

Meyve Yemekleri Üzerine Çok Paydaşlı Bir SWOT Analizi*

Mehmet Fatih Kayran^a  S. Ceylin Şanlı Kayran^b  Ahmet Erdem^c 

^a Dr. Öğr. Üyesi, Harran Üniversitesi, Şanlıurfa

^b Doç Dr., Harran Üniversitesi, Şanlıurfa

^c Doç. Dr., Harran Üniversitesi, Şanlıurfa

Özet

Araştırmanın amacı, Halfeti Meyve Yemeklerinin mevcut durumunu analiz ederek geliştirilmesine yönelik stratejiler belirlemektir. Bu kapsamda 30 Mayıs 2025 tarihinde Harran Üniversitesi Halfeti Meslek Yüksekokulu tarafından bir çalıştay düzenlenmiştir. Çalıştaya turizm akademisyenleri, şefler, usta öğreticiler, yerel halk ve öğrenciler olmak üzere 25 katılımcı dahil edilmiştir. Katılımcılar önceden belirlenen kriterler doğrultusunda Halfeti Meyve Yemeklerinin güçlü ve zayıf yönlerini, fırsatları ve tehditlerini değerlendirmiş; elde edilen veriler SWOT analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Bulgular, Halfeti'nin meyve yemekleri açısından oldukça zengin bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Güçlü yönler arasında bölgenin iklimsel uygunluğu, zengin meyve çeşitliliği, yerel halkın gastronomiye olan ilgisi, otantik tariflerin korunması, meyve yemeklerinin sağlık açısından olumlu etkileri ve Cittaslow kimliğinin sağladığı “doğal, yavaş ve sürdürülebilir” imaj öne çıkmaktadır. Zayıf yönler arasında ise yetersiz pazarlama stratejileri, markalaşma eksikliği, standart reçete yetersizliği, profesyonel gastronomi eğitiminin sınırlı olması, nitelikli personel eksikliği ve sosyal medya kullanımının zayıf olması tespit edilmiştir. Ayrıca meyve bahçelerinin bir kısmının baraj suları altında kalması, geleneksel üretim alanlarının ekonomik nedenlerle değişmesi ve genç kuşaklarda kültürel aktarım eksikliği de önemli tehditler arasında yer almaktadır. Araştırmanın sonuçları, Halfeti'nin sahip olduğu gastronomik potansiyelin, doğru tanıtım, markalaşma ve eğitim stratejileriyle ulusal ve uluslararası düzeyde değerlendirilebileceğini göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Meyve Yemekleri, Halfeti, Gastronomi, SWOT

Type / Tür:

Research / Araştırma

Received / Geliş Tarihi:

25 Ekim 2025

Accepted / Kabul Tarihi:

29 Aralık 2025

Page numbers / Sayfa no:

83-102

Citation Information / Atıf bilgisi:

Kayran, Mehmet Fatih vd. “Meyve Yemekleri Üzerine Çok Paydaşlı Bir SWOT Analizi”. *Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* Sayı 2 (Aralık 2025), 83-102.

Sorumlu yazar: S.Ceylin Şanlı Kayran **e-posta:** ceylinsanli@harran.edu.tr

* Bu araştırma Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri çerçevesinde Halfeti Meyve Yemekleri Çalıştayı isimli 25032 nolu projeden uyarlanmıştır.

A Multi-Stakeholder SWOT Analysis on Fruit Dishes

Abstract

The aim of this research is to analyze the current state of Halfeti fruit dishes and to identify strategies for their sustainable development. Within this scope, a workshop was organized by Harran University Halfeti Vocational School on May 30, 2025. The workshop brought together 25 participants, including tourism academics, chefs, master trainers, local residents, and students. Based on predetermined criteria, participants evaluated the strengths, weaknesses, opportunities, and threats related to Halfeti fruit dishes. The collected data were analyzed using the SWOT analysis method.

The findings reveal that Halfeti possesses significant potential in terms of fruit-based dishes. Key strengths include the region's favorable climatic conditions, rich and distinctive fruit diversity, strong local interest in gastronomy, preservation of authentic recipes, health benefits of fruit dishes, and the "natural, slow, and sustainable" image associated with Halfeti's Cittaslow identity. However, several weaknesses were identified, such as insufficient marketing and branding strategies, lack of standardized recipes, limited access to professional gastronomy education, shortage of qualified personnel, and inadequate use of social media.

In addition, threats include the submergence of fruit orchards due to dam construction, the replacement of traditional fruit cultivation with more economically profitable crops, and the weakening of cultural transmission to younger generations. Overall, the results suggest that Halfeti's gastronomic potential can be effectively utilized at national and international levels through integrated promotion, branding, education, and stakeholder collaboration strategies.

Key Words: Fruit Dishes, Halfeti, Gastronomy, SWOT

Giriş

Meyve yemekleri hem geleneksel Türk mutfağında hem de çağdaş gastronomi anlayışında önemli bir yere sahip olan, meyvelerin ana veya yardımcı malzeme olarak kullanıldığı özgün yemek türleridir. Bu yemekler, yalnızca beslenme alışkanlıklarının bir parçası olmakla kalmaz, aynı zamanda kültürel kimliği, toplumsal hafızayı ve yerel çeşitliliği de yansıtır (Şengül vd., 2025; Carvalho vd., 2023). Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde yetişen zengin meyve çeşitliliği, bu yemeklerin çeşitlenmesine ve bölgesel mutfaklarda kendine özgü tariflerin oluşmasına olanak sağlamıştır. Meyve yemekleri, tarihsel süreçte hem gündelik sofralarda hem de özel günlerde, festivallerde ve ritüellerde önemli bir rol üstlenmiştir.

Meyve yemeklerinin kültürel ve toplumsal önemi, özellikle yerel festivaller ve etkinlikler aracılığıyla günümüzde de canlı tutulmaktadır. Halfeti'de geleneksel olarak düzenlenen "Meyve Yemekleri Festivali", bu anlamda dikkat çekici bir örnektir. Halfeti, Cittaslow (sakin şehir) ağına dahil olan bir yerleşim yeri olarak, yavaş yaşam felsefesini ve yerel gastronomiyi ön plana çıkarmaktadır. 2016 yılından beri düzenlenen Meyve Yemekleri Festivali, yörede yetişen meyvelerin kullanıldığı özgün yemeklerin sergilenmesi ve tanıtılması açısından büyük bir öneme sahiptir. Festivalde sunulan yemekler arasında Erik Tava, Yenidünya Kebabı, Nar Ekşili Soğan Kebabı,

Ayva Güveci ve Karışık Kuru Meyve Pilavı gibi örnekler yer almaktadır; ayrıca önceki yıllarda Yumurtalı Erik, Kavun Dolması, Ayva Dolması, Erikli Sote, Dut Soslu Şabut Balık ve Dut Pilavı gibi 25 farklı meyve yemeği de festivalde tanıtılmıştır. Geleneksel olarak düzenlenmekte olan meyve yemekleri festivallerinde kullanılan bitkilerin 20 familya ve 41 bitki türüne ait olduğu tespit edilmiştir (Atçı - Akan, 2021). Festival, gastronomi turizmi açısından da önemli bir etkinlik olmakla birlikte, yöre halkının yemek kültürünün tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılmasını da hedeflemektedir. Ayrıca, yemeklerde kullanılan bitkilerin etnobotanik özellikleri, 12 yerleşim yerinde yapılan saha çalışmaları ve 45 kaynak kişiden alınan bilgilerle detaylı olarak ortaya konmuştur. Bu bağlamda, Halfeti’de düzenlenen festival, meyve yemeklerinin hem kültürel hem de biyolojik çeşitlilik açısından taşıdığı önemi gözler önüne sermektedir.

