



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(2): 160-176.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1656>

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



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Manevi Temelli Gastronomik Deneyimlerin İnanç Turizmindeki Rolü: Mevlî Mutfağı Örneği

Arş. Gör. Dr. Ayşe Nur USLU, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Karabük, e-posta: [aysenuruslu@karabuk.edu.tr](mailto:aysenuruslu@karabuk.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3082-943X>

Doç. Dr. Sibel AYYILDIZ, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Karabük, e-posta: [sibelayildiz@karabuk.edu.tr](mailto:sibelayildiz@karabuk.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0701-2445>

Prof. Dr. Nuray TÜRKER, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Karabük, e-posta: [nturker@karabuk.edu.tr](mailto:nturker@karabuk.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5701-5674>

#### Öz

Bu çalışmanın amacı, yiyecek ve din arasındaki ilişkiyi incelemek ve Mevlevî mutfağının inanç turizmi deneyimini nasıl zenginleştirdiğini ortaya koymaktır. Araştırma nitel araştırma yöntemiyle tasarlanmış olup yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla yürütülmüştür. Bu kapsamda 7-17 Aralık 2022 tarihleri arasında Konya'da Şeb-i Arus etkinlikleri sürecinde Mevlevî mutfağı sunan restoranlarda Mevlâna'yı ziyaret eden 11 yerli ziyaretçi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle incelenmiş ve iki ana tema altında toplanmıştır: (1) Mevlevî mutfağı deneyimi, (2) Mevlâna Müzesi ziyareti ve Mevlevî mutfağının manevi etkisi. Bulgular, Mevlevî mutfağının ziyaretçiler tarafından yalnızca gastronomik bir deneyim olarak değil; aynı zamanda kültürel, tarihsel ve manevi bir anlam taşıyan bütüncül bir deneyim olarak algılandığını göstermektedir. Katılımcılar özellikle bademli köfte, sirkencübin şerbeti ve hassaten lokma gibi özgün yemekleri yüksek düzeyde beğenmiştir. Yemeklerdeki tatlı-tuzlu ve baharat dengesine sahip kombinasyonların ilk etapta alışılmışın dışında algılandığı, ancak deneyim sonrası bu lezzetlerin uyumlu ve beğenilir bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Mevlâna Müzesi ziyareti ile değerlendirildiğinde, gastronomik deneyimin ziyaretçilerin manevi ve duygusal algılarını güçlendirdiği belirlenmiştir. Sonuç olarak Mevlevî mutfağının, gastronomik bir unsur olmanın ötesinde inanç turizmi deneyimini destekleyen, ritüeller ve sembollerle bütünleşmiş çok boyutlu bir kültürel deneyim sunduğu ortaya konulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** İnanç, Yiyecek, Mevlevî Mutfağı, Deneyim, Din Turizmi.

**Makale Gönderme Tarihi:** 24.02.2026

**Makale Kabul Tarihi:** 05.06.2026

#### Önerilen Atf:

Uslu, A. N., Ayyıldız, S. ve Türker, N. (2026). Manevi Temelli Gastronomik Deneyimlerin İnanç Turizmindeki Rolü: Mevlî Mutfağı Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(2): 160-176.



## Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(2): 160-176.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1656>

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



### RESEARCH PAPER

## **The Role of Spiritually-Based Gastronomic Experiences in Faith Tourism: The Case of Mevlevi Cuisine**

Dr. Ayşe Nur USLU, Karabük University, Safranbolu Faculty of Tourism, Karabük, e-mail:

[aysenuruslu@karabuk.edu.tr](mailto:aysenuruslu@karabuk.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3082-943X>

Associate Prof. Dr. Sibel AYYILDIZ, Karabük University, Safranbolu Faculty of Tourism, Karabük, e-mail: [sibelayyildiz@karabuk.edu.tr](mailto:sibelayyildiz@karabuk.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0701-2445>

Prof. Dr. Nuray TÜRKER, Karabük University, Safranbolu Faculty of Tourism, Karabük, e-mail:

[nturker@karabuk.edu.tr](mailto:nturker@karabuk.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5701-5674>

### **Abstract**

The purpose of this study is to examine the relationship between food and religion and to reveal how Mevlevi cuisine enriches the faith tourism experience. The research was designed as a qualitative study and conducted through semi-structured interviews. In this context, face-to-face interviews were carried out with 11 domestic visitors who visited Mevlana and experienced Mevlevi cuisine restaurants in Konya during the Şeb-i Arus events between 7–17 December 2022. The participants were selected using purposive sampling. The collected data were analyzed through thematic analysis and grouped under two main themes: (1) Mevlevi cuisine experience, and (2) the visit to the Mevlana Museum and the spiritual impact of Mevlevi cuisine. The findings indicate that Mevlevi cuisine is perceived by visitors not merely as a gastronomic experience, but as a holistic experience carrying cultural, historical, and spiritual meanings. Participants particularly expressed high levels of satisfaction with distinctive dishes such as almond meatballs, sirkencubin sherbet, and hassaten lokma. It was found that combinations with sweet-savory and spice-balanced flavors were initially perceived as unconventional yet were later considered harmonious and enjoyable after the experience. Moreover, when evaluated together with the visit to the Mevlana Museum, it was determined that the gastronomic experience strengthens visitors' spiritual and emotional perceptions. In conclusion, Mevlevi cuisine goes beyond being a gastronomic element and offers a multidimensional cultural experience integrated with rituals and symbols, thereby supporting the faith tourism experience.

**Keywords:** Faith, Food, Mevlevi Cuisine, Experience, Religious Tourism.

**Received:** 24.02.2026

**Accepted:** 05.06.2026

### **Suggested Citation:**

Uslu, A. N., Ayyıldız, S. and Türker, N. (2026). The Role of Spiritually-Based Gastronomic Experiences in Faith Tourism: The Case of Mevlevi Cuisine, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(2): 160-176.

