



# Kesit Akademi Dergisi

The Journal of Kesit Academy

ISSN: 2149 - 9225

Yıl: 3, Sayı: 11, Aralık 2017, s. 351-364

**Öğr. Gör. Gamze ÖZEL**

Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu,  
gozel@kilis.edu.tr

**Öğr. Gör. Fethullah YILDIZ**

Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu,  
fethullah\_yildiz@kilis.edu.tr

**Öğr. Gör. Dr. Melda AKBABA**

Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu,  
mharbalioglu@kilis.edu.tr

## YÖRESEL YEMEKLERİN RESTORAN MENÜLERİNDE YER ALMA DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ: KİLİS MUTFAĞI ÖRNEĞİ<sup>1</sup>

### Özet

İnsanlığın en önemli yaşamsal ihtiyaçlarından biri olan beslenme insanlık tarihi boyunca birçok gelişim yaşamıştır. Bu gelişim sanayi devrimine kadar doğal ve kültürel bir aktarım ile devam etmiş sonrasında tüketim kültürünün hızla yaygınlaşması, fast food ve dondurulmuş ürünlerin kullanımının artması gibi olumsuz denebilecek bazı değişimler yaşamıştır. Bunun sonucunda yiyecek içecek işletmelerinde yerel gıdaların kullanımının azalması ile birlikte yöresel yemeklerin de menülerde yer alma sıklığında azalmalar olmuştur. Bu çalışmada gastronomi turizminin temel yapı taşlarından olan yerellik veya yöresel olma özelliğinin Kilis ilinde faaliyet gösteren yöresel restoran menülerinde yer alma düzeyleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Seçilen 11 restoran işletme yöneticisine uygulanan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle elde edilen veriler değerlendirilerek menülerde

<sup>1</sup> Bu araştırma 26-28 Ekim 2017 tarihlerinde Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi ev sahipliğinde düzenlenen III. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu'nda sözlü olarak sunulmuştur.

kullanılan ürün veya ürün grupları tasnif edilip, raporlanmıştır. Araştırma sonucunda Kilis ilinde bulunan yöresel restoranlarda kilise özgü az sayıda yöresel yemeğin sunulduğu gözlemlenmiştir. Bununla birlikte zengin yemek kültürüne sahip Kilis mutfağının gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğu saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, yöresel mutfak, Kilis ili, menü.

## **DETERMINING THE LEVEL OF USING LOCAL MEALS IN RESTAURANT MENUS: KİLİS CUISINE SAMPLE**

### **Abstract**

One of humanity's most important necessities of life which humanity has experienced many developments throughout the history of nutrition. This development has continued with a natural and cultural transfer to the industrial revolution and it has experienced some changes that could be called negative such as the rapid spread of consumption culture, the increase in the use of fast food and frozen products. As a result, with the decrease in the use of local foods in catering establishments, there has been a decrease in the frequency of local dishes being included in menus. In this study, it was tried to determine the level of locality which is one of the basic building blocks of gastronomic tourism, to be included in menus of local restaurants in Kilis province. By evaluating the data obtained by the semi-structured interview technique applied to the 11 selected restaurant managers, products or product groups used in menus have been classified and reported. As a result of the research, local restaurants in Kilis province have been observed that a small number of specific local dishes served. However, it has been determined that Kilis cuisine has an important potential for gastronomic tourism with its rich food culture.

**Key words:** Gastronomy, local cuisine, Kilis province, menu.

### **Giriş**

İnsanlık var olduğundan günümüze en önemli yaşamsal ihtiyacından biri olan beslenmeyi gidermek zorundadır. Bu ihtiyaç ilkel çağlarda zahmetli uğraşlar sonucunda elde edilmekteydi. İnsanlığın gelişmesiyle beslenme artık sadece bir yemek (fizyolojik ihtiyaç) olmaktan çıkmış sosyolojik ve psikolojik bir kavram yani «yemek yeme» olgusuna bürünmüştür.