Araştırma kapsamında Şanlıurfa’nın sakin şehir ünvanlı ilçesi olan Halfeti’deki Meyve Yemeklerinin mevcut durumu değerlendirilmektedir. Araştırmada özellikle Halfeti meyve yemeklerinin mevcut durumunu ortaya koymak ve geliştirilmesine yönelik stratejiler belirlemek amaçlanmaktadır. Bu kapsamda 2025 yılında düzenlenen Halfeti Meyve Yemekleri Festivali kapsamında Harran Üniversitesi Halfeti Meslek Yüksekokulu bünyesinde Halfeti Meyve Yemekleri Çalıştayı gerçekleştirilmiştir. Çalıştay kapsamında festivalin yerel ve bölgesel düzeyde etkileri incelenmiştir. Alanında uzman çok sayıda katılımcı ile gerçekleştirilen bu çalıştay ile Halfeti Meyve Yemeklerinin güçlü ve zayıf yönlerinin yanında fırsatları ve tehditleri de değerlendirmeye alınmıştır. Araştırma kapsamında çeşitli stratejiler önerilmiştir. Önerilen stratejiler çerçevesinde destinasyonun güçlü yönlerinin ön plana çıkarılması, zayıf yönlerinin azaltılması ve/veya güçlendirilmesi, fırsatların kullanılması ve tehditlerin bertaraf edilmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında önerilen stratejiler özellikle yerel yönetimler ve turizm işletmeleri için önemli somut çıktılar sağlamaktadır. Ayrıca festivale yönelik sınırlı sayıda çalışmanın olması, çok boyutlu bir perspektif ile incelenen bu araştırmanın özgün yönünü ortaya koymaktadır. Bu bakımdan araştırma hem literatürde bir boşluğu doldurmakta hem de uygulayıcılara ışık tutmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Meyve yemeklerinin çeşitliliği, Türkiye’nin zengin meyve üretim potansiyeliyle de doğrudan ilişkilidir. Türkiye, dünya genelinde meyve üretiminde önemli bir yere sahiptir ve özellikle fındık, ayva, incir, kayısı ve kiraz gibi türlerde önde gelen üretici ülkelerden biridir. 1961-2004 döneminde yapılan analizler, Türkiye’de meyve üretim alanlarının türlere göre değişmekle birlikte genel olarak sabit kaldığını, ancak verim artışları sayesinde toplam üretimin arttığını göstermektedir. Türkiye’de meyve verimindeki artışlar, dünya ortalamasının üzerinde gerçekleşmiştir. Bu yüksek üretim potansiyeli, meyve yemeklerinin çeşitlenmesine ve bölgesel mutfaklarda farklı meyve türlerinin kullanılmasına olanak sağlamaktadır. Türkiye’nin özellikle kayısı, kiraz,

ayva, incir ve fındık gibi meyvelerde dünya lideri olduğu belirtilmektedir. Bu durum, meyve yemeklerinin hem geleneksel hem de çağdaş mutfakta önemli bir yer edinmesinin temel nedenlerinden biridir (Gül - Akpınar, 2006).

Meyve yemeklerinde kullanılan meyvelerin çeşitliliği dikkat çekmektedir. Halfeti'deki Meyve Yemekleri Festivali'nde sunulan yemeklerde 20 familya ve 41 bitki türü kullanılmıştır. Bu türler arasında erik, yenidünya, nar, ayva, dut gibi türler öne çıkmaktadır. Festivalde sunulan yemekler, meyvelerin yalnızca tatlı olarak değil, ana yemek veya yardımcı malzeme olarak da kullanılabileceğini göstermektedir. Örneğin, erik tava ve yenidünya kebabı gibi yemeklerde meyveler ana malzeme olarak kullanılırken, nar ekşili soğan kebabında nar ekşisi yardımcı malzeme olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca, karışık kuru meyve pilavı gibi yemeklerde birden fazla meyve türü bir arada kullanılarak zengin bir lezzet profili oluşturulmaktadır (Atçı - Akan, 2021).

Meyve yemekleri, yalnızca beslenme ve lezzet açısından değil, aynı zamanda kültürel kimliğin, toplumsal hafızanın ve biyolojik çeşitliliğin korunması açısından da önemli bir yere sahiptir (Lin, Marine-Roig - Llonch-Molina, 2021; Akturfan - Şen, 2023). Halfeti'de düzenlenen Meyve Yemekleri Festivali, bu anlamda hem yerel mutfak kültürünün tanıtılması hem de meyve yemeklerinin çeşitliliğinin ve özgünlüğünün korunması açısından örnek bir uygulamadır. Festivalde sunulan yemeklerde kullanılan bitki türlerinin çeşitliliği Türkiye'nin zengin biyolojik çeşitliliğinin ve bu çeşitliliğin mutfak kültürüne yansımalarının somut bir göstergesidir (Atçı - Akan, 2021).

Meyve yemekleri, Türkiye'nin zengin meyve üretim potansiyeli, çeşitliliği ve kültürel mirası ile şekillenen hem geleneksel hem de çağdaş mutfakta önemli bir yere sahip olan yemek türleridir. Bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılan meyvelerin kalite özellikleri, yetiştirme teknikleri, hasat zamanı ve etnobotanik çeşitliliği, yemeklerin lezzetini, besin değerini ve kültürel anlamını belirleyen başlıca faktörlerdir (Atçı - Akan, 2021). Meyve yemekleri, yerel festivaller ve etkinlikler aracılığıyla hem kültürel kimliğin korunmasına hem de gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Özellikle turistik destinasyonlar üzerine yapılan çalışmalarda turizm deneyiminin zenginleştirilmesine ilişkin yöresel yiyecek ve içecekler en çok ön plana çıkan unsurlar arasındadır (Polat - Özdemir, 2021; Carvalho vd., 2023; Zhu vd., 2024). Bu durum yerel yiyecekleri önemli bir turizm kaynağına dönüştürmektedir (López-Guzmán vd., 2017). Bu bakımdan gastronomi hem kırsal hem de kentsel destinasyonların kültürel kimliğinin şekillenmesinde önemli bir dayanak noktasıdır. Bu yerler genellikle turist çekmek için yerel kültürel miraslarına güvenir; gıda ürünleri, geleneksel yemekler ve yöresel tarifler bunda kilit rol oynamaktadır (Carvache-Franco vd., 2025). Ayrıca gastronomi, destinasyonlar için daha önceleri ikincil bir faaliyet olarak kabul edilirken, günümüzde turistleri varış noktasına çeken