## GİRİŞ

Turizm deneyimi, bireylerin ziyaret ettikleri destinasyonlarda yaşadıkları olaylar, faaliyetler ve etkileşimler sonucunda oluşan çok boyutlu bir süreç olarak değerlendirilmektedir. Özellikle unutulmaz turizm deneyimleri, ziyaret sona erdikten uzun süre sonra dahi bireylerin zihninde kalmaya devam eden ve yeniden hatırlanan deneyimlerdir. Günümüzde bazı turistler fiziksel bir seyahat gerçekleştirirken bazı turistler ise anlam, aidiyet, kültürel etkileşim ve kişisel dönüşüm arayışıyla hareket etmektedirler. Bu bağlamda destinasyonlarda yaşanan deneyimler, turizm faaliyetlerinin temel bileşenlerinden biri haline gelmiştir (Kokkranikal ve Carabelli, 2021).

Deneyim odaklı turizm anlayışının gelişmesiyle birlikte dini ve manevi motivasyonlara dayalı seyahatler de giderek önem kazanmıştır. Dini turizm, bireylerin dini veya manevi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla gerçekleştirdikleri seyahatleri ifade etmekte ve günümüzde turizm sektörünün önemli segmentlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Sorea vd., 2023). Özellikle son yıllarda dini turizmin dünya turizm pazarında hızlı bir büyüme gösterdiği görülmektedir. Bu büyüme yalnızca kutsal mekân ziyaretleriyle sınırlı kalmamaktadır. Aynı zamanda folklor, geleneksel yaşam biçimleri, gastronomi, şarap kültürü ve yerel ritüeller gibi kültürel unsurları da kapsamaktadır. Nitekim Bellia vd. (2021), dini turizmin özellikle hac turizmiyle birlikte kültürel ve gastronomik öğelerle bütünleşen çok yönlü bir turizm türüne dönüştüğünü belirtmektedir.

Manevi turizm ise bireylerin içsel huzur, anlam arayışı ve ruhsal yenilenme ihtiyaçları doğrultusunda şekillenen deneyimleri kapsamaktadır. İnsanlar manevi turizm faaliyetlerine katılarak edindikleri deneyimleri günlük yaşamlarına entegre etmekte ve çoğu zaman bu deneyimleri yeni bir yaşam tarzının parçası haline getirmektedir. Bu nedenle maneviyat, yalnızca bireysel bir inanç biçimi değil, aynı zamanda kişinin yaşamı anlamlandırma süreciyle ilişkili öznel bir deneyim alanı olarak değerlendirilmektedir. Son yıllarda manevi turizme yönelik ilginin artması da bu dönüşümün önemli göstergelerinden biridir (Şahin ve Güzel, 2024). Manevi temelli turistik deneyimlerin bireyler üzerinde psikolojik ve sosyal etkiler oluşturduğu da bilinmektedir. Özellikle modern yaşamın yoğun temposu ve stres ortamı içerisinde manevi turizm, bireylere gündelik yaşamdan uzaklaşma ve içsel benlikleriyle yeniden bağlantı kurma fırsatı sunmaktadır. Bu yönüyle manevi turizm, yalnızca bir seyahat türü değil; aynı zamanda bireyin ruhsal iyilik halini destekleyen deneyimsel bir süreç olarak değerlendirilmektedir (Şahin ve Güzel, 2024). Bunun yanında manevi turizmin sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından da önemli katkılar sunduğu ifade edilmektedir. Doğal ve kültürel miras unsurlarının sorumlu biçimde değerlendirilmesi; istihdam yaratılması, yerel gelirlerin artırılması, kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve topluluk aidiyetinin güçlendirilmesi gibi çok yönlü faydalar sağlayabilmektedir (Cheer vd., 2021).

Yemek kültürü ve dini inançlar, toplumların kültürel kimliklerinin oluşumunda belirleyici unsurlar arasında yer almaktadır. Özellikle inanç turizmi bağlamında değerlendirildiğinde, dini ritüellerle bütünleşmiş geleneksel yiyecekler ziyaretçilerin deneyimlerini derinleştiren önemli kültürel unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Dini anlam taşıyan yiyecekler, bir yandan toplumların inanç sistemlerini ve yaşam pratiklerini yansıtırken diğer yandan kültürel mirasın gastronomik yollarla aktarılmasına aracılık etmektedir (Gürhan, 2017). Bu nedenle gastronomi, yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç alanı değil; aynı zamanda kültürel, sembolik ve manevi anlamların üretildiği önemli bir deneyim alanıdır. Bu kapsamda Mevlevî mutfağı, manevi temelli gastronomik deneyimlerin en dikkat çekici örneklerinden biri olarak değerlendirilebilir. Mevlevî mutfağı yalnızca yemek hazırlama ve tüketme pratiğini değil; aynı zamanda Mevlevîliğin tasavvufi öğretisini yansıtan önemli bir kültürel ve manevi sistemi temsil etmektedir. Yemek hazırlama süreçleri sabır, tevazu, hizmet, disiplin ve zikir gibi tasavvufi değerlerle bütünleşmekte; mutfak, bireyin manevi olgunlaşma sürecinin bir parçası haline gelmektedir. Bu yönüyle Mevlevî

mutfağı, fiziksel doyumun ötesinde ruhsal beslenmeyi de içeren çok katmanlı bir anlam üretmektedir. Günümüzde Mevlevî mutfağına ilişkin deneyimler, özellikle Konya gibi inanç turizmi merkezlerinde düzenlenen sema törenleri, geleneksel yemek sunumları ve kültürel etkinlikler aracılığıyla turistlere aktarılmaktadır. Bu deneyimler ziyaretçilere yalnızca gastronomik bir tüketim değil; aynı zamanda mistik atmosferle bütünleşen kültürel ve manevi bir deneyim sunmaktadır. Cohen'e (1998) göre bu tür deneyimler, turistlerin kültürel yabancılaşma hissini azaltarak ziyaret edilen toplulukla geçici de olsa aidiyet ilişkisi kurmasına katkı sağlamaktadır. Benzer şekilde Lin vd. (2021), zenginleştirilmiş gastronomik deneyimlerin turistlerin yerel topluluklarla daha derin ilişkiler geliştirmelerine olanak tanıdığını ifade etmektedir. Bu kapsamda dini temelli yiyecek deneyimleri, ziyaretçilere yalnızca yerel mutfak kültürünü değil; aynı zamanda dini uygulamalar ve manevi değerler hakkında da derinlemesine bir anlayış kazandırmaktadır.

