



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(2): 127-142.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1654>

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Tunceli Yöresel Yemekleri ve İşletme Menülerindeki Yeri Üzerine Bir Araştırma

Beyza KILIÇASLAN, Lisans Öğrencisi, Munzur Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Tunceli, e-posta: beyzakilicaslan639@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-0338-0479>

Muhammed Yusuf POLATCAN, Lisans Öğrencisi Munzur Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Tunceli, e-posta: pltcn0278@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-9767-0681>

Berfin BEKTAŞ, Lisans Öğrencisi, Munzur Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Tunceli, e-posta: berfinbektas17@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0009-0000-2828-690X>

Doç. Dr. İlkay ÜNAL, Munzur Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Tunceli, e-posta: ilkayunal@munzur.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1587-4187>

Öz

Son yıllarda, geleneksel deniz-kum-güneş turizmine alternatif olarak ekoturizm ve doğa turizmi giderek önem kazanmaktadır. Yerli ve yabancı turistler artık yalnızca temel ihtiyaçlarını karşılamakla yetinmemekte, yeni yiyecek ve içecekleri tatma, farklı mutfak kültürlerini keşfetme ve yerel deneyimler yaşama arayışına girmektedir. Bu eğilimden etkilenen illerden biri de doğal güzellikleri ve bakir coğrafyasıyla öne çıkan Tunceli'dir. Munzur Dağları, akarsuları ve yaylaları ile dikkat çeken Tunceli, son yıllarda artan sayıda yerli ve yabancı turist tarafından ziyaret edilmeye başlanmıştır. Bu nedenle, bölgenin kültürel mirasının bir parçası olan yöresel mutfak kültürünün korunması, tanıtılması ve turizme entegre edilmesi büyük önem taşımaktadır. Bu çalışma, Tunceli'nin yöresel yemeklerini belirlemek, geleneksel tariflerini kayıt altına almak ve ilin yiyecek-içecek işletmelerinde bu yemeklere ne ölçüde yer verildiğini tespit etmek amacıyla yürütülmüştür. Nitel araştırma deseninin benimsendiği çalışmada, veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Tunceli Merkez, Ovacık ve Pülümür ilçelerinde yöresel yemekleri bilen 30 yerel katılımcı ve 6 restoran işletmecisi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler sonucunda; Tunceli mutfağının ağırlıklı olarak tahıl, hamur işi ve (Gulik, Işgın, Kenger gibi) endemik bitki temelli olduğu, hayvancılık yaygın olmasına rağmen etli yemek çeşitliliğinin sınırlı kaldığı belirlenmiştir. İşletmelerde ise yöresel yemeklere menülerde yeterince yer verilmediği, genellikle yapımı pratik ve maliyeti düşük olan otlu yemekleri "meze" olarak sunmayı tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Yiyecek-İçecek İşletmesi, Yöresel mutfak, Tunceli.

Makale Gönderme Tarihi: 25.09.2025

Makale Kabul Tarihi: 02.06.2026

Önerilen Atf:

Kılıçaslan, B., Polatcan, M. Y., Bektaş, B. ve Ünal, İ. (2026). Tunceli Yöresel Yemekleri ve İşletme Menülerindeki Yeri Üzerine Bir Araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(2): 127-142.



Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(2): 127-142.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1654>

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

A Study on Tunceli's Traditional Dishes and Their Presence in Restaurant Menus

Beyza KILIÇASLAN, Undergraduate Student, Munzur University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Tunceli, e-mail: beyzakilicaslan639@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-0338-0479>

Muhammed Yusuf POLATCAN, Undergraduate Student, Munzur University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Tunceli, e-mail: pltcn0278@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-9767-0681>

Berfin BEKTAŞ, Undergraduate Student, Munzur University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Tunceli, e-mail: berfinbektas17@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0009-0000-2828-690X>

Associate Prof. Dr. İlkey ÜNAL, Munzur University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Tunceli, e-mail: ilkayunal@munzur.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1587-4187>

Abstract

In recent years, ecotourism and nature tourism have gained increasing importance as alternatives to traditional sea-sand-sun tourism. Domestic and international tourists are no longer satisfied with merely meeting their basic needs; instead, they seek to taste new foods and beverages, explore diverse culinary cultures, and experience authentic local practices. One such destination influenced by this trend is Tunceli, distinguished by its natural beauty and pristine geography. Tunceli, distinguished by the Munzur Mountains, its rivers, and plateaus, has recently begun to attract an increasing number of domestic and international tourists. Therefore, the preservation, promotion, and integration of local culinary culture—an integral component of the region's cultural heritage—into tourism activities are of paramount importance. The primary objective of this research was to identify the regional gastronomic products of Tunceli, systematically document traditional recipes, and evaluate their availability within the local foodservice sector. In this study, which adopted a qualitative research design, a semi-structured interview form was used as the data collection tool. The results indicate that Tunceli cuisine is predominantly characterized by cereals, dough-based products, and wild edible plants such as Gulik (*Eremurus spectabilis*), Işgın (*Rheum ribes*), and Kenger (*Gundelia tournefortii*). Conversely, despite the prevalence of animal husbandry in the region, the diversity of meat-based dishes was found to be notably limited. It has been observed that local dishes are not given sufficient prominence on menus, and that establishments generally prefer to serve herb-based dishes, which are easy to prepare and low in cost, as appetizers.

Keywords: Gastronomy, Food and Beverage Business, Local cuisine, Tunceli.

Received: 25.09.2025

Accepted: 02.06.2026

Suggested Citation:

Kılıçaslan, B., Polatcan, M. Y., Bektaş, B. and Ünal, İ. (2026). A Study on Tunceli's Traditional Dishes and Their Presence in Restaurant Menus, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(2): 127-142.

GİRİŞ

Yaşamın var olması ile yeme-içme(besleme) olgusu temel ihtiyaçların başında gelmiştir. İlk zamanlarda hayatta kalabilme adına tüketilen yiyecek ve içecekler günümüzde tıp biliminden sanata, turizmden eğitime kadar her alanın vazgeçilmez unsuru haline gelmiştir (Sever, 2024). İnsanların acıkması ve açlığının gidermesi için yemek yemesi biyolojik bir ihtiyaç iken açlığını ne zaman ne şekilde ve hangi yemeği tüketerek gidereceği dolaylı olarak kültürel olgularla ilgilidir (Kodaş ve Dikici, 2012; Zengin ve Kapucuoğlu, 2019). Bu nedenle farklı sosyal, kültürel, ekonomik ve inanç sistemlerine sahip toplumlar kendilerine özgü mutfak kültürleri geliştirmiştir (Sormaz vd., 2016; Çakıcı ve Eser, 2016). Yemek, sadece beslenme ile ilgili bir durum değildir. Her kültür için nelerin yapılıp yapılmayacağı, nasıl pişirilip yenileceği birtakım kurallar çerçevesinde gerçekleşmektedir. Türkiye’de her bölgenin kendine özgü pişirme teknikleri ve beslenme alışkanlıkları bulunması, zengin bir yemek çeşitliliğinin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Güler, 2010). Bu bağlamda gastronominin coğrafi bir kimliğe sahip olduğu ve yerellik içerdiği söylenebilir. Bu durum, yöresel mutfak kavramını ön plana çıkarmış; yöresel mutfaklar ise turizm açısından önemli bir çekicilik unsuru hâline gelmiştir. Nitekim literatürde de çeşitli yöre mutfaklarının gastronomi turizmi bağlamında ele alındığı görülmektedir. Doğan (2021) Aydın mutfağını, Önal (2018) Kastamonu mutfağını, Aslan vd., (2014) ise Nevşehir yöresel yemeklerini bu çerçevede incelemiştir. Yerel kültürün yerli ve yabancı turistler tarafından algılanmasında yöresel mutfakların önemli bir rol üstlendiği açıktır.

