mercimekli çorba, paça, simit köftesi, kısır köftesi, içli köfte, sömelek köfte, suluyağlı köfte, ekşili aya köftesi, döğme aşı, yoğurtlu kebab, Maraş tarhanası, tavuklu pilav, çöş börek, çörek, ravanda şerbeti, Maraş dolması, mimbar, Maraş biberi, hapısa, pestil, sucuk, pekmez, cevizli kırma tatlısı, samsa, çullama, Maraş dondurması gibi yiyecek-içecekler önemli bir yer tutmaktadır (KİKTİM, 2014; Kazancı, 2015; Şengül ve Türkay, 2016). Şehir sahip olduğu coğrafi zenginlikleriyle ile özdeşleşmiş ürünlere sahiptir. Şehirde Türk Patent Enstitüsü tarafından yöresel ürünler tescillenmiştir. Coğrafi işaretli ürünler arasında; Maraş Parmak Peyniri, Andırın Tırşığı, Kahramanmaraş Abbas İnciri, Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı, Kahramanmaraş Keçi Peyniri, Maraş Biberi, Maraş Dondurması, Maraş Fıstık Ezmesi, Maraş Natürel Sızma Zeytinyağı, Maraş Ravanda Şerbeti, Maraş Sarı Çeltik Pirinci, Maraş Sumak Ekşisi Akıtı, Maraş Tarhanası, Maraş Urmu Dutu, Maraş Çöreği, Çağlayancerit Cevizi bulunmaktadır (Kargiglioğlu, 2020).

Şehirde yaygın olarak tüketilen 350'nin üzerinde yemek çeşidi derlenmiştir. Tablo 1'de Kahramanmaraş yöresel yemeklerinin listesi yer almaktadır.

**Tablo 1. Kahramanmaraş Yöresel Yemeklerinin Listesi**

<b>Çorbalar ve Lâpalar</b>	
<b>Mercimekli Çorbalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sade Mercimek Çorbası</li><li>• Ezo Gelin Çorbası</li><li>• Mercimek Çorbası</li><li>• Pirinçli Mercimek Çorbası</li></ul>
<b>Sebzeli Çorbalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soğukluk Çorbası</li><li>• Pancarlı Ekşili Çorba</li><li>• Patlıcanlı Ekşili Çorba</li></ul>
<b>Yoğurtlu Çorbalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bulamaç</li><li>• Şehriyeli Yoğurtlu Çorba</li><li>• Tirşik Çorbası</li><li>• Yayla Çorbası</li><li>• Sade Yoğurtlu Çorba</li><li>• Düğün Çorbası</li><li>• Yarmalı (Dövmeli) Yoğurtlu Çorba</li></ul>
<b>Pirinçli Çorbalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etlı Sebzeli Pirinç Çorbası</li><li>• Pirinç Çorbası</li></ul>
<b>Şehriyeli Çorbalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tavuklu Şehriyeli Çorbası</li><li>• Etlı Sebzeli Şehriyeli Çorbası</li><li>• Köfte Etlı Şehriyeli Çorbası</li></ul>
<b>Öteki Çorbalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• İşkembe Çorbası</li><li>• Tarhana Çorbası</li><li>• Un Çorbası</li></ul>
<b>Lâpalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kabak Lâpası</li><li>• Bulgur Lâpası</li><li>• Pıt Pıt Lâpası</li><li>• Bulgurlu Kabak Lâpası</li></ul>
<b>Pilavlar</b>	
<b>Pirinçli Pilavlar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etlı Sebzeli Pirinç Pilavı</li><li>• Şehriyeli Pirinç Pilavı</li><li>• Etlı Pirinç Pilavı</li><li>• Tas Kebaplı Pilav</li><li>• Acem Pilavı (Türkistan Pilavı)</li><li>• Etlı Salçalı Pirinç Pilavı</li><li>• Patlıcanlı Pirinç Pilavı</li><li>• Kuzu İçi Pilav</li><li>• Sebzeli Pirinç Pilavı</li><li>• Sade Pirinç Pilavı</li></ul>
<b>Bulgurlu Pilavlar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etlı Salçalı Bulgur Pilavı</li><li>• Domatesli Bulgur Pilavı</li><li>• Ciğerli Bulgur Pilavı</li><li>• Sade Bulgur Pilavı</li><li>• Şehriyeli Bulgur Pilavı</li><li>• Salçalı Bulgur Pilavı</li><li>• Etlı Bulgur Pilavı</li></ul>
<b>Yarmalı(Dövme) Pilavlar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etlı Yarma (Dövme) Pilavı</li><li>• Helise</li><li>• Sade Yarma (Dövme) Pilavı</li></ul>
<b>Etlı Sebze Yemekleri Sarmalar Ve Dolmalar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biber Dolması</li><li>• Havuç Dolması</li><li>• Salatalık Dolması</li><li>• Domates Dolması</li><li>• Patates Dolması</li><li>• Soğan Dolması</li><li>• Pancar Sarması</li></ul>

**Parça Etli  
Sebze Yemekleri**

- Bağ Yaprağı Sarması
- Lâhana Sarması
- Dut Yaprağı Sarması
- Patlıcan Dolması
- Kabak Dolması
- Etli Patates
- Etli Enginar
- Etli Yoğurtlu Patlıcan Musakkası
- Etli Ekşili Patlıcan Musakkası
- Etli Yoğurtlu Havuç Musakkası
- Etli Et Kabağı
- Etli Erik
- Etli Ekşili Pancar
- Etli Türlü
- Etli Taze Fasulye
- Etli Kuru Fasulye
- Etli Bakla
- Etli Taze Bamyası

**Kıymalı Sebze Yemekleri**

- Kıymalı Taze Fasulye
- Kıymalı Kuru Fasulye
- Kıymalı Taze Bamyası
- Kıymalı Patates
- Kıymalı Bezelye
- Kıymalı Pırasa
- Kıymalı Ispanak
- Ekşilâye Sulusu
- Kıymalı Kabak Musakkası
- İmambayıldı
- Karnıyarık
- Hünkârbeğendi
- Paşabeğendi

**Bulgurlu Yemekler**

- Çiğ Köfte(Etli)
- Çiğ Köfte (Patatesli)
- Yoğurtlu Köfte
- Tahıldak Köfte
- Sebzeli Tahıldak Köfte
- Gamzeli Köfte
- Kallili Köfte
- Sömelek Köfte
- Köfte Bezdirmesi
- İçli Köfte
- Kısır Köftesi
- Simit Köftesi
- Sulu Yağlı Köfte
- Analı Kızılı
- Ekşili Köfte

**Balık Yemekleri**

- Balık Tavasası
- Balık Bezdirmesi
- Balık Közlemesi
- Balık Kızartması

**Sakatathlı Yemekler**

- Ciğer Kavurması
- Karın Haşlaması
- Karınlı Saç Kavurması
- Karın Dolması
- Bumar (Mimbar)
- Dalak
- Beyin Kızartması
- Beyin Salatası
- Arnavut Ciğeri
- Ekşili Paça
- Tirit