Mutfağın tarihçesi, ateşin tarihçesiyle aynı dönemlere denk geldiği söylenebilir. Ateş, ısınma, aydınlanma ve pişirme gibi insanlık için hayati öneme sahiptir. Ateşin

insanlar tarafından kullanımı, sadece pişirme için değil aynı zamanda soğuk havalarda ısınma içinde önemli bir kaynaktır. Pişirme işlemini tamamlayan ateşten sonraki en önemli ikincil unsur olan (toprak) kap kacakların yapımında da ateşin önemli bir yeri vardır (Nahya, 2012: 10).

Mutfaktaki değişim günümüze kadara insanlık tarihindeki değişimlerle beraber farklı boyutlara taşınmıştır. En önemli değişim ise sanayi devrimi ile birlikte fabrikalaşma ve seri üretimin yemekler üzerinde uygulanmasıyla olmuştur. Sanayi devrimi ile beraber artık gıdaların paketlenebilmesi (konserve), ulaşımın kolaylaşması, buzdolabının keşfi (dondurulmuş ürünler) gibi şu anda yemek kültürümüzün olmazsa olmaz değişimleriyle mutfak kültürleri büyük bir değişime uğramışlardır. Bu değişim hem olumlu hem olumsuz bazı sonuçlara neden olmuştur. Olumsuz sonuçlarının başında geleneksel mutfakların küresel gıdalar ve fast food işletmeleri nedeniyle artık eskisi gibi ilgi görmemesi. Avantaj olarak ulaşım, turistik aktivitelerin artması ve modern saklama koşullarının oluşmasıyla tanınmışlık ve yerinde ziyaret edilebilirlik artmıştır.

Bununla birlikte restoran her ne kadar 12.yüzyılda Çin’de ortaya çıksa da Avrupa mutfağında 15. yüzyılda karşımıza çıkmıştır. Restoran zaman içerisinde birçok değişime uğramış, 19. yüzyılın ilk yarısına gelindiğinde yemek kültüründen daha çok restoranlarda değişimler ortaya çıkmaktadır. Yeni insanlar yeni yemekler ile restoranların tasarımı, hizmet kalitesi ve yemek çeşitlilikleri gibi değişimler ortaya çıkmıştır. Rahatlık ve hızlı servisin ortaya çıktığı bu dönemlerde Amerika’da bu hizmeti sunan birçok restoran hizmet vermeye başlamıştır (Shore, 2008: 318). 20. yüzyıla baktığımızda ise artık hızlı ve seri üretimin yoğunlukta olduğu bir yemek kültürüyle karşılaşmaktayız. Üretkenlikteki artış sonucu fiyatların düşmesi ile 1960'lara kadar bu daha çok geleneksel gıdalar için olumlu bir sonuç doğurdu ve geleneksel gıdaların fiyatlarını ucuzlatarak geleneksel yemeklerin sadece evlerde değil restoranlar ve seri üretim yapılan yerlerde yer bulmasını kolaylaştırdı. Aynı zamanda dünya genelinde “etnik” yemeklerin ve restoranların çekiciliği uluslararası turizmde 1950’ lerde başlayan büyüme 1970 yılında ise kitlesel turizm ile etnik restoranların hızlı bir şekilde büyümesine olanak sağladı (Scholliers, 2008: 345).

Mutfaklarda yer alan turistik çekiciliği olan yemeklerin restoran menülerinde yer almasıyla devam etmektedir. Maalesef yöresel yemeklerin yapılma zorluğu, yöresel gıdaların temin ve saklama zorlukları dolayısıyla çoğu restoran bu yemeklerin çoğunu menülerine ekleyememektedir. Bu durum karşısında işletmelerin bazıları yöresel yemeklerin üretimini kolaylaştırıcı modern ekipmanlar edinirken bazı işletmeler kolay ve hızlı yapılabilecek yöresel lezzetleri sadece menülerine eklemektedirler. Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma durumlarını belirlemeye yönelik olarak hazır-

lanan çalışmada, öncelikle yöresel yemek kültürü hakkında bilgi verilerek, Kilis ili yöresel yemek kültürüne değinilmiş ardından ilin yöresel yemekleri anlatılmaya çalışılmıştır. Çalışmanın son bölümünde ilde bulunan restoranlarda yöresel yemeklerin yer alma durumları belirlenmeye çalışılmıştır.