Bununla birlikte dini turizm ile gastronomi turizmi arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmaların literatürde sınırlı olduğu görülmektedir. Özellikle dini deneyimlerin gastronomik boyutunu ele alan araştırmaların yetersizliği dikkat çekmektedir (Dixit ve Prayag, 2022). Türkiye bağlamında değerlendirildiğinde ise dini anlam taşıyan yiyecekler ile turistik deneyim arasındaki etkileşimi inceleyen çalışmalar oldukça sınırlıdır. Bu durum, Mevlevî mutfağı gibi güçlü manevi ve kültürel temsillere sahip gastronomik yapıların akademik olarak daha fazla incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda hazırlanan bu çalışma, yemek ve din arasındaki etkileşimi kavramsal bir çerçevede ele alarak Mevlevî mutfağı örneği üzerinden inanç turizmi deneyiminin geliştirilmesine yönelik stratejileri tartışmayı amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında Mevlevî mutfağına ait yemekleri deneyimleyen yerli ve yabancı turistlerle nitel bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiş ve analiz sürecinde Braun ve Clarke'ın (2006) yaklaşımından yararlanılmıştır. Çalışmanın, Mevlevîlik ve mutfak kültürü ilişkisini inanç turizmi perspektifiyle ele alarak ilgili literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Mevlevî Mutfağı Örneğinde Yemek ve Din**

Yemek ve din arasındaki ilişki, sosyolojik, antropolojik gibi birçok açıdan uzun yıllardır araştırılan önemli bir araştırma alanıdır. Şahin (2022) din ve beslenme ilişkisini sosyolojik açıdan incelemiş ve dinlerin beslenme üzerinde müdahale edici ve düzenleyici bir etkiye sahip olduğunu, bu yönüyle dinlerin besinler üzerinden bir kimlik inşa ettiğini belirtmiştir. Benzer şekilde Gürhan (2017), dini ritüeller ile yemek kültürü arasındaki güçlü ilişkiye dikkat çekmiş; yemeklerin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmadığını, aynı zamanda toplumsal ve ruhsal deneyimlerin önemli bir parçası olduğunu vurgulamıştır.

İnsanlığın ilk dönemlerinde dinin inançlara olan etkileri, dini ibadetlerde toplumca en sevilen yiyecek ve içeceklerin inanılan tanrı ve objelere sunulması şeklinde görülmektedir. Dini inançların farklılaşması ile yenilebilen ve yenilemeyen gıdalar kuralları ile belirlenmeye başlamıştır. Bu kuralları günümüzdeki farklı inanç gruplarında da mevcuttur (Osmanlar ve Menemenci, 2021). Dinler ve diğer inanç sistemleri, nelerin yenmesine izin verilip nelerin yasak olduğu ve yiyeceklerin nasıl işlenmesi gerektiği konusunda özel kuralları koyar. Örneğin, Yahudilik ve İslam'ın yemek hazırlamaya ve hayvanların kesilmesine nasıl ve kimlerin dahil olabileceğine dair özel kuralları vardır. Hinduizm'de yemek hazırlamak ve yemek yemek için, yemekten önce ellerin, ayakların ve ağzın ritüel olarak yıkanması gibi belirli kuralları vardır.

Hinduizm ve İslam'da yemek yemek genellikle sağ elin parmaklarıyla yapılır (Heiman vd., 2019; Aulet vd., 2022).

Yiyecek ve içecekler, birçok dinde yalnızca fiziksel ihtiyaçların karşılanmasına yönelik unsurlar değil; aynı zamanda dini öğretilerin, ritüellerin ve sembolik anlamların merkezinde yer alan önemli kültürel öğelerdir (Aulet vd., 2022). Bu bağlamda yiyecekler, dini inanışlar içerisinde sembolik anlamlar taşıyabilmektedir (Cohen, 2021; Aulet vd., 2022). Örneğin İslam dininde hurma, özellikle Ramazan ayında bereketi ve ilahi nimeti temsil eden önemli bir sembol olarak görülmektedir. Benzer şekilde Yahudilikte Pesah (Geçit Bayramı) sırasında tüketilen matzo (mayasız ekme), İsrailoğulları'nın Mısır'dan ayrılışı sırasında aceleyle hazırlanan ekmeği simgelemektedir (<https://www.phunkyfoods.co.uk>). Yemek, bir toplumun kültürel kimliğinin önemli bir parçasıdır. Din, kültürel gelenekleri şekillendiren ve belirli yiyeceklerin tüketilmesine ya da tüketilmemesine neden olan bir etkidir. Örneğin, İslam dininde helal gıda ve Yahudilikteki koşer gıda uygulamaları, bu dinlerin mensuplarının yemek seçimlerini belirlemede önemli rol oynamaktadır.

Turizm bağlamında değerlendirildiğinde ise yiyecek ve içecek deneyimleri turistlerin seyahat süreçlerinin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Turistler seyahatleri boyunca yalnızca ne yiyeceklerine değil, aynı zamanda nerede ve hangi kültürel bağlam içerisinde tüketeceklerine de önem vermektedir. Bu nedenle yemek deneyimi, turistler açısından hem fizyolojik bir ihtiyaç hem de kültürel, sosyal ve deneysel bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Son ve Xu, 2013). Özellikle inanç merkezlerini ziyaret eden turistler, dini açıdan anlam taşıyan yiyecekleri deneyimlemeye ilgi göstermektedir. Bir dine özgü yiyeceklerin tüketimi, ziyaretçilerin seyahat deneyimlerini daha anlamlı ve otantik hale getirebilmektedir.

