



Araştırma Makalesi (Research Article)

## ŞANLIURFA MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN YÖRESEL YEMEKLERİN YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ MENÜLERİNDE YER ALMA DÜZEYİ (THE LEVEL OF INCLUSION OF LOCAL FOODS IN ŞANLIURFA CULINARY CULTURE IN THE MENUS OF FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES)

Mustafa Oğuzhan ERCAN<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0001-5498-0591)

Taner ERDOĞAN<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0001-9280-9664)

İbrahim Halil TAŞ<sup>3</sup> (orcid.org/ 0009-0002-8452-1307)

<sup>1</sup>İstanbul Rumeli Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İstanbul, Türkiye

<sup>2</sup>Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

<sup>3</sup>Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye

### Özet

Bu araştırmanın amacı Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer alma düzeyinin tespit edilmesidir. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tercih edilmiştir. Araştırmanın çalışma grubunu Şanlıurfa'nın Haliliye, Karaköprü ve Eyyubiye ilçelerinde faaliyet gösteren 45 yiyecek-içecek işletmesi oluşturmaktadır. Araştırma verileri 01.06.2022-25.08.2022 tarihleri aralığında elde edilmiştir. Elde edilen verilerin analizi sonucunda Şanlıurfa mutfak kültüründe yer aldığı tespit edilen 109 yemekten yalnızca 20'sine % 50 üstü oranda restoran menülerinde yer verildiği, 10 adet çorba çeşidinden 9'unun menülerde yer aldığı, 1 adedinin ise restoran menülerinin hiçbirinde yer verilmediği saptanmıştır. 9 adet salata ve meze çeşidi arasında yalnız 1'inin hiçbir restoranın menüsünde yer almadığına, 70 adet kebab ve ana yemek çeşidinden 45'inin restoran menülerinde yer aldığı, 25'inin ise restoran menülerinin hiçbirinde yer almadığı tespit edilmiştir. Ayrıca 19 adet tatlı ve hamur işinden yalnızca 12'sinin restoran menülerinde yer aldığı, 7'sinin ise menülerde yer verilmediği ortaya çıkmıştır. Sonuçlar Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin restoran menülerinde yeterli düzeyde yer almadığını, kamu ve özel sektör paydaşları tarafından bu ürünlerin tanıtım faaliyetlerinin artırılması gerektiğini göstermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Yöresel Yemekler, Mutfak Kültürü, Menü, Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Şanlıurfa

### Abstract

The aim of this research is to determine the level of inclusion of local dishes in Şanlıurfa culinary culture in the menus of food and beverage businesses. For this purpose, document analysis, one of the qualitative research methods, was preferred. The study group of the research consists of 45 food and beverage businesses operating in Haliliye, Karaköprü and Eyyubiye districts of Şanlıurfa. Research data were obtained between 01.06.2022 and 25.08.2022. As a result of the analysis of the data obtained, it was determined that only 20 of the 109 dishes found to be included in the culinary culture of Şanlıurfa were included in the restaurant menus at a rate of more than 50%, 9 out of 10 soup types were included in the menus, and 1 of them was not included in any of the restaurant menus. It has been determined that only 1 of 9 salad and appetizer types is not included in the menu of any restaurant, 45 of 70 kebab and main dishes are included in the restaurant menus, and 25 of them are not included in any of the restaurant menus. In addition, it was revealed that only 12 of 19 sweets and pastries were included in restaurant menus, and 7 of them were not included in the menus. The results show that local dishes in Şanlıurfa culinary culture are not included in restaurant menus at a sufficient level, and the promotion activities of these products should be increased by public and private sector stakeholders.

**Anahtar Kelimeler:** Local Foods, Culinary Culture, Menu, Food and Beverage Businesses, Şanlıurfa

### Giriş

İnsanoğlunun temel fizyolojik ihtiyaçlarından biri olan beslenme, tarihsel süreç boyunca şekillenerek kültürel bir nitelik kazanmıştır ve mutfak kültürü olarak adlandırılmıştır. Mutfak kültürü; insanların temel

\*Sorumlu yazar: [moguzhan.ercan@rumeli.edu.tr](mailto:moguzhan.ercan@rumeli.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2023.307

gereksinimlerini karşılayan yiyecek ve içeceklerin hazırlanma aşaması dâhil olmak üzere pişirme, saklama, tüketim ve bu ürünleri hazırlarken kullanılan araç gereçlerin tamamını kapsayan bir kavramdır (Irmak, 2019: 1). Ayrıca bir toplumun tarihsel kimliğini, yemek-içme alışkanlıklarını, ekonomik ve tarımsal üretim durumuna göre şekillenmiş kültürel yapıyı da temsil eden alışkanlıklar içerisinde yer almaktadır (Uzel, 2018: 38). Bahsedilen hususlar toplumdan topluma farklılık gösterdiği için her bölgenin kendine ait yöresel bir mutfak kültürü olduğundan söz edilmesi mümkündür. Bir yörenin mutfak kültürü geçmişten bugüne kadar ki süreçte coğrafi konum, savaşlar, göçler, gibi birçok unsurun etkisiyle şekillenmiştir (Tüfekçi ve Kalkan, 2016). Tarihsel ve kültürel değerleri yerinde görmek isteyen insanoğlunun farklı kültürleri tanıma isteği günden güne artmaktadır. Bu nedenle bir yörenin mutfak kültürü turistik destinasyonlar için önem arz eden kültürel miraslardan biri haline gelmiştir (Özdemir, 2008; Aslan vd., 2014). Ayrıca bir bölgenin yöresel mutfak, destinasyonlar tarafından çekici güç olarak kullanılmaktadır (Mil ve Denk, 2015). Yöresel mutfak, çekici güç olması sebebiyle işletmeler ve diğer kuruluşlar tarafından pazarlama unsuru olarak görülmektedir. (Kivela ve Crofts, 2005; Henderson, 2009; Aksoy ve Sezgi, 2015; Şahin ve Ünver, 2015; Zağralı ve Akbaba, 2015).

Destinasyonların yöresel mutfak unsurlarını tanıtmaları, turizmin önemli bir kolunu oluşturan yiyecek-içecek işletmeleri (Ceylan ve Güven, 2018) aracılığıyla da mümkün olabilmektedir. Bir destinasyonun yöresel yiyecek ve içecekleri sunan yiyecek-içecek işletmeleriyle tanıtımının yapılması, farklı bir pazar oluşturmanın yanı sıra, mevcut pazar potansiyeline de olumlu yönde katkı sağlayacaktır. Yiyecek ve içecek işletmelerinin turist beklentilerini karşılayacak şekilde ürün ve hizmet sunması destinasyonlara olan tekrar ziyaret etme eğilimini arttıracaktır ve bununla doğru orantılı olarak ekonomik kalkınmaya katkı sağlayacaktır (Sever ve Girgin, 2019). Bu nedenle yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklerin yer alması önem arz etmektedir.

