

*Araştırma Makalesi***Konya’da Geçici Koruma Altında Bulunanlara Ait Restoranların  
Profillerinin Çıkarılması<sup>1,2</sup>****Alper ATEŞ<sup>3</sup> Mehmet DOĞRULUK<sup>4</sup> Halil SUNAR<sup>5</sup> Kadriye Alev AKMEŞE<sup>6</sup>****Öz**

Göç, tarih boyunca toplumsal değişimlerin ve kültürel etkileşimlerin en önemli dinamiklerinden biri olmuştur. Türkiye, Suriye iç savaşının ardından zorunlu göç hareketinden en fazla etkilenen ülkelerden biridir. Geçici koruma statüsündeki Suriyeliler, hem barınma hem de ekonomik faaliyetler bağlamında Türkiye’nin farklı şehirlerinde yaşamaktadır. Konya, sahip olduğu göçmen nüfusu, ticari canlılığı ve kültürel çeşitliliğiyle Suriyeli girişimciler için önemli bir merkez hâline gelmiştir. Özellikle yiyecek içecek işletmeleri, hem ekonomik uyumun hem de kültürel kimliğin devamlılığını sağlayan bir araç olarak öne çıkmaktadır. Göç İdaresi Başkanlığı verilerine göre 13.06.2024 tarihi itibarıyla Türkiye genelinde geçici koruma kapsamında bulunan Suriyeli sayısı 3.113.278 kişidir. Konya bu kişilerden 121.964’üne ev sahipliği yapan ülke genelinde sekizinci sıradaki ildir. 13 yıldır Konya şehrinde yaşayan Suriyeliler başta Karatay ilçesi olmak üzere şehrin farklı ilçelerinde farklı iş kollarında faaliyet gösteren işletmeler kurmuşlardır. Bu işletmelerden ilk kurulanların ve en yaygın olanların başında restoranlar gelmektedir. Çalışma, Konya’da geçici koruma altında yaşayan Suriyelilere ait olan restoranların, türlerini, menülerini, konumlarını, Konya yerel mutfağı ile etkileşimlerini, mevcut sorunlarını ve yerel Konya halkı ile etkileşimlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Geçici Koruma, Göç, Konya, Gastronomi, Restoranlar.

<sup>1</sup> Makale Geliş Tarihi:04.02.2026, Makale Kabul Tarihi:25.03.2026

<sup>2</sup> Bu çalışma, Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Ofisi tarafından 24401037 numaralı proje kapsamında sosyal sorumluluk projesi olarak desteklenmiştir.

<sup>3</sup> Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, e-posta: alpera@selcuk.edu.tr, Orcid: 0000-0002-4347-7306

<sup>4</sup> Dr.Öğretim Gör., Hacettepe Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, e-posta: mehmet.dogruluk@hacettepe.edu.tr, Orcid: 0000-0001-6698-651X

<sup>5</sup> Öğretim Gör., Giresun Üniversitesi, Tirebolu Mehmet Bayrak Meslek Yüksekokulu, e-posta: halil.sunar@windowslive.com, Orcid: 0000-0002-5131-4056

<sup>6</sup> Doç. Dr. Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, e-posta: alevakmese@gmail.com, Orcid: 0000-0002-3826-9684

*Research Article*

## PROFILING THE RESTAURANTS OF PEOPLE UNDER TEMPORARY PROTECTION IN KONYA

### Abstract

Migration has been one of the most important dynamics of social change and cultural interaction throughout history. Türkiye is one of the countries most affected by the forced migration movement following the Syrian civil war. Syrians with temporary protection status reside in various cities across Türkiye, with varying housing conditions and economic activities. Konya has become a significant hub for Syrian entrepreneurs, thanks to its large migrant population, thriving commercial sector, and rich cultural diversity. Food and beverage businesses, in particular, stand out as a means of ensuring economic integration and continuity of cultural identity. According to data from the Directorate of Migration Management, as of February 15, 2024, the number of Syrians under temporary protection in Türkiye is 3.113.278. Konya is the country's eighth province, with a population of 121.964. For 13 years, Syrians living in Konya have established businesses operating across various lines in different city districts, particularly in Karatay. Restaurants are the most common among these types of businesses. The study aims to reveal the types, menus, locations, and interactions with Konya's local cuisine, as well as current problems, and interactions with local Konya people, specifically restaurants owned by Syrians living under temporary protection in Konya.

**Keywords:** Temporary Protection, Migration, Gastronomy, Konya, Restaurants.

## Giriş

Uluslararası göç çağımızda, ekonomik, coğrafi, demografik ve çeşitli diğer faktörlerin etkisiyle farklı şekillerde dünyayı değiştiren karmaşık bir olgudur (McAuliffe & Triandafyllidou, 2021). Uluslararası göçün büyüklüğü, 2010 yılından bu yana son 15 yılda üç kat artarak 41 milyon göçmenden 2024 yılı sonunda 123,2 milyon göçmene ulaşmıştır (UNCHR, 2025). İnsanlar savaş, şiddet, iklim değişikliği, ırk ve etnik köken, cinsiyet veya inanç tercihlerinden dolayı zulüm görme riski gibi çeşitli nedenlerle kendi ülkelerinden kaçırmaktadır (Czaika & Reinprecht, 2022). Şehirler, göç yolculuğunun başlangıcı, yerleşmek veya başka bir yere gitmek için uğranılan ve genellikle göçün son duraklarıdır. Şehirler, aynı zamanda demografik çeşitliliğin ve hareketliliğin en belirgin olduğu yerlerdir (Fong & Berry, 2017; Pisarevskaya & Scholten, 2022). Uluslararası göç, dünyadaki birçok şehrin sosyokültürel ve ekonomik görünümünde değişikliklere neden olmaktadır (Onyango vd., 2025). Bu göçler sonucunda şehirlerde, çeşitli toplulukların yemek kültürlerini ve yaşam tarzlarını paylaştıkları ve hayatlarını idame ettirdikleri etnik gıda işletmelerinin ve restoranların sayılarının arttığı görülmektedir (Mendoza-Graf vd., 2023). Göç alan şehirlerdeki etnik restoranlar temel işlevlerinin yanı sıra buldukları şehirdeki göç eden nüfusun varlığının en belirgin emaresi olmaktadır.

Türkiye’de göç, özellikle 2011’de Suriye’de başlayan ve modern tarihin en büyük kitlesel göç hareketlerinden birini tetikleyen çatışmayla birlikte, son yıllarda benzeri görülmemiş bir önem kazanmıştır (Koç & Özmen, 2025). Türkiye, coğrafi konumu, kültürel yakınlığı ve krizin ilk aşamalarında uyguladığı açık sınır politikası nedenleriyle, yerinden edilmiş nüfuslar için başlıca ev sahibi ülke haline gelmiştir ve günümüzde de dünyanın en büyük mülteci topluluğuna ev sahipliği yapmaktadır (Önver vd., 2022; Kalaycı, 2025). 2014 tarihli Yabancılar ve Uluslararası Koruma Kanunu (LFIP) çerçevesinde ve uluslararası yükümlülüklerle uyumlu olarak Türkiye, çatışmadan kaçan Suriyelilere ve belirli diğer gruplara ‘geçici koruma’ statüsü vererek, eğitim, sağlık hizmetleri ve belirli kısıtlamalarla işgücü piyasası gibi temel hak ve hizmetlere erişim imkânı sağlamaktadır (Gülerce, 2024; Korkmaz, 2025). Cenevre Sözleşmesi’ndeki mülteci statüsünden farklı olarak, Türkiye’deki geçici koruma, acil güvenlik ve insani yardım sağlayan kolektif bir statü olarak tasarlanmıştır; ancak kalıcı yerleşim garantisi içermemektedir (Fansa, 2021). Bu benzersiz model, Afganistan, Irak ve diğer ülkelerden gelen göçmenlerin yanı sıra 3,5 milyondan fazla Suriyelinin barınmasına olanak sağlamış ve yerel topluluklar üzerinde önemli demografik, sosyal ve ekonomik etkiler yaratmıştır (Baytar, 2022; Dağlı, 2023). Konya, Ankara, Gaziantep, Şanlıurfa ve İstanbul gibi şehirler, göçmenlerin ve geçici koruma altındaki kişilerin günlük yaşam, eğitim ve ticari faaliyetlerde buldukları yerleşim merkezleri haline gelmiştir. Bu göç dalgası, kentsel çeşitliliğe katkıda bulunurken, aynı zamanda yasal belirsizlik, entegrasyon, istihdam kısıtlamaları ve sosyal uyum ile ilgili zorluklarla da sebep olmuştur (Efe vd., 2022). Dolayısıyla ortaya çıkan bu geçici koruma uygulaması, Türkiye’de hem insani bir müdahale hem de uluslararası sorumluluk, iç sosyo-ekonomik baskılar ve uzun vadeli entegrasyon tartışmalarını dengeleyen bir politika mekanizması haline dönüşmüştür.

Suriye’de meydana gelen olaylar nedeniyle Türkiye’ye gelen Suriye vatandaşları ile Suriye’den gelen vatansız kişiler ve sığınmacılar Türkiye Devleti tarafından geçici koruma kapsamına alınmaktadır. Türk makamlarından koruma talebinde bulunan Suriye vatandaşları, Suriye’den gelen mülteciler ve vatansız kişiler geçici koruma rejimi kapsamında Türkiye’ye kabul edilmekte ve böylece Türkiye Devleti tarafından sağlanan geçici korumadan yararlanabilmektedirler (Nurdoğan & Öztürk, 2018). Kendileri talep etmedikleri sürece, normal şartlar altında Suriye’ye geri gönderilmezler. Geçici Koruma Yönetmeliği, geçici koruma faydalanıcılarına sunulan çeşitli hakları, hizmetleri ve yardımları teminat altına almaktadır. Bu, diğerlerinin yanında, sağlık hizmetleri, eğitim, sosyal yardım, psikolojik destek ve işgücü piyasasına erişimi kapsamaktadır (Topal, 2015).

Konya’da geçici koruma altında bulunan kişilere ait restoranların profillerinin çıkarılmasına ilişkin bu çalışma, göç çalışmaları, işletmecilik ve kültürel sosyoloji konularının kesişiminde yer almaktadır. Göç teorileri, yerinden edilmiş nüfusların, resmi istihdama erişim sınırlı olduğunda, hayatta kalma ve uyum stratejisi olarak genellikle küçük ölçekli girişimciliğe yöneldiklerini belirtmektedir (O’reilly, 2022; Barau & Sahabi, 2024). Bu kapsamda, geçici koruma altındaki bireylere ait restoranlar gelir kaynağı olmalarının yanı sıra; aynı zamanda kimlik, hafıza ve toplumsal uyumun müzakere edildiği kültürel alanlar haline de gelmektedir. Bu alanlarda oluşan kültürel melezlik kavramı, geçici koruma altındakilerin sahip olduğu restoranların, anavatan gelenekleri ile ev sahibi ülkenin zevkleri arasında arabulucu olarak nasıl işlev gördüğünü, bunun da yerel bağlamda mutfak adaptasyonu, füzyon menüler ve yeni gastronomik deneyimlerin ortaya çıkmasına yol açtığını açıklamaktadır (Clair, 2011; Mariyono vd., 2025; Valgardsson & Nardon, 2025).