### Yöresel Mutfak Kültürü

Mutfak sözcüğü Türk diline Arapça “matbah” sözcüğünden geçmiştir, “yemeğin pişirilip, saklanıp korunduğu yeri” ifade etmektedir. Türk mutfağı, mutfak yapısı-mimarisi, kullanılan araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme şekilleri, sofraya kurma düzenleri, servis şekilleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine özgü özelliklere sahiptir (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1730).

Mezopotamya’nın tahılları, Akdeniz’in sebze ve meyveleri, Güney Asya’nın baharatı ile Orta Asya göçebe insanın et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmalarının harmanlanması sonucu oluşan Türk yemek kültürü tarihsel süreç içerisinde yaşadıklarından dolayı zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Güler, 2010: 25).

İnsanların hayatlarını devam ettirmek için gerekli olan beslenme ihtiyacı, ilk çağlardan itibaren toplumların çeşitli kurallar oluşturmalarını gerektirmiştir. Oluşturulan kurallar zaman süreci içerisinde toplumun kültür ve değerleriyle alakalı gelenek-görenekleriyle, törenleriyle bütünleşerek kendilerine özgü mutfak kültürünü meydana getirmiştir (Büyüksalvarcı vd., 2016: 166). İnsanların temel ihtiyacı olan beslenme sonucu oluşan mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ele alındığında, ekonomik veya kültürel unsurlardan ayrı gelişme gösterdiği gözlemlenmektedir. Aynı zamanda toplumların yaşayacağı yerleri belirlemesi ve süreç boyunca yaşadıkları göçler veya çeşitli teşebbüsleri de mutfak kültürünün gelişmesinde etkili olmuştur (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Oluşumunda coğrafi etkenlerin önemli bir rolünün olduğu, besin maddeleri bir araya getirilerek ortaya çıkarılan yemekler, bölgesel mutfakların yanı sıra yöresel mutfakların da oluşmasını sağlamıştır (Mil ve Denk, 2015: 2). Yöresel yemekler, bir bölgede kırsal alanlarda veya şehir merkezinde gelenek haline gelerek, yörenin kültürüne yerleşmiş ve yerel halk tarafından da üstün tutulan yiyecekleri ifade etmektedir (Hatipoğlu vd, 2013: 7).

Yöresel mutfakların oluşumunda(Şengül ve Türkay, 2015: 600);

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

- Tarihsel süreç içerisinde elde edilen birikim etkili olabilmektedir.

Her toplumun kendine has kültürel değerleri vardır. Bu kültürel değerler mevcut bulunduğu toplumun yaşam şekli, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkiye sahiptir (Güler, 2010: 24). Yemek, kültürün önemli unsurlarından biri olup bulunduğu yöreyi diğerlerinden ayırt eden lezzet, görünüm, çeşitlilik anlamında farklılık oluşturmaktadır (Yüncü, 2010: 27). Yöre veya bölgeye ait yiyecek içecekler ve bunları tüketme alışkanlıkları “yemek kültürü” kavramını ifade etmektedir (Ballı, 2016: 3-17). Yemek yeme ikamesi olmayan, hayatın vazgeçilmezleri arasındadır (Kesici, 2012: 35). Ancak günümüzde insanlar yemek yemeyi temel fizyolojik ihtiyaç olarak görmekten ziyade, farklı deneyimler yaşamak olarak değerlendirerek, bu deneyimleri yaşamak için ev dışında da yemek yemektirler (Gülen, 2017: 34). Zamanlarını en faydalı şekilde geçirmek isteyen kişiler farklı lezzetler tatmanın yanı sıra bu tatların nasıl yapıldığını da merak ederek öğrenmek istemektedirler (Kesici, 2012: 35).

Tarih öncesinden bugüne yiyecekler, seyahatle ilişkilendirilmiştir (Şengül ve Türkay, 2016a: 67). Alternatif turizm türlerine yaşanan ilgi sonucunda sektörde yaşanan turist profilindeki değişiklikler turizm bölgelerinin kültürel değerleri daha fazla önemsemelerine neden olmuştur. Böylelikle başarılı olmak isteyen destinasyonlar kültürel ve geleneksel özellikleri yansıtmaya ve seyahat motiflerini değiştirmeye başlamışlardır (Cömert, 2014: 64-70).