Ancak Tunceli’nin yöresel mutfağının yeterince tanıtılmaması ve yöreye özgü gıdaların çoğunlukla il sınırları içerisinde bilinmesi, bu gastronomik mirasın görünürliğini sınırlamaktadır. Bu nedenle Tunceli’nin sahip olduğu yöresel değerlerin ortaya konulması ve turizmle bütünleştirilmesi önem arz etmektedir. Bu çalışma ile, Tunceli’nin kültürel mirasının oluşmasında önemli bir yere sahip olan yöresel yiyecek ve içeceklerin tespit edilmesi, öneminin ortaya konması, geleneksel hazırlama yöntemleri bozulmadan bilimsel temelde reçetelerinin oluşturulması, bölgenin yöresel yemeklerinin tanınırlığının artırılması ve Tunceli’de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde bu yemeklere ne ölçüde yer verildiğinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Yöre mutfağının miras değerlerinden biri olan yiyeceklerin ortaya çıkartılması bölgenin kalkınmasında önem teşkil edebileceği ve araştırma sonucunda elde edilen notlar ve tavsiyeler araştırmacılara yol gösteren bir kaynak olacağı düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Tunceli Tarihi ve Beşerî Özellikleri

Tunceli, Türkiye’nin Doğu Anadolu bölgesinde yukarı Fırat bölümünde yer alan bir ilimizdir. Kuzey-batıda Munzur Dağları, Doğuda Bingöl Dağları ve Peri Suyu, güneyde Keban Baraj Gölü ile çevrilidir. Tunceli ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalıdır. Balıkçılık ve arıcılık ön plandadır. Küçükbaş hayvan yetiştirilmektedir. Sanayileşme oldukça düşüktür TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) 2020 verilerine göre Tunceli ili nüfusu 83.443’tür. Tunceli son birkaç yıl içinde yaşadığı değişimlerle turizm şehri olma yolunda büyük adımlar atmış ve rotalarını doğuya çeviren, özellikle yerli turistlerin gözdesi olmuştur. Bu kapsamda Tunceli’ye son yıllar içinde gelen turist sayısı 3 kat artmıştır. Tunceli’nin turizm değerlerine bakıldığında turizmi kapsamında Camii ve Türbeler, Kaleler, Munzur (Ovacık) Gözeleri, Halbori Gözeleri, Zenginpinar (Zağge) Şelalesi ve Mesiresi, Kutu dere Mesire Yeri, Dere ova Şelalesi, Hamam-ı Atik (Eski Hamam), Yeni Hamam, Hamidiye Medresesi, Tahar (Yusuf Ziya Paşa) Köprüsü, Aşağı Köprü, Sivdin Köprüsü, Baş Çeşme, Meydan Çeşmesi, İn Delikleri (Derviş Hücreleri), Kiliseler, Mezar Taşları yer almaktadır. Ayrıca sağlık turizmi açısından bölgede merkez ilçe, Mazgirt,

Nazımiye ve Pülümür ilçelerinde bilinen 4 kaplıca vardır. Yayla Turizmi açısından değerlendirildiğinde Tunceli topraklarının %25'ini oluşturan platolar, ilin orta ve kuzey kesimlerinde yayla turizmine yönelik potansiyel yaratmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024). Ayrıca Munzur çayında yapılan su sporları da şehri turizm merkezi haline getirmiştir.

Yemek Kültürü ve Yöresel Mutfak

Kültür; bir toplumu diğerlerinden ayıran, tarih boyunca değişerek günümüze ulaşan ve o toplumun kimliğini oluşturan değerler bütünüdür. İçinde sanat, inanç, gelenek-görenek, düşünce biçimleri ve davranış kalıplarını barındırır. Toplumsal düzenin sürdürülmesini, bireyler arasında birlik ve dayanışmanın gelişmesini sağlayan hem maddi hem de manevi unsurların toplamıdır (Göde vd., 2021). Yemek kültürü, bir toplumun tarih boyunca geliştirdiği yeme-içme alışkanlıklarının, kullanılan malzemelerin, pişirme tekniklerinin, sunum biçimlerinin ve sofradaki iletişim tarzının bütünüdür. Bu kültür; coğrafi koşullar, iklim, ekonomik yapı, dinî inançlar, göçler ve sosyal yapı gibi birçok faktörle şekillenir ve toplumun kimliğini oluşturan unsurlardan biri olarak ortaya çıkar (Irmak, 2024). Bu da ortaya yöresel mutfak kavramını çıkarmıştır. Yiyecek içecek deneyiminin en önemli unsurlarından bir olan yöresel mutfağı yöreye ait olan ürünler ile yöresel örf-adetlerin birleştirilmesiyle oluşan, yöreye özgü usullere pişirilen yiyecek ve içecekler olarak tanımlayabiliriz (Şengül ve Türkay, 2016a). Yöresel mutfaklar üzerine yapılan araştırmalar, gastronomi turizminin gelişiminde ve kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Literatürde farklı iller üzerine yapılan çalışmalar (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014; Önal, 2018; Doğan, 2021) yöresel yemeklerin destinasyon kimliğine katkısını ortaya koymaktadır. Benzer şekilde, Şengül ve Türkay (2016b) Akdeniz mutfak kültürü üzerinden gastronomi turizminin destinasyon tercihlerinde belirleyici olduğunu vurgulamıştır.

Türkiye bağlamında, yemek kültürünün toplumsal kimlik, aidiyet ve sürdürülebilirlik açısından önemi bazı araştırmalarda dile getirilmiştir (Güler, 2010; Sormaz vd., 2016). Göde vd., (2021). Yemek kültürünün tarihsel süreçte değişimini inceleyerek, sosyo-kültürel faktörlerin mutfak alışkanlıklarına doğrudan yansıdığını göstermiştir. Ancak literatürdeki bu çalışmalar çoğunlukla gastronomi turizminin genel boyutlarına veya belirli yörelerin destinasyon pazarlamasındaki rolüne odaklanmıştır.

Bir toplumun mutfak kültürünün oluşumunda coğrafi koşullar, tarımsal üretim, ekonomik yapı, inanç sistemi, göç hareketleri ve kültürlerarası etkileşimin belirleyici olduğu görülmektedir (Beşirli, 2010). Bu bağlamda Tunceli'nin mutfak kültürü incelendiğinde, bölgenin tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olmasının mutfak kültürünün oluşumunda önemli bir rol oynadığı söylenebilir. Tunceli, tarihsel süreç içerisinde Hurriler, Hititler, Urartular, Medler, Persler, Romalılar, Bizanslılar, Sasaniler, Araplar, Selçuklular, Akkoyunlular ve Osmanlılar gibi birçok medeniyetin egemenliği altında kalmış bir yerleşim bölgesidir. Bu durum, bölgenin kültürel yapısının çok katmanlı bir şekilde oluşmasına neden olmuştur.

Cumhuriyetin ilanından sonra yapılan idari düzenlemeler de bölgenin sosyal ve kültürel yapısını etkileyen önemli gelişmelerden biridir. Merkezi geçici olarak Elâzığ olmak üzere Tunceli Vilayeti kurulmuş ve Erzincan'ın Pülümür ilçesi ile Elâzığ'a bağlı Nazımiye, Hozat, Mazgirt, Pertek, Ovacık ve Çemişgezek ilçeleri birleştirilerek yeni bir idari yapı oluşturulmuştur (Cam, 2024). Farklı illere bağlı olan bu ilçelerin tek bir idari yapı altında toplanması, bölgedeki kültürel etkileşimi artırmış ve bu durum yemek kültürüne de yansımıştır. Bu süreçte özellikle Erzincan, Elâzığ ve Tunceli çevresinin yemek kültürlerinin zaman içerisinde birbirleriyle etkileşime girdiği ve benzer yemeklerin farklı yerleşim alanlarında yaygınlaştığı görülmektedir.

Elâzığ, Erzurum ve Tunceli illerinin yemek kültürleri incelendiğinde kavut, ayran aşısı, babuko (zerfet), sırn, keledoş, haşıl, gışık fasulye ve gulik gibi yemeklerin bu üç ilde de yaygın olarak yapıldığı görülmektedir (Ercan ve Gülcan, 2021; Orhan, 2021). Bu benzerlik, söz konusu illerin aynı coğrafi bölgede yer alması, benzer ekonomik faaliyetlere sahip olması, tarihsel süreçte aynı kültürel etkileşimlere maruz kalması ve göç hareketleri ile birbirleriyle sürekli etkileşim halinde olmaları ile açıklanabilir. Bu nedenle Elazığ, Erzurum ve Tunceli mutfakları, Doğu Anadolu mutfak kültürü içerisinde aynı kültürel havza içerisinde değerlendirilebilir.