Bir yörenin mutfak kültürünün tanıtılmasına öncülük yapan paydaşlar arasında yer alan yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde, yöresel yemeklere ne oranda yer verdiği hususunun tespit edilmesi gerek özel sektör paydaşlarına gerekse kamu paydaşlarına çözüm önerilerinde bulunulması açısından önemlidir (İflazoğlu ve Yaman, 2020). Bu husus yöresel yiyecek-içecek ürünlerinin yiyecek ve içecek işletmeleri menülerinde yer verilme durumunu inceleyen akademik çalışmalar (Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali (2014); Mil ve Denk (2015); Kaya (2016); Büyüksalvarcı, Şapıcılar ve Yılmaz (2016); Arıkan (2017); Özel, Yıldız ve Akbaba (2017); Özleyen ve Tepeci (2017); Kurnaz ve İşlek (2018); Yıldırım, Karaca ve Çakıcı (2018); Erdem, Mızrak ve Kemer (2018); Akkuş ve Şimşek (2019); Esen ve Seçim (2020); İflazoğlu ve Yaman (2020); Yılmaz (2020); Oğan ve Özkaya (2021); Kızıldemir ve Şimşek (2021); Demirtaş ve Ray (2022) ile desteklenmektedir.

İlgili literatürde yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyini inceleyen birçok araştırmaya rastlanılmıştır. Ancak farklı destinasyonlarda yapılan çalışmaların eksikliğinden söz etmek mümkündür. Bu destinasyonlar arasında zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Şanlıurfa (Kayran, 2021) destinasyonuna yönelik konu ile ilgili yapılan pek fazla araştırmaya rastlanılmamıştır. Bu nedenle yapılan araştırmanın amacı Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyinin tespit edilmesidir. Çalışmanın gerek yerel paydaşlara çözüm önerileri sunması gerekse bilimsel literatüre katkı sağlaması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

## **Kavramsal ve Kuramsal Çerçeve**

### **Yöresel Yemek Kavramı ve Destinasyonlar Açısından Önemi**

Yöresel yemekler, bir bölgede yaşayan toplumun kültürünü yansıtan, o bölgede yetişen yiyecek ürünlerini kültürleri ile bütünleştirerek mutfak kültürlerinin ayrılmaz bir parçası haline getiren yiyeceklerdir (Bilgili ve Koçoğlu, 2020). Detaylı olarak tanımlanacak olursa yöresel yemek; bir bölgeye/yöreyle ait ve o bölgenin kültürünü yansıtan, bölgede yetişen veya yerel halk tarafından işlenerek yarı-hazır mamul hale getirilen yiyecek ürünleri ve bölgeye özgü araç-gereç, pişirme teknikleri kullanılarak hazırlanan yemeklerdir. Bu yemekler bir bölgenin/yörenin kültürünü yansıttığından destinasyonlar açısından önemli bir çekicilik unsurudur ve destinasyonların pazarlanmasında önemli bir role sahiptir. Bu ifade literatürde yer alan çalışmaların sonuçları ile desteklenebilmektedir.

Remington ve Yuksel (1998)'in; Türkiye'yi ziyaret eden turistler üzerine yaptıkları araştırma, yiyecek ve içeceklerin turistlerin memnuniyetini etkilemede dördüncü sırada yer aldığını ve ülkeyi tekrar ziyaret etmede çok önemli bir konuma sahip olduğunu göstermiştir. Westering (1999) çalışmasında gastronomi ve miras arasındaki ilişkinin aslında seyahat için itici bir güç olduğunu ifade etmiştir. Long (2004), bir bölgenin kültürünü ve kimliğini diğerlerinden ayıran önemli sistemlerden birinin yerel mutfak olduğunu belirtmiştir. Quan ve Wang (2004) ise yemeğin destinasyonun kültürünün ve kimliğinin bir parçası olduğuna ve bu

gıdaların tüketiminin destinasyonun imajını etkileyebileceğine dikkat çekmişlerdir. Özdemir (2007) destinasyonlar da turizm açısından pazarlanmasında önemli bir yere sahip olan destinasyon imajı ile kalite, fiyat, değer ve memnuniyet boyutları arasındaki ilişkileri incelediği çalışmada yerel yemek kültürünün destinasyonlar açısından en önemli çekiciliklerden biri olduğu sonucuna varmıştır. Güneş (2008) turizmin sürdürülebilirliğinde eko-turizmi konu aldığı çalışmada köylerde üretilen çeşitli yöresel yemeklerin turistler tarafından ilgi gördüğünü ve satın alındığını ifade etmiştir. Hacıoğlu vd., (2009) Balıkesir’de yer alan yiyecek içecek işletmeleri yetkililerinin yöresel mutfakların pazarlanması ve yöresel mutfaklara bakış açılarının tespitini amaçladıkları çalışmalarında yöresel mutfak kültüründe yer alan ürünlerin işletmelerin imajını ve karlılığını arttırmada önemli bir unsur olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Karim ve Chi'nin (2010) İtalya, Fransa ve Tayland'da yaptığı araştırma, destinasyonun yemek kültürü ile turistlerin seyahat etme niyeti arasında anlamlı bir ilişki olduğunu göstermektedir. Bu husus yöresel mutfağın destinasyonlar açısından önemli olduğunun bir kanıtıdır. Kleidas ve Jolliffe (2010), yiyecek ve içeceklerin turizm talebi yarattığından bahsetmektedir. Aynı şekilde (Kim vd., 2009; Maka vd., 2012), yerel yiyecek ve içeceklerin turistleri bir destinasyon seçmeleri için çekici ve motive edici olduğunu belirtmişlerdir. Çevik ve Saçılık (2011) Erdek ilçesinin deniz-kum-güneş üçlüsü dışında bu ilçenin rekabet avantajı elde edebilmesi için bölgedeki var olan kaynakları ortaya koymayı amaçladığı çalışmada bölgedeki farklı lezzetlerin turistik olarak sunulmasının bölge için çekicilik unsuru olabileceği sonucuna ulaşmıştır.