Düzenli ve düzensiz göç ile Türkiye’ye gelen insanlar ülke genelinde sosyolojik, ekonomik ve kültürel olarak önemli sonuçların ortaya çıkmasına neden olmuşlardır. Bu grup içerisinde yer alan geçici koruma altındaki Suriyelilerin kendi topluluklarının taleplerini karşılamak amacıyla kurmuş oldukları restoranların Konya gastronomisiyle etkileşim halinde olduğu düşünülmektedir. Bu restoranlar, Suriyelilerin yanı sıra Konya yerel halkının da erişimi kapsamındadır. Böylesi geniş bir topluluğa etki eden işletmelere yönelik bugüne kadar bu çalışmanın konuları kapsamında bir araştırma yapılmamıştır. İlgili literatür incelendiğinde, Avşar ve Seçim (2020) Konya’daki Suriyelilerin evlerindeki mutfak kültürlerine yönelik bir araştırma yapmışlardır. Demirel (2019) çalışmasında Suriyeli göçmenler ve Konya halkının mutfak kültürü açısından etkileşimlerini değerlendirmiştir. Akın vd. (2020) çalışmalarında yerel Konya halkının Suriyelilere ait restoranlara yönelik algılarını araştırmışlardır. Literatürdeki önceki çalışmalar Suriyelilerin ev yemek kültürü üzerine olan ve işletmelere yönelik yerel halkın bakışını ölçen özellikte çalışmalardır. Çalışma kapsamında yapılan araştırma Suriyelilere ait Konya’daki restoranların tümünü kapsamı, işletmelere ait profillerin belirlenmesi, işletme sahipleri ile mülakat yapılması gibi literatürde bulunmayan bilgileri içermesi ile alana katkı sağlayacaktır.

Uzun yıllardır Konya halkı ile yaşayan geçici koruma altında yaşayan Suriyelilere ait restoranların profillerinin belirlenmesi ile sorunlarının tespit edilmesi ve öneriler sunulması çalışmanın ana amacıdır. Bu amaç kapsamında işletmelerin gastronomi özelliklerinin tespit edilmesi, Konya mutfağı ile Suriye mutfağının etkileşiminin ölçülmesi ve Suriyeli işletmeciler perspektifinden Konya halkının yaklaşımının öğrenilmesi hedeflenmektedir. Bu anlamda, bu işletmelerin profil özellikleri göçmen entegrasyonunun ve şehir ekonomisine katkılarını farklı yönleriyle gösterecektir. Dolayısıyla, bu restoranların profillerini çıkarmak, geçici koruma statüsündeki bireylerin Konya'daki ekonomik faaliyet ve kültürel yaşam ile nasıl etkileşime girdiklerine dair iç görüş sağlayacak ve gastronomi alanında mülteci girişimciliğine yönelik bütünsel bir bakış sunacaktır.

### **Kavramsal Çerçeve**

#### **Geçici Koruma Statüsü**

Göçmen, hem maddi ve sosyal durumlarını iyileştirmek hem de kendileri veya ailelerinin gelecekte beklenenlerini artırmak için başka bir ülkeye veya bölgeye göç eden kişi ve aile fertleri olarak tanımlanmaktadır (Çağlar, 2018). Göçmenlerin iki ana alt grubu, huzur ve güvenlik arayışıyla uluslararası sınırları geçen mülteciler ve sığınma statüsü belirlenmemiş halde uluslararası koruma arayan sığınmacılardır (Moezzi vd., 2024). Sığınmacı, resmi olarak soruşturma aşamasında olan, geldiği ülkeye yapmış olduğu başvurunun henüz neticelendirilmediği kişidir. Bu kişinin başvurusu olumlu olursa ve kişiye resmi sığınma hakkı verilirse, kişi artık mülteci olmaktadır. Bu ayırmadan farklı bir şekilde, Türkiye'de mülteçilik ve sığınmacılık kavramları coğrafi orijine göre değişmektedir. Türkiye'de, sadece Avrupa'dan gelen sığınmacılara mülteci statüsü verilirken, Avrupa dışından gelen sığınmacılara mülteci statüsü verilmemektedir. Bu sebepten ötürü, Suriye'den gelerek Türkiye'ye sığınanlar 'geçici koruma kapsamında olan sığınmacılar' olarak kabul edilmektedirler (Tiryaki, 2022). Geçici koruma kapsamına alınanlar Yabancılar ve Uluslararası Koruma Kanununun 91'inci maddesinde "Ülkesinden ayrılmaya zorlanmış, ayrıldığı ülkeye geri dönemeyen, acil ve geçici koruma bulmak amacıyla kitlesel olarak sınırlarımıza gelen veya sınırlarımızı geçen yabancılar" olarak tanımlanmıştır (6458 Sayılı Kanun). Geçici korumada amaç, acil ve geçici koruma ihtiyacı olanların koruma altına alınmasıdır. Koruma ihtiyacı ortadan kalktığında, geçici korunanların kendi hür iradeleriyle geri dönmeleri esastır (Topal, 2015).

#### **Göç Mutfağı**

Göç mutfağı, yemek, kültür, kimlik ve uyumun dinamik bir kesişimini temsil etmektedir. Aynı zamanda göç edenlerin kültürel mirasının bir göstergesi ve sosyal entegrasyonun bir aracı olarak işlev görmektedir (Kihlgren Grandi, 2023). Bireyler ve topluluklar göç ettiklerinde, sadece maddi değerlerini taşımazlar; kültürel hafızalarının bir parçasını oluşturan mutfak bilgilerini, uygulamalarını ve zevklerini de yanlarında taşımaktadırlar (Bhugra & Becker, 2005). Göçmenler, özgünlüğü korumak ile yeni malzemelere, zevklere ve tüketici beklentilerine

uyum sağlamak arasında bir denge kurmaya çalışırken, yemek kültürleri ise genellikle ev sahibi toplumda bir dönüşüm sürecinden geçmektedir (Bascuñan-Wiley, 2021). Göç mutfağı bu nedenle, hem sürekliliği hem de değişimi yansıtan melez bir kültürel temsil haline gelmiştir. Bu temsil, kimliklerin korunmasında güçlü bir araç olarak hizmet edebilmekte, yerinden edilmiş toplulukların anavatanlarıyla bağlarını korumalarına, topluluk içi dayanışmayı güçlendirmelerine ve genç nesillere kültürel süreklilik sağlamalarına olanak tanımaktadır (Oreiq vd., 2025). Göç mutfağı aynı zamanda, kültürlerarası bir değişim kanalı olarak işlev görmekte ve ev sahibi topluluklara yeni tatlar ile gastronomik gelenekler sunarak çok kültürlülüğe ve mutfak çeşitliliğine katkıda bulunmaktadır (Feldman & Wunderlich, 2023). Birçok kentsel ortamda, göçmenlerin sahip olduğu restoranlar, yemeğin sosyal sınırları yumuşattığı, merakı beslediği ve stereotiplere meydan okuduğu kültürel diplomasi alanları olarak işlev görmektedir (Rahman vd., 2018; Oza, 2019). Bu durumun yanı sıra, göç mutfağının önemi sembolik faydanın da ötesine geçmektedir. Yeni göç edenler için önemli ekonomik fırsatlar sunmakta ve düşük giriş engelleri ile aile işgücüne dayalı olması nedeniyle genellikle en erişilebilir girişimcilik biçimlerinden birisi olmaktadır (Rath & Kloosterman, 2000). Bununla birlikte, göç mutfağı, yasal zorluklar, tüketici önyargıları ve özgünlük ile ticari uygulanabilirlik arasında denge kurma mücadelesi gibi yapısal zorluklarla da karşı karşıyadır (Nazareno vd., 2019). Bu nedenle, göç mutfağı hem bir direnç hem de bir müzakere eylemi olarak görülebilmekte ve göçmenlerin ev sahibi toplumlarda aidiyet, hayatta kalma ve tanınma gibi karmaşık konuları nasıl ele aldıklarını göstermektedir (Lillekroken vd., 2024).

Göç mutfağı üzerine yapılan çalışmalar, göç araştırmaları, kültürel antropoloji ve gıda sosyolojisinin kesiştiği disiplinler arası bir alanı kapsamaktadır (Holtzman, 2006). Birçok çalışmada yiyeceğin sadece biyolojik bir ihtiyaç değil, kültürel hafızanın taşıyıcısı ve kimlik oluşturma sürecinin bir parçası olduğunu belirtilmektedir (Counihan & Van Esterik, 2013; Popovic-Lipovac, & Strasser, 2015; Lillekroken vd., 2024). Göç bağlamında mutfak, hem anavatan geleneklerinin sembolik dayanağı hem de ev sahibi toplumlara uyum sağlamanın pratik stratejisi olarak işlev görmektedir (Sanz-Cañada & Muchnik, 2016). Göç mutfağının bu ikili rolü, mutfak vatandaşlığı, gastrodiplomasi ve kültürel sermaye olarak yiyecek gibi çerçeveler aracılığıyla kavramsallaşmıştır. Mutfak vatandaşlığı ile tanınma sağlanırken, gastrodiplomasi ile kültürel değişim gerçekleşecektir ve yemek kültürel bir sermayeye dönüşecektir.

### **Mutfak Vatandaşlığı ile Tanınma**

Mutfak vatandaşlığı, göç edenlerin yiyecek uygulamaları ile çok kültürlü ev sahibi toplumlarda aidiyet ve tanınma talep etmelerini sağlayan yolları ifade etmektedir (Durmelat, 2015; Wang, 2022). Göç etmiş bireyler, anavatanlarının geleneklerine bağlı yiyecekleri pişirerek, paylaşarak ve tüketerek sosyal hayata ve kültürel paylaşımına aktif olarak katılırlar. Böylece mutfak uygulamaları, yiyeceğin özel alanların ötesine geçip kamusal

sunuma girerek ev sahibi toplumda farklı kimliklerin tanınmasına katkıda bulunduğu bir kültürel ifade biçimi haline gelir (Mannur, 2007; Earl vd., 2025).

### **Gastrodiplomasi ile Kültürel Değişim**

Gastrodiplomasi, devlet başkanları, büyükelçiler ve diğer üst düzey yetkililerin ziyaretleri dâhil olmak üzere diplomatik işlevlerin yerine getirilmesinde resmi diplomasiyi güçlendirmek için resmi diplomatik prosedürlerde gıda ve ulusal mutfağın amaçlı kullanımı olarak tanımlanmaktadır (Ateş & Sunar, 2023). Gastrodiplomasi, mutfağın yumuşak güç ve kültürel diplomasi aracı olarak nasıl işlev görebileceğini vurgulamaktadır (White vd., 2019). Gastronomi diplomasi genellikle ulus devlet düzeyinde incelenirken, göçmen mutfakları da bu uygulamanın taban düzeyinde bir versiyonunu gerçekleştirir (Assmann, 2024). Göçmen girişimciler, restoranlar, sokak yemekleri ve yemek festivalleri aracılığıyla geleneklerini ev sahibi topluluklara tanıtarak, potansiyel olarak genelleştirilmiş kalıplara meydan okumakta ve kültürlerarası diyalogu teşvik etmektedirler (Dabić vd., 2020). Bu süreç, göçmen mutfağını ben ve öteki arasında bir köprü olarak konumlandırmakta ve kültürel karşılaşmaların tat ve misafirperverlik aracılığıyla gerçekleşmesini sağlamaktadır (Lin Pang, 2002; Peters, 2002).

### **Kültürel Sermaye Olarak Yemek**

Pierre Bourdieu'nun kültürel sermaye kavramından yola çıkan yemek bilimcileri, göçmen mutfağının ev sahibi toplumlar içinde sosyal konumları müzakere etmede değerli bir kaynak olduğunu savunmaktadır (de Morais Sato vd., 2016). Otantik özelliklere sahip bir etnik mutfağı pazarlamak veya tarifleri ev sahibi yerel halkın damak zevklerine uyarlamak, göçmenlerin sembolik ve ekonomik sermayesini artırabilmektedir (Yayusman vd., 2023). Bazı durumlarda ise otantiklik tartışmalı hale gelebilmektedir çünkü bazı tüketiciler egzotik farklılıklar ararken, diğerleri ise yabancı mutfakların tanıdık versiyonlarını bekleyebilmektedir (Le vd., 2020; Sanyal vd., 2023). Göçmen restoran işletmecileri, bu nedenle, gelenekleri korumak ile ticari olarak ayakta kalmak arasında karmaşık bir denge kurmak zorunda kalmaktadırlar (Oza, 2019; Sinha & Philosophers, 2023).