**Sucuklu Yemekler**

- Yumurtalı Sucuk

**Öteki Etlı Yemekler**

- Fırında Sucuk
- Mangalda Sucuk
- Sade Sucuk
- Et Kavurması
- Yoğurtlu Kebap
- Patlıcan Saplı Kebap
- Ala Nazik (Ali Nazik)
- Et Haşlaması
- Tavuk Haşlaması
- Saç Kavurması
- Tavuk Yahnisi
- Et Yahnisi
- Tavada Et Bezdırme
- Dağ Kebabı (Eşkıya Kebabı)
- Yoğurtlu Orman Kebabı

**Mangalda Kebap Ve Izgaralar**

- Soğan Kebabı
- Tavuk Şiş
- Ezme Kebabı
- Ekşili Kebap
- Salçalı Kebap
- Kuşbaşı Kebap
- Kıyma Kebabı
- Ciğer Kebabı
- Pirzola
- Patlıcan Kebabı
- Maraş Kebabı

**Köfteler**

- Et Bezdirmesi

**Fırın Yemekleri**

- Tavuk
- Patlıcan Parmak Kebabı
- Patlıcan Bohça Kebabı
- Patlıcan Saksı Kebabı
- Pirzola
- Patlıcan Kebabı
- Soğan Kebabı
- Kıyma Bezdirmesi
- Tava
- Güveç
- Kâğıt Kebabı
- Patlıcan Oturtma
- Patlıcan Gürcü Kebabı
- Çubuk Kebabı
- Lâhmacun
- Arap Tavası
- Araroz Köfte

**Zeytin Yağlılar**

**Zeytinyağlı Sarmalar Ve Dolmalar**

- Zeytinyağlı Pancar Sarması
- Zeytinyağlı Lâhana Sarması
- Zeytinyağlı Bağ Yaprığı Sarması
- Zeytinyağlı Patlıcan Kuru Dolması
- Zeytinyağlı Kabak Kuru Dolması
- Zeytinyağlı Biber Dolması
- Zeytinyağlı Havuç Dolması
- Zeytinyağlı Domates Dolması
- Zeytinyağlı Soğan Dolması

**Zeytinyağlı Sebze Yemekleri**

- Zeytinyağlı Pırasa
- Zeytinyağlı Kabak Musakkası
- Zeytinyağlı Patlıcan İçi Kavurması
- Kızartma
- Zeytinyağlı Taze Fasulye
- Zeytinyağlı Kuru Fasulye
- Zeytinyağlı Bakla

**Yumurtalı Yemekler**

- Kıymalı Yumurta
- Sahanda Yumurta
- Sade Omlet
- Yumurtalı Yoğurt (Çılbır)
- Yumurta Ekşilemesi
- Yumurtalı Ekmek Kızartması
- Kıymalı Domatesli Yumurta
- Kıymalı Yumurtalı Ispanak
- Ekmek Arası Yumurta
- Peynirli Omlet
- Domatesli Omlet
- Pastırmalı Omlet
- Sucuklu Yumurta
- Menemen
- Yumurtalı Ispanak

**Makarnalı Yemekler**

- Peynirli Makarna
- Yoğurtlu Makarna
- Sade Makarna
- Kıymalı Makarna
- Sebzeli Makarna

**Öteki Yemekler**

- Aş Katmacı (Bulgur Pilavı İle)
- Aş Katmacı (Yarma Pilavı İle)
- Ayran Doğramacı
- Süt Doğramacı
- Tahin-Pekmez
- Mercimek Köftesi (Yavan Köfte)
- Tarhana Köftesi
- Omaç
- Bastık Kavurması
- Yoğurt Pekmez (Fakı Beyni)
- Yoğurtlu Patlıcan Musakkası
- Patates Kavurması
- Boranı
- Kurutulmuş Yeşil Fasulye Kavurması
- Bülbül Pençesi
- Kocabaş Kavurması

**Hamur İşleri**

- Bazlama
- Ekir Bazlaması
- Bulgur Unu Bazlaması
- Nohut Bazlaması
- Manti
- Yufka Ekmek

**Börekler**

- Saç Börekleri
- Ispanaklı Börek
  - Patatesli Börek
  - Çökelekli Börek
- Fırın Börekleri
- Çörek (Kömbe)
  - Şekerli Peynirli Börek
  - Sebzeli Peynirli Börek
- Ev Börekleri
- Sigara Böreği
  - Su Böreği

**Salatalar**

- SALATALAR
- CACIKLAR
- YAZ TURŞULARI
- Çoban Salatası
  - Ezme Salata
  - Patates Salatası
  - Söğürme Ve Salatası
  - Yoğurtlu Söğürme Salatası
  - Domates Salatası

<b>Cacıklar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zeytinyağlı Domates Salatası</li><li>• Marul Salatası</li></ul>
<b>Yaz Turşuları</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salatalık Cacığı</li><li>• Marul Cacığı</li><li>• Taze Sebzeli Ekşili Turşu</li><li>• Kurutulmuş Sebzeli Ekşili Turşu</li></ul>
<b>Ekşililer</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Havuç Salatası</li><li>• Bağ Yaprağı Ekşilemesi</li><li>• Salatalık Ekşilemesi</li><li>• Turp Salatası</li></ul>
<b>Ötekiler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pervaz</li><li>• Piyaz</li></ul>
<b>Reçeller</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gül Reçeli</li><li>• Taze Kayısı Reçeli</li><li>• Kuru Kayısı Reçeli</li><li>• Elma Reçeli</li><li>• Ayva Reçeli</li><li>• Çilek Reçeli</li><li>• Şeftâli Reçeli</li><li>• Armut Reçeli</li><li>• Vişne Reçeli</li><li>• Portakal Kabuğu Reçeli</li><li>• Dut Reçeli</li><li>• İncir Reçeli</li></ul>
<b>Komposto Ve Hoşaf lar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elma Kompostosu</li><li>• Ayva Kompostosu</li><li>• Taze Kayısı Kompostosu</li><li>• Şeftali Kompostosu</li><li>• Vişne Kompostosu</li><li>• Çilek Kompostosu</li><li>• Armut Kompostosu</li><li>• Kayısı Hoşafı</li><li>• Üzüm Hoşafı</li><li>• Karışık Hoşaf</li></ul>
<b>Şerbet Ve Şurup lar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vişne Şurubu</li><li>• Meyan Şerbeti</li><li>• Ravanda Şerbeti</li><li>• Nar Şerbeti</li><li>• Gül Şurubu</li><li>• Limonata</li><li>• Portakal Suyu</li><li>• Greyfurt Suyu</li></ul>
<b>Tatlı lar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Taş Kadayıfı</li><li>• Kestirmeli Kıрма Kadayıf</li><li>• Pudra Şekerli Kıрма Kadayıf</li><li>• Revani</li><li>• İrmik Helvası</li><li>• Peynirli Helva</li><li>• Kurabiye</li><li>• Şeker Sucuğu</li><li>• Şam Tatlısı</li><li>• Lokma</li><li>• Fıstık Ezmesi</li><li>• Baklava</li><li>• Bülbül Yuvası(Hanım Göbeği,Sarığı</li></ul>
<b>Şekerli Tatlı lar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Burma)</li><li>• Kadayıflar</li><li>• Katmer</li><li>• Höşmerim</li><li>• Şekerli Hapsa (Hapısa)</li><li>• Dondurma</li></ul>