temel bir faktör olarak görülmektedir (Smith - Costello, 2009). Bu bakımdan destinasyonun rekabet gücünün gelişimi, benzersiz gastronomik deneyimler sunarak gerçekleştirilebilir. Destinasyonlarda ürün çeşitlendirmek ve sezonun uzamasını sağlamak sürdürülebilir rekabet için oldukça önemlidir (Kuhn vd., 2024). Ayrıca gastronomi festivalleri, yerel ürünlere ekonomik ve kültürel değer katarak bölgesel kalkınmaya katkıda bulunur (Mısır, 2025). Bunun yanında turistik destinasyonlarda gerçekleştirilen gastronomi temalı festivaller bölge kültürünün canlanması, farkındalık oluşması, koruma ve aktarma güdülerinin gelişmesi, toplumsal kaynaşmanın sağlanması, kırsal turizmin hareketlenmesi ve ticari faaliyetlerin gelişmesi gibi birçok katkı sunmaktadır. Ayrıca bu tarz etkinlikler yoğun sezon haricinde ürün çeşitlendirmesi sağlayarak destinasyonlara önemli avantajlar sağlamaktadır (Erciyas - Yılmaz, 2021). Ziyaretçiler açısından değerlendirildiğinde gastronomi teması yeni deneyimler yaşanılmasını sağlamaktadır (Leer - Juel-Jacobsen, 2022). Ziyaretçiler, ilgili destinasyonun kültürüyle yakından ilgilenmekte ve yerel halkın kültürel değerler ile harmanlanmış yiyeceklerini tadabilmektedir. Yapılan bir araştırmada ziyaretçilerin 1) sanatçılarla tanışmak; 2) geleneği kutlamak; 3) satın almak ve tatmak; 4) yemeklerin tadını çıkarmak; 5) ağ kurmak ve sosyalleşmek ve 6) kişisel gurur ve kimliği geliştirmek gibi nedenlerden dolayı gastronomi temasını tercih ettikleri vurgulanmıştır (Horng - Su - So, 2013; Meretse vd., 2016).

Yerel kültürle etkileşim ve yemekle ilişkili duygusal deneyimler, genel memnuniyeti zenginleştirmektedir. Bu nedenle, bir destinasyonun yerel yemeklerini deneyimlemek hem turist memnuniyetine hem de seyahat davranışına katkıda bulunur (Björk - Kauppinen-Räsänen, 2014). Yerel gastronomi, memnuniyeti ve destinasyon imajının inşasını olumlu yönde etkilemektedir (Carvache-Franco vd., 2025). Bu bağlamda özellikle dışarıda yemek yemenin insanların yaşam tarzının önemli bir parçası haline gelmesiyle, bilim insanları ve yaratıcı şefler, geleneksel lezzetleri ve yeni yemekleri kültür ile yorumlayarak destinasyonları daha cazip hâle getirmeye çalışmaktadır (Kuhn vd., 2024).

Lin, Marine-Roig ve Llonch-Molina, (2021) yaptıkları bibliyometrik çalışmada inceledikleri makalelerin çoğunun gastronomik mirası turistik yerlerin sürdürülebilirliğiyle ilişkilendirdiğini vurgulamıştır. Carvache-Franco vd., (2025) ise gastronomi turizminde motivasyonun, memnuniyet ve sadakat arasındaki bağlantıyı güçlendirdiğini ve duygusal, sosyal ve duygusal faktörlerin yanı sıra yemek kalitesinin de turistlerin deneyimlerini ve tekrar ziyaret etme veya tavsiye etme niyetlerini şekillendirmedeki önemini vurgulamaktadır.

Aktaş Alan ve Şen (2020), bibliyometrik analizli çalışmalarında 1975-2019 yılları arasındaki Web of Science Core Collection veri tabanında 6 farklı anahtar kelime ile tarama yapmıştır. Gastronomik etkinlik temasının davranışsal niyet, motivasyon, turizm, festival ve deneyim konuları ile güçlü bağları olduğu tespit edilmiştir. Atçı ve

Akan (2021) tarafından yapılan araştırmada Halfeti Meyve Yemekleri Festivali etnobotanik açıdan incelenmiştir. Festivalde yörede yetişen bitkilerden yapılan Erik Tava, Yenidünya Kebabı, Nar Ekşili Soğan Kebabı, Ayva Güveci ve Karışık Kuru Meyve Pilavı gibi çok sayıda meyve yemeklerinin sunulduğu vurgulanmıştır. Sunumu yapılan yemeklerin 20 familya ve 41 bitkiden ortaya çıktığı ifade edilmiştir.

2025 yılında Harran Üniversitesi Halfeti Meslek Yüksekokulu bünyesinde düzenlenen Halfeti Meyve Yemekleri Çalıştayı kapsamında, bölgeye özgü armutlu bulgur pilavı, nar soslu soğan kebabı, erik güveç, erik tava, kavun dolması, erik şiş, kayısı kebabı, meyveli biber dolması ve yenidünya kebabı hazırlanmıştır. Bu meyve yemeklerine ilişkin görseller ve yapımı ile ilgili genel bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Halfeti meyve yemekleri

	Armutlu Bulgur Pilavı Bulgur tereyağında kavrulur. Üzerine kuş üzümü ve armutlar eklenerek bir dakika daha kavrulmaya devam edilir. Ardından kaynar su eklenip, kısık ateşte pişirilir. Suyunu çektikten sonra ocaktan alınıp, dinlendikten sonra servis edilir.		Nar Soslu Soğan Kebabı Kıyma, karabiber, tuz, pul biber ile yoğurulur. Soğanlar tam ayrılmayacak şekilde ortadan yarılır. Hazırlanan kıyma soğanların arasına konarak tepsiye dizilir. Tepsinin boşta kalan alanlarına domates ve biber konur. Üzerine yağ ve nar ekşisi ile hazırlanan sos dökülerek fırında pişirilir.
	Erik Güveç Erik, diş sarımsak, kuşbaşı et ve domates toprak güveç içerisinde birleştirilir. Salça, yağ, pul biber, karabiber sos haline getirilerek tepsinin üzerinde gezdirilerek fırında pişirilir.		Erik Tava Erikler, diş sarımsaklar ve kuşbaşı doğranmış et tepsiye bir erik, bir sarımsak ve bir et olacak şekilde dizilir. Salça, yağ, pul biber, karabiber sos haline getirilerek tepsinin üzerinde gezdirilerek fırında pişirilir.
	Kavun Dolması Kavun sapının olduğu alandan kapak şeklinde kesilir, çekirdekleri temizlenir ve bir miktar oyulur. Bademler kabukları soyularak fıstıklarla birlikte zeytinyağında kavrulur. Pirinç haşlanır. Soğanlar ince kesilerek zeytinyağında kavrulur. Kıyma, pirinç, tuz, badem, fıstık ve kuş üzümü sırasıyla eklenir. Kavunun içi doldurulur, kapağı kapatılarak fırında pişirilir.		Erik Şiş Erikler, diş sarımsaklar ve kuşbaşı doğranmış et çöp şişe bir erik, bir sarımsak ve bir et olacak şekilde dizilir. Salça, yağ, pul biber, karabiber sos haline getirilerek tepsinin üzerinde gezdirilerek fırında pişirilir.