Gastronomi turizmi “özel bir yemek türünü tatmak veya yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmeyi” ifade etmektedir. Aynı zamanda restoran veya otellerde turistlere sunmak amacıyla yemeklerin hazırlanmasından ziyade, yerel yiyecek içecekler ile ilgili deneyim yaşamak isteyenlerin turizm olayına katılmalarını da ifade etmektedir (Zengin vd., 2014: 513).

Günümüz rekabet ortamında bir bölgenin veya yörenin iyi bir konumda olabilmesi için değişikliklere açık olması gerekmektedir. Çünkü tüketicilerin isteklerinde zaman içerisinde değişiklikler veya beklentilerinde artışlar meydana gelebilir. Bu istek ve beklentileri farkına varan işletmeler ancak başarıyı elde edebilirler (Şahin vd., 2011: 570). Destinasyondaki çekicilik faktörleri içerisinde yer alan yemekler rekabet etme açısından önem arz etmektedir. Yöredeki yiyecek ve içeceklerin o yöreye özgü olması yapılan harcamaları da arttıracak ve ekonomiye katkı sağlayacaktır (Kızılırmak vd., 2014: 77).

Turistler yöresel ürünlerin genişlemesi için pazar oluşturmaktadır. Potansiyel tüketicilerin istek ve beklentilerini dikkate alarak yöresel ürünleri kullanan destinasyonlar farklılık oluşturabilirler. Restoranlarda yöresel yiyeceklerin bulunması, gıda üreti-

mini arttırarak destinasyonun markalaşma sürecinde etkili olmaktadır. Böylelikle restoranların menülerinin iyileştirilmesinin yanı sıra bölgenin yiyecek markası geliştirmesine de imkân tanımaktadır. Doğal ve yöresel yiyeceklerden hoşlanan tüketiciler mutfaklarla ilgili bilgi sahibi olmaktadır. Hızla gelişen teknoloji, sosyal medya kanallarının yaygınlaşması, yemek fotoğraflarının paylaşılması ve yapılan yorumlar sayesinde yöresel mutfaklar ile ilgili bilgilere daha çabuk ulaşılabilir hale gelmiştir. Dolayısıyla bu lezzetleri, tatmak isteyen kişilerin dikkatini çekerek talebi de etkileyecektir (Şengül ve Türkay, 2016b: 66).

Yöresel mutfakların, bulunduğu yöre veya yöreyi ziyaret eden misafirler için önemli bir yere sahip olduğunu söylemek mümkündür (Şengül ve Türkay, 2016b: 66). Yöreye özgü başka yerde tadılamayacak lezzetler kişilerde yöreyi ziyaret etme isteği oluşturacak böylelikle bölge tercih edilen bir destinasyon haline gelecektir. Bunun sonucunda yöreye ekonomik anlamda bir katkı sunmasının yanı sıra yerel değerlerin korunmasına da katkıda bulunacaktır. Bu kapsamda Kilis ili zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Yerel ürünlere olan ilginin artması sonucu bu lezzetleri tatmak isteyenlerin destinasyonlara gittiklerinde tadabilecekleri restoranların bulunması önem arz etmektedir. Yöresel ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması konusunda illerde mevcut yiyecek içecek işletmelerine büyük pay düşmektedir.