Din, yemek gibi sosyal kimliğin ve kültürel mirasın temel unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle yemek, inanç ve turizm arasındaki ilişkinin birlikte ele alınması; din, insan mirası ile dini ve manevi uygulamalar arasındaki etkileşimin daha derinlemesine anlaşılabilmesi açısından önem taşımaktadır. Dini açıdan anlam yüklenen yiyecekler, bireylerin manevi deneyimlerini güçlendirebilmekte ve ziyaret edilen kutsal mekânlarla daha güçlü bağ kurulmasına katkı sağlayabilmektedir. Örneğin İsrail'de yeniden canlandırılan "Son Akşam Yemeği" deneyimi ya da Mısır ve İsrail'de hurma, süt ve balardan oluşan geleneksel yiyeceklerin tüketimi, ziyaretçilerin Kutsal Toprak deneyimini zenginleştirmekte ve bireyin kendisini Tanrı'ya daha yakın hissetmesine katkıda bulunabilmektedir (Aulet vd., 2022).

Dini açıdan önemli yiyecekler ile turizm deneyimi arasındaki ilişkiyi inceleyen öncü çalışmalardan birinde Ron ve Timothy (2013), Kutsal Topraklar'ı (İsrail ve Filistin toprakları) ziyaret eden Hristiyan hacıların geleneksel yiyeceklere yoğun ilgi gösterdiklerini ve özellikle "İsa ne yedi?" sorusuna cevap aradıklarını belirtmektedir. Araştırmacılar, İncil'de yer alan yiyeceklerin Kutsal Topraklardaki inanç turizmi açısından önemli bir unsur olduğunu; kutsal olaylar veya kutsal mekânlarla ilişkilendirilen yiyeceklerin, Hristiyan hacıların için manevi ve otantik deneyimler oluşturduğunu ifade etmektedir. Söz konusu yiyecekler, ziyaretçiler tarafından Tanrı'ya yaklaşmanın, manevi aydınlanma yaşamının ve dini bağlılığı güçlendirmenin bir aracı olarak değerlendirilmektedir. Benzer şekilde Taşkesen ve Özkan (2024), Mevlevi mutfağının Sema törenleri gibi dini ve kültürel ritüellerle bütünleşmiş bir yapıya sahip olduğunu belirtmekte ve bu ritüellerin ziyaretçi deneyimine önemli katkılar sağladığını ortaya koymaktadır. Bu durum, gastronomik unsurların yalnızca fiziksel tüketim nesneleri olmadığını; aynı zamanda dini, kültürel ve manevi deneyimlerin aktarılmasında önemli bir araç olarak işlev gördüğünü göstermektedir.

Mevlevi mutfak kültürü, sadece geleneksel yiyecek ve içeceklerden oluşan bir gastronomik yapı değil, aynı zamanda derin bir manevi anlamlar taşıyan kültürel bir miras unsuru olarak değerlendirilmektedir. Dönemsel olarak düzenlenen sema ayinleri ve bu ritüellere eşlik eden yemekler, ziyaretçilerin manevi bir yolculuğa çıkmalarına katkı sağlamaktadır (Ceylan ve Yaman, 2018). Bu bağlamda, Mevlevi mutfağının özgün yemekleri, Konya'yı ziyaret eden turistlerin inanç turizmi deneyimini artırmada kritik bir unsur olarak değerlendirilebilir.

Konya, felsefesi ve eserleri ile dünya çapında tanınan Mevlâna Celaleddin Rumi'nin yaşamını sürdürdüğü ve türbesinin bulunduğu önemli bir inanç ve kültür turizmi destinasyonudur. İnanç ve kültür turizmi açısından önemli bir değer olan Mevlâna Müzesi'ni her yıl milyonlarca kişi ziyaret etmektedir. Mevlâna Müzesi'ni 2024 yılında 2,6 milyon yerli ve yabancı turist ziyaret etmiştir (İletişim Başkanlığı, 2024). Her yıl aralık ayının ilk yarısında 7-17 Aralık tarihleri arasında Sema Gösterileri düzenlenmekte, bu gösteriler, dünya çapında Mevlana'nın öğretilerine ilgi gösteren ziyaretçileri kente çekmektedir (Görkemli vd., 2013: 155).

Konya'da 13. yüzyıldan günümüze kadar tasavvuf düşüncesi etrafında şekillenmiş özgün bir mutfak kültürünü temsil etmektedir. "Mevlevi Somadı" olarak da adlandırılan Mevlevi mutfağında yemek bir tür ibadet ve manevi arınma aracı olarak kabul edilmektedir (Ozkok vd., 2017). Mevlevilikte "az ye, az uyu ve az konuş" felsefesi uygulanmakta ve bu felsefe nefis terbiyesi açısından önemli görülmektedir. Bu düşünceden hareketle Allah'a ulaşmanın kutluluğuna, maddi anlamdaki karın doyurma ile değil, manevi anlamdaki doygunluk olan ibadet ile ulaşılabileceğinin önemi vurgulanmaktadır (Ceylan ve Yaman, 2018).

Mevlevi mutfağı, sofranın bir sosyalleşme aracı olarak kavramsallaştırılmasına güzel bir örnek olarak gösterilebilir. Anadolu'da Orta Asya Türk Kültürü İslamlaştıktan sonra "Ahilik, Bektaşilik, Mevlevilik ve Kalenderilik" gibi yeni ve farklı mezhepler ortaya çıkmıştır. Osmanlı döneminde Mevlevi Kültürü diğer mezheplerden daha görünür ve önemli bir konuma ulaşmıştır (Çakır, 2005: 356).

