



## Siirt İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Swot Analizi Örneği

### The Effect of Relationship Marketing on Customer Satisfaction in Insurance Agencies

Müge KARDEŞ<sup>1</sup>

#### Öz

Güneydoğu Anadolu bölgesinin kültür ve gelenekleriyle ön plana çıkan ve Mezopotamya topraklarının önemli buluşma noktaları arasında yer alan Siirt ili, zengin bir gastronomi mutfağına ve turizm potansiyeline sahiptir. Bu çalışmada Siirt yöresine ait gastronomi turizm potansiyeli SWOT analizi yöntemi ile belirlenmeye çalışılmaktadır. Gastronomi turizm potansiyeline yönelik eksikliklerin belirlenmesi ve çözüm önerileri sunulması hedeflenmektedir. Yapılan çalışma kapsamında literatür taraması ile çeşitli kitap, dergi, broşür, web sitesi araştırmaları yapılmış olup konu ile ilgili daha detaylı bilgiye ulaşabilmek adına Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Siirt Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü ile görüşmeler sağlanmıştır. Siirt ilinde yöresel yemek hizmeti veren çeşitli restoranlardaki sorumlu yönetici ve şefler ile birebir görüşme sağlanmış olup, elde edilen verilere dayanarak SWOT analizi yöntemi ile güçlü ve zayıf yönleri ile fırsat ve tehdit durumları belirlenmeye çalışılmıştır. Elde edilen bulgular neticesinde şehrin tarihi ve köklü bir geçmişe sahip olması, şehirde yerel ürün yetiştiriciliğinin yapılması ve mutfak kültüründe kullanılması, şehirde yaşayan çoğunluğu Türk, Kürt, Arap kökenli ailelerin bulunması ile yemek çeşitliliğinin fazla olması ve zengin bir gastronomi mutfağına sahip olması, iklim ve kültürel kaynakların alternatif turizme uygunluğu gibi güçlü yönler ve fırsatlar karşımıza çıkarken, şehrin ekonomik anlamda komşu illerden geri kalmış olması, gastronomi turizmi bilincinin oluşturulabilmesi için yeterli eğitim ve seminerlerin olmaması, şehirdeki yemeklerin tanıtım ve reklam faaliyetlerinin yetersiz olması da zayıf yönler ve tehditler olarak karşımıza çıkmaktadır. Araştırma kapsamında Siirt ili gastronomi turizm potansiyelinin mevcut durumunun değerlendirilmesi yapılarak geleceğe yönelik plan ve strateji oluşturulması bağlamında değerlendirilme yapılmaya çalışılmıştır. Literatürde konu ile ilgili yapılmış çalışmaların sınırlı olması ve Siirt ili gastronomi turizm potansiyeli ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanamamasının, çalışmanın önemini artıracığı ve alanyazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Siirt ili, Gastronomi Turizmi, SWOT Analizi

**JEL Kodları:** M31, L10

#### Abstract

Siirt province, which stands out with its Southeastern Anatolian culture and traditions and is an important meeting point of Mesopotamian lands, has a rich gastronomy cuisine and tourism potential. In this study, the gastronomy tourism potential of Siirt region is tried to be determined by SWOT analysis method. It is aimed to determine the deficiencies in gastronomy tourism potential and to show solution suggestions. Within the scope of the study, various books, magazines, brochures, website researches were published with literature review and interviews were held with Siirt Provincial Directorate of Culture and Tourism and Siirt Municipality Directorate of Culture and Social Affairs for more detailed performances on the subject. An interview was held with various responsible managers and chefs providing local food service in Siirt province, and the obtained results are based on the SWOT analysis method and the determination of strong and weak situations and opportunities and threats is started. While the information obtained has a historical and historical background, providing information about local products within the city and using it in the kitchen, the fact that the majority of Turkish, Kurdish, Arab origin families living in the city have a wide variety of food and a rich gastronomy cuisine, the climate and having alternative tourism are strengths and opportunities, the fact that the city has economically retreated from countries and provinces, the lack of sufficient training and seminars to create gastronomy tourism awareness, and the inadequacy of the methods of promotion and advertising of the dishes in the city are also protected as aspects and threats. Within the scope of the research, the evaluation of the current parts of the gastronomy tourism potential of Siirt province and the evaluation of the change in the future plan and strategy can be achieved. The limited number of cases reported in the literature on the subject and the fact that no study has been found on the gastronomy tourism potential of Siirt province, increasing maintenance and contributing to the literature.

**Keywords:** Siirt province, Gastronomy Tourism, SWOT Analysis

**Jel Codes:** M31, L10

<sup>1</sup> Müge KARDEŞ. (Öğr. Gör., Siirt Üniversitesi, Siirt, Türkiye. [muge.kardes@siirt.edu.tr](mailto:muge.kardes@siirt.edu.tr))

ORCID: 0000-0002-4444-0484

**Geliş / Submitted:** 24/10/2024

**Düzeltilme / Revised:** 8/11/2024

**Kabul / Accepted:** 24/11/2022

**Yayın / Published:** 15/12/2024

**Atıf / Citation:** Kardeş, M., (2024). Siirt İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Swot Analizi Örneği, Journal of Tourism Intelligence and Smartness, 7(2), 124-136.

<http://doi.org/10.58636/jtis.1573111>

## Giriş

Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin türetilmesi ile oluşan gastronomi, yiyeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde hazırlanan yemek sanatı olarak ifade edilmektedir (Akbaba & Kendirci, 2016; Dilsiz, 2010). Bu yemek sanatı turistik destinasyonlarda eşsiz bir deneyim sunmakta ve kişilere yeme hazzı yaşatmaktadır. Destinasyon ziyaretlerinde yiyecek içecek deneyimleme, farklı kültürleri yakından inceleme, yemek yapımını ve üretim aşamalarını yerinde izleme ve görme imkanı sunulabilmektedir. Ayrıca yöresel mutfak kültürünün öğrenilerek, tarımsal ürünlerin yetiştiriciliğini görerek, yöreye özgü yemek tadımları yapılmasını da mümkün kılmaktadır (Esen & Seçim, 2020; Şengül & Türkay, 2016). Bir bölgedeki alternatif turizm çeşitlerinin aktif kullanılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, turistik çekiciliklerin ortaya çıkarılması, şehrin tanıtım ve reklam faaliyetlerinin etkin bir şekilde yapılması marka imajı, destinasyon çekiciliğinin sağlanması, pazarlama ve ekonomik katma değer bakımından önem arz etmektedir (Zengin & Şeyhanlıoğlu, 2019). Bu bağlamda bu turizm çeşidi hızla gelişen, yerel ekonomiye katkı sağlayan, bölge halkına istihdam sağlamayı ve turizm potansiyelini artırmayı amaçlayan bir turizm türü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Turizm sektörü ile yiyecek içecek sektörü yerel ürünlerin turistik bir ürün olarak kabul edilmesi ve bölgeyi ziyaret eden turistlerin birdaha deneyimlemek istemesi ile yiyecek ihracatına katkıda bulunması konularında birbiri ile ilişki içerisinde (Yüncü, 2010). Diğer turizm türleri ile karşılaştırıldığında Gastronomi turizmi, yıl boyunca sürdürülebilme imkanı sunabilmektedir. Gastronomi turizmini deneyimlemek isteyen bir turistin şehirdeki kalış süresi, yaptığı harcamalar, yerel kalkınmaya katkısı destinasyon pazarlamasında önemli bir etkiye sahip olabilmektedir (Şahin ve Ünver, 2015). Gastronomi turizminde daha çok yerel ürün ve mutfakların ön planda tutulması, onu yerel ve bölgesel turizmin gelişmesi açısından önemli kılmaktadır.

Çalışma kapsamında Siirt ilinin gastronomi turizm potansiyelinin belirlenmesi amacıyla, SWOT analizi yapılması ve bu analiz kapsamında birebir görüşme yöntemi ile Siirt ilinin gastronomi turizm potansiyelinde güçlü yönler, fırsatlar, zayıf yönler ve tehditler belirlenmeye çalışılmaktadır. Ayrıca 2024 yılı itibarıyla 8 adet coğrafi işaretli ürünü (Perde Pilav, Siirt Kiteli, Siirt Büryanı, Pervari Balı, Siirt Kuru Ekmeği, Tillo Heriresi, Siirt Battaniyesi, Şal Şepik Kumaşı) bulunan Siirt ilinde, gastronomik ürün kategorisinde değerlendirilen 6 adet ürün (Perde Pilav, Siirt Kiteli, Siirt Büryanı, Pervari Balı, Siirt Kuru Ekmeği, Tillo Heriresi) bulunmaktadır. Yöreye ait ürünlerin haksız rekabetle karşılaşmasının önlenmesi, yerel ürünlerin milli ve kültürel değerlerinin korunması, gelecek nesillere miras bırakılması, gelenekselliği, reçetesi ve yöresel özelliklerinin korunması anlamında pek çok katkısı olan tescil belgesine sahip olması son derece önemlidir. Çalışma kapsamında Siirt iline ait Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenen coğrafi işaretli ürünlerin de gastronomi turizm potansiyeli bağlamında ele alınmasının çalışmanın önemini artıracakı düşünülmektedir.

## Kavramsal Çerçeve

### Gastronomi Turizmi

Alternatif turizm arayışının bir sonucu olarak ortaya çıkan gastronomi turizmi, turizm ile yiyecek ve içecek arasındaki ilişkiyi incelemektedir. Yalnızca yemek ve restoran kavramları olarak kısıtlanmaması gereken bu kavram, yiyecek içecek okulları, tur operatörleri ve seyahat acentaları, yemek programları ve yemek yarışmaları, fuar ve sempozyumlar, bira ve şarap atölyeleri gibi farklı oluşumları da bünyesinde barındırabilmektedir. Gastronomi turizmi içerisinde turistler, belli bir tur kapsamında bölgeyi ziyaret eden turistlerin yerel ürünleri tüketmesi, orada satılan ürün ve yemek kitaplarını alması gibi faaliyetlerde bulunan turistler ve gastronomi turizmi bilinciyle profesyonel olarak hareket eden kişiler olarak değerlendirilebilmektedir (Bekar & Belpınar, 2015). Gastronomi turizmi daha çok yerel yiyeceklerin bulunduğu yerlere gerçekleştirilen iç turizm seyahatlerini ifade etmektedir (Cömert & Sökmen, 2017). Bu turizm seyahatlerinde turistler, gastronomi turizmi bilincinde olup profesyonel bir şekilde destinasyon ziyareti gerçekleştirebildiği gibi, tur operatörleri aracılığıyla yalnızca yöresel yemekleri deneyimleme, tadım yapma, ürün ve yemek kitaları satın alma işlemlerini de gerçekleştirebilmektedirler (Bekar & Belpınar, 2015).

Gastronomi turizmi kavramı için mutfak turizmi, tadım turizmi, yiyecek turizmi gibi farklı ifadeler de kullanılmaktadır. Birbirinden farklı tanımları bulunan gastronomi turizmi bir grup araştırmacıya göre, bölgesel yiyeceklerin ve içeceklerin satın alınması veya yiyeceklerin tarımsal üretiminden tüketimine kadar gözlemlenmesi ve incelenmesinin önemli bir motivasyon veya aktiviteyi temsil ettiği turizm gezileri olarak tanımlanmıştır (Ignatov & Smith, 2006). Bir başka tanımda gastronomi turizmi, unutulmaz yiyecek ve içecek deneyimi için bir fırsatın seyahat motivasyonuna ve davranışına önemli ölçüde katkıda bulunduğu turizm" olarak açıklanmaktadır (Ottenbacher & Harrington, 2011). Diğer bir ifadeyle ise birincil ve ikincil gıda üreticilerine, gıda festivallerine, restoranlara ve seyahat için birincil

motivasyon olarak gıda tadımı ve/veya uzman gıda üretiminin özelliklerini deneyimlemenin olduğu özel yerlere ziyaretler" olarak tanımlamaktadırlar (Smith & Costello, 2009). Gastronomi turizmi, kültürel turizmin bir alt grubu olarak kabul edildiğinden yalnızca restoran yemekleri, gıda festivalleri, fabrika turları, eğitimler, seminerler ve çiftlik ziyaretleri değil, aynı zamanda şefler, medya ve turizm sağlayıcıları, catering hizmetleri, turizm hizmetleri, kamu bilinci, gıda imajı, tanıtım ve pazarlama faaliyetlerini de kapsamaktadır (Smith & Costello, 2009). Başka bir deyişle, gastronomi turizmi canlı yemek pişirme okullarında, geleneksel gastronomi şöenlerinde ve kutlamalarında, üzüm hasadında ve/veya bölgesel şarap imalathanelerini ve gıda üreticilerini ziyaret ederek deneyimlenebilmektedir (Santich, 2004; Chaney & Ryan, 2012).

Alternatif turizm kategorisinde yer alan ve yılın her ayı turist ağırlama potansiyeline sahip olan gastronomi turizmi, turistlere yeme içme imkânı sunarak, o ilin markalaşmasına katkıda bulunmakta, ülke ekonomisine fayda sağlamaktadır (Deniz & Atışman, 2017). Birçok yöresel ürüne sahip olan Siirt ilinde, yöresel ürünlerin tanıtımının yeterince yapılmamasından dolayı turizm ürünü olarak kullanımı sınırlı kalmıştır. 555 sayılı Coğrafi İşaretler Hakkında KHK' da ayırt edici bir özelliği, yönü, ünü bakımından bağlı olduğu ülke, bölge, yöreye ait olduğu kabul edilen ürünler coğrafi işaretli ürünler olarak tanımlanmaktadır (Ekici, 2021; KHK, 1995). Yöresel ürünlerin tanıtımının yapılmasında, turizm sektöründe katma değer olarak kullanılmasında coğrafi işaretlerin önemi büyüktür (Yenipınar vd., 2014). Dünya Ticaret Örgütü'ne göre yöresel bir ürünün coğrafi işaretli bir ürün kategorisinde yer alabilmesi için; belirli bir yöreye ait olması, o ürünü diğerlerinden farklı kılan özelliklere sahip olması ve aralarında bağlantı olması gerekmektedir (Gündoğdu, 2006). Siirt ilinin 8 adet coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Bunlardan gastronomik anlamda yöresel ürün sınıfında yer alan coğrafi işaretli ürünler; Perde Pilav, Siirt Büryan Kebabı, Pervari Balı, Tillo Heriresi, Siirt Kuru Ekmeği ve Siirt Kiteli/İçli Köftesi olarak belirlenmiştir (Türk Patent, 2024).

## Coğrafi İşaretli Siirt Yemekleri ve Gastronomik Ürünleri

### Perde Pilav

Yapımı oldukça zor ve zahmetli olan, özel bakır tencerelerde yapılan Siirt Perde Pilavın 2003 yılında coğrafi işaret belgesi alınarak Siirt'e ait olduğu tescillenmiştir. Geçmişten süregelen, turistlerin ilgisini çeken perde pilav hikayesine göre; "Perde pilavın etrafındaki yufka gelinin manevi bağlılığını, pirinç taneleri bolluk ve bereketi, bademler erkek torun, dolmalık fıstıklar kız torun hasretini simgelemektedir. Kuş üzümü sağlığı, acı ve tatlı baharatlar ise hayatın acı ve tatlı günlerini temsil etmektedir. Daha önceleri tavuk eti yerine horoz eti veya keklik eti kullanılmaktaydı. İnanışa göre horoz etinin evin reisi olan erkeği karşıladığı düşünülmekteydi". Ancak zamanla kadın erkek eşitliğinin hüküm sürmesi ile perde pilavında horoz eti yerine tavuk eti de kullanılmaya başlanmıştır. Lezzeti kadar kültürel boyutu ile de ön plana çıkan bu yemek, Siirt'e ziyarete gelen turistler tarafından sevilerek yenilmektedir (Kısık Ateş, 2024).

İlgi çeken hikayesi ve damaklarda bıraktığı lezzetle ön plana çıkan Perde pilavı yapımında önceden keklik eti kullanılırken günümüzde çoğunlukla tavuk eti kullanılmaktadır. Reçetesine bağlı kalınarak hazırlanan bu yemeğin yapımında ilk olarak tavuk iyice haşlanır, daha sonra küçük parçalara ayrılır. Pirinçler üzerine biraz tuz eklendikten sonra ılık suda bekletilir. Tereyağında eritilen kabuksuz bademler biraz kavrulur ve üzerine pirinç eklenerek kavrulmaya devam eder. Üzerine haşlanmış tavuk, tavuk suyu, tuz ve karabiber ilave edilerek, kısık ateşte pişmeye bırakılır. Un, yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tuz ve birazda su ekleyerek hazırlanan hamur kıvam alana kadar yoğrulur (Sabah, 2022). Fes şeklindeki bakır tencerenin iç çeperlerine hamurun yapışmaması için katı yağ (margarin ya da tereyağı vs.) sürülür. Bademler tencerenin içine şekil verilerek dizilir. Büyük parça hamur açılarak tencerenin içine dikkatle yayılır. İçine bir sıra pilav bir sıra parçalanmış tavuk eti dizilir. Diğer küçük parça hamur ise kapak olacak şekilde açılır, pilavın üzeri kapatılır ve kenarları sıkıştırılır. 190 dereceye ayarlanmış fırında 30 dk her yanı kızarana dek pişirilir (Siirt Belediyesi, 2022). Bakır tencere pişen perde pilav, bakır tencerde köşelerinden üçgen şeklinde kesilerek sunulur (Şekil 1).



Şekil 1. Siirt Perde Pilavı (Türk Patent, 2024)

### Siirt Büryanı (Perive)

Siirt ili tarım ürünleri açısından verimli topraklara, zengin bir tarımsal çeşitliliğe ve çok sayıda yöresel lezzete sahiptir. (Toprak & Oğuz, 2017). Bu yöresel lezzetlerden biri 2005 yılında mahreç işareti olarak Siirt iline ait olduğu tescillenen Siirt Büryanıdır. Siirt Büryanı, uzun bir süre tok tutan, vücudun protein ihtiyacını karşılayan kahvaltıda yenen bir et yemeğidir. Sabahın ilk saatlerinde tüketilmesi yıllardan beri devam eden bir gelenektir (Kanbir, 2021). Meşe odunuyla kendi yağında pişen büryan kebabı, yaylalarda yetişen kuzulardan yapılmaktadır. Besin değeri açısından yüksek vitamin ve mineral içeriğine sahiptir (Gastro, 2021). Kızgın kuyularda odun ateşi ile pişirilen "Büryan Kebabı" genelde yazın tüketilen bir et yemeğidir. Hayvanın besi şekli etin kalitesini etkilediğinden dolayı daha çok nisan ayından itibaren etin lezzet ve kalitesi arttığından dolayı genelde yaz mevsiminde tüketimi söz konusudur. Et, çengellerle önceden kızdırılan yeraltı kuyularına duvarlara değmeden sarkıtılarak kuyunun ağzı kapatılır ve pişme esnasında etin yağı, kazanın içine damlayarak, kuyu içerisinde duman oluşmadan etin daha lezzetli pişmesi sağlanır. 2-2,5 saat sonra pişen etler, kuyudan çıkarılarak tezgâh üstüne asılır (Şekil 2 ve Şekil 3). Siirt Büryanı ve Siirt Büryan Kebabı olarak ünlene büryan yemeği Siirt ilimize Patentlenmiş bir yemek türüdür (Türkiye Kültür Portalı, 2023; Ceylan & Samırkaş Komşu, 2020).



Şekil 2. Kuyuda pişirilen büryan kebabı (NTV, 2019)



Şekil 3. Pide üzerinde servise sunulan büryan kebabı (Türk Patent, 2024)

### Siirt Kiteli/İçli Köftesi

2024 yılı itibarıyla Siirt'te en son coğrafi işaret alan ürün Siirt Kiteli'dir. Tarım ve Orman İl Müdürlüğü tarafından yapılan başvuru ile yemekler ve çorbalar ürün grubunda yer alan ve Siirt'e ait olduğu tescillenen Siirt Kiteli, içerisinde ufak bulgur ve yarma kırığı bulunan Siirt iline özgü severkitel bulguru ile hazırlanmaktadır. İnce köftelik severkitel bulguru, tuz ve ılık su ile yoğrulmaktadır. Üstü kubbe şeklindeki dış katmanın içine kuzunun döş veya kaburga etinden çekilmiş yağsız kıyma, haşlanmış pirinç, soğan, tereyağı, pul biber, maydanoz, reyhan karabiber ve tuz iç harcından oluşan karışım yerleştirilir. Ağzı kapatılarak el ile yassı bir şekil verildikten sonra sıcak suda haşlanır. Haşlandıktan sonra yağ, pul biber veya maydanoz sunumu ile süslenebilir (Şekil 4). Siirt Kiteli yanında genellikle pırtike çorbası yapılmakta ve bu yemek çorba ile tüketilmektedir (Türk Patent, 2024).



Şekil 4. Siirt Kiteli (Türk Patent, 2024)

### Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek)

Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün tescil ettirmesi ile fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri tatlılar ürün kategorisinde 2023 yılında coğrafi işaret alan Siirt Kuru Ekmeği, İğbeys Keek olarak da bilinen bir ekmeğin çeşididir. İçi boş yuvarlak olarak şekil verilen Siirt Kuru Ekmeği (Şekil 5), toprak tandırda tandırın kenarlarındaki duvara yapıştırılarak 200 derece sıcaklıkta 8 saat pişirme işlemine tabi tutulmaktadır. Gıda muhafaza teknikleri arasında önemli bir yere sahip olan kurutarak saklama yöntemi ile ekmeğin 6 ay gibi uzun bir süre muhafaza edilebilmesi mümkün olabilmektedir. 200

derecede 8 saat pişme işleminden sonra sert bir hale gelen bu ekmek suya batırılarak hafif yumuşatıldıktan sonra genellikle Siirt otlu peyniri ile yenmektedir (Türk Patent, 2024).



**Şekil 5.** Siirt Kuru Ekmeği (Türk Patent, 2024)

### Tillo Heriresi

Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler grubundan 2023 yılında mahreç işareti alan Tillo Heriresi, üzüm şırası, buğday unu ve beyaz toprak kullanılarak Tillo ilçesinde üretilen ve coğrafi sınırdaki "herire" olarak isimlendirilen yumuşak yapıya sahip bir üzüm pestilidir. Bineytati ve Sinceri çeşidi yerel üzümler kullanılarak yapılan herireye, ekstra bir şeker ilavesi yapılmamaktadır. Herire yapımında kullanılan yerel üzümlerin şıra miktarı ve şeker içeriği yüksektir. Tillo heriresinin kimyasal bileşiminde % 82,94 - 87,90 Kuru madde, % 40,8 - 50,2 Şeker, % 14,16 - 15,00 Rutubet, % 0,40 - 1,00 Tartarik asit, % 0,90 - 1,20 Yağ ve % 2,5 - 3,52 Protein bulunmaktadır. Geçmişte kumanya olarak da tüketilen bu ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmamak suretiyle 6 ay muhafaza edilebilmektedir (Türk Patent, 2024).



**Şekil 6.** Tillo Heriresi (Türk Patent, 2024)

### Pervari balı

Siirt ilinin diğer bir coğrafi işaretli ürünü Pervari balıdır. Siirt İl Özel İdaresi tarafından 2003 yılında yapılan başvuruda Pervari Balı tescilli coğrafi ürün olmuştur (Türk Patent, 2018). Diğer ballarla kıyaslandığında sarı renkli ballara göre daha beyaz renkli olan bu bala dışarıdan herhangi bir yem, katkı maddesi ve şeker katılmamaktadır. Pervari balını diğer ballardan ayıran en önemli özellik, geleneksel usullerle karakovan ve örme sepetlerde üretilmesidir (Anonim, 2019; Baycar, 2022).

Bal, içeriğindeki B grubu ve C grubu vitaminlerden dolayı antioksidan özelliğe sahiptir (Chua vd., 2013). Yapısında bulunan fruktoz gibi doğal şekerlerin yanı sıra potasyum, kalsiyum, demir, kükürt, fosfor ve sodyum gibi birçok mineral içeriğine sahiptir (Nisbet vd., 2013). Bal, sağlık açısından oldukça şifalı bir besindir. Anne sütünü arttırıcı bir etkisi vardır. İştah açıcı ve kan yapıcı özelliklere sahiptir. Boğaz enfeksiyonları, cilt hastalıkları, mide rahatsızlıkları, kalp ve karaciğer hastalıkları, kansızlık, bronşit tedavilerinde kullanılarak, iyileştirici etkiye sahip olduğu bilinmektedir (Molan, 2001).



**Şekil 7.** Pervari Balı (Türk Patent, 2024)

## Siirt Fıstığı

2007 tarihinde coğrafi işaret alamaya hak kazanan yerel halkın önemli geçim kaynaklarından biri olan Siirt Fıstığının, Antep Fıstığı'nın bir çeşidi olduğunu öne süren dernekler tarafından Ankara 1. Fikri ve Sınai Haklar Mahkemesine açılan davanın kaybedilmesi ile 2018 yılında coğrafi işareti iptal edilmiştir. Siirt Fıstığı konusunda Siirt Valiliği ve Tarım ve Hayvancılık alanında ihtisaslaşan Siirt Üniversitesi iş birlikleri sayesinde fıstık üretiminin artması ve yöre halkının bu konuda bilinçlenmesi için sık sık eğitimler düzenlenmekte, çiftçiler desteklenmekte ayrıca fıstık yetiştiriciliği konusunda teşvikler sağlanmaktadır. Yeşil altın diye de adlandırılan Siirt fıstığı ekonomik olarak bölgenin dinamizmini oluşturmaktadır. Kentte, Siirt fıstığı üzerinden geçimini sağlayan birçok insan için fıstık, ekonomik açıdan stratejik bir öneme sahiptir. Siirt ili ve çevresinde yetişmekte olan Siirt fıstığı, hem fiziksel olarak hem de lezzet bakımından diğer fıstıklardan farklıdır. Fıstık sıcak iklimlerde yetişmektedir. Siirt ilinin iklim ve bitki koşulları fıstığın yetişmesi için uygun şartları sağlamaktadır. İklimin sıcak ve kurak olması, diğer illere göre nem miktarının az olması fıstıkta istenmeyen olumsuz bir durum olan aflatoksin oluşumunu önlediğinden Siirt fıstığı için arzulan ortam oluşmaktadır (Akboğa & Pakyürek, 2020). Tadı ve görünümüyle oldukça ilgi çeken Siirt fıstığı, diğer fıstıklarla karşılaştırıldığında biraz daha tuzlu ve ana çatlak özellikleriyle kolayca ayırt edilebilmektedir. Siirt iline ait bu fıstık türünün, düşük kalorisi, kolesterol düşürücü, zayıflatıcı özellikleri ile sayısız faydası bulunmaktadır ve doymuş protein ve yağ oranları beslenmede ve sağlıkta önemli rol oynamaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2024).



Şekil 8. Siirt Fıstığı (Türk Tarım, 2019)

Siirt iline ait coğrafi işaret olarak tescillenen gastronomik ürünler dışında, coğrafi işaret almaya aday olan birçok yöresel yemek ve tatlı çeşidi de bulunmaktadır. Tablo 1'de Siirt iline ait tescilli ürünler ve tescil almaya aday ürünler yer almaktadır. Siirt yöresine ait olan ve şehirdeki yöresel yemek hizmeti sunan çoğu restoranda menü kartlarında başlangıçlar olarak gösterilen bölümde yer alan mercimek çorbası olarak bilinen İmşavşe, kekik çorbası olarak bilinen Şorbutzahtar, ıspanak çorbası olarak bilinen Pırtıke, buğday çorbası olarak bilinen Şorbuthıntıyye yer almaktadır. Ana yemek ve ara sıcak olarak servis edilebilen ürünler, Metfune (yaz türüsü), Metfunetişsite (kış türüsü), Lehmiludeyn, ciğerli yahni olarak bilinen Asabıthanva, Kaliyye (kavurma), Dolmalbayf (yumurta dolması), Yebrekhillehene (lahana sarması), Yebrekhışişe (yarma sarması), Varaisılık (pazı sarması), Dolma neşfin (kuru dolma), Coat (mumbar dolması), İkrüş- tappıkat (işkembe dolması), Kitel-Kifte, İrk, Kiftelleben (yoğurtlu köfte), Kitelfum(sarımsaklı kavurmalı köfte), Rıs el lehem (etli pirinç pilavı), Sever el lehem (etli bulgur pilavı), Perde pilav, Hıntıyye (keşkek), Salia-sever maslok (hedik), Besisetil İjbeyne (peynirli besise), Perive(büryan), Salihıye-ıtruke (el böreği), İsmeyket bulunmaktadır. Tatlılar kategorisinde ise Fatayarımınar'ın (katmer), Aside tatlısı, Raayoş u meketip (pekmezli tatlı), İmçerket, Gebole (pekmez tatlısı) ve Sefire (yumurta tatlısı) yer almaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1.** Siirt İline Ait Yöresel Yemekler ve Tatlılar

	YEMEĞİN ADI	AÇIKLAMA
1.	İmşavşe (mercimek çorbası)	Kırmızı mercimeğin yağ, soğan, salça ile kavulması ile yapılır.
2.	Şorbutzahtar (kekik çorbası)	Bulgurlu suya yumurta kırılarak kekik eklenmesiyle yapılır.
3.	Pırtıke (ıspanak çorbası)	İspanağın üzerine pirinç ve sumak suyu eklenmesiyle yapılır.
4.	Şorbuthıntıyye (buğday çorbası)	Aşurelik buğdayın kuşbaşı veya kemikli kuzu eti ile pişirilmesidir.
5.	Metfune (yaz türüsü)	Kuzu etinin pişirildikten sonra küp küp doğranan patlıcan, biber, domates ile karıştırılmasıyla yapılır.
6.	Metfunetişsite (kış türüsü)	Kurutulmuş patlıcan biber domatesin kaynatılarak, yağ, soğan ve salça eşliğinde kavurma eti eklenmesiyle yapılır.
7.	Lehmiludeyn	Kuzu kaburganın buharda pişirilerek, soğan tuz karabiberle harmanlanması ile oluşur.
8.	Asabıthanva	Kuşbaşı şeklinde doğranan karaciğerin soğan ile kavulması ve üzerine nohut ile severkitel hamurundan oluşan küçük topların eklenmesi, sumak suyu ilave edilerek reyhanla servis edilmesi ile yapılır.
9.	Kaliyye (kavurma)	Kuzu eti kendi suyunda tuz ile pişirilir. Suyunu çektikten sonra kuyruk yağı eklenerek kavrulur.
10.	Dolmalbayf (yumurta dolması)	Dolma iç harcının yumurta kabuklarına doldurulması ile yapılır. Pişirildiği sırada sumak suyu ilave edilir.

11.	Yebrekhillehene (lahana sarması)	Dolma iç harcı, kaynatılan lahana yapraklarına sarılarak hazırlanır. Sumak suyu ilave edilir.
12.	Yebrekhışşe (yarma sarması)	Şişe bulguruna yıkanmış et, sebzeler, baharat, salça eklenerek karıştırılır. Yarmaların içine ince ince sarılır. Pişirme sırasında sumak suyu eklenir.
13.	Varaıssilk (pazı sarması)	Dolma iç harcı, kaynatılan lahana yapraklarına sarılarak hazırlanır. Sumak suyu ilave edilir.
14.	Dolma neşfin (kuru dolma)	Güneşte kurutulmuş sebzeler yumuşayınca kadar haşlanır. Kuşbaşı şeklinde doğranan et, dolma harcı ile karıştırılıp sebzelerin içine doldurulur ve pişirme sırasında sumak suyu eklenir.
15.	Coat (mumbar dolması)	İnce koyun bağırsağına et, pirinç, soğan, karabiberden oluşan iç harcın doldurulması ve uçlarının ipe bağlanması ile yapılır.
16.	İkrüş- tappikat (işkembe dolması)	Koyun işkembesinin içine pirinç, orta yağlı kuzu kol, yağ, soğan, tuz, karabiber iç harcı eklenerek açık kalan kenar dikilir. Dödüklü tencerede pişirilir.
17.	Kitel	Çiğ et ve pirincin karışımı ile hazırlanan iç harç, severkitel ve tuz karışımı ile oluşan hamurun içine doldurularak avuç içi ile şekil verilir.
18.	Kifte	Soğan, kıyma ve pirinç yağda kavrulmuş olarak oluşan iç harç, severkitel ve tuz karışımı ile oluşan hamurun içine doldurularak avuç içi ile şekil verilir.
19.	İrk	Severkitele bir miktar ince bulgur eklenerek, satır kıyması, soğan biber maydanozla yoğrulur, elde şekil verilerek kızgın yağda kızartılır.
20.	Kıftelleben (yoğurtlu köfte)	Köftelik bulgur ve severkitel tuzla ıslatılarak yoğrulur. Yer fıstığı şekli verilerek tuzlu suda kaynatılır. Üzerine yoğurt, kızdırılmış tereyağı ve pul biber konularak servis edilir.
21.	Kitel-fum(sarımsaklı kavurmalı köfte)	Severkitel ve bulgur soğuk suyla ıslatılıp yoğrulur. Yuvarlak köfteler hazırlanarak tuzlu suda kaynatılır, süzildikten sonra kavurma ve sarımsak eklenerek yenir.
22.	Rıs el lehem (etli pirinç pilavı)	Pirinç pilavı pişirilir, altı kapatıldıktan sonra yağ kızdırılarak üzerinde gezdirilir. İyi pişmiş kemikli kuzu eti ve soğanla servis edilir.
23.	Sever el lehem (etli bulgur pilavı)	Kemikli kuzu kol veya kaburga eti yıkanıp soğan ve baharatlarla terbiye edilir, az su ile pişirildikten sonra bu pişirme suyu ile bulgur yapılır.
24.	Perde pilav	Çam fıstığı, badem ve karabiberle karıştırılan iç pilava haşlanan tavuklar parçalanarak eklenir. Fes şeklindeki bakır perde pilav tenceresi yağlanarak bademleri dizilir, hamur yırtılmayacak şekilde yerleştirildikten sonra iç pilav eklenir ve kapağı kapatılarak fırında pişirilir.
25.	Hıntıyye (keşkek)	Et, buğday, nohut pişirilir. Yağda kavrulmuş soğan ve salçayla karıştırılır.
26.	Salıa-sever maslok (hedik)	Diş çıkaran çocuklara yapılan diş hediği olarak bilinir. Buğday ve nohut gecedan ayıklanarak suda bekletilir ve yumuşayınca kadar pişirilir.
27.	Besisetil İjbeyne (peynirli besise)	Islatılmış Siirt kuru ekmeği ufak parçalara ayrılan peynir ile karıştırılarak sıkılır, yaşlılar ve çocuklar için tercih edilir.
28.	Perive(büryan)	Kuzu ikiye bölünerek çengellere asılır, ateş tuğlası ile döşenmiş kuyuda pişirilmesi sağlanır. Sabah erken saatte yenir.
29.	Salihıye-ıtruke (el böreği)	Un, yumurta, yoğurt, yağ, tuzdan oluşan hamur oklava ile açılarak küçük parçalara ayrılır. İçine çiğ kıyma, patates ya da peynir harcı konularak kapatılır kenarları birleştirilerek yağda kızartılır.
30.	Ismeyket	İnce kıyılmış soğan, maydanoz, salça, baharat, tuz, kıyma ve et ile çiğ olarak karıştırılır. Un eklenerek hamur yapılır, yuvarlak şekil verilerek kızgın yağda kızartılır.
31.	Fatayarımmar'in (katmer)	Eritilen tereyağına, zeytinyağı, süt, su, un eklenerek hamur yoğrulur. Yufka yağlanır, saç tavada altı üstü pişirilir.
32.	Aside	Un ile yağ kısık ateşte birlikte kavrulur. Bu karışıma su ve pekmez eklenir. Üzerine kavurulmuş susam ilave edilir.
33.	Raayuş u meketip (pekmezli tatlı)	Yumurta, yağ, un, tuz, su, yoğurt, limon suyu karıştırılır. Küçük bezelere ayrılarak kenarlarına ceviz konularak katlanır. Kızgın yağda pişirilir. Soğuk pekmeze atılarak bekletilir, sonrasında servis edilir.
34.	İmçerket	Un, tuz, sirke, su karışımından oluşan hamur pasta tabağı boyutunda açılır ve kızartılır. Üzerine toz şeker serpilerek servis edilir.
35.	Geböle (pekmez tatlısı)	Un, tuz, su ateşte koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Kaynamaya yakın tereyağı eklenir. Bir tabağa alınarak dilimlenir ve üzerine pekmez dökülerek, sunumu yapılır.
36.	Sefire (yumurta tatlısı)	Yumurta, yoğurt ve un çırpılır, tavaya konulup kızartılır, dilimler halinde kesilir. Şerbet ilave edilir.

**Kaynak:** Tunç İlhan, 2015.

Siirt'e ait gastronomik ürünler ise özellikle kış aylarında bolca tüketilen pekmezden yapılan Herire u cavz, bademli pekmezli sucuk olan Mağamis, uzun süre muhafaza edilebilen kuru ekme olarak bilinen İğbayskeek, kuru ekmeğin yanında yenilen otlu peynir olarak bilinen İjbeynitsirike, tuzlu peynir olarak bilinen Bitammelhin, bittımdan yapılarak menengiç kahvesi olarak bilinen Gızven ve Siirt fıstığı bulunmaktadır (Tablo 2).

**Tablo 2.** Siirt İline Ait Gastronomik Ürünler

1.	Herire u cavz	Ceviz ve herire makinede çekilir, kaşık helvası şekli verilir.
2.	İğbayskeek	Ekme hamuru dinlendirilerek tandıra vurulur. Aylarca korunabilir, tüketmek için suya batırılarak yumuşatılır.
3.	Mağamis (bademli sucuk)	Pekmezli pestil sucuğudur.
4.	İjbeynitsirike (otlu peynir)	Beyaz peynirin içine sirike denilen doğranmış yabani sarımsak katılarak yapılır.
5.	Bitammelhin	Tuzlu bittim olarak satışı yapılır.
6.	Gızven (menengiç)	Bittımdan yapılır. Kahve olarak sevilerek tüketilir.
7.	Fıstık	Sıcak iklimi seven ve bu iklimde yetişen fıstık ağaçlarından hasat edilir.

**Kaynak:** Tunç İlhan, 2015.

## Önceki Çalışmalar

Alanyazın taraması neticesinde ulaşılan çalışmalar aşağıdaki gibi özetlenmiştir. Manisa ilinin gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmek amacıyla yapılan bir çalışmada, Celal Bayar Üniversitesi bünyesinde turizm alanında çalışan hocalar, Kültür ve Turizm İl Müdürlüğünden yetkililer, Turizm Derneği başkanı ve yetkililer, Manisa Büyük Şehir Belediyesi yetkilileri, ilçe belediyeleri, mutfak şefleri ve restoranlardaki sorumlu yöneticiler gibi çeşitli gruplarla mülakat gerçekleştirilmiştir. Manisa'nın yöresel yemek bakımından zengin bir mutfağının olması Manisa kebabı, Akhisar köfte gibi yöresel yemeklere sahip olmasıyla ekonomik anlamda kalkınması sağlanmaktadır. Ancak yapılan çalışmada reklam ve tanıtım faaliyetlerinin yetersiz oluşu yöresel yemeklerin tanıtımında olumsuzluk yaratmaktadır. Gastronomi turizminde Manisa'nın yöresel yemeklerinin tanıtıcı faaliyetler ile ön plana çıkarılması gerektiği, restoranlarda Manisa iline ait yöresel yemeklere daha fazla yer verilmesi ve gastronomik unsurlar konusunda halkın bilinçlendirilmesi gerektiği öneri olarak sunulmuştur (Sabancı & Sarıışık, 2021).

Çorum ilinin gastronomi turizm potansiyelinin incelendiği bir çalışmada nitel araştırma yöntemi esas alınarak doküman analizi yapılmış, bulgular değerlendirilmiştir. Çorum ilinin gastronomi turizmi kapsamında 148 adet yiyecek içecek çeşidi olduğu saptanmıştır. Ayrıca mutfağında Hitit arkeolojik bulgulardan izler taşıdığı, Hitit kültürüne ait bazı ekmek ve yemeklerin de gastronomik öğe olarak değerlendirilebileceğine değinilmiştir. Bu bağlamda 3 farklı coğrafi işaretli ürüne sahip Çorum ilinin yöresel yemeklerinin tanıtımın daha etkin bir şekilde yapılmasının sağlanması, yöresel yemeklerin kuşaktan kuşağa aktarımının sağlanması ve yöresel yemek yapan yiyecek işletmelerine destek verilmesi konularına değinilerek, gastronomi turizm potansiyeline katkı sağlanması amaçlanmıştır (Şahin, 2019).

Yapılan başka bir çalışmada turizm işletmelerinde zamanla gastronomi destinasyonlarında önemli bir noktaya ulaşan Konya iline ait yöresel yemeklerin kullanımı araştırılmıştır. Bu çalışmada Konya ilinde bulunan 29 restorana anket uygulanmıştır. Anket sonucunda yöresel yemekleri yapabilen usta sayısının yetersiz oluşu ve ekonomik yönden ticari endişelerden dolayı yöresel yemeklerin çok fazla ön plana çıkmadığından bahsedilmiştir. Ayrıca yöre halkının bu yemekleri daha çok evlerinde yaptıkları ve bu sebeple restoranları tercih etmedikleri görülmüştür. Konya ilinde yöresel yemek kullanımını artırmak amacıyla yöresel yemeklerin unutulmaması adına Konya Büyükşehir Belediyesi'nin çeşitli etkinlik ve faaliyetlere destek vermesi, yöresel yemek tanıtımlarının artırılması ve gelecek kuşaklara yöresel yemek kültürü aşılması gibi konular öneri olarak sunulmuştur (Büyükşalvarcı vd., 2016).

Uşak ilinin yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirildiği başka bir çalışmada ise Uşak İli Ulubey İlçesi'nin Kanyonları, Cam Terası ve doğal güzellikleri ile turistlere ev sahipliği yapmasının yanı sıra zengin yöresel mutfağının gastronomi turizmi açısından da önemini ortaya konulması amaçlanmıştır. Ulubey yöresel yemeklerinin turistik tanıtımı açısından paydaşlara öneriler sunulmuştur. Yaptıkları çalışmada, Ulubey'in turizm gelirinin artırılması ve ilçe turizminin on iki aya yayılması için turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi amacıyla bakanlık, yerel yönetim ve sektör kuruluşlarına çıkarımlar sağlaması açısından önem arz ettiği vurgulanmıştır (Çatır & Ay, 2018).

Siirt ilinde coğrafi işaretlerle ilgili yapılan bir makale çalışmasında, Siirt iline gelen yerli ve yabancı turistlere bir anket çalışması uygulanmıştır. Siirt'in yöresel ürünlerinin tanıtımına yönelik yapılan ve turist potansiyeline en uygun zaman diliminde uygulanan çalışmaya 380 kişinin katılımı sağlanmıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin katkı değeri üzerine yapılan anket çalışmasında, ürünün tanıtımın sağlanmış olduğu, ürün isminin korunduğu, bölgenin tanıtımı ve reklamının yapılmasına katkı sağladığı, turizm potansiyelini artırdığı, ürünün kaliteli olduğu ve talep artışını sağladığı algısının oluşması yönündeki bulgular kaydedilmiştir. Coğrafi işaretlerde olumsuz algı olarak da üretici için yarattığı ek masraf, standartların tutturulamamasından dolayı oluşan maddi olumsuzluk, üretim artışından kaynaklanan çevre kirliliği gibi düşünceler bulgular kısmında yer almıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin tüketilme nedenine ilişkin sorulara ise cevap olarak sağlıklı olması, çevreye daha az zarar vermesi, kaliteli olması, lezzetli olması ve o yörenin ekonomisine fayda sağlamasını vermişlerdir. Coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliği ile ilgili sordukları sorularda da en fazla bilinen coğrafi işaretli ürünler, büryan, fıstık, bittim, battaniye ve bal olarak gösterilirken bunu perde pilav, zivzik narı, otlu peynir takip etmiştir. Ayrıca ankete katılanların büyük çoğunluğu coğrafi işaretli ürünlerin turizme katkısı olduğunu Siirt ilinde istihdam olanaklarını artırdığını, Siirt'in sosyoekonomik yönden gelişmesine katkı sağladığını, turizmin ekonomik anlamda gelir kaynağı olduğunu ve Siirt'in çevre temizliğinde olumlu etkilere sahip olduğunu düşünmüşlerdir (Oğuz, 2016).

Mardin ilinin SWOT analizi ile gastronomi turizm potansiyelinin değerlendirilmesi üzerine yapılan bir çalışmada, Mardin Aşçılar ve Pastacılar Derneği Başkanı, Mardin Otelciler Derneği Başkanı ve Mardin Gastronomi Mutfak Sanatı ve Atölyesi'nin aşçıbaşısı ile yapılan görüşme sonucunda köklü bir geçmişe sahip olan Mardin ilinin çok zengin bir gastronomi mutfağına sahip olduğu ancak bunun tanıtım



faaliyetleri konusunda yetersiz olduğu, ön plana çıkarılmadığı bulgularına ulaşıp, çeşitli önerilerde bulunulmuştur (Bozkurt vd., 2019).

Afyonkarahisar'ın gastronomik turizm potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik yapılan başka bir çalışmada, Afyonkarahisar'ın imaj dağılımı anketinde Afyon'un yemekleri ve yerel mutfağının en yüksek ortalama değere sahip olduğu yanıtı verilmesine rağmen Afyon ilinin termal turizmle bilinmesi, gastronomi turizminin arka planda kaldığını düşündürmüştür. Ayrıca tanıtım faaliyetlerindeki eksiklik ve dünya mutfağını örnek almayışından dolayı gastronomi turizminin yeteri kadar gelişmediği sonucuna ulaşılmıştır (Gülen, 2017).

## Yöntem

Siirt ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi amacıyla yapılan çalışmada SWOT analizi yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında gazete, dergi, kitaplar ve literatür taranmış buna ek olarak Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürü, Siirt Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Kültür ve Turizm Şefi ve Siirt'te yöresel yemek hizmeti sunan Siirt Belediyesi Sosyal Tesisleri Restoranı, Mucize Ev Yemekleri, Lokanta Osman ve Fatma'nın Mutfağı restoranlarında çalışan Aşçıbaşı, Şef ve Sorumlu Yöneticiler ile yaklaşık 30 dakika süren yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler kayıt altına alınıp deşifre işlemi yapıldıktan sonra gastronomi turizm potansiyeli bağlamında SWOT analizi gerçekleştirilmiştir.

Bu analiz kapsamında şu sorulara cevap aranmıştır: Siirt ilinin gastronomi turizmi bağlamında güçlü yönleri ve Siirt ilinin gastronomi turizmi bağlamında zayıf yönleri nelerdir? Siirt ili gastronomi turizmi bağlamında hangi fırsatlara sahiptir ve Siirt ilinin gastronomi turizmi bağlamında hangi tehditler ile karşı karşıyadır?

## Bulgular

Araştırmada Siirt'in gastronomi turizmini değerlendirmeye yönelik veri elde edebilmek için ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Bu sayede elde edilen veriler, doküman analizi paralelinde SWOT analizi ile Weaknesses (Zayıf yönler), Strengths (Güçlü Yönler), Threats (Tehditler) ve Opportunities (Fırsatlar) değerlendirilerek Tablo 3'te sunulmuştur.

**Tablo 3.** Siirt İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin SWOT Analizi ile İncelenmesi

Güçlü (Strengths) Yönler	Zayıf (Weaknesses) Yönler
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarihi ve köklü bir mutfak kültürüne sahip olması ve bölgeyi ziyaret eden turistlerin yöresel yemekleri beğenmesi</li> <li>İklim ve doğal kültürel kaynakların alternatif turizme uygunluğu ve yerel ürünleri zengin olan bir mutfağa sahip olması</li> <li>Coğrafi işaretli ürünlerinin bulunması ve yerel halkın yöresel yemekleri yoğun olarak tüketmesi</li> <li>Siirt halkının, bölgeyi ziyaret eden turistlere karşı Misafirperver, samimi ve sıcakkanlı tavırları ile yöresel lezzetleri sunması</li> <li>El lezzeti ve Baharat yoğunluğu ile harmanlanan yemeklerin farklı kültürler tarafından beğenilerek ilgi görmesi</li> <li>İlde satışa sunulan et fiyatlarının farklı illerde satışa sunulan et piyasasından daha uygun fiyata satılması</li> <li>Yemeklerin et ağırlıklı olmasından dolayı protein içerikli besleyici yönü ve lezzeti, bağışıklık sistemini artırıcı ve özellikle covid tedavisinde iyileştirici etkisinin bulunması</li> <li>Yemeklerin çeşitliliği, zenginliği ve geniş yelpazesi ile Türk, Kürt, Arap, her mezhepten ve ırktan kardeşlerimize hitap etmesi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sosyal medyanın tanıtım konusunda etkin kullanılmamasından kaynaklı yöresel yemek tanıtım ve reklamının iyi yapılamaması</li> <li>Yörede yerel lezzetleri yapan yeterli işletme bulunmaması ve yöredeki paydaşlar ile yatırımcıların gastronomi turizmine karşı duysuz kalmaları</li> <li>Lise ve dengi okullarda ilgili bölümlerinin yetersizliğine bağlı olarak yerel halkın gastronomi turizmi hakkında yeterli bilgiye sahip olmaması</li> <li>Ekonomik anlamda komşu illerden geride kalması</li> <li>Tanıtıcı faaliyetlerin yetersiz olmasından dolayı yöresel yemeklerin görsel sunumu ve tadıyla büyülenen yabancı halk resim ve video çekerek tanıtıcı faaliyet eksikliğinden dolayı kendi şahsi sosyal medya hesaplarında paylaşarak destek vermeye çalışması,</li> <li>Gerek MEB onaylı aşçılık kurslarında gerek Çatom'a bağlı yöresel yemek kurs merkezlerindeki uygulamalı ve donanımlı mutfak yetersizliği</li> <li>Türkiye'nin en uç noktasında olması, hiçbir ülkeye sınırının olmamasından dolayı coğrafi konum olarak sapa bir noktada kalması</li> <li>Bölgede tarım faaliyetlerinin çok fazla olmamasından dolayı yetiştirilen ve ihracatı yapılan ürün azlığı nedeniyle yörenin kendi organik ürünlerini üretememesi</li> </ul>
Fırsatlar (Opportunities)	Tehditler (Threats)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gastronomik unsurların bölgede gerçekleştirilen diğer alternatif turizm etkinliklerinde ve büyük şehirlerde yapılan fuar ve festivallerde yöresel lezzetlerin tanıtılması</li> <li>Birbirinden lezzetli yemekleri ile ülkemizin turist potansiyelinin artırılması</li> <li>İlimizde yerli bademden nohuta, menengiçten bittima kadar birçok aileye geçim kaynağı oluşturması</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gastronomi turizmi bilincinin oluşması için gerekli etkinlikler ile eğitimlerin olmaması ve turizm sektöründe istihdam oluşturulamaması</li> <li>Coğrafi konum itibarı ile oluşan terör olayları algısının iyileştirilememesi ve yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel yemekleri menülerinde etkin olarak kullanılmaması ile yabancı mutfaklara ait yiyecek-içecek işletmelerinin sayısında artış yaşanması</li> <li>Yerel halkın büyük çoğunluğunun yöresel yemekleri kendi evinde yapıyor olmasından dolayı, genel olarak</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siirt ilinde üzüm yetiştiriciliği ile gelen pekmez, sucuk, asma yaprağı gibi yöresel ürünlerimiz hem ekonomik anlamda hem de kültürel zenginlik anlamında fayda sağlaması.</li> </ul>	<p>müşteri potansiyelinin azalması ve sadece yerli halk dışındakiler tarafından tercih ediliyor olması</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reçeteli ürünler olmasına rağmen mutfak uygulaması yetersizliği yüzünden gelişim sağlanamaması</li> <li>• Batıdan gelen insanların yöresel yemekleri çok lezzetli bulmasının yanı sıra fazlaca yağlı ve kalorili bulması</li> <li>• Ortaya çıkışı ve üretimi Siirt olan yöresel mutfak lezzetlerimize sahip çıkamamamızdan dolayı farklı illere aitmiş gibi gösterilmesi ve onlara mal edilmesi.</li> </ul>
--	---

Tablo 3'te görüldüğü üzere Siirt ilinin gastronomi turizmi açısından güçlü yönleri ve fırsatlar ile zayıf yönleri ve tehditler SWOT analizi yöntemi ile belirlenmeye çalışılmıştır. Analiz kapsamında yapılan görüşmeler dört sütunlu bir tablo haline getirilerek geleceğe yönelik plan ve strateji oluşturma amacı ile yukarıdaki tabloda sunulmuştur. Buna göre Siirt ilinin zengin bir mutfak kültürüne sahip olması, tarihi ve kültürel bir geçmişe sahip olması, üç dilli bir şehir olan Siirt'in türk kürt arap kültüründen insanları barındırması ve her kültüre ait yemeklerle çeşitli bit mutfağa sahip olması, ılıman iklim özellikleri sayesinde tarımsal ürün çeşitliliğine sahip olması ve yaşanılabilir bir şehir olması, yöre halkının misafirperver olması ve şehre gelen turistlere ilgi göstermesi, Siirt'in küçük şehir olmasından dolayı yaşamın diğer şehirlere kıyasla biraz daha ucuz olması, şehirde tescillenen ve coğarfi işaret alan ürünlerin varlığı ile tanınırlığının artması gastronomi turizmi açısından güçlü yönleri ve fırsatları ortaya koyarken, şehirde yöresel lezzetler sunan restoran sayısının kısıtlı olması, Siirt ile bütünleşen bazı ürünlerin başka illere aitmiş gibi gösterilmesi, şehrin coğrafi konum itibariyle uç bir noktada yer alması ve hiçbir ülkeye sınırının olmaması, turizm sektöründe istihdam oluşturulamaması ve kurs, kongre, sempozyum gibi gastronomi turizmi bağlamında farkındalığı artıracak eğitimlerin yetersiz olması da zayıf yönleri ve tehditleri oluşturmaktadır.

### Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Siirt ilinin gastronomi turizm potansiyelinin SWOT analizi örneği ile belirlenmesi çalışmasında, yöresel yemeklerin tanıtımının ve reklamının yeteri düzeyde yapılamaması, yöresel yemeklerin tanıtımı ve pazarlanmasında yeterince işletme bulunmaması, lise ve üniversitelerde ilgili bölümlerin yetersizliği gibi zayıf yönlerine vurgu yapılmaktadır. Fakat doğal ve kültürel kaynakları ile tarihi ve köklü bir mutfağa sahip olan Siirt ilinde ulaşım olanaklarının kolaylığı, yöresel ürünlerinin zenginliği, coğrafi işaret almış ürünlere sahip olması ve bu potansiyele sahip birçok ürünün bulunması, bölgeyi ziyaret eden turistlerin yöresel yemekleri beğenmesi gibi güçlü yönleri de belirlenmiştir. Tablo 3'ten hareketle Siirt ilinin gastronomi mutfağı ön plana çıkarılarak, büyük illerde düzenlenen fuar ve festivallerde yöresel yemeklerin tanıtımını yapmak, gastronomik unsurları bölgede gerçekleştirilen diğer alternatif turizm etkinliklerinde tanıtmak ve ulaşım kolaylığından yararlanılarak tur operatörleriyle birlikte çalışmalar yürütmek, alternatif turizm için kapsamlı projeler geliştirmek, birbirinden lezzetli yemekleri ile ülkemizin turist potansiyelini artırmak, ilimizde yerli bademden nohuta, menengiçten bittüme kadar birçok aileye geçim kaynağı oluşturmak gibi birçok fırsat sunulmuştur. Gastronomi turizmindeki tehditlere bakacak olursak; coğrafi konum itibari ile oluşan terör olayları algısının iyileştirilememesi, yerel halkın yöresel yemeklere olan ilgisinin gastronomi turizmi kapsamında kullanılmaması, turizm sektöründe istihdam oluşturulamaması, yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel yemekleri menülerinde etkin olarak kullanılmaması, Siirt dışında faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşlarının yeterli düzeyde faaliyet gösterememesi, gastronomi turizmi bilincinin oluşması için gerekli etkinlik ve eğitimlerin olmayışı, yabancı mutfaklara ait yiyecek-içecek işletmelerinin sayısında artış yaşanması gibi olumsuz durumlar gastronomi turizmindeki tehditler olarak değerlendirilmiştir. Çalışma kapsamında gastronomi turizmi bağlamında farkındalık oluşturulması, şehirde coğrafi işaret olarak tescillenen ürünlerin ön plana çıkarılması ve gastronomik ürünler kapsamında turistlerin destinasyonları ziyareti ile Siirt'e ait yerel ürünleri deneyimlemesi sağlanmaya çalışılmış ve gastronomi turizm potansiyelinin artırılması amaçlanmıştır. Siirt'e ait daha önce böyle bir çalışmaya rastlanmamış olması ile çalışmanın alanyazına katkı sağlaması düşünülmektedir. Öneri olarak, Siirt'in gastronomi turizmi potansiyelini artırmaya yönelik yiyecek içecek işletmelerinin sayısının artırılması ve bu işletmelerdeki yöresel mutfakların faaliyete girmesinin sağlanması, Üniversite, Valilik ve Kültür Turizm İl Müdürlükleri ile işbirlikleri yapılması, gastronomi fuarları, festivallerin gerçekleşmesi için çeşitli desteklerin sağlanması, bölgeyi ziyaret eden turistlere tur rehberleri aracılığıyla yöresel ürünlerin tanıtımının yapılması, sosyal medyada Siirt'in gastronomik unsurlarının tanıtımı ve reklamına daha fazla yer verilmesi ve gerekirse gastronomi müzeleri açılarak yöresel ürün tanıtımı ve pazarlanmasına imkan sağlanması gerektiği düşünülmektedir. Bu çalışmanın diğer şehirlerdeki yerel ürünlerle birlikte derinlikli incelenerek bundan sonra yapılacak olan çalışmalara katkı sağlaması düşünülmektedir.

## Kaynaklar

- Akbaba, A. & Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretlemeli Ürünler. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akboğa, A. & Pakyürek, M. (2020). Siirt'te Fıstık Yetiştiren Çiftçi Davranışları. *ISPEC Tarım Bilimleri Dergisi*, 4 (2), 171-185.
- Baycar, A. (2022). Yerel Ürünlerin Müze Aracılığıyla Turizme Kazandırılması: Siirt Arıcılık Müze Önerisi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 5(2), 242-254.
- Bekar, A. & Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6519- 6530.
- Bozkurt, İ., Yıldırım, E. & Dağ, T. (2019). Mardin İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi SWOT Analizi Örneği. Presented at the 20. Ulusal Turizm Kongresi, Eskişehir.
- Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M., C. & Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165- 181.
- Ceylan, Y. & Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 59-75.
- Chaney, S. & 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.
- Chua, L.S., Rahaman, N.L.A., Adnan, N.A., Tijh, T. & Tan, E. (2013). Antioxidant Activity of Three Honey Samples In Relation With Their Biochemical Components.
- Cömert, M. & Sökmen, A. (2017). Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6-26.
- Çatır, O. & Ay, E. (2018). Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 0(3), 211- 224. Doi: 10.21325/jotags.2018.249.
- Deniz, T. & Atışman, E. (2017). Kayseri İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Bir SWOT Analizi Çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 56-65.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği).
- Ekici, F. G. (2021). Türkiye'de Coğrafi İşaret Kavramı ve Trb1 Bölgesi İncelemesi. *Fırat Üniversitesi Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(1), 159-176.
- Esen, M. F. & Seçim, Y. (2020). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Gastro, (2021). <https://www.haberturk.com/htgastro/lezzetli-hatlar/siirt-buryan-kebabi-nasil-yapiliyor-faydalari-nelerdir-3015433/14> (Erişim Tarihi:01.09.2022).
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 31-42. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/guntad/issue/30023/324135>
- Gündoğdu, G. (2006). Türk Hukukunda Coğrafi İşaret Kavramı ve Korunması. *İÜHFMC. LXIII. S. 1-2*, s. 213-238.
- Ignatov, E. & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism*, 9 (3), 235-255.
- Kanbir, F. (2021). Siirt Kenti Yöresel Yemek Kültüründe Büryan: Bahattin Büryan Sarayı Örneği. *Folklor/Edebiyat*, 27 (107), 905-925. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/fe/issue/64429/978988>
- KHK, (1995). "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname" RG: 27/06/1995 - 22326.
- Kısık Ateş, (2024). <https://www.kisikates.com.tr/blog/perde-pilavinin-hikayesi-1184>. (Erişim Tarihi:01.09.2023).
- Molan, P.C. (2001). The Potential of Honey To Promote Oral Wellness, *Gen Dent*. 49(6), 584- 589.

- Nisbet, C., Güler, A., Yarım G.F., Cenesiz, S. & Ardalı, Y. (2013). Çevre ve Flora Kaynaklarının Arı Ürünlerinin Mineral Madde İçerikleri İle İlişkisi. *Turkish Journal of Biochemistry/Türk Biyokimya Dergisi*, 38(4): 494-498.
- NTV, (2019). Siirt'in uykudan feragat ettiren lezzeti 'Büryan kebabı' iftar sofralarını süslüyor. [https://www.ntv.com.tr/galeri/seyahat/siirtin-uykudan-feragat-ettiren-lezzeti-buryan-kebabi-iftar-sofralarini-susluy.yBf\\_860dVESj3x\\_YWFd8Yg/BP0kJEYk1UKk0Re4dZAj3w](https://www.ntv.com.tr/galeri/seyahat/siirtin-uykudan-feragat-ettiren-lezzeti-buryan-kebabi-iftar-sofralarini-susluy.yBf_860dVESj3x_YWFd8Yg/BP0kJEYk1UKk0Re4dZAj3w). Erişim Tarihi: 01.09.2024.
- Oğuz, Z. (2016). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: Siirt İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin
- Ottenbacher, M. C. & Harrington, R. J. (2011). A Case Study of a Culinary Tourism Campaign in Germany: Implications for Strategy Making and Successful Implementation. *Journal of Hospitality & Tourism Research*.
- Sabah, (2022). <https://www.sabah.com.tr/yasam/perde-pilavi-tarifi-masterchef-perde-pilavi-nasil-yapilir-malzemeleri-nelerdir-6147412> (Erişim Tarihi:01.09.2022).
- Sabancı, M. & Sarıışık, M. (2021). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Çalışma: Manisa Örneği, *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 22-46.
- Şahin, G. G. & 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.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23: (1), 15-24.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Siirt Belediyesi, (2022). <https://www.siirt.bel.tr/perde-pilav> (Erişim Tarihi:01.09.2022).
- Smith, S. & Costello, C. (2009). Segmenting Visitors to a Culinary Event: Motivations, Travel Behavior, and Expenditures. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 18: (1), 44-67.
- Toprak, L. & Oğuz, Z. (2017). Coğrafi İşaretler ve Siirt İli Örneği. 18. Ulusal Turizm Kongresi, 964, 973.
- Tunç İlhan, A. (2015). Siirt Mutfağı Kitabı. Kültür ve Turizm Bakanlığı Telif Hakları Genel Müdürlüğü.
- Türk Patent, (2018). Coğrafi İşaret Tescilli ve Başvurusu Yapılmış Ballar. <http://www.turkpatent.gov.tr> Erişim Tarihi: 01.11.2018.
- Türk Patent, (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=56&tur=&urunGrubu=&adi=> Erişim Tarihi: 01.06.2024.
- Türk Tarım, (2019). Bir başarı hikayesi "Yeşil Altın" Siirt Fıstığı. <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/255/bir-basari-hikayesi-yesil-altin-siirt-fistigi>. Erişim Tarihi: 01.09.2024.
- Türkiye Kültür Portalı, (2023). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/neyenir/buryan-perive> (Erişim Tarihi:01.09.2022).
- Türkiye Kültür Portalı, (2024). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/nealinir/siirt-fistigi> (Erişim Tarihi:01.09.2024).
- Yenipınar U., Köçker H. & Karacaoğlu S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/2 (2014) 13-23.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11(27-34).
- Zengin, B. & Şeyhanlioğlu, H., Ö. (2019). Destinasyon Pazarlamasının Yerel Kalkınmaya Etkileri: Şanlıurfa Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2977-2992.

#### Çıkar çatışması:

Yazar(lar)ın bildirecek bir çıkar çatışması yoktur.

**Hibe / Finansal Destek:**

Yazar(lar) bu çalışmanın herhangi bir finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Etik Kurul Onayı:**

Bu çalışmada ikincil verilerden yararlanıldığı için etik kurul izni gerekmemektedir.