### **Yöntem**

Dünyanın birçok ülkesinde göçmen, mülteci veya geçici koruma statüsü ile iş yeri açan bireylerin farklı sorunlar ile karşılaşmaktadırlar (Dabić vd., 2020; Etemad, 2018; Grassi vd., 2024; Harima, 2022). 13.06.2024 tarihi itibarıyla Türkiye genelinde geçici koruma kapsamında bulunan 3.113.278 Suriyeli bireyin 121.964'ü (%3,92) Konya'da yaşamaktadır. Bu sayı ile Konya, Türkiye genelindeki 81 şehir içerisinde Suriyelilerin en yoğun olduğu sekizinci şehirdir (multeciler.org.tr). Bu çerçevede yapılan çalışmanın araştırma evrenini Konya'da geçici koruma altında bulunanlara ait restoranlar oluşturmaktadır.

### Veri Toplama Süreci

Nitel yöntemler, derinlemesine içgörüler elde etmek ve karmaşık olguları anlamak için vazgeçilmez araçlar olarak ortaya çıkmıştır (Ritter vd., 2023). Nitel araştırma insan deneyiminin ve bakış açısının zengin dokusunu derinlemesine incelemekte ve sayısal çeviride sıklıkla kaybolan bağlamları ve nüansları yakalamaktadır. Nitel araştırmayla ilgilenmek, sosyal olguların derinliklerini keşfetmeye yönelik bir taahhüttür ve araştırmacıların deneklerinin öznel deneyimleriyle bağlantı kurmasını sağlamaktadır (Lim, 2025). Bu araştırma, nitel bir yaklaşım çerçevesinde en sık kullanılan veri toplama yöntemi olan mülakat görüşmelerine dayalı olarak tasarlanmıştır. Verilerin toplanabilmesi için gerekli etik kurul izni Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Etik Kurulu'ndan alınmıştır (Etik Kurul Değerlendirme Tarihi: 04.03.2024. Belge Numarası: 194/11).

Nitel araştırmalar için veri toplamanın etkili bir yöntemi mülakat yapmaktır. Saha araştırmalarında mülakat metodunu kullanmak, birinci elden veri elde etmeyi ve rutin farkındalıktan uzaklaşmayı sağlamaktadır (Patton, 2014; Yıldırım & Şimşek, 2018). Mülakat, araştırmacının ilgilendiği araştırma alanını daraltmasına yardımcı olurken, katılımcıların diyalog yoluyla dahil olmalarını sağlayarak, araştırma konularının görüşlerini, davranışlarını ve deneyimlerini açıklamaya, anlamaya ve keşfetmeye olanak tanımaktadır (Naz vd., 2022). Yarı yapılandırılmış mülakatlar, tutarlılığı sağlamak için standartlaştırılmış bir soru çerçevesi sunarken, aynı zamanda kendiliğinden ortaya çıkan konulara ve ek sorulara olanak tanıyan bir esneklik sağlayarak benzersiz bir denge sunmaktadır. Bu yaklaşım, araştırmacıların katı, yapılandırılmış anketlerin gözden kaçırabileceği derin, bağlamsal içgörüler ve beklenmedik veriler yakalamasını sağlamaktadır (Mashuri vd., 2022). Araştırmada mülakat formu aracılığıyla cevap aranan sorular şunlardır:

- Konya ile Suriye mutfak kültürleri arasında nasıl bir etkileşim yaşanmaktadır?
- Mutfak kültürü yerel halk ile Suriyeliler arasında bir iletişim aracı mıdır?
- Yerel halkın, Suriyelilerin yemek kültürüne bakış açısı nasıldır?
- Suriye yemekleri restoran menülerinde yer alırken bir değişim yaşamış mıdır?
- Suriyelilere ait restoranlara yerel halk nasıl bakmaktadır?
- Restoranınız ile ilgili sorunlarınız nelerdir?

Araştırma kapsamında Konya merkez ilçelerinde Suriyelilerin yoğun yerleşim gösterdiği mahallelerde keşif yapılarak toplam 22 tane işletme belirlenmiştir. 23 Şubat 2024 tarihinde Konya Lokantacılar Esnaf Odası'na yapılan başvuru sonucunda belirlenen 22 işletmenin 18 tanesinin odada kaydı olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Resmi olarak kayıtlarda yer almayan dört işletme araştırma kapsamına alınmamıştır. Kayıtlı 18 işletmeden 16 tanesi araştırma kapsamında görüşmeyi kabul etmiştir. 2024 yılı temmuz ayı içerisinde Türkiye'nin farklı bölgelerinde meydana

gelen Suriyeli karşıtı olaylar, işletme sahiplerinin mülakat esnasında tedirgin ve isteksiz davranmalarına neden olmuştur. Bu nedenle ortalama 25-30 dakika süren görüşmeler katılımcıların isteği olmadığı için ses ve görüntü kaydı altına alınamamış ve iki araştırmacının aynı anda cevapları yazarak kayıt altına alması yoluyla mülakatlar yapılmıştır. Mülakatın hemen sonrasında her iki cevap kâğıdı karşılaştırılarak tek forma aktarılmıştır. Katılımcılara denetleniyormuş hissiyatı vererek tedirginliklerini artırmamak adına, işletmelerinin kazançları, personel sayıları ve diğer tescil belgelerinin varlığı gibi sorular sorulmamıştır. Belirlenen işletmelere 08.08.2024 ile 25.10.2024 tarihleri arasında yapılan ziyaretler ile 16 işletme sahibi veya yöneticisi birey ile görüşmeler sağlanmıştır.

### Verilerin Analizi

Bu çalışmada, mülakat yapılarak elde edilen verilere nitel veri analiz yöntemlerinden tematik analiz uygulanmıştır. Tematik analiz, temaları tanımlamak, araştırmaya hitap etmek veya bir konu hakkında bir şeyler söylemek için bu temaları kullanmaktadır. İyi bir tematik analiz, verileri özetlemenin ötesinde verileri yorumlar ve anlamlandırır (Çarıkçı vd., 2024). Nitel veriler, hem manuel yöntemler ile hem de bilgisayar yazılımlardan yararlanılarak analiz edilebilir. Bu karar verilirken 500 sayfadan az olan dar veri setleri için manuel analiz yöntemleri tercih edilebilir (Creswell, 2013). Araştırmanın mülakat verileri 22 sayfa uzunluğunda olduğu için veriler manuel olarak kodlanmıştır.

Tematik analizde ilk basamak verilere aşinalık kazanmaktır (Braun & Clarke, 2019). Bu aşamada öncelikle tüm görüşme metinleri defalarca okunarak veriye bütüncül biçimde hâkim olunmuştur. Akabinde dikkat çeken ifadeler kenar notları şeklinde işaretlenmiş ve ön kavramsallaştırmalar yapılmıştır.

İkinci, üçüncü ve dördüncü basamaklarda sırasıyla açık, eksen ve seçici kodlama yapılmıştır (Vollstedt & Rezat, 2019). Açık kodlamada, metinler incelenmiş ve anlamlı ifadeler belirlenerek kodlanmıştır. Kodlama sürecinde, katılımcıların kullandığı kavramlara sadık kalınarak benzer içerikteki ifadeler aynı kod altında toplanmıştır. Kodlar, veri temelli kodlama ile veri içinden türetilmiştir. Bu süreç sonunda toplam 30 adet kod oluşturulmuştur. Üçüncü basamaktaki eksen kodlamada, oluşturulan kodlar içerik benzerliklerine göre karşılaştırılmış ve kavramsal yakınlıklarına göre alt temalar altında birleştirilmiştir. Bu aşamada kodlar arasında ilişkiler kurularak anlam bütünlüğü sağlanmıştır. Dördüncü basamakta olan seçici kodlamada, alt temalar daha üst düzey kavramsal çerçevede değerlendirilmiş ve dört ana tema belirlenmiştir. Temalar oluşturulurken araştırma soruları rehber alınmış ve her temanın araştırma amacını karşılayacak nitelikte olmasına dikkat edilmiştir.

Beşinci basamakta yapılan kod frekans analizinde, kodların kaç katılımcı tarafından dile getirildiği ve hangi temalarda yoğunlaştığı manuel olarak sayılarak belirlenmiştir. Bu süreçte, her bir görüşme metni tekrar incelenmiş, kodların tekrar sıklıkları belirlenmiş ve temalar arası yoğunluk karşılaştırması yapılmıştır.

Altıncı basamaktaki temalar arası ilişki analizinde, aynı katılımcı ifadelerinde birlikte geçen kodlar belirlenerek temalar arası ilişkiler değerlendirilmiştir. “Bürokrasi ve kimlik sorunu”, “Baharat azaltımı ve tarif uyarlama” ve “Temizlik ve güven algısı” kodlarının aynı bağlam içinde ortaya çıktığı gözlemlenmiştir. Bu durum tematik yapının bütüncül bir çerçeve sunduğunu göstermektedir.

### **Geçerlik ve Güvenirlik**

Araştırmada Ravitch ve Carl'ın (2019) önerdiği inandırıcılık, aktarılabilirlik, tutarlılık ve doğrulanabilirlik ölçütleri esas alınmıştır. İnanırıcılık için görüşmeler derinlemesine gerçekleştirilmiş, katılımcı ifadelerine doğrudan alıntılarla yer verilmiş ve kodlama süreci tekrar gözden geçirilerek tematik tutarlılık sağlanmıştır. Aktarılabilirlik için araştırma bağlamı ve örneklem ayrıntılı biçimde açıklanmış, katılımcı özellikleri ve görüşme ortamı detaylandırılmıştır. Tutarlılık için kodlama süreci sistematik biçimde dokümente edilmiş ve kod–tema dönüşüm aşamaları açıkça raporlanmıştır. Doğrulanabilirlik için kodlar doğrudan veri ifadelerinden türetilmiş ve araştırmacı yorumları ile katılımcı ifadeleri ayrıştırılmıştır

### **Bulgular**

#### **Restoranların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular**

Tablo 1’de araştırma için görüşülen katılımcıların demografik bilgileri verilmiştir. Konya’da bulunan 16 farklı yiyecek ve içecek işletmesinin çalışanı veya sahibi olan 16 kişi ile mülakat yapılmıştır. Katılımcıların kimlik bilgilerinin verilmesinin uygun olmadığı ve anonimlik sağlamak için her katılımcı K1’den K16’ya kadar kodlanmıştır. Katılımcıların tamamı erkek olduğu için Tablo 1’de cinsiyet belirtilmemiştir. Katılımcıların yaşları, Konya’da ikamet süreleri ve Türkiye’ye geldikleri şehir ve işletme türleri Tablo 1’de görülmektedir.