	Kayısı Kebabı Kıyma tuz ve karabiberle yoğururur. Hazırlanan kıyma yuvarlanarak köfte haline getirilir ve çekirdeğı çıkarılmış kayısının arasına bırakılır. Çöp şişte birleştirilerek yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzeri domates, biber ve kuru soğanla süslenir, tuzlanır ve pişirilir.		Yenidünya Kebabı Kıyma tuz ve karabiberle yoğururur. Hazırlanan kıyma yuvarlanarak köfte haline getirilir ve çekirdeğı çıkarılmış yenidoñyanın arasına bırakılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzeri domates, biber ve kuru soğanla süslenir, tuzlanır ve pişirilir.
	Meyveli Biber Dolması Biberlerin içi temizlenir. Soğanlar ince doğranarak kıyma, domates salçası, küp doğranmış yeni dünya, küp doğranmış erik, küp doğranmış kayısı, tuz, nane, karabiber, nar ekşisi ve zeytinyağı eklenerek bir iç harcı hazırlanır. Biberler iç harç ile doldururur. Ocakta pişirilir. Pişme suyuna nar ekşisi ve zeytinyağı eklenir. Ekşi ve meyve aromasının ön plana çıktığı bir lezzet ortaya çıkarılmış olur.		

Kaynak: Tablo yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Meyve yemekleri bölgenin tarihî ve kültürel değerleri açısından mutfağın önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Özellikle Anadolu mutfağı Türkiye'nin zengin biyoçeşitliliğı ve tarımsal üretim potansiyelinden faydalanmış ve yaratıcı fikirler ile yeni ürünler ortaya çıkmıştır. Bu yemekler beslenmenin yanında toplumsal hafızanın ve geleneksel bilgi birikiminin yeni nesillere aktarılmasında kritik bir rol oynamıştır (Gül - Akpınar, 2006). Bölgede yetişen bu besinlerin katma değerli ürünlere dönüştürülmesi ve endüstriyelendirilmesi kültürel sürdürülebilirlik ve yerel kalkınmayı desteklemektedir. Aynı zamanda bu ürünler stratejik bir avantaj sağlayarak tanıtımda destinasyonun ön plana çıkmasını sağlamaktadır. Meyve yemeklerin hazırlanması sürecinde kullanılan malzemelerde bölgesel koşullar oldukça etkilidir. Örneğın bölgenin coğrafi yapısı, iklimi, ekolojik çeşitliliğı ve tarımsal faaliyetleri yemeğın hazırlanmasını ve kullanılan malzemeleri etkilemektedir. Tatar ve Şensoy (2020) tarafından yapılan araştırmada Diyarbakır bölgesinde yetişen kavunların ağırlığı, uzunluğu, çapı ve suda çözünebilir kuru madde olması gibi özellikleri incelenerek yazlık ve kışlık olarak iki gruba ayrılmıştır. Bu tarz araştırmalar ve bulgular meyvelerin hangi dönemlerde kullanılacağına ilişkin önemli tanımlamalar yaparak gastronomik potansiyelin etkili ve verimli kullanılmasını sağlamaktadır.

Son olarak Konya iline yönelik yapılmış bir araştırmada Konya'nın sahip olduğı değerlerin altında bir bilinirliğe sahip olduğı ve ulusal düzeyde "etli ekmek, fırın kebabı, bamya çorbası" ile bilinirliğinin sınırlı olduğı vurgulanmıştır. Şehrin önemli gastronomik değerlerinden olan diğrer yemeklerin adından çok fazla söz ettiremediğı tespit edilmiştir (Ünlü - Nizamlioğlu, 2022). Bu bağlamda yapılacak

gastronomi temalı festivaller ile gastronomik değerlerin tanıtım ve pazarlama faaliyetleri güçlendirilebilir.

Yöntem

Araştırmanın amacı Halfeti Meyve Yemeklerinin mevcut durumunun tespit edilerek geliştirilmesine yönelik stratejilerin belirlenmesini sağlamaktır. Bu amaç doğrultusunda alan uzmanları, turizm akademisyenleri, şefler, usta öğreticiler, yerel halk ve üniversite öğrencilerinden oluşan 25 kişi ile 30 Mayıs 2025 tarihinde Meyve Yemekleri Çalıştayı gerçekleştirilmiştir. Çalıştay programı doğrultusunda, katılımcılardan görüşme öncesinde Halfeti'nin meyve yemeklerine ilişkin güçlü ve zayıf yönler ile fırsat ve tehditleri değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar araştırmacılar tarafından bir araya getirilmiştir. Daha sonrasında katılımcılar ile yüz yüze odak grup görüşmesi yapılarak cevaplar tek tek değerlendirilmiştir. Odak grup görüşmesi, katılımcıların kendi görüşlerini özgürce ortaya koymalarını sağlayacak ortam oluşturmaktır. Bu sayede grup içi etkileşimin ve grup dinamiğinin bir sonucu olarak yeni ve farklı fikirlerin ortaya çıkmasını sağlamaktadır (Çokluk, Yılmaz ve Oğuz, 2011: 98). Verilerin analizi aşamasında SWOT analizinden faydalanılmıştır. İngilizcedeki "Strengths (Güçlü Yanlar), Weaknesses (Zayıflıklar), Opportunities (Fırsatlar), Threats (Tehditler)," kelimelerinin ilk harflerinden oluşan SWOT analizi Türkçe olarak GZFT Analizi olarak da değerlendirilmektedir. SWOT analizi genel anlamda bir değerlendirme yöntemidir. Güçlü, zayıf, fırsat ve tehdit yönlerini değerlendirmeyi sağlamaktadır. SWOT analizi yapabilmek için öncelikle analiz konusunun hem uzak hem yakın dış çevresi ve iç çevresinin analizleri yapılmaktadır. Fırsatlar, analiz konusu için olumlu sonuçlar yaratabilecek dış çevrenin ve yakın çevrenin analizi sonucundan oluşur. Politik, hukuki, teknolojik, sosyokültürel, uluslararası çevre, müşteriler, demografik özellikler, tedarikçiler ve rakiplerin statüsü fırsat yaratan faktörlerden sayılmaktadır. Tehditler, dış çevredeki değişimler sonucunda analiz konusunun varlığını sürdürememesine veya rekabette üstünlüğü kaybetmesine neden olabilecek durumlardır. Avantajlar, analiz konusunun iç ortamının analiziyle ortaya çıkan ve rakiplere karşı üstünlük sağlayabildiği varlık ve yeteneklerini kapsamaktadır. Zayıflıklar, işletmenin rakiplerine göre mevcut varlık ve yeteneklerinin daha güçsüz ve düşük olduğu durumlardır (Çınar - Oğuz, 2020: 6). Meyve yemekleri, yalnızca yöresel bir beslenme alışkanlığı değil, aynı zamanda destinasyon kimliğini güçlendiren, yerel kalkınmayı destekleyen ve sürdürülebilir gastronomi turizmine katkı sağlayan kültürel bir araçtır. Çalışmanın, gastronomi turizmi literatüründe meyve yemekleri gibi özgün bir temayı odak alması ve çok boyutlu bir analiz sunması bakımından literatüre özgün bir katkı sunması beklenmektedir. Ayrıca araştırmadan elde edilen bulguların, yerel yönetimler, turizm

paydaşları ve akademik çevreler için uygulanabilir stratejik öneriler sunarak literatürdeki boşluğu doldurması hedeflenmektedir.

Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde Halfeti meyve yemeklerine yönelik olarak gerçekleştirilen SWOT analizi bulguları yer almaktadır. Katılımcılar tarafından belirlenen güçlü ve zayıf yönler ile fırsatlar ve tehditler başlıklar halinde aşağıda sunulmuştur:

Güçlü Yönler

1. Bölgenin iklimi sayesinde yetişen zengin ve özgün meyve çeşitliliği (nar, halebi cinsi incir, kebat, karagül, dut, üzüm, kayısı, hurma vb.).
2. Geleneksel muhafaza (kurutma-biber ve kaynama) ve işleme tekniklerinin kullanılması (taşta, toprakta, bakırda, tencerede, tandırlarda pişen yemeklere şahit olmak).
3. Bölgenin zengin ve yerel meyve çeşitliliğine sahip olması.
4. Bölgenin sahip olduğu verimli topraklar ve uygun iklim koşulları (yarı kurak iklim ve alüvyonlu toprak yapısının meyve yetiştiriciliğine elverişli olması).
5. Bölgenin zengin bir mutfak kültürüne sahip olması.
6. Bölgedeki meyve yemeklerinin bölgenin köklü tarihini yansıtmaması ve bu bölgede yaşamış olan farklı medeniyetlerin mutfak geleneklerinin ve tarihinin izlerini taşıyor olması.
7. Bölgede yapılan meyve yemeklerinin et ve sebzelerle birleştirilerek farklı ve dengeli tatlar yaratması. Bu bağlamda bölgenin meyve yemeklerinin yaratıcı ve özgün olması .
8. Şanlıurfa/Halfeti'nin sakin şehir kimliğinin bölgenin meyve çeşitliliğine ve bunlardan yapılan ürünlere "doğal, yavaş ve sürdürülebilir" bir değer katıyor olması.
9. Meyve bazlı yemeklerin sağlık açısından olumlu yansıması.
10. Bölgenin gastronomi turizmine uygun doğal, tarihi ve kültürel altyapısı.
11. Tatlı, ekşi, acı, tuzlu, umami tatlar ve baharat dengesi, lezzet profillerinin bulunması.

12. Meyve yemeklerinin yöresel ürünlerin katma değerini artırması.
13. Bölgenin zengin tarımsal üretim türlerine sahip olması.
14. Yerel tariflerin korunması (otantiklik).
15. Yerel halkın gastronomiye olan ilgisi.
16. Yemek kültürünün sosyal yaşamda önemli bir yer tutması.
17. Halfeti gibi yerel merkezlerde meyve yemekleri geleneğinin güçlü olması.
18. Son yıllarda artan yerel gastronomi etkinlikleri (ör. Halfeti Meyve Yemekleri Festivali).
19. Bölgenin her mevsime uygun yemeğe sahip olması.
20. Yöresel yemeklerin kültürel miras değeri taşıması.
21. Bölgedeki üniversitelerde ilgili bölümlerin varlığı ve deneyimli akademik kadrosu.
22. Mutfak kültürü ile UNESCO yaratıcı şehirler ağına girmiş Gaziantep ilinin bölgeye yakınlığı.
23. Yerel halkın ve ustaların geleneksel meyve yemekleri konusundaki deneyimi ve kültürel birikimi.
24. Bazı yemeklerin ve meyvelerin coğrafi işaretli olması ve ulusal/uluslararası pazarda tanınması.
25. Yerel halkın erik, incir, dut (kayısı-şekerpare) gibi mutfak kültüründe de sık kullanılan meyveleri yetiştirmesi.
26. Workshop ve çalıştaylarla halk, sektör ve akademi etkileşiminin artması.
27. Bölgedeki meyve yemeklerinin mevsimsellikle sınırlı olması nedeniyle cazibeli olması.

Güçlü yönler incelendiğinde, Halfeti'nin zengin ve özgün meyve çeşitliliği, elverişli iklim ve toprak koşulları, geleneksel muhafaza ve pişirme teknikleri ile köklü mutfak kültürü, gastronomik miras kavramının temel bileşenleriyle örtüşmektedir. Literatürde gastronomik miras; yalnızca yemeklerin kendisini değil, üretim tekniklerini, yerel bilgiyi, etnobotanik çeşitliliği ve toplumsal hafızayı kapsayan

bütüncül bir yapı olarak ele alınmaktadır (Lin vd., 2021). Halfeti’de meyvelerin ana yemek, yardımcı malzeme ve tatlandırıcı olarak kullanılması; tatlı, ekşi, acı ve umami gibi farklı lezzet profillerinin dengeli biçimde bir araya getirilmesi, bölgenin yaratıcı ve özgün bir mutfak kimliğine sahip olduğunu göstermektedir. Bu durum, Atçı ve Akan (2021) tarafından vurgulanan etnobotanik çeşitlilik ve meyve yemeklerinin gastronomik özgünlüğü ile doğrudan örtüşmektedir.

Ayrıca Halfeti’nin sakin şehir (Cittaslow) kimliği, meyve yemeklerine “yavaş”, “doğal” ve “sürdürülebilir” bir değer atfetmekte; bu durum Slow Food ve sürdürülebilir gastronomi yaklaşımlarıyla güçlü bir uyum sergilemektedir. Bu bağlamda meyve bazlı yemeklerin sağlıkla ilişkilendirilmesi, yerel ürünlerin katma değerinin artırılması ve mevsimsellik vurgusu, sürdürülebilir gastronominin çevresel, kültürel ve ekonomik boyutlarını desteklemektedir. Literatürde sürdürülebilir gastronominin destinasyonların rekabet gücünü artıran önemli bir unsur olduğu belirtilmektedir (Carvache-Franco vd., 2025; Kuhn vd., 2024).

Zayıf Yönler

1. Yetersiz pazarlama ve markalaşma stratejileri (ulusal bazda markalaşma adına gastronomi kimliğinin geliştirilmemesi).
2. Profesyonel gastronomi eğitiminin kıt kaynaklarla sınırlı erişimi (ürünün tedarik sorunu, maliyet ve kaynak yetersizliği).
3. Bölgede bulunan yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde meyve yemeklerine yeterli düzeyde yer verilmemesi.
4. Meyve yemeklerinde standart reçete eksikliği – (aşırıya kaçan kullanımda meyve tadının yoğunluğu).
5. Bölgenin kalite ve standardizasyon konusunda eksiklerinin bulunması.
6. Tabak tasarım teknikleri ve prezantasyon konusunda bölgede yetersizliklerin olması.
7. Gıda güvenliği ve sanitasyon konusunda bölgede bilinç eksikliğinin olması ve bu konularda ciddi yetersizliklerin bulunması.
8. Bölgede bulunan nitelikli mutfak personelinin eksikliği sorunu.
9. İlçenin en kıymetli ve bereketli meyve bahçelerinin sular altında kalması.

10. Meyve yemekleri yapan ailelerin bölge sular altında kaldıktan sonra başka bölgelere dağılması.
11. Yeşilözen, Argıl gibi yerleşimlerde kalan son erik bahçelerinin ekonomik olarak daha değerli görülen Antep Fıstığı ile yer değiştirmesi.
12. Sosyal medya kullanımının yeterli olmaması.
13. Yöresel meyve yemekleriyle ilgili araştırma ve inovasyon faaliyetlerinin azlığı.
14. Genç kuşaklara yöresel bilgi ve deneyimlerin sürdürülebilir şekilde aktarılmaması, kültürel mirasın yeni kuşaklar tarafından benimsenme ve yaşatma eksikliği.
15. Yiyecek-içecek sektöründe personel ve işletmelerin meyve yemekleri konusunda eğitim eksikliği.
16. Mevsimsel ürün tedarik sorunları ve altyapı (soğuk zincir, depolama) eksiklikleri.
17. Bölgede gastronomi turizmini uygulamaya yönelik altyapı yetersizliği.
18. Şehrin gastronomi merkezlerinde meyve yemekleri vurgusu yapılmaması.
19. Yöresel meyve yemekleriyle ilgili yazılı ve dijital kaynakların sınırlı olması.
20. Meyve yemeklerine dair tariflerin ve uygulamaların yeterince belgelenmemiş olması.
21. Yaratıcı mutfak uygulamalarına mesafeli yaklaşım (ızgara kültürü).
22. Tarla ile mutfak arasında iş birliği eksikliği (üretici-şef-kurum kopukluğu).
23. Katma değerli ürün (ör. meyveli sos, reçel, sirke) üretiminin sınırlı olması.
24. Üreticiler arasında kooperatifleşme ve koordinasyon zayıflığı.
25. Kalitesiz üretim ve gıda güvenliği eksikliği nedeniyle itibarın zarar görmesi.
26. Toplumsal sahiplenme ve kültürel aidiyet duygusunun kaybolması.
27. Üniversite, yerel yönetim ve sektörün iş birliği eksikliği.
28. Coğrafi işaretli meyve yemeğinin yetersiz olması.

29. Denetim ve yaptırım eksikliği.

Zayıf yönler değerlendirildiğinde, bölgedeki potansiyelin sistematik biçimde yönetilemediği ve kurumsal eksikliklerin ön plana çıktığı görülmektedir. Pazarlama ve markalaşma stratejilerinin yetersizliği, menülerde meyve yemeklerine sınırlı yer verilmesi, standart reçetelerin bulunmaması ve kalite-standardizasyon eksikliği, gastronomik mirasın turistik ürüne dönüştürülmesini zorlaştırmaktadır. Smith ve Costello'nun (2009) vurguladığı üzere, gastronominin destinasyon çekiciliği oluşturabilmesi için yalnızca özgünlük değil, aynı zamanda tutarlılık, kalite ve profesyonel sunum gerekmektedir. Halfeti örneğinde tabaklama, sunum, gıda güvenliği ve nitelikli personel eksiklikleri bu sürecin önündeki temel engeller arasında yer almaktadır.

Zayıf yönler içerisinde dikkat çeken bir diğer husus, meyve bahçelerinin sular altında kalması, üretici ailelerin dağılması ve tarımsal desenin Antep fıstığı gibi daha ekonomik ürünlere kaymasıdır. Bu durum, gastronomik mirasın temel girdisi olan tarımsal çeşitliliğin tehdit altında olduğunu göstermektedir. Literatürde gastronomik mirasın sürdürülebilirliği, tarım-mutfak-turizm arasındaki güçlü bağın korunmasına dayanmaktadır (López-Guzmán vd., 2017). Halfeti'de bu bağın zayıflaması, meyve yemeklerinin geleceği açısından yapısal bir risk oluşturmaktadır.

Fırsatlar

1. Slow Food ve sürdürülebilir mutfak akımlarıyla uyumlu gastronomik miras.
2. Bölgesel gastronomi rotalarının oluşturulması.
3. Yenilikçi ürün ve marka geliştirme olanakları.
4. Yeni nesil girişimcilerin ilgisi ve dijitalleşme potansiyeli.
5. Harran Üniversitesi Sosyal Girişimcilik Uygulama ve Araştırma Merkezi ile iş birliği yapma imkânı.
6. Bölgedeki özgün meyve çeşitleri ve bunlardan yapılan ürünler için coğrafi işaret başvurularının yapılabilirliği.
7. Organik, doğal ve yerel ürünlere olan talebin artmasıyla bölgenin meyveleri ve meyve yemekleri için büyük bir pazar potansiyelinin ortaya çıkması.
8. Gastronomi turizminin global ölçekte büyümesi ve artan ilgi.
9. Dijital platformlar aracılığıyla geniş kitlelere ulaşma imkânı.

10. Modern mutfak tekniklerinin geleneksel tarifleri yeniden yorumlamaya imkân tanınması.
11. Bölgesel festivaller ve gastronomi etkinlikleri ile tanıtım imkânlarının artması.
12. Turizm altyapısının gelişmesiyle turistlerin bölgeye olan ilgisinin artması.
13. Sürdürülebilir gastronomi ve yerel ürün odaklı turizm trendinin yükselmesi.
14. Yöresel meyvelerle yeni tarifler geliştirilerek katma değer yaratılması.
15. Coğrafi işaret ve gastronomi rotaları ile ulusal/uluslararası tanıtım olanakları.
16. Genç neslin yerel mutfağa ilgisini çekmek için eğitim ve deneyim fırsatları sunulması.
17. BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile uyumu.
18. Kooperatifçilik ve yerel girişimcilik destekleriyle meyve bazlı üretimin artırılabilmesi.
19. Üniversiteler, meslek liseleri ve gastronomi bölümleriyle iş birliği geliştirme potansiyeli.
20. Meyve kuruları, pestil, meyve suyu gibi ürünlerin yurt dışı pazarlarına açılma ve gelir yaratma potansiyeli.
21. Üniversitelerle iş birliği yapılarak ürün geliştirme, AR-GE ve marka oluşturma imkânları.
22. Devlet ve AB destekleri ile tarım ve gastronomi projelerine sağlanan fonlar.

Fırsatlar değerlendirildiğinde, Halfeti meyve yemeklerinin küresel gastronomi trendleriyle önemli ölçüde örtüştüğü görülmektedir. Organik, yerel ve sürdürülebilir ürünlere yönelik artan talep, gastronomi rotaları, coğrafi işaretleme, dijitalleşme ve gastronomi festivalleri gibi unsurlar, meyve yemeklerinin ulusal ve uluslararası ölçekte tanıtımı için önemli olanaklar sunmaktadır. Özellikle üniversiteler, meslek liseleri ve araştırma merkezleriyle kurulabilecek iş birlikleri; ürün geliştirme, AR-GE, standartlaşma ve belgeleme süreçlerini destekleyerek zayıf yönlerin telafi edilmesine katkı sağlayabilir. Bu durum, Aktaş Alan ve Şen (2020) ile Lin vd. (2021) tarafından vurgulanan akademi-yerel aktör-turizm iş birliği yaklaşımıyla örtüşmektedir.