<b>Şıralı Tatlılar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sade Kadayıf</li><li>• Peynirli Kadayıf (Künefe)</li><li>• Muhallebi</li><li>• Sütlaç</li><li>• Ağzılı Kadayıf</li><li>• Tulumba Tatlısı</li><li>• Şekerpare</li><li>• Kıvrım(Zeytin Yağında)</li><li>• Ev Kıvrımı (Yufka İle)</li><li>• Kıрма</li><li>• Gülloş Baklavası</li><li>• Bastık</li><li>• Samsa</li><li>• Çullama</li><li>• Pekmez</li><li>• İlende Ve Zoklama</li><li>• Fukara Kadayıfı</li><li>• Pekmezli Hapsa (Hapısa)</li><li>• Yağ-Pekmez</li><li>• Karsambaç</li><li>• Pestil</li><li>• Siyah Sucuk</li><li>• Un Sucuğu</li></ul>
<b>Aşure Ve Eğlencelikler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aşure</li><li>• Tuzluca</li><li>• Teleme</li><li>• Hedik</li></ul>
<b>Kışık Zahîre Turşular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acur Turşusu</li><li>• Domates Turşusu</li><li>• Yeşil Fasulye Turşusu</li><li>• Havuç Turşusu</li><li>• Patlıcan Turşusu</li><li>• Biber Turşusu</li><li>• Lâhana Turşusu</li><li>• Salatalık Turşusu</li><li>• Kabak Turşusu</li><li>• Karpuz Turşusu</li><li>• Karışık Turşu</li><li>• Bağ Yaprağı Salamurası</li><li>• Zeytin Turşusu (Yeşil Zeytin Salamurası)</li></ul>
<b>Salçalar Ve Sumak Ekşisi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Domates Salçası</li><li>• Biber Salçası</li><li>• Sumak Ekşi</li><li>• Ekşi Külü</li></ul>
<b>Kışık Tahıl Ürünleri Ve Ötekiler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarhana</li><li>• Maraş Peyniri</li><li>• İrişgit (Et Sucuğu)</li><li>• Katkıntılı</li><li>• Un, Bulgur, Yarma (Dövme)</li><li>• Pastırma</li></ul>
<b>Kurular</b>	
<b>Dolmalık Kurular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patlıcan Kuru</li><li>• Salatalık Kuru</li><li>• Biber Kuru</li><li>• Kabak Kuru</li></ul>
<b>Turşuluk Kurular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patlıcan Kuru</li><li>• Biber Kuru</li><li>• Patlıcan İçi Kuru</li></ul>
<b>Yemeklik Kurular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bamya Kuru</li><li>• Taze Fasulye Kuru</li><li>• Domates Kuru</li><li>• Salatalık Kabuğu Kuru</li></ul>

## Hoşafılık Kurular

## Öteki Kurular

- Et Kabağı Kuru
- Kayısı Kuru
- Erik Kuru
- Armut Kuru
- İncir Kuru
- Karpuz Kabağı Kuru
- Üzüm Kuru

Kaynakça: Özturan, 2006; Alparslan ve Özturan, 2012; Küpelikliç, Hösükoğlu ve Ünal, 2013; Yılmazoğlu, 2014; Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017'dan derlenmiştir.

Literatür taraması sonucunda tespit edilen şehir ile özdeşleşmiş geleneksel mutfak kültürüne yönelik bazı öğeler aşağıdaki gibi sıralanmıştır.

**Eşgili Çorba:** Eşgili Çorba, Kahramanmaraş mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Döğme akşamdan ıslatılmakta, haşlanmakta, mercimekle ve nohutla birlikte pişirilmektedir. Semizotu ya da pancar sapı yıkanmakta, ayıklanmakta ve doğranmaktadır (Yılmazoğlu, 2014). Eşgili çorbanın kıvamı et suyu veya didiklenmiş etle verilmektedir. Bir tavaya sıvıyağ eklenmekte ardından ince ince doğranmış kuru soğan kavrulmaktadır. Naneli, salçalı bir sos hazırlanmaktadır. Sosa sumak ekşisi ve tuz da eklenerek kıvamdan sonra tat ayarı sağlanmaktadır. Çorbaya en son aşamada sos eklenmektedir. Çorba keçi peyniri ile yapılan fırın böreğiyle ya da keçi peyniri ile birlikte servise sunulmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2022; Yılmazoğlu, 2014).



Resim 1. Eşgili Çorba (Yılmazoğlu, 2014: 271).

**Kahramanmaraş Ezmesi:** Kahramanmaraş'ta oldukça sık tüketilen, yerli ve yabancı turistler tarafından hediye olarak satın alınan yöresel lezzetlerden birisidir. Kahramanmaraş Ezmesi'nin coğrafi işareti, Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan 15 Şubat 2021 tarihinde verilmiştir (Trt Haber, 2021).

Kahramanmaraş ezmesi, yeşil fıstık ve şerbetten yapılan bir tatlı türüdür. Kavrulmuş fıstığa şerbet haline getirilmiş şeker ilave edilmektedir. Karıştırılmakta ve ezme haline getirilmektedir. Ancak malzemelerin karıştırılma zamanı ustalık gerektirmektedir. Ezme kıvamınının tutturulması oldukça zordur. İçeriği doğaldır. Bu sebeple raf ömrü 1-2 ayı geçmemektedir. Ezmenin, yeşil fıstık ve şeker dışında malzemesi yoktur (Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi [KBB], 2022a).



Resim 2. Fıstık Ezmesi (KBB, 2022a).

**Andırın Tirşığı:** Çalı pancarı aşu veya yılan otu olarak da adlandırılmaktadır (Koday, 2021). Andırın tirşığı, Türk Patent Enstitüsü tarafından 2010 yılında coğrafi işaretli ürünler kategorisine dâhil edilmiştir (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017). Tirşığın mayalanma şekli yöreye özgüdür. Bu sebeple ayırt edici bir özelliktir. Diğer bir ayırt edici özelliği ise, yabancı pancar bitkisinin, yörenin endemik karakteristiğini yansıtmadır (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017; Ceylan, 2019). Andırın tirşığı hazırlamadaki ilk aşama yılan otunun iyice yıkanması sürecidir. Tirşik daha sonra ince ince kıyılmaktadır. Ardından nohut ve dövme ile birlikte büyük bir tencereye konmaktadır. Ilık su ilave edildikten sonra iyice karıştırılmakta ve kaynatılmaktadır. Malzemenin üstünü örtecek kadar un serpilmekte daha sonra tencere ateşten alınmaktadır. Ağzı kapalı şekilde mayalanmaya bırakılmaktadır. Ertesi gün serpilene un hamur haline gelmiştir. Bu hamuru kaşıkla topladıktan sonra malzemeleri tekrar karıştırarak ocağa konmaktadır. Bir saat pişirilmekte ardından dövülmüş sarımsak ilave edilmektedir. Ateşten alınan çorba bulgur pilavı ile servis yapılmaktadır (Ceylan, 2019).



Resim 3. Andırın Tirşığı (KBB, 2022b).