**Tablo 1.***Katılımcıların Demografik Bilgileri*

Katılımcı	Yaş	Konya'da Yaşadığı Yıl	Türkiye'ye Geldiği Şehir	İşletme Türü
K1	26	7	Şam	Çorba Salonu
K2	35	9	Rakka	Döner Salonu
K3	48	4	Halep	Lokanta
K4	53	10	Şam	Tatlı Dükkânı
K5	29	3	İdlib	Lokanta
K6	35	11	Halep	Izgara Salonu
K7	41	6	Halep	Döner Salonu
K8	28	5	Şam	Lokanta
K9	32	2	Halep	Döner Salonu
K10	45	10	İdlib	Lokanta
K11	44	9	Halep	Çorba Salonu
K12	51	8	Halep	Lokanta
K13	39	4	Haseke	Lokanta
K14	27	8	Halep	Izgara Salonu
K15	29	2	Halep	Lokanta
K16	43	10	İdlib	Döner Salonu

Tablo 1'de araştırmaya katılan Suriyeli işletme sahiplerinin yaşlarının 26 ile 53 arasında değişmekte olduğu ve katılımcıların ortalama yaşının 38 olduğu görülmektedir. Katılımcıların büyük bölümü (9 kişi) 30-50 yaş aralığındaki aktif çalışma ve işletmecilik çağındadır. Katılımcıların Konya'da yaşama süreleri ortalama 7 yıl olup, bu durum göçmen girişimcilerin kentte kalıcı yerleşim eğilimlerini göstermektedir. Türkiye'ye gelişte en yaygın çıkış şehri Halep'tir. İşletme türleri incelendiğinde, çok ünlü menülerle hizmet veren lokantaların ve fast food tarzı yiyecek sunan döner salonlarının ağırlıkta olduğu, bununla birlikte çorba, ızgara ve tatlı odaklı işletmelerin de bulunduğu görülmektedir. Bu çeşitlilik, Suriyeli işletmecilerin Konya'nın gastronomik yapısına önemli bir katkı sunduğunu göstermektedir.

Aşağıda verilen Şekil 1.'de görüşmeyi kabul eden işletmelerin yerleri harita üzerinde gösterilmiştir. Restoranların yedi tanesi Meram ilçesinde, beş tanesi Selçuklu ilçesinde ve dört tanesi Karatay ilçesinde yer almaktadır. Restoranların 11 tanesi Şemsitebrizi Mahallesi ve Sahipata Mahallesi'ndedir. Bu mahalleler Konya'nın turistik

bölgelerine ve değerlerine yakın mesafededir. Özellikle restoranların Mevlana Müzesi'nin batısında ve güneybatısında yoğun bir kümelenme oluşturdukları görülmektedir. Bu mahalleler aynı zamanda geçici koruma altındaki bireylerin yüksek yoğunlukta ikamet ettikleri bölgelerdir. Bu durum, geçici koruma altındaki bireylerin yaşam alanları ile ekonomik faaliyetlerinin mekânsal olarak iç içe geçtiğini göstermektedir.

### Şekil 1.

*Restoranların Konumları*



Araştırmadaki restoranların yedi tanesi sulu yemek yapan lokanta, dört tanesi dönerci, iki tanesi çorba salonu, iki tanesi ızgara salonu ve bir tanesi tatlı dükkânıdır. İşletmelerin tamamı Suriye'den gelen bireylere aittir. Bu işletmelerin isimleri genellikle Suriye'deki yerlerin ve sahibinin adı veya lakabıdır. İşletme tabelalarında hem Türkçe hem de Arapça bilgilendirme yazıları bulunmaktadır. 16 işletmenin sadece beş tanesi paket servis yapmaktadır. 16 işletmeden bir tanesi sadece gel al şeklinde hizmet vermekte ve masada servisi bulunmamaktadır.

Araştırma kapsamındaki işletmelerin satmış olduğu ürünler ağırlıklı olarak Suriye mutfak kültürüne ait ürünler olmakla beraber, bunların dışında yemeklerden fast food tarzı hamburger ve patates kızartması ile içecek türünde ayran bulunmaktadır. Tablo 2’de işletmelerin sunmuş olduğu yiyecek ve içeceklerden en çok karşılaşılanlar verilmiştir. Tablo 1’deki ürünlerin bulunduğu menüler hem Türkçe hem de Arapça dillerinde hazırlanmıştır.

**Tablo 2.***Restoranlarda Satılan Ürünler*

Ürün Kategorisi	Yemek / İçecek Adı	Ana Malzemeler	Notlar*
<b>Başlangıçlar &amp; Mezeler</b>	Humus	Nohut, tahin, sarımsak, limon, zeytinyağı	Lavaşla servis edilen Ortadoğu mezesisdir.
	Babagannuş / Mutabbal	Közlenmiş patlıcan, tahin, yoğurt, limon	Yoğun köz tadı ile farklılaşır.
	Falafel	Nohut, yeşillikler, sarımsak, baharat	Suriyelilerin sokak yemeği olan kızartılmış nohut köftesidir.
	Tabbuleh (Tabule Salatası)	İnce bulgur, maydanoz, domates, limon	Ferahlatıcı ve hafif bir salataıdır.
	Muhammara	Kırmızıbiber, ceviz, nar ekşisi	Lavaşla yenen baharatlı ve ekşi ezmedir.
	Şorbit Adas (Mercimek Çorbası)	Kırmızı mercimek, soğan, kimyon	Türkiye’deki mercimek çorbasının daha baharatlısıdır.
<b>Ana Yemekler</b>	Kebap Çeşitleri (Halep usulü, şiş kebab, tavuk şiş)	Kuzu kıyma, baharatlar, közlenmiş sebzeler.	Baharat ve közlenmiş domates-biber öne çıkar.
	Kibbeh (İçli Köfte)	Bulgur, kıyma, soğan, baharat	Hem kızartma hem haşlama usulü bulunur.
	Makloubeh (Maklube)	Pirinç, patlıcan, et, sebze	Ters çevrilerek servis edilen pilav-tencere yemeği.
	Fatteh	Kızarmış ekmek, yoğurt, nohut, tereyağı	Tavuk veya kuzu eti birlikte tüketilir. Etsiz meze olarak kabul edilir.
	Lahmacun (Suriye usulü)	İnce hamur, kıyma, baharat	Türk lahmacununa göre daha ince ve daha baharatlıdır.
	Shawarma (Tavuk/Et Döner)	Tavuk veya kırmızı et, baharat, sarımsak sosu	Suriyelilere özgü baharat karışımlarıyla hazırlanır.
<b>Tatlılar</b>	Künefe	Tel kadayıf, peynir, şerbet, fıstık	Suriyeli ustaların en popüler tatlısıdır.
	Şam Usulü Baklava	Yufka, ceviz/Antep fıstığı, yağ, şerbet	Daha yoğun şerbet ve aromatik tatlar içerir.
	Halawat el-Jibn (Peynir Tatlısı)	Peynir hamuru, irmik, şerbet, kaymak	Şam bölgesine özgü tatlıdır.
	Mamül	Hurma, ceviz veya fıstık dolgulu kurabiye	Özellikle dini bayramlarda yapılır.
<b>İçecekler</b>	Ayran	Yoğurt, su, tuz	Türk mutfağı etkisiyle menülere girmiştir.
	Şerbet Çeşitleri	Nar, gül, vişne	Osmanlı-Arap geleneğinin devamıdır.
	Arap Kahvesi	Kahve, kakule	Misafir ağırlamada önemli, baharatlı, ikram olarak verilir.
	Çay	Siyah çay	Restoranlarda yaygın ikram olarak verilir.

\* Yiyecek ve içecekler ile ilgili ana malzemeler ve notlar işletme sahiplerinden alınan bilgilerle oluşturulmuştur.

Tablo 2’de Suriyelilere ait işletmelerin menü içeriklerinde, başlangıç ve mezelerin belirgin bir ağırlığa sahip olduğu görülmektedir. Humus, babagannuş, muhammara ve falafel gibi ürünler, Ortadoğu mutfak kültürünün en temel özelliklerini yansıtmaktadır. Ana yemeklerde ise kebab çeşitleri, shawarma, kibbeh ve makloubah gibi et ve baharat temelli ürünler öne çıkmaktadır. Tatlılar kategorisinde Şam ve Halep mutfağına özgü künefe, Şam usulü baklava ve halawat el-jibn (Heine, 2018) gibi ürünler kültürel kimliğin korunmasına katkı sunmaktadır. İçecek menüsünde ayran ve çay gibi Türkiye’ye özgü unsurların yer alması, Suriyeli restoranların yerel damak tadına bir miktar uyum sağladığını göstermektedir. Bu bağlamda menüler, hem kültürel sürekliliği hem de gastronomik uyumu yansıtan melez bir yapı sergilemektedir.

### Kültürel Etkilere ve İşletmecilik Deneyimlerine Yönelik Bulgular

Mülakat formları aracılığıyla elde edilen katılımcı görüşleri, içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiş ve beş farklı tema belirlenmiştir. Bu temalara ait görüşme örnekleri Tablo 3’te sunulmuştur. Analiz sonucunda, Suriyeli işletme sahiplerinin mutfak kültürleri arası etkileşim, mutfak kültüründe dönüşüm, yerel halkın algısı ve işletmecilik konularına bakış açıları ortaya konmuştur.

**Tablo 3.**

*Geçici Koruma Altındakilerin Kültürel Etkilere ve İşletmeciliğe Yönelik Görüşlerinden Temalar*

Araştırma Sorusu	Tema	Alt Tema	Kod	Görüşme Örneği
1 2	Mutfak Kültürleri Arası Etkileşim	Karşılıklı Etkileşim	Kültürel tanışma	“Konya halkı bizim yemeklerimizi tanıdı; biz de onların yemeklerini öğrendik.”
			Karşılıklı öğrenme	“Etlemek ilk başta bize yabancıydı ama şimdi seviyoruz.”
			Menü etkileşimi	Menümüzde hem Suriye hem Türkiye etkisi var.
		Damak Tadına Uyum	Baharat azaltımı	“Baharatı azaltmasak Türk müşteri gelmezdi.”
			Tarif uyarlama	“Bazı yemekleri Türk damak tadına göre değiştirdik.”
		Yemek Üzerinden İletişim	Sohbet başlatıcı	“Yemek bahaneydi, sonra sohbet başladı.”
			Hikâye paylaşımı	“Yemeklerin hikâyesini anlatmayı seviyorlar.”
			Toplumsal yaklaşma	“Yedikten sonra fikirleri değişti.”
			Karma müşteri profili	“Hem Suriyeli hem Türk müşteri geliyor.”

4	Mutfak Kültüründe Dönüşüm	Kültürel Süreklilik	Geleneksel tarif	“Tariflerimizi aynen koruyoruz.”	
			Aile emeği	“Mutfakta hep akrabalar çalışıyor.”	
		Somut Unsurlar	Zorunlu Dönüşüm	Malzeme ikamesi	“Bazı baharatları burada bulamıyoruz.”
			Baharat kültürü	Sunum biçimi	“Baharat bizim kimliğimiz.” “Sunumda Suriye tarzını koruduk.”
		Soyut Unsurlar	Misafirperverlik	“Müşteriyi misafir gibi görürüz.”	
3 5	Yerel Halkın Algısı	İlk Algı	Mesafeli yaklaşım	“İlk zamanlar çok mesafeli davranıyorlardı.”	
			Güvensizlik	“Hijyen konusunda endişeleri vardı.”	
		Zamanla Kabul	Düzenli müşteri	“Şimdi birçok müşterimiz Türk.”	
			Sosyal medya etkisi	“Paylaşımlar sayesinde ilgi arttı.”	
			Yeni tatlar	“Humus artık Konya’da biliniyor.”	
		Gençlerin ilgisi	“Gençler yemeklerimize daha meraklı.”		
Güven Algısı	Temizlik	“Temizlik olunca güven artıyor.”			
6	İşletmecilik Deneyimleri	Hukuki Sorunlar	Bürokrasi	“Ruhsat işleri çok zorladı.”	
				“Resmî kurumlarla işlerde ayrımcılık yaşıyor.”	
				“Her kurum başka bir şey söyledi.”	
				“Desteklerden bitince haberim oluyor.”	
		Ekonomik Sorunlar	Kimlik	“Bazı kurumlar geçici koruma kimliğini kabul etmiyor.”	
				Denetimler	“Denetimler bazen baskı gibi.”
		Sosyo-kültürel Sorunlar	Maliyet artışı	“Kira ve malzeme çok pahalı.”	
			Mali yükümlülükler	“Vergi sistemi çok karmaşık.”	
		Toplumsal Kabul Sorunları	Dil bariyerleri	“Türkçem yeterli olmadığı için çoğu şeyi anlamadım.”	
Sosyal Medya içerikleri	“Birçok sosyal medya paylaşımlarından dolayı ailecek korku içindeyiz.”				
	Otantik Kültürel Değer	“Gerçek Suriye lezzeti sunuyoruz.”			