Tunceli mutfak kültürü yalnızca coğrafi ve ekonomik faktörlerle açıklanabilecek bir yapı değildir. Bölge mutfak kültürünün oluşumunda Alevi inanç sistemi önemli bir yer tutmaktadır. Tunceli bölgesinde hâkim olan inanç tasavvufi çerçevede insan-ı kamili (olgun insan) hedef alan Alevi inancıdır. Tunceli bölgesinin kendine has bir yapıya sahip olmasında Anadolu coğrafyasının tarihsel kültür yapısının varlığı göz ardı edilmemelidir. Alevi inanç sisteminde yemekler yalnızca beslenme amacıyla değil, aynı zamanda ritüel ve ibadet amacıyla da yapılmaktadır. Özellikle cem törenleri, Muharrem orucu, Hızır orucu, düğün, cenaze ve doğum gibi özel günlerde yapılan yemekler, Alevi mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu özel günlerde yapılan yemekler genellikle toplu olarak hazırlanmakta ve paylaşılmaktadır. Bu durum Alevi kültüründe yemek kültürünün paylaşma ve birliktelik anlayışı ile şekillendiğini göstermektedir (Çoban ve Evren, 2025). Tunceli mutfak kültüründe özel günlerde yapılan yemekler incelendiğinde aşure, keşkek, tatlı kavut, un helvası ve niyaz gibi yemeklerin öne çıktığı görülmektedir. Özellikle Muharrem orucu sonrasında yapılan aşure, paylaşma ve birlikteliği temsil eden önemli bir ritüel yemeğidir. Bunun yanı sıra düğün, doğum ve özel günlerde yapılan keşkek ve un helvası bölge mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Tunceli'nin sarp coğrafyası ve sınırlı tarım alanları, bölge halkını hayvansal gıdalara ve özellikle doğada kendiliğinden yetişen endemik bitkilere (Gulik, Işgın vb.) yöneltmiştir. Bu nedenle Tunceli üzerine yapılan araştırmalar sınırlıdır ve genellikle tarımsal üretim veya hayvancılıkla ilişkilidir (Durmuş, 2010). Yöresel mutfağın belgelenmesi ve işletme menülerine yansımalarının değerlendirilmesi konusundaki boşluk ise literatürde önemli bir eksiklik oluşturmaktadır. Bu bağlamda, mevcut çalışma yalnızca Tunceli mutfağına ait yemekleri kayıt altına almakla kalmayıp, aynı zamanda işletmelerin menülerinde bu yemeklere ne ölçüde yer verdiklerini de inceleyerek özgün bir katkı sunmaktadır.

YÖNTEM

Veri Toplama

Yapılan araştırmada veri toplamak için araştırmanın konusu hakkında derinlemesine bilgi edinilebilmesine olanak sağlayan görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Yapılacak görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilip soru-cevap şeklinde yapılmıştır. Görüşmelerde kaynak kişilerin uygun olduğu gün ve saatler baz alınmıştır. Çalışma, görüşme tekniği olarak yarı yapılandırılmış bir ölçeğe sahip görüşme çeşidi ile gerçekleştirilmiştir ve bu ölçeğe uygun görüşme formu hazırlanmıştır (Yavuz ve Özkanlı, 2019; Ölmez, 2021; Eren, 2011). Tunceli ilinde yöresel yiyeceklerin neler olduğunu ve yöresel yemeklerinin yörede yer alan restoran menülerinde ne oranda yer verildiğini çıkarabilmek için iki aşamadan meydana gelen bir görüşme formu hazırlanmıştır. Soruların hazırlanması için ayrıntılı bir literatür taraması yapılmıştır.

Bu çalışma TÜBİTAK 2209/A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destek Programı tarafından desteklenmiştir.

Araştırmanın Evrenini ve Örneklemini

Araştırmanın evreni Tunceli ilinin Merkezi ile yazları daha çok turist çeken Ovacık ve Pülümür ilçelerinde yöre halkından ve işletmelerden oluşturulmuştur. Yerel halk ile yapılan görüşmeler kapsamında, yaşları 40 ve üzeri olan, Tunceli’de doğmuş ya da uzun yıllar Tunceli’de yaşamış, yöresel yemekleri bilen ve bu yemekleri hazırlama deneyimine sahip 30 kadın katılımcı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sürecinde elde edilen verilerin belirli bir noktadan sonra tekrar etmeye başladığı gözlemlenmiş ve veri doygunluğuna ulaşıldığı değerlendirilerek 30 katılımcı sayısının araştırma için yeterli olduğuna karar verilmiştir. Ayrıca ilçelerde faaliyet gösteren altı tane yiyecek-içecek ile ilişkili işletmeler olasılığa dayalı olmayan örnekleme yöntemlerinden kasıtlı örnekleme yaklaşımı ile belirlenmiştir. Bu yaklaşım araştırma amacına en kolay ve en hızlı şekilde ulaştıracak katılımcıları tercih etmesi durumunda kullanılan bir yöntemdir. Bu kapsamda özellikle yöresel yemek sunan ve yöresel mutfak kültürünü temsil edebilecek işletmeler tercih edilmiştir. İlçelerde faaliyet gösteren birçok işletmenin ağırlıklı olarak ızgara ve sulu yemek üzerine hizmet verdiği ve yöresel yemek çeşitliliği sunmadığı belirlenmiştir. Bu nedenle araştırma ölçütlerini karşılayan toplam altı işletme ile görüşme yapılmıştır. Araştırmada yerel halktan görüşülen 30 katılımcı K1-K30 şeklinde kodlanmıştır. Yiyecek-içecek işletmelerinden görüşülen katılımcılar ise İ1-İ6 kodlarıyla belirtilmiştir. Bu kodlama sistemi, katılımcı ifadelerinin metin içinde sistematik biçimde sunulmasını ve veri analiz sürecinde düzenliliğin sağlanmasını amacıyla kullanılmıştır. Görüşmeler katılımcıların uygun gördükleri zamanda ve mekânda yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Veriler katılımcıların izni dahilinde araştırmacı tarafından görüşmeler sırasında not edilmiştir. Görüşmelerde yeni bilgilere ait soruları sorabilme esnekliği sağlanması ve daha kapsamlı bilgi edinilmesine fırsat sağlanması nedeniyle yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır.

Görüşme Formunun İçeriği ve Uygulanması

Araştırma kapsamında hem Tunceli yerel halkından belirlenen kaynak kişilere yönelik hem de belirlenen ilçelerde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerin her birinden temsilen görüşülen kişilere yönelik iki farklı görüşme formu hazırlanmıştır.

Yerel halka ait sorular

1. Demografik Özellikler
2. Tunceli’ye özgü bildiğiniz yöresel yiyecek var mıdır? Var ise bahsettiğiniz yiyecekler için gerekli olan malzemeler nelerdir ve yapılışı nasıldır?
3. Bahsettiğiniz yiyecek kimden öğrendiniz?
4. Bahsettiğiniz yiyecek/içeceğin özellikle yapılmakta ve tüketilmekte olduğu özel bir zaman aralığı veya sahip olduğu bir hikâyesi var mıdır? (Doğum, ölüm, düğün, inanca bağlı olarak bayramlar, kutlamalar gibi etkinlikler vb.)
5. Bahsettiğiniz yiyeceğin hazırlama, pişirme ve sunum aşamalarında dikkat edilmesi gereken önemli noktaları ve yapım aşamasında özellikle kullanılması gereken mutfak araç-gereçleri var mıdır?

İşletmeye ait sorular

1. Demografik özellikler
2. Tunceli’nin yöresel yemeklerini biliyor musunuz?

3. İşletmeler bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içeceklerine gereken önemi veriyor mu? Bu yemeklere menülerinde yer veriyorlar mı?
4. İşletmenizin müşteri potansiyeli ne tür kişiler tarafından oluşmaktadır? (Yerli turist, yabancı turist vb.)
5. İşletmenizin menüsünde Tunceli'ye özgü hangi yöresel yiyeceklere yer veriyorsunuz? En çok tercih edilen yemekleriniz hangileri?
6. Varsa sunulmayan yemekler neden menünüzde yer almıyor? (Tercih mi edilmiyor, yapımı mı zor, malzemeler mi pahalı, mevsimsel mi vb.)
7. İşletmenize gelen kişiler Tunceli'nin yöresel yiyeceklerini soruyor ve talep ediyor mu?
8. Tunceli yöresel yemeklerini tüketen müşteriler tekrardan bu yemekleri yemek için işletmenize geliyor mu? Bu yemekleri tüketen müşterilerin geri dönüşleri nasıldır?

Verilerinin Analizi

Çalışma kapsamında yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilip yorumlanmıştır. Bu bağlamda elde edilen verilerin görüşme formunda yer alan sorulara göre sınıflandırılması yapılmıştır. Sonrasında veri toplama süreci sırasında elde edilen ek bilgilerden de faydalanılarak değerlendirilip yorumlanmıştır.

Geçerlilik ve Güvenilirlik

Bu çalışmada nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak amacıyla çeşitli önlemler alınmıştır. Öncelikle görüşme formu hazırlanırken ilgili literatür taranmış ve alan yazındaki benzer çalışmalardan yararlanılmıştır. Araştırmanın inandırıcılığını güçlendirmek için katılımcıların görüşlerinden doğrudan alıntılara yer verilmiş ve elde edilen bulgular sistematik biçimde sınıflandırılarak sunulmuştur. Veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış, böylece katılımcıların deneyim ve görüşlerini ayrıntılı biçimde ifade etmelerine imkân tanınmıştır.