**Kahramanmaraş Tarhanası:** Kahramanmaraş şehir hayatında tarhana önemli bir yer tutmaktadır (Coşkun, 2014). Kahramanmaraş tarhanası hem kurutulmuş hem de ıslatılarak tüketilmektedir. Özellikle, kuru tarhana kemik suyu ile ıslatılınca daha güzel bir aroma vermektedir (Şimşekli ve Doğan, 2015). Maraş tarhanası, Kahramanmaraş'a özgü, şehre özel bir yöntemle hazırlanmaktadır. Tarhananın lezzeti, yapımı ve toplanmasının farklılığı ile diğer yörelerin tarhanalarından ayrılmıştır. Kahramanmaraş tarhanasının yapımına Temmuz ve Ağustos aylarında başlanmaktadır. Hava şartları güzel olduğu için halk bu aylarda tarhana üretimine başlamaktadır. Tarhananın yapım aşamasında komşu hanımlar bir araya gelmektedirler ve imece usulü tarhana yapımını gerçekleştirmektedirler (Kaya ve Seçim, 2020). Kadınlar sabahın erken saatlerinde sergi alanı üzerine tarhana sermektedirler (Alparslan ve Özturan, 2012; Küpelikılıç, Hösükoğlu ve Ünal, 2013).

Tarhana yapılacak olan en uygun buğdayın (firik) seçilmesi ve değirmende döğme (yarma) haline getirilmesi ilk yapım aşamasıdır. Bir hanenin senelik tarhana ihtiyacı halk arasında hesaplanmaktadır. Ardından firig kazanının içerisine dökülmektedir. Pilav gibi pişirilmeye başlanmaktadır. Pişirme esnasında "Tarhana küreği" ile sürekli karıştırılmaktadır (KBB, 2022c). Tamamen piştikten sonra ateşten alınır karıştırılmaya devam edilmektedir. Kazanın üzerine sini konulur ve pişmiş dövme aşu kendi buharı ile tekrar pişmeye

bırakılmaktadır. Dinlenen dövme (pilav) ıslak bir bez içinde soğumaya alınmaktadır. Soğuyan dövme iyice yoğurulmaktadır. 1 kilogram dövme yaklaşık 1,5-3 kilogram yağlı az ekşi yoğurt katılarak karıştırılmaktadır (Altun, 2015). Yoğurdun az ekşi ve yağlı oluşu tarhananın lezzetli ve gevrek olmasını sağlamaktadır. Yoğurtla birlikte kekik, çörek otu gibi baharatlar karıştırılmaktadır. Bir gün dinlendirilmektedir. Komşular veya akrabalar bir araya gelerek tarhanayı sabahın erken saatlerinde dam başındaki çiğlerin üzerine el maharetleri ile sererler. Serildiği günün akşamı "Tarhana Firiği" hazır olmaktadır. Bir gün sonrada tamamen kurumaktadır. Tarhana toplanarak özel olarak üretilen bidonlarda saklanmaktadır (Gök, Sezgin ve Yıldırım, 2017).



**Resim 4. Maraş Tarhanası (KBB, 2022c).**

Kahramanmaraş ilinde "tarhana üretimi" önemli bir sektör haline gelmiştir. Kahramanmaraş Ticaret Borsası tarafından başvurusu yapılan Maraş tarhanası, mahreç işareti kapsamında değerlendirilmiş Türk Patent Enstitüsü tarafından 29.07.2010 tarihinde tescillenmiştir. Maraş tarhanasının ayırt edici özelliklerine bakıldığında birden fazla özellik belirlenmiştir (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017). Tarhananın yapım süreci ilk ayırt edici özellik olarak belirtilmiştir. Maraş tarhanasının yapım sürecinde yoğurdun pişirilmemesi dikkat çeken önemli bir unsurdur (Alparslan ve Özturan, 2012; Küpelikılıç, Hösükoğlu ve Ünal, 2013). Bu bağlamda pişmiş dövme aşına daha sonra ilave edildiği, kurutma işleminin çığ (çiğ) denen sergiler üzerine serilerek yapıldığına vurgu yapılmıştır (Gök, Sezgin ve Yıldırım, 2017). Son ürün olarak tarhananın birbirinden farklı kesitlerle piyasaya sürüldüğü belirtilmiştir (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017, Yıldırım ve Güzeler, 2017).

**Çağlayancerit Cevizi:** Kahramanmaraş bölgesinin ceviz üretiminde Çağlayancerit ilçesi çok önemli bir yere sahiptir. Kahramanmaraş İli'nin Çağlayancerit İlçesi'nin yerli çeşididir. İlçe Kahramanmaraş ilinin sahip olduğu ceviz potansiyeli ile bir ceviz bahçesi konumundadır. Çağlayancerit ilçesinde bulunan ceviz ağaçları Çağlayancerit halkının ekonomik hayatında büyük öneme sahiptir. "Çağlayancerit Cevizi" Türk Patent Enstitüsü tarafından 21.12.2012 tarihinde koruma altına alınmıştır. Açık sarı iç renginde, ekstra irilikte, yumuşak yapılı ve kolay kırılarak içi tüm olarak çıkarılabilen, dolgun, iç kurduna dayanıklı bir ceviz türüdür (Sandal, Karabörk ve Karademir, 2018).



**Resim 5. Çağlayancerit Cevizi (KBB, 2022d).**



**Yanyana/ Eli Böğründe:**Yanyana yemeğinin diğer bir ismi halk tarafından eli böğründe olarak adlandırılmıştır. Yanyana kuşbaşı doğranmış kuzu etinin bir köşede; domates, biber, sarımsak, mantar ve soğanın ayrı köşelerde yer aldığı tepsi yemeğidir. Kahramanmaraş'ta özel gün yemeği olarak sıklıkla tüketilmektedir. Özellikle Ramazan ve Kurban bayramında tüketimi artmaktadır. Her bir lezzetin tadının ayrı ayrı çıkmasına imkan tanıyacak biçimde malzemeler yanyana yerleştirilmektedir. Genellikle tek kullanımlık tepsilerde fırında pişirilmektedir. Yerli ve yabancı turistler yemeğe ilgi göstermektedir (Habertürk, 2022).



**Resim 6. Yanyana** (Habertürk, 2022).

**Kahramanmaraş Dondurması:** Maraş dondurması, Kahramanmaraş şehrinin tanıtımına büyük katkı sağlamaktadır (Fedakar ve Turgay, 2020). Maraş dondurmasının tarihi Osmanlı dönemine dayanmaktadır. Kahramanmaraşlılar kışın yağın karların bir kısmını Ahır Dağı tepesindeki çukurluk alanlara doldurmuşlar ve üzerlerini kapatmışlardır. Yaz ayları geldiğinde kar üzerine pekmez dökmüşler, ya da yoğurt ile karıştırmışlardır. O dönemde bu işlem "Yoğurtlu Karsambaç" ve "Şıralı Karsambaç" olarak adlandırılmıştır. Cumhuriyet dönemi ile birlikte Ahır Dağı'ndan katır sırtında getirilen karlarla süt ve sahlep'in dondurularak yenmesi Kahramanmaraş Dondurmacılığının temelini oluşturmuştur (KBB, 2022e).