Sanchez-Canizares ve Lopez-Guzman (2012), Córdoba'daki işletmeler üzerine yaptıkları çalışmada, bölgeyi ziyaret eden turistlerin %10'u için ana motivasyonun gastronomi olduğunu belirtmişlerdir. Giampiccoli ve Kalis (2012), yemeğin kültürün bir parçası olduğunu ve turizm için bir kaynak olarak değerlendirilebileceğini vurgulamaktadır. Baran ve Batman (2013) Sakarya mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin destinasyon pazarlamasında ki önemini belirlemek amacıyla yapmış oldukları çalışmada yöresel yemeklerin ziyaretçiler tarafından yüksek düzeyde tercih edildiğini tespit etmiştir. Guan ve Jones (2014), yerel mutfağın çekiciliğinin turistlerin bir destinasyonun çekiciliğine ilişkin algılarını önemli ölçüde etkilediğini bulmuşlardır. Zağralı ve Akbaba (2015) yapmış oldukları çalışmada bir yörenin mutfak kültürünün zengin olmasının bir yöreyi ziyaret eden turistlerin bir sonraki ziyaretlerini o yöreye gerçekleştirmesindeki rolünün pozitif yönde dikkate değer bir ölçüde değiştiği sonucuna varmıştır. Sert (2019) Gaziantep destinasyonu üzerine yapmış olduğu yöresel yemeklerin turizme etkisi isimli çalışmada turistlerin destinasyon tercihinde, destinasyon pazarlamasında ve seçiminde yöresel yemeklerin önemli bir paya sahip olduğu sonucuna varmıştır.

Araştırma kapsamında ulusal ve uluslararası incelendiğinde yöresel yemeklerin destinasyon açısından önemli bir çekicilik unsuru olduğunu ve destinasyonlara olumlu olarak katkı sağlayacağı nitelendirilebilir. Buna istinaden yöresel yemek çeşitliliği açısından zengin olan bölgelerin de potansiyel bir turist çekim merkezi olduğu ve muhtemel turist ziyaretlerinden fayda elde edebilme açısından avantajlı olduğunu söylemek mümkündür. Ancak bir bölge veya yöre her ne kadar yöresel yemek çeşitliliği açısından zengin bir yapıya sahip olsa da bu ürünlere potansiyel turistlerin ulaşabilmesi de oldukça önemlidir. Yöresel yemeklerin turistler tarafından tanınırlığının artırılması için birçok yol izlenmektedir. Bir şehrin tanıtım kitapçığının da yöresel yemeklere yer verilebilir veya internet siteleri aracılığıyla tanıtımı yapılabilir. Fakat bu yiyecek ürünlerinin tanıtımına turizm sektörünün bir kolunu oluşturan yiyecek içecek işletmeleri öncülük yapmaktadır. Çünkü bu işletmelerde ziyaretçiler yüz yüze olacak şekilde yöresel ürünleri deneyimlemektedir ve o yörenin kültürel atmosferini yaşamaktadır. Bu nedenle yapılan çalışma kapsamında kendine has zengin bir yapıya sahip, Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer verilme düzeyinin tespit edilerek mevcut durumun ortaya konulması amaçlanmıştır. Mevcut durum ortaya konulmadan önce Şanlıurfa mutfak kültürü ve yöresel yemekleri hakkında bilgilere yer verilmiştir.

### **Şanlıurfa Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri**

Şanlıurfa, doğal güzellikleri, kültürel değeri ve 11.500 yıl öncesine dayanan tarihi ile bir müzeler kentidir. Din, tarih ve kültürle dolu kent mutfağı, tarihi ve kültürel mirasla adeta bütünleşmiştir. (Erkol ve Zengin, 2015). Bu uzun süreçte; Sofra adabından damak tadına, pişirme yöntemlerinden yemek çeşitlerine kadar pek çok değişiklik olmuştur. Şanlıurfa mutfağı gelişimi boyunca, coğrafi koşullar ve tarihin yanı sıra farklı etnik ve dini yapılardan da etkilenmiştir. Şanlıurfa, tarih boyunca farklı kültürlerin karışımıyla desen ve sembolleri bir araya getirebilmiş, ancak kendine özgü yeme-içme yemek kültürünü yaratmayı başarmış ender şehirlerden biridir. Bu mutfağın izleri Orta Çağ'dan günümüze kadar izlenebilmektedir ( Çelik ve Aksoy, 2017).

Şanlıurfa sadece dünya tarihinin yazıldığı kaynak değil, insanlığın damak tadının, sofrasının ve mutfağının da kaynağıdır. Sadeyağ, isot, bulgur, sıgla suyu (domates salçası) Şanlıurfa mutfağında önemli malzemeler olarak karşımıza çıkıyor. Baharatlar, un ve pirinç arka planda; üçüncü planda sebzeler kullanılır. Şanlıurfa mutfağında çok sayıda sebze yemeği olmasına rağmen et ağırlıklı yemeklerin yanı sıra köfte ve kebab da ağırlıklı şekilde tüketilir. Şanlıurfa mutfağında sebzenin ya da kesilen hayvanın her parçası takdirle karşılanır. Örneğin pancar yaprakları dürülür, paketlenmeye uygun olmayan yırtık yapraklar kavrulur ve sapı hodan olur. Oğlak veya kuzu kesilirse eti kızartılır ve misafire ikram edilir; Baş ve bacaklardan "Kelle-Paça", karnından "Kırk Kat veya Karın Dolma, ciğerden Ciğer Kebabı", dalaktan Dalak Dolması yapılır. (Soran ve Soran, 2009) "Şanlıurfa mutfağında yaz aylarında daha çok patlıcan ve domates kebabları, patlıcan, domates ve biber üçlüsü ile yapılan sebze yemekleri, tepsiler, Şanlıurfa'da kışın ete ve bulgura dayalı yemekler yapılmaktadır (Çelik ve Aksoy, 2017).

Kıyma, börek, dolma ve köfte yılın her mevsiminin vazgeçilmezidir. Ancak sonbahar ve kış aylarında yapılan köfteler çoğunlukla çiğköfte, ilkbaharda mercimek köftesi ve yumurtalı köfte, yazın yumurta ve kışın kıymadır. Şanlıurfa mutfağında en çok kullanılan baharatlar; tuz, limon tuzu, biber, karabiber, nane, yenibahar, tarçın, kurutulmuş isot, karanfil, sumak, çörek otudur. Şanlıurfa mutfağının ana malzemeleri et ve bulgurdur. Yöre mutfağında çeşitli köfte, sebze ve et yemeklerinin yanı sıra kebab ve bol sebzeli pilav ve ayran yer alır. İso ve nar ekşisi Şanlıurfa yemeklerine eşsiz bir tat veren yiyecek ürünleridir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2008) Şanlıurfalılar misafir ağırlamaktan onur duyarlar. Bu Hz. İbrahim'in sünnetidir. Yılın herhangi bir zamanında misafirlere et pişirilebilmektedir. Kıymadan ve parça etten yapılan sebze yemeklerinin yanı sıra kavurma ikram edilir. Bu ana yemeklerin yanında pilav, cacık ve bostana sofralarda yerini almaktadır. Bunların yanı sıra içli köfte ya da dolmalı köfte, tatlılardan ise şıllık, katmer, kadayıf ya da baklava, ardından ise çeşitli meyveler ikram edilir. Çorba ise ramazan ayı dışında misafirin karnını doyurmamak için pek tavsiye edilmez (Soran ve Soran, 2009). Şanlıurfa'da genellikle kadınlar yemek yapar. Bir kadın günün çoğunu mutfakta geçirir. Eskisine kıyasla mutfakta hayat elbette daha karmaşıktı. Mutfağın yeri genellikle evin dışında uygun bir alanda yer almaktaydı. Fırın yerine tandır, buzdolabı yerine tel dolap, mangal, maltız, gaz sobası ve kuzine kullanılmıştır (Çelik ve Aksoy, 2017).