Tutarlılığı sağlamak amacıyla tüm görüşmeler aynı araştırma deseni çerçevesinde yürütülmüş ve veriler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Ayrıca çalışma, Munzur Üniversitesi Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulu onayı alınarak gerçekleştirilmiştir.

Munzur Üniversitesi Rektörlüğü Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulu Başkanlığı Etik kurulu KARAR NO 2021/17-01, 10/12/2021 tarihli ve E. 35830 sayılı.

BULGULAR

Bu çalışmanın bulgularında; Tunceli'ye özgü çorba, hamur işi, et, sebze ve tatlı çeşitleri sistematik biçimde sınıflandırılarak içerik ve yapımların özellikleri ortaya konmuş; özellikle tahıl ürünleri, tereyağı ve yabancı/endemik bitkilerin (gulik, kenger, ışgın vb.) mutfakta belirleyici olduğu tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra yemeklerin özel günler ve inanç pratikleriyle ilişkisi değerlendirilmiş, kullanılan geleneksel araç-gereçlere değinilmiş ve tariflerdeki adlandırma farklılıkları belirlenmiştir. Ayrıca restoran işletmelerinin menü içerikleri analiz edilerek yöresel yemeklerin sunum düzeyi, tercih edilme nedenleri ve menüye alınmama gerekçeleri ortaya konmuştur.

Yerel Halka İlişkin Bulgular

Demografik Özellikler

Araştırma kapsamında görüşülen kişiler ile ilgili bilgiler oran ve yüzde dağılımlarıyla Tablo 1’de verilmiştir. Katılımcıların kimliklerini açık bir şekilde belirtmemek amacıyla K1, K2, K3... K30 şeklinde kodlanmıştır. Katılımcıların cinsiyeti, yaşı, medeni durumu eğitim düzeyi, mesleği ve ikametgâhı belirtilmiştir. Tablo 1’de görüldüğü üzere katılımcıların tamamı kadınlardan oluşmaktadır. Katılımcıların %40’ının 46-50 yaş arası, %80’nin evli, %33,3’nün okur-yazar olduğu %50’sinin ev hanımı olduğu ve %66.7’sinin Merkez ilçede ikametgâh ettiği tespit edilmiştir.

Tablo 1. Demografik Özellikler

Değişkenler	Gruplar	Frekans(N)	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	30	100
	Erkek	0	
Yaş	46-50	12	40.0
	51-55	3	10.0
	56-60	5	33.3
	61 yaş ve daha büyük	10	16.7
Medeni Durum	Bekar	3	10.0
	Evli	24	80.0
	Boşanmış	1	3.3
	Eşi ölmüş	2	6.7
Eğitim Düzeyi	Herhangi bir öğretim kurumundan mezun değilim	6	20.0
	Okuryazar	3	10.0
	İlkokul	10	33.3
	Ortaokul	2	6.7
	Lise	6	20.0
	Yüksekokul / üniversite	3	10.0
Mesleği	Ev hanımı	15	50.0
	İşçi	11	36.7
	Güvenlik	2	6.7
	Memur	2	6.7
İkametgâh	Merkez	20	66.7
	Ovacık	5	16.7
	Pülümür	5	16.7
Toplam		30	100

Yöresel Yemekler

Tunceli ilinde Mantar çorbası, Ayranlı köfte çorbası, Ayran aşı, Dövmeli çorba, Girer, Isırgan otu çorbası ve Gulik çorbası yapılmaktadır. Çorba yapımında daha çok dövme bulgur ve kurut ayran kullanıldığı görülmüştür (Bknz. Tablo 2). Kurut ayranı kullanılarak yapılan çorbalar günümüzde daha pratik olması açısından yerini ayrına bırakmıştır. Bazı katılımcılar (K1, K2 ve K3) kurutun yapılışını, çorbalarda kullanım şeklini ve çorbanın lezzetini artırdığını belirtmiştir. Bunu K3 “Annelerimiz eskiden çökeleği yapar kuruturdu. Biz onlara kurut derdik. Çorba yapacağı zaman kurutu suya ıslar elekte iyice ezardık ki ayranı çıksın. Öyle çok lezzetli olurdu” şeklinde ifade etmiştir.

Tablo 3’te Tunceli iline ait hamur yemekleri, ekmekler ve bakliyat yemekleri verilmiştir. Yemeklerde un, tereyağı ve ayranın hâkim olduğu görülmektedir.

Bununla birlikte yapılan yemeklerin bölgesel olarak farklı adlandırıldığı tespit edilmiştir. Örneğin Zerefet (Zirfet, babuko, ŞirZerefet (Sırın, Sir sıkı tay, Şiron, Şire şaj); Sirikult (Mıskaşır); Haşıl (Girik, Kurdo); Cevizli Dutlu börek (Dutlu gömme); Ronen (Ronin), patıla (Gözleme) gibi isimler almıştır.

Özel zamanlarda yaptığınız yemekler var mı sorusuna ise *Sirikult (Mıskaçır)* ve *niyazı* Her Perşembe'yi Cuma'ya bağlayan gece ve hızır günlerinde, Aşurenin ise 12 imam oruçları sonunda yaptıklarını belirtmişlerdir (K1, K15, K17).

Tablo 2. Tunceli İlinde Yapılan Çorbalar

Yemek İsmi	Kullanılan Malzemeler	Yapılışı	Yapıldığı Gün
Mantar Çorbası	Tunceli Dağ Mantar, süt, su, baharat	Mantar yıkanıp süzülür. Süt kaynatılır ve mantar içine atılır. Sonrasında baharat eklenir	Rutin zamanlarda,
Ayrılan Köfte Çorbası	İnce bulgur, ayrılan ya da kurut (Çökelek kurusu), baharat	İnce bulur ıslatılır, bir miktar unla Fellah köftesi gibi yapılır. Daha sonra haşlanır. Ayrılan içine atılır ya da Kurut su ile açıldıktan sonra içine atılır. Üzerine taze ya da kurutulmuş yarpuz eklenir.	Rutin zamanlarda,
Ayrılan Çorba (Ayrılan Aşı)	Nohut, dövme, Ayrılan, un, yarpuz (Baharat)	Tencerenin içine ayrılan konularak içine un, tuz, yumurta sarısı ilave edilerek, iyice karıştırılır. Kaynayınca önceden ıslatılıp hazır hale getirilen nohut ilave edilir. Nohut biraz piştikten sonra dövme katılır. Tereyağında yakılmış yarpuz (yabani nane) sosu eklenir	Rutin zamanlarda
Dövmeli Çorba (Gışık Fasulye)	Kurutulmuş et, kuru patlıcan, kurutulmuş taze fasulye, dövme, tereyağı, soğan	Dövme ve kurutulmuş malzemeler haşlanır. Yemlik doğranmış soğan tereyağı kavrulur ve üzerine eklenir	Ağır misafir geldiğinde (Toplumda yeri olan, saygı duyulan, protokol gerektiren veya ev sahibi için kıymetli olan kişileri ifade eder)
Gıner	Semiz otu, dövme ya da İnce bulgur, ayrılan		Rutin zamanlarda
İsrırgan Otu Çorbası	İsrırgan otu, bulgur, su, salça	İsrırgan otu haşlanır, tencereye alınır üzerine salça eklenir.	Rutin zamanlarda
Gulik Çorbası	Gulik otu, bulgur, yoğurt, un	Gulik yıkanır, doğranır, Bulgur suyla haşlanır. Un yoğurt çrpılır. Kaynayan bulgur içine eklenip karıştırılır.	Rutin zamanlarda