Geleneksel Kahramanmaraş dondurmasının yapımında temel hammaddeler süt, şeker ve sahleptir. Kullanılan sütün keçi sütü olmasına dikkat edilmelidir (Özçağlar, 1995: 44; Sandal ve Toroğlu, 2007:18; Kaya, Karabekmez Erdem ve Tekin, 2017). Çünkü Maraş dondurmasına has tadı veren en etkili faktör keven otlarıyla beslenen keçilerden sağılan süttür (Çavuş, Türkmendağ ve Güldoğan, 2018: 355). Bu lezzetin ortaya çıkışında ikinci faktör ise Maraş'ta yetişen yabancı orkidelerin köklerinden elde edilen sahlebin dondurmaya eşsiz kokusunu, sertliğini ve aromasını vermesidir (Tekinşen, 2011). Dondurma yapımında öncelikle keçi sütü 90oC derece sıcaklıkta kaynatılmaktadır. Kaynatılmış süte sahlep ve şeker katılmaktadır. Sakız haline gelinceye kadar karıştırılarak 6-8 saat dinlendirilmektedir. Ardından soğutulmakta ve tüketime sunulmaktadır (Toroğlu, Karademir ve Tıraş, 2012).



**Resim 7. Geleneksel Maraş Dondurması Üretimi** (KBB, 2022e).

Kahramanmaraş dondurması sanayileşmeden büyük ölçüde etkilenmiştir. Dondurmaya olan talep zamanla artmaya başlamıştır. Buna paralel olarak, dondurmacılık sektörü butik yapılardan entegre tesislere sahip, markalaşmış ürünler üreten ünü ülke sınırlarını aşmış büyük işletmelere doğru gelişmiştir (Özel ve Ceylan, 2016). Son senelerde gerçekleşen yatırımların tamamlanması sonucunda sektördeki işletmelerin toplam kurulu

kapasitesi artmıştır. Böylelikle işletmeler yıllık yaklaşık 40.000 ton'luk dondurma üretimi yapabilmektedirler. Günümüzde Kahramanmaraş dondurması 50 değişik çeşit ve lezzette üretilip dünya ülkelerine dağıtılmaktadır (KBB, 2022f).



**Resim 8. Endüstriyel Maraş Dondurması Üretimi (KBB, 2022f).**

**Kahramanmaraş Kırmızı Biberi:** Türkiye’de Kahramanmaraş kırmızı biberinin özel bir yeri vardır. Türkiye'nin en iyi kırmızı acı biberi burada yetiştirilmektedir. Türkiye tüketiminin %45'ini karşılamaktadır, acı kırmızı Kahramanmaraş biberi başta rengi olmak üzere aroması ve acılık oranı ile farklılık oluşturmuştur (Duman, 2002). Kırmızıbiber beslenmede son derece önemli bir gıda maddesidir. Kahramanmaraş biberi 100 gramı 318 kcal enerji vermektedir. Kahramanmaraş biberinde A, B ve C vitaminleri bulunmaktadır (KBB, 2022g).

Maraş biberi Türk Patent Enstitüsü tarafından 14.04.2002 yılında Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası üzerine tescillenmiştir (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017; Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası, 2022). Maraş biberinden acı kırmızı pul (yaprak) biber, acı kırmızı toz biber ve acı siyah pul (İsot) biber elde edilebilmektedir. Kahramanmaraş Biberi, olgunlaşma döneminde hasat edilmektedir (Seçuk ve Tugay, 2021). Biber harmanlanıp kurutulduktan sonra sapından ayrılmaktadır. Biber yıkanıp, tekrar kurutulmaktadır. Modern tesislerde dövülüp, ufalanıp, paketlenmektedir. Kahramanmaraş patentiyle piyasaya sunulmaktadır (Kahramanmaraş Şehir Rehberi, 2022).



**Resim 9. Maraş Biberi (KBB, 2022g).**

**Un Sucuğu:** Un sucuğunun lokum gibi bir kıvamı bulunmaktadır. Maraş ilinde kış aylarında çok tüketilmektedir. Un sucuğu, ipe sarılan unlu cevizli karışımın kurutulup bekletilmesiyle hazırlanmaktadır. Tatlı kuruyup bembeyaz bir lokum kıvamına gelmektedir (Akbudak ve Turgay, 2022).



**Resim 10. Maraş Un Sucuğu** (Maraş market, 2022).

**Maraş Sumak Ekşisi Akıtı:** Sumak ekşisi, yöresel ağızda ‘ekşi ahıtı’ veya ‘sumak akıtı’ olarak adlandırılmaktadır. Maraş sumak ekşisi akıtı da Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaretli ürünler listesine eklenmiştir. Sumak, Türkiye’de baharat olarak bilinmekte ve yaygın şekilde kullanılmaktadır. Ancak sumak ekşisi çoğunlukla Antep, Maraş, Hatay illerinde kullanılmaktadır. Kahramanmaraş geleneksel mutfak kültüründe özel bir kullanım yeri bulunmaktadır. Sumak ekşisi Temmuz ayı ile Eylül ayları arasında üretilmektedir. Sumak ekşisi akıtı yörede çorbalara, yemeklere ve salatalara katılarak kullanılmaktadır. Özellikle Kahramanmaraş’a özgü eşgili çorba, kabak yemeği, dolma ve çeşitli salatalara ilave edilmektedir. Böylelikle ürünlerin kendine özgü lezzetinin oluşumuna katkı sağlamaktadır (Aldıoğlu, 2022).



**Resim 11. Sumak Ekşisi Akıtı** (Aksu Tvhaber, 2022).

**Maraş Çöreği:** Kahramanmaraşlıların Ramazan ve Kurban bayramı gibi özel günlerinde yaptıkları yöresel lezzetlerinden birisidir. Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaretli ürünler listesine eklenmiştir. Şekerlisi, tuzlusu, fıstıklısı, kakaolusu ve birçok çeşidi bulunmaktadır. Çayın yanında tüketilmektedir. Aylarca bozulmayan bir gıda ürünüdür. Taş fırınlarda ve evlerde pişirilmektedir. Şekerli pide, Maraş tuzsuz parmak peyniri ve şeker ile yapılmaktadır. Peynirli pide çeşidi ise sade veya antepfıstıklı olarak taş fırınlarda hazırlanmaktadır (Akbudak ve Turgay, 2022). Önceleri hane halkı kendi tüketecekleri kadar hamur yoğurur, fırında pişirtirlerdi. 30 senedir Kahramanmaraş ilinde ticari olarak işletmelerde üretilmektedir. Çöreğin en önemli özelliği ise taş fırında pişmesidir (Kahramanmaraş Manşet Gazetesi, 2017). Yıvli gürgen merdane ile hamur bezelerinin açılmaktadır (Özturan, 2006).





**Resim 12. Maraş Çöreği** (KMG, 2017).

Literatür taraması sonucunda tespit edilen gastronomi müzeleri aşağıdaki gibi sıralanmıştır.

**Tematik Mutfak Müzesi:** Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması amacı ile Kurtuluş Mahallesi'nde 2017 yılında ziyarete açılmıştır. Maraş'ın yöresel lezzetleri, mutfak geleneği gösterilmektedir. Yöresel yemeklerin yapılış şekilleri fotoğraflandırılmaktadır ve canlandırılmaktadır (Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022a).



**Resim 13. Tematik Mutfak Müzesi** (KİKTM, 2022a).

**Dondurma Müzesi:** Dondurma Müzesi tarihi Katip Han'da ziyarete açılmıştır. Dondurma müzesinde dondurmanın üretim aşamaları anlatılmaktadır. Dondurma yapımı için ihtiyaç duyulan hammaddeler, Maraş dondurmasının tarihçesi yer almaktadır. Sütün ve salebin özellikleri, dondurmanın kıvamına olan katkıları anlatılmaktadır (KİKTM, 2022b).