### **Kilis Mutfağı ve Yöresel Yemekleri**

Kilis doğası ve yerleşmeye elverişli coğrafyası ile tarihsel süreç içerisinde pek çok kavme(Babil, Hitit, Huri-Mitanni, Arami, Asur, Pers, Makedonya, Roma, Bizans, Selçuklu, Memluk/Kölemen, Osmanlı) ev sahipliği yapmıştır. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer alan il Suriye sınırındadır. Komşuları Suriye ve Gaziantep'tir. Bu nedenle Kilis yemekleri zengin Türk mutfağının özelliklerini taşımakla birlikte Halep mutfağının özelliklerini de yansıtmaktadır (kilis.gov.tr). Gaziantep platosunun güneybatısında yer alan Kilis'te yaklaşık 7600 hektarlık saha ormanlarla kaplıdır. Zeytin ve bağcılık başlıca tarım ürünleridir. Kilis'in zeytinyağı, yörede yetiştirilen yüksek kaliteli zeytinlerden elde edilir ki, hemen her Kilislinin mutfağında bulunan vazgeçilmez bir besin maddesidir (kiliskulturturizm.gov.tr).

Kilis mutfağında et ve buğday gıdaların temelini oluşturur. Bunun yanında, sebze bazlı yemekler mevsimlik olarak pişirilir (kilis.gov.tr). Kilis mutfağı kendine özgü tatlarıyla mutfak kültüründe apayrı bir yere sahiptir. Kilis mutfağının temelini, et ve baharat oluşturur. Kilis'te mevsimsel bazı yemeklerde zeytinyağı kullanılırken, mutfak kültüründe baharatsız yemeklerden bahsetmek neredeyse imkânsızdır. Yemeklerin çoğu, Kilis'te neredeyse adım başı görebileceğiniz taş fırınlarda pişer. Sadece zeytin

ağacı dallarının yakıldığı taş fırınlar, yemeklere apayrı lezzet katar. Taş fırınlarda pişirilen tırnak pideler de, sıcak sıcak konulduğu sofraların demirbaşdır.

Kilis yöresel yemekleri denilince ilk akla gelen; Kilis tava, Kilis katmeri, Cennet çamuru, Oruk olmakla beraber ilin yemekleri bunlarla sınırlı değildir. Aşağıda yer alan yöresel yemek listesi Raife Tuncay Belgin (2014) tarafından hazırlanan “Geçmişten Günümüze Kilis Yemekleri” kitabından yararlanılarak oluşturulmuştur.

**Tablo 1. Kilis Yöresel Yemekleri**

Tatlı Malhıta	Kilis Kebabı	Kümbülmüşfiyye
Ekşili Malhıta	Altı Ezmeli	Lebeniye
Sülüklü Pancar	Pimpirim Kavurma	Oruk
Dövme Çorbası	Teşrübe	Şişberek
Kölük Aşı Çorbası	Acur Mutayana	Kırk Semseği
Kilis Tava	Şihilmahşe	Sucuk Hamra
Eğeği Dolması	Ekmek Aşı	Mıkl
Çürütme	Öcce	Et Balığı
Bulamaç	Cennet Çamuru	Gerebiç
Kilis Katmeri	Haytalya	Bastıklı Muska
Şüdü	Mayanalı Kahke	Sucuk Hapıması

Kaynak: Belgin, 2014

### Yöntem

Bu araştırmada, Kilis mutfağı yöresel yemeklerinin Kilis ilinde faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer alma düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma, Kilis ili merkezinde faaliyet gösteren 11 restorandan oluşmaktadır. Araştırmada mevcut durumun değerlendirilmesine olanak sağlayan verilerin toplanması için “yarı yapılandırılmış görüşme tekniği” kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmede araştırmacının hazırladığı temel sorular vardır bu sorular araştırmacıya rehberlik etmektedir. Araştırmacının belirlediği sorular sistematik bilgiler toplayabilmesi için önemlidir. Ancak katılımcıların verdiği cevaplara göre daha derin bilgiler elde etmek için çalışmanın amacına uygun başka sorular da sorulabilir (Gürbüz ve Şahin, 2016: 188). Yöntemde söz konusu restoranların hizmet yılı, restoran sahiplerinin memleketi, Büyükşalvarcı ve diğerlerinin (2016) yapmış oldukları çalışmadan ve Belgin (2014) tarafından

hazırlanan “Geçmişten Günümüze Kilis Yemekleri” kitabından yararlanılarak oluşturulan Kilis ili yöresel çorbaları, ana yemekleri ve tatlılarının restoran menülerinde yer alıp almadığına yönelik sorular sorulmuştur. Katılımcılara görüşmenin akışına uygun olarak sorulan diğer sorulara ilişkin elde edilen bulgular sonuç kısmında belirtilmiştir. Bununla birlikte bu araştırma, araştırmanın yapıldığı Kilis il merkezi, 2017 yılı ve araştırma kapsamında kullanılan görüşme yöntemi ile elde edilen verilerle sınırlıdır.

### Bulgular

Elde edilen veriler restoranların hizmet yılı, restoran sahiplerinin memleketi, Kilis ili çorbaları, ana yemekleri ve tatlılarının restoran menülerinde yer alıp almadığını belirlemeye yönelik frekans ve yüzde hesaplamaları yapılmıştır. Bu bağlamda örnekleme dâhil edilen 11 restoranın hizmet yılı frekans ve yüzde dağılımı Tablo 2’de, restoran sahiplerinin memleketi Tablo 3’te, Kilis ili yöresel çorbalarının restoran menülerinde yer alıp almadığı frekans ve yüzde dağılımı Tablo 4’te, ana yemeklerinin Tablo 5’te ve tatlılarının frekans ve yüzde dağılımı Tablo 6’da verilmiştir.

**Tablo 2. Araştırmaya Dâhil Edilen Restoranların Hizmet Yılı**

	n	%
1-3 yıl	3	27,2
4-6 yıl	2	18,2
7-9 yıl	1	9,1
<b>10 yıl ve üzeri</b>	<b>5</b>	<b>45,5</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

Araştırmaya dâhil edilen restoranların büyük bir çoğunluğu %45,5’lik bir oranla 10 yıl ve üzeri faaliyet göstermektedir. Bununla birlikte en az %9,1’lik oranla 7-9 yıl arası faaliyet gösterdiği görülmektedir (Tablo 2).

**Tablo 3. Araştırmaya Dâhil Edilen Restoran Sahiplerinin Memleketi**

	n	%
Kilis	9	81,8
Diğer	2	18,2
<b>TOPLAM</b>	<b>11</b>	<b>100</b>



Tablo 3' te görüldüğü üzere araştırmaya dâhil edilen restoran sahiplerinin büyük bir çoğunluğu %81,8' lik bir oranla Kilis ilinden olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 4. Kilis İli Yöresel Çorbaları**

	Menümüzde Var		Menümüzde Yok	
	n	%	n	%
Tatlı Malhıta	3	27,3	8	72,7
Ekşili Malhıta	2	18,2	9	81,8
Sülüklü Pancar	0	0	11	100
Dövme Çorbası	1	9,1	10	90,9
Kölük Aşı Çorbası	0	0	11	100

Araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde Kilis ilinin yöresel çorbası olarak nitelendirilen sülüklü pancar ve kölük aşı çorbasının bulunmadığı bulgulanmıştır. Bununla birlikte restoranların menülerinde yöresel çorbalardan en fazla tatlı malhıta (%27,3) ve ekşili malhıta (%18,2) bulunduğu belirlenmiştir (Tablo 4).

**Tablo 5. Kilis İli Yöresel Ana yemekleri**

	Menümüzde Var		Menümüzde Yok	
	n	%	n	%
<b>Kilis Tava</b>	11	100	0	0
<b>Kilis Kebabı</b>	9	81,8	2	18,2
Altı Ezmeli	3	27,3	8	72,7
Pimpirim Kavurma	1	9,1	10	90,9
Teşrübe	1	9,1	10	90,9
Acur Mutayana	1	9,1	10	90,9
Şihılmaşşe	5	45,5	6	54,5
<b>Kümbülmüşfiyye</b>	7	63,6	4	36,4
<b>Lebeniye</b>	9	81,8	2	18,2
<b>Oruk</b>	9	81,8	2	18,2

Şişberek	5	45,5	6	54,5
Kırk Semseği	2	18,2	9	81,8
<b>Sucuk Hamra</b>	9	<b>81,8</b>	2	18,2
Eğgeği Dolması	0	0	11	<b>100</b>
Ekmek Aşısı	1	9,1	10	<b>90,9</b>
Mıkla	2	18,2	9	<b>81,8</b>
Çürütme	0	0	11	<b>100</b>
Öcce	3	27,3	8	<b>72,7</b>
Et Balığı	0	0	11	<b>100</b>
Bulamaç	0	0	11	<b>100</b>

Araştırmaya dâhil edilen restoranların hepsinde Kilis ilinin yöresel ana yemeği olan Kilis Tava bulunmaktadır. Bununla birlikte restoranların büyük bir çoğunluğunda %81,8'lik bir oranla Kilis kebabı, lebeniye, oruk ve sucuk hamra ana yemekleri yer almaktadır. Ancak eğgeği dolması, çürütme, et balığı ve bulamaç yöresel yemekleri araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde bulunmamaktadır (Tablo 5).

**Tablo 6. Kilis İli Yöresel Tatlıları**

	Menümüzde Var		Menümüzde Yok	
	n	%	n	%
<b>Cennet çamuru</b>	8	<b>72,7</b>	3	27,3
Gerebiç	1	9,1	10	<b>90,9</b>
<b>Kilis Katmeri</b>	9	<b>81,8</b>	2	18,2
Haytalya	0	0	11	<b>100</b>
Bastıklı Muska	1	9,1	10	<b>90,9</b>
Şüdüt	0	0	11	<b>100</b>
Mayanalı Kahke	5	45,5	6	<b>54,5</b>
Sucuk Hapıması	0	0	11	<b>100</b>

Araştırmaya dâhil edilen restoranların büyük bir çoğunluğunda Kilis ilinin yöresel tatlıları olan Kilis katmeri (%81,8) ve cennet çamuru (%72,7) bulunmaktadır. Ancak haytalya, şüdü ve sucuk hapisası yöresel tatlıları araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde bulunmamaktadır (Tablo 6).

### **Sonuç ve Öneriler**

Kilis mutfağı yöresel yemeklerinin Kilis ilinde faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer alma düzeylerinin belirlenmesi amaçlanan bu araştırmada, araştırmaya dâhil edilen restoranların büyük bir çoğunluğu 10 yıl ve üzeri faaliyet göstermekte ve restoran sahiplerinin çoğunluğunun Kilis ilinden olduğu tespit edilmiştir.

Araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde Kilis ilinin yöresel çorbası olarak nitelendirilen sülüklü pancar ve kölük aşı çorbasının bulunmadığı ve restoranların menülerinde yöresel çorbalardan en fazla tatlı malhita ve ekşili malhita bulunduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte restoranların hepsinde Kilis ilinin yöresel ana yemeği olan Kilis Tava bulunmakta ve büyük bir çoğunluğunda Kilis kebabı, lebeniye, oruk ve sucuk hamra ana yemekleri yer almaktadır. Ancak egeği dolması, çürütme, et balığı ve bulamaç yöresel yemekleri araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmaya dâhil edilen restoranların büyük bir çoğunluğunda Kilis ilinin yöresel tatlıları olan Kilis katmeri ve cennet çamuru bulunmakta, ancak haytalya, şüdü ve sucuk hapisası yöresel tatlıları araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde bulunmadığı belirlenmiştir.

Restoranlarla yapılan görüşmeler sonucunda restoran menülerinde yöresel yemeklere fazla yer verilmemesinin sebebi olarak:

- İşletmelerin dürüm tarzı hızlı hazırlanıp ve yenilebilecek yemekler sundukları ve daha fazla kar elde edebilecekleri yemeklere yöneldikleri, özellikle müşteri profiline öğrenci ve devlet memuru yoğunluklu olması nedeniyle de tüketicilerin fast food'a olan talepleri ve bu ürünlerin maliyetlerinin düşük, kar marjının ise yüksek olmasından dolayı menülerde ön planda olduğu,
- Yöresel yemeklerin genelde evlerde halen yapılıyor olması ve restoranlarda evde yapılan yemeklerin dışında farklı yemeklerin talep edilmesi nedeniyle yöresel yemeklerden ziyade ızgara, kebab ağırlıklı yemekleri sunulduğu,
- Yöresel yemeklerin bazılarının yapımının zor olduğu ve bir gün öncesinden ön işleme tabi tutulması gerektiği,
- Yöresel yemeklerin tencere yemeği olanların gün içinde yapılıp beklemesinden dolayı tadının ve formunun bozulma oranının yüksek olduğu,

• Yöresel yemeklerden daha çok turistler tarafından tanınan Kilis tava, cennet çamuru gibi yemeklerin satışının çok olması nedeniyle diğer yöresel yemeklerin menüden çıkarıldığı ifade edilmiştir.