Tablo 3’te restoranlar aracılığıyla gastronomi çerçevesinde şekillenen kültürel etkileşim, sosyal uyum ve işletmecilik süreçleri çok boyutlu biçimde ortaya koyulmaktadır. Görüşmelerden elde edilen bulgular, mutfak kültürleri arası etkileşim, mutfak kültüründe dönüşüm, yerel halkın algısı ve işletmecilik deneyimleri olmak üzere dört ana tema altında toplanmıştır. Bu değerlendirme sonucunda elde edilen temalar, restoran sahiplerinin görüşleri “mutfak kültürleri arası etkileşim” (Bailey, 2017; Mirzaei, 2025), “mutfak kültüründe dönüşüm” (Khojasteh, 2020; Sigrist & Michaud, 2023), “yerel halkın algısı” (Arviv vd., 2024; Takamatsu, 2025), işletmecilik

deneyimlerini içeren “hukuki ve bürokratik sorunlar” (Chaleshi & Chaleshi, 2024; Newman vd., 2024; Tunio vd., 2021), “ekonomik sorunlar” (Etemad, 2018; Harima, 2022; Ramli, 2019), “sosyo-kültürel sorunlar”, (Grassi vd., 2024; Obi, 2017; Sandoz vd., 2022), “toplumsal kabul ve uyum sorunları” (Malerba & Ferreira, 2020; Nazareno vd., 2019; Sarihasan vd., 2023) ve “destek mekanizmalarına erişim sorunları” (Moezzi vd., 2024; Nguyen vd., 2023) olmak üzere beş temel kategori altında sınıflandırılarak sunulmuştur.

### **Mutfak Kültürleri Arası Etkileşim**

“Mutfak Kültürleri Arası Etkileşim” teması ile ilgili katılımcı ifadeleri, Suriyelilere ait restoranların iki yönlü bir kültürel etkileşim alanı oluşturduğunu göstermektedir. “kültürel tanışma” ve “karşılıklı öğrenme” kodları, hem Suriyelilerin Konya mutfağını tanıdığını hem de yerel halkın Suriye mutfağıyla temas ettiğini ortaya koymaktadır. Özellikle etliekmek gibi yerel ürünlerin zamanla Suriyeli işletmeciler tarafından benimsenmesi, mutfak kültürünün durağan değil, etkileşimsel bir yapı sergilediğini göstermektedir. Reddy ve Van Dam’ın (2020) çalışmalarında benzer şekilde çok kültürlü toplumlarda göçmenler ile yemek üzerinden karşılıklı öğrenme yoluyla sınırların ortadan kalktığı ve etkileşim yaşandığı sonucuna ulaşılmıştır.

“Menü etkileşimi” ile menülerde hem Suriye hem de Türkiye mutfağına ait unsurların bir arada yer alması ve “baharat azaltımı” ile “tarif uyarlama” gastronomik melezleşmenin somut bir göstergesi olarak öne çıkmaktadır. Bu durum, restoranların yalnızca kültürel kimliği koruyan ve temsil eden fonksiyonlarının yanı sıra, aynı zamanda uyum üreten mekânlar olduğunu da ortaya koymaktadır. Katılımcıların önemli bir bölümü, Türk müşterilere ulaşabilmek için baharat kullanım yoğunluğunu azalttıklarını ve bazı tariflerde uyarlamaya gittiklerini ifade etmektedir. Bu bulgu, gastronomik uyumun bilinçli bir strateji olarak benimsendiğini göstermektedir. “Baharatı azaltmasak Türk müşteri gelmezdi” ifadesi, ekonomik sürdürülebilirlik ile kültürel sunum arasındaki dengeyi net bir biçimde yansıtmaktadır. Araştırma bulgularına benzer şekilde, Qureshi (2026) çalışmasında göçmenlerin yerel malzemelerle geleneksel tarifleri yaratıcı bir şekilde yeniden yapılandırarak ve tanıdık lezzetlere yaklaşmak için pişirme tekniklerini değiştirerek, yeni çevrelerine duysal bir uyum ve duyarlılık sergilediklerini tespit etmiştir. Yemekler ve yiyecekler, aynı zamanda yerel halk ile Suriyeliler arasında güçlü birer iletişim aracı olarak tanımlanmaktadır. “Yemek bahaneydi, sonra sohbet başladı” ve “yemeklerin hikâyesini anlatmayı seviyorlar” gibi ifadeler, gastronominin kültürel etkileşim ve hikâye üretme işlevi gördüğünü de göstermektedir. Bu süreç, zamanla toplumsal yakınlaşmayı ve karşılıklı önyargıların azalmasını da desteklemektedir. Bu bulgular Bailey’in (2017) çalışmasındaki birlikte bulunma faktörünün etkisi ile benzerlik göstermektedir.

### ***Mutfak Kültüründe Dönüşüm***

“Mutfak Kültüründe Dönüşüm” teması altında yer alan katılımcı görüşleri geleneksel tariflerin ve sunum biçimlerinin yerel halk için uyarılma veya malzeme tedariki sorunları dışında büyük ölçüde korumasına özel önem verdikleri yönündedir. “Tariflerimizi aynen koruyoruz” ve “sunumda Suriye geleneklerini koruduk” ifadeleri ayrıca, gastronominin kültürel kimlik taşıyıcısı rolünü de ortaya koymaktadır. Bu bulgu Arcadu vd.’nin (2025) çalışmasındaki göçte kimlik oluşumunda yemeğin rolü ile ilgili bulgularını desteklemektedir.

Aile emeğine dayalı mutfak uygulamaları ise bu sürekliliği güçlendiren maddi ve manevi bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Bu bulgu, La-orngplew’in (2019) çalışmasındaki göçmen işletmelerindeki aile emeğinin rolünün iş operasyonlarının temel özelliği olması bulgusu ile benzeşmektedir. Müşterilerin misafir olarak görülmesi ise kültüre dayalı doğal bir müşteri memnuniyeti yaklaşımı olarak düşünülebilmektedir. Bununla birlikte dönüşümün her zaman gönüllü olmadığı da görülmektedir. Bazı baharatların ve malzemelerin Türkiye’de bulunamaması, zorunlu uyarlamalara yol açmaktadır. Bu durum, göçmen mutfağının yalnızca kültürel tercihlerle değişmediğini; zorunlu yapısal dış koşullarla da şekillendiğini göstermektedir. Frost ve Laing (2015) benzer şekilde ekonomik ve tedarik kısıtlarına maruz kalan göçmenlerin, bu sorunları aşacak şekilde tariflerini değiştirerek ve yeni malzemelerle deneyler yaparak mutfaklarını değiştirdikleri sonucuna ulaşmışlardır.

### ***Yerel Halkın Algısı***

“Yerel Halkın Algısı” ile alakalı elde edilen bulgularda yerel halkın Suriyeli restoranlara yönelik algısının zaman içerisinde belirgin bir dönüşüm geçirdiği görülmektedir. İlk dönemlerde yerel halkın restoranlara mesafeli yaklaşımı ve hijyen ile temizlik konularındaki güvensizlik öne çıkarken, zamanla yerel halktan düzenli müşteri kitlesinin oluştuğu ifade edilmektedir. Zhang ve Zhang (2016) çalışmalarında benzer bir biçimde göçmen işletmelerinde temizliğin sürdürülebilir ve gelişen girişimcilik için önemli bir faktör olduğunu bulmuşlardır.

Yerel halkın algısı üzerinde sosyal medya paylaşımlarının ve genç nüfusun ilgisinin bu dönüşümde etkili olduğu belirlenmiştir. “Humus artık Konya’da biliniyor” ifadesi, Suriye yemeklerinin yerel halkın damak tadına dâhil olmaya başladığını göstermesi açısından dikkat çekicidir. Temizlik ve düzen vurgusu ise güven algısının oluşmasında ve bu değişimin yaşanmasında belirleyici önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Benzer şekilde, Kim (2023) çalışmasında göçmen restoran sahiplerinin yerel dili daha hızlı öğrenmelerinin, sosyal medya kullanmalarının ve yerel kültürel ortamlara uyum sağlamalarının yerel halkın algısını olumlu etkilediğini bulmuştur.

### ***İşletmecilik Deneyimleri***

“İşletmecilik Deneyimleri” ile ilgili katılımcı ifadeleri, işletmecilik sürecinde özellikle hukuki ve bürokratik sorunlara dikkat çekmektedir. Suriyeli restoran sahipleri, ruhsat ve izin alma süreçlerinde mevzuatın karmaşık

olduğunu belirtmişlerdir. Bilhassa çalışma izinleri ve vergi yükümlülükleri, yasal prosedürler konusundaki bilgi eksiklikleri sebebiyle çoğu zaman eksik veya yanlış yürütülmektedir. Solano vd. (2023) göçmenlere verilen desteklerin bürokratik gerçekliğinin son derece karmaşık olduğunu ve bu nedenle basitleştirilmiş süreçlere ihtiyaç duyulduğunu belirtmişlerdir.

Restoran sahiplerinin, belediyeler ve STK'lar tarafından sunulan destek projelerine erişimi yetersizdir. Suriyeli işletmeciler, çoğunlukla hibe, kredi ve mesleki eğitim olanaklarından habersizdir. Solano (2022) tarafından belirtildiği gibi, göçmen girişimcileri desteklemek için hükümet ve sivil toplum kuruluşları tarafından geliştirilen uygulamalar bazen göçmen gruplarına ulaşamaz veya göçmenler hakkında gerçek olmayan varsayımlara dayanarak hareket eder ve amacına hizmet edemezler.

Ekonomik sorunlardan sermaye eksikliği, artan kira ile gıda fiyatları ve diğer maliyetler restoranların sürdürülebilirliğini olumsuz etkilemektedir. Fatima ve Jabeen (2023) çalışmalarında enflasyona bağlı fiyat artışlarının göçmen girişimciler için yerel halktan daha zorlayıcı şartlar oluşturduğunu belirtmişlerdir.

Dar kapsamlı müşteri profili nedeniyle çoğunlukla Suriyeli topluluğa hitap eden restoranlar, geniş kitlelere ulaşmakta zorlanmakta ve gelir kaybına uğramaktadır. Sosyo-kültürel açıdan Türkçe dil bilgisinin yetersizliği, menü hazırlama, müşteri iletişimi ve tanıtım faaliyetlerinde sorun yaratmaktadır. Isaakyan vd. (2022) dil engellerinin göçmen işletmeciler açısından iletişim, pazarlama ve sosyal kabul konularında sorunlar oluşturduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Suriye mutfağının damak tadı farklılıkları, restoranların yeni müşteriler kazanımını sınırlandırmaktadır. Toplumsal kabul konusunda bazı yerel halk kesimleri Suriyeli işletmelere dışlayıcı tutum göstermektedir. Medyada yer alan olumsuz haberler ve sosyal medyadaki nefret söylemleri, Suriyeli restoranların güvenlik ve müşteri ilişkilerini olumsuz etkilemektedir.