Mevlevilikte eğitim sürecinin mutfakta başlaması, mutfağa verilen önemi açık biçimde ortaya koymaktadır. Bu nedenle Mevlevilikte gelişmiş bir adap ve mutfak kuralları sistemi bulunmaktadır (Ertaş vd., 2017). Mevlevilerin evlerinin en önemli kısmı yemeklerin pişirilip yenildiği "matbah"dır. Mevleviliğe giren kişiler çoğunlukla bu yerde eğitim görmektedir. Dolayısıyla Mevleviler, insanların aşılması için "pişirildiği" yer olarak da "matbah" derler. Sofizm/mistisizmde mutfağın oldukça önemli bir rol oynadığı vurgulanmaktadır. Amaç sadece yemek yapmak değil, aynı zamanda doğanın sunduğu yemeğe olağanüstü bir çabayla saygı duymayı öğretmektir. Mevlevi mutfağı "Mevlevi Somadı" olarak da adlandırılmakta ve Mevlevi kültüründe yemek bir tür ibadet olarak kabul edilmektedir (Ozkok vd., 2017).

Mevlevi yemek kültüründe yer alan yiyecekler de sembolik anlamlar taşımaktadır. İnsan yaşamı için vazgeçilmez olan suyu temsil eden çorbalar, toprağı simgeleyen et ve sebze yemekleri, ateşi temsil eden pilav ve börek çeşitleri, neslin devamlılığını simgeleyen pastırmalı yumurta ve ilahi aşkı ifade eden kaymaklı güllaç, Mevlevi sofralarında manevi anlamlar yüklenen yemekler arasında yer almaktadır (Halıcı, 2007). Bu sembolik yaklaşım, yemeklerin yalnızca beslenme amacı taşımadığını; aynı zamanda kültürel ve manevi anlamların aktarılmasında önemli bir araç olduğunu göstermektedir.

Mevlevi mutfağında çok çeşitli yemekler, içecekler ve tatlılar tüketilmektedir. Örneğin; tarhana çorbası, tutmaç çorbası, toyga çorbası, harise, kalye, tike kebabı, ciğer kebabı, çömlek kebabı, şiş kebabı, ispanak boranisi, kabak bayıldı, elma dolması, patlıcan salatası, gerdaniye, borani, pişmiş baş, nohut yahnisi, tirit, aşı (bulgur pilavı), sülbıye, lokma, sütlaç, muhallebi, pelte, mesir macunu, aşure, badem helvası, pekmezli ayva gibi yemek ve tatlılar bulunmaktadır (Ceylan ve Yaman, 2018; Arsel, 1999; Şanlı vd., 2011). Mevlevi mutfağında şerbet, gül şerbeti, nar ekşisinden

hazırlanan Nardenk şerbeti, Mevlevi dervişlerinin sohbetleri sonrasında ikram edilen önemli içeceklerdir. Şerbetin yanı sıra, boza, ayran, sirke ve balla yapılan ve Sirkençübin adı verilen içecek Mevlevi mutfağının önemli içecekleri arasında yer almaktadır (Üzülmez, 2019; Ertaş vd., 2017). Konya mutfağının temelini oluşturan bu yemekler günümüzde de pek çok restoranda hazırlanmakta ve ziyaretçilere sunulmaktadır.

Literatür yemek ve din ilişkisinin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç ekseninde değil; kimlik, ritüel, aidiyet ve manevi deneyim boyutlarında şekillendiğini göstermektedir. İnanç turizmi bağlamında değerlendirildiğinde, dini semboller taşıyan yiyeceklerin ziyaretçilerin deneyimlerini derinleştirdiği ve destinasyonla duygusal bağ kurmalarına katkı sağladığı görülmektedir. Bu kapsamda Mevlevi mutfağı, içerdiği sembolik anlamlar, ritüeller ve tasavvufi yaklaşım ile Konya'nın inanç turizmi deneyiminin önemli bir parçası olarak değerlendirilebilir. Literatürde yemek ve din ilişkisi farklı disiplinlerde ele alınmış olsa da çalışmaların büyük bir kısmının genel kültürel ve sosyolojik çerçevede kaldığı görülmektedir. Özellikle Mevlevi mutfağının inanç turizmi deneyimi üzerindeki etkisini doğrudan ele alan çalışmalar sınırlı olması dikkat çekmektedir. Bu nedenle mevcut çalışma, gastronomi, maneviyat ve inanç turizmi arasındaki ilişkiyi Mevlevi mutfağı özelinde inceleyerek literatüre katkı sunmayı amaçlamaktadır.

## **YÖNTEM**

Bu çalışmanın temel amacı, Mevlevî yemekleri ve bu yemeklere özgü ritüellerin, Mevlâna Müzesi'ni ziyaret eden turistlerin inanç turizmi kapsamındaki deneyimlerini nasıl şekillendirdiğini ortaya koymaktır. Nitel araştırma yaklaşımının benimsendiği bu araştırma, durum deseni çerçevesinde yapılandırılmıştır. Durum deseni, "ne, neden ve nasıl" sorularına odaklanarak, olgunun doğal ortamında aynı anda farklı şekillerde (gözlem, doküman analizi, görüşme vb.) veri toplama yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Mevlevî yemek ritüellerinin Mevlâna Müzesi bağlamındaki etkileri incelendiği bu çalışmada durum desenin seçilmesi, bu özgün kültürel bağlamı kendi doğal ortamında ve çoklu veri kaynakları ile analiz etmeye imkân vermiştir.

Araştırmanın derinlemesine ve çok boyutlu biçimde yürütülebilmesi amacıyla, veri toplama sürecinde nitel yöntemler kapsamında yüz yüze görüşme ve katılımcı gözlem tekniklerinden faydalanılmıştır. Bu doğrultuda, Konya ilinde Mevlevî mutfağına özgü yemeklerin sunulduğu işletmelerde bu deneyimi yaşayan toplam 11 katılımcı ile birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, elde edilen yanıtların tekrarlanmaya başlamasıyla birlikte veri doygunluğuna ulaşıldığı kanaatine varılarak sonlandırılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde örneklemin büyüklüğü 5-25 kişi arasındadır (Saunders vd., 2012).

Veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu, turizm işletmeciliği ile gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında görev yapan iki doçent ve bir profesör olmak üzere üç uzmanın görüş ve önerileri doğrultusunda geliştirilmiştir. Bu sayede, görüşme formunun kapsam geçerliliği sağlanarak araştırmanın bilimsel güvenilirliği desteklenmiştir.

Yapılan araştırma, 7-17 Aralık 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilen Şeb-i Arus haftası süresince, yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yürütülmüştür. Yarı yapılandırılmış görüşmeler Magaldi ve Berler (2020) tarafından keşifsel bir görüşme türü olarak tanımlanmıştır. Araştırılan konuya ilişkin derinlemesine bilgi elde etmeye yönelik olan bu görüşmeler, esnek fakat yönlendirici nitelikte sorular içeren bir veri toplama yöntemidir. Nitel araştırma desenleri içerisinde sıklıkla tercih edilen bu yöntem, araştırmacıya belirli bir yapı çerçevesinde kalırken aynı zamanda katılımcıların deneyim ve görüşlerini özgürce ifade edebilmesine olanak tanır.

Araştırma, Mevlevi yemeklerinin sunulduğu restoranlarda yemek yiyen müşteriler ile gerçekleştirilmiştir. Sorular katılımcılara yemeklerinin bitiminde yöneltilmiş ve görüşmeler ortalama 15- 20 dakika sürmüştür. Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu, ilgili literatür doğrultusunda geliştirilen beş açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Ayrıca, katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik olarak yaş, cinsiyet, eğitim durumu gibi değişkenleri içeren sorulara da yer verilmiştir. Araştırmanın temel soruları aşağıdaki gibidir:

1. Mevlâna Müzesini ziyaret ettiniz mi?
2. Mevlevi mutfağına ait hangi yemekleri yediniz?
3. Yemekleri nasıl buldunuz? Bu yiyecekleri deneyimlemekten memnun kaldınız mı?
4. Bu deneyim bir bütün olarak Mevlâna ziyaretinizi ve maneviyatınızı nasıl etkiledi?
  - Ziyaretinize bir değer ve anlam kattı mı?
  - O dönemin tasavvuf inancını hissettiniz mi?
5. Mevlana'yı ziyaret edecek insanlara Mevlevi yemekleri ile ilgili olarak ne önerirsiniz?

Araştırma, geliştirilen görüşme soruları doğrultusunda iki ana tema çerçevesinde yürütülmüştür. Elde edilen nitel veriler, belirlenen temalar kapsamında altı kod altında toplanmıştır. Görüşmeye katılan bireyler, metin içerisinde K1, K2, ... K11 şeklinde kodlanarak anonimlik sağlanmıştır. Katılımcılardan elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada kullanılan tema ve kodlara ilişkin ayrıntılı bilgiler Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1: Araştırmanın Ana Temaları ve Alt Kodları

Ana Temalar	Kodlar
Tema 1. Mevlevi mutfağına yönelik deneyimsel algılar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tüketilen Mevlevi yemeklerinin çeşitliliği ve özgünlüğü</li><li>• Mevlevi yemeklerinden duyulan memnuniyet ve beklenti düzeyi</li><li>• Mevlevi mutfağına dair öneri ve yorumları</li></ul>
Tema 2. Mevlevi mutfağının manevi boyutu ve Mevlâna Müzesi ile bütüncül etkisi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mevlâna Müzesi ziyareti deneyimi ve kişisel etkisi</li><li>• Ziyaretin anlamı ve bireysel/duygusal dönüşümler</li><li>• Mevlevi mutfağı aracılığıyla tasavvuf inancı ile kurulan bağ</li></ul>

## BULGULAR

Aşağıda araştırmaya katılan 11 kişiden elde edilen veriler sunulmaktadır. Tablo 2, katılımcıların demografik özelliklerini göstermektedir.

Araştırma kapsamında mülakat yapılan toplam 11 katılımcının demografik özelliklerine ilişkin veriler Tablo 2'de sunulmaktadır. Katılımcıların cinsiyet dağılımına bakıldığında, 7'si kadın (%63,6), 4'ü ise erkek (%36,4) olarak belirlenmiştir. Bu durum, çalışmaya katılan bireylerin çoğunluğunun kadınlardan oluştuğunu göstermektedir. Katılımcıların yaş aralığı 23 ile 60 arasında değişmekte olup, yaş ortalaması yaklaşık olarak 41,6'dır. Bu dağılım, farklı yaş kuşaklarından bireylerin görüşlerine başvurulduğunu göstermesi açısından önem arz etmektedir. En genç katılımcılar 23 ve 24 yaşlarındaki üniversite öğrencileri iken, en yaşlı katılımcı 60 yaşında bir tur rehberidir.

Tablo 2: Katılımcılara İlişkin Demografik Bulgular

Kodlar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	İkamet	Konya'ya Geliş Amacı	Görüşme Tarihi ve Süresi
K1	Kadın	48	Lise	Ev Hanımı	İstanbul	Mevlâna'yı ziyaret	07.12.2022 16 dk
K2	Erkek	56	Lise	Esnaf	İstanbul	Mevlâna'yı ziyaret	07.12.2022 18 dk
K3	Erkek	53	Yüksek Lisans	Esnaf	İstanbul	Mevlâna'yı ziyaret	08.12.2022 15 dk
K4	Kadın	33	Doktora	Mühendis	Ankara	Mevlâna'yı ziyaret	08.12.2022 20 dk
K5	Erkek	42	Lisans	Bankacı	Samsun	Kültür Turizmi	08.12.2022 17 dk
K6	Kadın	48	Lisans	Ev Hanımı	İstanbul	Mevlâna'yı ziyaret	09.12.2022 19 dk
K7	Kadın	24	Lisans	Öğrenci	Kilis	Mevlâna'yı ziyaret	09.12.2022 16 dk
K8	Kadın	23	Lisans	Öğrenci	Adana	Mevlâna'yı ziyaret	12.12.2022 20 dk
K9	Kadın	24	Lisans	Öğrenci	Adıyaman	Mevlâna'yı ziyaret	15.12.2022 18 dk
K10	Erkek	34	Lisans	Memur	Ankara	Mevlâna'yı ziyaret	17.12.2022 15 dk
K11	Kadın	60	Lisans	Rehber	Denizli	Mevlâna'yı ziyaret	17.12.2022 19 dk