Restoranlarla yapılan görüşmeler sonucunda restoran menülerinde yöresel yemeklere yer verilmesine yönelik aşağıdaki öneriler sunulabilir:

- Yöresel yemeklerin gerekli resmi kurum ve kuruluşlar tarafından tanıtım ve reklamının yapılması,
- Yöresel yemeklerin yapıldığı işletmelere yöresel lezzetler sertifikası veya teşvik edici desteklerin yapılması,
- Yöresel yemeklerin maliyetli ve zahmetli olması nedeniyle ya menülere konulmamakta ya da günümüze uyarlanarak orijinal formu bozulmaktadır. Bunun önüne geçebilmek için vakum makinaları gibi teknolojik araçlar kullanılması,
- İşletmelere bir ticari kurum olmalarının yanı sıra gelecek nesillere yöresel yemeklerin aktarılması ve unutturulmaması gibi misyonlara sahip olduklarının hatırlanması,
- Yapılan birçok görüşme sonucunda ve kaynak taramalarından birçok yemeğin isminin yazılışı ve yapılışı ile ilgili farklı anlatımlarla karşılaşılmış olup, Kilis yöresel yemeklerinin çoğunun sonraki nesillere aktarımının sağlıklı olabilmesi için söz konusu yemeklerin orijinal tariflerinin yazılı olarak saklanması,
- Yöresel yemek yarışmalarının düzenlenmesi ve söz konusu yarışmalara Kilisli ev hanımları ve restoran şeflerinin katılımının sağlanması önerilebilir.

## KAYNAKLAR

- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 3-17.
- Belgin, T. (2014). *Geçmişten Günümüze Kilis Yemekleri*. Kilis: Kilis Valiliği.
- Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M. C. ve Yılmaz G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181, 10.21325/jotags.2016.54.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1) 64-70.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.

- Düzgün, E. ve Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Gülen M., (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürbüz, S., ve Şahin, F. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1):6-11.
- Kesici. M., (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfakın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulaması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 75-83.
- Mil, B. ve Denk E., (2015). Erzurum Mutfak Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (2), 1-7.
- Nahya, Z., Nilüfer. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, 18(69), 9-24.
- Scholliers P. (2008) Yenilik ve Gelenek. Paul Freedman (Ed.), Nurettin Elhüsni (Çev.), *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde (s.333-357) İstanbul: Oğlak Güzel Kitapları
- Shore, E. (2008) Dışarıda yemek, Restoranın Gelişimi. Paul Freedman (Ed.), Nurettin Elhüsni (Çev.), *Yemek Damak Tadının Tarihi* içinde (s.301-332) İstanbul: Oğlak Güzel Kitapları
- Şahin B., Kutluk A., Mayuk A., ve Köstekli E (2011). *Turizmde Rekabet Avantajı İçin Değişim Mühendisliğinin Küçük ve Orta Büyüklükteki Otel İşletmelerinde Uygulanması*, 12. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Düzce, 570-581.
- Şengül S, Türkay O, (2015). *Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri*, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Gümüşhane, 599-606.

Şengül S., Türkay, O (2016b). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.

Şengül, S., ve Türkay, O., (2016a). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issuel), 86-99.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. Salim Şengel (Ed.), *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı* içinde (s.27-34). Ankara: Detay

Zengin, B., Uyar H. ve Erkol G. (2014). *Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme*. 15. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, 511-524

<http://kilis.gov.tr/kilis-yemekleri> (Erişim tarihi: 24.09.2017).

<http://www.kiliskulturturizm.gov.tr/TR,61729/cografya.html> (Erişim tarihi: 25.10.2017).