Tablo 3. Tunceli İlinde Yapılan Hamur İşleri, Ekmekler ve Bakliyat Yemekleri

Yemek İsmi	Kullanılan Malzemeler	Yapılışı	Yapıldığı Gün
Zerefet (Zirfet, Babuko, Şir)	Un, su, tuz, ayrılan, tereyağı, sarımsak	Un su ve tuz ile yoğrulup hamur elde edilir. Hamur yağlanmış tepsiye alınıp pişirilir. Üst kısım bıçakla kaldırılır. Orta kısım kaşıkla kazılarak ufalanır. Htuni şeklinde tepelenir. Üzerine sarımsaklı ayrılan ve tereyağı dökülür.	Rutin zamanlarda ve misafire yapılır.
Sırım(Sırım, Sir Sıkı Tay, Şiron, Şire Şaj)	Un, su, tuz, ayrılan, tereyağı, sarımsak	Hamur yapılır, bezelere ayrılan hamurdan ince yufka açılıp sacda pişirilir. Açılan yufkalar sarılır. Bıçakla kesilerek tepsiye dizilir. 5 dk fırınlanır. Üzerine sarımsaklı ayrılan ve tereyağı dökülür. Tepsi fırına verilip 5 dk bekletilip servis yapılır.	Rutin zamanlarda ve misafire yapılır.
Sirikult (Mıskaçır)	Un, su, tuz, ayrılan, tereyağı, sarımsak	Hamur bir tepsiye alınır ve pişirilir. Kömbe adı verilen pişmiş hamur parçalara bölünür ve kurut ayrılan (yoksa normal ayrılan) ile birlikte kot adı verilen ağaçtan oyma kapta dövülür. Yaklaşık üç saat dövüldükten sonra lapa gibi olur. Ortası havuz biçiminde açılır ve Eritilmiş tereyağı konularak servis yapılır.	Rutin zamanlarda ve misafire yapılır. Ayrıca her Perşembe'yi Cuma'ya bağlayan gece yapılır.
Keledoş	Un, su, tuz, yumurta, Kuyruk yağı, kıl biber, salça, soğan	Un, su, tuz ve yumurta hamur haline getirilir. İç harcı için kuyruk yağı iyice kavrulur. Salça, soğan ve biber eklenir. Gözleme yufkası açılıp harç ile doldurulur. Tandırda pişirilir	Rutin zamanlarda
Haşıl (Girik, Kurdo)	Bulgur, un, tuz, tereyağı, ayrılan	Bulgur hafif ateşte Haşlanır. Suyu biraz çekince üzerine un serpilir. Un serpilirken oklava ile sürekli karıştırılır. Lapa kıvamına gelince tepsiye dökülür. Tahta kaşık yardımıyla orta kısmı çukurlaştırılır. Çukur kısma sarımsaklı ayrılan dökülür. Üzerine kızgın tereyağı boca edilir.	Rutin zamanlarda ve misafire
Niyaz	Un, süt, su, tuz, tereyağı	Bol tereyağlı hamur elde edilir. Tepsiye alınan hamur kızarana kadar pişirilir.	Hızır günlerinde
Ronen (Ronin)	Un, su, tuz, tereyağı,	Elde edilen hamur kalın açılır, sacda pişirilir. Sıcakken bakır tencere içine parçalanır. İçine tereyağı eklenir. Köz üzerinde eşişle iyice ezilir. Ekşi olması için yoğurt eklenir ve ateşin üstünde lapa gibi oluncaya dek sürekli karıştırılır	Rutin zamanlarda
Keşkek	Bulgur, ayrılan, un, tereyağı	Bulgur yıkanıp ayrılanın içine koyulur. Pilav olana kadar karıştırılarak pişirilir. Daha sonra un eklenir ve karıştırılır. 10 dk kaynatıldıktan sonra ateşten veya ocaktan alınıp tepsiye koyulur ortası açılır ve tereyağı dökülüp servis edilir.	Düğünlerde, cenazelerde
Kavut	Arpa, buğday, tereyağı, tuz	Arpa veya buğday köz üzerinde kavrulur. Un haline getirilir. Tuzlu suda haşlanır. Lapa gibi oluncaya kadar pişirilir. Daha sonra tepsiye koyulur ortası açılır ve tereyağı dökülüp servis edilir.	Rutin zamanlarda
Bişi	Yumurta, un, tereyağı	Bol yumurta ve un karıştırılır. Yuvarlak şekil verilir ve tereyağında pişirilir.	Rutin zamanlarda
Keska	Kuru kayısı, bulgur, un, tereyağı	Kuru kayısı kaynatılır ve kaynatılan su ile bulgur pişirilir. Daha sonra un eklenip kokusu çıkana kadar pişirilir. Kıvam alınca tabağa alınıp ortası açılır ve tereyağı dökülüp servis edilir.	Rutin zamanlarda
Hayız	Yoğurt, su, un, tereyağı	Yoğurt ve su karıştırılır. Un eklenir. Cıvık hamur elde edilir. Tereyağında pişirilir. Ve ekmekle yenir	Rutin zamanlarda
Cevizli Ekmek	Un, su, çörekotu, kuru dut, ceviz, kuru üzüm	Ekmek hamuru yapılır. Ve diğer malzemeler soki denilen taştan yapılan büyük kapta dövülür. Açılıp pişen ekmek tepsiye alınır. Arasına iç harcı koyulur.	Rutin zamanlarda
Yumurta Ekmek	Yumurta, un, su, tuz	Bol yumurta un ve su karıştırılır. Cıvık hamur elde edilir. Sacın üstünde pişirilir.	Rutin zamanlarda
Yumurta Tepsi Kumbiği	Un, süt, yumurta	Un, süt ve yumurta karıştırılıp yoğrulur. Üzerine bir miktar çörek otu ve susam serpilerek ateşin üzerindeki saca konulur. Üstü ekmek pişirme sacı ile örtülür. Sacın üzeri ateşle örtülür. Hamur iki ateş arasında pişer.	Rutin zamanlarda
Tas Ekmeği	Süt, yoğurt, su, yumurta, un, tuz	Malzemeler karıştırılır cıvık bir hamur elde edilir, sacın üstüne dökülüp yayılır ve ince pişirilir. Pişen yufka tepsiye alınır. 7 kat yapılır. İsteğe bağlı her kat arasına çökelek konur.	Rutin zamanlarda
Cevizli Dutlu Bök (Dutlu Gömme)	Un, su, tuz, ceviz, dut, iç yağ, tereyağı	Hamurdan yaklaşık 8-9 yufka pişirilir. Tepsiye ilk yufka konduktan sonra her kata dövülmüş ceviz-dut ve iç yağ eklenir. En üste tereyağı sürülüp pişirilir	Rutin zamanlarda
Patıla (Gözleme)	Un, su, tuz, peynir, patates, çökelek	Un, tuz ve su karıştırılarak hamur hazırlanır. Hazırlanan Hamurlardan yumurta büyüklüğünde beze alınır oklava yardımı ile yuvarlak açılır. İç malzemesi eklenir. Kapatılıp pişirilir.	Rutin zamanlarda
Kuymak	Ayrılan, un, tuz, tereyağı	Ayrılan, un ve tuz karıştırılır. Ateşin üstüne alınır ve kaynayan kadar karıştırılarak pişirilir. Un kokusu çıkmalıdır. Katı kıvam aldıktan sonra tepsiye koyulur. Ortası açılır ve tereyağı dökülüp yenir.	Rutin zamanlarda

Bazı yemeklerin yapımında özel araç-gereçler kullanılmaktadır. Örneğin Siri-kult yapımı için ortası delik tahtadan kot denilen bir kap kullanılmaktadır. Hazırlanan gömmeleri ezme için eğiş adı verilen spatula kullanılır. (K5, K6, K11).

Tablo 4. Tunceli İlinde Yapılan Et Yemekleri

Yemek İsmi	Kullanılan Malzemeler	Yapılışı	Yapıldığı Gün
Çorbik	Koyun veya kuzu eti, nohut, kuru soğan, süt	Et suyunu çekinceye kadar kavrulur. Soğan eklenip kavrumaya devam edilir. Su ekleyip kaynatılır. Aynı bir yerde nohut haşlanır. Et tam piştikten sonra nohut eklenir ve 10 dk daha kaynatılır. Hazır hale geldikten sonra beyaz rengini alması için süt eklenir.	Misafir geldiğinde
Tandır	Koyun budu, baharat, tereyağı, sarımsak	But baharat ve tereyağı ile terbiye edilir. Daha sonra etin bazı kısımları delinip sarımsak yerleştirilir. Tepsiyeye koyulur. Sac üstüne kapatılır ve köz sacın üstüne koyulur.	Genellikle Misafirlere yapılır

Tablo 4'te Tunceli ilinde yapılan et yemekleri verilmiştir. Mutfakta et yemeklerinin çok fazla hâkim olmadığı görülmüştür. Özellikle küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılan Tunceli'de, kesilen hayvanlardan kavurma yapıp kışın tüketildiği ifade edilmiştir.