Tehditler

1. İklim krizi kaynaklı (küresel ısınma) çevresel riskler.
2. Endüstriyel gıda sistemlerinin ve fastfood kültürünün yaygınlaşması.
3. Tarım alanlarının daralması ve kırsal nüfusun azalması.
4. Gıda güvenliği ve denetim sistemlerinin yetersizliği.
5. Meyve fiyatlarındaki ani dalgalanmaların meyve temini üzerindeki etkisi.
6. Tarım alanlarının sanayi ve yapılaşma baskısıyla daralması.
7. Bazı şehirlerin diğerlerine kıyasla daha az tanıtılması nedeniyle bölge içinde dengesiz kalkınma.
8. Pazarlama kanallarındaki aracılık zincirinin üretici gelirini düşürmesi.
9. Bölgesel istikrar sorunlarının yatırım, turizm ve tarım politikalarını olumsuz etkileyebilme ihtimali.
10. Bölgedeki meyve yemeği kültürünün kaybolmaya yüz tutması.
11. Geleneksel yemeklerin unutulma ve modernleşme baskısıyla yüzeysel sunulma riski.
12. Küresel markaların yerel pazarda hâkimiyet kurarak özgün ürünleri gölgelemesi.
13. Genç neslin yerel mutfaka ilgisinin azalması ve bilgi aktarımının kesintiye uğraması.
14. Geleneksel mutfak hızla ticarileşmesi ve yozlaşması.
15. Tarım politikalarındaki istikrarsızlık nedeniyle meyve üretiminin azalması.
16. Bölgesel gastronomi çalışmalarına ayrılan kamu kaynaklarının yetersizliği.
17. Bölgesel ekonomik dalgalanmalar ve yatırım eksiklikleri.
18. Geleneksel mutfak kültürünün modernleşme sürecinde kaybolma riski.
19. Farklı bölge mutfaklarının rekabet gücünün yüksek olması.

20. Turizmde yaşanabilecek olumsuz durumların (güvenlik, pandemi, ekonomik) talebi azaltması.
21. Bölgeye gerçekleştirilen turların, zaman kısıtı nedeniyle hızlı yapılan kebab türü yemekleri tercih etmesi.
22. Tüketici alışkanlıklarının hızlı tüketim ürünlerine kayması riskinin yöresel ürün talebini azaltması.
23. Üreticilerin gastronomi trendleri ve pazarlama konusundaki bilgi eksikliği.

Tehditler, büyük ölçüde küresel ölçekte gastronomik mirası etkileyen yapısal sorunlarla paralellik göstermektedir. İklim krizi, endüstriyel gıda sistemlerinin yaygınlaşması, fast food kültürü, genç kuşakların yerel mutfığa ilgisinin azalması ve geleneksel yemeklerin ticarileşme baskısıyla yüzeyselleşmesi, Halfeti meyve yemekleri açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Bu bulgular, gastronomik mirasın yalnızca ekonomik bir kaynak olarak ele alınmasının, uzun vadede kültürel yozlaşmaya yol açabileceğini ortaya koyan literatürle uyumludur (Lin vd., 2021; Akturfan & Şen, 2023).

Sonuç ve Öneriler

Çalışma kapsamında alan uzmanları, şefler, usta öğreticiler, turizm akademisyenleri, yerel halk ve üniversite öğrencileri ile Halfeti Meyve Yemeklerinin güçlü ve zayıf yönleri ile fırsat ve tehditlerinin belirlenmesi amacıyla SWOT analizi yapılmıştır. Meyve yemeklerinin korunması, belgelenmesi, standartlaştırılması ve deneyim temelli turistik ürünlere dönüştürülmesi; hem kültürel mirasın sürdürülebilirliği hem de Halfeti'nin rekabetçi bir gastronomi destinasyonu olarak konumlandırılması açısından kritik önem taşımaktadır. SWOT analizine dayalı bulgular, bölgenin sahip olduğu güçlü yönlerin (endemik meyve çeşitliliği, geleneksel pişirme teknikleri, Halfeti'nin Cittaslow kimliği gibi) hem yerel hem de küresel düzeyde pazarlanabilir değerler taşıdığını göstermiştir. Aynı zamanda, yetersiz markalaşma, dijital görünürlük eksikliği, genç kuşakların ilgisizliği gibi zayıf yönlerin ise bu potansiyelin önündeki temel engelleri oluşturduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda fırsatlar ve tehditler birlikte değerlendirilerek, dijital tanıtım stratejilerinin geliştirilmesi, eğitim ve kapasite geliştirme faaliyetlerinin artırılması ve yerel üretici ile şefler arasında iş birliği ağlarının oluşturulması gibi çözüm önerileri ortaya konulmuştur. SWOT analizi bulguları, Halfeti meyve yemeklerinin güçlü bir gastronomik miras ve destinasyon çekiciliği potansiyeline sahip olduğunu; ancak bu potansiyelin sürdürülebilir gastronomi ve gastronomi turizmi bağlamında

değerlendirilebilmesi için bütüncül, planlı ve paydaş temelli bir yönetime ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir.

Çalışmanın teorik düzlemdeki en önemli çıktısı, genellikle et ve kebab kültürü ile anılan Güneydoğu Anadolu gastronomisine "meyve yemekleri" odağında alternatif ve sürdürülebilir bir bakış açısı kazandırmasıdır. Literatürde yöresel mutfaklar üzerine yapılan çalışmaların çoğu genel mutfak envanterine odaklanırken, bu çalışma spesifik bir alt kategori olan meyve yemeklerinin destinasyon pazarlamasında bir çekicilik unsuru olarak kullanılabileceğini ortaya koymaktadır. Ayrıca araştırma, somut olmayan kültürel mirasın korunmasında "meyve temelli gastronomik kimliğin" rolünü vurgulayarak, sürdürülebilir gastronomi turizmi literatürüne katkı sağlamaktadır. Halfeti örneği üzerinden elde edilen veriler, niş mutfak kültürlerinin yerel kalkınma modellerine entegre edilebileceğine dair teorik bir zemin oluşturmaktadır.

Araştırmanın pratik yansımaları, destinasyon yöneticileri, yerel işletmeler ve politika yapıcılar için yol gösterici niteliktedir. SWOT analizinden hareketle geliştirilen stratejiler doğrultusunda şu pratik öneriler sunulmaktadır:

- Halfeti'ye özgü meyve yemekleri için tematik gastronomi rotaları ve "Halfeti Meyve Mutfağı" markası oluşturulabilir. Yöresel yemeklerin dijital ortamda tanıtımı için web sitesi, sosyal medya kampanyaları, kısa belgesel filmler hazırlanabilir. Coğrafi işaret başvuruları artırılmalı, meyve yemekleri bu çerçevede tescillenmelidir. Bölgeye özgü mevsimi ile sınırlı olan incir patlağı gibi meyve yemekleri cazibe unsuru olarak sunulmalıdır.
- Yerel aşçılara, kadın üreticilere ve gençlere yönelik uygulamalı atölyeler ve gastronomi eğitim programları düzenlenmelidir. Harran Üniversitesi ve meslek liseleri iş birliğiyle, müfredatlara geleneksel meyve yemekleri modülleri eklenebilir. Hijyen, gıda güvenliği, tabak sunumu gibi alanlarda sertifikalı eğitimler planlanmalıdır.
- Meyve üreticileri, aşçılar ve işletmeciler arasında iş birliği ağları kurulmalıdır. Soğuk zincir, depolama altyapısı güçlendirilerek mevsim dışı kullanım artırılmalıdır. Meyve bazlı katma değerli ürünlerin (reçel, marmelat, sirke vb.) üretimi desteklenmelidir.
- Yerel tarifler dijitalleştirilmeli, arşivlenmeli ve "Halfeti Meyve Yemekleri Kültürel Miras Envanteri" oluşturulmalıdır. Yaşlı ustalarla röportajlar yapılmalı, video çekimleriyle tariflerin kuşaktan kuşağa aktarılması

sağlanmalıdır. Genç neslin ilgisini çekmek için okul temelli gastronomi projeleri uygulanmalıdır.