## Tartışma ve Sonuç

### Tartışma

Bu çalışma, Konya'daki Suriyelilere ait restoranların gastronomi, kültürel etkileşim ve göçmen girişimciliği bağlamındaki özelliklerini incelemiştir. Bulgular, gastronominin Suriyelilerin ev sahibi toplumla etkileşim kurduğu ve günlük ortamlarda kültürel kimliklerini üzerinden iletişimde buldukları önemli bir araç olarak işlev gördüğünü göstermektedir. Bu durum literatürde yemeğin toplumlar arası uzlaşmayı destekleyen bir unsur olduğunu belirten Kihlgren Grandi (2023), Ateş ve Sunar (2023) ve Yayusman vd.'nin (2023) bulguları ile desteklenmektedir.

Sonuçlar, restoranların aynı zamanda dinamik bir kültürel alışveriş alanı olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır. Suriyeli restoran sahipleri büyük ölçüde geleneksel tarifleri ve mutfak uygulamalarını korurken, aynı zamanda mutfaklarının bazı unsurlarını yerel tüketici tercihlerine uyarlamaktadırlar. Baharat seviyelerinin azaltılması veya tariflerin değiştirilmesi gibi ayarlamalar, kültürel asimilasyondan ziyade gastronomik melezleşme sürecini göstermektedir. Bu bulgu, göçmen mutfaklarının genellikle ev sahibi toplumlarda seçici adaptasyon yoluyla geliştiğini belirten Qureshi (2026), Khojasteh, (2020) ve Sigrist ve Michaud (2023) çalışmalarının bulgularıyla örtüşmektedir.

Bulgular ayrıca, gastronominin kişilerarası teması kolaylaştıran ve sosyal algıları kademeli olarak dönüştüren bir sosyal arayüz olarak rolünü de belirtmektedir. Yemekler etrafında gerçekleşen yemekler hakkında konuşmalar veya mutfak hikâyelerinin paylaşılması gibi etkileşimler Suriyeli restoran sahipleri ve yerel müşteriler arasında aşinalığı teşvik etmektedir. Bu günlük karşılaşmalar, Arviv vd., (2024) ve Takamatsu'nun (2025) belirttiği gibi zamanla başlangıçtaki sosyal mesafeden daha büyük bir kabul ve kültürel merak duygusuna doğru kademeli bir geçişe katkıda bulunmaktadır.

Aynı zamanda, çalışma Suriyeli restoranların yapısal kısıtlamalar içinde faaliyet gösterdiğini ortaya koymaktadır. Mutfak girişimciliğinin bütünleştirici potansiyeline rağmen, Suriyeli restoran sahipleri bürokratik prosedürler, sınırlı finansal kaynaklara erişim (Chaleshi & Chaleshi, 2024; Newman vd., 2024; Tunio vd., 2021) ve dil engelleri de dâhil olmak üzere çeşitli kurumsal engeller (Moezzi vd., 2024; Nguyen vd., 2023) ve ekonomik zorluklarla (Etemad, 2018; Harima, 2022; Ramlı, 2019) karşılaşmaktadır. Bu kısıtlamalar, göç edenler ile yerel halk arasında gastronomi değerleri vasıtasıyla sosyal etkileşim fırsatları sağlamasına rağmen daha geniş entegrasyon potansiyelinin destekleyici politika uygulamalarına ve kurumsal ortamlara bağlı olduğunu göstermektedir.

## Sonuç

Göç süreci, yalnızca mekânsal bir yer değiştirmeyi eylemi değildir. Bu süreç aynı zamanda kültürel uygulamaların, gündelik yaşam biçimlerinin ve kültürel kimlik unsurlarının yeni bir hayata taşınmasını da beraberinde getirmektedir. Bu bağlamda gastronomi değerleri ve unsurları, göçmen topluluklar için hem kültürel belleğin korunmasında hem de ev sahibi toplumla kurulan etkileşimde önemli bir araç olarak öne çıkmaktadır. Çalışma kapsamında incelenen Konya’da faaliyet gösteren Suriyelilere ait restoranlar, bu çok katmanlı sürecin somutlaştığı başlıca mekânlar arasında yer almaktadır. Bu araştırma, Konya’daki Suriyelilere ait restoranların, gastronomi, göç ve girişimciliğin kesiştiği önemli sosyo-kültürel alanlar olarak hizmet verdiğini göstermektedir.

Suriyelilerin restoran kurdukları mahalleler, onların gündelik temel yaşam uygulamalarının merkezidir. Konya’daki Suriyeli restoranların dağılımı, kuruluş yeri tercihlerinin ikamet ettikleri mahallelerle doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir. Restoranların çoğu Mevlana Müzesi çevresinde ve tarihi kent merkezinde yoğunlaşmaktadır. Bu bölgeler aynı zamanda Suriyeli göçmenlerin topluca yaşadığı mahallelere oldukça yakındır. Restoranların bu mahallelerde yoğunlaşması, hem topluluk kimliğinin korunmasına hem de şehirle etkileşim mekanizmalarının gelişmesine aracılık etmektedir. Bu durum, aynı zamanda Suriyelilerin yaşam alanları ile ekonomik faaliyetlerinin mekânsal olarak iç içe geçtiğini göstermektedir. Bu restoranlar, Suriyelilerin kendi kültürlerini sürdürmesine, topluluk dayanışmasına ve sosyal bağların korunmasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca bu mahallerdeki Suriyeli restoranlar, zamanla bölgenin bir etnik mekân kimliği kazanarak Suriyelilerin şehirdeki görünürlüğünü arttırmaktadır. Ancak bu şekilde gerçekleşen bir mekânsal yığılma, zamanla Suriyeli gettolaşması algısını da doğurabilmektedir. Bu da Suriyelilerin kentsel entegrasyonu politikalarında dikkate alınması gereken önemli bir noktadır.

Suriyelilerin sahip olduğu restoranların izole bir şekilde faaliyet göstermediğini, ancak aynı etnik kökene sahip destek ağları, kurumsal düzenlemeler ve yerel halkın tutumlarından etkilendiği görülmüştür. Yasal mevzuat, çalışma izni ve vergi yükümlülüklerinde zorluklar, bazı restoranları kayıt dışılığa yöneltebilmektedir. Türkiye’deki ekonomik dalgalanmalar, özellikle gıda fiyatlarındaki artış, sürdürülebilirliği zorlaştırmaktadır. Bazı restoranlar daha çok Suriyeli müşterilere hitap etmekte, Türk müşterileri çekmekte güçlük yaşamaktadır. Türkçe bilmeyen işletmeciler, yerel halkla iletişimde zorluk yaşamaktadır. Menü ve reklam gibi unsurlar çoğu zaman yalnızca Arapça hazırlanmakta, bu da müşteri kitlesini sınırlandırmaktadır. Suriye yemekleri yerel halkın ilgisini çekse de damak tadı farklılıkları ve ön yargılar müşteri kazanımını kısıtlamaktadır.

## **Teorik ve Pratik Katkılar**

### **Teorik Katkılar**

Bu çalışma, göç, gastronomi ve kültürel etkileşim üzerine giderek artan literatüre farklı şekillerde katkıda bulunmaktadır. Birincisi, restoranları kültürel kimlik, ekonomik faaliyet ve sosyal etkileşimin kesiştiği kültürlerarası karşılaşmanın mikro alanları olarak kavramsallaştırarak göç gastronomisine dair anlayışı genişletmektedir. İkincisi, bulgular, göçmen mutfaklarının kültürel özgünlüğü korurken yerel dinamiklere nasıl uyum sağladığını göstererek gastronomik melezleşme kavramını destekleyen kanıtlar sunmaktadır. Üçüncüsü, çalışma, günlük yemek uygulamalarının göçmenler ve ev sahibi topluluklar arasında gayri resmi teması nasıl kolaylaştırabileceğini ve böylece sosyal entegrasyon süreçlerini nasıl destekleyebileceğini göstererek göç ve kentsel çalışmalara katkıda bulunmaktadır.

### **Pratik Katkılar**

Pratik bakış açısıyla çalışma, göç yönetimi ve kentsel entegrasyon politikalarıyla ilgilenen politika yapıcılara, yerel yönetimlere ve sivil toplum kuruluşlarına içgörüler sunmaktadır. Basitleştirilmiş bürokratik prosedürler, eğitim programları ve finansal kaynaklara erişimin iyileştirilmesi yoluyla göçmenlerin restoran girişimciliğini desteklemek, göçmenlerin finansal sürdürülebilirliklerini artırabilir. Buna ek olarak, göçmenlerin entegre edildikleri çok kültürlü yemek festivalleri, mutfak atölyeleri ve yerel gastronomi tanıtım uygulamaları gibi gastronomi temelli girişimler, kültürlerarası diyalogu ve sosyal uyumu güçlendirmeye yardımcı olabilir. Göçmen gastronomisini kültürel ve ekonomik bir kaynak olarak konumlandırmak, daha kapsayıcı ve kültürel açıdan zengin kentsel ortamlara katkıda bulunabilir.

### Extended Summary

Migration has long been recognized as a key driver of social transformation, cultural exchange, and economic restructuring across societies. In recent decades, global migration movements have intensified due to conflicts, economic disparities, environmental pressures, and political instability. One of the most significant migration waves in the contemporary period has been triggered by the Syrian civil war that began in 2011. As a result of this conflict, millions of Syrians have been forced to leave their homeland and seek refuge in neighboring countries. Türkiye has become the country hosting the largest number of Syrians under temporary protection, providing them with humanitarian assistance and access to basic services. According to official data, more than three million Syrians currently reside in Türkiye under temporary protection status.

Within this context, migration has reshaped the demographic, economic, and cultural landscape of many Turkish cities. Cities such as Istanbul, Gaziantep, Şanlıurfa, Ankara, and Konya have become important settlement areas where migrants establish new lives and participate in local economies. Among these cities, Konya stands out as an important urban center due to its growing migrant population, economic dynamism, and cultural diversity. The presence of approximately 121,964 Syrians in Konya has contributed to the emergence of migrant entrepreneurship, particularly in small-scale businesses such as restaurants and food establishments.

Food and beverage enterprises have become one of the most visible economic activities among Syrians under temporary protection. These establishments serve not only as sources of livelihood for migrant entrepreneurs but also as cultural spaces where identity, tradition, and social interaction are expressed and negotiated. Ethnic restaurants often function as markers of migrant presence within cities, reflecting both the preservation of homeland culinary traditions and their interaction with the host society's gastronomic culture.

The study focuses on restaurants owned by Syrians living under temporary protection in Konya and aims to develop a comprehensive profile of these businesses. Specifically, the research examines the types of restaurants, menu characteristics, spatial distribution across the city, interactions with Konya's local cuisine, the challenges faced by restaurant owners, and the nature of social interaction between Syrian entrepreneurs and the local population. By examining these aspects, the study seeks to understand better how migrant entrepreneurship contributes to economic participation and cultural exchange in urban contexts.

The research's theoretical framework is grounded in migration studies, entrepreneurship, and cultural sociology. Migration theories suggest that displaced populations frequently turn to small-scale entrepreneurship when access to formal labor markets is limited. In this context, opening restaurants or food businesses becomes a

practical strategy for economic survival and social integration. At the same time, ethnic food establishments serve as important cultural arenas where migrants reproduce collective memory, maintain cultural identity, and negotiate belonging within the host society.

Another concept relevant to the study is cultural hybridity, the blending of culinary traditions between migrant communities and host societies. Restaurants owned by migrants often act as mediators between homeland food traditions and the culinary preferences of local consumers. This interaction may lead to menu adaptations, fusion dishes, and new gastronomic experiences that reflect both cultures. As a result, migrant restaurants not only preserve traditional recipes but also contribute to the diversification of the local gastronomic landscape. Despite the growing importance of Syrian-owned food businesses in Konya, previous research has primarily focused on Syrian household food culture or on residents' perceptions of Syrian restaurants. Studies conducted by earlier scholars examined culinary practices within Syrian households and the attitudes of the local population toward these establishments. However, there has been limited research specifically analyzing the structural and operational characteristics of Syrian-owned restaurants themselves. This study addresses that gap by profiling the restaurants in detail and collecting information directly from restaurant owners through interviews.