**Resim 14. Dondurma Müzesi** (KİKTM, 2022b).



Bu kapsamda Kahramanmaraş ilinin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik SWOT Analizi Tablo 2’de verilmektedir.

**Tablo 2. Kahramanmaraş’ın Gastronomi Turizmi Konusunda SWOT Analizi**

<b>Güçlü Yönler (S)</b>
Kahramanmaraş ilinin zengin bir mutfak kültürüne sahip olması
Kahramanmaraş ikliminin bitki çeşitliliğini sağlayan Akdeniz iklimine sahip olması
Kahramanmaraş ilinin tarihinin çok eskilere dayanması ve tarihsel geçmişin yerel mutfak üzerinde büyük bir etkisinin olması
Kahramanmaraş ili topraklarının biyoçeşitliliğinin yüksek olması
Kahramanmaraş ilinde büyükbaş ve özellikle keçi gibi küçükbaş hayvancılığının gelişmiş olması
Kahramanmaraş ilinin dünyaca ünlenen marka (Maraş dondurması) ürünlerinin bulunması
Şehrin sahip olduğu coğrafi zenginlikleriyle ile özdeşleşmiş ürünlere sahip olması
Kahramanmaraş ilinin pek çok alanda gelişmiş şehirlerle komşu olmasından dolayı ticaretin gelişmiş olması
İlin organik tarıma elverişli topraklara sahip olması
Kahramanmaraş topraklarının çok sayıda dağ, akarsu, kanyon, yayla gibi elverişli arazi yapısına sahip olması
Kahramanmaraş ilinde çok sayıda coğrafi işaretli ürün kategorisine girebilecek yöresel gıda ürününün bulunması
Kahramanmaraş ilinde ulaşım kolaylığı olması (havayolu, karayolu, tren yollarının bulunması)
Kahramanmaraş ilinde meyve ve sebze yetiştiriciliğinin çok olması
Kahramanmaraş ilinin sanayi, tarım ve hayvancılık konusunda yatırım potansiyeline sahip olması
Kahramanmaraş ilinin otantik doğal gıda ürünlerine sahip olması
<b>Fırsatlar (O)</b>
Kahramanmaraş ilinin gastronomi turizmi açısından gelişime açık olması
İlde alternatif turizm çeşitlerinin bulunması (doğa turizmi, kırsal turizm, kış turizmi, inanç turizmi vb. gibi)
İlde öğrenmeye yatkın genç bir kitlenin olması
Kahramanmaraş halkının gastronomi turizmine yönelik ilgisinin sürekli artması
Bazı devlet kurumları tarafından gerçekleştirilen kalkınma planlarının bulunması
Kahramanmaraş iline özgü gıda firmalarının iş birliğine ve gastronomi turizmine açık olması
Gastronomi turizmine imkân sağlayacak aktivitelerin kolayca düzenlenebilir olması bu bağlamda İle özgü müze, fuar, festival, etkinlik imkanlarının bulunması
<b>Zayıf Yönler (W)</b>
Kahramanmaraş geleneksel mutfak kültürüne yönelik tanıtım faaliyetlerinin azlığı
Kahramanmaraş halkının kültürel yapısından kaynaklanan turizme yönelik bakış açıları
Şehirde yer alan otel ve restoranlarda satılan yöresel gıda ürünlerinin ve yemeklerinin kısıtlı olması
<b>Tehditler (T)</b>
Kahramanmaraş geleneksel mutfak kültürüne ait yöresel ürünlerin çoğunluğunun henüz tescillenmemiş olması
Yöresel gastronomik unsurların patentinin alınması konusunda akademik çalışmaların azlığı
Kahramanmaraş ilinin gastronomi olarak gelişmiş zengin mutfak kültürüne sahip illerle rakip olması

## **Sonuç ve Öneriler**

Kahramanmaraş Anadolu’nun en eski dönemlerinden itibaren önemli bir yerleşim merkezi olmuştur. Suriye ve Mezopotamya kavşak yolları üzerindedir. Konumu ile ticari yönlerden büyük önem kazanmıştır. Ayrıca, Kahramanmaraş’ta antik uygarlıkların yaşadığı dönemlere ait izlerin bulunması, şehrin büyük bir medeniyet merkezi olduğunu göstermektedir. Kahramanmaraş, bu medeniyetlerin kalıntılarını insanlığın ortak mirası olarak günümüze kadar aktarmıştır. Köklü tarihi, kültür mirası, doğal güzellikleri, yaylaları, termalleri, barajları, gelişen sanayisi, el sanatları ve geleneksel mutfak kültürü alternatif turizmin etkinliğinin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır (KİKTİM, 2014).

Kahramanmaraş, Akdeniz Bölgesinin doğusunda yer almaktadır. Ilıman iklim kuşağında yer alması sebebiyle ilde çok sayıda meyve, sebze ve hububat yetişmektedir. Üzüm, zerdali, kiraz, vişne, incir, şeftali, armut, fıstık, dut, elma, nar ve zeytin yetiştirilen ürünler arasında yer almaktadır. İklim ve coğrafya yemek çeşitliliğini sağlamakta bu durum ise zengin bir mutfak kültürünü ortaya koymaktadır. Kültürel çekicilik unsuru olarak yemek çeşitliliği yerli ve yabancı pek çok turisti bölgeye çekmektedir. Diğer yandan, şehrin ulaşımı karayolu, havayolu ve tren yolu şeklinde rahat bir biçimde sağlanmaktadır (KİKTİM, 2014: 131). Bu anlamda gastronomi turizmine yönelik yapılacak faaliyetlerin gerçekleştirilmesinin kolay olduğu söylenebilir.

Şehrin geleneksel mutfak kültürü doğallığını ve otantikliğini kaybetmemiştir. Öyle ki yerel marketlerde yerel yoğurtlar, köy tavukları, firik tarhana gibi yöresel gıdalar sıklıkla görülmektedir. Diğer yandan, şehirde dondurma, kırmızı biber ve tarhana gibi yöresel ürünlerin markalaşma yoluna gitmesi, diğer yöresel ürünlerin

markalaşmasında teşvik edici bir rol oynamaktadır. Kahramanmaraş çok kaliteli, doğal ve değerli bir gastronomi turizmi imkânı sunabilecek potansiyele sahiptir. Bu anlamda ilin UNESCO Gastronomi şehri olmaya aday gösterilebilecek özelliklere sahip bir şehir olduğu düşünülmektedir. Kahramanmaraş ilinde başta gastronomi turizmi olmak üzere alternatif turizm türlerinin tanıtılması büyük önem arz etmektedir. Şehrin maddi ve manevi yönden hak ettiği noktaya getirilmesi için pek çok çalışma gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda öneriler aşağıdaki gibi sıralanmıştır:

- Kahramanmaraş'ın kendisine has geleneksel mutfak kültürünü sürdürmesi ve rakip illerin mutfaklarından farklılaşma yoluna gitmesinin önemli olduğu düşünülmektedir.
- Kahramanmaraş geleneksel mutfak günlerinin, yemek festivallerinin ve yöresel yemek yarışmalarının düzenlenmesi yörenin mutfak kültürü tanıtımının gerçekleştirilmesini kolaylaştıracağı öngörülmektedir.
- Turistlerin yöresel gıda ürünlerinin mevcudiyeti ve ilgili faaliyetler nedeniyle Kahramanmaraş'ta daha uzun süre kalmaya özendirilmesinin bölgeye ekonomik katkı sağlayacağı öngörülmektedir.
- Yöresel gıda ürününün tanıtımı, pazarlaması, sağlık yönünden faydaları, besleyiciliği ile ilgili halka ve üreticilere yönelik yazılı ve görsel bilgiler veya belgeseller oluşturulmalıdır.
- Şehir yönetiminin yöresel ürünlerin sunulduğu restoran, otel, market, festival gibi alanlarda denetlemeler gerçekleştirilmesi, taklit ve tağşişi engelleyebileceği gibi fahiş fiyatların önüne geçilmesinde de fayda sağlayacaktır.
- Şehir yönetimi yaşanan sorunlar hakkında hızlı bilgi almalı, dikkatli değerlendirme yoluyla geleceği planlayabilmelidir.
- Şehir yönetimi ve yerel yönetim destinasyon düzeyinde etkin bir gastronomi turizmi planlaması ve yönetimi yapmasının ilin gelişimine fayda sağlayacağı düşünülmektedir.
- Şehir yönetiminin işlev ve faaliyetleri ile gastronomi turizmini şehre entegre etmesi önem arz etmektedir.
- Şehirde üreticiler ve sektör paydaşlarının iş birliği sağlanmalıdır.
- Yöresel ürünler gıda güvenliği göz önüne alınarak endüstriyel ve modern tesislerde üretilerek piyasaya sunulmalıdır.
- Üniversitelerin Maraş yöresel mutfağına yönelik araştırmaları arttırılmalı, araştırma sonuçları üreticiler ve sektör çalışanları ile paylaşılmalıdır.
- Kahramanmaraş'a özgü yöresel ürünlerin patent işlemlerinin hızlandırılması önerilmektedir.
- Kahramanmaraş'a özgü yöresel öğelerin dondurma, kırmızı biber ve tarhanada olduğu gibi markalaşma yoluna gidebilmesi amacı ile daha önce gerçekleştirilen uygulamalar incelenmeli, gerekli görüldüğü takdirde uygulanmalıdır.
- Kahramanmaraş kadınlarının yöresel gıda ürünü üretimine katkılarının arttırılması ve bununla birlikte bir kazanç elde etmeleri sağlanmalıdır.
- Maraş'ın yöresel yemek çeşitlerinin restoran ve otel menülerinde arttırılmasının ile değer katacağı öngörülmektedir.
- Kahramanmaraş'ın il ve ilçelerinde yer alan üreticilerin yöresel ürün satışı ve pazarlanması konularında eğitimler almasının yöre halkına fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın benzerlerinin başka illerde yapılmasının ülkenin gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### **Kaynakça**

Akbudak, Z. ve Turgay, Ö. (2022). Kahramanmaraş'ta üretilen yöresel ve endüstriyel gıdalar. 12. gıda mühendisliği öğrenci kongresi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa.

Aksu Tvhaber, (2022). Sumak ekşisi akıtı, Erişim tarihi: 20.05.2022, <https://www.aksutvhaber.net/kahramanmaras/maras-sumak-eksisi-akiti-da-tescillendi-h1829.html>

- Aldıoğlu, A. (2022). Sumak ekşi akıtı ve Kahramanmaraş mutfağında kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 39-49.
- Alparslan, Y. ve Özturan, H. (2012). Eski Maraş'ta aile ev ekonomisi ve zahra. Kahramanmaraş: Ukde Yayınları.
- Altun, İ. (2015). Kahramanmaraş-Elbistan'da geleneksel olarak yapılan tarhana ve tarhana çorbası. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 45-49.
- Brokaj, M. (2014). Turizm destinasyonu seçiminde gastronomi teklifinin etkisi: Arnavutluk örneđi. *Academic Journal of Interdisipliner Studies*, 3(2), 249.
- Boyne, S., Hall, D., ve Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food-related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel ve Tourism Marketing*, 14 (3-4), 131-154.
- Ceylan, F. (2019). Yenilebilir Otların Yiyecek Hazırlamada Kullanımı: Tirşik Otu (*Arum maculatum L.*) (Yüksek Lisans Tezi), Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Chaney, S., ve Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of singapore's world gourmet summit: an example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31 (2), 309-318.
- Cömert, M., ve Sökmen, A. (2017). Türkiye'de gastronomi turizmi: Antalya'da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6–26.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye'de tarhana çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), 69-79.
- Çavuş, A., Türkmendağ, Z., ve Güldoğan, K. (2018). Turistik bir ürün olan Maraş dondurmasının dondurma üreticileri tarafından değerlendirilmesi. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 354-364 . DOI: 10.33905/bseusbed.482899
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T., ve Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın coğrafî işaretli ürünleri ve ilin potansiyel durumu. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(1), 80-88.
- Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı [DOĞAKA], (2022). Tarım ve hayvancılık. Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://www.dogaka.gov.tr/dogu-akdeniz/kahramanmaras/tarim-ve-hayvancilik>
- Duman, A. D., Zorulgenç, B., ve Evliya, B. (2002). Kahramanmaraş'ta kırmızı biberin önemi ve sorunları. *KSÜ Fen ve Mühendislik Dergisi*, 5(1), 111-117.
- Fedakar, F., ve Turgay, Ö. (2020). Maraş dondurmasının bazı özelliklerinin incelenmesi, *Gıda ve Yem Bilimi – Teknolojisi* 23, 20-24.
- Fevziye, E. K. E. R. (2013). Kahramanmaraş'ın tarihi coğrafyasına bir bakış. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 25-38.
- Gök, S. A., Sezgin, A. C., ve Yıldırım, F. (2017). Gastronomi alanında Maraş tarhanasının değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 61-70.
- 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.
- Habertürk, (2022). Yanyana, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://www.haberturk.com/htgastro/lezzetli-hatlar/maras-yoresinden-eli-bogrunde-3061346>
- Hall, C. M., ve Macionis, N. (1998). Wine tourism in australia and New Zealand, (Eds.), In R.W. Butler, M. Hall ve J. Jenkins, *Tourism and Recreation in Rural Areas*, 197-224.
- Hall, C.M., ve Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Ignatov, E., ve Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9 (3), 235-255.
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, [KBB], (2022a). Fıstık ezmesi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.bel.tr/haber/2021/02/17/kahramanmaras-fistik-ezmesi-tescillendi>

- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi [KBB], (2022b). Andırın tırşığı, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.bel.tr/andirin-tirşigi>
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi [KBB], (2022c). Maraş tarhanası, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.bel.tr/haber/2020/06/02/maras-coregi-caglayancerit-cevizi-ve-maras-tarhanasi-avrupa-yolunda>
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi [KBB], (2022d). Çağlayancerit cevizi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.bel.tr/haber/2020/06/02/maras-coregi-caglayancerit-cevizi-ve-maras-tarhanasi-avrupa-yolunda#vegid=nullvepid=3>
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi [KBB], (2022e). Geleneksel Maraş dondurması Üretimi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.bel.tr/maras-dondurmasi>
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi [KBB], (2022f). Endüstriyel Maraş dondurması Üretimi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.bel.tr/maras-dondurmasi>
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi [KBB], (2022g). Maraş biberi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.bel.tr/haber/2020/08/31/maras-biberinin-ilk-hasadi-yapildi#vegid=nullvepid=17>
- Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü [KİKTİM], (2014). “Akdeniz’in altın kenti” Kahramanmaraş, Erişim tarihi: 18.04.2022, <http://www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr/Eklenti/37089,akdenizin-altin-kenti-kahramanmaras-32-mb.pdf?0>
- Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü [KİKTİM], (2022a). Tematik mutfak müzesi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-233507/tematik-mutfak-muzesi.html>
- Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü [KİKTİM], (2022b). Dondurma müzesi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-233513/dondurma-muzesi.html>
- Kahramanmaraş Manşet Gazetesi [KGM], (2017). Maraş çöreği, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://www.marasmanset.com/guncel/maras-coregi-de-tescillendi-h12249.html>
- Kahramanmaraş Şehir Rehberi (2022). Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://www.kahramanmarassehirrehberi.com/tr/icerik/sehir-tarihi>
- Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası [KMTSO], 2022. Kahramanmaraş Bölgesi Coğrafi İşaret Tescilli Erişim: Erişim tarihi: 18.04.2022, <http://www.kmtso.org.tr/page/2/?s=co%C4%9Fraf+i%C5%9Faret>
- Karademir, N. , Sandal, E. K., ve Urhan, F. B. (2018). Kahramanmaraş'ta turizm algısı . Doğu Coğrafya Dergisi, 23 (39), 45-64 . DOI: 10.17295/ataunidcd.417212
- Kargiglioğlu, Ş. (2020). Kahramanmaraş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli. (Ed.) Ercan Karaçar, Turizm alanında güncel konular ve araştırmalar. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Karim, A.S., ve Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing ve Management*, 19: (6), 531-555.
- Katz, S. H., ve Weaver, W. W. (2003). *Encyclopedia of food and culture*. New York: Scribner.
- Kaya, E., Karabekmez Erdem, T., ve Tekin, F. B. (2017). “Maraş Dondurması üretimi ve üretilen dondurmanın fizikokimyasal niteliklerinin belirlenmesi”, *Caucasian Journal of Science*, 45-56.
- Kaya, M., ve Seçim, Y. (2020). Maraş tarhanası ve gelişim süreci. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(55), 1618-1628.
- Kaya, F. (1996). Kahramanmaraş ilinin iklim özellikleri (Yüksek Lisans Tezi) Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kahramanmaraş.
- Kazancı, E. (2015). Kahramanmaraş'ın nesi meşhur. Erişim tarihi: 18.04.2022, <http://marasavucumda.com/kahramanmarasin-nesimeshur/>
- Kemalettin, K. O. Ç. (2009). Tarih boyunca Maraş şehri'nin gelişmesini etkileyen faktörler. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (21), 311-326.
- Koday, Z. (2021). Çalı pancarı aşısı (Tırşık). *TURAN-SAM*, 13(51), 43-46.

- Küpelikılıç, S., Hösükoğlu, F., ve Ünal, A. C. (2013). Kahramanmaraş mutfak kültürü ve yöresel lezzetler. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Ticaret Borsası.
- López-Guzmán, T., ve Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics ve Finance*, 1, 63-72.
- Maraş market, (2022).Un sucuğu, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://www.marasmarket.com/u44312beyaz-kopuk-un-sucugu-sira-urunleri-ev-yapimi>
- Mulcahy, J. D. (2019). Historical evolution of gastronomic tourism. *The Routledge handbook of gastronomic tourism*, 24-31.
- Ongun, U., Gövdere, B., ve Çiçek, U. (2016). Yeşilova'nın kırsal turizm potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 7(16), 75-88.
- Özçağlar, A. (1995), Türkiye'de küçükbaş ve büyükbaş hayvanların coğrafi dağılışı, *Ankara Üniversitesi Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 4: 1-61.
- Özel, G., ve Ceylan, R. (2016). Dondurma tüketimi tercihini etkileyen özelliklerin konjoint analizi ile belirlenmesi, *The Journal of Operations Research, Statistics, Econometrics and Management Information Systems*, 4(2), 147-158.
- Özturan, H. A. (2006). Geleneksel Kahramanmaraş mutfağı, Erişim tarihi: 18.04.2022 <http://www.kahramanmaras.gov.tr/kurumlar/kahramanmaras.gov.tr/galeri/icerik%20resimleri/kulturel-degerler/yemeklerimiz/GelenekselMarasMutfagi.pdf>
- Richards, G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. In OECD (Ed.), *Food and the Tourism Experience: OECD Publishing*.
- Sandal, E. K., Karabörk, M., ve Karademir, N. (2018). Tarım coğrafyası açısından Kahramanmaraş'ta ceviz üretimi. *Atlas Sosyal Bilimler Dergisi*, 3, 71-87.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23, (1), 15-24.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. *Tourism and gastronomy*, 11(2), 51-70.
- Seçuk, B., ve Tugay, O. (2021). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin web siteleri aracılığıyla bölgesel tanıtımda. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 835-854.
- Smith, S., ve Costello, C. (2009). Segmenting visitors to a culinary event: motivations, travel behavior, and expenditures. *Journal of Hospitality Marketing ve Management*, 18, (1), 44-67.
- Sungur, K. A.(1980). Türkiye'de insan yaşamı için uygun olan ve olmayan ısı değerlerinin aylık dağılışı ile ilgili bir deneme. *İ.Ü. Coğrafya Enstitüsü Dergisi*, 23,27-36.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şimşekli, N., ve Doğan, İ. S. (2015). Geleneksel ve fonksiyonel ürün olarak maraş tarhanası. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(4), 33-40.
- Tekinşen, K. K. (2011), Geçmişten Günümüze Ağızda Uyanan Lezzet; Maraş Dondurması. Erişim tarihi: 18.04.2022, <http://www.kentmaras.com/makale/marasdondurmasi.php>
- Toroğlu, E., Karademir, N., ve Tıraş, M. (2012). Kahramanmaraş'ta dondurmacılık ve ortaya çıkardığı mevsimlik göç. *Doğu Coğrafya Dergisi*, (27), 273-289.
- Trt Haber (2021). Fıstık Ezmesi, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://www.trthaber.com/haber/turkiye/kahramanmarasin-fistik-ezmesi-cografisi-aldi>
- Türkiye Kültür Portalı, (2022). Ekşili Çorba, Erişim tarihi: 18.04.2022, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kahramanmaras/neyenir/eksili-corba>
- UNWTO. (2015). World Torsim Highlights, Erişim: <http://www.eunwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284416899>

- Yavuz, F. (2005). Türkiye’de tarım. Ankara: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları
- Yıldırım, Ç., ve Güzeler, N. (2017). Tarhana cipsi. Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi, 5, 1-8.
- Yılmazoğlu H. İ. (2014). Kahramanmaraş'ın mutfak ve beslenme kültürü. Akdeniz'in altın kenti Kahramanmaraş. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayını.