

Artuklu Tourism Studies



AHLAK
BİLGİ
ÜRETİM

Artuklu Tourism Studies

e-ISSN: 3062-0880

www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos

SAYI: 3

Kasım 2025

Yayıncı

Mardin Artuklu Üniversitesi/MAÜ Press
<https://www.artuklu.edu.tr/mauyayinevi>
puplisher.maupress@artuklu.edu.tr
[@mauyayinlari](https://www.instagram.com/mauyayinlari)

Kapsam

Turizm Araştırmaları

Periyot

Artuklu Tourism Studies yılda iki kez (31 Mayıs-30 Kasım) yayımlanan hakemli akademik bir dergidir.

Yayın Dili

Türkçe, İngilizce

Dergi Politikası

Artuklu Tourism Studies en az iki hakemin görev aldığı çift taraflı kör hakemlik sistemini kullanır.

Açık Erişim- CC-BY-NC lisansı

Hakem kimlikleri gizli tutulur ve yayımlanmaz.

Yazarlar, çalışmalarının telif hakkına sahiptirler.

Artuklu Tourism Studies [APA 7 Atıf Sistemin](#) benimser.

Yazıların hukuki sorumluluğu yazarlarına aittir.

Artuklu Tourism Studies dergisinin tüm giderleri Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından karşılanır.

Hiçbir ad altında yazarlardan ücret talep edilmez. Dergide makalesi yayınlanan yazarlara da herhangi bir ücret ödenmez.

İletişim

Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm Fakültesi
MARDİN / TÜRKİYE
artukloutourismstudies@artuklu.edu.tr
+90 432 214 1120

ISSUE: 3

November 2025

Publisher

Mardin Artuklu University /MAU Press
<https://www.artuklu.edu.tr/mauyayinevi>
puplisher.maupress@artuklu.edu.tr
[@mauyayinlari](https://www.instagram.com/mauyayinlari)

Scope

Tourism Studies

Period

Artuklu Tourism Studies is a peer-reviewed academic journal published biannually (31 May-30 November).

Publish Language

Turkish, English

Journal Policy

Artuklu Tourism Studies Journal uses the model of double-anonymized peer review, which has the duty of at least two reviewers.

Open Access- CC-BY-NC

The identities of reviewers are hidden and not published.

Authors retain the copyright of their work.

Artuklu Tourism Studies adopts the [APA 7 Citation System](#).

The legal responsibility of the articles belongs to the authors.

Mardin Artuklu University covers all expenses of the Artuklu Tourism Studies.

No fee is charged from the authors under any name. No fee is paid to the journal authors whose articles are published.

Contact

Mardin Artuklu University, Faculty of Tourism,
MARDİN / TÜRKİYE
artukloutourismstudies@artuklu.edu.tr
+90 432 214 1120



MAÜ
PRESS

Artuklu Tourism Studies

e-ISSN: 3062-0880

www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos

Sayı/Issue: 3 (2025)

İmtiyaz Sahibi/ Owner

Prof. Dr. İbrahim ÖZCOŞAR
Mardin Artuklu Üniversitesi Rektörü,
Rector of Mardin Artuklu University, TÜRKİYE

Editör/ Editor-in-Chief

Doç. Dr. Serkan YİĞİT 
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

Yazı İşleri Müdürü / Managing Editor

Dr. Öğretim Üyesi Onur AKGÜL 
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

Editör Yardımcısı/Editorial Assistant

Doç. Dr. Mehmet Necati CİZRELİOĞULLARI 
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

Dil Editörü/ Language Editor

Dr. Öğretim Üyesi Can AKTAŞ 
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

Mizanpaj Editörü / Layout Editor

Araş. Gör. Tolgahan DOĞAN 
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

Editörler Kurulu / Editorial Board

Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI 
Mersin Üniversitesi | Turizm Fakültesi
TÜRKİYE

Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN 
Balıkesir Üniversitesi | Turizm Fakültesi
TÜRKİYE

Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY 
Balıkesir Üniversitesi | Turizm Fakültesi
TÜRKİYE

Dr. Ozan KAYA 
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi | Ortaca Meslek Yüksekokulu
TÜRKİYE

Prof. Dr. Serhat HARMAN 
Mardin Artuklu Üniversitesi | Turizm Fakültesi
TÜRKİYE

Dr. Francesc FUSTÉ-FORNÉ 
University of Girona | Serra Húnter, Department of Business
SPAIN

Prof. Dr. Nülüfer ŞAHİN PERÇİN 
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi | Turizm Fakültesi
TÜRKİYE

Dr. Rogelio Jr POLICARPIO FLORES 
University of Aveiro | Governance, Competitiveness and Public Policies
PORTUGAL

Prof. Dr. André Riani Costa PERINOTTO 
Universidade Federal do Delta do Parnaíba | Bachelor of
Tourism Course
BRAZIL

Dr. Ömer ÇOBAN 
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi | Turizm Fakültesi
TÜRKİYE

Artuklu Tourism Studies

e-ISSN: 3062-0880

www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos

Sayı/Issue: 3 (2025)

Araştırma Makaleleri / Research Articles

- 1) Evaluating Online Hotel Reviews with Machine Learning: Insights from Sentiment Analysis and Topic Modeling**
Makine Öğrenmesi ile Çevrimiçi Otel Yorumlarının Değerlendirilmesi: Duygu Analizi ve Konu Modelleme ile Derinlemesine Bakış
Egemen Güneş TÜKENMEZ.....1-23
- 2) The Impact of Historical Sites and the Tourism Industry on Local Development: The Case of Mardin**
Tarihi Mekânların ve Turizm Endüstrisinin Yerel Gelişime Etkisi: Mardin Örneği
Lecgin AYDIN24-36

Derlemeler / Reviews

- 3) A Review on Aromatic Plants Used as Spices in Mardin Cuisine and Their Health Effects**
Mardin Mutfağında Baharat Olarak Kullanılan Aromatik Bitkiler ve Sağlık Etkileri Üzerine Bir İnceleme
Leyla ERCAN.....37-55
- 4) An Evaluation of the Ottoman Palace Cuisine**
Osmanlı Saray Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme
Özkan DEMİR.....56-64
- 5) An Evaluation of Cloud Kitchens in the Context of the Concept of Sustainability**
Bulut Mutfakların Sürdürülebilirlik Kavramı Açısından Değerlendirilmesi
Hilal AZAT.....65-78

**AHLAK
BİLGİ
ÜRETİM**

Artuklu Tourism Studies

Makine Öğrenmesi ile Çevrimiçi Otel Yorumlarının Değerlendirilmesi: Duygu Analizi ve Konu Modelleme ile Derinlemesine Bakış*

Egemen Güneş TÜKENMEZ   

Dr. Öğretim Üyesi, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Antalya, Türkiye

Geliş Tarihi/Submission 16 Ekim 2025
Kabul Tarihi/Acceptance 17 Kasım 2025
Yayın Tarihi/Publication 30 Kasım 2025

Atıf Bilgisi

Tükenmez, E.G. (2025). Evaluating online hotel reviews with machine learning: Insights from sentiment analysis and topic modeling. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 1-23.

Öz

Turizm sektörü içerisinde bulunan seyahat platformlarına yapılan çevrimiçi kullanıcı değerlendirmeleri, otel işletmelerinin hizmet kalitesini ve sahip olduğu tüketici memnuniyetinin belirlenmesinde önemli bir faktör haline gelmiştir. Bu kapsamda ilgili turizm platformlarındaki bilgi birikiminin artması, otel yönetimlerinin büyük veri kapsamında kullanılan yöntemler ile çevrimiçi kullanıcıların yaptığı değerlendirmelerin net bir şekilde anlamasını sağlamaktadır. Bu değerlendirmelerin yapısal ve anlamsal özelliklerinin analiz edilmesi, otellerin misafir memnuniyet düzeyini etkileyen unsurları bulmalarına yardım etmektedir. Bu gelişmeler kapsamında bu çalışmada Türkiye'nin önemli bir turizm destinasyonu olan Alanya şehrinde bulunan otellerin çevrimiçi yorumları, makine öğrenmesi tabanlı doğal dil işleme ve metin madenciliği teknikleri kullanılarak analiz edilmiştir. Yorumların müşteri memnuniyeti durumunun analizi için duygu analizi, içermiş olduğu konuların ortaya çıkarılması için ise konu modelleme yöntemleri veri setine uygulanmıştır. Ayrıca çalışmada ortaya konan duygu sınıfları için hangi konuların bu sınıflara en fazla etkiye sahip olduğunu anlamaya yönelik ise lojistik regresyon analizi ek olarak yapılmıştır. Araştırma sonucunda otelin sahip olduğu olanaklar, animasyon ve personel konuları, misafirlerin memnuniyetine en fazla olumlu yansıyan konular olurken, ön büro ve oda konularının ise daha çok olumsuz duygularla ifade edildiği ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Turizm İşletmeciliği, Otel, Makine Öğrenmesi, Konu Modelleme, Duygu Analizi, Alanya

Bu makale, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi'nde tamamlanan "Makine öğrenmesine dayalı çevrimiçi otel görüşlerinin duygu analizi ve konu modelleme yaklaşımlarıyla değerlendirilmesi" adlı doktora tezinden türetilmiştir.

Evaluating Online Hotel Reviews with Machine Learning: Insights from Sentiment Analysis and Topic Modeling

Egemen Güneş TÜKENMEZ   

Assistant Professor, Alanya Alaaddin Keykubat University, Tourism Faculty, Antalya Türkiye

Date of Submission	16 October 2025
Date of Acceptance	17 November 2025
Date of Publication	30 November 2025

Citation

Tükenmez, E.G. (2025). Evaluating online hotel reviews with machine learning: Insights from sentiment analysis and topic modeling. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 1-23.

Abstract

User generated content platforms in tourism industry have become a significant factor according to determine customer satisfaction and service performance of hotel businesses. In this context, the increase in information on tourism platforms has enabled hotel managements to understand their shares more clearly by using several methods in the scope of big data management. Analyzing the structural and semantic features of online reviews helps hotel managements better find out the factors influencing guest satisfaction level. Taking into consideration of this fact, online reviews of hotels which located in Alanya, one of the Turkey's major tourism destinations, were analyzed using machine learning-based natural language and text mining techniques. Topic modeling and sentiment analysis were implemented into dataset to identify the most frequently mentioned topics and their impact on customer satisfaction level. Furthermore, logistic regression analysis was performed to achieve which topics have the most influence for the determined sentiment classes. The results show that amenities, animation and staff-related topics have the most positive influence on topics on satisfaction, whereas front desk and room-related topics are associated with negative sentiments.

Keywords: Tourism Management, Hotel, Machine Learning, Topic Modeling, Sentiment Analysis, Alanya

Introduction

Technological developments in digital era have increased the participation of businesses and visitors in tourism industry. In this context, these developments have increased and improved the operational, marketing, and communication efficiency of firms and enable people to experience different tourism products and services (Bak et al., 2025; Ruan et al., 2025; Al Hakeem et al., 2024). Related technological innovations in tourism services, especially web-based technologies and B2B and B2c applications, have become one of the important key elements that allow business and destinations to get competitive advantage in international and domestic tourism markets (Buhalis, 2000; Aydınbaş, 2023; Kim et al., 2023). As a result of these developments, accommodation industry has benefited tremendously via related technologies to improve customer satisfaction, service quality and marketing strategies in the context of communicating more effectively with present and potential customers (De Pelsmacker et al., 2018; Kim & Kim, 2022).

In consequence of the extensive utilization of the internet, consumers have able to share their travel experiences. As a result of this, the concept of electronic word-of-mouth (eWOM) marketing has gained substantial importance (Cantalalops & Salvi, 2014). In this regard, customer-generated content is most prevalent today for the hotel industry which represents one of the core components of the tourism sector (Yang et al., 2018; Li et al., 2013). In travel behavior, visitors develop a habit of consulting online reviews and user experiences about hotels before booking process. These reviews consequently influence potential customers' decision-making processes. Negative experiences often lead customers to make more cautious travel decisions, both immediately and in the long term. It is known that dissatisfaction after purchasing accommodation services is typically difficult to compensate for. For that reason, online reviews shared by previous guests have become a reliable reference point for other potential consumers (Doğan et al., 2020; Roozen & Raedts, 2018).

Because of the rapid growth of Web 2.0 application, both users and businesses on digital platforms have significantly increased (Leung et al., 2013). User-generated content, especially online reviews of hotel businesses, has now reached such scale and diversity that it can be considered big data. (Zhong et al., 2023). To transform vast volume of data into meaningful insights, machine learning based analytical methods are being increasingly employed for the studies about tourism sector. By employing algorithms and methods such as sentiment analysis, topic modeling, classification, and clustering, hotel businesses can systematically identify the factors that influence customer satisfaction and make strategic decisions based on data-driven insights. (Ali et al., 2022; Calheiros et al., 2017; Hu et al., 2019). These methods not only facilitate the analysis of individual reviews but also provide significant advantages in assessing service quality, evaluating brand perception, and guiding marketing activities (Rosetti et al., 2016). The application of machine learning techniques offers hotel businesses a competitive advantage and allows for a deeper understanding and personalization of consumer experiences (Puh & Bahic Babac, 2023; Badouch & Boutaounte, 2023). Consequently, digital review analytics, underpinned by big data, play a crucial role in facilitating the customer-focused transformation of the accommodation sector (Zarezadeh et al., 2022).

Within the scope of the opportunities provided by big data analytics and machine learning methods, this study examines online reviews of hotels located in Alanya, one of Turkey's key destinations for the accommodation sector in Turkey. By employing natural language processing techniques particularly sentiment analysis and topic modeling, this study identifies the key themes through which consumers assess their hotel experiences and examines how these assessments are expressed emotionally.

1. Conceptual Framework

The development and widespread adoption of sharing platforms within the travel industry have led to a significant surge in the volume of consumer-generated reviews. Consequently, the visibility and service performance evaluation of businesses on these platforms have grown especially in last 10 years. The growing accessibility of the internet has substantially broadened both the volume and variety of data on these platforms and facilitating the multidimensional analysis of consumer reviews. (Roy, 2023; Cabi Bilge, 2024). Moreover, analyses of user-generated reviews on these platforms elucidate the relative significance of satisfaction-determining factors, the thematic groupings used to evaluate these factors, and the extent to which service similarities or discrepancies impact consumer satisfaction. (Ağca & Gündüz, 2023).

The tourism sector is one of the areas most affected by these developments. The tourism sector's structural characteristics and its status as a part of the service sector have increasingly increased the importance of online travel platforms and the reviews posted on them. One of the most important of these areas is the hotel industry. For this reason, analyzing online reviews related to hotel businesses plays a critical role in identifying the service components that influence customer satisfaction, as well as in enhancing financial performance and demand levels. Since guests' perceptions of elements such as rooms, food and beverage, pricing, or staff behavior may vary individually, these reviews need to be assessed through a comprehensive and multidimensional analytical approach (Sparks & Browning, 2011; Chittiprolu et al., 2021).

In light of these developments, the growing impact of eWOM has driven a substantial rise in the number of hotel visitors generating online reviews on digital travel platforms. In this context, the rising number of reviews, along with firms' efforts to engage with visitors and resolve service-related issues during their stay, has reinforced the significance of these online platforms in the hotel industry. This increment significantly makes high momentum to understand the context of digital reviews. For gain macro view in terms of big data, it is needed to transform written text into numeric data to understand by algorithms. In this way, machine learning based natural language processing and text mining techniques stand in the breach. In addition to being useful of the structured data forms like surveys, related machine learning based methods can provide more comprehensive information and multidimensional approaches in text analysis. In the context of the development in artificial intelligence, natural language processing methods allow scholars for the extraction of hidden topics, information and emotion laying in the texts with different perspectives (Xu & Lv, 2022; Li et al., 2018). Thus, comprehending information and topics generated by hotel visitors and their emotional tones empower critical and beneficial opinions and decisions into the service performance of hotels (Ameur et al., 2023).

Developments in the digital tourism landscape and the growing volume of data have led to the emergence of the concept of big data in the tourism industry. Within this framework, sentiment analysis has increasingly been applied to large datasets in recent years as a natural language processing method in the hotel sector. Sentiment analysis is a technique used to identify the emotional categories embedded in written documents and consumer reviews. Furthermore, it helps to classify reviews like negative, neutral or positive (Şeker, 2016). This method aids in figuring out which emotions people related to certain features of a business deliver notable findings in terms of marketing strategies, visitor satisfaction, service quality measurement (Borrajó et al., 2021).

One of the main reasons to implement sentiment analysis into text-based dataset is subjectivity matter and interpreting user reviews. For example, when a guest tries to evaluate their staying process at a hotel, this guest may use different criteria. This subjectivity naturally affects the scores he/she assigns at digital travel platform where most of them have 1-5 scale from worst to best respectively. This gives guests a standard scale to use to evaluate their accommodation according to previously determined scales. For instance, if a guest who has a negative experience with the hotel's room may give a rating of 2 out of 5, while another guest who had the same experience might rate it as 3. This may cause confusion in the evaluation in some cases. For this reason, sentiment analysis methods intend to modify the emotional expressions of guests in such reviews into more objective and structured perceptions (Hogenboom et al., 2014). Therefore, related studies that implemented sentiment analysis evaluate and figure out the content of reviews through a systematic approach (Palanisamy et al., 2013).

Moreover, along with sentiment analysis, another machine learning model that has been frequently used in text analysis in recent years is topic modeling techniques. This method has become widely used in recent years in natural language processing, text mining, and content analysis of digital reviews written by users. Topic modeling is an unsupervised machine learning approach used to uncover hidden themes especially for large datasets (Blei et al., 2003). The datasets used in relevant studies typically consist of thousands of user reviews. Rather than classifying texts into a single predefined category, topic modeling algorithms employ methods such as Bayesian approaches and matrix factorization to analyze word co-occurrences both within individual reviews and across the entire text corpus (Wang & Zhang, 2012; Momtazi & Naumann, 2013). Consumers often comment on multiple aspects of a hotel within a single review, including room quality, available facilities, food and beverage services, staff behavior, hygiene, and entertainment. Therefore, identifying the latent topics embedded in these reviews offers a macro-level perspective that is essential for interpreting online hotel feedback in a more holistic manner.

Considering these two NLP methods, studies combining sentiment analysis and topic modeling approaches on hotels evaluate the service elements affecting customer satisfaction, thematic trends, and emotional orientations based on customer reviews across different destinations and hotel types. When looking to the international studies which implemented these methods, they commonly notice that core services like room quality, hygiene and sanitation, food and beverage services, staff attitudes and behaviors, pricing strategies, and transportation opportunities play significant roles determining in customer satisfaction. Among these, a study conducts to examine online reviews from visitors of five-star hotels. According to findings, the most prominent factors were about rooms such as air conditioning, noise, and humidity level problems (Qi et al., 2017).

Furthermore, such different kind of factors also affect customer satisfaction in terms of hotel classification. In a study conducted according to hotel classes, the problems that the guests have are listed respectively that accommodation and infrastructure issues were stated for 1–2 star hotels; security and room quality issues were stated for 3-star hotels; accommodation conditions, waiting time, and customer interaction issues were stated for 4–5 star hotels (Nunkoo et al., 2020). Similarly, a related study was carried out at chain hotels which locations are near to airports. According to the findings, transfer capability was the most influential factor in terms of guest satisfaction. Furthermore, environmental factors also influence the accommodation experience (Moro et al., 2020).

In a study from Brazil, issues related to the situation of rooms, parking opportunities, and reservation issues stated as negative themes, whereas location, ambiance, staff, breakfast, and cost effectiveness were stated as positive themes (Paladini & Peres, 2021). A systematic review on sentiment analysis in tourism studies identified that main research concepts are predominantly focusing on market intelligence, customer satisfaction, reviewer behavior, and interaction (Mehraliyev et al., 2022). As can be seen, guests' hotel experiences vary depending on the destination and hotel structure.

The number of topic modeling and sentiment analysis studies conducted in Turkey also has increased in recent years, with diverse findings regarding hotel facilities. For example, a study analyzing Turkish reviews of 164 hotels in Antalya applied both sentiment analysis and topic modeling using the Zemberek library; the factors most influencing overall satisfaction were identified as service, room, sleep quality, and location satisfaction (Tuna, 2019). Another study in the Antalya region found that 80% of user reviews were positive and 20% were negative, with topics grouped as experience, value and entertainment, complaints, basic services, and activities (Büyükeke et al., 2020). A more recent study analyzing 2,743 user reviews from 20 hotels in Alanya identified five main themes: staff, rooms, food and beverage, hotel facilities, and transportation. The most positive evaluations were related to staff and food and beverage services, while transportation received the most negative comments (Sezgin & Duman, 2023). In this research, 180,478 online reviews of Antalya hotels were analyzed, revealing increased customer interest in environmentally sensitive services. The findings show that hotels emphasizing eco-friendly practices generally achieve higher customer satisfaction. Additionally, reviews related to environmental issues were more frequent and generally negative in low-rated hotels, whereas high-rated hotels showed a more balanced distribution of such comments.

2. Methodology

In this study, data from hotels located in Alanya were analyzed using machine learning methods applied within the scope of natural language processing on one of the world's most popular travel platforms, Tripadvisor. Hotels with 10 or more reviews were included in the study to ensure review reliability, and the Alanya region constituted the scope of the research. A total of 353 hotels meeting these criteria were included, and since the preprocessing methods employed in the study were designed for the English language, only reviews written in English were analyzed. Ultimately, 40691 data entries were collected using web scraping techniques. The study utilized the Orange Data Mining software, which is compatible with the Python programming language and integrates seamlessly with Python libraries (Demsar et al., 2013). Figure 1 illustrates the workflow of the methodology used in the study.

According to this workflow, after obtaining the raw dataset, the raw data was transformed into a corpus, and preprocessing steps were applied. During preprocessing, all letters were converted to lowercase, stopwords and numbers were removed. Following this process, word clouds were generated. Since words like "hotel" and "stay" frequently appeared and are naturally present in almost every review, such common words were eliminated from the corpus if they appeared in more than 95% or less than 5% of the reviews. At this stage, the Regexp Pattern: \w+ method was used to tokenize the text set into individual words.

After preprocessing, representing words in algorithms is a crucial step for computation, especially in the analysis of large texts. For this purpose, the study employed the Bag of Words (BOW) method. In this method, the frequency of words within each document is considered, and a vocabulary of unique words across all documents is created. Each document is then represented by a vector indicating how many times each word in the vocabulary appears in that document. Thus, texts are converted into fixed-length numerical data understandable by machine learning models. Within the BOW framework, the Term

Frequency-Inverse Document Frequency (TF-IDF) technique was used. TF calculation computes how often a word occurs in a particular document and thus shows the importance of this word in the relevant document. On the other hand, IDF calculation computes the logarithmic transformation of how often a word occurs in the entire text set and thus helps to reduce the importance of frequently occurring words. In TD-IDF calculation, computing is made by multiplying these two values, and in this way, high weight is given to the rare words of a word both in the relevant document and in the entire data set, and by doing so, the most meaningful words in the text set are expressed. (Zagar, 2022; Jain et al., 2024).

After the vectorization process using BOW and TF-IDF transformation, sentiment analysis was implemented. Valence Aware Dictionary and Sentiment Reasoner (VADER) method which is considerably used for studies is applied in this study. This method employs a lexicon of positive and negative words together to compute the sentiment score and assign and classify the documents sentiment type of each review in dataset. By doing this, this method computes the emotional category of each review as positive, negative, or neutral. Furthermore, this approach considers the co-occurrence of words within the text, as a result defining the compound score to reveal sentiment type (Hutto & Gilbert, 2014). Inside this algorithm, every sentence in a document is appointing a compound sentiment score based on the words it comprises and their structural principles. This score ranges between -1 and 1, where sentences scoring between -1 and -0.5 are classified as negative, between -0.5 and 0.5 as neutral, between 0.5 and 1 as positive sentiment. Moreover, if a document is closer the compound score is to -1 or 1, it has the stronger the sentiment magnitude.

In line with study's aim, topic modeling is implemented to dataset after preprocessing phase. Topic modeling helps obtain meaningful clusters and allows them to make classification of documents especially for larger datasets. Latent Dirichlet Allocation (LDA) model was implemented which is an unsupervised machine learning model helps to extract topic clusters. This method is beneficial especially for unlabeled dataset where there is no prior classification regarding the subject of the text reviews by visitors. LDA has Bayesian approach inside, and it assumes that fundamentally corpuses are made of documents, documents are consisted by words. Furthermore, each determined topic is depicted by a distribution of words, and each document in dataset is depicted by a distribution of determined topics. This approach allows us to identify which topics are most highlighted in guest' reviews. In addition to facilitating the thematic clustering, this model also aids profound interpretability in text mining and NLP studies. By revealing the latent features in dataset, it helps to figure out not only what users are written about in the text, but also how frequently these topics appear in whole dataset. This approach is significantly beneficial for sectors like tourism, where visitor preferences, standarts and satisfaction drivers are embedded with unstructured textual feedback. The LDAvis tool in the Python Gensim library was used to visualize the topics and the numerical distribution of words found in each topic using the datamining program. After applying sentiment analysis and topic modeling to each review individually, each review was assigned a sentiment score and categorized as positive, neutral, or negative. Additionally, a total of eight topics were identified, and each review was labeled with the topic that had the highest distribution in that review. Thus, both the sentiment and topic category of the reviews were integrated.

Following this integration, logistic regression analysis was conducted. Since the target class variable needed to be categorical, sentiment categories positive, neutral, and negative were used as the dependent variable. The independent variables consisted of the distribution of each topic within the text dataset. By estimating the coefficients of topics affecting the three sentiment classes in the target variable, the study evaluated the degree to which each topic influenced reviewers' sentiment. In addition to identifying the overall influence of each topic on sentiment, the multinomial logistic regression model allowed for a more granular

understanding of transitional sentiment shifts particularly from negative to neutral and from neutral to positive. This feature is especially valuable in-service quality research, as it reveals which service aspects are effective at mitigating dissatisfaction (e.g., shifting from negative to neutral) and which aspects actively contribute to delighting customers (e.g., shifting from neutral to positive). Such insights provide a hierarchical view of service recovery versus service enhancement, guiding managers not only in solving problems but also in identifying emotional leverage points for improved customer experience.

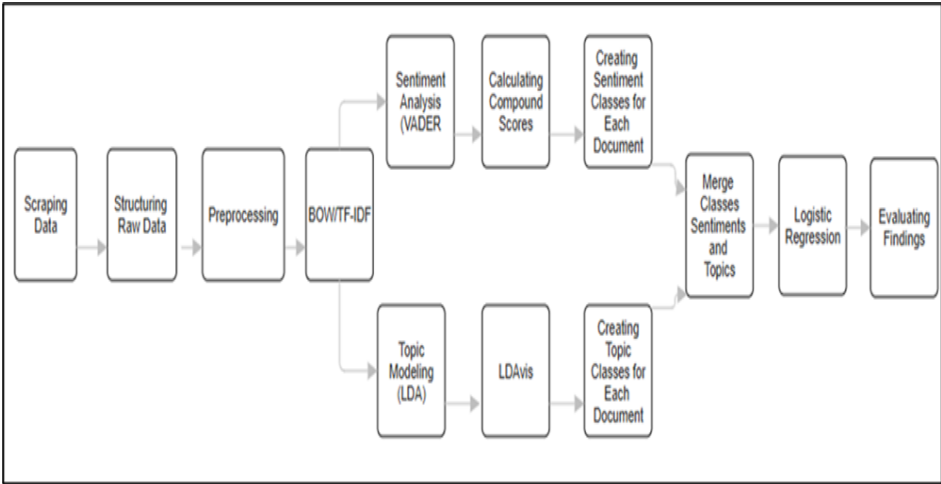


Figure 1. Workflow Diagram of the Methodology (Authors’ Own Research Design)

3. Findings

Content analysis of 40,691 English-language hotel reviews from Alanya, sourced from TripAdvisor, indicates that high satisfaction ratings are predominant. Specifically, 54.7% of the reviews (n = 22248) assigned the maximum score of 5 out of 5, suggesting a substantial level of customer satisfaction. Ratings of 4 constituted an additional 19.1% of the total, reinforcing the overall positive assessment trend. In contrast, low ratings defined as scores of 1 or 2 comprised only 15.5% of the dataset, indicating that negative user experiences were relatively infrequent. These findings collectively suggest that the hotel sector in Alanya is largely successful in meeting or exceeding guest expectations, as reflected in the overwhelmingly favorable user-generated content.

Table 1. The Distribution of the Scores in the Dataset

Evaluation Point	Number of Reviews	Percentage of Reviews (%)
1	3788	9.3
2	2510	6.2
3	4369	10.7
4	7776	19.1
5	22248	54.7
Total	40691	100

In the topic modeling phase of the study, both perplexity and coherence scores were considered when determining the optimal number of topics. At this stage, efforts were made to identify topic numbers that not only yielded favorable perplexity and coherence values but also preserved the semantic coherence of the terms constituting each topic. While low perplexity and high coherence scores are essential indicators in topic modeling, ensuring that the resulting topics are semantically meaningful and interpretable remain equally critical. Based on these two criteria, the modeling process was iterated 200 times to reach an optimal number of topics. When the number of topics is too low, words from distinct semantic categories tend to co-occur within a single topic, thereby reducing topic distinctiveness and interpretability. Conversely, when the number of topics is excessively high, the model may generate redundant, overlapping, or insufficiently distinct topics, which in turn undermines the interpretability and explanatory power of the model.

Figure 2. and Figure 3. present the perplexity and coherence scores, respectively. The results indicate that when the number of topics exceeds 50, perplexity values increase, suggesting heightened model complexity. Conversely, coherence scores begin to decline after 10 topics, indicating a reduction in semantic consistency. Considering the need for semantic clarity in interpreting the word groups that constitute each topic, the optimal number of topics was determined to be eight.

An important consideration in the application of topic modeling was the observation that users sharing their experiences with accommodation services on social platforms tend to mention various attributes of both the facility and the destination within a single review. Words such as “great” or “bad” may co-occur with terms referring to room conditions, entertainment activities, staff behavior, available amenities, or food and beverage services. As a result, similar sentiment-laden words frequently appear across multiple topics. The critical analytical point lies in identifying the co-occurrence patterns namely, which groups of words these sentiment terms are most frequently associated with. The topics derived from the model are illustrated in Figures 4. through 11. Topic labels were assigned based on the semantic coherence of the associated terms, resulting in the following categories: amenities, animation, destination, food and beverage, front office, reservation, room, and staff. In these figures, gray indicates the overall frequency of a given term within the corpus, while red denotes its frequency of co-occurrence with the respective topic. For instance, in Figure 4., the term resort appears approximately 10500 times in the dataset, with around 9000 instances occurring in the context of the amenities topic. Although the term also appears in other contexts, its strongest association is observed within this topic.

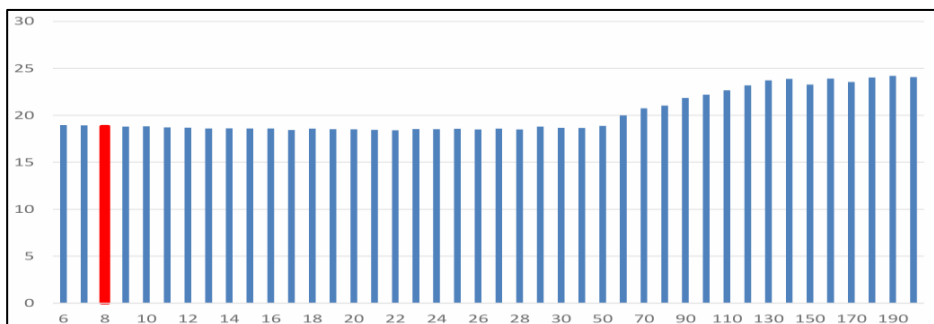


Figure 2. Perplexity Scores of the Topics to be Generated

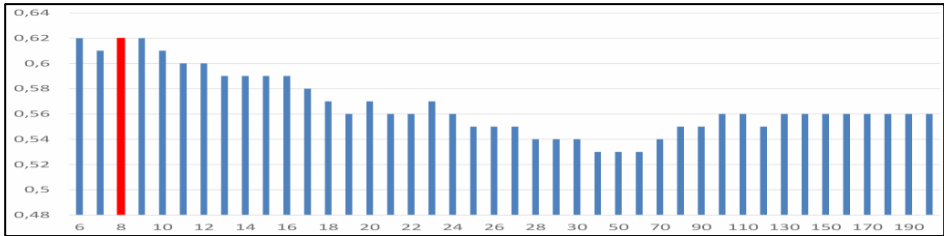


Figure 3. Coherence Scores of the Topics to be Generated

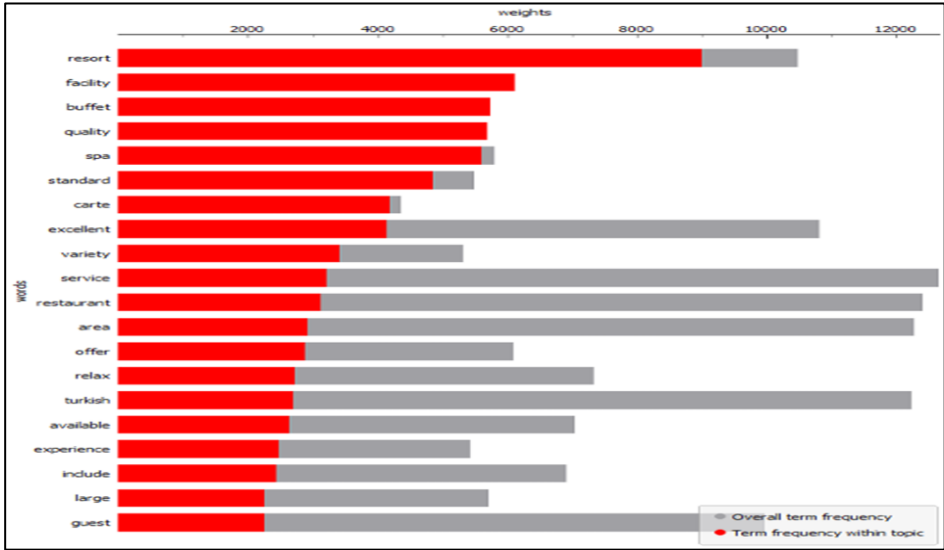


Figure 4. Words Related to “Amenities” Topic

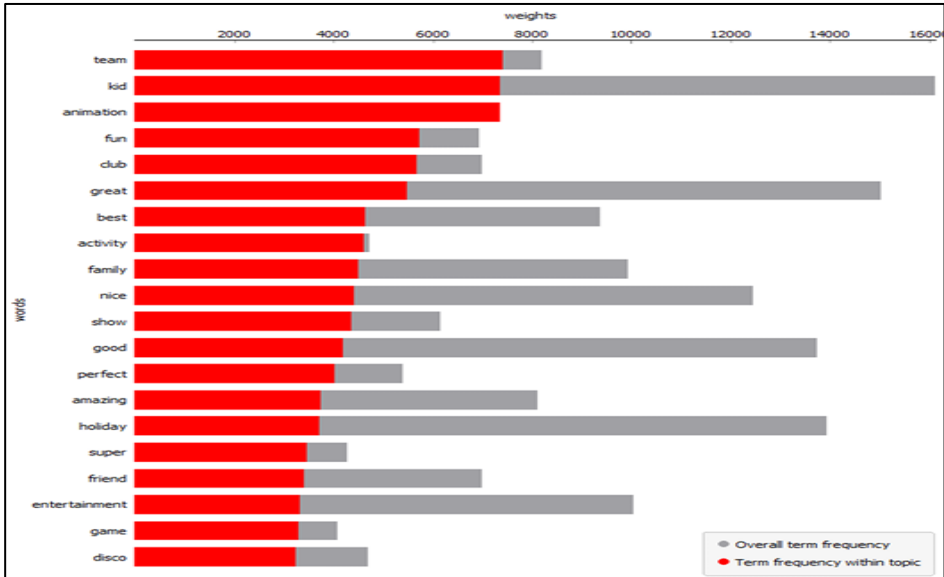


Figure 5. Words Related to “Animation” Topic

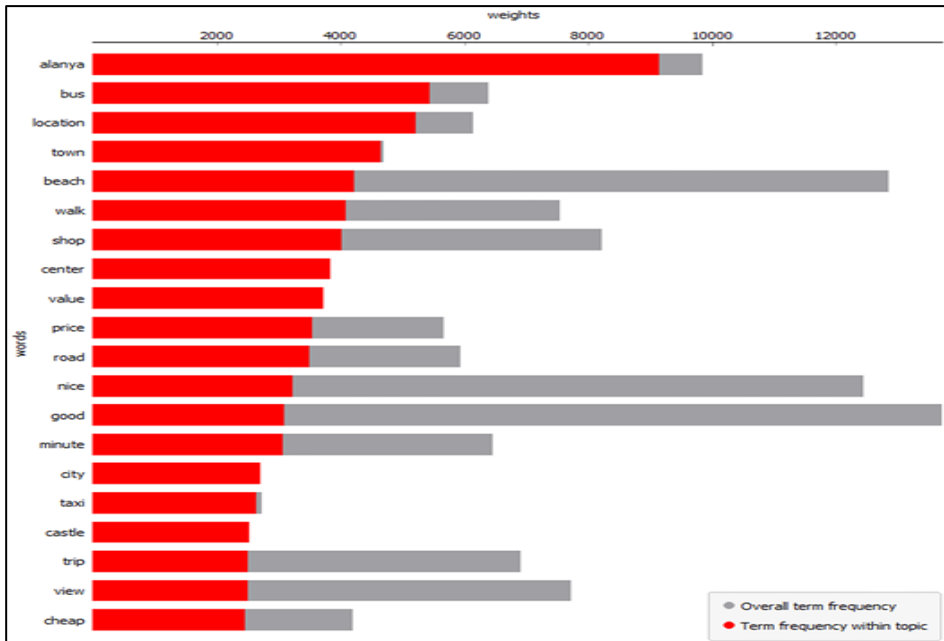


Figure 6. Words Related to "Destination" Topic

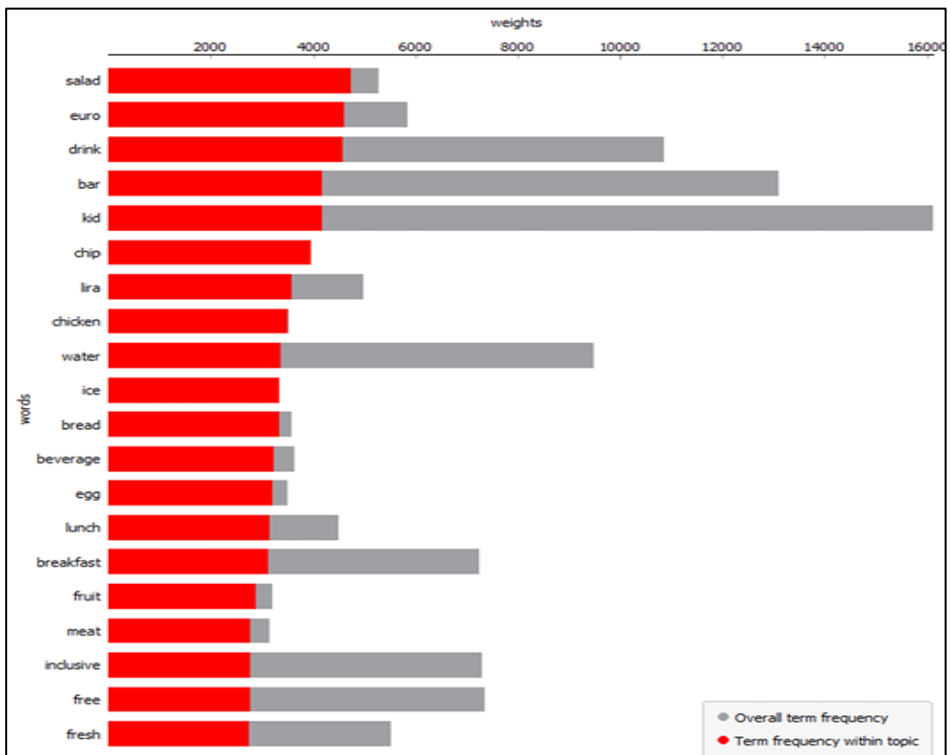


Figure 7. Words Related to "Food and Beverage" Topic

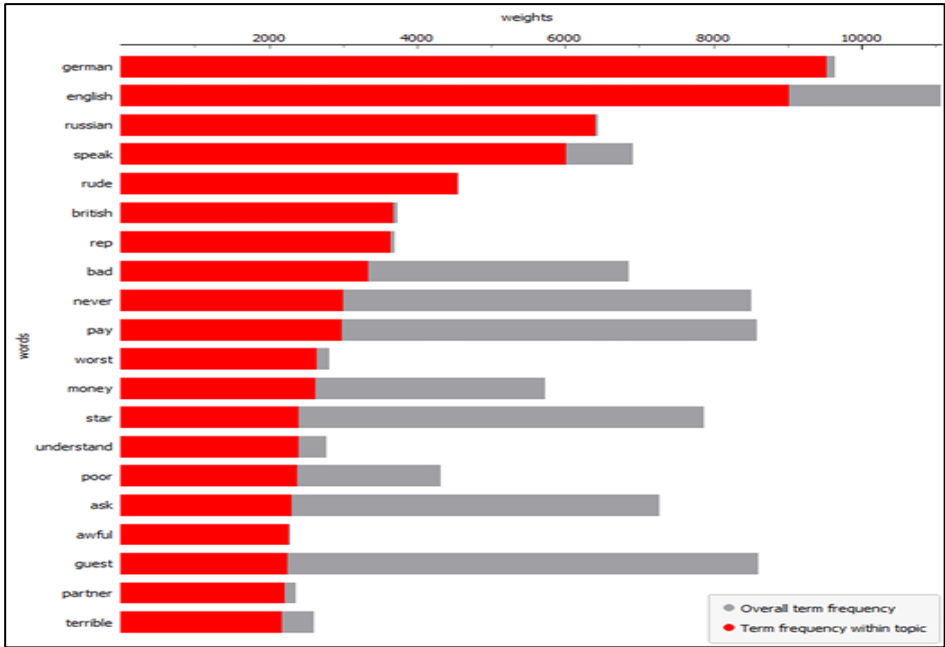


Figure 8. Words Related to “Front Office” Topic

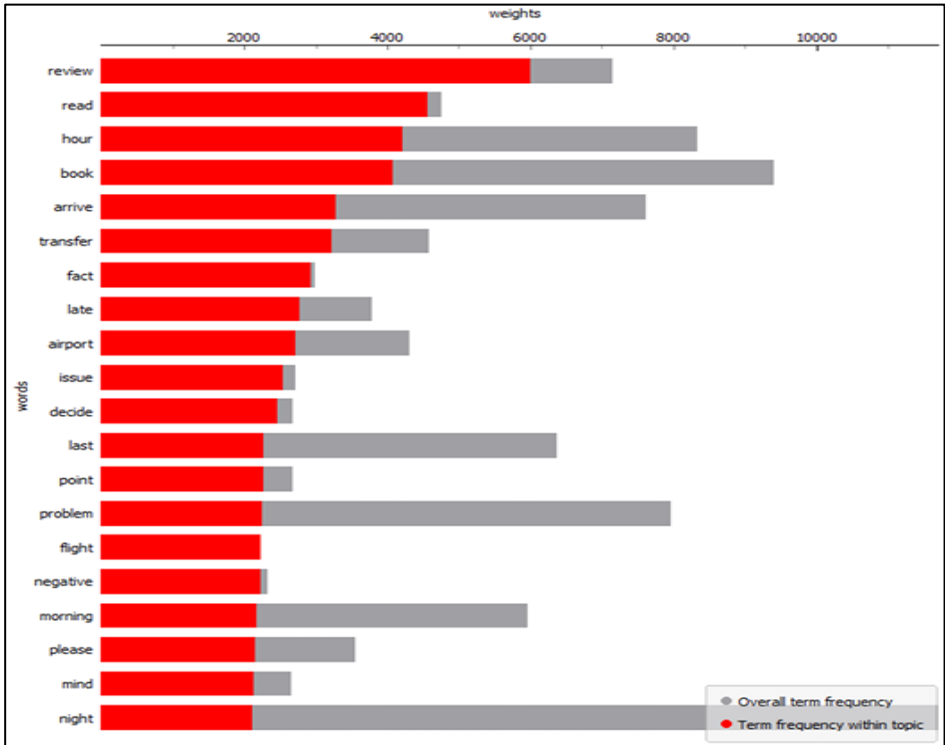


Figure 9. Words Related to “Reservation” Topic

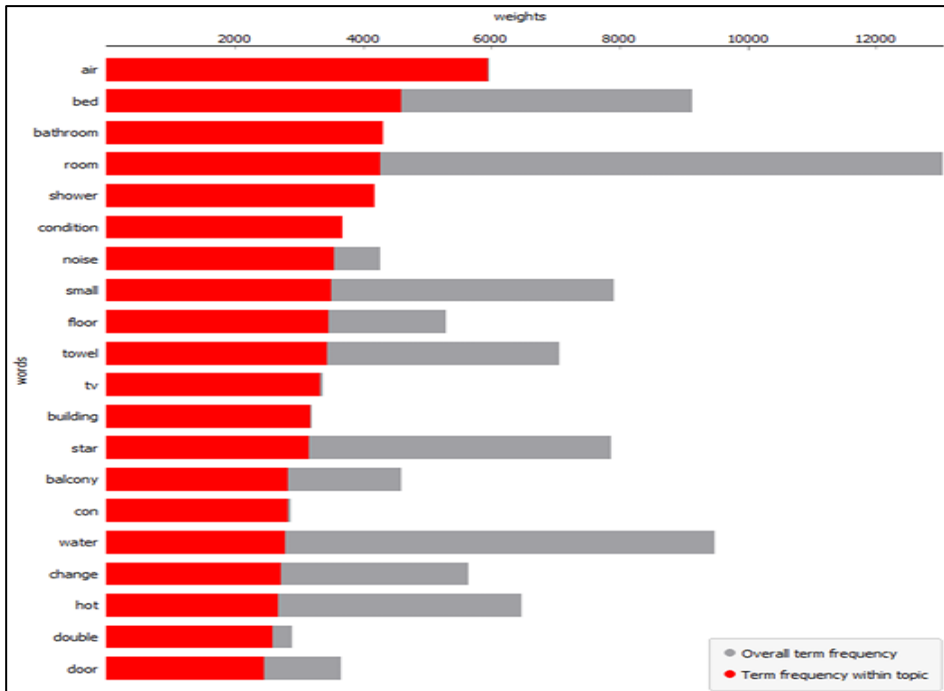


Figure 10. Words Related to “Room” Topic

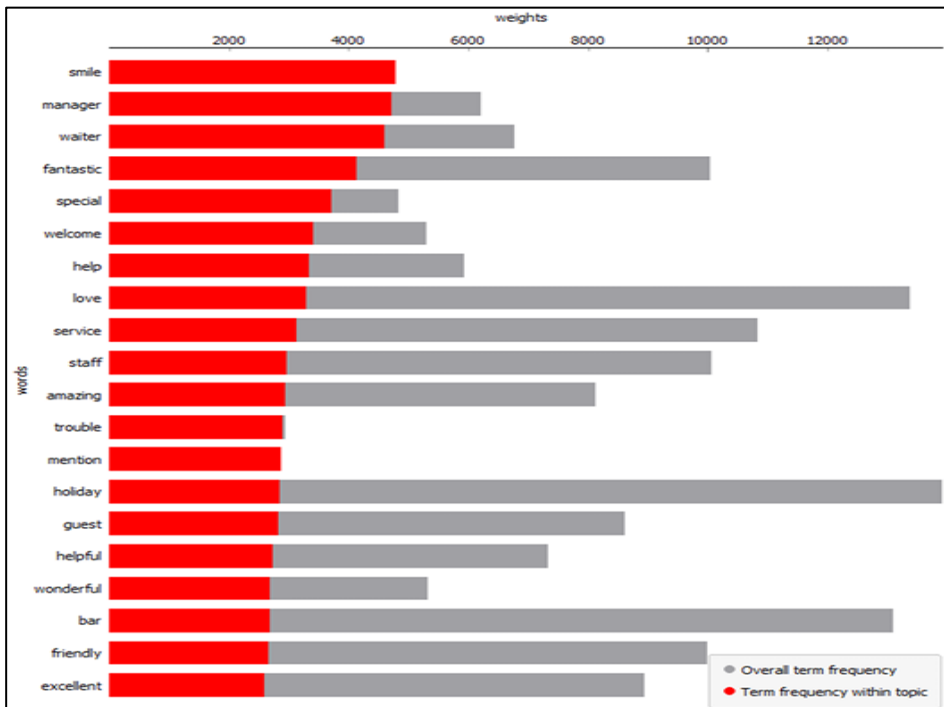


Figure 11. Words Related to “Staff” Topic

On the other hand, sentiment analysis was implemented to collected dataset. The results show table 2 and figure 12. Findings indicate that the positive sentiments in customer reviews related to hotels in Alanya are concentrated around specific thematic categories. The *Animation* topic exhibits the highest proportion of positive sentiment, with 71%, across all categories. Similarly, high levels of positive sentiment are observed in the *Staff* (59.07%) and *Amenities* (58.59%) topics. These findings suggest that guests are generally satisfied with aspects of their holiday experience related to human interaction, recreational activities, and the physical facilities of the hotel. This supports the argument that service experiences are shaped not only by functional attributes but also by emotional and social dimensions like entertaining people and interactions as an important part of service industry.

Furthermore, the *Destination* topic also shows a relatively high level of positive sentiment (45.05%) compared to many other categories, indicating that guests are largely satisfied with their choice of destination. This underscores the importance of evaluating hotel services in conjunction with environmental and cultural factors, rather than in isolation. In contrast to the positive sentiment observed in socially and emotionally engaging service aspects such as animation and staff interaction, certain operational and functional service areas exhibit a significantly higher proportion of negative sentiment. Notably, the Front Office and Room topics show predominantly negative perceptions, with 53.06% and 43.14% respectively, while Reservation and Food and Beverage also exhibit high levels of dissatisfaction. This pattern suggests that foundational service elements, such as check-in/check-out efficiency, room conditions, and reservation accuracy, remain key pain points for guests. These findings highlight a critical service gap: while hotels are succeeding in creating emotionally satisfying experiences, basic service failures may be undermining overall guest satisfaction. Therefore, improving operational consistency is not only necessary to reduce negative sentiment but also essential to support and amplify the positive emotional experiences already being delivered in other service dimensions.

Table 2. Sentiment Distribution of Each Topics in Dataset

Topics	Positive (%)	Neutral (%)	Negative (%)
Amenities	58.59	26.5	14.91
Animation	71	17.52	11.48
Destination	45.05	35.9	19.05
Food and Beverage	28	36.92	35.08
Front Office	10.2	36.73	53.06
Reservation	24.92	37.38	37.69
Room	16.06	40.79	43.14
Staff	59,07	22,91	18.02

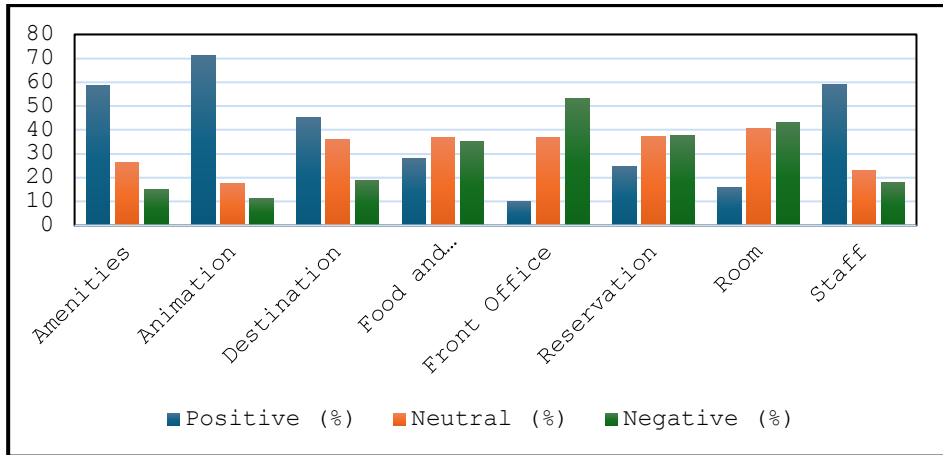


Figure 12. Sentiment Distribution of Each Topics in Dataset

In the final phase of the study, a logistic regression analysis was conducted to examine the relationship between the sentiment polarity (positive, neutral, or negative) and the thematic content of each review. The objective was to statistically assess how different topics influence the likelihood of specific emotional responses. The results of the logistic regression are presented in Table 3.

The findings indicate that emotional transitions in hotel reviews are significantly associated with specific thematic categories. In the transition from negative to neutral sentiment, the topics *Room* ($\beta = 0.2418$) and *Front Office* ($\beta = 0.1499$) exhibit positive coefficients. This suggests that dissatisfaction related to rooms and front desk services may not always convert into positive experiences but can evolve into a more neutral evaluation. Similarly, the *Reservation* topic ($\beta = 0.1492$) also increases the likelihood of neutral sentiment, indicating that these service touchpoints may serve as critical intervention areas for hotel managers seeking to reduce negative feedback.

In the shift from neutral to positive sentiment, the most prominent contributing factors were the *Staff* ($\beta = 0.4194$), *Animation* ($\beta = 0.2373$), and *Amenities* ($\beta = 0.1383$) topics. These themes appear to emotionally enrich the guest experience and have the potential to transform neutral evaluations into expressions of satisfaction. In this regard, interpersonal interactions and recreational services emerge as high-yield investment areas for hotel operators aiming to enhance customer satisfaction.

Conversely, the topics *Room* ($\beta = -0.4532$) and *Front Office* ($\beta = -0.4554$) demonstrate negative associations with positive sentiment, indicating that experiences in these domains continue to pose significant barriers to achieving higher satisfaction levels. These findings imply that, beyond functional improvements, the design of emotionally engaging service encounters is essential for the generation of positive sentiment.

Furthermore, some topics, such as *Reservation* and *Food and Beverage*, exhibit relatively low explanatory power across all sentiment classes and tend to align more closely with emotionally neutral responses. These results highlight that emotional reactions vary across topics and that each service dimension leaves a distinct emotional imprint on customer perception

Table 3. Logistic Regression Results of each Topics Considering Sentiment Type

Topics/Coefficients	Negative	Neutral	Positive
Intercepts	-0.5627	-1.2137	1.7764
Amenities	-0.0446	-0.0937	0.1383
Staff	-0.2072	-0.2122	0.4194
Front Office	0.3055	0.1499	-0.4554
Destination	0.2348	-0.0868	-0.148
Reservation	-0.0224	0.1492	-0.1268
Animation	-0.1808	-0.0564	0.2373
Food and Beverage	0.1362	0.002	-0.1382
Room	0.2113	0.2418	-0.4532

Conclusion

The present study aims to investigate the key themes related to customer satisfaction and service quality by analyzing online reviews of hotel establishments in Alanya using multiple natural language processing techniques. Through the application of sentiment analysis and topic modeling, the study provides a comprehensive and systematic understanding of consumer evaluations and perceptions of hotels. These methods elucidate the thematic dimensions shaping customer experiences and reveal the distribution of emotional tendencies across these themes. The findings offer valuable insights for hotel operators regarding the enhancement of service quality through more effective utilization of customer feedback.

In the study, a systematic procedure was followed to uncover the findings from scraped dataset. First of all, sentiment classification for each review was conducted using the VADER method. After this, topic modeling was employed to identify the main subjects mentioned by consumers within the review corpus. Finally, a logistic regression analysis was performed using the derived topics and sentiment classes to examine how specific topics influence the likelihood of positive, neutral, or negative sentiment.

The study yielded important insights that may be utilized by hotel managers to enhance operational and service quality. According to findings, room and front office topics play an important role in reducing negative sentiment and moving it toward a neutral viewpoint. On the other hand, these topics seem to be lacking for producing positive emotional reaction during visit of hotels in Alanya. Nonetheless, Staff, Animation, and Amenities have possible potential for converting neutral evaluations to positive emotions. This situation emphasizes and highlights the importance of investing not only in diminishing complaints and problems but also in encouraging emotionally vibrant and powerful service experiences.

In addition to the key findings in this study, the regression coefficients of sentiments in terms of revealed topics proposed that Food and Beverage and Destination topics deploy relatively limited influence across each sentiment class transitions. Although these features are one of the essential elements of the overall hotel experience, these two topics’ weaker emotional impact suggest that they may act more as basic requirements than as unique contributors to guest satisfaction in hotels.

Considering the findings of the study, it also shows that strategic priorities and decisions should be given to settle core service issues before attempting to enhance negative emotional appeal. Therefore, hotel and department managers should focus on creating and developing

interaction-oriented service confronts that exceed upgrading and optimizing their technical quality and support implementing emotional connections and communications with their past and potential guests. These approaches help to gain strategic advantages in the future of their business life cycle in terms of sustainable customer satisfaction and brand loyalty for the long-term period. Moreover, Alanya hosts many large-scale hotels and they operate under the all-inclusive system. Guest profiles of these hotels particularly contain families with children. Within this outline, improving service offerings that request to guests' positive emotions and entertainment needs like animation programs and strengthening staff attitudes has the potential to considerably enhance overall guest satisfaction level.

In strategic approach, this situation demonstrates that while preserving a pleasing standard in these areas is mandatory to prevent dissatisfaction, extensive and meaningful improvements and enhancements in overall emotion are more likely to be achieved through investments in high-impact areas such as staff interaction and communication between hotel guests, entertainment facilities and programs, and service personalization. Therefore, implementing a comprehensive strategy that maintains operational efficiency and speed while simultaneously enhancing emotionally salient service elements appears to be an effective way for hotels to maximize their guest satisfaction and long-term loyalty to hotel brands.

Findings of the study also provide related theoretical contributions to the eWOM literature by demonstrating how emotional valence in online hotel reviews is shaped by specific service encounters. Consumers share online reviews primarily to express emotions, seek social interaction, and provide guidance to others. The strong positive sentiment identified in animation, staff and amenities-related topics aligns with the positive self enhancement and altruistic motives driving eWOM creation (Hennig-Thurau, 2004). Conversely, negative sentiment patterns observed in room, front office, and reservation processes support the argument that online platforms serve as outlets for complaint behavior and dissatisfaction (Cheung & Lee, 2012). The findings also indicate that the destination and amenities categories generate high positive emotions, indicating tourists' choice confirmation behavior. The high positivity of animation and staff reviews reinforces the role of experience sharing. On the other hand, the intense negativity in the front office and guest rooms supports the stimulating and informative role of eWOM. Thus, the findings confirm the functions of the information, persuasion and experience transfer (Litvin et al, 2008). Moreover, the study's high positive sentiment in categories like animation, staff, and amenities confirms the eWOM effect, which enhances brand appeal. However, the predominance of negative sentiment in room and front desk topics are fully consistent with negative eWOM that product risk perception mechanism. Thus, hotel operational shortcomings can be identified as critical negative eWOM risk areas that may negatively impact purchase decisions (Vermeulen & Seegers, 2009).

The results of this study have similarities and differences in terms of lodging sector quality literature. The strong negative sentiment in reservation, room and front office topics corresponds to shortcomings in reliability and responsiveness dimensions, affirming that operational failures are key drivers of dissatisfaction. Conversely, the high positive feelings about staff and animation demonstrate that empathy and enthusiasm dimensions are strong. In other words, hotels provide relational quality, but a SERVQUAL mismatch emerges in the technical quality components. (Parasuraman et al, 1988; Gronroos, 1984). These findings also extend the destination service quality framework by showing that environmental and contextual attributes of the destination content contribute meaningfully to perceived service quality (Chen & Tsai, 2007). Furthermore, the negative sentiment generated by the hotel reviews confirms a problem with the LODGSERV cleanliness dimension. Negative results from the front office also indicate critical service deficiencies, consistent with the problem-solving and communication dimensions of the scale. Positivity in staff and animation

indicates a strong employee behavior dimension which is one of the core components for hotel businesses (Knutson et al, 1990). Furthermore, the concentration of positive emotion in the staff and the animation support HOLSERV's high performance in the employee and service quality dimension. However, the negativity in the room and front office indicates a serious flaw in the operational quality and physical environment dimensions. According to HOLSERV, these results prove that hotels provide experiential quality but underperform on operational quality (Mei et al, 1999). Moreover, the high positive sentiment regarding staff confirms the strength of HOTELQUAL's staff dimension. However, the negativity regarding rooms, reservations, and front office indicates a quality gap in the physical features and additional services dimensions (Falces Delgado et al, 1999). The positive sentiment generated by animation in large, especially for all-inclusive hotels in Alanya demonstrates that HOTELQUAL's additional services dimension creates significant value.

This study was conducted using Tripadvisor data on English reviews of hotels in Alanya. Future studies could expand the scope of the study by focusing on different destinations in Turkey. Because Alanya is primarily known for its resort tourism, comparative analyses could be conducted by including reviews from both Turkey and other destinations around the world where resort tourism is important. Furthermore, reviews in different languages, particularly Turkish, Russian, German, Arabic, and Persian, could be analyzed to compare the positive and negative aspects of hotels across nationalities.

Additionally, the scope of the research could be expanded by tailoring the natural language processing models used in future studies to specific time periods, hotel types, guest demographics, and travel types. Furthermore, the structure and scope of the findings could be improved by approaching the research with different methods, using different models and algorithms in both topic modeling, sentiment analysis and other machine learning based text mining and natural language processing techniques. Especially by categorizing customer reviews by year, month, or season, it may help to reveal how satisfaction and complaint trends change over time. This may help hotels optimize their service improvement strategies based on seasonal demand and customer expectations. Furthermore, conducting aspect-based sentiment analysis methods for each aspect of hotel services, such as staff, cleanliness, food, room conditions, and location can provide a detailed overview of which service elements most significantly impact customer satisfaction. Moreover, complex and nuanced sentiment analysis or topic classification may be performed using transformer-based models such as BERT, RoBERTa, XLM-R. These methods may allow to get more accurate than logistic regression or simple NLP methods, especially for short, neutral or contradictory reviews.

Article Information

Değerlendirme Evaluation Etik Beyan	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir. Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan Etik Bildirim Ethical Statement Yazar Katkıları Author Contributions Çıkar Çatışması Conflict of Interest Finansman Financing Telif Hakkı & Lisans	Yapıldı-intihal.net Done-intihal.net artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr Çalışma tek yazarlıdır. The study has a single author. Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared. Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research. Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.
Copyright & License	Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

References

- Ağca, Y., & Gündüz, C. (2023). Türkiye'deki otel konuk yorumları ve puanlarının metin madenciliği ile analizi. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 30(2), 397–411. <https://doi.org/10.18657/yonveek.1063592>
- Al-Hakeem, L. M. H., Ismail, A. H., Jarallah, M. A., Amanah, A. A., & Abboud, N. H. (2024). The relationship between strategic physiognomy and e-service delivery: The mediating role of marketing intelligence. *Journal of Management and Economic Studies*, 6(4), 398–407. <https://doi.org/10.26677/tr1010.2024.1483>
- Ali, T., Omar, B., & Soulaïmane, K. (2022). Analyzing tourism reviews using an LDA topic-based sentiment analysis approach. *MethodsX*, 9, Article 101894. <https://doi.org/10.1016/j.mex.2022.101894>
- Ameur, A., Hamdi, S., & Ben Yahia, S. (2023). Sentiment analysis for hotel reviews: A systematic literature review. *ACM Computing Surveys*, 56(2), 1–38. <https://doi.org/10.1145/3581902>
- Aydınbaş, G. (2023). Akıllı turizm (Turizm 4.0) teknolojileri üzerine iktisadi bir yaklaşım: Türkiye örneği. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 6(1), 26–44. <https://doi.org/10.58636/jtis.1244836>
- Badouch, M., & Boutaounte, M. (2023). Personalized travel recommendation systems: A study of machine learning approaches in tourism. *Journal of Artificial Intelligence Machine Learning and Neural Network*, 33, 35–45. <https://doi.org/10.55529/jaimlmm.33.35.45>
- Blei, D. M., Ng, A. Y., & Jordan, M. I. (2003). Latent Dirichlet allocation. *Journal of Machine Learning Research*, 3(1), 993–1022.
- Borrajo-Millán, F., Alonso-Almeida, M. D. M., Escat-Cortes, M., & Yi, L. (2021). Sentiment analysis to measure quality and build sustainability in tourism destinations. *Sustainability*, 13(11), Article 6015. <https://doi.org/10.3390/su13116015>
- Buhalis, D. (2000). Tourism and information technologies: Past, present and future. *Tourism Recreation Research*, 25(1), 41–58. <https://doi.org/10.1080/02508281.2000.11014899>
- Büyükeke, A., Sökmen, A., & Gencer, C. (2020). Metin madenciliği ve duygu analizi yöntemleri ile sosyal medya verilerinden rekabetçi avantaj elde etme: Turizm sektöründe bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 322–335. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.550>
- Cabi Bilge, A. (2024). Online otel yorumlarının duygu analizi ile incelenmesi: Konya beş yıldızlı oteller örneği. *Selçuk Üniversitesi Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, 17, 84–93. <https://doi.org/10.29249/selcuksbmyd.1431702>
- Calheiros, A. C., Moro, S., & Rita, P. (2017). Sentiment classification of consumer-generated online reviews using topic modeling. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 26(7), 675–693. <https://doi.org/10.1080/19368623.2017.1310075>
- Cantallopis, A. S., & Salvi, F. (2014). New consumer behavior: A review of research on eWOM and hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 36, 41–51. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.08.007>
- Chen, C. F., & Tsai, D. (2007). How destination image and evaluative factors affect behavioral intentions? *Tourism Management*, 28(4), 1115–1122. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2006.07.007>
- Cheung, C. M., & Lee, M. K. (2012). What drives consumers to spread electronic word of mouth in online consumer-opinion platforms. *Decision Support Systems*, 53(1), 218–225. <https://doi.org/10.1016/j.dss.2012.01.015>
- Chittiprolu, V., Singh, S., Bellamkonda, R. S., & Vanka, S. (2021). A text mining analysis of online reviews of Indian hotel employees. *Anatolia*, 32(2), 232–245. <https://doi.org/10.1080/13032917.2020.1856157>

- De Pelsmacker, P., Van Tilburg, S., & Holthof, C. (2018). Digital marketing strategies, online reviews and hotel performance. *International Journal of Hospitality Management*, 72, 47–55. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.01.003>
- Demsar, J., Curk, T., Erjavec, A., Gorup, C., Hočevár, T., Milutinović, M., Možina, M., Polajnar, M., Toplak, M., Starič, A., Štajdohar, M., Umek, L., Žagar, L., Zbontar, J., Žitnik, M., & Zupan, B. (2013). Orange: Data mining toolbox in Python. *Journal of Machine Learning Research*, 14, 2349–2353.
- Doğan, S., Basaran, M. A., & Kantarci, K. (2020). Determination of attributes affecting price-performance using fuzzy rule-based systems: Online ratings of hotels by travel 2.0 users. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 11(2), 291–311. <https://doi.org/10.1108/jhtt-07-2018-0067>
- Falces Delgado, C., Sierra Díez, B., Becerra Grande, A., & Briñol Turnes, P. (1999). HOTELQUAL: A scale for measuring perceived quality in lodging services. *Esic Market*, 104, 139–199. <https://doi.org/10.61520/et.1391999.1042>
- Grönroos, C. (1984). A service quality model and its marketing implications. *European Journal of Marketing*, 18(4), 36–44. <https://doi.org/10.1108/EUM0000000004784>
- Gürbüz, M., Sürmeli, D., Taşkın, K., & Cebeci, H. İ. (2024). Otelere için paylaşılan çevre ile alakalı yorumların metin madenciliği ile analizi: Antalya otelleri üzerine bir araştırma. *Business & Management Studies: An International Journal*, 12(1), 218–239. <https://doi.org/10.15295/bmij.v12i1.2369>
- Hennig-Thurau, T. (2004). Customer orientation of service employees: Its impact on customer satisfaction, commitment, and retention. *International Journal of Service Industry Management*, 15(5), 460–478. <https://doi.org/10.1108/09564230410564939>
- Hogenboom, A., Heerschop, B., Frasincar, F., Kaymak, U., & de Jong, F. (2014). Multilingual support for lexicon-based sentiment analysis guided by semantics. *Decision Support Systems*, 62, 43–53. <https://doi.org/10.1016/j.dss.2014.03.004>
- Hu, N., Zhang, T., Gao, B., & Bose, I. (2019). What do hotel customers complain about? Text analysis using structural topic model. *Tourism Management*, 72, 417–426. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2019.01.002>
- Hutto, C., & Gilbert, E. (2014, May). VADER: A parsimonious rule-based model for sentiment analysis of social media text. In *Proceedings of the International AAAI Conference on Web and Social Media* (Vol. 8, No. 1, pp. 216–225). <https://doi.org/10.1609/icwsm.v8i1.14550>
- Jain, S., Jain, S. K., & Vasal, S. (2024, April). An effective TF-IDF model to improve the text classification performance. In *2024 IEEE 13th International Conference on Communication Systems and Network Technologies (CSNT)* (pp. 1–4). IEEE. <https://doi.org/10.1109/csnt60213.2024.10545818>
- Kim, H., Yoon, J., & Nicolau, J. L. (2023). Unveiling technological innovation in hospitality and tourism through patent data: Development perspective and competition landscaping. *International Journal of Hospitality Management*, 111, Article 103478. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103478>
- Kim, Y. J., & Kim, H. S. (2022). The impact of hotel customer experience on customer satisfaction through online reviews. *Sustainability*, 14(2), Article 848. <https://doi.org/10.3390/su14020848>
- Knutson, B., Stevens, P., Wullaert, C., Patton, M., & Yokoyama, F. (1990). LODGSERV: A service quality index for the lodging industry. *Hospitality Research Journal*, 14(2), 277–284. <https://doi.org/10.1177/109634809001400230>
- Leung, D., Law, R., Van Hoof, H., & Buhalis, D. (2013). Social media in tourism and hospitality: A literature review. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(1–2), 3–22. <https://doi.org/10.1080/10548408.2013.750919>
- Li, H., Ye, Q., & Law, R. (2013). Determinants of customer satisfaction in the hotel industry: An application of online review analysis. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 18(7), 784–802. <https://doi.org/10.1080/10941665.2012.708351>

- Li, J., Xu, L., Tang, L., Wang, S., & Li, L. (2018). Big data in tourism research: A literature review. *Tourism Management*, 68, 301–323. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.009>
- Litvin, S. W., Goldsmith, R. E., & Pan, B. (2008). Electronic word-of-mouth in hospitality and tourism management. *Tourism Management*, 29(3), 458–468. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2007.05.011>
- Mehraliyev, F., Chan, I. C. C., & Kirilenko, A. P. (2022). Sentiment analysis in hospitality and tourism: A thematic and methodological review. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(1), 46–77. <https://doi.org/10.1108/ijchm-02-2021-0132>
- Mei, A. W. O., Dean, A. M., & White, C. J. (1999). Analysing service quality in the hospitality industry. *Managing Service Quality*, 9(2), 136–143. <https://doi.org/10.1108/09604529910257920>
- Momtazi, S., & Naumann, F. (2013). Topic modeling for expert finding using latent Dirichlet allocation. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Data Mining and Knowledge Discovery*, 3(5), 346–353. <https://doi.org/10.1002/widm.1102>
- Nunkoo, R., Teeroovengadum, V., Ringle, C. M., & Sunnassee, V. (2020). Service quality and customer satisfaction: The moderating effects of hotel star rating. *International Journal of Hospitality Management*, 91, Article 102414. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.102414>
- Palanisamy, P., Yadav, V., & Elchuri, H. (2013). Serendio: Simple and practical lexicon based approach to sentiment analysis. In *Proceedings of the Seventh International Workshop on Semantic Evaluation (SemEval 2013)* (pp. 543–548).
- Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1988). SERVQUAL: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions of service quality. *Journal of Retailing*, 64(1), 12–40.
- Puh, K., & Bagiç Babac, M. (2023). Predicting sentiment and rating of tourist reviews using machine learning. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 6(3), 1188–1204. <https://doi.org/10.1108/jhti-02-2022-0078>
- Qi, M., Li, X., Zhu, E., & Shi, Y. (2017). Evaluation of perceived indoor environmental quality of five-star hotels in China: An application of online review analysis. *Building and Environment*, 111, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2016.09.027>
- Roozen, I., & Raedts, M. (2018). The effects of online customer reviews and managerial responses on travelers' decision-making processes. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 27(8), 973–996. <https://doi.org/10.1080/19368623.2018.1488229>
- Rossetti, M., Stella, F., & Zanker, M. (2016). Analyzing user reviews in tourism with topic models. *Information Technology & Tourism*, 16(1), 5–21. <https://doi.org/10.1007/s40558-015-0035-y>
- Roy, G. (2023). Travelers' online review on hotel performance: Analyzing facts with the theory of lodging and sentiment analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 111, Article 103459. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103459>
- Ruan, J., Satjathathee, T., & Awirothananon, T. (2025). The impact of digital technology on tourism economic growth: Empirical analysis based on provincial panel data, 2010–2022. *Tourism and Hospitality*, 6(2), Article 73. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6020073>
- Seker, S. E. (2016). Duygu analizi (Sentimental analysis). *YBS Ansiklopedi*, 3(3), 21–36.
- Sezgin, M., & Duman, A. (2023). Elektronik ağızdan ağıza pazarlama kapsamında konaklama işletmelerine yönelik çevrimiçi yorumların duygu analizi yöntemiyle incelenmesi: Alanya örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 244–265. <https://doi.org/10.26677/tr1010.2023.1240>
- Sparks, B. A., & Browning, V. (2011). The impact of online reviews on hotel booking intentions and perception of trust. *Tourism Management*, 32(6), 1310–1323. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.12.011>
- Tuna, M. F. (2019). Çevrimiçi yorum ve şikâyetlerin otel işletmeleri üzerinden duygu analizi ile incelenmesi [Yayımlanmamış doktora tezi]. Erciyes Üniversitesi.

- Vermeulen, I. E., & Seegers, D. (2009). Tried and tested: The impact of online hotel reviews on consumer consideration. *Tourism Management*, 30(1), 123–127. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2008.04.008>
- Wang, Y. X., & Zhang, Y. J. (2012). Nonnegative matrix factorization: A comprehensive review. *IEEE Transactions on Knowledge and Data Engineering*, 25(6), 1336–1353. <https://doi.org/10.1109/TKDE.2012.51>
- Xu, H., & Lv, Y. (2022). Mining and application of tourism online review text based on natural language processing and text classification technology. *Wireless Communications and Mobile Computing*, Article 9905114. <https://doi.org/10.1155/2022/9905114>
- Yang, Y., Park, S., & Hu, X. (2018). Electronic word of mouth and hotel performance: A meta-analysis. *Tourism Management*, 67, 248–260. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.01.015>
- Zagar, A. P. (2022, March 18). *LDavis: Visualization for LDA topic modelling*. Orange Data Mining. <https://orangedatamining.com/blog/2022/2022-03-18-ldavis/>
- Zarezadeh, Z. Z., Rastegar, R., & Xiang, Z. (2022). Big data analytics and hotel guest experience: A critical analysis of the literature. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(6), 2320–2336. <https://doi.org/10.1108/ijchm-10-2021-1293>
- Zhong, L., Morrison, A. M., Zheng, C., & Li, X. (2023). Destination image: A consumer-based, big data-enabled approach. *Tourism Review*, 78(4), 1060–1077. <https://doi.org/10.1108/tr-04-2022-0190>

**AHLAK
BİLGİ
ÜRETİM**

Artuklu Tourism Studies

Tarihi Mekânların ve Turizm Endüstrisinin Yerel Gelişime Etkisi: Mardin Örneği

Lezgin AYDIN   

Yüksek Lisans Öğrencisi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm Rehberliği Anabilim Dalı, Mardin, Türkiye

Geliş Tarihi/Submission	22 Ekim 2025
Kabul Tarihi/Acceptance	26 Kasım 2025
Yayın Tarihi/Publication	30 Kasım 2025

Atıf Bilgisi

Aydın, L. (2025). Tarihi mekânların ve turizm endüstrisinin yerel gelişime etkisi: Mardin örneği. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 24-36.

Öz

Turizm endüstrisi, yerel ekonominin canlanması, istihdamın artırılması ve bölgesel gelir dengesizliklerinin azaltılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda Mardin, sahip olduğu çok kültürlü yapısı, dini çeşitliliği ve zengin tarihi mirasıyla Türkiye'nin önde gelen turizm destinasyonlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Çalışma, Mardin örneği üzerinden tarihi mekânların ve turizm endüstrisinin yerel gelişim üzerindeki ekonomik, sosyal ve kültürel etkilerini incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada, Deyrulzafaran Manastırı, Dara Antik Kenti, Kasımiye Medresesi, Zinciriye Medresesi ve Mardin Müzesi gibi öne çıkan tarihi mekânların ekonomik katkıları analiz edilmiştir. SWOT analizi sonucunda, bölgenin güçlü yönleri arasında zengin kültürel miras ve dini çeşitlilik; zayıf yönleri arasında ise altyapı eksikliği, kalifiye eleman yetersizliği ve yetersiz tanıtım faaliyetleri tespit edilmiştir. Bu bulgular doğrultusunda, sürdürülebilir turizmin sağlanabilmesi için yerel yönetimlerin ve halkın iş birliği içinde hareket etmesi, altyapı yatırımlarının güçlendirilmesi ve tarihi mekânların korunması gerektiği vurgulanmaktadır. Tüm bu unsurlar, turizm endüstrisinin Mardin'in ekonomik ve sosyo-kültürel kalkınmasında kritik bir rol oynadığını göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Turizm Endüstrisi, Yerel Kalkınma, Mardin, Tarihi Mekânlar, Sürdürülebilir Turizm.

The Impact of Historical Sites and the Tourism Industry on Local Development: The Case of Mardin

Lezgin AYDIN   

Graduate Student, Mardin Artuklu University, Graduate Education Institute, Department of Tourism Guidance, Mardin, Türkiye

Date of Submission	22 October 2025
Date of Acceptance	26 November 2025
Date of Publication	30 November 2025

Citation

Aydın, L. (2025). Tarihi mekânların ve turizm endüstrisinin yerel gelişime etkisi: Mardin örneği. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 24-36.

Abstract

The tourism industry plays a vital role in revitalizing local economies, increasing employment, and reducing regional income disparities. Mardin, with its multicultural structure, religious diversity, and rich historical heritage, has become one of Turkey's prominent tourism destinations. This study examines the economic, social, and cultural impacts of historical sites and the tourism industry on local development, focusing on the case of Mardin. The study analyzes the economic contributions of major historical sites such as the Deyrulzafaran Monastery, Dara Ancient City, Kasımiye Madrasa, Zinciriye Madrasa, and the Mardin Museum. Based on the SWOT analysis, the region's strengths include its rich cultural and religious heritage, while weaknesses involve inadequate infrastructure, a shortage of qualified personnel, and insufficient promotional activities. Also, emphasizes the necessity of collaboration between local authorities and residents, increasing infrastructure investments, and preserving historical sites to ensure sustainable tourism. In this context, the tourism industry is identified as a key factor in Mardin's economic and socio-cultural development.

Keywords: Tourism Industry, Local Development, Mardin, Historical Sites, Sustainable Tourism.

Giriş

Dünyanın hemen her yerinde bölgeler arasında ekonomik gelir dağılımı dengesizlikleri gözlemlenmektedir (Incera & Fernández, 2015). Türkiye de bu dengesizlikten etkilenmiş olup, turizme olan yoğun talep bazı bölgelerde önemli ekonomik dinamizmin oluşmasına olanak sağlamış ve böylece bölgeler arasındaki gelir eşitsizliği kısmen azaltılabilmektedir. Bununla birlikte, araştırmalar turizm endüstrisinde ortaya çıkabilecek olumsuz gelişmelerin hem Mardin’i hem de diğer bölgeleri ekonomik ve sosyal açıdan etkileyebileceğini göstermektedir. Bu durum, Mardin özelinde turizmin bölgesel kalkınma ve sosyal yapıya etkilerinin sistematik biçimde incelenmesini zorunlu kılmaktadır (Yıldız, 2014).

Son yüzyılda değişen dünya sistemi, turizm endüstrisinde de kapsamlı dönüşümlere yol açmış ve sektörün dinamizmini artırmıştır. İnsanların seyahat sürelerinin kısalması ve teknolojik gelişmeler sayesinde iletişim olanaklarının artması, turizm faaliyetlerinin yaygınlaşmasına ve çeşitlenmesine imkân tanımıştır (Place, 2009). Artan turizm talepleri, ekonomik gelir ve iş potansiyellerinin çeşitlenmesini desteklerken, gezi, gözlem ve tatil amacıyla seyahat eden bireyler, ziyaret ettikleri bölgelerde sosyal, ekonomik ve kültürel değişimlerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur. Bu süreç, farklı kültürlerin bir araya gelmesini sağlayarak “kültürlenme” olarak tanımlanan sosyal dinamizmi de tetiklemiştir (Aydemir & Karakoyun, 2011).

Turizm endüstrisinin sürekli büyümesi ve bireylerin bu süreçte ekonomik harcamalarda bulunması, ülkelerin ve yerel bölgelerin ekonomik olarak güçlenmesine doğrudan katkı sağlamıştır. Turizmin sağladığı ekonomik girdiler, kalkınma açısından yeni fırsatlar yaratırken, turizmin yoğunlaştığı bölgelerde tarım, sanayi ve hizmet sektörleri de paralel şekilde gelişim göstermiştir (Yıldırım, 2008). Başlangıçta ağırlıklı olarak kıyı bölgelerinde gelişen turizm, zamanla tarih turizmi, kültür turizmi, doğa turizmi ve din turizmi gibi farklı türlerin ortaya çıkmasına imkân tanımıştır (Gandler, 2009).

Mardin ise sahip olduğu dini, kültürel ve tarihî zenginlikler ile bu çeşitlenen turizm türlerinden önemli ölçüde etkilenmiştir. Turizmden sağlanan ekonomik kaynaklar, bölgedeki iş olanaklarının çeşitlenmesine, konaklama ve hizmet sektörlerine olan talebin artmasına ve dolayısıyla ekonomik potansiyelin güçlenmesine katkı sağlamıştır (Eraydın, 2004). Bununla birlikte, turizmin gelişimi bazı sorunları da beraberinde getirmiştir. Yetişmiş iş gücünün yetersizliği, sosyal ve kültürel aktivitelerin sınırlılığı, arz-talep dengesindeki bozulmalar, fiyat artışları, bilgi ve kültür aktarımındaki eksiklikler ile altyapı ve üstyapı yetersizlikleri, bölgedeki turizm potansiyelinin tam olarak değerlendirilememesine neden olmaktadır (Maarte, 2001).

Bu çerçevede araştırmanın temel problemi, Mardin’de turizm endüstrisinin ekonomik, sosyal ve kültürel etkilerinin mevcut potansiyel ve sorunlar ışığında yeterince analiz edilmemiş olmasıdır. Araştırma, bu eksikliği gidermeyi ve Mardin’in turizm kaynaklarının sürdürülebilir kalkınma açısından nasıl değerlendirilebileceğini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda çalışma, Mardin’in dini, dilsel, kültürel, tarihî ve alternatif turizm potansiyelini belirlemeyi, turizm endüstrisinin bölge ekonomisi ve sosyo-kültürel yapısı üzerindeki etkilerini analiz ederek bölgesel kalkınmayı destekleyecek stratejiler geliştirmeyi ve bölgenin reklam ile pazarlama potansiyelinin etkin kullanımını sağlayarak sürdürülebilir turizme katkıda bulunmayı hedeflemektedir.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Turizm Endüstrisi

Dünya savaşları esnasında gerileme gösteren turizm faaliyetleri 1950'lerden sonra yepyeni bir içerikle (sosyal turizm) yeniden canlanmaya başlamıştır. Turizmin ekonomik önemi ve bu açıdan ne kadar büyük bir potansiyele sahip olduğu 20. yüzyılın ortalarında anlaşılmasına karşın 1950'lere kadar kalkınma, büyüme ve zenginlik için yapılan küresel araştırmalarda turizm sektörü genellikle göz ardı edilmiştir (Çelik, 2012).

Turizm endüstrisi; iş istihdamını etkilerken küresel ve bölgesel anlamda ise ekonomiyi etkiler. Özellikle ülkeler, iller ve bölgeler arasındaki rekabetin devam edilebilirliği adına turizm endüstrisi büyük önem taşımaktadır (Meyer & Meyer, 2015). Turizm endüstrisine elverişli bölgelerde yapılan turizm faaliyetleri: ekonomik girdi, iş istihdamı sağlarken aynı zamanda yeni iş olanaklarına da imkân ve zemin hazırlar. Turizm endüstrisi, tarım, sanayi, lojistik gibi birçok sektörde geri kalmış ülkelerin rekabete dâhil olabilesini sağlar (Çeken & Ökten, 2008). Turizm endüstrisi, yapısal olarak ve gelişimsel anlamda hem istihdamı hem de bunun doğal sonucunda ekonomik girdileri olumlu yönde etkiler. Turizm endüstrisinin istihdam kapasitesi turist potansiyeline ve turizm gelişim düzeyine bağlı olarak değişim göstermektedir. Ülke içerisinde aktif bir turizm endüstri oluşumu mevcut ise talep fazla olacak ve istihdam artacaktır (Şeker, 2011).

Turizm endüstrisi ülke içerisinde milli kaynak oluşumunu destekler ve büyük iş imkânlarının ortaya çıkmasını sağlar. Gelişme göstermiş turizm etkinlikleri ülke ve bölgelerde: alışveriş, eğlence, konaklama, gezi, yeme ve içme ihtiyaçlarını ortaya çıkaracaktır (Baum, 1994). Bu ihtiyaçların sonucunda ülke ve bölgedeki birçok sektör kalkınarak milli gelirin ve bölgesel gelirin girdilerini oluşturacaktır. Turizm endüstrisinin bu etki alanı göz önünde bulundurulacak olursa insanları çekmek ve insanlara hizmet verebilmek adına geniş bir hizmet sarmalıdır (Robert & Micintosh, 1975). Turizm endüstrisinin sarmal bir halka oluşumu sayesinde turistik ihtiyaçların her aşamasında farklı bir hizmet ihtiyacı ortaya çıkmaktadır. Bu ihtiyaçlar: ulaşım, gezi, personel, catering vb. olarak ömeklenebilir (Cooper, 1998). Turizm endüstrisinin en büyük avantajı: büyük teknolojik yatırımlara ihtiyaç duyulmaması ve hammadde gibi dışa bağımlılığı gerektiren bir yönünün olmamasıdır. Aktif insan gücüne ve emeğine bağlı olduğu için işsizliğin ortadan kalkmasına ve ülkenin girdilerinin artmasına büyük katkı sağlar (Durgun, 2006). Dinamik unsurlar bütünü oluşturarak turizm endüstrisi ülkenin, bölgenin ve yerel halkın desteklemesi olmadığı takdirde gelişimi yavaşlayacaktır. Turizm endüstrisinin kalkınma gücünün ve hizmet sarmalının aktif bir şekilde işleyebilmesi için turizme yeterli desteğin verilmesi ve öncelikli sektör haline getirilmesiyle mümkün olacaktır (Taylor, 2002).

1.2. Yerel Gelişimde Turizm Endüstrisi

Turizm endüstrisinin gelişim gösterdiği bölgelerde kalkınma hızlanmakta, istihdam ve yatırım kaynakları büyük bir artış göstermekte aynı zamanda sistemli yatırımlar sayesinde de turizm endüstrisi sürdürülebilir olabilmektedir (Mihalic, 2002). Dünyada turizm, büyük bir ihtiyaç olarak görülmeye başlandığından sosyal ve ekonomik yönleri bulunan aktif faaliyetler bütünü olarak görülmeye başlanmıştır. Turizm endüstrisinin uluslararası faaliyetleri incelendiğinde gelişmiş ülkelere az gelmiş ülkelere doğru döviz transferi söz konusudur. Gerçekleşen döviz transferiyle ülkelerin, bölgelerin, illerin ve yörelerin nakdi ihtiyaçları giderilerek çok daha hızlı gelişim ve değişim göstermektedir (Avcıkurut & Soybalı, 2001).

Turizm endüstrisiyle kaynaklar ve bölgesel imkânlar etkin kullanabilmektedir. Turizmle farklı ekonomik gelişmişlik düzeyine sahip bölgelerin rekabet edebilme gücü kazanması sağlanabilmektedir (Burtseva, Khvoevskaya, Prokhorova, Chernikova & Basyuk, 2016). İller arasında farklı yatırım alanları bulunmaktadır. Tarım, lojistik, sanayi gibi kolların gelişim

göstermiş olan bölgeler ile gelişmemiş bölgelerin arasındaki rekabet gücünün sağlanabilmesi için turizm endüstrisi büyük önem taşımaktadır. Turizm endüstrisi açısından zengin bölgeler planlı ve programlı yatırımlar ile rekabete dâhil olabilecek güce ulaşmaktadır (Binns & Nel, 2002).

Yeterli kaynak ve imkâna sahip olmayan bölgelerin; zengin tarihi, kültürü ve birçok tarihi dokuya sahip olması sayesinde planlı ve programlı etkin faaliyetler oluşturularak diğer bölgeler ile rekabet edebilecek güce ulaştırılması sağlanmaktadır (Topçuoğlu, 2010). Yerel gelişimde turizmin etkisi, yabancı turistler ve yerli turistlerin yaptıkları tüketim davranışlarının bağlı bulunduğu sarmal satış ve pazarlama ağı olarak yorumlamak mümkündür (Bahar, 2011).

Turizm endüstrisinin bağlı bulunduğu diğer birçok sektör yerel kalkınmada büyük rol oynamaktadır. Alternatif iş imkânlarının ortaya çıkmasıyla istihdam artmaktadır. Yapılan yatırımlar sayesinde bölgede aktif iş ağı oluşmakta ve katma değerler artmaktadır. Katma değerler ile yeni yatırımların ülke ekonomisine büyük vergi payı olarak geri dönmesine olanak sağlamaktadır (Brenner & Aguilar, 2002). Turizm endüstrisinin gelişim gösterdiği bölgelerde tarım, sanayi, yiyecek ve içecek sektörü büyük gelişim göstermektedir. Bu gelişimle arz ve talep arasındaki büyük ilişki ortaya çıkmakta ve ürün fiyat ilişkisi gerçek değerini bulmaktadır. Bunların sonucunda çiftçi, şoför, kuruyemişçi, sabuncu vb. hizmet sektörünün bağlı bulunduğu ilişki ağı olumlu yönde etkilenmektedir (Dinler, 1978).

1.3. Tarihi Mekânlar

Mardin ilinin tarihi mekânları ve doğal güzellikleri sayesinde her yıl milyonlarca turist bu alanları ziyaret etmektedir. Mardin birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Her medeniyet kendinden büyük izler bırakmıştır (Kahraman, 1994). Mardin'in büyük kozmopolit yapısı, çok kültürlülüğü aynı zamanda birçok tarihi mekân ve eserleriyle bölgenin gelişimi ve değişimi açısından çok büyük önem taşımaktadır. Mardin aynı zamanda tek bir ana kaya üzerinde oyulmuş evler bütünü de oluşturmaktadır. Birçok medeniyete uç noktalarda askeri garnizon şehirleri kurma imkânı sağlamıştır (Biner, 2007). Mardin; birçok cami, han, hamam aynı zamanda kilise, türbe, medreseyi de bünyesinde taşımaktadır. Mardin'in en fazla turist çeken tarihi mekânların incelenmesinin sonucunda aşağıdaki bulgular ortaya çıkmaktadır (Hadrovic, 2024).

Görsel 1: Deyrulzafaran Manastırı



Kaynak: (Tripadvisor, 2024)

Manastır her yıl yaklaşık 300 bin ziyaretçiye ev sahipliği yapmaktadır. Tam bilet fiyatı:100 – öğrenci bilet fiyatı:50 liradır. Bu açıdan bakıldığında yıllık yaklaşık 25.000.000 milyon TL hasılat elde edilmektedir. Yapının içerisinde kafeteryası ve dükkânları bulunan manastır iş istihdamı açısından da büyük önem taşımaktadır. Manastır Süryanilerin aktif

olarak kullandığı ve yüz yıllardır kullanıma açık olan yaşam merkezidir. Güneş tapınağı, evler ve avludan oluşan bu yapı Ortodoksların ibadet merkezidir (Alkan, 2020).

Görsel 2: Dara Antik Kenti



Kaynak: (Yeniasır, 2019)

Dara Antik Kenti, her yıl yaklaşık 1,2 milyon turist çekerek bölgesel kalkınmaya ve gelişime destek sunmaya devam etmektedir. Kente giriş ücretsiz olsa bile şehir merkezinden yaklaşık 35,5km yol mesafesi bulunmaktadır. Yol için harcanan ulaşım bedeli hesaplandığında yaklaşık 147.000.000 TL yol maliyeti ortaya çıkmaktadır. Bu tutar ülkenin geliri ve bölgenin geliri açısından büyük önem taşımaktadır. Aynı zamanda bu tarihi mekânın etrafında dükkânlar, hediyelik eşyacılar vb. küçük işletmeler yer almaktadır. Bunların sonucunda bölgenin kalkınması ve ülkenin kalkınması adına büyük bir paya sahip olduğu bulgular ışığında düşünülmektedir (Toprak, 2012).

Görsel 3: Kasımiye Medresesi



Kaynak: (Gezibilen, 2024)

Kasımiye Medresesi, her yıl yaklaşık 1 milyon turisti ağırlayan yapının giriş ücreti 30 liradır. Yıllık medreseye giriş için verilen ortalama tutar: 30.000.000 TL olarak hesaplanmaktadır. Şehir merkezinden yürüme mesafesi olarak görülse de ulaşım için araba ve otobüsler kullanılmaktadır. Yapı aynı zamanda etrafında birçok aileyi de ağırlamaktadır. Kadınların el işlemesi yaparak gelir sağladığı bu yapı aynı zamanda bölgenin gelişimi, tanıtımı ve ülkenin kalkınması adına büyük önem taşımaktadır (Halaç & Akdağ, 2018).

Görsel 4: Zinciriye Medresesi



Kaynak: (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023)

Zinciriye Medresesi, her yıl yaklaşık 800 bin turisti ağırlamaktadır. Medresenin giriş ücreti 40 TL'dir. Yıllık medreseye giriş için ödenen toplam maliyet: 32.000.000 TL'dir. Medresenin etrafında kafeler ve bir alt sokağında ise ana cadde bulunmaktadır. Yapı şehir merkezinde olduğundan otellere ve birçok mekâna yürüme mesafesindedir. Bu yapının ağırladığı turistler sayesinde bölgedeki iş istihdamı artmaktadır. Bu durum, ülkeye ekonomik katkı sağlamakta; ayrıca bölgesel gelişim ve dönüşümün finansal olarak desteklenmesine de belirli ölçüde katkıda bulunmaktadır (Çaça, 2013).

Görsel 5: Mardin Müzesi



Kaynak: (Sabah, 2023)

Mardin Müzesi her yıl yaklaşık 1 milyon ziyaretçiyi ağırlamakta olup, 60 TL'lik giriş ücreti üzerinden yıllık ortalama 60.000.000 TL gelir elde edilmektedir. Cumhuriyet Meydanı'ndaki merkezi konumu, çevresinde yer alan kafe, restoran ve eğlence alanlarıyla birlikte müzeyi kentsel yaşamın odak noktalarından biri hâline getirmektedir (Batuhan, 2023). Bu yoğun ziyaretçi akışı, şehirde sosyal hareketliliği artırmakta; yerel halk ile turistler arasında daha geniş bir sosyal etkileşim alanı oluşturarak kamusal yaşamın canlılığını güçlendirmektedir. Müzenin düzenlediği eğitim faaliyetleri, atölyeler ve çeşitli kültürel etkinlikler özellikle gençlerin kültürel katılımını desteklemekte; bölge halkının kültürel farkındalığını, tarih bilincini ve kültürel mirasa yönelik duyarlılığını artırmaktadır (Gürhan, 2021).

Kültürel açıdan bakıldığında müze, Mardin'in çok katmanlı tarihini görünür kılarak hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel kimliğin güçlenmesine katkıda bulunmaktadır. Sergilenen eserler, yürütülen restorasyon çalışmaları ve gerçekleştirilen tematik sergiler, kentin kültürel sürekliliğini sağlamanın yanı sıra farklı kültürlerden gelen ziyaretçilere Mardin'in çok kültürlü yapısını tanıtmakta ve kültürlerarası etkileşimi teşvik etmektedir (Çağlayan, 2021). Bu bütüncül etkiler, müzenin yalnızca ekonomik bir değer yaratmadığını;

aynı zamanda bölgenin sosyal dokusunu güçlendiren ve kültürel gelişimi destekleyen önemli bir turizm çekiciliği olduğunu somut biçimde ortaya koymaktadır (Karpuz, 2017).

Mardin'in tarihi mekânları ile ilgili yapılmış olan bu araştırma sadece bilinen birkaçından oluşmaktadır. Mardin'e yıllık yaklaşık 3 milyon turist ziyarette bulunmaktadır. Mardin'de 69 kilise, 7 medrese, 10 tarihi cami, 8 manastır, han, hamam ve birçok tarihi yapıt mevcuttur (Egresi, Bayram & Kara, 2012). Bunların neticesinde turistlerin sadece Mardin'i ziyaret öncesinde ödedikleri bedel olarak değil şehir merkezine geldikten sonra gezi esnasında harcadıkları nakdi kaynak olarak da değerlendirmek gerekmektedir (Yılmaz, 2009). Mardin'in çok dokulu eski tarihi yapıları sayesinde bölgesel kalkınma ve gelişim çok daha hızlı ilerlemektedir. Yatırımlar artırılmaktadır. Konaklama hizmetleri ihtiyacı oluşmakta ve iş istihdamı çok daha rahat sağlanmaktadır. Yerel halkın arz ve talep dengesi çok daha hızlı karşılanmaktadır. Ülkenin vergi gelirlerinde ve gayri safi yurtiçi hasılasında büyük artışlar ortaya çıkmaktadır (Deniz & Serçek, 2024).

1.4. Tarihi Mekânların ve Turizm Endüstrisinin Yerel Gelişime Etkisi: Mardin Örneğine Yönelik SWOT Analizi

Güçlü Yönler S1. Birçok kültürel tarihi mekâna sahip olması. S2. Yerel halk tarafından reklam ve pazarlamanın yapılması. S3. Birçok din ve millete ev sahipliği yapıyor olması. S4. 18 medeniyete ev sahipliği yapmış olması. S5. Hristiyanlarca kutsal kabul edilen bir bölge olmasından dolayı yurtdışına tanıtım ve reklamın hızla gerçekleşmesi.	Zayıf Yönler W1. Gelişim gösteren bir sektör olduğu için daha çok destek ve yatırıma ihtiyaç duyması. W2. Reklam ve pazarlamanın yetersiz kalması. W3. Kalifiye elemanların bulunmaması. W4. Altyapı ve üstyapının yetersiz kalması. W5. Turistik değerlerin yeteri kadar korunmuyor olması.
Fırsatlar O1. Yeni gelişim gösteren bir sektör olduğu için gerçek potansiyeli henüz ortaya çıkmamıştır. O2. Eski evlerin otele dönüşebilmesi. O3. Yeni iş imkânlarına destek oluşturabilmesi. O4. Bölgenin yurt dışına tanıtım imkânına sahip olması. O5. Tanıtımı ve reklamları henüz yapılmamış birçok tarihi mekâna sahip olması.	Tehditler T1. Kültürel asimilasyon gerçekleşebilir. T2. Bölgenin terör olaylarından hızla etkileniyor olması T3. Turistlerin seyahat amaçlı istikrar göstermemesi ve dalgalı bir seyir izlemesi. T4. Bölgenin turistler açısından yanlış tanınıyor olması. T5. Tarihi kültürel dokuların korunamaması.

SWOT analizi sonucunda, bölge, sahip olduğu çok sayıda tarihi ve kültürel mekân sayesinde önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. Farklı din ve milletlere ev sahipliği yapması, 18 medeniyetin izlerini taşıması ve Hristiyanlık açısından kutsal kabul edilen bir bölge olması, hem kültürel hem de dini turizm açısından büyük bir avantaj sunmaktadır. Ayrıca, yerel halkın tanıtım faaliyetlerine katılması ve eski yapıların otele dönüştürülmesiyle yeni iş alanlarının oluşturulması, bölgenin ekonomik ve turistik gelişimine katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, turizm sektörünün henüz gelişme aşamasında olması nedeniyle altyapı eksiklikleri, yetersiz tanıtım ve kalifiye eleman eksikliği gibi zayıf yönler

mevcuttur. Bölgenin potansiyelini tam olarak ortaya çıkarabilmesi için yatırım ve destek ihtiyacı bulunmaktadır. Tanıtımı yapılmamış birçok tarihi mekânın bulunması, yeni iş olanaklarının oluşmasına fırsat yaratırken; kültürel asimilasyon, güvenlik sorunları, yanlış algılar ve tarihi dokuların korunmaması gibi tehditler, bölgenin turizm geleceğini olumsuz etkileyebilecek unsurlar arasında yer almaktadır.

Yöntem

Literatür taraması, belirli bir araştırma konusuna ilişkin mevcut bilgi birikiminin sistematik ve eleştirel bir yaklaşımla incelenmesini ifade eder. Bu süreç, alandaki temel kavramların, teorik yaklaşımların, yöntemsel eğilimlerin ve bulguların bütüncül biçimde değerlendirilmesini amaçlar (Arshed & Danson, 2015). Dolayısıyla literatür taraması yalnızca önceki çalışmaların özetlenmesi değil; bilgiyi yorumlayan, karşılaştıran, ilişkilendiren ve yeni araştırmaya yön veren analitik bir düşünme sürecidir. Bu yönüyle literatür taraması, bilimsel araştırmanın teorik temelini oluşturarak araştırmacıya hem mevcut durumu anlama hem de kendi çalışmasının özgün katkısını konumlandırma imkânı sunar. Bu çalışmada da araştırma süreci, ilgili alan yazınının sistematik ve eleştirel bir çerçevede incelendiği literatür taraması yöntemi üzerine inşa edilmiştir (Van Lange, Liebrand & Wilke, 2015).

Bulgular

Araştırma bulguları, turizm endüstrisinin Mardin’de ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan güçlü bir katalizör işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır. 2024 yılında Mardin yaklaşık 4 milyon turist ağırlamış, bunların 900 bini konaklamalı ziyaretçi olmuştur. Turizm sezonunun 12 aya yayılmasıyla turist akışı yıl boyunca canlı kalmış, bu durum konaklama, hizmet ve kültürel tesislerde ekonomik canlılığı artırmış, yerel halk için istihdam ve gelir olanaklarını genişletmiştir. Turizm, Mardin’in çok dilli ve çok dinli yapısını ziyaretçilere tanıtırken, tarih bilinci ve kültürel farkındalığı da artırarak sosyal ve kültürel gelişime katkıda bulunmaktadır. SWOT analizine göre kent, tarihi ve kültürel çeşitliliği, çok medeniyetli yapısı ve güçlü turizm potansiyeliyle avantajlı konumda bulunurken; altyapı eksiklikleri, tanıtım yetersizliği ve kalifiye iş gücü sınırlamaları zayıf yönler olarak öne çıkmaktadır. Tanıtılmamış mekânlar ve yeni iş fırsatları önemli fırsatlar sunarken, kültürel asimilasyon, güvenlik sorunları ve tarihi dokuların korunamaması sürdürülebilirlik açısından tehdit oluşturmaktadır. Tüm bu veriler, turizmin Mardin’de sürdürülebilir kalkınma, istihdam artışı ve sosyal-kültürel gelişim için stratejik bir araç olduğunu açık biçimde göstermektedir.

Sonuç

Bir bölge ve ülkenin kalkınmasında turizm endüstrisi, gelişimin temel unsurlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Turizm, özellikle gelişmekte olan ülkelerde ekonomik yapıyı çeşitlendirmekte, yerel gelir kaynaklarını artırmakta ve ekonomik sürdürülebilirliği desteklemektedir. Turizmin sosyal ve kültürel boyutları, yalnızca ziyaretçi deneyimini şekillendirmekle kalmayıp, endüstrinin sağladığı nakdi kaynakları da doğrudan etkilemektedir. Bu durum, bölgelerin ve ülke kaynaklarının yeniden değerlendirilmesine imkân tanımakta, nakdi girdiler aracılığıyla bölgesel gelişim ve dönüşümü hızlandırmaktadır. Turizm endüstrisinin büyümesi aynı zamanda yeni istihdam alanları yaratmakta ve işsizliği azaltmaktadır. Dünyadan örnekler incelendiğinde, İspanya’daki Barselona’nın kültürel ve tarihi turizm stratejileri, yerel ekonomiyi canlandırmakla kalmayıp sosyal yaşamı da desteklemektedir; Tayland’ın Phuket adası, turistik destinasyon planlaması sayesinde kültürel mirasını korurken ekonomik gelirini artırmaktadır; Kenya’daki safari turizmi ise yerel halkın istihdamını destekleyerek doğal ve kültürel kaynakların korunmasına katkıda bulunmaktadır. Bu örnekler, turistik destinasyonların ekonomik, sosyal ve kültürel etkilerinin bir arada değerlendirildiğinde, bölgesel kalkınma için stratejik öneme sahip olduğunu göstermektedir.

Mardin turizm endüstrisinin hızla gelişim gösterdiği bölgeler arasında yer almaktadır. Bu gelişim hızı bölgede yeni konaklama tesisi ihtiyaçlarını ortaya çıkarmıştır. Konaklama tesislerinin kurulmaları ile beraber yerel halk için iş potansiyelleri ortaya çıkmıştır. Konaklama tesislerinin hızla artmasıyla ülkeye aktarılan vergiler ve gayri safi yurtiçi hasıladada artış meydana gelmeye başlamıştır. Turizm endüstrisi ülkedeki döviz girdilerinin artmasını sağlayarak cari açığın azalmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Turizm endüstrisi, ekonomik kaynakların yetersiz kaldığı bölgelerde nakdi açığı kapatarak yerel halk ve bölge gelişimine önemli katkılar sağlamaktadır. Mardin örneğinde, tarım ve hayvancılık gibi geleneksel faaliyetlerden elde edilen sınırlı gelir, tarihi ve kültürel alanların aktif turizm kullanımıyla telafi edilmektedir. Mardin Müzesi ve Zincirliye Medresesi gibi çekim noktaları yılda yaklaşık 1 milyon ziyaretçi ağırlarken, 2024'te kent toplamda 4 milyon turist tarafından ziyaret edilmiş ve bunlardan 900 bini konaklamalı ziyaretçi olmuştur. TRC3 bölgesi raporları geçmişte konaklama tesislerinde %37,5 (2022) ve %25,5 (2023) doluluk oranı bildirmiş ve ortalama konaklama süresi 1,8 gece olarak tespit edilmiştir. Yerel yönetimler ve turizm dernekleri, ziyaretçi artışının ekonomik canlılık sağladığını ve bunun doğrultusunda tarihi konakların otellere dönüştürülerek konaklama kapasitesinin artırılmasının hedeflendiğini vurgulamaktadır. Tüm bu veriler, Mardin'de turizmin alternatif ve sürdürülebilir bir gelir kaynağı olarak bölge ekonomisini canlandırmada ve istihdamı artırmada somut bir araç olduğunu güçlü biçimde göstermektedir.

Yapılan SWOT analizi sonuçlarında: birçok kültürel tarihi mekâna sahip olması, yerel halk tarafından reklam ve pazarlamanın yapılması, birçok din ve millete ev sahipliği yapıyor olması, 18 medeniyete ev sahipliği yapmış olması, Hristiyanlarca kutsal kabul edilen bir bölge olmasından dolayı bölgenin güçlü yönleri olarak sıralamak mümkündür. Bunun yanı sıra yeni gelişim gösteren bir sektör olduğu için gerçek potansiyeli henüz ortaya çıkmamış olması, eski evlerin otele dönüşebilmesi, yeni iş imkânlarına destek oluşturabilmesi, bölgenin yurt dışı tanıtım imkânına sahip olması, tanıtımı henüz yapılmamış birçok tarihi mekâna sahip olması bölgenin sahip olduğu fırsatlar olarak değerlendirilebilir.

Mardin'in; Gelişim gösteren bir sektör olduğu için daha çok destek ve yatırıma ihtiyaç duyması, reklam ve pazarlamanın yetersiz kalması, kalifiye elemanların bulunmaması, altyapı ve üstyapının yetersiz kalması ve turistik değerlerin yeteri kadar korunmuyor olması bölgenin zayıf yönleri olarak sıralamak mümkündür. Bölgenin sahip olduğu: Kültürel asimilasyona açık olması, terör olaylarından hızla etkileniyor olması, turistlerin seyahat amaçlı istikrar göstermemesi ve dalgalı bir seyir izlemesi, turistler açısından yanlış tanınıyor olması aynı zamanda tarihi kültürel dokuların korunmaması da tehditler olarak sıralanabilir.

Turizm endüstrisinin geliştirilmesi noktasında yerel halkın ve yerel yerinden yönetimin koordineli olarak çalışması gerekmektedir. Bu çalışmalarsa bakanlık tarafından desteklenmelidir. Mardin ilinin en büyük eksiklikleri: dar yollar, altyapı ve üstyapı yetersizliği, kalifiye eleman eksikliği, yetersiz reklam ve kampanyalardır. Bunların bakanlık ve yerel yerinden yönetimler tarafından planlı ve programlı bir şekilde giderilmesi sürdürülebilir turizm açısından çok önemlidir.

Tüm bu çalışmanın sonucunda turizm endüstrisi ve tarihi mekânlar bir bölgenin gelişimi ve değişimi hususunda çok büyük kilit rol oynamaktadır. Bu yüzden turizm endüstrisinin planlı ve programlı tüm unsurların bir araya gelerek sürdürülebilir hedeflerle ilerlemesi gerekmektedir. Tarihi mekânlarınsa korunması ve tahribatının önüne geçilmesi aynı zamanda doğa dostu bir tavır ile turizme işlevsellik kazandırılması sağlanmalıdır. Bu sayede turizm endüstrisinin de sürdürülebilir olması sağlanacaktır.

Öneriler

Mardin'in turizm potansiyelinin sürdürülebilir şekilde değerlendirilmesi için öncelikle

altyapı ve üstyapı eksikliklerinin giderilmesi, yolların ve ulaşım ağının iyileştirilmesi gerekmektedir. Konaklama tesisleri ve hizmet sektörünün kapasitesinin artırılması, turistlerin konfor ve deneyimlerini yükseltecektir. Yerel ve uluslararası tanıtım faaliyetlerinin güçlendirilmesi, bölgenin kültürel ve tarihi değerlerinin etkin şekilde duyurulmasını sağlayacaktır. Ayrıca kalifiye personel yetiştirilmesi ve turizm alanında istihdamın artırılması, sektörde sürdürülebilir büyümeye katkı sunacaktır. Tarihi ve kültürel mirasın korunması ve restorasyon çalışmalarıyla turizme kazandırılması, hem ekonomik gelirin artmasına hem de kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılmasına imkân verecektir. Yerel halkın turizm sürecine aktif katılımının sağlanması, ekonomik faydanın adil dağılımını desteklerken sosyal etkileşimi ve kültürel farkındalığı da artıracaktır. Tüm bu önlemler, Mardin'in turizm endüstrisinden elde edilebilecek ekonomik ve sosyal katkıların artmasına ve bölgenin sürdürülebilir kalkınmasına dolaylı olarak destek olma potansiyeline sahip olabilir.

Makale Bilgileri / Article Information

Değerlendirme	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme
Evaluation	Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding
Etik Beyan	Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir. Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması	Yapıldı-intihal.net
Similarity Scan	Done-intihal.net
Etik Bildirim	artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr
Ethical Statement	
Yazar Katkıları	Çalışma tek yazarlıdır.
Author Contributions	The study has a single author.
Çıkar Çatışması	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.
Conflict of Interest	No conflict of interest declared.
Finansman	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.
Financing	No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.
Copyright & License	Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

Kaynakça | References

- Avcikurt, C., & Soybalı, H. (2001). Residents' attitudes towards tourism in Ayvalık, Turkey. *Tourism Analysis*, 6(3-4), 259-265.
- Aydemir, C., & Karakoyun, İ. (2011). *Yeni bölgesel kalkınma yaklaşımı ve kalkınma ajansları: Karacadağ kalkınma ajansı örneği*. Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Arshed, N., & Danson, M. (2015). *The literature review*. In *Research methods for business and management: A guide to writing your dissertation* (pp. 31-49). Goodfellow Publishers.
- Bahar, O. (2007). Bölgesel kalkınmada turizm sektörünün ekonomik açıdan yeri ve önemi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (19), 1-15.
- Baum, T. (1994). The development and implementation of national tourism policies. *Tourism Management*, 15(3), 185-192.
- Biner, Z. Ö. (2007). Retrieving the dignity of a cosmopolitan city: Contested perspectives on rights, culture and ethnicity in Mardin. *New Perspectives on Turkey*, 37, 31-58.
- Binns, T., & Nel, E. (2002). Tourism as a local development strategy in South Africa. *The Geographical Journal*, 168(3), 235-247. <https://doi.org/10.1111/1475-4959.00051>
- Brenner, L., & Aguilar, A. G. (2002). Luxury tourism and regional economic development in Mexico. *The Professional Geographer*, 54(4), 500-520. <https://doi.org/10.1111/0033-0124.00345>
- Burtseva, T. A., Khvoevskaya, L. I., Prokhorova, V. V., Chernikova, V. E., & Basyuk, A. S. (2016). Tourism as a factor of increased competitiveness of the region. *International Journal of Economics and Financial Issues*, 6(8), 49-53.
- Cooper, C., Fletcher, J., Gilbert, D., Shepherd, R., & Wanhill, S. (1998). *Tourism: Principles and practice* (2nd ed.). Longman.
- Çaça, S. (2013). *Mardin'de Artuklu dönemine ait bir medrese: Zinciriye (Sultan İsa) Medresesi* [Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi].
- Çağlayan, M. (2021). Mardin'in UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne alınma süreci. *International Journal of Mardin Studies*, 2(2), 7-16.
- Çelik, G. (2012). *Turizmin ekonomik kalkınmaya katkıları: Manisa ili örneği* [Yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Deniz, S., & Serçek, G. Ö. (2024). Destinasyon imajı, seyahat motivasyonu ve ziyaretçi tatmini arasındaki ilişkiler: Mardin'e gelen kültür ziyaretçileri üzerine bir araştırma [Relations between destination image, travel motivation and visitor satisfaction: A research on cultural visitors]. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 1655-1674. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1465>
- Dinler, Z. (1978). *Bölgesel iktisat*. Bursa İktisadi ve Ticari İlimler Akademisi Yayını.
- Durgun, A. (2006). *Bölgesel kalkınmada turizmin rolü: Isparta örneği* [Doktora tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Egresi, I., Bayram, B., & Kara, F. (2012). Tourism at religious sites: A case from Mardin, Turkey. *Geographica Timisiensis*, 21(1), 5-15.
- Eraydın, A. (2004). Bölgesel kalkınma kavram, kuram ve politikalarında yaşanan değişimler. *Kentsel Ekonomik Araştırmalar Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 1, 126-146.
- Gandler, S. (2009). Tarih meleşti neden geriye bakıyor? *Cogito*, (59), 145-162.
- Gezibilen. (2024). *Kasımiye Medresesi*. Gezibilen. <https://gezibilen.com/travelpoint/mardin/kasımiye-medresesi>
- Gürhan, N. (2021). Bir müzenin dönüşümü: Öğrence mekânı olarak Mardin Müzesi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 17(33), 565-594.
- Hadrovic, A. (2024). The historical Mardin city in Turkey. *International Journal of Multidisciplinary Research and Growth Evaluation*, 5(01), 881-905.
- Halaç, H., & Akdağ, H. (2018). Taşınmaz kültür varlıklarının stratejik planlarının oluşturulmasında SWOT analizi yöntemi: Mardin Kasımiye (Sultan Kasım) Medresesi örneği. *The Journal of International Lingual, Social and Educational Sciences*, 4(1), 65-77.
- Incera, A. C., & Fernández, M. F. (2015). Tourism and income distribution: Evidence from a developed regional economy. *Tourism Management*, 48, 11-20.
- Kahraman, N. (1994). Sürdürülebilir kalkınma ve turizm. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*,

- 5(3), 73–77.
- Karpuz, G. G. (2017). Mardin Müzesi'nde bulunan bezemesiz cam bilezikler üzerine bir değerlendirme [An evaluation on undecorated glass bracelets in Mardin Museum]. *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (59), 145–156.
- Keune, M. (2001). *Regions, regional institutions and regional development*. International Labour Office.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023). *Zinciriye (İsa Bey) Medresesi*. Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-311691/zinciriye-isa-bey-medresesi.html>
- Ökten, Ş., & Çeken, H. (2008). Şanlıurfa'nın turizm pazar potansiyeli ve GAP bölgesi kalkınmasındaki önemi. *Verimlilik Dergisi*, (1), 107–125.
- Place, F. (2009). Land tenure and agricultural productivity in Africa: A comparative analysis of the economics literature and recent policy strategies and reforms. *World Development*, 37(8), 1326–1336. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2008.08.020>
- McIntosh, R. W. (1975). *Tourism: Giant of world trade—The science, art, and business of tourism*.
- Meyer, D. F., & Meyer, N. (2015). The role and impact of tourism on local economic development: A comparative study. *African Journal for Physical Health Education, Recreation and Dance*, 21(1.1), 197–214.
- Mihalic, T. (2002). Tourism and economic development issues. In R. Sharpley & D. J. Telfer (Eds.), *Tourism and development: Concepts and issues* (pp. 81–111). Channel View Publications.
- Sabah. (2023). *Mardin Müzesi nerede? Mardin Kent Müzesi'ne nasıl gidilir ve giriş ücreti ne kadar?* Sabah. <https://www.sabah.com.tr/yasam/mardin-muzesi-nerede-mardin-kent-muzesine-nasil-gidilir-ve-giris-ureti-ne-kadar-st1-6568177>
- Şeker, H. (2011). *Bölgesel kalkınmada turizmin rolü ve Amasya örneği* [Yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Taylor, J. (2002). Geographical income disparities within countries: Is regional development policy the answer? In *Promoting growth and development in lagging regions* (pp. 1–23). OECD Publishing.
- Topcuoğlu, A. (2010). *Muğla'da turizm sektöründeki istihdamın yapısal analizi, sorunları ve çözüm önerileri: Marmaris örneği* [Yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Toprak, L. (2012). Mardin'in kalkınmasında turizmin lokomotif sektör olarak belirlenmesi gerekliliği. *Mukaddime*, (5), 121–150.
- Tripadvisor. (2024). *Mardin Deyrulzafaran Manastırı*. Tripadvisor. https://www.tripadvisor.com.tr/Attraction_Review-g23752162-d2178230-Reviews-Deyrulzafaran_Monastery-Alimli_Mardin_Province.html
- Van Lange, P. A. M., Liebrand, W. B. G., & Wilke, H. A. M. (2015). Introduction and literature review. In W. B. G. Liebrand, D. M. Messick, & H. A. M. Wilke (Eds.), *Social Dilemmas: Theoretical Issues and Research Findings* (pp. 3–28). Routledge.
- Yeni Asır. (2019). *Doğu'nun Efesi Dara Antik Kenti*. Yeni Asır. <https://www.yeniasir.com.tr/galeri/yasam/dogunun-efesi-dara-antik-kentine-ziyaretci-akini-iste-turkiyede-gezilmesi-gereken-yerler>
- Yılmaz, İ. (2009). Kültürel zenginlik bakımından Mardin. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 9(4), 51–70.
- Yıldırım, H. M. (2008). *Türkiye'de turizmin ekonomik kalkınma üzerine etkisinin analizi* [Yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Yıldız, O. (2014). *Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde Türkiye'de bölgesel kalkınma politikaları ve bölgesel rekabet gücünün artırılmasında bölgesel kalkınma ajanslarının rolü: GEKA örneği* [Yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].

**AHLAK
BİLGİ
ÜRETİM**

Artuklu Tourism Studies

Mardin Mutfağında Baharat Olarak Kullanılan Aromatik Bitkiler ve Sağlık Etkileri Üzerine Bir İnceleme

Leyla ERCAN   

Dr., Mardin Artuklu Üniversitesi, Sağlık, Kültür, Spor Daire Başkanlığı, Mardin, Türkiye

Geliş Tarihi/Submission	14 Ekim 2025
Kabul Tarihi/Acceptance	26 Kasım 2025
Yayın Tarihi/Publication	30 Kasım 2025

Atıf Bilgisi

Ercan, L. (2025). A review on aromatic plants used as spices in Mardin cuisine and their health effects. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 37-55.

Öz

Mardin mutfağı, zengin aromatik bileşikler ve kendine has baharat dengeleriyle dikkat çeker. Bu aromatik bileşikler, yemeğin karakteristik lezzetini oluşturmada önemli bir rol oynar. Aynı zamanda, kullanıldıkları yemeklerin hem aroma hem de sağlık açısından çeşitli faydalar sağlamasına imkan tanır. Aromatik bileşikler, bitkisel kaynaklardan elde edilerek ısı ve pişirme teknikleriyle zenginleşir. Kekik, nane, sumak, tarçın, zerdeçal ve kimyon gibi baharatlar, sadece lezzet vermekle kalmaz, aynı zamanda antioksidan, antiinflamatuvar ve sindirimi kolaylaştırıcı özellikleriyle bilinir. Antioksidan kapasitesi yüksek olan aromatik bileşikler, serbest radikalleri nötralize ederek hücre hasarını engellerken, bazı baharatlar anti-inflamatuvar etkileriyle inflamasyon süreçlerini hafifletir. Ayrıca, bazı baharatların içeriğindeki aroma bileşenleri nedeniyle sindirimi kolaylaştırıcı ve bağışıklık sistemini destekleyici fonksiyonları da bulunur. Bu bağlamda, Mardin mutfağındaki baharatların kullanımı, kültürel mirasın yanı sıra modern sağlık yaklaşımlarına da uyum sağlayan önemli bir unsurdur. Sonuç olarak, aromatik bileşikler sadece lezzet değil, aynı zamanda sağlık açısından da önemli bir bileşen olup, geleneksel tariflerdeki varlıkları, bölgenin gastronomik ve kültürel yapısında merkezi bir yer tutar.

Anahtar Kelimeler: Aromatik Bitkiler, Baharatlar, Fitokimyasal Zenginlik, Geleneksel Yemekler, Mardin Mutfağı

A Review on Aromatic Plants Used as Spices in Mardin Cuisine and Their Health Effects

Leyla ERCAN   

PhD., Mardin Artuklu University, Department of Health, Culture, Sports, Mardin, Türkiye

Date of Submission	14 October 2025
Date of Acceptance	26 November 2025
Date of Publication	30 November 2025

Citation

Ercan, L. (2025). A review on aromatic plants used as spices in Mardin cuisine and their health effects. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 37-55.

Abstract

Mardin cuisine stands out for its rich aromatic compounds and unique spice balances. These aromatic compounds play a significant role in creating the dish's characteristic flavor. At the same time, these compounds allow the dishes they are used in to provide various benefits in terms of both flavor and health. Aromatic compounds are obtained from plant sources and enriched by revealing their properties through heat and cooking techniques. Spices such as oregano, mint, sumac, cinnamon, turmeric, and cumin not only add flavor but are also known for their antioxidant, anti-inflammatory, and digestive properties. Aromatic compounds with high antioxidant capacity neutralize free radicals, preventing cell damage, while some spices alleviate inflammatory processes with their anti-inflammatory effects. Additionally, due to the aromatic components in certain spices also possess functions that aid digestion and support the immune system. In this context, the use of spices in Mardin cuisine is an important element that bridges traditional heritage and modern health approaches. In conclusion, aromatic compounds are not only important for flavor but also for health, and play a central role in the region's gastronomic and cultural structure.

Keywords: Aromatic Plants, Spices, Phytochemical Richness, Traditional Dishes, Mardin Cuisine

Introduction

Mardin cuisine has a unique culinary culture that reflects the region's rich cultural heritage and climatic characteristics. The preferred elements in regional cuisine are important for both their flavor and health benefits (Mathew, 2024). Especially the use of aromatic spices and plants is one of the characteristic features of Mardin cuisine. Spices such as oregano, mint, sumac, cinnamon, allspice, turmeric, thyme, and cumin add flavor to dishes and also provide various health benefits (Bukvicki et al., 2020). Dishes containing these aromatic plants are carefully used in traditional recipes and form an important part of the cultural identity of the region (Antón et al., 2019; Özbay & Çakır, 2022; Richards, 2021). In Mardin local cuisine, the use of these plants is generally made with natural and traditional methods and is passed down from generation to generation as a legacy (Seçim & Okumuş, 2024). Additionally, the spices used in the region, with their antioxidant, anti-inflammatory, and digestive properties, are one of the important elements supporting the health of the local people in their daily lives (Jiang, 2019). For example, aromatic plants such as thyme and cumin are thought to strengthen the immune system by giving flavor to meals and making important contributions to health (Jiang, 2019). Therefore, the use of aromatic plants in Mardin cuisine is not only a traditional practice but also part of a healthy lifestyle. The region's cuisine stands out both in terms of aroma and health benefits thanks to these plants, making it an important representative of the regional culinary culture (Özbay & Çakır, 2022; Seçim & Okumuş, 2024). For this reason, preserving traditional recipes and using aromatic plants correctly in cooking is of great importance both culturally and for health reasons.

Aromatic plants are rich in phenolic acids, flavonoids, terpenes, and essential oils, which provide powerful antioxidant, antimicrobial, anti-inflammatory, and even neuroprotective effects (Grigore-Gurgu et al., 2025; Nurzyńska & Nurzyńska-Wierdak, 2023). Examples of these include thyme, rosemary, sage, basil, and cloves, all of which have demonstrated significant biological activities such as antibacterial, antiviral, antifungal, and anticancer properties (Ali, 2021; Mekky et al., 2023; Mokhtari et al., 2023; Shahrajabian et al., 2020). Aromatic compounds are organic compounds that occur naturally in plants and determine their taste, smell, and aroma. These compounds, often phenolic, terpenoid, and flavonoid in structure, play a significant role in plants' defense mechanisms (Batiha et al., 2020a; Mostafa et al., 2022). Thanks to their flavoring properties, they not only add unique taste and aroma to dishes but also provide numerous health benefits. Plants commonly used in Mardin cuisine, such as thyme, mint, sumac, turmeric, and cumin, are rich in aromatic compounds (Soleimani et al., 2022). These compounds not only give dishes their characteristic aroma but also attract attention with their antioxidant, anti-inflammatory, and digestive effects. Phenolic compounds in the structure of aromatic plants can prevent cell damage by fighting free radicals and are protective against aging processes (Christaki et al., 2012; Sun & Shahrajabian, 2023). At the same time, their anti-inflammatory effects help reduce the risk of chronic diseases. On the digestive system, these compounds alleviate stomach gas, regulate bowel movements, and support overall digestive health. Additionally, they promote mechanisms that strengthen the immune system and build resistance to infections in the body (Christaki et al., 2012). Taken together, these properties demonstrate that Mardin cuisine offers remarkable richness and diversity in terms of health-promoting effects. The benefits of aromatic compounds are achieved through the careful and balanced use of plants found in traditional recipes, and modern research supports the scientific basis for these effects. In conclusion, the aromatic compounds used in Mardin cuisine not only add flavor and aroma but also provide valuable contributions with their positive effects on health. The conscious use of these compounds is an important element in preparing both delicious and healthy meals (Canbey, 2025; Sarişik and Şahin, 2021; Göktepe and Akın, 2024; Karaşah, 2025; Özbay and Çakır, 2022; Şahin, 2021; Yılmaz and Akan, 2023). Therefore, this study aims to review the aromatic plants commonly used as spices in Mardin cuisine and to discuss their

phytochemical properties and potential health benefits.

1. Main Aromatic Plants Used in Mardin Cuisine

Aromatic plants have been used in traditional recipes in Mardin cuisine for many years, providing a unique aroma to the dishes and offering health benefits. Thyme stands out with its unique aroma, especially in meat dishes and sauces (Zemzemoğlu et al., 2022). The flavonoids and essential oils in its content exhibit antioxidant effects, protecting cells from the harmful effects of free radicals (Devasagayam et al., 2004; Patil et al., 2021; Shahidi & Ambigaipalan, 2015). Mint is known for its digestive properties and its ability to soothe the stomach. It contributes positively to gut health by providing an antiseptic effect thanks to its essential oil (Arshad et al., 2023; Soleimani et al., 2022). Sumac, in addition to adding a sour flavor to dishes, exhibits anti-inflammatory and antioxidant effects thanks to the polyphenols it contains (Canbey, 2025). Sumac's polyphenols help strengthen the immune system while reducing the risk of inflammation. Turmeric, especially with its deep-rooted structure and curcumin substance, not only has anti-inflammatory and antioxidant functions but also supports liver functions and strengthens the immune system (Gupta et al., 2013; Karaman & Beyaz, 2017). Cumin, on the other hand, adds depth to dishes with its aroma, while the essential oils it contains make digestion easier and promote bowel movements (Erçin and Dincel, 2021; Mnif and Aifa, 2015; Saddique et al., 2024). With regular consumption of these compounds, the digestive and immune systems are strengthened, along with antioxidant and anti-inflammatory effects (Devasagayam et al., 2004; Shahidi & Ambigaipalan, 2015). Additionally, using these aromatic compounds in their natural form in dishes prepared using traditional methods is more beneficial for health and contributes to a sustainable diet (FAO, 1992;1998; Martini et al., 2021; Özbay & Çakır, 2022; Seçim & Okumuş, 2024).

1.1. Thyme



Source: (Taken from a spice shop in Mardin, 2025)

Thyme is an important aromatic plant used in Mardin cuisine, providing various health benefits along with a distinct aroma in dishes. Thyme draws attention especially with its antioxidant and antimicrobial properties (Gedikoğlu et al., 2019). Compounds like carvacrol and thymol found in its content can fight free radicals, preventing cell damage and slowing down aging processes (Patil et al., 2021). Various studies have also shown that these compounds strengthen the immune system and increase resistance to infections. Carvacrol and thymol are emerging as potential supportive components in diseases related to excessive immune system activity (autoimmunity, allergies, and inflammatory diseases). Carvacrol and thymol act as immunomodulators by suppressing the excessive activity of the immune system. In particular, they decrease the excessive activity of T-cells, decreases the production of proinflammatory cytokines (IL-1 β , TNF- α , IFN- γ , IL-17A) and increases the levels of anti-inflammatory cytokines (IL-10, TGF- β) Additionally, they reduces the activity of

inflammation-associated transcription factors such as JNK, STAT-3, AP-1, and NFAT (Gholijani et al., 2015, 2016; Gholijani & Amirghofran, 2016; Rathod et al., 2021). At the same time, consuming thyme can reduce inflammation and alleviate the risks of chronic diseases thanks to its anti-inflammatory effects (Jalil et al., 2024). Thyme, which also has positive effects on the digestive system, contributes to the relief of stomach discomfort with its carminative and soothing properties (Knaub et al., 2022; Rtibi et al., 2019). It is also known that thyme consumption can have soothing effects on the respiratory tract and reduce inflammation in the respiratory tract (Patil et al., 2021; Soleimani et al., 2022). In Mardin cuisine, thyme is widely used, especially in meat and vegetable dishes, creating the characteristic aroma of traditional recipes and becoming an indispensable part of the region's unique culinary culture. The use of this plant not only adds flavor but also attracts the attention of modern medicine today due to its health benefits. Studies have shown that compounds found in thyme may help prevent various chronic diseases (Jalil et al., 2024). Therefore, in Mardin cuisine, thyme represents the indispensable aroma of traditional and healthy dishes (Dönmez, 2025; Kardeş, 2024; Özbay & Çakır, 2022). Beyond its health effects, thyme symbolizes the local identity of Mardin's culinary heritage.

1.2. Mint (*Mentha*)



Source: (Taken from a spice shop in Mardin, 2025)

Mint is one of the most frequently used aromatic plants in Mardin cuisine, holding a prominent place in local culinary practices. Thanks to compounds like carvone, limonene, and menthol in its content, it provides a pleasant aroma and a unique flavor (Arshad et al., 2023; Park et al., 2016). These compounds exhibit aromatic and refreshing effects during daily consumption, while also offering numerous health advantages. Menthol stimulates a cooling sensation by selectively activating the TRPM8 channel (transient receptor potential melastatin 8 ion channel) (Xu et al., 2020). Menthol, known for its soothing effect on the respiratory system, particularly stands out for its anti-inflammatory and antioxidant properties (Best, 2023). Consuming mint leaves has positive effects on the digestive system, contributing to the relief of problems such as indigestion, bloating, and gas (Hirata et al., 2025; Mahboubi, 2021). Additionally, thanks to the compounds it contains, mint can strengthen the immune system and show resistance-increasing effects against infections (Lahlou et al., 2024; McKay & Blumberg, 2006; Shahidi & Ambigaipalan, 2015; Wani et al., 2022). In Mardin cuisine, its use is traditionally applied either during cooking or sprinkled over the dish, and these methods allow for the preservation of aroma and the effective use of compounds. The health benefits of mint are also supported by scientific research, with its antioxidant and anti-inflammatory effects being particularly noteworthy in the prevention and treatment of chronic diseases (Best, 2023; Lahlou et al., 2024; Park et al., 2016; Wani et al., 2022). Additionally, mint is known to alleviate stomach spasms and have antiseptic effects against mouth and throat infections (Best, 2023; Chakraborty et al., 2022; Park et al., 2016).

Therefore, the use of mint in Mardin cuisine plays a significant role both in terms of flavor and health. In traditional dishes, mint not only adds flavor but also meets consumers' health expectations, highlighting the functional food value of traditional cuisine. In conclusion, the aromatic and health benefits offered by mint contribute to the creation of unique and healthy dishes in Mardin cuisine.

1.3. Sumac



Source: (Taken from a spice shop in Mardin, 2025)

Sumac is an important aromatic compound frequently used in Mardin cuisine, giving dishes a characteristic sourness. The dried fruit of this plant adds a tangy and refreshing sourness with its unique acidic taste to dishes. The fruit of the sumac plant is rich in phenolic compounds (tannins, flavonoids, and phenolic acids), anthocyanins, essential oils, and minerals (Abu-Reidah et al., 2015; Zannou et al., 2025). Additionally, sumac exhibits antioxidant properties due to its high content of phenolic compounds, reducing cell damage by fighting free radicals (Canbey, 2025). Such antioxidant activity contributes to the prevention chronic diseases and delaying the signs of aging (Alsamri et al., 2021; Zannou et al., 2025). Sumac is traditionally used in combination with nuts, salads, and meat dishes, and in this way, it increases the digestibility of meals. Additionally, sumac supports the digestive system with its diuretic and antisepic properties, contributing to the regular functioning of the intestines. Thanks to its antibacterial effects (*S. aureus*, *Enterococcus faecalis*, *P. aeruginosa*, and *Acinetobacter baumannii*), it also contributes to food safety by inhibiting the growth of certain microorganisms (Ashoori et al., 2020; Zannou et al., 2025). Sumac helps strengthen the immune system and build resistance to infections thanks to its high vitamin C content (Canbey, 2025; Karaduman, 2022). These features offer various health benefits when used in traditional dishes, while also adding richness to the character of the meals thanks to the sour aroma they impart. Therefore, sumac is not only a flavor enhancer but also a valuable compound for health. These positive effects on human health are significant for the sustainability of natural and healthy eating patterns in traditional cuisines (Canbey, 2025; FAO; 2019; Karaduman, 2022).

1.4. Turmeric



Source: (Taken from a spice shop in Mardin, 2025)

Turmeric is a widely used aromatic plant in Mardin cuisine, important for both flavor and health. Thanks to the active compound called curcumin it contains, turmeric exhibits antioxidant and anti-inflammatory properties (Gupta et al., 2013; Hewlings & Kalman, 2017; Memarzia et al., 2021). These properties play a role in reducing the risk of chronic diseases by protecting cells from the harmful effects of oxidative stress and inflammation (Çeliker & Özdemir, 2023; Karaman & Beyaz, 2017). Turmeric, also known for its digestive properties, supports the smooth functioning of the gastrointestinal system and alleviates discomfort such as bloating and gas (Kattah et al., 2025). Additionally, curcumin is also notable for its ability to strengthen the immune system. Research shows that turmeric's anti-inflammatory properties hold therapeutic potential for rheumatic diseases or inflammatory bowel diseases (Aggarwal & Harikumar, 2009; Artar & Öztürk, 2022; Gupta et al., 2013; Hewlings & Kalman, 2017; İtikardeş & Kurutaş, 2023; Karaman & Beyaz, 2017). Its use in Mardin cuisine adds aromatic depth unique to traditional recipes, while also providing various health benefits. It is known that curcumin, when taken in low doses, supports liver and heart health, strengthens the immune response, and has anti-aging effects. The oral bioavailability of curcumin is very low; the main reasons for this are poor water solubility, low intestinal absorption, rapid metabolism, and rapid systemic elimination. Thus, various strategies have been proposed to enhance bioavailability: adjuvants like piperine and novel pharmaceutical formulations can significantly improve curcumin's absorption and stability (Jamwal, 2018; Racz et al., 2022; Tabanelli et al., 2021). Therefore, it is recommended to consume turmeric with black pepper to increase its absorption rate (Artar & Öztürk, 2022; Erkul et al., 2021; İtikardeş & Kurutaş, 2023; Pour et al., 2023; Şatana & Yeşilot, 2023; Shoba et al., 1998). In traditional uses, turmeric is observed not only to add exquisite color and aroma to dishes but also to contribute to long-term health thanks to its active compounds. Curcumin shows anti-inflammatory and anti-cancer activity by inhibiting various signalling pathways, mainly NF- κ B and COX-2. Curcumin decreases the expression of pro-inflammatory cytokines and COX-2 by blocking the activation of NF- κ B (Afshari et al., 2024; Mortezaee et al., 2019; Plummer et al., 1999). Current research highlights the potential benefits of turmeric in preventing and treating various diseases, while also noting that its effectiveness can be enhanced when combined with other aromatic compounds. In conclusion, turmeric not only enhances flavor in the kitchen but also holds a significant place in the field of health, highlighting its relevance in functional nutrition (Artar and Öztürk, 2022; Çeliker and Özdemir, 2023; Erkul et al., 2021; Fatma Bülbül et al., 2021; İtikardeş & Kurutaş, 2023; Şatana & Yeşilot, 2023; Şeker & Akin, 2023).

1.5. Cumin



Source: (Taken from a spice shop in Mardin, 2025)

Cumin is an aromatic plant that holds a significant place in Mardin cuisine and gives dishes a characteristic aroma. Thanks to the phytochemicals it contains, it not only adds flavor but also provides various health benefits. One of the most well-known properties of cumin is its positive effects on the digestive system (Milan et al., 2008). Cumin, which alleviates stomach discomfort, reduces bloating, and aids digestion, holds a significant place in regional cuisine, especially where heavy and spicy foods are frequently consumed (Meena et al., 2022; Milan et al., 2008). Additionally, cumin's antioxidant properties help reduce the harmful effects of free radicals, thereby delaying cell aging. Therefore, it can play a role in reducing the risk of chronic diseases. The antioxidant efficacy of cumin is closely related to its high phenolic and flavonoid content. These compounds neutralise free radicals and inhibit lipid peroxidation thanks to their hydroxy and methoxy groups (Mnif & Aifa, 2015). At the same time, thanks to its anti-inflammatory properties, it alleviates inflammatory processes in the body and can show soothing effects on joint and muscle pain (Bettaieb et al., 2010; Meena et al., 2022; Soroosh et al., 2025). Cumin seeds have a high content of volatile oils (especially cuminaldehyde, γ -terpinene, α -terpinene, daucene, and trans-caryophyllene) and fixed oils. Petroselinic acid and sterols are also important fatty acids in cumin. Flavonoids and phenolic acids like apigenin, luteolin, quercetin, rutin, ellagic acid, and vanillic acid are components that stand out for their antioxidant and anticancer features in cumin (Iram & Edwin, 2022; Merah et al., 2020; Ramya et al., 2022). This spice, which strengthens the immune system, increases resistance to infections. Regular consumption of cumin is also known for its blood sugar-balancing effects, making it a positive support for individuals with diabetes (Jafari et al., 2017; Karimian et al., 2021). Additionally, the minerals and vitamins found in cumin help improve overall health. Therefore, it is important to integrate its traditional use with modern nutritional and pharmacological approaches in both culinary culture and the health field (Akeren and Hintistan, 2021; Dönmez, 2022; Erçin and Dincel, 2021).

1.6. Cinnamon



Source: (Taken from a spice shop in Mardin, 2025)

Cinnamon, like in Middle Eastern and Indian cuisine, is traditionally used in savory dishes in Mardin cuisine. Cinnamon adds a unique aroma and a slightly sweet-spicy flavor to pilafs, meat dishes, and some local desserts (Spence, 2024). Cinnamon is usually used in powder form or as a stick. In Mardin, cinnamon is used in combination with other spices, especially in meat pilafs and some local kebabs (Özbay & Çakır, 2022; Spence, 2024). The different species of cinnamon (*Cinnamomum verum*, *Cinnamomum cassia*, etc.), which add depth to dishes with their distinctive sweet aroma, have different aroma profiles. Significant comparisons can be made in terms of chemical composition between the most commonly used cinnamon species, *Cinnamomum verum* (light cinnamon) and *Cinnamomum cassia* (dark cinnamon). *C. verum*: Its main components are cinnamaldehyde, eugenol, cinnamic acid, and cinnamyl acetate. It is particularly high in eugenol, which plays a role in antioxidant and antimicrobial effects (Kim et al., 2023; Narayanankutty et al., 2021; Pathak & Sharma, 2021). *Cinnamomum verum* is rich in phenolic compounds, generally having a milder aroma (Pathak & Sharma, 2021). On the other hand, *Cinnamomum cassia* has a more dominant and intense aroma profile due to its high safrole and coumarin content. These differences can create different effects in terms of both taste and health (Alam et al., 2023; Dönmez, 2022; Mokhtarzadeh et al., 2023). Cinnamon offers versatile health benefits thanks to its rich phenolic compounds. Major phenolics include catechin, epicatechin, proanthocyanidins, quercetin, ferulic acid, p-coumaric acid, and cinnamic acid. The phenolic components in cinnamon eliminate free radicals and reduce oxidative stress (Błaszczuk et al., 2021; Pagliari et al., 2023). These components form the basis of cinnamon's antioxidant, anti-inflammatory, antidiabetic, and cardiovascular protective effects (Das et al., 2022; Gulcin et al., 2019; Shang et al., 2021). Various clinical and biochemical studies reveal many positive health effects of cinnamon.

Cinnamon has antioxidant, anti-inflammatory, antimicrobial, and digestive system-supporting properties. It has also been shown to have protective effects against chronic diseases such as diabetes and cardiovascular disease. Cinnamon is preferred not only for its flavor but also for its digestive and immune-supporting effects (Błaszczuk et al., 2021). Cinnamon is a spice that has a deep-rooted place in intercultural gastronomy and is notable for its rich chemical components. This flavoring plant, which has stood out throughout history for both its flavor and potential health benefits, is widely used, especially in traditional cuisines. Mardin cuisine is one of the regions that prefers cinnamon to obtain characteristic flavors, especially in desserts, beverages, and various meat dishes. Cinnamon is rich in micro- and macro-components and has a complex chemical profile containing various essential oils, phenolic compounds, and structural aromatic contents. Thanks to these properties, beyond its traditional uses, its antioxidant, anti-inflammatory, and glucose metabolism regulating effects

are also being investigated in modern medicine (Błaszczuk et al., 2021; Hajimonfarednejad et al., 2019; Silva et al., 2022). In the region's food culture, the use of cinnamon is not only limited to adding flavor but also serves the function of increasing the durability of dishes and extending the storage life of the substance. In this context, it is seen that cinnamon is used extensively and in various ways in traditional recipes in Mardin cuisine (Demirci & Coşkun, 2025; Özbay & Çakır, 2022).

1.7. Isot (Urfa Pepper)



Source: (Taken from a spice shop in Mardin, 2025)

Isot is a spice widely used in Mardin cuisine and stands out with its unique aroma, and has a rich content structure in terms of chemical components and aromatic properties. The main components of this spice include various volatile oils, phenolic compounds, and carotenoids. *Capsicum annum* L. contains mainly capsaicinoids (capsaicin, dihydrocapsaicin), phenolic compounds (quercetin and luteolin), carotenoids (lutein, chlorophyll, and anthocyanins), vitamins (A, C, and E) and minerals (Ashour et al., 2021; Grojja et al., 2023). Capsaicin is responsible for the pungency and basic pharmacological properties of isot (Batiha et al., 2020b). These chemical elements create the distinctive, broad, and complex aromatic profile of isot, while also providing a characteristic depth of flavor and aroma. These substances, in their chemical structure, not only directly contribute to the aromatic and gustatory properties of isot but are also related to its known health effects (Batiha et al., 2020b; McCarty et al., 2015). Capsaicin exerts a potent antioxidant effect by scavenging free radicals and reducing oxidative stress (Batiha et al., 2020b; Hormozi & Baharvand, 2025; Lee et al., 2003). It also has anti-inflammatory effects through the inhibition of pro-inflammatory cytokines (IL-6, TNF- α) and NF- κ B. Moreover, capsaicin enhances the lipid profile by lowering LDL, total cholesterol, and triglyceride levels while increasing HDL (Ávila et al., 2024; Panchal et al., 2018). Additionally, it enhances energy expenditure through thermogenic effects and supports lipolysis in adipose tissue (Ávila et al., 2024; Lee et al., 2011; Panchal et al., 2018; Wang et al., 2021). In addition, the various essential oils and phenolic compounds contained in isot contribute to the distinctive smoky, mildly pungent, and earthy aroma of the spice, making it a preferred choice in various dishes. Isot pepper (*Capsicum annum* L.) is a distinctive spice widely used in Mardin cuisine, recognized for its smoky aroma, mild pungency, and deep reddish-brown color. Chemically, isot contains a rich composition of volatile oils, phenolic compounds, carotenoids, capsaicinoids, and unsaturated fatty acids, which together create its characteristic flavor profile and health-promoting potential (Basyigit et al., 2020). These ingredients ensure that isot is valuable both for its gastronomic and potential health benefits. As a result, the various components in the chemical structure of isot pepper contribute to both sensory perception and functional properties while also providing various health benefits (Basyigit et al., 2020; Cho et al., 2020; de Sá Mendes & Gonçalves, 2020).

2. The Effects of Aromatic Compounds on Health

Aromatic compounds are important components that create the characteristic aroma and taste of the herbs and spices used in Mardin cuisine. Plants like thyme, mint, sumac, turmeric, and cumin, which contain these compounds, not only enhance the flavor of dishes but also provide various health benefits. Thanks to their antioxidant properties, they can protect cells from oxidative damage, reducing the risk of aging and many diseases. Especially thyme and mint, containing aromatic compounds, flavonoids, and unique phenolic compounds, fight free radicals in the body. Additionally, with their anti-inflammatory effects, they can slow the progression of inflammatory diseases (Pandey & Rizvi, 2009; Shahidi & Ambigaipalan, 2015). These compounds have positive effects on the digestive system; especially turmeric and cumin, which alleviate indigestion, reduce gas and bloating, and contribute to the regular functioning of the intestines (Kattah et al., 2025; Thavorn et al., 2024). These compounds, which strengthen the immune system, can increase resistance to infections by stimulating immune defence cells. All of this shows that the aromatic compounds found in traditional Mardin cuisine not only provide flavor but also offer natural support for health. Incorporating these bioactive compounds into daily diets can help prevent chronic diseases and improve overall health. In conclusion, the bioactive compounds found in aromatic plants, with their protective and healing effects, represent one of the key determinants of the unique and therapeutic properties of Mardin cuisine (Cihangir et al., 2023; Özbay & Çakır, 2022).

Conclusion

The nutritional value of Mardin dishes, along with the richness and diversity of aromatic compounds they contain, is noteworthy. The aromatic herbs and spices used in these dishes, such as thyme, mint, sumac, turmeric, and cumin, not only enhance the flavor but also provide significant health benefits. Thyme and mint can help prevent cellular damage by fighting free radicals thanks to their high antioxidant content. They also alleviate various inflammatory processes with their anti-inflammatory properties. Sumac is known for its immune-boosting, antibacterial, and antiviral effects. Curcumin, the active compound in turmeric, contributes to essential health benefits with its potent antioxidant and anti-inflammatory effects. Cumin and cinnamon, on the other hand, stand out for their properties that facilitate digestion and support digestive and metabolic mechanisms. The health effects of these aromatic compounds enhance the nutritional value of Mardin cuisine and play a beneficial role in daily life. Additionally, the consumption of these compounds appears significant for the prevention of chronic diseases and the strengthening of the immune system (Kunnumakkara et al., 2018; Shahidi & Ambigaipalan, 2015; Yahfoufi et al., 2018). Therefore, the traditional dishes of Mardin cuisine offer richness not only culturally and gastronomically, but also in terms of health. In summary, these dishes can be considered a significant example of the use of aromatic plants, considering both their flavor and health benefits (Best, 2023; Dönmez, 2022; İtikardeş & Kurutaş, 2023; Karaduman, 2022; Özbay & Çakır, 2022; Patil et al., 2021). Ultimately, these properties highlight the potential of traditional diets as a model for functional nutrition, emphasizing the need for integrated approaches that bridge gastronomy and health science.

Article Information

Değerlendirme Evaluation Etik Beyan	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir. Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan Etik Bildirim Ethical Statement Yazar Katkısı Author Contributions Çıkar Çatışması Conflict of Interest Finansman Financing Telif Hakkı & Lisans	Yapıldı-intihal.net Done-intihal.net artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr Çalışma tek yazarlıdır. The study has a single author. Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared. Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research. Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.
Copyright & License	Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

References

- Abu-Reidah, I. M., Ali-Shtayeh, M. S., Jamous, R. M., Arráez-Román, D. & Segura-Carretero, A. (2015). HPLC–DAD–ESI–MS/MS screening of bioactive components from *Rhus coriaria* L. (Sumac) fruits. *Food Chemistry*, 166, 179–191.
- Afshari, H., Noori, S., Nourbakhsh, M., Daraei, A., Azami Movahed, M. & Zarghi, A. (2024). A novel imidazo[1,2-a]pyridine derivative and its co-administration with curcumin exert anti-inflammatory effects by modulating the STAT3/NF- κ B/iNOS/COX-2 signaling pathway in breast and ovarian cancer cell lines. *BioImpacts : BI*, 14(2), 27618.
- Aggarwal, B. B. & Harikumar, K. B. (2009). Potential therapeutic effects of curcumin, the anti-inflammatory agent, against neurodegenerative, cardiovascular, pulmonary, metabolic, autoimmune and neoplastic diseases. *The International Journal of Biochemistry & Cell Biology*, 41(1), 40–59.
- Akeren, Z. & Hintistan, S. (2021). Usage of Aromatherapy in Symptom Management in Cancer Patients. *Sakarya Üniversitesi Holistik Sağlık Dergisi*, 4(3), 136–154.
- Alam, A., Ansari, M. J., Alqarni, M. H., Salkini, M. A. & Raish, M. (2023). Antioxidant, Antibacterial, and Anticancer Activity of Ultrasonic Nanoemulsion of Cinnamomum Cassia L. Essential Oil. *Plants*, 12(4), 834.
- Ali, N. M. (2021). Phytochemical Screening and in Vitro Antimicrobial and Anticancer Activities of Different Extracts of *Rosmarinus officinalis* (Rosemary): A Comparative Study. *Advances in Pharmacology and Pharmacy*, 9(3), 45–55.
- Alsamri, H., Athamneh, K., Pintus, G., Eid, A. H. & Iratni, R. (2021). Pharmacological and Antioxidant Activities of *Rhus coriaria* L. (Sumac). *Antioxidants*, 10(1), 73.
- Antón, C., Camarero, C., Laguna, M. & Buhalis, D. (2019). Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 28(7), 743–764.
- Arshad, M. K., Fatima, I., Ahmad, W., Ellahi, S., Mumtaz, M., Akhtar, M. U., ... Siddique, W. A. (2023). Mint (Mentha): A Herb and Used as a Functional Ingredient. *Scholars International Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 6(03), 38–52.
- Artar, A. & Öztürk, Y. E. (2022). Effects of Turmeric on Health. *Sağlık Bilimleri ve Yaşam Dergisi*, 6(2), 34–47.
- Ashoori, F., Fakhar, M., Goli, H. R., Mirzaee, F., Faridnia, R., Kalani, H. & Shahani, S. (2020). Antileishmanial and antibacterial activities of the hydroalcoholic extract of *Rhus coriaria* L. *Annals of Parasitology*, 62(2), 157–163.
- Ashour, M., Hassan, S. M., Elshobary, M. E., Ammar, G. A. G., Gaber, A., Alsanie, W. F., ... El-shenody, R. (2021). Impact of Commercial Seaweed Liquid Extract (TAM®) Biostimulant and Its Bioactive Molecules on Growth and Antioxidant Activities of Hot Pepper (*Capsicum annum*). *Plants*, 10(6), 1045.
- Ávila, D. L., Fernandes-Braga, W., Silva, J. L., Santos, E. A., Campos, G., Leocádio, P. C. L., Capettini, L. S. A., Aguilár, E. C. & Alvarez-Leite, J. I. (2024). Capsaicin Improves Systemic Inflammation, Atherosclerosis, and Macrophage-Derived Foam Cells by Stimulating PPAR Gamma and TRPV1 Receptors. *Nutrients*, 16(18), 3167.
- Basyigit, B., Daghan, S. & Karaaslan, M. (2020). Biochemical, compositional, and spectral analyses of İso (Urfa pepper) seed oil and evaluation of its functional characteristics. *Grasas y Aceites*, 71(4), e384–e384.
- Batiha, G. E. S., Alkazmi, L. M., Wasef, L. G., Beshbishy, A. M., Nadwa, E. H. & Rashwan, E. K. (2020a). *Syzygium aromaticum* L. (Myrtaceae): Traditional Uses, Bioactive Chemical Constituents, Pharmacological and Toxicological Activities. *Biomolecules*, 10(2), 202.
- Batiha, G. E. S., Alqahtani, A., Ojo, O. A., Shaheen, H. M., Wasef, L., Elzeiny, M., ... Hetta, H. F. (2020b). Biological Properties, Bioactive Constituents, and Pharmacokinetics of Some *Capsicum* spp. and Capsaicinoids. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(15), 5179.

- Best, R. (2023). A Review of the Digestive, Respiratory and Nocioceptive Benefits, Associated Performance Outcomes and Clinical Considerations following Mint and Menthol application. *Medical Research Archives*, 11(1).
- Bettaieb, I., Bourgou, S., Wannes, W. A., Hamrouni, I., Limam, F. & Marzouk, B. (2010). Essential Oils, Phenolics, and Antioxidant Activities of Different Parts of Cumin (*Cuminum cyminum* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(19), 10410–10418.
- Błaszczak, N., Rosiak, A. & Kałużna-Czaplińska, J. (2021). The Potential Role of Cinnamon in Human Health. *Forests*, 12(5), 648.
- Bukvicki, D., Gottardi, D., Prasad, S., Novakovic, M., Marin, P. D. & Tyagi, A. K. (2020). The Healing Effects of Spices in Chronic Diseases. *Current Medicinal Chemistry*, 27(26), 4401–4420.
- Canbey, İ. (2025). Bioactive Compounds, Effects and Uses of Sumac (*Rhus coriaria* L.) Plant. *Gıda Bilimi ve Mühendisliği Araştırmaları*, 4(1), 17–28.
- Çeliker, R. & Özdemir, Z. Ö. (2023). Active Compounds and Extraction Methods in Turmeric (*Curcuma longa*) Plant. *Bütünleyici ve Anadolu Tıbbi Dergisi*, 4(4), 45–62.
- Chakraborty, K., Chakravarti, A. R. & Bhattacharjee, S. (2022). Bioactive components of peppermint (*Mentha piperita* L.), their pharmacological and ameliorative potential and ethnomedicinal benefits: A review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 11(1), 109–114.
- Cho, S. Y., Kim, H. W., Lee, M. K., Kim, H. J., Kim, J. B., Choe, J. S., ... Jang, H. H. (2020). Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities in Relation to the Flavonoids Composition of Pepper (*Capsicum annuum* L.). *Antioxidants*, 9(10), 986.
- Christaki, E., Bonos, E., Giannenas, I. & Florou-Paneri, P. (2012). Aromatic Plants as a Source of Bioactive Compounds. *Agriculture*, 2(3), 228–243.
- Cihangir, İ. S., Akmeşe, K. A. & Akmeşe, H. (2023). Niğde İlinde Yetişen Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Turizm Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Kullanılabilirliği Üzerine Bir Araştırma. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 198–217.
- Das, G., Gonçalves, S., Basilio Heredia, J., Romano, A., Jiménez-Ortega, L. A., Gutiérrez-Grijalva, E. P., ... Patra, J. K. (2022). Cardiovascular protective effect of cinnamon and its major bioactive constituents: An update. *Journal of Functional Foods*, 97, 105045.
- Demirci, B. & Coşkun, R. (2025). Cinnamon in Türkiye's Geographically Indicated Products. *Bilecik Şeyh Edebali University Journal of Social Science*, 10(1), 32–39.
- de Sá Mendes, N. & Gonçalves, É. C. B. de A. (2020). The role of bioactive components found in peppers. *Trends in Food Science & Technology*, 99, 229–243.
- Devasagayam, T. P. A., Tilak, J. C., Bloor, K. K., Sane, K. S., Ghaskadbi, S. S. & Lele, R. D. (2004). Free radicals and antioxidants in human health: current status and future prospects. *The Journal of the Association of Physicians of India*, 52(OCT), 794–804.
- Dönmez, G. (2022). Metabolizmada diüretik etki gösteren bazı bitkilerin fizikokimyasal özellikleri, Pamukkale Üniversitesi.
- Dönmez, Ö. Ç. (2025). The Role of Clove (*Syzygium aromaticum*) in Turkish Gastronomy as a Medicinal and Aromatic Plant and Its Reflections in Geographical Indication Products. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 13(s1), 2398–2408.
- Erçin, E. & Dincel, D. (2021). Aromatherapy in Digestive System Diseases. *Türkiye Klinikleri Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp - Özel Konular*, 2(1), 95–104.
- Erkul, C., Özenoğlu, A. & Reis, E. (2021). Zerdeçalın Genel Sağlık Üzerine Etkileri. *Türkiye Sağlık Bilimleri ve Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 76–87.
- FAO; WHO. (1992). International Conference on Nutrition: World Declaration and Plan of Action for Nutrition; FAO: Rome, Italy; WHO: Geneva, Switzerland.
- FAO; WHO. (1998). Preparation and Use of Food-Based Dietary Guidelines; WHO: Geneva, Switzerland.
- FAO; WHO. (2019). Food and agriculture organization of the united nations World health

- organization. Sustainable Healthy Diets—Guiding Principles. Rome.
- Fatma Bülbül, S., Bulat, G., Gülbahçe, A. & Deprem, G. (2021). Bazı besinlerin antioksidan özellikleri. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 64(1–2), 25–32.
- Gedikoğlu, A., Sökmen, M. & Çivit, A. (2019). Evaluation of *Thymus vulgaris* and *Thymbra spicata* essential oils and plant extracts for chemical composition, antioxidant, and antimicrobial properties. *Food Science and Nutrition*, 7(5), 1704–1714.
- Gholijani, N. & Amirghofran, Z. (2016). Effects of thymol and carvacrol on T-helper cell subset cytokines and their main transcription factors in ovalbumin-immunized mice. *Journal of Immunotoxicology*, 13(5), 729–737.
- Gholijani, N., Gharagozloo, M., Farjadian, S. & Amirghofran, Z. (2016). Modulatory effects of thymol and carvacrol on inflammatory transcription factors in lipopolysaccharide-treated macrophages. *Journal of Immunotoxicology*, 13(2), 157–164.
- Gholijani, N., Gharagozloo, M., Kalantar, F., Ramezani, A. & Amirghofran, Z. (2015). Modulation of Cytokine Production and Transcription Factors Activities in Human Jurkat T Cells by Thymol and Carvacrol. *Advanced Pharmaceutical Bulletin*, 5(Suppl 1), 653–660.
- Göktepe, Ç. K. & Akın, N. (2024). Üzümsü meyveler: Sağlıklı beslenme üzerine etkileri. *Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 38(2), 457–485.
- Grigore-Gurgu, L., Dumitraşcu, L. & Aprodu, I. (2025). Aromatic Herbs as a Source of Bioactive Compounds: An Overview of Their Antioxidant Capacity, Antimicrobial Activity, and Major Applications. *Molecules*, 30(6), 1304.
- Grojja, Y., Hajlaoui, H., Luca, S. V., Abidi, J., Skalicka-Woźniak, K., Zouari, S. & Bouaziz, M. (2023). Untargeted Phytochemical Profiling, Antioxidant, and Antimicrobial Activities of a Tunisian Capsicum annum Cultivar. *Molecules*, 28(17), 6346.
- Gulcin, I., Kaya, R., Goren, A. C., Akincioglu, H., Topal, M., Bingol, Z., ... Alwasel, S. (2019). Anticholinergic, antidiabetic and antioxidant activities of cinnamon (*Cinnamomum verum*) bark extracts: polyphenol contents analysis by LC-MS/MS. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 1511–1526.
- Gupta, S. C., Kismali, G. & Aggarwal, B. B. (2013). Curcumin, a component of turmeric: From farm to pharmacy. *BioFactors*, 39(1), 2–13.
- Hajimonfarednejad, M., Ostovar, M., Raee, M. J., Hashempur, M. H., Mayer, J. G. & Heydari, M. (2019). Cinnamon: A systematic review of adverse events. *Clinical Nutrition*, 38(2), 594–602.
- Hewlings, S. J. & Kalman, D. S. (2017). Curcumin: A Review of Its Effects on Human Health. *Foods*, 6(10), 92.
- Hirata, M., Fornari Laurindo, L., Dogani Rodrigues, V., Cristina Castilho Caracio, F., Valenti, V. E., Pereira, E. de S. B. M., ... Barbalho, S. M. (2025). Investigating the Health Potential of Mentha Species Against Gastrointestinal Disorders—A Systematic Review of Clinical Evidence. *Pharmaceuticals*, 18(5), 693.
- Hormozi, M. & Baharvand, P. (2025). The Apoptotic and Antioxidant Effects of Capsaicin on Colorectal Cancer Cell Lines. *The Open Biochemistry Journal*, 19(1).
- İkikardeş, S. & Kurutaş, E. B. (2023). Zerdeçal'ın İskemi/Reperfüzyonda Önemi. *Euroasia Matematik, Mühendislik, Doğa ve Tıp Bilimleri Dergisi*, 10(31), 48–60.
- Iram, N. & Edwin, E. C. (2022). Chemical Composition, Essential Oil Characterization and Antibacterial activity of Cumin (*Cuminum Cuminum*). *Pakistan BioMedical Journal*, 86–90.
- Jafari, S., Sattari, R. & Ghavamzadeh, S. (2017). Evaluation the effect of 50 and 100 mg doses of *Cuminum cyminum* essential oil on glycemic indices, insulin resistance and serum inflammatory factors on patients with diabetes type II: A double-blind randomized placebo-controlled clinical trial. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 7(3), 332–338.
- Jalil, B., Pischel, I., Feistel, B., Suarez, C., Blainski, A., Spreemann, R., ... Heinrich, M. (2024). Wild thyme (*Thymus serpyllum* L.): a review of the current evidence of nutritional and preventive health benefits*. *Frontiers in Nutrition*, 11, 1380962.
- Jamwal, R. (2018). Bioavailable curcumin formulations: A review of pharmacokinetic studies in

- healthy volunteers. *Journal of Integrative Medicine*, 16(6), 367–374.
- Jiang, T. A. (2019). Health Benefits of Culinary Herbs and Spices. *Journal of AOAC International*, 102(2), 395–411.
- Karaduman, Z. N. (2022). Sumak (*Rhus coriaria*) Bitkisinin Beslenme ve Fitoterapide Kullanımı Üzerine Araştırmalar. Bezmialem Vakıf Üniversitesi.
- Karaman, B. E. & Beyaz, E. K. (2017). Zerdeçalın Kronik Hastalıklarla İlişkisi. *Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 2(2), 96–112.
- Karaşah, B. (2025). Some Medicinal and Aromatic Plants that can be Used in Smell Gardens and the Ecosystem Services Provided by Them. *Bahçe*, 54(Özel Sayı 1), 419–428.
- Kardeş, M. (2024). Siirt İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Swot Analizi Örneği. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 7(2), 124–136.
- Karimian, J., Farrokhzad, A. & Jalili, C. (2021). The effect of cumin (*Cuminum cyminum* L.) supplementation on glycemic indices: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Phytotherapy Research*, 35(8), 4127–4135.
- Kattah, F. M., Figueiredo, N., Bezerra, K. K., Oliveira, E. S., Melo, C. C. de, Lima, G. B., ... Corgosinho, F. C. (2025). Curcumin Supplementation Improves Gastrointestinal Symptoms in Women with Severe Obesity: A Double-Blind, Randomized, Placebo-Controlled Trial—A Pilot Study. *Nutrients*, 17(13), 2064.
- Kim, N. Y., Kim, S., Park, H. M., Lim, C. M., Kim, J., Park, J. Y., ... Yoon, D. Y. (2023). Cinnamomum verum extract inhibits NOX2/ROS and PKCδ/JNK/AP-1/NF-κB pathway-mediated inflammatory response in PMA-stimulated THP-1 monocytes. *Phytomedicine*, 112, 154685.
- Kim, N. Y., Kim, S., Park, H. M., Lim, C. M., Kim, J., Park, J. Y., ... Yoon, D. Y. (2023). Cinnamomum verum extract inhibits NOX2/ROS and PKCδ/JNK/AP-1/NF-κB pathway-mediated inflammatory response in PMA-stimulated THP-1 monocytes. *Phytomedicine*, 112, 154685.
- Knaub, K., Schön, C., Suarez, C. G., Pischel, I., Knaub, K., Schön, C., Suarez, C. G. & Pischel, I. (2022). Effects of a Food Supplement with a Wild Thyme (*Thymus serpyllum* L.) Extract on Gut Health and the Microbiome in Humans: A Randomized, Double-Blinded, Placebo-Controlled Clinical Trial. *Food and Nutrition Sciences*, 13(11), 931–949.
- Kunnumakkara, A. B., Sailo, B. L., Banik, K., Harsha, C., Prasad, S., Gupta, S. C., ... Aggarwal, B. B. (2018). Chronic diseases, inflammation, and spices: how are they linked? *Journal of Translational Medicine*, 16(1), 14.
- Lahlou, R. A., Gonçalves, A. C., Bounechada, M., Nunes, A. R., Soeiro, P., Alves, G., ... Silva, L. R. (2024). Antioxidant, Phytochemical, and Pharmacological Properties of Algerian Mentha aquatica Extracts. *Antioxidants*, 13(12), 1512.
- Lee, C. Y. J., Kim, M., Yoon, S. W. & Lee, C. H. (2003). Short-term control of capsaicin on blood and oxidative stress of rats in vivo. *Phytotherapy Research*, 17(5), 454–458.
- Lee, M. S., Kim, C. T., Kim, I. H. & Kim, Y. (2011). Effects of capsaicin on lipid catabolism in 3T3-L1 adipocytes. *Phytotherapy Research*, 25(6), 935–939.
- Mahboubi, M. (2021). Mentha spicata L. essential oil, phytochemistry and its effectiveness in flatulence. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 11(2), 75–81.
- Martini, D., Tucci, M., Bradfield, J., Di Giorgio, A., Marino, M., Bo', C. Del, Porrini, M. & Riso, P. (2021). Principles of sustainable healthy diets in worldwide dietary guidelines: Efforts so far and future perspectives. *Nutrients*, 13(6), 1827.
- Mathew, E. (2024). Globalization and Local Flavours: The Impact of Modern Food Production on Traditional Cuisine and Culinary Heritage Preservation. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(7), 61–78.
- McCarty, M. F., DiNicolantonio, J. J. & O'Keefe, J. H. (2015). Capsaicin may have important potential for promoting vascular and metabolic health. *Open Heart*, 2(1), e000262.
- McKay, D. L. & Blumberg, J. B. (2006). A Review of the bioactivity and potential health benefits of chamomile tea (*Matricaria recutita* L.). *Phytotherapy Research*, 20(7), 519–530.

- Meena, S. S., Sharma, Y. K., Mahatma, M. K., Lal, S., Meena, M. D., Meena, R. D., ... Bhardwaj, V. (2022). Cumin (*Cuminum cyminum* L.) an export-oriented Indian seed spice with inherent nutraceutical and therapeutic attributes: A review. *International Journal of Seed Spices*, 12(1), 1–12.
- Mekky, A. E., Emam, A. E., Selim, M. N., Abdelmouty, E. S. & Khedr, M. (2023). Antibacterial and antineoplastic MCF-7 and HePG-2 characteristics of the methanolic (80%) clove (*Syzygium aromaticum* L.) extract. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 14(15), 16787–16798.
- Memarzia, A., Khazdair, M. R., Behrouz, S., Gholamnezhad, Z., Jafarnejad, M., Saadat, S. & Boskabady, M. H. (2021). Experimental and clinical reports on anti-inflammatory, antioxidant, and immunomodulatory effects of *Curcuma longa* and curcumin, an updated and comprehensive review. *BioFactors*, 47(3), 311–350.
- Merah, O., Sayed-ahmad, B., Talou, T., Saad, Z., Cerny, M., Grivot, S., ... Hijazi, A. (2020). Biochemical Composition of Cumin Seeds, and Biorefining Study. *Biomolecules*, 10(7), 1054.
- Milan, K. S. M., Dholakia, H., Tiku, P. K. & Vishveshwaraiah, P. (2008). Enhancement of digestive enzymatic activity by cumin (*Cuminum cyminum* L.) and role of spent cumin as a bionutrient. *Food Chemistry*, 110(3), 678–683.
- Mnif, S. & Aifa, S. (2015). Cumin (*Cuminum cyminum* L.) from traditional uses to potential biomedical applications. *Chemistry & Biodiversity*, 12(5), 733–742.
- Mokhtari, R., Kazemi Fard, M., Rezaei, M., Moftakharzadeh, S. A. & Mohseni, A. (2023). Antioxidant, Antimicrobial Activities, and Characterization of Phenolic Compounds of Thyme (*Thymus vulgaris* L.), Sage (*Salvia officinalis* L.), and Thyme–Sage Mixture Extracts. *Journal of Food Quality*, 2023(1), 2602454.
- Mokhtarzadeh, S., Peker, A., Ertunç, E., Çakır, M. F. & Güngör, H. (2023). Tıbbi ve Aromatik Bitkileri Konusuna Genel Bir Bakış. *Düzce Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1(1), 1–7.
- Mortezaee, K., Salehi, E., Mirtavoos-mahyari, H., Motevaseli, E., Najafi, M., Farhood, B., ... Sahebkar, A. (2019). Mechanisms of apoptosis modulation by curcumin: Implications for cancer therapy. *Journal of Cellular Physiology*, 234(8), 12537–12550.
- Mostafa, S., Wang, Y., Zeng, W. & Jin, B. (2022). Floral Scents and Fruit Aromas: Functions, Compositions, Biosynthesis, and Regulation. *Frontiers in Plant Science*, 13, 860157.
- Narayanankutty, A., Kunnath, K., Alfathan, A., Rajagopal, R. & Ramesh, V. (2021). Chemical Composition of *Cinnamomum verum* Leaf and Flower Essential Oils and Analysis of Their Antibacterial, Insecticidal, and Larvicidal Properties. *Molecules*, 26(20), 6303.
- Nurzyńska, R. & Nurzyńska-Wierdak, N. (2023). Chemical Diversity, Yield, and Quality of Aromatic Plants. *Agronomy*, 13(6), 1614.
- Özbay, G. & Çakır, M. U. (2022). Cinnamon in Mardin Culinary Culture. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(2), 307–322.
- Pagliari, S., Forcella, M., Lonati, E., Sacco, G., Romaniello, F., Rovellini, P., ... Bruni, I. (2023). Antioxidant and Anti-Inflammatory Effect of Cinnamon (*Cinnamomum verum* J. Presl) Bark Extract after In Vitro Digestion Simulation. *Foods*, 12(3), 452.
- Panchal, S. K., Bliss, E. & Brown, L. (2018). Capsaicin in Metabolic Syndrome. *Nutrients*, 10(5), 630.
- Pandey, K. B. & Rizvi, S. I. (2009). Plant Polyphenols as Dietary Antioxidants in Human Health and Disease. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2(5), 270–278.
- Park, Y. J., Baskar, T. B., Yeo, S. K., Arasu, M. V., Al-Dhabi, N. A., Lim, S. S. & Park, S. U. (2016). Composition of volatile compounds and in vitro antimicrobial activity of nine *Mentha* spp. *SpringerPlus*, 5(1), 1–10.
- Pathak, R. & Sharma, H. (2021). A Review on Medicinal Uses of *Cinnamomum verum* (Cinnamon). *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 11(6-S), 161–166.

- Patil, S. M., Ramu, R., Shirahatti, P. S., Shivamallu, C. & Amachawadi, R. G. (2021). A systematic review on ethnopharmacology, phytochemistry and pharmacological aspects of *Thymus vulgaris* Linn. *Heliyon*, 7(5), e07054.
- Plummer, S. M., Holloway, K. A., Manson, M. M., Munks, R. J. L., Kaptein, A., Farrow, S. & Howells, L. (1999). Inhibition of cyclo-oxygenase 2 expression in colon cells by the chemopreventive agent curcumin involves inhibition of NF- κ B activation via the NIK/IKK signalling complex. *Oncogene*, 18(44), 6013–6020.
- Pour, S. K., Blanton, C., Ghimire, B. & Aghazadeh-Habashi, A. (2023). Development of a rapid, sensitive, and selective LC–MS/MS method for quantifying curcumin levels in healthy human urine: Effect of pepper on curcumin bioavailability. *Food Science and Nutrition*, 11(12), 7732–7741.
- Racz, L. Z., Racz, C. P., Pop, L. C., Tomoaia, G., Mocanu, A., Barbu, I., ... Toma, V. A. (2022). Strategies for Improving Bioavailability, Bioactivity, and Physical-Chemical Behavior of Curcumin. *Molecules*, 27(20), 6854.
- Ramya, S., Loganathan, T., Chandran, M., Priyanka, R., Kavipriya, K., Pushpalatha, G. G. L., ... Saluja, V. (2022). Phytochemical Screening, GCMS, FTIR profile of Bioactive Natural Products in the methanolic extracts of Cuminum cyminum seeds and oil. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 12(2-S), 110–118.
- Rathod, N. B., Kulawik, P., Ozogul, F., Regenstein, J. M. & Ozogul, Y. (2021). Biological activity of plant-based carvacrol and thymol and their impact on human health and food quality. *Trends in Food Science & Technology*, 116, 733–748.
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037–1058.
- Rtibi, K., Selmi, S., Wannes, D., Jridi, M., Marzouki, L. & Sebai, H. (2019). The potential of *Thymus vulgaris* aqueous extract to protect against delayed gastric emptying and colonic constipation in rats. *RSC Advances*, 9(36), 20593–20602.
- Saddique, M. S., Sultan, M. T., Iqbal, S. Z., Bosch, C., Akhtar, S., Raza, H., ... Ahmed, W. (2024). Physicochemical, Rheological and Sensory Evaluation of Herbal Bread Containing Turmeric, Ginger, and Black Cumin Powder. *Foods*, 13(4), 555.
- Şahin, G. (2021). Saffron (*Crocus sativus* L.) In Historical Process and The Current Position Of Saffron. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 173–214.
- Sarışik, D. Ç. & Şahin, F. N. (2021). The Effects of Polyphenols on Health and Athletic Performance. *Sportmetre Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 19(3), 14–29.
- Şatana, D. & Yeşilot, Ş. (2023). Zerdeçalın Gastrointestinal Sistem Hastalıklarında Potansiyel Terapötik Etkisi. *OneHealth Plus Journal*, 1(1), 2–5.
- Seçim, Y. & Okumuş, M. İ. (2024). Mardin Kenti Arap Etnik Kökenli Mutfak Kültürü. *Anatolia Social Research Journal*, 3(2), 29–39.
- Şeker, F. D. & Akın, M. B. (2023). Sarımsak, Biberiye ve Zerdeçal Ekstraktlarının Fenolik Bileşik Miktarının ve Antifungal ve Antioksidan Özelliklerinin Araştırılması. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 20(2), 303–309.
- Shahidi, F. & Ambigaipalan, P. (2015). Phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: Antioxidant activity and health effects – A review. *Journal of Functional Foods*, 18, 820–897.
- Shahrajabian, M. H., Sun, W. & Cheng, Q. (2020). Chemical components and pharmacological benefits of Basil (*Ocimum basilicum*): a review. *International Journal of Food Properties*, 23(1), 1961–1970.
- Shang, C., Lin, H., Fang, X., Wang, Y., Jiang, Z., Qu, Y., ... Cui, X. (2021). Beneficial effects of cinnamon and its extracts in the management of cardiovascular diseases and diabetes. *Food & Function*, 12(24), 12194–12220.
- Shoba, G., Joy, D., Joseph, T., Majeed, M., Rajendran, R. & Srinivas, P. S. S. R. (1998). Influence of piperine on the pharmacokinetics of curcumin in animals and human volunteers. *Planta Medica*, 64(4), 353–356.

- Silva, M. L., Bernardo, M. A., Singh, J. & De Mesquita, M. F. (2022). Cinnamon as a Complementary Therapeutic Approach for Dysglycemia and Dyslipidemia Control in Type 2 Diabetes Mellitus and Its Molecular Mechanism of Action: A Review. *Nutrients*, 14(13), 2773.
- Soleimani, M., Arzani, A., Arzani, V. & Roberts, T. H. (2022). Phenolic compounds and antimicrobial properties of mint and thyme. *Journal of Herbal Medicine*, 36, 100604.
- Soroosh, K., Hossein Najafzadeh, V., Ramin, A. & Amin, A. (2025). The Effect of Cumin Essential Oil on the Changes in Total Oxidant Status and Interleukin-6 in the Model of Gastric Ulcer in Rats. *Global Journal of Medical and Clinical Case Reports*, 12(6), 117–120.
- Spence, C. (2024). Cinnamon: The historic spice, medicinal uses, and flavour chemistry. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100858.
- Sun, W. & Shahrajabian, M. H. (2023). Therapeutic Potential of Phenolic Compounds in Medicinal Plants-Natural Health Products for Human Health. *Molecules*, 28(4), 1845.
- Tabanelli, R., Brogi, S. & Calderone, V. (2021). Improving Curcumin Bioavailability: Current Strategies and Future Perspectives. *Pharmaceutics*, 13(10), 1715.
- Thavorn, K., Wolfe, D., Faust, L., Shorr, R., Akkawi, M., Isaranuwachai, W., ... Hutton, B. (2024). A systematic review of the efficacy and safety of turmeric in the treatment of digestive disorders. *Phytotherapy Research*, 38(6), 2687–2706.
- Wang, Y., Zhang, S., Zhang, Y., Yao, F., Zhao, G., Wang, J., ... Xu, X. (2021). Screening and Evaluation of Flavonoids as Xanthine Oxidase Inhibitors for Reducing Uric Acid through Combined Cell Biology and Molecular Simulation. *ACS Food Science and Technology*, 1(11), 2182–2191.
- Wani, S. A., Naik, H. R., Wagay, J. A., Ganie, N. A., Mulla, M. Z. & Dar, B. N. (2022). Mentha: A review on its bioactive compounds and potential health benefits. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 14(4), 154–168.
- Xu, L., Han, Y., Chen, X., Aierken, A., Wen, H., Zheng, W., ... Yang, F. (2020). Molecular mechanisms underlying menthol binding and activation of TRPM8 ion channel. *Nature Communications*, 11(1), 3790.
- Yahfoufi, N., Alsadi, N., Jambi, M. & Matar, C. (2018). The Immunomodulatory and Anti-Inflammatory Role of Polyphenols. *Nutrients*, 10(11), 1618.
- Yilmaz, A. & Akan, H. (2023). Gastronomic Research of Wild Food Plants in Different Ethnic Groups in Mardin. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 6 (Ek Sayı), 533–554.
- Zannou, O., Oussou, K. F., Chabi, I. B., Alamou, F., Awad, N. M. H., Miassi, Y. E., ... Ibrahim, S. A. (2025). Phytochemical and nutritional properties of sumac (*Rhus coriaria*): a potential ingredient for developing functional foods. *Journal of Future Foods*, 5(1), 21–35.
- Zemzemoğlu, T. E. A., Burnaz, N. A. & İlyasoğlu, H. (2022). Doğal Antioksidan Kaynaklarının Et Ürünlerinde Kullanımı. *In Fen Bilimleri ve Matematikte Güncel Araştırmalar* (p. 2024).

AHLAK
BİLGİ
ÜRETİM

Artuklu Tourism Studies

Osmanlı Saray Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme

Özkan DEMİR   

Dr. Öğretim Üyesi, Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Balıkesir, Türkiye.

Geliş Tarihi/Submission 18 Ekim 2025
Kabul Tarihi/Acceptance 17 Kasım 2025
Yayın Tarihi/Publication 30 Kasım 2025

Atıf Bilgisi

Demir, Ö. (2025). An evaluation of the ottoman palace cuisine. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 56-64.

Özet

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş sınırları içindeki kültürel çeşitlilik, Osmanlı saray mutfağına da yansımış, zengin ve dikkat çekici bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Bu çalışma, Osmanlı mutfağına ilişkin mevcut literatürü, özellikle Osmanlı saray mutfağına odaklanarak incelemektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafyası, tarihi ve kültürüne kısaca değinerek, bu faktörlerin mutfak kültürü üzerindeki etkisi incelenmektedir. Araştırma kapsamında incelenen mevcut literatürden elde edilen bulgular, Osmanlı İmparatorluğu'nun sınırlarının genişlemesi, bu sınırlar içindeki farklı inanç ve etnik grupların bir arada yaşamalarının Osmanlı saray mutfağı üzerinde olumlu bir etkisi olduğunu göstermektedir. Ancak Osmanlı Saray Mutfağı ve padişah sofraları ile ilgili kaynakların kısıtlı olduğunu belirten araştırmalarda ayrıca döneme ait tarif kitaplarının yetersiz olduğu da belirtilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfağı, Saray Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı, Topkapı Sarayı Mutfağı, Matbah-ı Amire.

An Evaluation of the Ottoman Palace Cuisine

Özkan DEMİR   

Assistant Professor, Balıkesir University Burhaniye Faculty of Applied Sciences, Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir, Türkiye.

Date of Submission	18 October 2025
Date of Acceptance	17 November 2025
Date of Publication	30 November 2025

Citation

Demir, Ö. (2025). An evaluation of the ottoman palace cuisine. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 56-64.

Abstract

The cultural diversity within the vast borders of the Ottoman Empire was reflected in the Ottoman Palace kitchen, resulting in a rich and remarkable culinary culture. This study reviews the existing literature on Ottoman cuisine, with particular focus on Ottoman palace cuisine. It briefly addresses the geography, history, and culture of the Ottoman Empire to examine the influence of these factors on culinary culture. Findings from the existing literature reviewed within the scope of the research suggest that the expansion of the Ottoman Empire's borders and the coexistence of diverse faiths and ethnic groups within these borders had a positive impact on the Ottoman palace cuisine. However, studies indicating that recipe books from the period are insufficient also note the limited availability of sources on Ottoman palace cuisine and the sultans' tables.

Keywords: Ottoman Cuisine, Palace Cuisine, Ottoman Palace Cuisine, Topkapı Palace Cuisine, Matbah-ı Amire.

Introduction

The Ottoman Empire, which ruled over vast territories across three continents for approximately six centuries, encompassed a multitude of nations spread over diverse climates (Sandıkçıoğlu, 2018: 11). While the Ottoman Empire achieved a magnificent wealth of its own, its culinary culture also reflected the same magnificence and richness (Yalçın and Mankan, 2024: 36).

The conquest of Istanbul marked the end of the Middle Ages and the beginning of the New Age, and it was also significant for the development of Ottoman cuisine (Tariñç, Yıldırım, and Kılınç, 2019: 3047). Parallel to the Ottoman Empire's expansion, diversity and innovation flourished in its cuisine, while also preserving its traditional structure (Solmaz, 2018: 75-76). Cuisine was highly valuable to Ottoman palace life; for the sultan and the high nobility, gathering around a table was a means of socialization. Consequently, the palace became a setting where rich and refined dishes were developed, embracing innovation (Solmaz and Dülger Altınır, 2018: 114).

While the kitchen structures of Topkapı Palace have survived to the present day, those of Edirne, Çırağan, and Beylerbeyi Palaces have unfortunately been lost to history (Gürsoy, 2013: 93). Therefore, despite this limitation concerning the palace kitchens of former capitals, numerous documents providing information about the kitchens of the New Palace built in Istanbul have survived to the present day (Bilgin, 2021: 92). As palace kitchens served the large population of the palace, they inevitably exhibited a far greater variety, quality, extravagance, and order than an ordinary kitchen, and therefore more rules, organizational structure, and hierarchy (Özer and Atay, 2022: 469). Ottoman palace cuisine experienced its most rapid development during the reign of Mehmed the Conqueror (Baysal, 1993: 38), when the sultan commissioned new kitchens for Topkapı Palace in the second half of the 15th century (Hatipoğlu, 2014: 65). During this period, each kitchen was overseen by a different chef, and the competition among them encouraged the development of increasingly refined and flavorful dishes (Oktay, 2018: 95).

This research, focusing on Ottoman Palace Cuisine, was designed as a compilation study. The research briefly addresses the geography, history, and culture of the Ottoman Empire, exploring the influence of these factors on culinary culture. The research also includes a conclusion and evaluation section based on research conducted on Ottoman Cuisine/Ottoman Palace Cuisine.

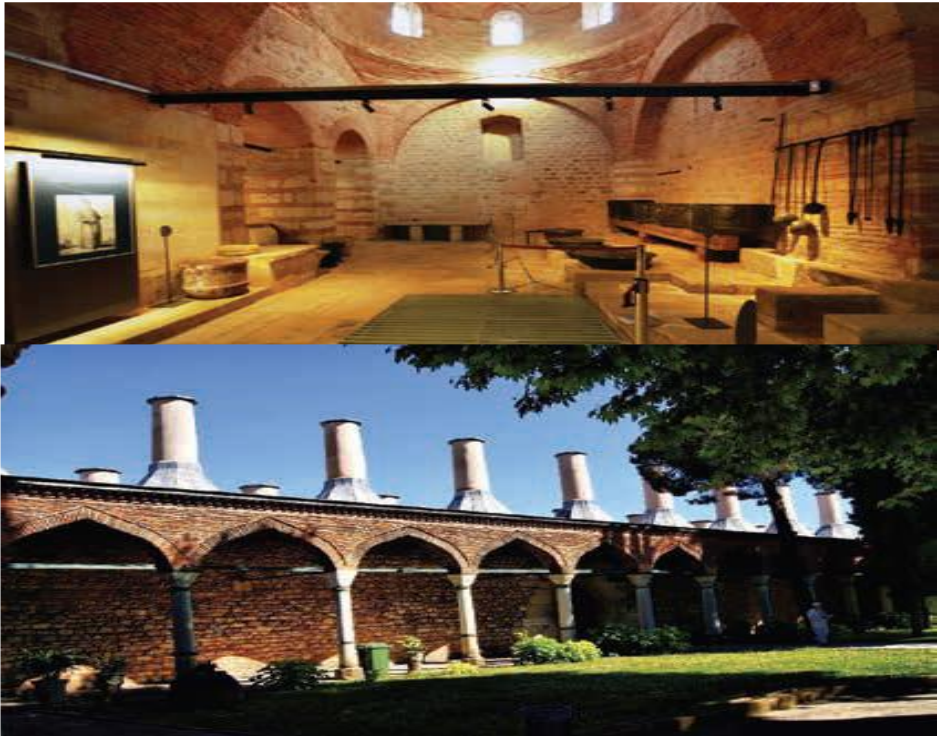
Literature

The palace, the residence of the sultan and the center from which the state was governed in the Ottoman Empire, also functioned as a social, cultural, and administrative center (Apalı and Erturan, 2025: 26). The kitchen was an important part of palace life, and the sultan and his guests dining at the same table was considered a significant social activity. This environment fostered competition among the chefs, who continuously sought new flavors while preparing dishes for the court (Demirer and Özdemir, 2023: 114). Ottoman Palace Cuisine is a rich and diverse culinary tradition, incorporating the cuisines of the Balkans, Aegean, Caucasus, Syria, Lebanon, and Anatolia (Hatipoğlu and Batman, 2014: 63; Armutoğlu and Gülden, 2024: 2740). Although the Ottoman Empire was governed historically from the Bursa, Edirne, Topkapı, and Yıldız Palaces, the classic period of Ottoman cuisine is associated with the cuisine of the Topkapı Palace (Solmaz, 2018: 74). Topkapı Palace served as the official residence of the Ottoman rulers from 1478, with the completion of its first structure, to 1856 (Gürsoy, 2018: 117). Therefore, documents from Topkapı palace are often used as primary sources in research on Ottoman cuisine (Parmaksızoğlu, 2022: 17). Detailed information is particularly available for the palace cuisine of the Fatih period at Topkapı Palace, owing to the abundance and richness of

surviving sources (Haydaroglu, 2003: 3; Yiğit and Ay, 2016: 17). Unfortunately, culinary records from the periods when the palaces in Bursa and Edirne, the first two capitals of the Ottoman Empire, served as royal residences have not survived to the present day (Bilgin, 2021: 92). Despite this, it can be inferred that the cultural diversity that emerged over the centuries in the Ottoman Empire, resulting from the blending of different religions, sects, and ethnicities, also influenced its culinary culture (Armutoğlu and Güldemir, 2024: 2739).

The palace kitchen, known as the "Matbâh-ı Amire," was responsible for preparing a wide variety of sumptuous dishes for the sultan and the court (Demirer and Özdemir, 2023: 114). In fact, Matbah-ı Amire did not refer to a single kitchen, but it was rather the name of an administrative institution that encompassed various kitchens, a helvahane (halvahane), a pantry, bakeries, various cashier offices, a mirî dairy, and a simidhane (Hatipoğlu and Batman, 2014: 65). While the kitchens, helvahane, and tinsmithery were situated within the kitchen complex, the other facilities were located in different sections of the palace or its grounds (Hatipoğlu, 2014: 74-75; Bilgin, 2019: 32). The kitchens, located on the right side of the second courtyard in Topkapı Palace, originally had four domes. As the number of residents increased, they were expanded during the reign of Suleiman the Magnificent (1520-1566) with the addition of a six-domed section (Gürsoy, 2013:91; Gürsoy, 2018: 117). Eight of the ten domes were kitchen buildings, named after the classes they served (Has, Divan, Ağalar, etc.), while the remaining two compartments were allocated to the Helvahâne (Başaran and Güldemir 2018: 61). The Matbah-ı Amire (Matbah-ı Amire), which constituted 5,250 m² of Topkapı Palace (Yerasimos, 2010: 28; Durlu Özkaya and Cömert, 2017: 32), accounted for 25 percent of the palace's indoor areas (Gürsoy, 2018: 117).

Figure 1. Interior and Exterior Views of Topkapı Palace Kitchen



Source: Başaran and Güldemir, 2018: 60-61.

The number of personnel working in the kitchens steadily increased in line with the palace population and the number of employees, which was 100 during the reign of Fatih, 250 at the beginning of the reign of Suleiman the Magnificent, 500 at the end of the 16th century, 1000 at the end of the 16th century, around 1300 in the mid-17th century, and approximately 1253 at the end of the 17th century, and maintained approximately the same number until the early 18th century (Özer and Atay, 2022: 470). While the kitchen staff sought to meet the culinary needs of both the palace entourage and the guests, meals were prepared for 4-5 thousand people each day, with the number rising to as many as 15,000 on official occasions (Ceyhun Sezgin and Durmaz, 2019: 1502). Chef candidates for each kitchen worked their way through the apprenticeship and journeyman levels, attained the rank of Master (cook), and then became Head Chef (Chef Chef) under the supervision of the Chief Chef (Yiğit and Ay, 2016: 17).

It is important to note that Ottoman palace dietary habits weren't based on one or a few staple foods; rather, they aimed to consume all available ingredients in a balanced manner (Başaran and Güldemir, 2018: 63). While the foundations of palace cuisine were wheat/flour, mutton and lamb, sugar, rice, and clarified butter, it's known that the most commonly cooked dishes were pilaf, soups, and meat dishes (Şimşek, Soylu, and Özkaya, 2020: 498). During this period, other dishes served at the table included compotes, sherbets, and syrups prepared with fresh and dried fruits, along with some pot dishes prepared with meat and vegetables, as well as desserts such as halva, milk puddings, baklava, güllaç, and kadayıf (Solmaz and Dülger Altın, 2018: 115-116). Festivities held for official purposes in Ottoman palaces were made more enjoyable through lavish tables. Festive feasts featured meat dishes, seafood, pastries, and gözleme (a type of flatbread), soups, pilafs, desserts such as aşure (a type of pudding), baklava, and pumpkin dessert, as well as a variety cold sherbets and compotes (Seçim, 2018: 126). During the Ottoman period, sherbet was served so frequently that a separate sherbet was made for almost every special occasion (Sandıkçıoğlu, 2018: 146). Chicken, pigeon, goose, duck, quail are among the meat types used on special occasions and mostly for palace dishes (Samancı, 2019: 74).

At the palace, outside of feasts and banquets, luxury and ostentation were avoided during daily mealtimes, and meals were modest and brief (Durmuş and Türközü, 2024: 33). Banquets held during the Ottoman period also frequently featured sour and salted chicken and pilaf, pigeon, and various types of börek; honey or ground meat, bohça, tatamaç, and soup varieties; and soups called mullet, tarhana, and katta (Parmaksızoğlu, Işık and Şengül, 2024: 330). While the spice variety in Ottoman palace cuisine in the 14th and 15th centuries was limited to around eight spices, with the conquest of Egypt, over two hundred spices were used in the following century (Alparslan, 2021: 35). The most commonly used spices in the Ottoman palace were black pepper, saffron, coriander, cumin, and cinnamon, although ginger, cardamom, and anise were also included in certain recipes (Demir Öztürk, 2024: 389). During the reign of Mehmed the Conqueror, a pier was built specifically for the transportation of nuts and spices at the present-day Eminönü pier (Oktay, 2018: 94). Kalaycı (2023), in his study examining the provisions purchased for the Matbah-ı Âmire (Matbah-ı Âmire), found that the spices regularly brought into the Ottoman palace were black pepper, ginger, cinnamon, safflower, saffron, mustard, black cumin, tamarind, sesame, cumin, mastic gum, cardamom, cloves, and tea. Furthermore, the conquest of Cyprus in 1571 ensured that sugar, which had previously been produced in limited quantities within Ottoman territories, was brought to the palace in greater abundance (Başaran and Güldemir 2018: 65).

Sherbets, jams, halvahs, pastes, pickles, medicines, essences, and scented soaps were produced in the helvahane, a separate area from the kitchens. It is reported that medicines and pastes for various ailments were made in the jamhane, a specialized section within the helvahane (Özer and Atay, 2022: 471-472). The helvahane (halvahane) located in the Ottoman Palace also produced various essences, chemical compounds, hand and laundry

soaps, and soaps for treating dandruff and various hair ailments (Bilgin, 2019: 33).

Meals in palaces and mansions were served on tinned, motif-decorated, and circular, yellow or copper trays, known as *sofra* (tables), placed very close to the floor. It is known that meals were also served on silver, gold, and porcelain plates, especially for elite guests (Parmaksızoğlu and Şengül, 2024: 329-330). Topkapı Palace did not have a separate dining hall; meals were served at tables set up in each section of the palace (Halıcı, 2015: 31). Those dining around the tray would either sit cross-legged, with the right knee upright and the left knee bent, or extend their feet under the tray (Yerasimos, 2010: 33-34).

Conclusion and Evaluation

Considering that the Ottoman Empire's vast territory encompassed modern-day Turkey, much of Southeastern Europe including the Balkans, Greece, parts of Ukraine, the Middle East, North Africa up to Algeria, and a large portion of the Arabian Peninsula, it is difficult to draw a comprehensive portrait of the culinary culture across all Ottoman territories (Özaltın and Yılmaz, 2024: 44). With its multinational and multi-religious composition and territorial dominance across three continents, the Ottoman Empire also demonstrated its wealth through its culinary culture, establishing a distinctive cuisine as diverse as the empire itself (Tarinç, Yıldırım, and Kılınç, 2019: 3047). With Mehmed the Conqueror's conquest of Istanbul in 1453, significant changes occurred in Ottoman palace cuisine, and seafood consumption increased significantly (Güler, 2010: 26). With the conquests, the culinary habits of the conquered territories were discovered and implemented in the palace kitchens. Consequently, as the empire expanded, its culinary culture also became increasingly enriched (Nazıkgül, 2023: 21). Ottoman Palace Cuisine encompassed a wide range of culinary traditions, blending Central Asian, Balkan, Middle Eastern (Islamic world), and, to a lesser extent, Mediterranean and European food cultures (Tarinç, Yıldırım and Kılınç, 2019: 3047). It is known that in the first centuries of the transition to the Ottoman Empire, Persian and Arab cuisines influenced the tables of Ottoman administrators, and that even the names of many dishes were derived from Arabic and Persian, or from the translation of Arabic names into Turkish (Hatipoğlu, 2014: 67).

Although the Ottoman Empire was historically governed from Bursa, Edirne, Topkapı Palace, and Yıldız Palace, and all of which influenced Ottoman culinary culture, the classical period of Ottoman cuisine is primarily associated with Topkapı Palace (Solmaz, 2018: 74; Demir, 2025: 562). Documents from Topkapı Palace, which has a place in history as an institution that witnessed the development of classical culinary culture, are also considered essential guides in research on Ottoman cuisine (Parmaksızoğlu, 2022: 17).

Influenced by the empire's multicultural structure, Ottoman Palace Cuisine, which featured dishes from multiple cultures, was initially relatively modest. From the 16th century onward, it took on a diversity that reflected the empire's power and wealth (Hatipoğlu and Batman, 2014: 63). Palace cuisine was the pinnacle of Ottoman cuisine in terms of organization, refinement of taste, diversity, and dietary culture (Kızıldemir, Öztürk, and Sarışık, 2014: 199). Palace cuisine was characterized by the presence of select expert chefs and apprentices, a strong emphasis on food quality, and the careful selection of ingredients and kitchen equipment (Tarinç, Yıldırım, and Kılınç, 2019: 3047).

Although Ottoman cuisine and the Ottoman Palace cuisine experienced such development and diversity, due to the chefs' secrecy regarding their recipes and cooking techniques, very few recipes from this rich cuisine have survived to the present day (Tarinç, Yıldırım, and Kılınç, 2019: 3047). Yerasimos (2010: 19) stated that, despite the Ottoman Empire's 500-year culinary heritage, searching for comprehensive, explanatory cookbooks covering several centuries of the period is a futile endeavor. Similarly, Durmuş and Türközü (2024: 32) noted that due to the lack of extensive resources on palace cuisine, information about the sultan's

tables is limited. Parmaksızoğlu (2022) reached similar conclusions in his research, which aimed to determine the sustainability of banquet menus in food and beverage establishments featuring Ottoman palace cuisine and the factors that determine their sustainability. Parmaksızoğlu (2022) stated that businesses that practice Ottoman palace cuisine are effective in transferring cultural sustainability to future generations, but the lack of knowledge about Ottoman cuisine and the lack of standard recipes are shortcomings.

Parmaksızoğlu, Işık, and Şengül (2024) determined that while establishments themed around Ottoman palace cuisine were effective in ensuring cultural sustainability and transmitting it to future generations, they also had some shortcomings. Among the reasons for these shortcomings, the most notable are the limited knowledge of Ottoman cuisine and the scarcity of standardized recipes. Furthermore, in addition to the limited amount of surviving sources, the fact that most of them are based on the culinary habits of wealthy households of the period while sparsely covering the low-income segments of the population, hinders a comprehensive understanding the culinary culture of the period (Armutoğlu and Gülden, 2024: 2739).

Until the mid-15th century, almost nothing is known about dietary habits in Ottoman palaces. This is due to a lack of relevant archival documents from before this period, and existing written sources are limited to records of political events. Despite this, certain interpretations can be made based on these political records (Başaran and Güldemir 2018: 64). Interpreting the dietary habits of the period based on political events prevents us from drawing definitive conclusions. However, as research demonstrates, it can be inferred that as the Ottoman Empire annexed new territories and expanded its borders, palace culinary culture was influenced by this diversity and richness, creating a truly intriguing cuisine. Nevertheless, information on the banquets, dishes, and recipes of the period is limited, and sources are quite scarce.

Article Information

Değerlendirme Evaluation Etik Beyan	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir. Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan Etik Bildirim Ethical Statement Yazar Katkıları Author Contributions Çıkar Çatışması Conflict of Interest Finansman Financing Telif Hakkı & Lisans	Yapıldı-intihal.net Done-intihal.net artuklutoirismstudies@artuklu.edu.tr Çalışma tek yazarlıdır. The study has a single author. Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared. Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research. Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.
Copyright & License	Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

References

- Alparslan, A. (2021). *Osmanlı Saray Mutfağı ve Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma İstanbul Örneği*. [Unpublished Master's Thesis]. Sakarya University of Applied Sciences, Institute of Graduate Education, Sakarya.
- Apalı, A. & Erturan, Ş. (2025). Saray Mutfağının Muhasebe Kayıtları: Mehmet Efendi Dönemi (H. 1089). *Accounting and Financial History Research Journal*, (29), 25-50.
- Armutoğlu, İ. & Güldemir, O. (2024). Osmanlı Mutfak Kültürüne Disiplinlerarası Bir Bakış: Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(4), 2737-2758.
- Başaran, V. & Güldemir, O.(2018). Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü. A. Dünder Arıkan (Ed.) *Türk Mutfak Kültürü* (pp. 50-85). Anadolu University Publications.
- Bilgin, A. (2019). Saray Mutfağı. A. Bilgin and S. Önçel (Ed.) *Osmanlı Mutfağı* (pp. 27-48). Anadolu University Publications.
- Bilgin, A. (2021). Bir Şehir Efsanesinin Tashihi: Bolulu Aşçıları Saray Mutfaklarına Fatih Döneminde Mi Girdi? *Kadim*, (1), 91-109.
- Ceyhun Sezgin, A. & Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.432>
- Demir, Ö. (2025). *Osmanlı Mutfağı Konulu Lisansüstü Tezlerin İncelenmesi*. 2nd International Beyşehir Gastronomy Culture and Tourism Congress April 25-26, 2025 / Beyşehir, Konya, Türkiye
- Demirer, B., & Özdemir, M. (2023). Osmanlı ve Irak mutfak kültürünün incelenmesi. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 5(2), 112-116. <https://doi.org/10.53569/apjhls.1307138>
- Durlu Özkaya, F. & Cömert, M. (2017). Türk mutfağında yolculuk. Ankara: Detay Publishing.
- Durmuş, E. & Türközü, S. G. (2024). Osmanlı Devleti ve Kore Joseon Hanedanlığı Saray Mutfağı. *Kare International Journal of Comparative Literature*, (18), 31-47. <https://doi.org/10.38060/kare.1410578>
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gürsoy, D. (2018) *Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Publishing.
- Gürsoy, D. (2018) *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Publishing.
- Halıcı, N. (2015). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Publishing.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi* [Unpublished Doctoral Thesis]. Sakarya University, Institute of Social Sciences, Sakarya.
- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2), 62-74.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Kalaycı, Z. B. (2023). *Osmanlı Sarayında İaşe ve Tüketim (1680-1730)*. [Unpublished Master's Thesis]. Sakarya University, Institute of Social Sciences, Sakarya.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Nazıkgül, M. (2023). *Otel İşletmelerindeki Mutfak Şeflerinin Osmanlı Saray Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi*. [Unpublished Master's Thesis]. Gümüşhane University, Graduate Education Institute, Gümüşhane.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi bilimine giriş*. İstanbul: Der Publishing.
- Özaltın, E., & Yılmaz, İ. (2024). Ottoman cuisine from the 14th to the 19th centuries from travellers perspectives. H. Yazıt and K. Gençer (Ed.) *Gastronomi ve Mutfak Sanatları*

- Üzerine Güncel Araştırmalar-III (pp. 41- 76). Özgür Publishing.
- Özer, Ç., & Atay, E. (2022). Osmanlı saray mutfakı teşkilatı ve Escoffier mutfak hiyerarşisi üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(2), 468-477.
- Öztürk, N. D. (2024). Osmanlı Mutfak Kültürüne Dair Muhtasar Bir Risale. *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, (52), 381-408.
- Parmaksızoğlu Işık, E. & Şengül, S. Osmanlı saray mutfakı ve ziyafet kültürü uygulamalarına yönelik değerlendirmeler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 27(52), 325-341. <https://doi.org/10.31795/baunsobed.1501621>
- Parmaksızoğlu, E. (2022). *Osmanlı saray mutfakı ve ziyafet kültürünün Osmanlı menüsü sunan yiyecek içecek işletmelerindeki kullanım durumlarının tespit edilmesi*. [Unpublished Master's Thesis]. Sakarya University of Applied Sciences, Institute of Graduate Education, Sakarya.
- Samancı, Ö. (2019). Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar. A. Bilgin and S. Öncel (Ed.) *Osmanlı Mutfakı* (pp. 27-48). Anadolu University Publications
- Sandıkçıoğlu, T. (2018). Türk Mutfakının Tarihsel Gelişimi. A. Dündar Arıkan (Ed.) *Türk Mutfak Kültürü* (pp. 2-21). Anadolu University Publications.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfakının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Solmaz, F. (2018). *Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfakı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi*. [Unpublished Master's Thesis]. Istanbul Arel University, Institute of Social Sciences, Istanbul.
- Solmaz, Y., & Dülger Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şimşek, N., Soylu, A. G., & Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan itibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın mutfak etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508. <https://doi.org/10.24010/soid.725346>
- Tarınç, A., Yıldırım, G. & Kılınç, C. Ç. (2019). Osmanlı Mutfakının Füzyon Mutfakı Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6(43): 3045-3053. <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.1461>
- Yalçın, İ., & Mankan, E. (2024). Osmanlı saray mutfakındaki çorbaların günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yeri. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 3(1), 35-47. <https://doi.org/10.58625/jfng-2473>
- Yerasimos, M. (2010). *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*. İstanbul: Boyut Publishing.
- Yiğit, Y., & Emine, A. Y. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü. 3rd International Congress On Social Sciences, China To Adriatic. October 27-30, 2016 Antalya.

**AHLAK
BİLGİ
ÜRETİM**

Artuklu Tourism Studies

Bulut Mutfakların Sürdürülebilirlik Kavramı Açısından Değerlendirilmesi

Hilal AZAT   

Yüksek Lisans Öğrencisi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Mardin, Türkiye

Geliş Tarihi/Submission 23 Ekim 2025
Kabul Tarihi/Acceptance 26 Kasım 2025
Yayın Tarihi/Publication 30 Kasım 2025

Atıf Bilgisi

Azat, H. (2025). Bulut mutfakların sürdürülebilirlik kavramı açısından değerlendirilmesi. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 65-78.

Öz

Bu çalışma, bulut mutfak konseptini sürdürülebilirlik kavramı çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bulut mutfaklar, geleneksel restoran işletmeciliğinden farklı olarak online platformlar aracılığıyla faaliyet göstermektedir. Söz konusu mutfaklarda siparişler paket servisi veya gel al götür şeklinde hizmet sunulmaktadır. Bu mutfakların hem maliyet tasarrufu sağlaması hem de yiyeceklerin daha etkin kullanılmasına imkan tanınması sürdürülebilirlik açısından da önemli bir potansiyel taşıdığı görülmektedir. Çalışma nitel araştırma yöntemi benimsenerek erişilen bulgular sistematik literatür taraması yöntemi ile elde edilmiştir. Konuya ilişkin çalışmalar belirlenmiş, içeriklerine göre sınıflandırılmış ve değerlendirilmiştir. Bu durum çalışmanın kapsamını ve sınırlılığını da göstermektedir. Yapılan çalışmalar incelendiğinde bulut mutfak konseptlerinin sürdürülebilirliğe çeşitli yönden katkı sağladığı ancak uygulanmada bazı avantajlarıyla birlikte dezavantajlarının da bulunduğu görülmektedir. Bununla birlikte ülkemizde uygulamalarının henüz sınırlı düzeyde kaldığı ve akademik alanda da çalışmaların görece az olduğu belirlenmiştir. Bu yenilikçi mutfak konseptiyle ilgili daha kapsamlı çalışmalara ihtiyaç duyulduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bulut Mutfak, Bulut Mutfak Uygulamaları, Teknoloji, Sürdürülebilirlik

An Evaluation of Cloud Kitchens in the Context of the Concept of Sustainability

Hilal AZAT   

Graduate Student, Mardin Artuklu University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mardin, Türkiye

Date of Submission 23 October 2025
Date of Acceptance 26 November 2025
Date of Publication 30 November 2025

Citation

Azat, H. (2025). Bulut mutfakların sürdürülebilirlik kavramı açısından değerlendirilmesi. *Artuklu Tourism Studies*, 3, 65-78.

Abstract

This study aims to evaluate the cloud kitchen concept within the framework of sustainability. Unlike traditional restaurant operations, cloud kitchens operate through online platforms. These kitchens offer takeout or delivery orders. These kitchens offer significant potential for sustainability, as they offer both cost savings and more efficient food utilization. The study employed a qualitative research method, and the findings were obtained through a systematic literature review. Relevant studies were identified, classified, and evaluated based on their content. This also demonstrates the scope and limitations of the study. A review of the studies reveals that cloud kitchen concepts contribute to sustainability in various ways, but their implementation also presents some advantages and disadvantages. However, it has been determined that their implementation in Turkey remains limited, and academic studies are relatively scarce. It has been concluded that more comprehensive studies on this innovative kitchen concept are needed.

Keywords: Cloud Kitchens, Cloud Kitchen Applications, Technology, Sustainability

Giriş

Günümüzde teknolojinin hızla gelişmesi ve şehir yaşamının artan yoğunluğu bireyleri zaman yönetimi konusunda daha verimli davranmaya yönlendirmektedir. Bu bağlamda bireyler hızla değişen yaşam koşullarına uyum sağlamak amacıyla ihtiyaçlarını daha işlevsel ve pratik biçimde karşılama eğilimi göstermektedir. Özellikle bireylerin gündelik yaşamlarında karşılaştıkları en önemli sorunlardan biri öğünlerde tüketilecek yemeklerin planlanması ve hazırlanması için yeterli sürenin kısıtlı olmasıdır. Söz konusu durumda teknoloji çağının gelişmesiyle birlikte internet destekli platformlar günlük yaşam pratikleri arasında yoğun olarak yer edinmiş, tercihlerin ötesinde gereklilik haline gelmiştir (Armağan ve Eskici, 2019). Gıdaya duyulan gereksinimleri karşılama noktasında işletmeler için alternatif bir seçenek olarak bulut mutfaklar yer almaktadır (Bunnag, 2020).

İnternet destekli platformlar aracılığıyla hizmet veren bir ticari mutfak modeli olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu mutfaklar, müşterileri karşılması adına fiziki bir alana sahip olmaması dolayısıyla “hayalet mutfaklar”, “sanal mutfaklar” veya “karanlık mutfaklar” olarak da bilinmektedir (Beniwal, 2012; Dnyhospitality, 2021). Söz konusu mutfaklar bir veya daha fazla yiyecek içecek işletmesinin belirli bir alan kiralamasının ardından optimize edilmiş menü öğelerini ürettiği bir tür ticari gıda üretim tesisi olarak da bilinmektedir (Colpaart, 2023). Geleneksel restorancılıktan birçok konuda farklı olarak gıda işletmelerine menüde yer alan öğeleri sunarak alınan siparişleri hazırladıktan sonra paketleme yapıp ilgili adrese gereken paket servisleri yöntemleriyle hizmetleri sağlamaktadır. Tüketici beklentileri karşılması için hazırlanan siparişler de kalite önemli görülmektedir (Alan ve Köker, 2022).

Bulut mutfaklar, çevre üzerinde etkilerini en aza indirmeyi misyon edinmeleri dolayısıyla gıda israfının önüne geçmesinde yeşil bir seçim taşımaktadır. Uygulanabilirliği sürdürülebilirlik bakımından geleneksel yöntemlere kıyasla fark yaratan bir unsur olabilme niteliği taşımaktadır (Gehlot, 2018). Doğal kaynakları koruma ve devamlılığını sağlama noktasında sürdürülebilirlik kavramı, günümüzde önemli bir yer tutmaktadır. Bu kavram, yaşamsal etkinliklerdeki her olgunun birbirine bağlı olarak ilerlediğini göstermektedir (Ertaş, 2022). Ayrıca bulut mutfakların gelişim sürecinde teknolojik ilerlemelere bağlı olarak bu modelin sürdürülebilirliği açısından önemli görülmektedir (Özkök, 2025). Bu bağlamda yiyeceklerin sürdürülebilir olması noktasında teknoloji den yeterli düzeyde yararlanılması durumunda ilgili alana önemli katkılar sağlayabilmektedir (Yeşilyurt vd., 2024). Bulut mutfaklarla ilgili alanyazın incelenmiş olup mevcut çalışmaların bulut mutfakların tanımı, modelleri ve avantajları hakkında yoğunlaştığı görülmektedir. Bulut mutfakları sürdürülebilirlik perspektifinden ele alan çalışmanın olmaması dikkat çekmiş ve bulut mutfak konseptinin sürdürülebilirliğe katkısının değerlendirilmesi bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu çalışma bulut mutfakların sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesini sağlamaktadır.

Çalışmanın kapsamı doğrultusunda tutarlılığı sağlamak amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan sistematik literatür taraması kullanılmıştır. Literatür taramasında konuyla ilgili araştırmalar yapılmasının ardından mevcut çalışmaların tespit edilmesi, konuların sentezlenmesi, değerlendirilmesi konuyla ilgili elle alınmayan yönleri tespitinin saptanmasını sağlamaktadır (Karataş, 2015; Creswell, 2017). Bu bağlamda elde ettiği bulgular neticesinde çelişkileri tespit ederek araştırmacıya yol gösterme, pratik sorulara cevap verme ve sonraki çalışmalar için kuramsal çerçeve oluşturulmaktadır (Yavuz, 2022). Google akademik veri tabanında arama gerçekleştirilerek anahtar kelimesinde veya başlığında bulut mutfak kavramları geçen makale, kitap bölümü, bildiri kaynak olarak değerlendirmeye alınmıştır. Bununla birlikte yerli ve yabancı web sitelerinde bulut mutfak, bulut mutfak konsepti, bulut mutfak iş akışı, bulut mutfak avantaj ve dezavantajları kelimeleri kullanılarak arama gerçekleştirilmiştir. Erişim sağlanabilen sitelerin güvenilirliği esas alınarak çalışmanın amaç ve içeriğiyle kesişen veriler değerlendirilmeye alınmıştır.

Bulut mutfaklarla ilgili çalışmalar birçok ülkede yürütülmüştür. Ülkemizde ise son dönemlerde bu konuya yönelik çalışmalar yapılmaktadır. Yapılan çalışmalar, bulut

mutfakların tanımı, modelleri, avantaj ve dezavantajları üzerinde yoğunlaşmakta ve bu unsurlar çalışmaların temelini oluşturmaktadır. *Tarınç ve Ülken (2021)*’in yapmış oldukları çalışmada, pandemi döneminde yaşanan olumsuzluklardan ziyade yiyecek içecek sektöründe yeni arayışlara yönelim üzerinde durulmaktadır. Teknolojinin sağladığı olanaklardan yararlanılarak bulut mutfakların iş akışı üzerinde de durulmaktadır. Ayrıca işletme içerisinde yer alan farklı işletmeler sayesinde birçok beslenme türüne de hitap edebilecek mutfaklar olduğu dile getirilmiştir. *Saygı ve Ceylan (2023)* tarafından gerçekleştirilen çalışmada ise, bulut mutfakların Çin’de pizza siparişlerinde kullanıldığı ve gıda üretimi için tasarlanmış ticari tesisler olduğu belirtilmiştir.

Ayrıca çalışmada bulut mutfaklar ile geleneksel mutfaklar karşılaştırılmış ve bulut mutfakların avantajlarına değinilmiştir. Bulut mutfakların kurulum adımları, çalışma biçimleriyle modelleri hakkında kapsamlı bilgiler sunulmuş ve modellerine ayrıntılı olarak yer verilmiştir. *Bozagcı ve Çevik (2022)*’in yapmış oldukları çalışmada bulut mutfak iş modelinin temelinde yer alan mutfak ekipmanları, sipariş yönetimi, kiralama ve tedarik zinciri gibi servisler incelenmiş, araştırma yönteminde ise Türkiye’de bulut mutfak konsepti olarak faaliyet veren Avane Clouds Kitchen üzerinde görüşme tekniği uygulanmıştır. *Süzer vd. (2021)*’nin yapmış oldukları çalışmada bulut mutfak konsepti endüstri 4.0 bağlamında ele alınmıştır. Türkiye’de bulunan bulut mutfak modelinin ilk örneklerinden biri olan paket mutfak çalışma kapsamında ele alınmıştır. Çalışmada, teknolojinin yiyecek içecek sektörünü dönüştürdüğü üzerinde durulmaktadır. Nesnelerin interneti (IoT) ve üç boyutlu yazıcılar (3D) gibi bilgiye dayalı teknolojilerin kullanımıyla daha az insan gücü gerektiren bir modele dönüştüğü vurgulanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

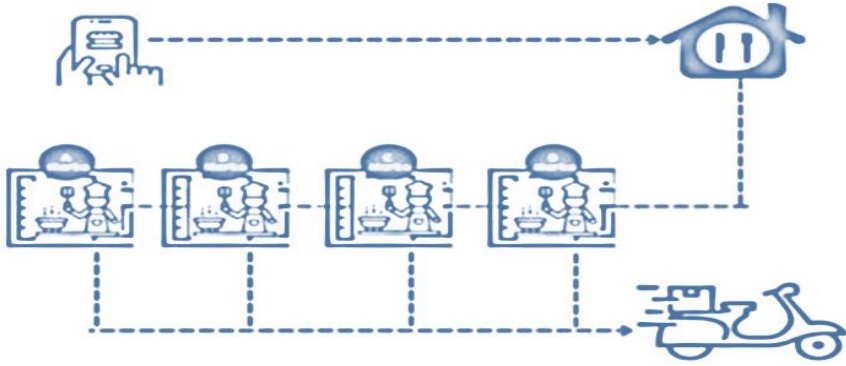
Çalışmada öncelikle bulut mutfak konseptine yer vermekle birlikte, iş akış şemasına akabinde avantajları ve dezavantajlarına, Türkiye’de uygulamalarına yer verilmiştir. Bununla birlikte sürdürülebilirlik kavramına ilişkin bilgilere yer verilmiştir. Son olarak bulut mutfakların sürdürülebilirliğe katkıları ele alınmıştır.

Bulut Mutfaklar

Fiziksel olarak belirli bir yiyecek içecek alanı sunmayan sadece üretime odaklanan sanal restoranlar olarak bilinmektedir. Sanal restoranlar, karanlık mutfaklar veya hayalet mutfaklar olarak da bilinen bulut mutfaklar farklı isimlerle tanımlanmakla birlikte işleyiş bakımından aynı özellikleri taşımaktadır. Siparişler çoğunlukla çevrimiçi yöntemlerle alınmakla birlikte tüketiciye ulaştırılması adına paket ya da gel al servis şeklinde gerçekleştirilmektedir (Cai vd., 2022). Söz konusu mutfaklarda, üretim alanı da dahil olmak üzere tüm alanlar, farklı işletmeler arasında değerlendirilir ve ortak kullanım alanı da bulunmaktadır. Tüketiciler, çeşitli ağlar aracılığıyla istedikleri yemeği servis sağlayıcısından sipariş verebilmektedir.

Ayrıca farklı restoranları bir arada olması yemeklerin tek bir adresten erişilmesinde kolaylık sağlamaktadır (Bromwich, 2019). Bulut mutfaklar kavramı ilk olarak 2003 yılında Hindistan’da ortaya çıkmış, daha sonra Amerika ve Singapur gibi ülkelerde çeşitli girişimler aracılığıyla yaygınlaştığı bilinmektedir (Colpaart, 2023). Geleneksel restoran işletme modelinden farklı bir yapıya sahip olan bulut mutfaklar, 2010’lu yılların başından itibaren giderek artan bir bilinirliğe ulaşmıştır. 2022 yılına gelindiğinde ise çevrimiçi yemek pazarı küresel ölçekte önemli bir büyüme göstermiştir.

Özellikle pandemi döneminde bireylerin evde daha fazla vakit geçirmesi ile bulut mutfak sistemlerinin gelişmesi ve yayılımını önemli ölçüde ivme kazandırmıştır (Çiftçi, 2024). Bulut mutfaklar çoğunlukla nüfus yoğunluğunun fazla olduğu metropol alanlarda bulunmaktadır. Dolayısıyla bu durum geniş müşteri kitlesine etkin bir şekilde ulaşmayı mümkün kılmaktadır. Bununla birlikte çeşitli menü seçeneklerinin bulunması tüketici açısından farklı lezzetleri deneyimleme ve beslenme şekillerine göre seçim yapılabilme çeşitliliği sağlamaktadır (Adisyo, 2023). Ayrıca, seçenekleri arasında sağlıklı yiyecekler bulunmaktadır bu durum da beslenmesine dikkat eden kişiler için iyi bir alternatif sunduğu ifade edilmektedir (Mutfak Tutkusu, 2024). Bulut mutfak konseptinin iş akışı şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. Bulut Mutfak Konseptlerinde İş Akış Süreci (Kaynak: Arman, 2021)

Mutfak alanı kurulumu: Bulut mutfak konseptinin iş akışı sürecinde ilk aşaması olarak, bu süreçte işletme belirli bir alan kiralayabilir veya kendi mutfak alt yapısını inşa edebilmektedir. Kurulum alanında kıstas olarak yerleşim birimleri göz önünde bulundurulmaktadır (Sikder, 2023).

Çevrimiçi siparişler: müşteriler, Uber Eats, DoorDash, Grubhub gibi çevrimiçi teslimat platformları aracılığıyla verilmekle birlikte doğrudan olarak da bulut mutfağının web sitesi veya mobil uygulaması üzerinden gerçekleştirilebilmektedir (Sikder, 2023).

Sipariş alma: Müşteriler uygulamalar aracılığıyla siparişlerini vermektedirler. Bu doğrultuda işletme verile siparişleri hazırlamaya başlar (Tarinç ve Ülken, 2021).

Yemek hazırlama: yemek hazırlama sipariş sürecinde görev alan şefler siparişi aldıktan sonra hazırlama kısmına geçmektedirler (Sikder, 2023).

Paketleme: hazırlanan yemekler paketlenmesinin ardından müşterinin sipariş bilgileri doğrultusunda gönderim için hazırlanmaktadır (Tarinç ve Ülken, 2021).

Teslimat: siparişi hazır olan yemekler paketlenmesinin ardından teslimat sürücülerini veya üçüncü taraf teslimat hizmetleri tarafından alınır, müşterinin belirttiği adrese ulaştırılır süreç gerçekleştirmiş olur (Sikder, 2023).

Türkiye’de Bulut Mutfak Konsepti Uygulamaları

Türkiye’de bulut mutfak konseptine ilişkin çeşitli uygulamalar mevcuttur (Bozagic ve Çevik, 2022; Ulukan, 2023). Bunlar;

- Paket Mutfak; bulut mutfak konseptinin öncü örnekleri arasında yer almaktadır. 2019 yılında sistemin Türkiye ölçeğinde uygulanabilirliği değerlendirilmiş ve bu doğrultuda işletme hizmet vermeye başlamıştır.
- Rafinera Cloud Kitchen; 2007 yılında yeni iş modelleri arayışının yoğun olduğu dönemde kurulduğunu dile getiren işletme, bu mutfak modelini tercih etmiştir. Birden fazla konsepti bir araya getirme imkânı sağlamakta ve birçok markayı tek bir çatı altında toplanabilmesine imkân vermiştir.
- Avane Cloud Kitchens; 2020 yılında tam zamanlı olarak faaliyet göstermeye başlayan işletme, kendi kendine yeten iş modelini benimsemiştir. Temel prensipleri gel al ve paket servis hizmetleri sunmaktadır. Uyguladıkları modelin en önemli avantajı çevresel sürdürülebilirliğe katkıda sağlamak amacıyla mutfak personeli verimliliğini ve kullandıkları ekipmanları en üst düzeye çıkartmaktır. Bununla birlikte atıkları minimum seviyeye indirmektir. Böylece maliyetleri düşürerek de tasarruf sağlamaktadır.
- Bundle Kitchen; 2020 yılında pandeminin de etkisiyle insanların sınırlı alanlarda kalmasının ve dijitalleşmenin ev yaşamına olan etkisinin ivme kazanmasında etkili olmuştur. Bu süreç içerisinde yeme içme sektöründe alternatifler sunma ihtiyacına yanıt vermek amacıyla faaliyete geçmiştir.

Bulut Mutfak Konseptinin Avantaj ve Dezavantajları

Bulut mutfak konsepti birçok avantajı sunmasına rağmen; çeşitli dezavantajları da beraberinde getirmektedir (Oracle, 2020). Bulut mutfakların sağladığı avantajlar tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Bulut Mutfakların Sağladığı Avantajlar (Kaynak: Adisyo, 2023; Admin, 2024)

Özellik	Açıklama
Geç Teslimat	Yoğun iş yükü, sipariş yoğunluğu veya operasyonel aksaklıklar nedeniyle teslimat süreçlerinde gecikmelerin yaşanması olasılığı bulunmaktadır.
Teknoloji/İnternet Sıkıntısı	Bulut mutfakların operasyonel süreçlerinin büyük ölçüde teknolojiye bağlı olması nedeniyle internette yaşanan en ufak zorluk siparişleri alma, ödemeleri onaylama hazırlanan siparişleri ve teslimatları takip etmede aksamalara neden olabilmektedir.
İletişim Sorunları	Satıcı ve müşteri arasında doğrudan etkileşimi sınırlandırmaktadır. Bu bağlamda müşteri geri bildirimlerinin gecikmesi veya yanlış anlaşılmalara yol açabilmektedir. Bu durum marka imajına zarar verebilmektedir.
Yeni Girişimci Tehdidi	Sektörde yer alan kült markaların oluşundan dolayıyla yeni markaların kurulmasının müşteri tercihi açısından kabullenilmesinin süreç gerektirmesi.
Sadece Çevrimiçi Görünürlük	Online platformlar aracılığıyla yürütülmektedir. Ancak önceki kuşaklara mensup bireylerin teknolojiye sınırlı düzeyde eğilim göstermesi ve güvenilir bulmaması satışta zorluklar

	yaratabilmektedir.
Gıda Kalitesi ve Güvenliği	Alınan siparişlerin özentsiz hazırlanması gıda kalitesine zarar vermektedir. Yemekler hazırlanırken birçok mutfak konseptini bir arada bulunmasından kaynaklı olarak çapraz bulaş gibi önemli gıda güvenliğine dikkat edilmelidir.
Paket Tasarımları	Siparişi verilen ürünün paket üzerindeki sunumundan farklı olarak teslim edilmesi müşteri beklentisinin karşılanmamasına yol açmaktadır.

Bulut mutfak konsepti ile ilgili dezavantajlara ilişkin bilgiler tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2. Bulut Mutfakların Dezavantajları (Kaynak: Tarıncı ve Ülken 2021; Sezgin ve Yılmaz, 2023)

Özellik	Açıklama
Başlangıç Maliyetlerinin Düşük Olması	Geleneksel restoranlara kıyasla fiziksel bir alan, müşteri oturma alanı, garson vb. unsurların bulunmaması nedeniyle maliyetleri önemli ölçüde azaltmaktadır. İşletmeler yalnızca yemek hazırlama ve teslimat süreçleri için harcama yapmaktadırlar.
Hızlı Kurulum	Bulut mutfaklar geleneksel restoranlara oranla daha kısa faaliyet gösterebilen, fonksiyonel bir yapıya sahiptirler. Bu yönüyle giriş süreci hızlanmaktadır.
Menüde Esneklik	Menüde birden fazla konsept ve marka yürütülmekle birlikte müşterilerin beklenti ve istekleri doğrultusunda yeni ürünler ekleyebilme veya ürün yelpazesini değiştirebilme avantajına sahiptirler.
Geniş Pazar Alanlarına Erişim	Online sipariş platformları aracılığıyla geniş bir müşteri kitlesine kısa sürede ulaşmak mümkündür.
Az Risk Taşıma	Belirli bir bölgede başarısız olunması durumunda başka bir bölgede faaliyet gösterebilerek kar elde edebilme olasılığına sahiptirler.
Konum Esnekliği	Fiziksel restoranlarda olduğu gibi görünür bir mekan bulma zorunluğu yoktur. Bunun yerine başarıyı belirleyen unsur konumdan ziyade sipariş hacminde satış stratejileridir.
Teslimat ve Online Sipariş Kolaylığı	Online sipariş platformları ve mobil uygulamalar yoluyla hizmetlerini kolayca sürdürebilmektedirler.

Sürdürülebilirlik Kavramı

Sanayi devriminin gerçekleşmesiyle birlikte çevre kirliliği, küresel ısınma, insanları tehdit eden diğer sorunlar meydana gelmiştir. Bu sorunların etkisini azaltmak ve insanların bilinçlenmesi için sürdürülebilirlik kavramı ortaya çıkmıştır (Tufan ve Özel, 2012). Sürdürülebilirlik kavramı, kelime olarak devam ettirmek, sağlamak, desteklemek, var olmak anlamlarında karşılık bulmaktadır (Aymankuy, 2023). Bu kavram ilk olarak Dünya

Kalkınma ve Çevre Komisyonu tarafından 1983 yılında yayımlanan "Ortak Geleceğimiz" başlıklı rapor olarak da bilinen ve Birleşmiş Milletler Genel Kurulu'na sunulmuş bir rapordur.

Rapor, sürdürülebilir kalkınma konusunda ekolojik anlamda önemli görülmektedir (Akgül, 2010). Günümüzde de önemli bir yer tutan sürdürülebilirlik kavramsal olarak bakıldığında ekosistemin veya toplumun sürekli olarak varlığını sürdürebilmesini sağlayan ve doğal kaynakları aşırı tüketmekten kaçınan, kendi kendini devam ettirebilen bir dizi anlamı ifade eder. Bu kavramın ana gayesi gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılamak için mevcut kaynakların sürdürülebilir bir şekilde kullanmak ve doğal dengeyi bozmamaktır (Doğan, 2010).

Sürdürülebilirliğin ortaya çıkmasında dünyada artan nüfus oranları, çevre kirliliği, doğal kaynakların fazlaca tüketilmesi özellikle bazı kaynakların yok olması gibi nedenler rol oynamıştır. Bu sebeple insanların yaşamlarını idame ettirmesi için dikkat etmesi sürdürülebilirlik kavramı önemli görülmektedir (Özkaya ve Üner, 2021). Birçok kaynaktan yer alan farklı tanımlamalar yapılmış olsa da hepsinde ortak kabul gören en kısa ifadeyle sürdürülebilirlik doğada kaynakların etkin ve verimli kullanılmasını konusunda bulunmaktadır (Aymankuy, 2023).

Sürdürülebilirlik ve Bulut Mutfaklar

Sürdürülebilirlik, yaşamın birçok alanında etkisini göstermekle birlikte bazı sektörlerde bu etki daha belirgin olarak ortaya çıkmaktadır. Özellikle gastronomi ve yiyecek içecek sektöründe sürdürülebilirlik, yiyeceklerin tedarik edilmesi için ve gıda atığı konularında günümüzde hem bireylerin hem de işletmelerin artan ilgisini çeker hale gelmiştir (Jang vd., 2011). Sürdürülebilirlik bilincinin geliştirilmesi dolayısıyla gıda ve gastronomi işletmelerinin çalışan bireyler açısından önemli bir olgu olmasının yanı sıra elzem hale gelmektedir. Gıda sektöründe sürdürülebilirlik yiyeceklerin üretim esnasında çevreye verilen tahribat karşısında gündeme gelmiştir. İşletmelerin bu durumu giderme ihtiyacı doğmuştur. Dolayısıyla da belirli düzenlemeler ve stratejiler geliştirmektedirler (Yavuz, 2010).

Bu işletmelerin sürdürülebilirliklerine ilişkin düzenlemeleri oluştururken, sürdürülebilirliği etkileyen faktörleri ön planda tutarak başlamaları ve bu tür düzenlemelere öncelik vermeleri ile süreç aktif hale gelmektedir (Uydacı, 2011). Bu bağlamda işletmelerin sürdürülebilirliklerini sağlaması adına kurumsal yapı, hedefler, üretim teknolojileri, işletme, yönetim işlevleri, ortak değerler, ürün tasarımı, üretim sistemleri, kurumsal davranışlar ve gibi alanlarda kapsamlı ve günümüz anlayışına uygun yenilik içeren düzenlemeler yapmaları önemli görülmektedir (Tüyen, 2020).

Hem bireyler hem de işletmeler önemli bir dönüşüm unsuru olan bulut mutfaklar yemek endüstrisine çeşitli fırsatlar yaratmaktadır. Geleneksel restoranlıktan farklı işleyişe sahip olan bu konsept geleceğin yemek sektöründe büyük atılımlar gerçekleştireceği düşünülmektedir. Fakat talep arttıkça ve yönelimler git gide fazlaştıkça kalite standartlarının sağlanması ve rekabet ortamında çekişmelerin artması gibi zorluklar da sektördeki sürdürülebilirliği belirleyeceği düşünülmektedir. Böylece, işletmelerin yenilikçi ve müşteri taleplerine odaklı stratejiler geliştirmesi müşteri ve işletme arasındaki ilişkiyi kuvvetlendirmesi beklenmektedir (Çiftçi, 2024).

Bulut Mutfak Konseptinin Sürdürülebilirliğe Etkileri

Bulut mutfak uygulamalarının sürdürülebilirliğe birçok katkısı bulunmaktadır (Send Ghost Kitchen, 2023; LaChow, 2024). Bunlar;

- **Daha Az Atık:** bulut mutfaklarda kullanılan yiyecekler sipariş sistemlerine göre belirlenmektedir. Üretimin siparişler doğrultusunda gerçekleştirilmesi nedeniyle atık riski azalmaktadır. Geleneksel restorancılıkta ise durum tam tersine işlemektedir. Siparişlerde kullanılacak ürün miktarının önceden tahmininin güç olması ve hazırlanan malzemelerin miktar olarak kalması durumunda israf meydana gelebilmektedir. Böylece bulut mutfaklar geleneksel mutfaklara kıyasla sürdürülebilirlik açısından önemli görülmektedir.
- **Enerji Kullanımında Tasarruf:** bulut mutfaklarda sadece yemek üretim alanlarının olması enerji tüketimini en düşük seviyede kullanılmasını sağlar. Ayrıca tüketici için fiziki bir alana gereksinim duyulmaması alanların aydınlatılması, ısıtılması ve temizlenmesi gibi enerji kullanımının yoğun olduğu alanlar bulunmamaktadır.
- **Yerel ve Mevsimsel Ürün Kullanımı:** bulut mutfaklarda mevsimsel ve yerel ürünlerin kullanımı yerel üreticiler içinde ekonomik anlamda katkı sağlamakla birlikte karbon ayak izini azaltmaktadır.
- **Sürdürülebilir Kaynak Kullanımı:** Bulut mutfaklar, yerel çiftçilerle ve tedarikçilerle ortaklık kurup tarımın sürdürülmesi için teşvik edici rol taşıyabilmektedir. Ayrıca hizmet verilerin yerlerin merkeze yakın olması ulaşım emisyonlarını azaltmaktadır.
- **Menülerde bitki temelli yemeklere yer verme:** Esnek menü seçenekleriyle bulut mutfaklar bitkilerden yapılan sağlığa uygun iyi hazırlanmış yemek seçenekleri sunma imkanı sağlamaktadır. Bitki bazlı yiyecekler hayvansal ürünlere göre çevresel etkileri daha az oranda olması nedeniyle sürdürülebilirliği desteklemektedir.
- **Topluluk girişimleri ve iş birliği:** Bulut mutfaklar, bireylerin bilinç kazanması için sürdürülebilir gıda uygulamaları ve eğitim veren programlara aracılık edebilmektedir. Ayrıca topluluk girişimlerinin geliştirilmesi ve desteklemek için gıda bankaları veya kompost tesisleriyle de iş birliği yapabilmektedir.

Bulut mutfaklarda sürdürülebilir ambalaj malzemelerinin kullanılması ekolojik dengenin korunmasında önemli bir katkı olarak görülmektedir. Söz konusu ambalajın, belirli özellikleri bulunmaktadır. Bunlar; servis edileceği yiyecek veya içeceğin çeşidine göre soğuk veya sıcak bölümlerinin olması, dayanıklı olmak üzere üretilmeli, kullanım kolaylığı sağlaması, müşteri çekmek adına görselliğinin göze hitap edecek şekilde tasarlanmasını sıralamak mümkündür (Medium, 2024). Aynı zamanda çevre dostu ambalajların yapımında geri dönüştürülebilir ve kompostlanabilir olmasına dikkat edilmektedir (LaChow, 2024). Şekil 2’de ilgili ambalajlamaya ait bir örnek yer almaktadır.



Şekil 2. Kar Tanesi Kısıtlayıcı Pizza Ambalajı (Kaynak: Medium, 2023)

SONUÇ

Bulut mutfakların ortaya çıkışı pandemi döneminden önceki dönemlere dayansa da özellikle yaygınlaşması ve ülkemizde yaygınlaşmasının pandemi döneminden sonrası hızlı bir şekilde gelişim göstermiştir. Bünyesinde birçok marka ve yemek çeşitliliği sağlamasıyla popüler olan bulut mutfaklar müşterilerin farklı tüketim tercihlerine göre hizmet sunabilme fırsatı sağlarken farklı iş modellerini barındırmaktadır. Dolayısıyla bu yeni iş modelleri ile işletmeler faaliyetlerini sürdürürken aynı zamanda tüketicilerin taleplerini de karşılamaya çalışmaktadır. Bulut mutfakların sağlamış olduğu birçok avantaj dolayısıyla giderek yaygınlaşması ve işletmelerin bulut mutfakları bünyesinde bulundurmasıyla birlikte rekabet ortamının da artması beklenmektedir (Sezgin ve Yılmaz, 2023).

Bu çalışma sonucunda bulut mutfak konseptlerinin ülkemizde henüz yeni gelişim gösterdiği ve yapılan çalışmaların da sınırlı düzeyde olduğu sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda konseptin bilinirliğinin ve uygulanmasının çok yakın tarihe dayandırılması nedenleri arasında yer almaktadır. Bulut mutfakların sağladığı avantaj çeşitliliği açısından tanıtımlarının artırılması önemli olarak görülmektedir (Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021). Ayrıca geleneksel restoranların kurulumu, kira, ekipman, personel giderlerinin fazla olması maliyet açısından zorluklar yaratabilmektedir. Dolayısıyla da girişimcilik geri planda kalmaktadır. Bulut mutfakların kurulumu için fiziksel ortama ihtiyaç duyulmaması bu sorunu gidermekte, maliyetten tasarruf sağlamaktadır.

Bulut mutfakların başlangıç maliyetlerinin düşük olması, hızlı kurulumunun gerçekleştirilebilmesi, menü de esneklikler yapılabilmesi, büyük pazarlara ulaşım imkanının olması, az risk taşıması, online sipariş kolaylığının olması, düşük giderler gibi çeşitli avantajları yer almaktadır. Bununla birlikte geç teslimat teknoloji, internet sıkıntısı, müşteri ve işletmenin iletişim sorunları, yeni girişimci tehdidi, sadece çevrimiçi görünürlük, gıda kalitesi ve güvenliği, paket tasarımları gibi dezavantajları da bulunmaktadır.

Bulut mutfakların gelişiminde teknoloji unsuru da önemli bir faktör olarak görülmektedir. Bulut mutfak konsepti, sürdürülebilirliği ve teknolojik yenilikleri bir araya

getirerek, ekolojik dengeyi gözeten uygulamaların hayata geçirilmesini mümkün kılmakta ve aynı zamanda günümüz teknolojisinin getirdiği kolaylıklardan yararlanmamızı sağlamaktadır (Paket Chef Kitchen, 2020). Sipariş süreçlerini kontrol etmekle birlikte hata oranları optimum seviyeye indirmektedir. Söz konusu durumda yanlış sipariş alınmasının önüne geçerek israftan kaçınılmaktadır (Çiftçi, 2024). Bu yaklaşım sürdürülebilir uygulamaların desteklenmesini ve gıda endüstrisinde bir güç olma potansiyeline sahip olabildiğini çevresel açıdan ve sürdürülebilir bir gıda sistemi oluşturmasında katkıda bulunmaktadır (La Chow, 2024). Bu çalışmanın alanyazına katkı sağlaması amaçlanmaktadır.

Makale Bilgileri / Article Information

Değerlendirme Evaluation Etik Beyan	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding
Ethical Consideration	Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir. Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur. This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan Etik Bildirim Ethical Statement Yazar Katkıları Author Contributions Çıkar Çatışması Conflict of Interest Finansman Financing Telif Hakkı & Lisans	Yapıldı-intihal.net Done-intihal.net artukloutourismstudies@artuklu.edu.tr Çalışma tek yazarlıdır. The study has a single author. Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared. Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research. Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.
Copyright & License	Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

Kaynakça | References

- Adisyo (2023). *Cloud kitchen rehberi: kurulumdan teknoloji seçimine kadar her şey* <https://adisyo.com/blog/cloud-ghost-kitchen-bulut-hayalet-mutfak-nedir> adresinden 02.11.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Admin (2024). *Cloud kitchen nedir? yeni nesil gastronomi devrimi*. Bulut mutfak <https://bulutmutfak.com.tr/cloud-kitchen-nedir-yeni-nesil-gastronomi-devrimi/> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Akgül, U. (2010). Sürdürülebilir kalkınma: Uygulamalı antropolojinin eylem alanı. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 24(2), 135-159.
- Alan, H., & Köker, A. R. (2022). Covid-19 sürecinde hız kazanan iş modeli inovasyonu olarak bulut mutfak girişimciliği: dünyadan ve Türkiye’den örnekler. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 23(Covid-19 Özel Sayısı), 135-152.
- Armağan, E., & Eskici, Y. (2019). Tüketicilerin online yemek servislerine karşı tutum, davranış ve satın alma niyetleri. *Ekev Akademi Dergisi*, (icoaef), 39-75.
- Arman, A. (2021). Restoranlarda iş modeli inovasyonu kapsamında bulut mutfaklar üzerine nitel bir araştırma. *Journal of Tourism&Gastronomy Studies*, 9(3), 1569-1592.
- Aymankuy, Y.Ş. *Gastronomide sürdürülebilirlik yaklaşımları ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık, 2023.
- Beniwal, T., & Mathur, V. K. (2021). Cloud kitchen: a profitable venture. *International advanced research journal in science, engineering and technology*, 8(10), 50-54.
- Bozacı, E. C., & Çevik, A. (2022). Bulut mutfak modeli üzerine nitel bir araştırma: Avane cloud kitchens. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 675-688.
- Bromwich, E. J. (2019). *Farm to table? More like ghost kitchen to sofa*. The New York Times. <https://www.nytimes.com/2019/12/24/style/ghost-kitchen-food-delivery.html> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Bunnag, T., & Hossain, T. B. (2020). The new normal after covid-19: cloud kitchen business opportunities in Bangkok (*Thammasat University, Faculty of Commerce and Accountancy, Master of Business Thesis*).
- Cai, R., Leung, X. Y., & Chi, C. G. Q. (2022). Ghost kitchens on the rise: effects of knowledge and perceived benefit-risk on customers’ behavioral intentions. *International Journal of Hospitality Management*, 101, 103110.
- Choudhary, N. (2019). Strategic analysis of cloud kitchen A case study. *An International Journal of Management Studies*, 9(3), 184-190.
- Colpaart, A. (2023). *Everything you need to know about cloud kitchens (aka. Ghost Kitchens*. The Food Corridor. <https://www.thefoodcorridor.com/2019/12/05/everything-youneed-to-know-about-cloud-kitchens-aka-ghost-kitchens-in-2020/> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). *Araştırma tasarımı: niteliksel, niceliksel ve karma yöntem yaklaşımları*. Bilge Yayınları: İstanbul.
- Çiftçi, O. (2024). *Bulut mutfakların yükselişi: dijitalleşme ve gastronomi sektöründeki dönüşüm*. Hotel Gazetesi. <https://otelgazetesi.com/2024/12/01/bulut-mutfaklarin-yukselisi-dijitallesme-ve-gastronomi-sektorundeki-donusum/> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Dnyhospitality (2021). *End-to-end guide for the cloud kitchen business – Be 100% Prepared Before You Start*, <https://dnyhospitality.com/blog/end-to-end-guide-for-the-cloud-kitchen-business-be-100-prepared-before-you-start> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Doğan, M. (2010). *Ekomüze Odaklı Sürdürülebilir Destinasyon ve Gökçeada Üzerine Bir Uygulama*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.
- Ertaş, A. (2022). *Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları: İstanbul örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi.

- Gehlot A. (2023). *Blue Apron Gibi Bir Bulut Mutfak Uygulaması Nasıl Geliştirilir?* Medium. <https://medium.com/design-bootcamp/case-study-a-platform-to-get-you-started-with-cloud-kitchen-a36fa4ef557d> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Jang, Y. J., Kim, W. G., & Bonn, M. A. (2011). Generation Y consumers' selection attributes and behavioral intentions concerning green restaurants. *International Journal Of Hospitality Management*, 30(4), 803-811.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- La Chow (2024). *Bulut mutfak atıkları nasıl azaltır ve sürdürülebilirliği nasıl destekler?* <https://www.thelachow.com/post/how-a-cloud-kitchen-reduces-waste-supports-sustainability> adresinden 03.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Medium (2023). *Is packaging the consumer winner for cloud kitchens?* https://medium.com/@Desworks_/is-packaging-the-consumer-winner-for-cloud-kitchens-dadd7f8eb556 adresinden 04.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Mutfak Tutkusu (2024). *Bulut mutfak nedir? tanımı ve özellikleri.* <https://mutfaktutkusu.com.tr/bulut-mutfak-nedir-tanimi-ve-ozellikleri/> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Oracle (2020). *Essential guide to cloud kitchens,* [https://www.oracle.com/a/ocom/docs/dc/em/ofb-essential-guide-to-cloud-kitchens,](https://www.oracle.com/a/ocom/docs/dc/em/ofb-essential-guide-to-cloud-kitchens) adresinden 22.10.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Özkaya, F. & Üner, E. H. *Sürdürülebilirlik felsefesi ve sürdürülebilir gastronomi.* Sürdürülebilir gastronomi (pp.1-14), Ankara: Detay Yayıncılık, 2021.
- Özkök, Ö. (2025). *Bulut mutfakların yükselişi: sektördeki değişimin temel nedenleri.* <https://ozgurozkok.com/bulut-mutfaklarin-yukselisi-sektordeki-degisimin-temel-nedenleri/> adresinden 22.10.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Paket Chef (2020). *Paket chef kimdir?* <https://paketchefkitchen.com.tr/hakkimizda/> adresinden 04.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Saygı, B., & Ceylan, Z. (2022). Bulut mutfakların kurulum adımları, çalışma şekli ve modelleri (Installation steps, Operations and models of cloud kitchens). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 799-817.
- Send Ghost Kitchen (2023). *Hayalet mutfakların geleceği: sürdürülebilirlik ve teknoloji.* <https://sendghostkitchen.com/hayalet-mutfaklarin-gelecegi-surdurulebilirlik-veteknoloji/> adresinde 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Sezgin, A., Yılmaz N. *Gastronomik Akımlar I; Bulut Mutfaklar.* Ankara: İksad ayınevi, 2023.
- Sikder, R. (2023). *How does cloud kitchen work?* Medium. <https://medium.com/@rahul.sikder3/how-does-cloud-kitchen-work-f9ba41fdd217> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Süzer, Ö., Uçuk, C., Doğdubay, M., & Dinç., Y. (2021). Endüstri 4.0'ın yiyecek içecek endüstrisine bir yansıması olarak bulut mutfaklar (Kavramsal Bir Analiz). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 975-989.
- Tarınç, A., & Ülken, H. Covid-19 Sonrası Gelişen Mutfak Akımı: Bulut Mutfak Tarınç ve Ülken (2021). *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(2), 2021.
- Tufan, M. Z., & Özel, C. (2012). Sürdürülebilirlik kavramı ve yapı malzemeleri için sürdürülebilirlik kriterleri. *Uluslararası Sürdürülebilir Mühendislik ve Teknoloji Dergisi*, 2(1), 6-13.
- Tüyen, Z. (2020). İşletmelerde sürdürülebilirlik kavramı ve sürdürülebilirliği etkileyen etmenler. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(37), 91-117.
- Ulukan G. (2024). *Türkiye'de "Bulut Mutfak" sektörüne genel bakış: Yatırımlar, global kıyaslama ve daha fazlası.* *Webrazzi.* <https://webrazzi.com/2023/08/14/turkiye-bulut-mutfak-sektoru/> adresinden 01.05.2025 tarihinde erişilmiştir.
- Uydacı, M. *Yeşil Pazarlama: İş ahlakı ve çevresellik açısından yaklaşımlar.* İstanbul: Türkmen Kitabevi, 2002.

- Yavuz, N. (2022). Sosyal bilimlerde sistematik literatür analizi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), 347-360.
- Yavuz, V. A. (2010). Sürdürülebilirlik kavramı ve işletmeler açısından sürdürülebilir üretim stratejileri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14), 63-86.
- Yeşilyurt, B., & Kurnaz, A. (2021). Koronavirüs (Covid-19) Pandemi sürecinde restoran sektöründe yeni bir uygulama: Bulut mutfaklar, *Turur Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 47-62.
- Yeşilyurt, U., Beyoğlu, B., & Bilgin, M. F. (2024). Sürdürülebilir Gastronomide Bilim ve Teknolojinin Rolü. *Bingöl 2nd International Conference On Social Sciences*, Bingöl.