- Tarım ve gastronomi alanında AB ve kamu fonlarına yönelik projeler hazırlanabilir. Yerel yönetim ve kalkınma ajansları tarafından festivale maddi ve organizasyonel destek artırılmalıdır. Kooperatifler ve sosyal girişimler desteklenerek, bölgedeki üretim-tüketim zinciri güçlendirilmelidir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Bu çalışmanın veri toplanması, sonuçların yorumlanması ve makalenin yorumlanması aşamasında herhangi bir çıkar çatışması yaşanmadığını yazarlar taahhüt etmiştir.

Araştırmanın Kısıtlılıkları

Çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. İlk olarak araştırma, nitel bir desenle kurgulanmış olup veriler 25 katılımcı ile sınırlı bir çalıştay grubu üzerinden elde edilmiştir. Elde edilen sonuçlar Halfeti destinasyonuna özgü olup, farklı bölgelerdeki meyve yemeği kültürleri ile genelleme yapılamaz. Ayrıca çalışma, katılımcıların beyanlarına ve algılarına dayanmaktadır; yemeklerin besin değerleri veya turistlerin bu yemeklere yönelik duyuşsal analizleri çalışmanın kapsamı dışında tutulmuştur.

Gelecek Çalışmalara Öneriler

Konuyla ilgili yapılacak gelecek araştırmalarda, Halfeti meyve yemeklerinin besin değerleri ve sağlık üzerindeki etkilerinin laboratuvar ortamında analiz edilmesi önerilmektedir. Ayrıca, bölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin meyve yemeklerine yönelik algılarını, tatmin düzeylerini ve harcama eğilimlerini ölçmeye yönelik nicel araştırmalar yapılabilir. Gastronomi ve gıda mühendisliği disiplinlerinin ortak çalışması ile geleneksel tariflerin modernize edilerek endüstriyel üretime (hazır sos, paketli ürün vb.) uygunluğunun araştırılması da literatüre ve sektöre katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Akturfan, M., - Şen, A. "Rekreasyon Turizmi Bağlamında Gastronomi Temalı Festivaller". *Journal of Humanities and Tourism Research* 13/1 (2023), 230-244. <https://doi.org/10.14230/johut1349>
- Alan, Aylin Aktaş - Şen, Özlem. "Gastronomi Temalı Festivaller Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi". *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi* 6 (2020), 132-144. <https://doi.org/10.21733/ibad.642214>
- Atçı, Emine - Akan, Hasan. "Cittaslow Şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nin 'Meyve Yemekleri Festivali'nin Etnobotanik Açısından Değerlendirilmesi". *Journal of the Institute of Science and Technology* 11/4 (2021), 2537-2548. [10.21597/jist.986247](https://doi.org/10.21597/jist.986247)
- Björk, Peter - Kauppinen-Räsänen, Hannele. "Culinary-Gastronomic Tourism - A Search for Local Food Experiences". *Nutrition & Food Science* 44/4 (2014), 294-309. <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2013-0142>
- Carvache-Franco, Mauricio vd. "Motivation, Satisfaction, and Loyalty to Local Gastronomy for Tourism: A Study in Montañita, Ecuador". *International Journal of Gastronomy and Food Science* 41 (2025), 101245. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101245>
- Carvalho, Mariana vd. "Co-creation of Food Tourism Experiences: Tourists' Perspectives of a Lisbon Food Tour". *Tourist Studies* 23/2 (2023), 128-148. <https://doi.org/10.1177/14687976231168941>
- Çınar, Fadime - Oğuz, Müşerref. "Türkiye'de Covid-19 Pandemisine Yönelik Stratejilerin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi". *Sağlık ve Sosyal Refah Araştırmaları Dergisi* 2/2 (2020), 1-11.
- Çokluk, Ömay vd. "Nitel Bir Görüşme Yöntemi: Odak Grup Görüşmesi". *Kuramsal Eğitimbilim* 4/1 (2011), 95-107.
- Erciyas, Nisa - Yılmaz, İlkay. "Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum". *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi* 1/1 (2021), 91-108.
- Gül, Mevlüt - Akpınar, Metin Göksel. "Dünya ve Türkiye Meyve Üretimindeki Gelişmelerin İncelenmesi". *Akdeniz University Journal of the Faculty of Agriculture* 19/1 (2006), 15-27.
- Hornig, Jeou-Shyan vd. "Segmenting Food Festival Visitors: Applying the Theory of Planned Behavior and Lifestyle". *Journal of Convention & Event Tourism* 14/3 (2013), 193-216. <https://doi.org/10.1080/15470148.2013.814038>

- Kuhn, Vitor Roslindo vd. "Innovation and Creativity in Gastronomic Tourism: A Bibliometric Analysis". *International Journal of Gastronomy and Food Science* 35 (2024), 100813. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100813>
- Leer, Jonatan - Juel-Jacobsen, Lene Granzau. "Food Festival Experiences from Visitors' Perspectives: Intellectual, Sensory, and Social Dimensions". *Food and Foodways* 30/4 (2022), 287-309. <https://doi.org/10.1080/07409710.2022.2124729>
- Lin, Min-Pei vd. "Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001-2020". *Sustainability* 13/22 (2021), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- López-Guzmán, Tomaz vd. "Gastronomic Festivals: Attitude, Motivation and Satisfaction of the Tourist". *British Food Journal* 119/2 (2017), 267-283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>
- Meretse, Ambassador Rezene vd. "Participants' Benefits from Visiting a Food Festival – The Case of the Stavanger Food Festival (Gladmatfestivalen)". *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* 16/2 (2016), 208-224. <https://doi.org/10.1080/15022250.2015.1108865>
- Mısır, Samet. "Sociocultural and Gastronomic Value of Ardahan Kavılca Wheat: Rediscovery of Local Products". *International Journal of Gastronomy and Food Science* (2025), 101207. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101207>
- Smith, Sylvia - Costello, Carol. "Segmenting Visitors to a Culinary Event: Motivations, Travel Behavior, and Expenditures". *Journal of Hospitality Marketing & Management* 18/1 (2009), 44-67. <https://doi.org/10.1080/19368620801989022>
- Şengül, Serkan vd. "Exploring the Captivating World of Gastro-Ethnobiology and Gastronomy Tourism Applications". *Greener Future*, 5-27. Emerald Publishing Limited, 2025. <https://doi.org/10.1108/978-1-83608-988-920251002>
- Tatar, Mevlüde - Şensoy, Suat. "Diyarbakır İli Bazı Yerel Kavun Genotiplerinin Meyve Özellikleri". *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 25/2 (2020), 56-63.
- Ünlü, Yıldız - Nizamlioğlu, Hatife Ferhan. "Gastronomi Festivalleri Kapsamında Konya Mutfağının Değerlendirilmesi". *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* 25/1 (2022), 68-97. <https://doi.org/10.55931/ahbvtfd.1099916>
- Zhu, Yijin vd. "How Do Tourists' Value Perceptions of Food Experiences Influence Their Perceived Destination Image and Revisit Intention? A Moderated Mediation Model". *Foods* 13/3 (2024), 412. <https://doi.org/10.3390/foods130304>