**Kaynakça**

- Akin H., Seçim Y., & Akın S (2020). Syrian Refugees and Peaceful Coexistence: Dining Spaces as Contact Points. *Liberal Düşünce*, 25(99), 125-144. 10.36484/liberal.786122
- Arcadu, M., Zanolin, G., & Migliorini, L. (2025). Food identity and migrations: Dynamic processes and local communities. *Il capitale culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage*, (31), 461-482. <https://doi.org/0.13138/2039-2362/3533>
- Arviv, B., Shani, A., & Poria, Y. (2024). Delicious–but is it authentic: Consumer perceptions of ethnic food and ethnic restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 7(4), 1934-1948. <https://doi.org/10.1108/JHTI-10-2022-0470>
- Assmann, S. (2024). Culinary heritage in Asia: National and regional identities–Reflections from the field. *Routledge Open Research*, 3(6). <https://doi.org/10.12688/routledgeopenres.18143.1>
- Ateş, A., Sunar, H. (2023). Gastronomy Across Borders: Gastrodiplomacy. In: *Current Gastronomy Studies in Flavor Culture and Trends*. (Eds, Ateş, A., Çıtak, Ö., Sunar, H.). PA Paradigma Akademi Yayınları.
- Avşar, Ömer Y., & Seçim, Y. (2020). Suriye Göçmenlerinin Mutfak Kültürü Uyum Süreci; Konya Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 209-221. <https://doi.org/10.31771/jrtr.2020.61>
- Bailey, A. (2017). The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in *The Netherlands. Appetite*, 110, 51-60. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.013>
- Barau, L., & Sahabi, N. G. (2024). A Review Paper on International Migration Theories. *Yamtara-Wala Journal of Arts, Management and Social Sciences (YaJAMSS)*, 4, 19-26.
- Bascuñan-Wiley, N. (2021). Migration and the senses. *Sociology Compass*, 15(3), e12586. <https://doi.org/10.1111/soc4.12856>
- Baytar, İ. (2022). Türkiye'nin Afganistanlı Mülteci Göçündeki Yeri ve Önemi. *İçtimaiyat, (Göç ve Mültecilik Özel Sayısı)*, 199-212. <https://doi.org/10.33709/ictimaiyat.1106479>
- Bhugra, D., & Becker, M. A. (2005). Migration, cultural bereavement and cultural identity. *World psychiatry*, 4(1), 18.
- Braun, V., & Clarke, V. (2019). Psikolojide tematik analiz kullanımı. S. N. Şad, N. Özer ve A. Atli (Çev.), *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 7(2), 873-898. <https://doi.org/10.14689/issn.2148-2624.1.7c.2s.17m>
- Chaleshi, M., & Chaleshi, A. H. (2024). Challenges and Opportunities in Managing Bolt and Nut Manufacturing Businesses in Sari City. *International Journal of Business Economics and Management Studies*, 3(5), 43-57.
- Clair, R. P., Holyoak, I. C., Hill, T. E., Rajan, P., Angeli, E. L., Carrion, M. L., Dillard, S., Kumar, R., & Sastry, S. (2011). Engaging cultural narratives of the ethnic restaurant: Discursive practices of hybridity, authenticity, and commoditization. In *Studies in symbolic interaction*. (Eds Norman K. Denzin; Ted, F.) (Vol. 37, pp. 135-161). Emerald Group Publishing Limited. [https://doi.org/10.1108/S0163-2396\(2011\)0000037009](https://doi.org/10.1108/S0163-2396(2011)0000037009)
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). *Food and culture* (Vol. 367). Routledge.

- Creswell, J. W. (2013). *Nitel Araştırma Deseni: Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları* (3. Baskı). (S. Beşir Demir, Çev. Ed.). Eğiten Kitap.
- Czaika, M., & Reinprecht, C. (2022). Migration drivers: Why do people migrate. (Ed. Peter S.) *Introduction to migration studies: An interactive guide to the literatures on migration and diversity*, 49-82. Springer
- Çağlar, T. (2018). Göç Çalışmaları İçin Kavramsal Bir Çerçeve. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(8), 26-49.
- Çarıkcı, K., Meral, H., Berkil, S., Çalışır, A., Önala, L., & Arslan, Özgür. (2024). Nitel Araştırmalarda Tematik Analiz. *Socrates Journal of Interdisciplinary Social Researches*, 10(37), 127-140. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10509707>
- Dabić, M., Vlačić, B., Paul, J., Dana, L. P., Sahasranamam, S., & Glinka, B. (2020). Immigrant entrepreneurship: A review and research agenda. *Journal of Business Research*, 113, 25-38. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.03.013>
- Dağlı, E., & Yüksel, C. (2023). Türkiye’de Geçici Koruma Kapsamındaki Suriyelilerin Yerel Yönetimlerin Hizmet Sunumuna Etkisi. *Uluslararası Sosyal Siyasal ve Mali Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 33-49.
- De Morais Sato, P., Gittelsohn, J., Unsain, R. F., Roble, O. J., & Scagliusi, F. B. (2016). The use of Pierre Bourdieu’s distinction concepts in scientific articles studying food and eating: *A narrative review*. *Appetite*, 96, 174-186. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.09.010>
- Demirel, Ş., B. (2019). *Göç mutfağı: Konya`daki Suriyeli göçmenlerin mutfak kültürü*. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi
- Durmelat, S. (2015). Tasting Displacement: Couscous and Culinary Citizenship in Maghrebi-French Diasporic Cinema. *Food and Foodways*, 23(1-2), 104-126. <https://doi.org/10.1080/07409710.2015.1012007>
- Earl, C., Nguyen, T., Koziy, N., Kim, M., & Broun, N. (2025). Culinary citizenship and food pedagogies among diners in multiethnic Ho Chi Minh City. *Vietnam. Food, Culture & Society*, 1-18. <https://doi.org/10.1080/1528014.2025.2532764>
- Efe, İ., Ülker, O., & Dalkılıç, M. M. (2022). Zorunlu Göçün 10. Yılında Kilis’teki Geçici Koruma Altındaki Suriyeliler. *Göç Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 71-97.
- Etemad, H. (2018). Advances and challenges in the evolving field of international entrepreneurship: The case of migrant and diaspora entrepreneurs. *Journal of International Entrepreneurship*, 16(2), 109-118. <https://doi.org/10.1007/s10843-018-0233-8>
- Fansa, M. (2021). Kimim Ben? Göçmen, Sığınmacı, Mülteci, Yabancı, Vatansız ve Geçici Koruma: Türkiye’deki Suriyeliler. *Antakiyat*, 4(2), 289-306
- Fatima, S. A., & Jabeen, S. (2023). Socio-cultural and religious issues faced by Pakistani migrants in Spain. *Pakistan Journal of Social Research*, 5(01), 40-51.

- Feldman, C. H., & Wunderlich, S. (2023). Cultural food distancing: a conceptual discourse on the evolution of seminal to present and future models of traditional food practices. *British Food Journal*, 125(5), 1936-1952. <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2021-1337>
- Fong, E., & Berry, B. (2017). *Immigration and the City*. John Wiley & Sons.
- Frost, W., & Laing, J. (2015). Cuisine, migration, colonialism and diasporic identities. In *Heritage Cuisines* (pp. 37-52). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315752525>
- Grassi, E., Bolzani, D., & Bandini, F. (2024). Social entrepreneurship addressing the challenges and opportunities of international migration: A review of the literature. *Social Entrepreneurship and Migrants' Inclusion*, 93-121. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-55791-0\\_5](https://doi.org/10.1007/978-3-031-55791-0_5)
- Gülerce, R. (2024). Temporary Protection Status Practices in the Context of Human Rights in Türkiye and European Union. *TAM Akademi Dergisi*, 3(1), 1-18. <https://doi.org/10.58239/tamde.2024.01.001.x>
- Harima, A. (2022). Transnational migration entrepreneurship during a crisis: Immediate response to challenges and opportunities emerging through the COVID-19 pandemic. *Business and Society Review*, 127, 223-251. <https://doi.org/10.1111/basr.12266>
- Heine, P. (2018). *The culinary crescent: a history of Middle Eastern cuisine*. Gingko library.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annu. Rev. Anthropol.*, 35(1), 361-378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Kalaycı, M. E. (2025). Suriyeli Mültecilerin Türkiye'ye Entegrasyon Sorunu. *Evlilya Çelebi Siyasal Bilimler Dergisi*, (2), 1-6.
- Khojasteh, M. (2020). Immigrants as Transformers: The Case for Immigrant Food Enterprises and Community Revitalization. In: Agyeman, J., Giacalone, S. (eds.) *The immigrant-food nexus: Borders, labor, and identity in North America*, (pp. 81-98), MIT Press.
- Kihlgren Grandi, L. (2023). Branding, diplomacy, and inclusion: the role of migrant cuisines in cities' local and international action. *Societies*, 13(7), 151. <https://doi.org/10.3390/soc13070151>
- Kim, J. (2023). Immigrant entrepreneurship and the rising popularity of Korean cuisine: Korean restaurant businesses in Frankfurt. *Pacific Focus*, 38(2), 288-313. <https://doi.org/10.1111/pafo.12235>
- Koç, S., Özmen, G. (2025). Kitlesele Göç Hareketlerinin Türkiye Ekonomisine Yansıması: Mersin İli Örneği. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 39, 249-267. <https://doi.org/10.54600/igdirsosbilder.1637472>
- Korkmaz, M. E. (2025). Geçici Koruma Statüsüne Sahip Kişilerin Sınır Dışı Edilmesi: Geri Gönderilmeme İlkesi Bağlamında Hukuki ve Yargısal Değerlendirme. *Türkiye Adalet Akademisi Dergisi*, (62), 269-294. <https://doi.org/10.54049/taad.1683887>

- La-orngplew, W. (2019). Chinese Migrant Traders in Pakse, Champasak Province, Laos: Trajectories and Business Future. In: Santasombat, Y. (eds) *The Sociology of Chinese Capitalism in Southeast Asia* (pp 245-269). Palgrave Macmillan, Singapore. [https://doi.org/10.1007/978-981-13-0065-3\\_11](https://doi.org/10.1007/978-981-13-0065-3_11)
- Le, T. H., Arcodia, C., Novais, M. A., & Kralj, A. (2020). What we know and do not know about authenticity in dining experiences: A systematic literature review. *Truc Hoang Le*, 74, 39. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2019.02.012>
- Lillekroken, D., Bye, A., Halvorsrud, L., Terragni, L., & Debesay, J. (2024). Food for soul—older immigrants' food habits and meal preferences after immigration: a systematic literature review. *Journal of immigrant and minority health*, 26(4), 775-805. <https://doi.org/10.1007/s10903-023-01571-5>
- Lim, W. M. (2025). What is qualitative research? An overview and guidelines. *Australasian Marketing Journal*, 33(2), 199-229. <https://doi.org/10.1177/14413582241264619>
- Lin Pang, C. (2002). Business opportunity or food pornography? Chinese restaurant ventures in Antwerp. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, 8(1/2), 148-161. <https://doi.org/10.1108/13552550210423778>
- Malerba, R. C., & Ferreira, J. J. (2020). Immigrant entrepreneurship and strategy: a systematic literature review. *Journal of Small Business & Entrepreneurship*, 33(2), 183-217. <https://doi.org/10.1080/08276331.2020.1804714>
- Mannur, A. (2007). Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora. *MELUS*, 32(4), 11-31. <http://www.jstor.org/stable/30029829>
- Mariyono, D., Alifatul Kamila, A. N., & Alif Hidayatullah, A. N. (2025). Unity in diversity: navigating global connections through cultural exchange. *Quality Education for All*, 2(1), 114-137. <https://doi.org/10.1108/QEA-10-2024-0122>
- Mashuri, S., Rasak, M.S., Alhabsyi, F., & Syam, H. (2022). Semi-structured Interview: A Methodological Reflection on the Development of a Qualitative Research Instrument in Educational Studies. *IOSR Journal of Research & Method in Education*, 12(1), 22-29.
- McAuliffe, M., Triandafyllidou, A. (2021). *World Migration Report 2022*. International Organization for Migration (IOM). <https://publications.iom.int/books/world-migration-report-2022>
- Mendoza-Graf, A., MacCarthy, S., Collins, R., Wagner, L. V., & Dubowitz, T. (2023). Exploring differences in perceptions of gentrification, neighborhood satisfaction, social cohesion, and health among residents of two predominantly African American Pittsburgh neighborhoods (n=60). *BMC Public Health*, 23(1), 2137. <https://doi.org/10.1186/s12889-023-16970-4>
- Mirzaei, H. (2025). Culinary Identity: Shifts in Food Taste and Identity Reconstruction among Afghan Immigrants in Iran. *Journal of Culture-Communication Studies*, 26(72), 217-248. <https://doi.org/10.22083/jccs.2025.512150.4018>