Eğitim durumu bakımından katılımcıların çoğunluğunun lisans düzeyinde eğitim aldığı görülmektedir (n=8). Bununla birlikte, bir katılımcı yüksek lisans, bir katılımcı doktora ve iki katılımcı lise mezunudur. Bu çeşitlilik, katılımcıların görüşlerinin farklı akademik altyapılardan beslendiğini göstermektedir. Katılımcıların mesleki profilleri incelendiğinde ise öğrencilik, ev hanımlığı, esnafılık, mühendislik, bankacılık, memurluk ve rehberlik gibi çeşitli meslek gruplarına ait bireylerin yer aldığı görülmektedir. Bu durum, araştırma verilerinin farklı toplumsal ve ekonomik kesimlerin perspektiflerini yansıttığını göstermektedir.

İkamet yerlerine göre dağılım incelendiğinde, katılımcıların İstanbul (n=4) ve Ankara (n=2) gibi büyük şehirlerin yanı sıra Samsun, Kilis, Adana, Adıyaman ve Denizli gibi farklı illerden geldikleri görülmektedir. Bu çeşitlilik, Konya'ya yapılan ziyaretlerin sadece bölgesel değil, ulusal çapta ilgi gördüğünü ortaya koymaktadır. Katılımcıların Konya'ya geliş amaçları büyük oranda "Mevlâna'yı ziyaret" (n=10) şeklindedir. Sadece bir katılımcının (K5) ziyaret amacı "Kültür Turizmi" olarak ifade edilmiştir. Bu bulgu, Mevlâna'nın hem bireysel hem de toplumsal düzeyde önemli bir çekim merkezi olduğunu destekler niteliktedir. Görüşme tarihleri 7-17 Aralık 2022 tarihleri arasında gerçekleşmiş olup, görüşme süreleri 15 ile 20 dakika arasında değişmektedir. Ortalama görüşme süresi yaklaşık 17,5 dakika olarak hesaplanmıştır. Bu süreler, nitel veri toplama sürecinde derinlemesine bilgi edinmeye imkân tanıyacak düzeydedir.

## 1. Tema: Mevlevi Mutfağına Yönelik Deneyimsel Algılar

Çalışmanın ilk teması olan "Mevlevi Mutfağına Yönelik Deneyimsel Algılar" başlığı; Tüketilen Mevlevi yemeklerinin çeşitliliği ve özgünlüğü, Mevlevi yemeklerinden duyulan memnuniyet ve beklenti düzeyi ve Mevlevi mutfağına dair öneri ve yorumları adlı kodlardan oluşmaktadır. Bu kodların ayrıntıları alt başlıklarda yer almaktadır.

### 1.1. Tüketilen Mevlevi Yemeklerinin Çeşitliliği ve Özgünlüğü

Yapılan çalışmada katılımcılara hangi Mevlevi yemeklerini yedikleri sorulmuştur. Alınan cevaplara göre ziyaretçilerin deneyimledikleri Mevlevi yemekler Tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3: Deneyimlenen Mevlevi Yemekleri

K1	Fihimafih çorbası, kayısılu kuzu gerdan, ballı bademli ayvalı et, sirkencübün şerbetini denedim.
K2	Ben tutmaç çorbası içtim. Çok beğendim.
K3	En güzeli bademli köfte. Benim favorim.
K4	Deneyimlediğim lezzetler, hassaten lokma, sirkencübün şerbeti, gül şerbeti.
K5	Tirit yedim.
K6	Fihimafih çorbası, içtim. Bademli köfte yedim.
K7	Yemen kahveli et, bademli köfte, hassaten lokma, incirli et, ballı bademli ayvalı et, sirkencübün şerbeti.
K8	Hassaten lokma, incirli et, bademli köfte, sirkencübün şerbeti
K9	Yemen kahveli et, hassaten lokma, bademli köfte, sirkencübün şerbeti
K10	Tutmaç çorbasını, hassaten lokma ve kayısılu kuzu gerdan tattım.
K11	Tirit yedim.

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların deneyimledikleri Mevlevi yemeklerinin çoğunlukla Bademli köfte (K3, K6, K7, K8, K9); Hassaten lokma (K4, K7, K8, K9, K10); Fihmafih çorbası (K1, K6); Tirit (K5, K11); Tutmaç çorbası (K2, K10); Ballı bademli ayvalı et (K1, K7); Yemen kahveli et (K7, K9) olduğu; içeceklerden ise sirkencübin (K1, K4, K7, K8, K9) ve gül şerbeti (K4) deneyimledikleri tespit edilmiştir.

### 1.2. Mevlevi Yemeklerinden Duyulan Memnuniyet ve Beklenti Düzeyi

Katılımcı ifadeleri, Mevlevi mutfağının yalnızca gastronomik bir deneyim olmadığını; aynı zamanda kültürel, manevi ve tarihsel bir bütünlük sunduğunu göstermektedir. Nitel veriler, katılımcıların hem duyuşsal (tat, kıvam, uyum vb.) hem de düşünsel (kültürel anlam, geçmişle bağ kurma, maneviyat) düzeyde tatmin olduklarını ortaya koymaktadır. Katılımcıların görüşlerine göre, Mevlevi yemekleri ile ilgili deneyimlerin sadece damak tadından ibaret olmadığı; bu yemeklerin, kültürün, geleneğin ve tarihsel deneyimin bir parçası olarak oldukça önemlidir. Katılımcıların genel olarak yemeklerden yüksek memnuniyet duyması, restoranların sunduğu yemeklerin kalitesine işaret ederken, aynı zamanda Mevlevi mutfağının sembolizminin ve derinliğinin de bir yansımasıdır. Örneğin katılımcılardan K7 ve K8'in ifadelerinde, özellikle et yemeklerinin kuru meyveler ve baharatlarla birleşimi dikkat çekmiştir. Yemeklerdeki tatlı-tuzlu ve baharat dengesi ile ilgili olumlu geri dönüşler, Mevlevi mutfağının zengin ve lezzetli doğasını ortaya koymaktadır. Katılımcılar, bu tür malzeme birlikteliklerinin başta "zıt" gibi görünse de lezzet uyumu açısından beklenenin ötesinde bir bütünlük sunduğunu belirtmiştir.