Yukarıda belirtilen hususlar genellikle Şanlıurfa mutfak kültürünün dün ve bugün ile ilgili bilgilerdir. Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemekler incelendiğinde ise çok sayıda yemek çeşidinin varlığından bahsetmek mümkündür. Şanlıurfa mutfak kültüründe yaklaşık 10 adet çorba, 9 adet salata ve meze, 70 adet kebab ve ana yemek, 19 adet tatlı ve hamur işi yer almaktadır (Durmaz, 2014; Akalın, 2019). Çorbaların içeriğini tahıl ürünleri, kırmızı et ve çeşitli baharatlar oluşturmaktadır. Ana yemeklerde ise genellikle kuzu eti kullanımı tercih edilmektedir. Bunun haricinde yemek çeşitlerinin çoğunda tereyağının düşük ısıda eritilip, sütünden ayrılması ile yapılan sadeyağ kullanılmaktadır. Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin bir diğer özelliği de içeriğinde ev yapımı biber veya domates salçası kullanılmasıdır. Salça, yemeklerin içerisinde yer alan diğer yiyecek ürünleri kavrulduktan sonra eklenir ve çok az kavrulur. Yemeklerin neredeyse tamamında kullanılan diğer bir yiyecek ürünü ise isottur. Bu yiyecek ürünü Şanlıurfa'ya özgüdür. Kırmızı ve yeşil olarak yetiştirilebilir ve özelliği çok acı olmasıdır. Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yemeklerin en önemli ortak özelliği ise yemeklerin içeriğinde bulunan malzeme çeşidinin fazla olması, bu yemeklerin yapımının zahmetli olduğunu göstermektedir. İçeriğinde et bulunan ve özellikle malzeme çeşitliliği fazla olan yemeklerin malzemeleri için ayrı ayrı işlem uygulanır. Çömlöklere ilave edilen yemeklerde taş fırınlara gönderilir ve uzun saatler pişirilir. Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan tatlıların içeriğinde ise yemeklerde olduğu gibi sadeyağ yer almaktadır. Bunun haricinde tatlıların çoğunda yağlı tohumlar (fıstık, ceviz, susam vb.) kullanılır. Tatlandırıcı olarak toz şeker yanı sıra pekmez de tatlıları hazırlarken kullanılabilir. Tatlıların bazılarında ise Şanlıurfa'ya özgü "Urfa Peyniri" kullanılmaktadır (Akalın, 2018).

### **Araştırmanın Amacı ve Yöntemi**

Bu çalışmada Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer alma düzeyinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın amacına ulaşılması için nitel araştırma yöntemlerinden yazılı doküman analizi tercih edilmiştir. Yıldırım ve Şimşek'e (2013: 217) göre "Doküman incelemesinin temel amacı; ulaşılması istenilen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyalin analizidir. Doküman analizi, özellikle doğrudan görüşme ve gözlemin mümkün olmadığı durumlarda bağımsız bir araştırma yöntemi olarak kullanılabilir". Araştırmanın çalışma grubunu Şanlıurfa'nın merkez ilçelerinden Haliliye, Karaköprü ve Eyyubiye ilçelerinde yer alan 45 yerel restoran oluşturmaktadır. Araştırmanın çalışma grubunun Haliliye, Karaköprü ve Eyyubiye merkez ilçelerinden oluşmasının nedeni ise 2022 turizm istatistiklerine göre bu araştırmanın veri toplama sürecine kadar geçen süreçte yani yılın ilk beş ayında en fazla

(264.307) yerli ve yabancı turist ziyaretlerinin bu bölgelere gerçekleştirilmesidir (Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Ayrıca zaman ve maddi kısıtlılıklar da araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Araştırma verileri İstanbul Rumeli Üniversitesi 20.05.2022 tarihli 2022-04 sayılı toplantı 03 numaralı Etik Kurul onay kararı alındıktan sonra 25.07.2022-25.08.2022 tarihleri aralığında elde edilmiştir.

Araştırmada güvenilir sonuçlara ulaşabilmek için ilk olarak katılımcılardan elde edilen verilerin analizine başlamadan önce literatür taraması yapılmış, Şanlıurfa mutfak kültürüne özgü yemekler tespit edilmiştir ve çorbalar, salatalar ve mezeler, sebze yemekleri, kebaplar, ana yemekler, tatlı ve hamur işleri şeklinde kategorize edilmiştir. Yöresel yemekler, Durmaz, (2014)'ın "Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa" ve Akalın, (2018)'in "Tandırdan Gelen Lezzet Geleneksel Urfa Yemekleri" isimli kitabı incelenerek tespit edilmiştir. Daha sonra çalışma için gerekli veriler nitel araştırma yöntemlerinden olan yazılı doküman incelemesi kapsamında elde edilmiş, restoran menüleri veri kaynağı olarak kabul edilmiştir. Yapılan doküman analizi sonucunda restoran yöneticileri tarafından ifade edilen yemek isimlerinin kategorize edilen yemek isimleri ile uyum sağladığı tespit edilmiştir. Bu şekilde elde edilen verilerin güvenilirliği sağlanmıştır.

## Bulgular

**Tablo 1. İşletmelere Ait Tanımlayıcı Bilgiler**

Faaliyet Gösterdiği İlçe	Hizmet Yılı	Personel Sayısı	Belge Türü
Haliliye	4	13	Belediye Belgeli
Haliliye	5	15	Belediye Belgeli
Haliliye	5	20	Belediye Belgeli
Haliliye	7	13	Belediye Belgeli
Haliliye	12	14	Belediye Belgeli
Haliliye	15	10	Belediye Belgeli
Haliliye	18	4	Belediye Belgeli
Haliliye	18	15	Belediye Belgeli
Haliliye	19	12	Belediye Belgeli
Haliliye	20	15	Belediye Belgeli
Haliliye	20	15	Belediye Belgeli
Haliliye	20	17	Belediye Belgeli
Haliliye	23	16	Belediye Belgeli
Haliliye	25	10	Belediye Belgeli
Haliliye	25	23	Belediye Belgeli
Haliliye	28	6	Belediye Belgeli
Haliliye	30	7	Belediye Belgeli
Haliliye	30	15	Belediye Belgeli
Haliliye	33	7	Belediye Belgeli
Haliliye	35	5	Belediye Belgeli
Haliliye	47	2	Belediye Belgeli
Karaköprü	2	12	Belediye Belgeli
Karaköprü	5	18	Belediye Belgeli
Karaköprü	6	11	Belediye Belgeli
Karaköprü	11	9	Belediye Belgeli
Karaköprü	11	3	Belediye Belgeli
Karaköprü	13	14	Belediye Belgeli
Karaköprü	13	12	Belediye Belgeli
Karaköprü	13	5	Belediye Belgeli
Karaköprü	16	8	Belediye Belgeli
Karaköprü	18	12	Belediye Belgeli
Karaköprü	23	16	Belediye Belgeli
Karaköprü	24	5	Belediye Belgeli
Karaköprü	30	7	Belediye Belgeli
Eyyubiye	2	20	Belediye Belgeli
Eyyubiye	17	8	Belediye Belgeli
Eyyubiye	14	11	Belediye Belgeli
Eyyubiye	25	13	Belediye Belgeli
Eyyubiye	6	9	Belediye Belgeli
Eyyubiye	13	10	Belediye Belgeli
Eyyubiye	4	8	Belediye Belgeli