- Moezzi, S. M. I., Etemadi, M., Lankarani, K. B., Behzadifar, M., Katebzada, H., & Shahabi, S. (2024). Barriers and facilitators to primary healthcare utilization among immigrants and refugees of low and middle-income countries: a scoping review. *Global Health, 20*(75), 1-18. <https://doi.org/10.1186/s12992-024-01079-z> multeciler.org.tr (2024). Türkiye'deki Suriyeli Sayısı Haziran 2024. <https://multeciler.org.tr/turkiyedeki-suriyeli-sayisi-haziran-2024/>
- Naz, N., Gulab, F., & Aslam, M. (2022). Development of qualitative semi-structured interview guide for case study research. *Competitive Social Science Research Journal, 3*(2), 42-52.
- Nazareno, J., Zhou, M., & You, T. (2019). Global dynamics of immigrant entrepreneurship: Changing trends, ethnonational variations, and reconceptualizations. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research, 25*(5), 780-800. <https://doi.org/10.1108/IJEER-03-2018-0141>
- Newman, A., Macaulay, L., & Dunwoodie, K. (2024). Refugee entrepreneurship: A systematic review of prior research and agenda for future research. *International Migration Review, 58*(3), 1140-1171. <https://doi.org/10.1177/01979183231182669>
- Nguyen Quoc, A., Nguyen Van, D., & Nguyen, N. N. A. (2023). Entrepreneurship, family and migration: a systematic literature review on Vietnamese migrant entrepreneurship. *Journal of Enterprising Communities: People and Places in the Global Economy, 17*(1), 125-157. <https://doi.org/10.1108/JEC-03-2020-0042>
- Nurdoğan, A., & Öztürk, M. (2018). Geçici Koruma Statüsü ile Türkiye'de Bulunan Suriyelilerin Vatandaşlık Hakkı. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 23*(3), 1163-1172.
- Obi, A. V. (2017). Overcoming socio-cultural barriers on economic empowerment of rural women through entrepreneurship in agriculture in South East State, Nigeria. *International Journal of Academic Research economics and management sciences, 6*(4), 199-224, <http://dx.doi.org/10.6007/IJAREMS/v6-i4/5425>
- Onyango, E., Otoadese, D., Mori, K., Chinedu-Asogwa, N., Kiplagat, J., & Jirel, B. (2025). Exploring neighborhood transformations and community gardens to meet the cultural food needs of immigrants and refugees: A scoping review. *Health & Place, 92*, 103433. <https://doi.org/10.1016/j.healthplace.2025.103433>
- O'reilly, K. (2022). Migration theories: A critical overview. In: *Routledge handbook of immigration and refugee Studies*. (Ed. Anna T.). 3-12. <https://doi.org/10.4324/9781003194316>
- Oreiq, A. M., Vengadasamy, R., & Pillai, S. (2025). The Flavours of Migration: Mother-Daughter Culinary Experiences in Preethi Nair's 100 Shades of White. *Theory and Practice in Language Studies, 15*(5), 1453-1461. <https://doi.org/10.17507/tpls.1505.10>
- Oza, J. (2019). *Gathering place: a literature review on the social role of immigrant-owned food businesses in diasporic communities. A Major Research Paper presented to Ryerson University.* <https://rshare.library.torontomu.ca/ndownloader/files/28128588>

- Önver, M. Ş., Kanbak, A., & Ocakhan, N. Ş. P. (2022). Türkiye'deki büyükşehir belediyelerinin kent mültecileri ile sınavi. *Journal of Current Debates in Social Sciences (CUDES)*, 5(2), 147-156. <https://doi.org/10.29228/cudes.66988>
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. Fourth edition. Sage Publications, Inc.
- Peters, N. (2002). Mixed embeddedness: does it really explain immigrant enterprise in Western Australia (WA)?. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, 8(1/2), 32-53. <https://doi.org/10.1108/13552550210423705>
- Pisarevskaya, A., Scholten, P. (2022). Cities of Migration. (Ed. Peter S.) *Introduction to migration studies: An interactive guide to the literatures on migration and diversity*, 249-262. Springer
- Popovic-Lipovac, A., & Strasser, B. (2015). A review on changes in food habits among immigrant women and implications for health. *Journal of immigrant and minority health*, 17(2), 582-590. <https://doi.org/10.1007/s10903-013-9877-6>
- Qureshi, A. (2026). Flavours of resilience: Culinary improvisation, heritage, and cultural sustainability. In Daou, D., Sarantou, M. (Eds.) *The Transformative Nature of Food* (pp. 39-54). Routledge.
- Rahman, M. Z., Ullah, F., & Thompson, P. (2018). Challenges and issues facing ethnic minority small business owners: The Scottish experience. *The International Journal of Entrepreneurship and Innovation*, 19(3), 177-193.
- Ramlı, N. S. (2019). Review of Immigrant Entrepreneurship in the Southern European Countries and Its Impact on Economic Growth. (Eds: Başar, S., Durmaz, A.). *Selected Issues on Current International Economics and Macroeconomics*, 185-199.
- Rath, J., & Kloosterman, R. (2000). Outsiders' business: a critical review of research on immigrant entrepreneurship. *International migration review*, 34(3), 657-681. <https://doi.org/10.1177/01979183000340030>
- Ravitch, S. M., ve Carl, N. M. (2019). *Qualitative research: Bridging the conceptual, theoretical, and methodological*. Sage Publications.
- Reddy, G., & Van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 104633. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633>
- Ritter, C., Koralesky, K. E., Saraceni, J., Roche, S., Vaarst, M., & Kelton, D. (2023). Invited review: Qualitative research in dairy science-A narrative review. *Journal of Dairy Science*, 106(9), 5880-5895.
- Sandoz, L., Mittmasser, C., Riaño, Y., & Piguët, E. (2022). A review of transnational migrant entrepreneurship: Perspectives on unequal spatialities. *ZFW-Advances in Economic Geography*, 66(3), 137-150. <https://doi.org/10.1515/zfw-2021-0004>

- Sanyal, P. R., Kumari, S., & Siddiqui, D. G. (2023). Homestay tourism and sustainable development in the Indian Himalayan region: Prospects & challenges. *Management Journal for Advanced Research*, 3(5), 22-29. <https://doi.org/10.54741/mjar.3.5.3>
- Sarihasan, I., Dajnoki, K., & Al-Dalahmeh, M. (2023). Immigrant entrepreneurship and gender dimensions: A systematic review. *Intangible Capital*, 19(2), 110-130. <https://doi.org/10.3926/ic.2079>
- Sigrist, M., & Michaud, M. (2023). Immigrant entrepreneurs' culinary, symbolic, and commercial hybridization of Brazilian food in France. *Food and Foodways*, 31(4), 251-272. <https://doi.org/10.1080/07409710.2023.2261723>
- Sinha, G., & Philosophers, C. (2023). Transformations in traditional Indian dining etiquette: The cultural acceptance of hand-eating in restaurants. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 1(3), 1-14.
- Solano, G. (2022) A level playing field for migrant entrepreneurs? The legal and policy landscape across EU and OECD countries. *International Migration*, 60(2). <https://doi.org/10.1111/imig.12939>
- Solano, G., Ram, M., & Rath, J. (2023). Regulation of migrant entrepreneurship: The strained conjunction of laws, policies and practices. *International Migration*, 61(2), 3-8. <https://doi.org/10.1111/imig.13128>
- Takamatsu, H. (2025). *Socioeconomic Adaptation Through Ethnic Business: Chinese Migrant Ethnoburb Formation in Nishi-Kawaguchi, Japan*. Asia Pacific Viewpoint. <https://doi.org/10.1111/apv.70016>
- Tiryaki, S. (2022). Türk Basınında Göçmen, Sığınmacı ve Mülteci Haberleri Üzerine Bir İnceleme. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (15), 124-156. <https://doi.org/10.46250/kulturder.1188891>
- Topal, A. H. (2015). Geçici Koruma Yönetmeliği ve Türkiye'deki Suriyelilerin Hukuki Statüsü. *İstanbul Medipol Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 2(1), 5-22.
- Tunio, M. N., Jariko, M. A., Børsen, T., Shaikh, S., Mushtaque, T., & Brahmi, M. (2021). How entrepreneurship sustains barriers in the entrepreneurial process—A lesson from a developing nation. *Sustainability*, 13(20), 11419. <https://doi.org/10.3390/su132011419>
- UNCHR (2025). *How many refugees and forcibly displaced people are there?*. <https://www.unhcr.org/us/about-unhcr/overview/figures-glance>
- Valgardsson, S., & Nardon, L. (2025). Towards inclusion through polyculturalism: A critical review of cultural hybridity. *International Journal of Intercultural Relations*, 105, 102155. <https://doi.org/10.1016/j.ijintrel.2025.102155>
- Vollstedt, M., & Rezat, S. (2019). An introduction to grounded theory with a special focus on axial coding and the coding paradigm. In *Compendium for early career researchers in mathematics education* (pp. 81-100). Cham: Springer International Publishing.

- Wang, HS. (2022). Gastronomic Fusion and Flexible Culinary Citizenship of Southeast Asian Female Migrants in Taiwan's Public TV Programs. In: Giri, A.K., Wu, SC. (eds) *Cross-Currents of Social Theorizing of Contemporary Taiwan*. Palgrave Macmillan. [https://doi.org/10.1007/978-981-19-0684-8\\_10](https://doi.org/10.1007/978-981-19-0684-8_10)
- White, W., Barreda, A. A., & Hein, S. (2019). Gastrodiploacy: Captivating a global audience through cultural cuisine-a systematic review of the literature. *Journal of Tourismology*, 5(2), 127-144.
- Yayusman, M. S., Yaumidin, U. K., & Mulyasari, P. N. (2023). On considering Australia: exploring Indonesian restaurants in promoting ethnic foods as an instrument of Indonesian gastrodiploacy. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 43. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00207-1>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. Baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Zhang, Y., & Zhang, M. (2016). Can overseas migrants develop sustained entrepreneurship? Multiple case studies of Wenzhou migrants in Italy. *The Journal of Chinese Sociology*, 3(1), 4. <https://doi.org/10.1186/s40711-015-0020-z>
- 6458 Sayılı Yabancılar ve Uluslararası Koruma Kanunu. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=6458&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>