Tablo 5. Tunceli İlinde Yapılan Sebze Yemekleri

Yemek İsmi	Kullanılan Malzemeler	Yapılışı	Yapıldığı Gün
İşgın Kavurma	İşgın otu, tereyağı, tuz, yumurta	İşgın yıkanıp kabukları soyulur. Ufak ufak doğranır. Yumuşaması için bir taşım kaynatılır. Tereyağında pişirilir. İsteğe bağlı yumurta kırılır.	Rutin zamanlarda
Avelik Dolması (Kabak Çiçeği Dolması)	Kıyma, bulgur, baharat, pul biber, dağ nanesi, anuk	İç harc hazırlanır. Kabak çiçeği iç harçla doldurulur.	Rutin zamanlarda
Gulaç(Gulaş, Gurus) Kavurması	Gulaç (yerli bitki)	Gulaç doğranır. Kaynatılır. 3 veya 4 gün suda bekletilir. Acısının çıkması beklenir. Her gün suyu değiştirilir. Daha sonra kavrulur. İsteğe göre üzerine yumurta kırılır	Rutin zamanlarda
Dağ Mantarı (Kunkor) Kavurma	Kunkor mantarı, tereyağı	Kunkor doğranır. Tavaya dizilir. Suyu çekene kadar pişirilir. Tereyağı ve tuz eklenir.	Rutin zamanlarda
Celezan (Gürüz)	Celezan otu, soğan, tuz	Celezan yıkanıp doğranır. Haşlanır. Acısı gitmesi için haşlama işlemi birkaç kez yapılır Tereyağında soğan kavrulur. Celezan eklenerek pişirilir. İsteğe bağlı yumurta kırılabilir	Rutin zamanlarda
Gulik Kavurma	Gulik (Çiriş), soğan, tereyağı	Gulik yıkanıp doğranır. Haşlanır. Tereyağında soğan kavrulur. Gulik eklenerek pişirilir. İsteğe bağlı yumurta kırılabilir.	Rutin zamanlarda
Kenger Kavurma	Kenger, (Çiriş), soğan, tereyağı	Kenger yıkanıp doğranır. Haşlanır. Tereyağında soğan kavrulur. Kenger eklenerek pişirilir. İsteğe bağlı yumurta kırılabilir.	Rutin zamanlarda
Gelincik Otu Böreği	Un, su, tuz, gelincik otu, soğan, isteğe bağlı çökelek	Gelincik otu doğranır. Soğanla kavrulur. Baharat eklenir. İsteğe bağlı çökelek eklenebilir. Hamurdan yufka açılır. Her kata iç harc eklenir. En üste yağ e yoğurt karışımı sürülüp pişirilir.	Rutin zamanlarda

Tunceli, sahip olduğu bitki çeşitliği yönünden endemik bitki potansiyeli oldukça zengin bir ildir. Tablo 5'te Tunceli ilinde yapılan sebze yemekleri yer verilmiştir. Munzur Dağları ve çevresinde doğal olarak yetişen bu bitkiler mutfaklarda da yerini almıştır. Bunlar arasında özellikle Gulik (Çiriş otu), Kenger, İşgın, Dağ sarımsağı, Gulaç (Gulaş, Ayı gülü), Dağ mantarı (kunkor) mutfaklarda sıklıkla yerini almıştır. İlkbaharda yetişen bu bitkiler kış kullanımı için derin dondurucuda saklanmaktadır. Bu bitkiler hem kurutularak tüketilmekte hem de börek iç malzemesi olarak kullanılmaktadır.

Tablo 6. Tunceli İlinde Yapılan Yöresel Tatlılar

Tatlı İsmi	Kullanılan Malzemeler	Yapılışı	Yapıldığı Gün
Dut Kavurma	Kuru dut, tereyağı, sıcak su	Dut sıcak suda bekletilerek yumuşatılır. Tereyağında kavrulur. Üzerine ceviz serpilip servis edilir.	Rutin zamanlarda
Bost Meze	Kuru yarma kayısı, tereyağı, su	Kayısı haşlanır. Tereyağında kavrulur. Üzerine ceviz serpilip servis edilir.	Rutin zamanlarda
Un Helvası (Munzur Helvası)	Un, tereyağı, şeker, su	Un tereyağında kokusu çıkana kadar kavrulur. İçine ceviz atılır ve pişince şerbeti dökülür.	Ziyaretlere giderken, cenazelerde yapılır.
Tatlı Kavut (Koğut)	Arpa/buğday unu(kavut), tereyağı, dut/üzüm pekmezi	Kavut tereyağında kavrulur. Helva kıvamına gelince tabağa alınır. Ortası çukur yapılır pekmez dökülür.	Hızır orucunda yapılır.
Aşure	Nohut, dövme, kuru fasulye, ceviz, kuru üzüm, kuru kayısı, incir, fıstık, süt şeker, su	Döğme, fasulye, nohut ve üzüm yıkanıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün buğday kazanda kaynatılır. Fasulye ve nohut ayrı ayrı haşlanır. Tencereye alınıp kaynatılır. Nohut ve kuru fasulye eklendikten sonra iyice kaynatılır. Ardından fındık, ceviz içi, fıstık, kuru üzüm, karanfil ve kuru kayısı ilave edilip karıştırılır. Kaynadıktan sonra şeker eklenir ve sonra incirler katılır ve bir taşım kaynatılarak ateşten alınıp servis edilir. Üzeri nar ile süslenir.	12 imam oruçlarının sonunda yapılır. Düğünlerde yapılır.
Heside	Su, pekmez, tereyağı ve un	Su, pekmez ve un karıştırılarak pişirilir. Katı kıvam alınca tepsiyeye koyulur ve ortası açılır. Tereyağı dökülüp yenir.	Rutin zamanlarda
Kuymak	Tereyağı, un, şeker	Tereyağı ve un kavrulur. Biraz şeker eklenip karıştırılır. Tepsiyeye konur	Rutin zamanlarda

Tablo 6'da Tunceli ilinde yapılan yöresel tatlılar yer almaktadır. Tatlı olarak mutfaklarda un helvası öne çıkmaktadır. Un helvasının genellikle ziyaretlere giderken ve cenazelerde yapıldığı

ifade edilmiştir. Un helvasında şeker yerine pekmez kullanımı görüşmüştür. Bu tatlıya da heside adını vermişleridir. Hesidenin yapılışında farklılıklar mevcuttur. Bazı katılımcılar (K12 ve K13) heside yapımında şeker yerine pekmez kullandığını belirtirken, K12 bunu “Biz heside yaparken şeker yerine pekmez kullanırız. Unu kavurup şekerli su yerine pekmez dökeriz” şeklinde ifade etmiştir.

Pülümür bölgesindeki katılımcılar ise hepsi de yaparken unu kavurduktan sonra ortasını açıp, çukura pekmez döktüklerini belirtmişlerdir (K6, K11).

Restoran İşletmelerinin Yöresel Yemeklere Yönelik Tutumları

Merkez, Pülümür ve Ovacık'ta restoranlardan bazılarının menü kartları ve sunum tezgâhlarındaki yemekler incelenmiş ve yöresel yemek satışı yapıp yapmadıkları yapıyorlarsa hangi yemekleri sattıkları belirlenmiştir. Görüşme dışında kalan restoran ve kafelerde konsept gereği farklı oldukları için yöresel yemek üzerine herhangi bir görüşme yapılmamıştır. 1 adet Ovacık'ta, 1 adet Pülümür'de ve 4 adet merkezde olmak üzere görüşme yapılan restoran ve kafelerde yapımı ve saklaması kolay olduğu için Gulik kavurma, kenger kavurma, sıırım ve zerfet gibi ürünlere menülerinde yer vermektedir. Bu durumu İ1 şu şekilde ifade etmiştir; *Menümüzde yöresel yemek olarak gulik kavurma, kenger kavurma ve zerfet yer almaktadır. Bu yemeklerin yapımının kolay olması ve bitkilerin derin dondurucuda saklanabilmesi tercih sebebimizdir. Özellikle yazın bölgemize turlarla gelen yerli ve yabancı turistler bölgeye ait yöresel yemekleri tercih etmektedir. Yöreye ait diğer yemekler yapımının zor olması, eleman gerektirmesi, uğraştırıcı ve zaman alıcı olması sebebiyle menümüzde yer almamaktadır (İ1). İ2 ise; Konsept gereği mutfağımızda yöresel yemek yok denecek kadar az. Sadece gulik ve dağ mantarı kavurma yapıyoruz. İlkbahar aylarında çıkan bu bitkileri derin dondurucu saklama şansımız var. Ayrıca yapımlarının kolay olması tercih sebebidir. İçkili bir mekân olduğumuz için bu yemekler daha çok meze olarak tercih ediliyor. Yerli halk ve şehrimize gelen misafirlerimiz mutlaka tercih ediyor ve çok da beğeniyorlar şeklinde belirtmiştir.*

İ3 işletmesi Biz Pülümür'de kafe olarak hizmet vermekteyiz. Mutfağımız daha çok fast-food ağırlıklı. Bununla birlikte yazın yerli ve yabancı turistler tarafından yöresel yemekler sorulmaktadır. Yöresel yemeklerden “zerfet, sıırım, gulik kavurma (Helik), yeşil fasulye kavurması” yapılmaktadır. En çok tercih edilenler bunlar. Yapımı kolay. Hazırlığını önceden yaptığımız için çok zaman almıyor. Zerfeti önceden hazırlayıp pişirip derin dondurucuda saklıyoruz. Müşteri isteyince mikrodalgada ısıtıp veriyoruz. Yöre halkı kendileri yaptıkları için çok tercih etmiyor. Daha çok yazın dışarıdan gelen misafirlerimiz yöresel yemek istiyorlar demiştir. Yöresel yemek yapan i4 işletmesi ise şu şekilde ifade etmiştir; *Menümüz daha çok yöresel yemek ağırlıklıdır. Mutfağımızda Tunceli'ye ait yöresel yemek ve tatlılar bulunmaktadır.” Şir, zerfet, Şir-i kut, Ronen, gulik kavurma, Hayız, Kenger kavurma, Koğut, kavurmali zerfet, taze fasulye kavurması, Dutlu gömme, Bos meze, Dut kavurması (Hem tatlı olarak hem de kahvaltıda yumurtalı olarak tercih ediliyor), Patila” menümüzde bulunan yöresel yemeklerdir. Bizden önce Tunceli'de menülerde yöresel yemek yoktu. Fakat son yıllarda sona eren terörle birlikte Tunceli'ye oldukça fazla tur gelmeye başladı ve haliyle yöresel yemeklerde merak edildi. Ayrıca Tuncelili olup yurt dışında olan gurbetçilerimiz her yaz gelmekte ve özellikle yöresel yemekleri istemektedirler. Yabancılara oranla yerli turist daha ağırlıkta. Bu yemeklerin bazılarının yapımı çok zahmetli olduğundan evde yapamayan yerli halk da tercih etmektedir. İşletmemizde en çok zerfet, şiri soj, etli zerfet, gulik ve taze fasulye yemekleri tercih edilmektedir(i4). İ5 işletmesi ise ifadesinde şunu belirtmiştir; *Biz Tunceli'de 23 yıldır sadece yazları hizmet vermekteyiz. Açık bir mekân olduğu için kışın kapalıyız. Menümüzde sadece Tunceli'ye ait olan “şiri kut, zerfet, sıırım, patila ve yağlı ekmek” bulunmaktadır. Tuncel'inin nüfusu yazın oldukça artmakta. Bu yöresel yemekler ise hem yerli halk hem de yerli turistler tarafından çok tercih edilmektedir. Diğer yöresel yemekler bizim mekânda çok sorulmuyor o yüzden yapmıyoruz. Çökelekli, patatesli ve gulikli patilalarımız sabah, öğle ve akşam yemekleri için çok tercih edilmekte ve beğenilmektedir (i5). Son olarak ise İ6 şu ifadelerle yer vermiştir; *30 yıldır bu mekânı işletiyorum. Konsept gereği daha çok akşamları aktif***

olarak çalışmaktayız. Menüümüzde yöresel yemeklerden “mantar, gulik, gulaş ve kenger kavurma bulunmaktadır. Bunlar daha çok müşteri tarafından meze olarak tercih edilmektedir. Ayrıca zerfet, sıırım, dut, kayısı kavurma yapıyoruz. Yöresel ürünlerimiz müşteriler tarafından çok beğeniliyor. Bu konuda da biraz iddialıyım (gülüyor). Yerli halk ve yerli turist bu yemekleri çok tercih ediyor.

İşletmelerle ilgili yapılan çalışma sonucunda bir işletme dışında menülerde yer alan yöresel yemeklerin oldukça kısıtlı olduğu görülmüştür. Yemeklerin yapım aşamasındaki zorluk ve tercih edilmeme sebebi ile menülerde yer almadığı tespit edilmiştir. Özellikle evde yöresel yemek yapma becerisine ya da zamana sahip olmayan halk (memur, öğrenci, genç nüfus) lokantalarda bu yemekleri tercih etmektedir. Ayrıca işletmeler daha çok gulik kavurması, kenger kavurması, zerfet ve sıırım gibi yöresel yemekleri sunduklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca bu yemeklere yer vermelerinin en önemli nedenleri arasında kolay yapılabilir olması, malzeme teminine kolay ulaşılabilirliği oldukları ifade edilmiştir.

Tablo 7. İşletme Bilgileri

İşletme Adı	İşletmenin Hizmet Süresi (Yıl)	Görüşülen Kişinin Görevi	Yaş	Eğitim Durumu	Cinsiyet	İkametgâh
İ1	8	Sahibi	48	Lise	Erkek	Ovacık
İ2	10	Sahibi	49	Lise	Erkek	Merkez
İ3	8	Aşçı	60	Ortaokul	Erkek	Pülümür
İ4	15	Aşçı	45	Lise	Kadın	Merkez
İ5	23	Sahibi	61	Ortaokul	Erkek	Merkez
İ6	30	Sahibi	48	Lise	Erkek	Merkez

*İ: İşletme

SONUÇ ve TARTIŞMA

Bu çalışmada Tunceli yöresel mutfağı ve bu yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinin menülerindeki yeri incelenmiştir. Araştırma kapsamında görüşme yapılan 30 kişi tarafından aktarılan bilgilere göre 37 adet yöresel yiyecek tarifine ulaşılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda Tunceli mutfak kültürünün coğrafi yapı, ekonomik faaliyetler, kültürel etkileşim ve inanç sistemi ile şekillendiği belirlenmiştir. Bu bağlamda Tunceli yöresel mutfak profilinin ağırlıklı olarak tahıl, süt ürünleri ve yabancı/endemik bitkilere dayanan bir beslenme yapısı gösterdiği tespit edilmiştir. Et yemeklerinde keçi etinin; süt ve süt ürünlerinde küçükbaş hayvancılıktan elde edilen tereyağı, çökelek, kurut ve ayranın; tatlılarda ceviz, dut ve kayısının; çorbalarda ve bakliyat yemeklerinde buğday, bulgur ve dövmenin; sebze yemeklerinde gulik, kenger, ışgın, avelik otu, gelincik otu ve gulaş otu gibi yabancı otların; hamur işlerinde ise buğday unu ve arpa ununun kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tunceli mutfağının şekillenmesinde bölgenin coğrafi yapısı en belirleyici unsur olmuştur. Tunceli arazisinin %70'ini dağlar, %25'ini platolar ve %5'ini ovalık alanlar oluşturur. Dağlık ve engebeli alanlardan oluşan toplam 777.440 hektarlık arazinin; 113.180 ha tarım arazisi (%15), 323.582 ha çayır ve mera arazisi (%41), 258.500 ha orman-fundalık arazi (%33) ve 82.178 ha (%11) diğer araziler olarak dağılım göstermektedir (Durmuş, 2010). Bu durum tarımı oldukça kısıtlamış, tarım ürünü olarak daha çok arpa ve buğday ununun ön plana çıkmasına neden olmuştur. Sınırlı tarım alanları sebze çeşitliliğini azaltırken, bunun yerine doğada kendiliğinden yetişen gulik, kenger, ışgın ve dağ mantarı gibi yabancı otların ve endemik bitkilerin mutfakta yaygın kullanılmasına yol açmıştır. Bu durum, Doğu Anadolu Bölgesi'nin dağlık alanlarında görülen doğal beslenme örüntüleriyle paralellik göstermektedir.

Öte yandan, ilde çayır ve mera alanlarının geniş yer kaplaması hayvancılık ekonomisini ön plana çıkarmış; tereyağı, yoğurt, çökelek ve kurut gibi ürünlere ulaşımın kolay olması yemek kültürünün süt ürünlerine dayalı olarak gelişmesini sağlamıştır. Ayrıca bölgede dut ağacının oldukça fazla bulunması mutfağa doğrudan yansımıştır. Dut kavurma, tereyağında kavularak tatlı olarak tüketildiği gibi, içine yumurta kırılmasıyla sabah öğünlerinde de yerini almaktadır.

Tunceli'nin tarihsel süreçte pek çok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış olması ve coğrafi olarak Erzincan ile Elâzığ illerine yakınlığı, bölgesel mutfak geçiş kuşağı özelliklerinin görülmesine ve yemek kültüründe yoğun etkileşimlere zemin hazırlamıştır. Araştırmanın dikkat çekici bulgularından biri, aynı yöresel yemeklerin bölge içerisinde farklı isimlerle adlandırılmasıdır. Kültürel geçişliliğe bağlı olarak örneğin; Zerefet yemeğinin Zirfet, babuko veya Şir; Sırım yemeğinin Sir sıkı tay, Şiron veya Şire şaj; Haşıl'ın Girik veya Kurdo; Cevizli Dutlu böreğin ise Dutlu gömme gibi çeşitli isimler aldığı tespit edilmiştir. Etkileşimin bir diğer örneği ise Erzincan yöresine meşhur olan ayran aşı çorbasının Tunceli ilinde de benzer şekilde yapılmasıdır. Erzincan yöresel mutfağı üzerine yapılan çalışmada (Başar vd., 2019), ayran aşı çorbasının ve tahıl-yoğurt temelli yemeklerin hem kültürel süreklilik hem de kırsal yaşam biçimiyle bağlantılı olduğu vurgulanmıştır. Ayran aşı ve benzeri yoğurtlu çorbaların Tunceli'de de yaygın olması, bahsi geçen kültürel ve coğrafi etkileşimi literatürle uyumlu bir şekilde destekler niteliktedir.