Eyyubiye	17	13	Belediye Belgeli
Eyyubiye	3	11	Belediye Belgeli
Eyyubiye	8	5	Belediye Belgeli
Eyyubiye	26	13	Belediye Belgeli

Tablo 1’de araştırmanın çalışma grubu olan Haliliye, Eyyubiye ve Karaköprü ilçelerinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerine yönelik tanımlayıcı bilgilere yer verilmiştir. Araştırma grubuna Haliliye ilçesinden 21, Karaköprü ilçesinden 13, Eyyubiye ilçesinden 11 olmak üzere toplamda 45 işletme dâhil edilmiştir. İşletmelerin hizmet yılı 2-47 yıl arasında, personel sayısı ise 2-23 kişi aralığında değişmektedir. İşletmelerin tamamı belediye belgeli işletme sınıfında yer almaktadır.

**Tablo 2. Şanlıurfa İl Merkezinde Faaliyet Gösteren Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Çorba Çeşitleri**

Çorbalar	Menüde Var		Menüde Yok	
	n	%	n	%
Urfa Lebenisi*	30	67	15	33
Kaburga Suyu Çorbası	21	47	24	53
Hamurlu Aş	11	24	34	76
Şişperek	11	24	34	76
Eksili Çorba	8	18	37	82
Püşürük Çorbası	5	11	41	91
Kulak Çorbası	3	7	42	93
Mahlûta Çorba	2	4	43	96
Pıtır Çorbası	1	2	44	98
Kurut Çorbası	0	0	45	100

**Kaynak:** Tablo elde edilen bulgular neticesinde yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

\*işaretli ürünler coğrafi işarete sahiptir.

Tablo 2’de Şanlıurfa il merkezinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan çorba çeşitlerinin ne düzeyde yer aldığına dair bilgilere yer verilmiştir. Yiyecek içecek işletmeleri menülerinde ilk üç sırada yer alan çorba çeşidinin Urfa Lebenisi (%67), Kaburga Suyu Çorbası (%21), Hamurlu Aş (%11), Şişperek (%11) olduğu tespit edilmiştir. Menülerde yer verilme düzeyi en az olan çorba türlerinin Mahlûta Çorba (%4) ve Pıtır Çorbası (%2) olduğu görülmektedir. Ayrıca Kurut Çorbası (%0)’nın ise menülerde hiç yer almadığı tespit edilmiştir.

**Tablo 3. Şanlıurfa İl Merkezinde Faaliyet Gösteren Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Salata ve Meze Çeşitleri**

Salata ve Mezeler	Menüde Var		Menüde Yok	
	n	%	n	%
İsot Salatası	12	27	33	73
Pırpırım Cacığı	8	18	47	82
Urfa Bostanası*	7	16	38	84
İsot Cacığı	4	9	41	91
Koruk Salatası	2	4	43	96
Lolaz Bostanası	2	4	43	96
Sahteşor	1	2	44	98
Zeytin Bostanası	1	2	44	98
Has Cacığı	0	0	45	100

**Kaynak:** Tablo elde edilen bulgular neticesinde yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

\*işaretli ürünler coğrafi işarete sahiptir.

Tablo’3 de araştırmaya dâhil edilen yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde salata ve meze çeşitlerine yer verilme düzeyi yer almaktadır. Yiyecek-içecek işletmeleri menülerinde ilk üç sırada yer alan salata ve meze çeşitlerinin İsot Salatası (%27), Pırpırım Cacığı (%18) ve Bostana (%16) olduğu görülmektedir. Menülerde en az yer verilen ürünlerin ise Sahteşor (%2), Zeytin Bostanası (%2) olduğu, Has Cacığı (%0)’nın ise menülerde hiç yer almadığı sonucuna ulaşılmıştır.

**Tablo 4. Şanlıurfa İl Merkezinde Faaliyet Gösteren Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Kebap ve Ana Yemek Çeşitleri**

Kebap ve Ana Yemekler	Menüde Var		Menüde Yok	
	n	%	n	%

Urfa Ciğer Kebabı*	43	96	2	4
Şanlıurfa Çiğköfte*	43	96	2	4
Urfa Tepsi Kebabı*	42	93	3	7
Urfa Patlıcanlı Kebabı*	41	91	4	9
Çöp Kebabı	41	91	4	9
Urfa İçli Köftesi*	40	89	5	11
Pilavlı Tas Kebabı	39	87	16	36
Urfa Kıymalı Söğürme*	38	84	7	16
Kabak Dolması	38	84	7	16
Ekşili Dolma	36	80	9	20
Urfa Sac Kavurması*	32	71	13	29
Bütün Patlıcan	32	71	13	29
Tike Kebabı	31	69	14	31
Urfa Tiriti*	22	49	23	51
Kaburga Dolması	21	47	24	53
Mercimekli Bulgur Aşı	18	40	27	60
Urfa Soğan Kebabı*	17	38	28	62
Urfa Haşhaş Kebabı*	15	33	30	67
Kaburga	14	31	31	69
Ekşili Köfte	14	31	31	69
Urfa Kazan Kebabı*	12	27	33	73
Has Dolması	12	27	33	73
Miftahi Tas Kebabı*	10	22	35	78
Urfa İstot Çömleği*	8	18	37	82
Kengerli Bulgur Aşı	7	16	38	84
Firik Pilavı	6	13	39	87
Urfa Pencer Boranısı*	5	11	40	89
Yuvalak	4	9	41	91
Urfa Frenk Çömleği*	3	7	42	93
Urfa Keme Boranısı Yemeği*	3	7	42	93
Urfa Sini Taraklıği*	3	7	42	93
Bakla Boranısı	3	7	42	93
Ciğerli Bulgur Aşı	3	7	42	93
Kızartma	2	4	43	96
Doğrama	2	4	43	96
Sarımsak Aşı	2	4	43	96
Etlı Nohutlu Firik Pilavı	2	4	43	96
Acır Dolması	2	4	43	96
Aya Köftesi	2	4	43	96
Urfa Yumurtalı Köfte*	2	4	43	96
Miftahi Tas Kebabı	1	2	44	98
Sarımsak Aşı	1	2	44	98
Ekşi Bakla	1	2	44	98
Ciğerli Pilav	1	2	44	98
Dalak Dolması	0	0	45	100
Kemeli Kızartma	0	0	45	100
Urfa Su Kabağı Yemeği*	0	0	45	100
Yumurtalı Keme Kavurma	0	0	45	100
Yumurtalı Kömeç Kavurma	0	0	45	100
Basala	0	0	45	100
Çağla Aşı	0	0	45	100
Soğan Aşı	0	0	44	100
Elma Aşı	0	0	45	100
Erik Aşı	0	0	45	100
Has Aşı	0	0	45	100
Kenger	0	0	45	100
Baklalı Bulgur Aşı	0	0	45	100
Duvaklı Pilav	0	0	45	100
Kemeli Pilav	0	0	45	100
Kuzuiçi	0	0	45	100

Pırçıklı Pilav	0	0	45	100
Üzlemeli Pilav	0	0	45	100
Pancar Sarması	0	0	45	100
Basma Köftesi	0	0	45	100
Dolmalı Köfte	0	0	45	100
Frenkli Köfte	0	0	45	100
Lıklık Köfte	0	0	45	100
Tiritli Köfte	0	0	45	100
Yahudi Köftesi	0	0	45	100
Döğmeç	0	0	45	100

**Kaynak:** Tablo elde edilen bulgular neticesinde yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

\*işaretli ürünler coğrafi işarete sahiptir.

Tablo 4’de Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan kebab ve ana yemek çeşitlerine yiyecek içecek işletmeleri menülerinde ne düzeyde yer verildiğine ilişkin bilgiler yer almaktadır. Yiyecek içecek işletmeleri menülerinde ilk üç sırada aynı oranlarda Urfa Ciğer Kebabı (%96), Şanlıurfa Çiğköfte (%96), Urfa Tepsi Kebabı (%93), Urfa Patlıcan Kebabı (%91), Çöp Kebabı (%91) olmak üzere 5 adet yöresel yemek yer almaktadır.

Urfa Frenk Çömleği (%7), Urfa Keme Boranısı Yemeği (%7), Sini Taraklığı(%7), Bakla Boranısı (%7), Ciğerli Bulgur Aşısı (%7), Kızartma (%4), Doğrama (%4), Sarımsak Aşısı (%4), Etli Nohutlu Firik Pilavı (%4), Acır Dolması (%4), Aya Köftesi (%4), Urfa Yumurtalı Köfte (%4), Miftahi Tas Kebabı (%2), Sarımsak Aşısı (%2), Ekşi Bakla (%2), Ciğerli Pilav (%2)’nin ise menülerde en az düzeyde yer verilen kebab ve ana yemek çeşitleri olduğu tespit edilmiştir. Bunlar arasında coğrafik işaretli ürünlerin bulunması elde edilen farklı sonuçlardan biridir.

Dalak Dolması (%0), Kemeli Kızartma (%0), Su Kabağı (%0), Yumurtalı Keme Kavurma (%0), Yumurtalı Kömeç Kavurma (%0), Basala (%0), Çağla Aşısı (%0), Soğan Aşısı (%0), Elma Aşısı (%0), Erik Aşısı (%0), Has Aşısı (%0), Kenger (%0), Baklalı Bulgur Aşısı (%0), Duvaklı Pilav (%0), Kemeli Pilav (%0), Kuzuiçi (%0), Pırçıklı Pilav (%0), Üzlemeli Pilav (%0), Pancar Sarması (%0), Basma Köftesi (%0), Dolmalı Köfte (%0), Frenkli Köfte (%0), Lıklık Köfte (%0), Tiritli Köfte (%0), Yahudi Köftesi (%0), Döğmeç (%0) yemek çeşitlerinin ise araştırmanın çalışma grubunda yer alan yiyecek-içecek işletmelerinin hiçbirinin menüsünde yer almadığı sonucuna ulaşılmıştır.

**Tablo 5. Şanlıurfa İl Merkezinde Faaliyet Gösteren Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Tatlı ve Hamur İşleri**

Tatlı ve Hamur İşleri	Menüde Var		Menüde Yok	
	n	%	n	%
Urfa Açık Ekmeği*	45	100	0	0
Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği*	43	96	2	4
Urfa Lahmacunu*	37	82	8	18
Urfa Peynirli Kadayıf*	37	82	8	18
Urfa Şıllık Tatlısı*	36	80	9	20
Peynirli Ekmek	12	27	33	73
Urfa Zerdesi*	10	22	35	78
Şanlıurfa Peynirli Helvası*	5	11	40	89
Halbur Tatlısı	2	4	43	96
Zingil	2	4	43	96
Semsek	1	2	44	98
Urfa Külünçesi*	1	2	44	98
Ağzı Açık	0	0	45	100
Urfa Ağzı Yamuk*	0	0	45	100
Bastık Kavurması	0	0	45	100
Hırtlevik	0	0	45	100
Ev Katmeri	0	0	45	100
Sac Katmeri	0	0	45	100
Küncülü Akıt	0	0	45	100
Palıza	0	0	45	100

**Kaynak:** Tablo elde edilen bulgular neticesinde yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

\*işaretli ürünler coğrafi işarete sahiptir.



Tablo 5’de Şanlıurfa il merkezinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan tatlı ve hamur işlerine ne düzeyde yer verildiği yer almaktadır. Urfa Açık Ekmeği (%100), Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği (%96), Urfa Lahmacunu (% 82), Urfa Peynirli Kadayıf (% 82)’nın menülerde en fazla yer alan yiyecek ürünleri olduğu görülmektedir. Peynirli Helva (%11), Halbur Tatlısı (% 4), Zingil (%4), Semsek (%2), Urfa Külünçesi (%2) ise menüler en az yer alan tatlı ve hamur işleri arasındadır.

Ağzı Açık (% 0), Ağzı Yamuk (% 0), Bastık Kavurması (% 0), Hırtlevik (% 0), Ev Katmeri (% 0), Sac Katmeri (% 0), Küncülü Akıt (% 0), Palıza (% 0) ürünlerinin ise yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer almamaktadır.