Araştırmada elde edilen bir diğer önemli bulgu, Tunceli mutfağındaki bazı yemeklerin özel günler ve inanç pratikleri ile doğrudan ilişkili olmasıdır. Aşure, niyaz, keşkek, un helvası ve tatlı kavut gibi yemeklerin Muharrem orucu, Hızır orucu, düğün ve cenaze gibi özel günlerde yapılması, yerel yiyeceklerin yalnızca bir besin maddesi değil, toplumsal dayanışmayı temsil eden kültürel pratikler olduğunu göstermektedir. Bu nedenle Tunceli mutfağı yalnızca bir beslenme kültürü değil, aynı zamanda bir inanç ve ritüel mutfağı olarak değerlendirilmelidir. Güncel çalışmalar yerel mutfağın sosyo-kültürel bağlamda toplumsal kimliği güçlendirdiğini göstermektedir. Örneğin Ankara yerel mutfağı üzerine yapılan bir araştırmada, yerel mutfağın toplumsal bağları güçlendirdiği belirtilmiştir; bu sonuç, Tunceli bağlamında elde edilen bulgularla tam bir paralellik taşımaktadır (Çılğınoğlu, 2025).

Araştırmanın işletmeler boyutunda, Tunceli'de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel mutfağa yönelik farkındalıklarının olduğu ancak bu potansiyelin menü planlaması ve sunum pratiğine sınırlı ölçüde yansıdığı belirlenmiştir. Günümüzde turistler ziyaret ettikleri bölgelerde sadece doğal/tarihi güzellikleri değil, yöresel yemekleri de deneyimlemek istemektedir. Yöresel mutfak kültürünün tanıtılmasında ve destinasyon imajında restoranlar önemli bir rol üstlenmesine rağmen, Tunceli'deki işletmelerin menülerinde bu yemeklere yeterince yer vermediği görülmüştür. Bu kararda talep algısı, sürdürülebilirlik kaygıları ve maliyet unsurları belirleyici olmaktadır. Nitekim işletmelerin daha çok yapımı kolay, maliyeti düşük ve hazırlanma süresi kısa olan gulik kavurma, kenger kavurma ve sırım gibi yemekleri menülerinde buldurdıkları; yapımı zahmetli ve uzun süren yemekleri ise tercih etmedikleri tespit edilmiştir. Bu durum alan yazındaki diğer çalışmalarla da örtüşmektedir. Erzincan'da yapılan araştırmada, yiyecek-içecek işletmelerinin büyük ölçüde bağımsız ve aile işletmesi yapısında olduğu, menülerde yöresel yemeklere sınırlı oranda yer verildiği görülmüştür (Başar vd., 2019). Benzer şekilde Konya (Sormaz, 2017) ve Manisa (Özleyen ve Tepeci, 2017) illerinde yapılan araştırmalarda da turistik restoranların menülerinde yöresel mutfak unsurlarına yeterince yer vermedikleri belirlenmiş; yerel mutfağın turizm gelişimine katkı sağlama potansiyelinin işletmeler tarafından tam olarak kullanılmadığı vurgulanmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Araştırma bulguları, işletmelerin yapımı zahmetli ve uzun süren yöresel yemekleri menülerine dahil etmekten kaçındığını göstermektedir. Bu maliyet ve zaman problemini aşmak için işletmeler, bu tür yemekleri her gün sunmak yerine haftanın belirli günlerinde "Günün Yöresel Tabağı" veya "Tadım Menüsü" konseptiyle misafirlere sunabilir.
- Araştırmada Tunceli mutfak profilinin dağlık coğrafyaya bağlı olarak gulik, kenger, ışgın gibi yabancı otlar ile dut gibi yerel meyvelere dayandığı belirlenmiştir. Yerel yönetimler tarafından bu ürünlerin hasat dönemlerine (ilkbahar ot toplama veya yazlık dut hasadı) denk gelen gastronomi turları veya atölye çalışmaları düzenlenerek bölge mutfağı bir turizm çekim merkezi haline getirilebilir
- Yöresel yemeklerin tanıtımı için gastronomi festivalleri, yöresel yemek günleri ve turizm etkinlikleri düzenlenmelidir.
- Bu çalışma Tunceli geneliyle sınırlı tutulmuştur. Gelecek çalışmalarda, Tunceli'nin mutfak geçiş kuşağında yer aldığı gerçeğinden hareketle, çevre iller (Erzincan, Elâzığ, Bingöl) ile karşılaştırmalı mutfak kültürü analizleri yapılarak bölgesel etkileşimin boyutları daha derinlemesine incelenebilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Bu çalışma TÜBİTAK 2209/A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destek Programı tarafından desteklenmiştir.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Munsur Üniversitesi Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulundan 16.12.2021 tarih ve 2021/17 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKLAR

Aslan, Z., Güneren, E., ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.

Başar, F., Şen, N., Silahşör, Y. ve Başar, B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(1), 328-339.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî folklor*, 22(87), 159-169.

Cam, O. (2024). Tunceli İlinin Coğrafi İşaretleli Ürün Potansiyeli Değerlendirmesi. *Haftıza*, 6(1), 1-19.

Çakıcı, A. C. ve Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. An. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Özel sayı, (4)(1), 215-227.

Çılğınoğlu, H. (2025). Ankara Yerel Mutfağının Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Etkileri: Gastronomi Turizmi Perspektifinden Nitel Bir Araştırma. *Tourism and Recreation*, 7(2), 296-307.

Çoban, E. ve Evren, S. (2025). Alevi Kültüründe Yeme-İçme ve Mutfak: Erzincan Mollaköy Örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 8(3), 1199-1211.

- Doğan, M. Y. (2021). Gastronomi Turizminde Yerel Ürünlerin Yeri: Aydın İli Gastronomisinde Otlı Yemekler Üzerine Bir Araştırma. Yüksek lisans tezi, *Sosyal Bilimler Enstitüsü*. Muğla Sıtkı Koçman üniversitesi. Muğla
- Durmuş, E. (2010). Tunceli İl'inde Hayvancılık. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(1), 83-114.
- Ercan, M. O., ve Gülcan, D. (2021). Elazığ Mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin incelenmesi: Nitel bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 47-71.
- Eren, D. (2011). Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*. Düzce
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M. ve Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(S 1), 24-30.
- Irmak, Y. (2024). Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515.
- Kodaş, D. ve Dikici, E. (2012). Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 51-68.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2024). Tunceli Turizm Potansiyeli.", <https://tunceli.ktb.gov.tr>, Erişim tarihi: 06.12.2024. Wikipedia Özgür Ansiklopedi, 2021. Kültür, <https://tr.wikipedia.org>. Erişim tarihi: 05.12.2024
- Orhan, F. (2021). Erzincan'ın Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılmasının Bölge Kalkınması Açısından Önemi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(20). Bölge Bilimi ve Planlama Kongresi Özel Sayısı), 48-62.
- Ölmez, M. (2021). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği Yüksek Lisans Tezi, *Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Nevşehir Üniversitesi, Nevşehir.
- Önal, N. (2018). Kastamonu'da Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Yemeklerden Turistik Ürün Olarak Yararlanılması. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu üniversitesi, Kastamonu
- Özleyen, E. ve Tepeci, M. (2017). Manisa'da Yöresel Yemeklerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi. *Tourism Academic Journal*, 4(2), 139-152.
- Sever, M. (2024). Yaşanılan Süreçte Türk Yeme-İçme Kültüründeki Değişimler. *Türk Folklor Araştırmaları Derneği Dergisi*, (369), 117-125.
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E. and Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*. 39, 725-730.
- Sormaz, Ü. (2017). Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 160-173.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016a). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü Mudurnu Örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016b). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.

Türkiye İstatistik Kurumu. (2020). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları. <https://veriportali.tuik.gov.tr/tr/press/37210> Erişim tarihi: 06.12.2024

Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.

Zengin, B. ve Kapucuoğlu, M. İ. (2019). Kırsal Turizmde Yerel Yiyecek ve İçeceklerin Rolü Üzerine Bir Araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 310-322.