### Sonuç ve Öneriler

Bir bölgenin yöresel yemekleri destinasyonların ziyaret edilmesinde çekicilik unsuru olarak kullanılmaktadır. Kivela ve Crofts, 2006; McKercher vd., 2008; Henderson, 2009; Polat;2020 yaptıkları çalışmalarda destinasyon pazarlamasında yöresel yemeklerin önemli olduğu sonucuna ulaşmaları bu ifadeyi desteklemektedir. Türkiye bulunduğu coğrafi konum, savaşlar ve göçler, toplumsal yapı gibi etkenler nedeniyle turistlerin, kendi içerisinde bölgesel ve yöresel olarak farklılık gösteren yiyecek-içecek ürünlerini deneyimlemesine imkân tanımaktadır. Bahsedilen yöresel ürünlerin turistlere arz edilmesindeki en büyük rollerden biri yiyecek içecek işletmelerine düşmektedir.

Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin 45 adet yiyecek içecek işletmesinin menüsünde yer alma düzeyinin incelendiği bu araştırmada, Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan 10 adet çorba çeşidinden 9’unun menülerde yer aldığı 1’ine ise restoran menülerinin hiçbirinde yer verilmediği saptanmıştır. 9 adet salata ve meze çeşidi arasından 1’inin hiçbir restoranın menüsünde yer almadığına, 70 adet kebab ve ana yemek çeşidinden 45’inin restoran menülerinde yer aldığı, 25’inin ise restoran menülerinin hiçbirinde yer almadığı tespit edilmiştir. Ayrıca 19 adet tatlı ve hamur işinden yalnızca 12’sinin restoran menülerinde yer aldığı, 7’sine ise menülerde yer verilmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Genel olarak Şanlıurfa mutfak kültüründe yer aldığı tespit edilen 109 yemekten yalnızca 20’sine % 50 üstü oranda restoran menülerinde yer verildiği tespit edilmiştir. Bu husus işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere yer verilme oranının düşük olduğunu göstermektedir. Büyükşalvarcı, Şapacılar ve Yılmaz (2016), Arıkan (2017), Akbaba, Özel ve Yıldız (2017), Akkuş ve Şimşek (2019), Esen ve Seçim (2020); İflazoğlu ve Yaman (2020); Oğan ve Özkaya (2021)’in konu ile ilgili yapmış oldukları benzer çalışmalarda da menülerde yöresel ürünlere düşük oranda yer verildiği saptanmıştır.

Elde edilen sonuçlar Şanlıurfa’nın turistler tarafından gastronomik açıdan tanınması ve geliştirilmesi noktasında dezavantajlı olduğunu göstermektedir. Çünkü gastronomiye ilgisi olan turistler ve gastronomi turistleri öncelikli olarak yöresel yiyecek-içeceklerin satışa sunulduğu restoranları tercih etmektedir (Hall vd., 2004; Kivela ve Crofts, 2005; Williams vd., 2014). Bu nedenle yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklerin sayısının artırılması gerekmektedir. Bu artışın sağlanabilmesi için kamu ve özel sektör iş birliği adı altında yöresel yemeklerin turizm destinasyonlarına katkısının önemini konu alan duyarlılık eğitimleri düzenlenebilir (Ercan ve Gülcan, 2021). Özellikle yöresel yemeklerin turistlere tanıtımının yapılması noktasında yalnızca yiyecek içecek işletmelerine bağlı kalınmaksızın otel işletmelerinin broşür veya tanıtım kitapçıklarında şehrin mutfak kültürüne ait bilgilendirmelere yer verilebilir. Yöresel yemeklerin gerek yerli gerekse yabancı turistlere yönelik çekiciliğinin artırılması için menülerde yöresel yemekleri vurgulayıcı tasarımların yapılması yerinde olacaktır. Şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin tanıtımı yalnızca bölge içerisinde sınırlı kalmamalı, ulusal ve uluslararası platformlarda yapılan fuarlara katılım sağlanarak bu ürünler insanlara sunulmalıdır. Ayrıca Şanlıurfa da düzenlenen gastronomi festivallerinin sayısının artırılması ve sektörün önde gelen şeflerinin bu festivallere davet edilmesi şehrin ziyaret edilmesini sağlayacağı bir unsur olarak öngörülmektedir. Araştırma kapsamında elde edilen çarpıcı sonuçlardan biri ise yöresel yemeklerin yalnızca belli başlı olanlarına menülerde yer verilmesidir. Bu hususun en önemli sebeplerinden birinin yiyecek-içecek işletmelerinin menüleri incelenirken işletme temsilcileri ile gerçekleştirilen görüşmelerde yöresel yemekler hakkında pek fazla bilgiye sahip olmadıkları saptanmıştır. Araştırma grubunun tamamından bu sonuç elde edilmiştir. Bu sebeple işletme personeline de kamu ve özel sektör işbirliği kapsamında şehrin mutfak kültürünü konu alan eğitimler ve kurslar düzenlenebilir. İşletme temsilcilerinin yöresel yemekler hakkında yeterince bilgiye sahip olmaması bu ürünlerin sürdürülebilirliğinin tehlike altında olduğunu da düşündürmektedir. Bu nedenle yalnızca işletme personeline verilmesi tavsiye edilen eğitimlere ek olarak turizm meslek liseleri ve üniversite bünyesinde ki ilgili bölümlerin müfredatlarına Şanlıurfa mutfak kültürü içerikli dersler eklenebilir. Ayrıca yiyecek-içecek ürünlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak adına yöresel yiyecek-içecek ürünlerine yönelik coğrafi işaret alma yoluyla koruma altına alınabilir.

Her araştırmada olduğu gibi bu çalışmanın da sınırlılıkları vardır. Bu alışma da yalnızca 2022 turizm istatistiklerine göre araştırmanın veri toplama sürecine kadar geçen süreçte yani yılın ilk beş ayında en fazla (264.307) yerli ve yabancı turist ziyaretlerinin gerçekleştirilmesinden dolayı şanlıurfa'nın merkez ilçesinde yer alan Haliliye, Karaköprü ve Eyyubiye ilçelerinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menüleri incelenmiştir. Bir sonraki benzer çalışmalar şanlıurfa'nın farklı ilçelerinde yer alan yiyecek-içecek işletmeleri menüleri analiz edilerek gerçekleştirilebilir. Literatür taraması sonucunda şanlıurfa mutfak kültüründe yer alan 109 yemekten 34 adetinin menülerde yer almadığı tespit edilmiştir. Bu hususun nedenlerini ortaya koymak ve çözüm nerileri sunmak için yiyecek-içecek işletmeleri yetkilileri ile detaylı olarak yüz yüze görüşme tekniğine dayalı araştırmalar gerçekleştirilebilir.

### Kaynakça

- Akalın, L. (2018). *Tandırdan Gelen Lezzet Geleneksel Urfa Yemekleri*. şanlıurfa: şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı.
- Akkuş, ., ve şimşek, A. (2019). Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyleri: Kastamonu rneği. 8. International Vocational Schools Symposium, 45-48. 11-13 June, Sinop. Türkiye.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları .3(3), 79-89. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Arıkan, A. (2017). Eskişehir'deki Yiyecek içecek işletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri . *Journal Of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- Aslan, H. (2010). Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve nemi Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, ocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Ana Bilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı. Konya.
- Aslan, Z., Güneren, E., ve oban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü Nevşehir rneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Baran, Z., ve Batman, O. (2013). Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya rneği.14.Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, 1355-1367, 05-08 Aralık 2013 Kayseri. Türkiye.
- Bilgili, R., ve Koçoğlu, C. (2020). Kırsal turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemekleri kullanım düzeyleri: Boğazkale rneği. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 4(2), (IRTAD) E-ISSN: 2602-4462 49-70.
- Büyükşalvarcı, A., şapılar, M., ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya rneği . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 165, 181.
- Ceylan, U., ve Güven, . (2018). Yiyecek içecek işletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya'nın Yöresel Yemeklerinin Yeri zerine Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(3), 451-459.
- elik, M., ve Aksoy, M. (2017). şanlıurfa'da zel Günlerde Yapılan Yemeklere Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(1), 136-144.
- Demirtaş, N., ve Ray, U. (2022). Hatay Mutfağı Yöresel Yemeklerinin Turizm işletme Belgeli Lokanta Menülerinde Kullanımı: Antakya rneği. 24. *Turan: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 14(53), 115-125.
- Durmaz, . (2014). *Dünyanın En Eski Mutfağı şanlıurfa*. Ankara: şurkav Yayınları.
- Ercan, M., ve Gülcan, D. (2021). Elazığ Mutfak Kültüründe Yer Alan Yöresel Yemeklerin İncelenmesi: Nitel Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 47-71.
- Erdem, ., Mızrak, M., ve Kemer, A. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen rneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Erkol, G., ve Zengin, B. (2015). şanlıurfa'da Bulunan Yöresel Yiyecek-içecek işletmelerinin Pazarlama Stratejilerinin şehrin Turizm Açısından Pazarlanabilirliğine Etkileri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(9), 599-614.
- Esen, M., ve Seçim, Y. (2020). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin işletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.

- Giampiccoli, A., ve Kalis, J. (2012). Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 34(2), 101–123.
- Guan, J., ve Jones, D. (2014). The Contribution of Local Cuisine to Destination Attractiveness: An Analysis Involving Chinese Tourists' Heterogeneous Preferences. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(4), 416-434.
- Güneş, G. (2008). Turizmin Sürdürülebilirliği İçin Ekoturizm. *Popüler Bilim. Işık Yayıncılık Gazetecilik ve Matbaacılık Ltd.Şti. Ankara.*, 15(177), 28-30.
- Güneydoğu Anadolu Rehberi. (2008). Mayıs 5, 2022 tarihinde <http://www.guneydogumirasi.org/pdfs/sanliurfa.pdf> adresinden alındı
- Hall, C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., ve Cambourne, B. (2004). *Food tourism around the world (Eds)*. London: Routledge.
- Henderson, J. (2009). Food tourism reviewed . *British Food Journal*, 111(4), 317–326.
- İflazoğlu, N., ve Yaman, M. (2020). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- Karim, S., ve Chi, C. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19, 531–555.
- Kaya, Ş. (2016). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep örneği. Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı. Konya.
- Kayran, M. F. (2021). Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı. Mersin.
- Kim, Y., Eves, A., ve Scarles, C. (2009). Building A Model Of Local Food Consumption On Trips And Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- Kivela, J., ve Crofts, J. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Kivela, J., ve Crofts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354–377.
- Kızıldemir, Ö., ve Şimşek, E. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Sunulması Üzerine Bir Araştırma: Şarköy Örneği. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(1), 224-239.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 4(1), 75-82.
- Kleidas, M., ve Jolliffe, L. (2010). Coffee attraction experiences: A narrative study. *Tourism*, 58(1), 61-73.
- Kurnaz, A., ve İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 8(1), 50-59.
- Long, L. (2004). Culinary Tourism. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Maka, A., Lumbersa, M., Evesa, A., ve Chang, R. (2012). Factors Influencing Tourist Food Consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31, 928– 936.
- Mckercher, B., Okumus, F., ve Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It is all how you cook the numbers! *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 137–148.

- Mil, B., ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (2), 01-07. (IJSES) E-ISSN: 2667-4904.
- Oğan, Y., ve Özkaya, F. (2021). Artvin İlindeki Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde Yöresel Yemekler. *Tourism And Recreation*, 3(1), 85-92.
- Özdemir, G. (2007). Destinasyon Yönetimi ve Pazarlama Temelleri İzmir İçin Bir Destinasyon Model önerisi. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. İzmir.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özel, G., Yıldız, F., ve Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis mutfağı örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(11), 351-364.
- Özleyen, E., ve Tepeci, M. (2017). Manisa’da Yöresel Yemeklerin Ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 139-152.
- Polat, M. (2020). Yöresel Yemek İmajının Destinasyon Tercihine Etkisi: Kahramanmaraş Örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194.
- Quan, S., ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25, 297-305.
- Remington, M., ve Yuksel, A. (1998). Tourist satisfaction and food service experience: Results and implications of an empirical investigation. *Anatolia*, 9(1), 37-57.
- Sanchez-Canizares, S., ve Guzman, T. L. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Sert, N. (2019). The Effect of Local Food on Tourism: Gaziantep Case. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 18(4), 1611-1625.
- Sever, P., ve Girgin, G. (2019). Turistlerin Restoran Deneyimleri İle Destinasyonu Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi: İstanbul Örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 241-263.
- Soran, H., ve Soran, M. (2009). *Urfa’da Pişer Bize de Düşer*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022). Temmuz 25, 2022 tarihinde <https://sanliurfa.ktb.gov.tr/TR-336602/2023-turizm-istatistikleri.html> adresinden alındı.
- Şahin, G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak ‘Gastronomi Turizmi’: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Tüfekçi, Ö., ve Kalkan, G. (2016). Sürdürülebilir Mutfak Kültürü Kapsamında Eğirdir Mutfak Kültüründe Yöresel Yiyeceklerin Sürdürülebilirliği. II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi, 116-126. 28-30 Nisan 2016. Antalya.
- Uzel, A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44.
- Westering, J. (1999). Heritage and Gastronomy: The Pursuits of The New Tourists. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.
- Williams, H., Williams, J., ve Omar, M. (2014). Gastro-Tourism as destination branding in emerging markets. *International Journal of Leisure And Tourism Marketing*, 4(1), 1-18.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (9. Genişletilmiş Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yıldırım, O., Karaca, B., ve Çakıcı, A. (2018). Yöresel yemeklere konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verilme durumu: Adana ve Mersin bölgesinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 376-398.

- Yılmaz, Ö. (2020). Trabzon Yöresel Yemeklerinin Yerel Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyleri. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 3(2), 122-130.
- Zağralı, E., ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadasını Ziyaret eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yasar University*, 10(40), 6633- 6644.