"...bize tat olarak yabancı fakat yediğimizde hiç de yadırgamadık." (K8) ifadesi, duyuşsal alışkanlıkların dışında kalan tatların dahi kültürel bağlam içinde kabul gördüğünü göstermektedir.

Katılımcıların deneyimledikleri çorbanın evde denenmek istemesi (K6), yemeklerin sadece anlık bir deneyim değil, kişisel mutfak repertuarına alınabilecek kadar beğenildiğini göstermektedir. Bu durum deneyimlenen yemeklerin katılımcıların etkileşimde buldukları mutfak kültürü ile daha derin bir bağ kurmak istediklerini de ortaya koymaktadır.

### 1.3. Mevlevi Mutfağına Dair Öneri ve Yorumlar

Katılımcıların, Mevlana'yı ziyaret etmeyi planlayanlara yönelik Mevlevi mutfağı hakkındaki öneri ve yorumları Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4: Deneyimlenen Mevlevi Yemekleri ile İlgili Öneriler

K1	Tattığım bütün yemekleri öneririm. Biz bu restorana Mevlevi yemekleri yemek için geldik. Öncesinde araştırma yaptık.
K2	Buradaki yemeklerin hepsini tavsiye ederim. Arkadaşlarım buradaki yemekleri çok beğenmiş, onların tavsiyeleri üzerine buraya geldim.
K3	Buradaki deneğim yemekleri beğendim ama en çok beğendiğim, bademli köfte.
K4	Mevlevi yemeklerinin her biri ayrı bir hikâyeyi barındırıyor. Benim önerim tabii ki deneyimleyebildikleri kadar fazlaca yemek çeşidi deneyimlesinler, fakat bir noktaya dikkati çekmek istiyorum. "O dönemde yemek ve mutfak kavramı ne ifade ediyordu, neden iki öğün yeniyordu, neden tamamen doyumadan sofradan kalkılıyordu, neden yemeğe tuz ile başlanıp tuz ile bitiriliyordu" gibi konuların araştırılmasının önemli olduğunu düşünüyorum. Benim önerim sadece yemek yeme faaliyetinden ibaret olmayan aynı zamanda maneviyat da içeren Mevlevi yemeklerini denemeden önce Hz. Mevlana ve eserleri ile Mevlevilik ve Mevlevi Mutfağı adına bir şeyler okuyarak, araştırarak buraya gelmeleri. Böylece sadece bir ziyaret değil, manevi bir yolculuğa çıkılacağını ve hayatımızda ve maneviyatımızda bazı olumlu köklü değişiklikler ortaya çıkacağını düşünüyorum.
K5	Tirit yedim. Elbette öneririm.
K6	Buraya geldiğimde o dönemin manevi havasını fazlasıyla hissettim. Bu restorana gelmeden önce hiç Konya'ya geldim demesin. Çok güzel lezzetler. Arkadaş tavsiyesi ile geldim buraya. Yediğim yemeklerin hepsini de tavsiye ederim.
K7	Ben hepsini öneririm. Bademli köfte özellikle. Aklım yivemediklerimde.
K8	Ben hepsini çok beğendim de özellikle ballı bademli ayvalı et çok hoşuma gitti. Şekerli bir et yememiştim daha önce. Balla eti daha önce hiçbir arada yememiştim, birbirine yakışacağını da hiç düşünmemiştim ama çok beğendim.
K9	Bademli köfteyi çok beğendim. Onu mutlaka tavsiye ederim.
K10	Yemeklerin hepsi yani benim yediğim yemekler çok güzeldi. Bu restorana gelmelerini kesinlikle öneririm.
K11	Buradaki yemeklerin hepsini öneririm.

Tablo 4'te de katılımcıların tamamına yakınının deneyimledikleri Mevlevi mutfağında yer alan yemekleri olumlu değerlendirdiği belirlenmiştir. "Hepsini öneririm" (K1, K2, K6, K7, K8, K10, K11) ifadesi Mevlevi mutfağının yüksek beğeni düzeyine sahip olduğunu göstermektedir.

Bununla birlikte tavsiye niteliğinde daha çok “bademli köfte”nin (K3, K7, K9) ön plana çıktığı görülürken “ballı bademli ayvalı etinde sıra dışı ve hoş bulunması nedeniyle özgünlük açısından dikkat çekmiştir. Bu durum, Mevlevi mutfağının alışılmışın dışında ve etkileyici tat profilleri sunduğunu da ortaya koymaktadır.

Katılımcıların ifadelerinde yer alan “Hz. Mevlâna”, “sofradan doymadan kalkmak”, “manevi bir yolculuk”, “iki öğün” ve “tuzla başlamak” gibi söylemler, Mevlevi mutfağının yalnızca beslenme odaklı bir yapıdan ibaret olmadığını; aynı zamanda tasavvufi düşünce, disiplin ve sembolik anlamlarla şekillenen kültürel bir pratik olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda yemek, fiziksel gereksinimlerin karşılanmasının ötesinde bireyin nefisini terbiye ettiği, ölçülülüğü öğrendiği ve manevi olgunlaşma sürecine dahil olduğu bir ritüel niteliği taşımaktadır. Özellikle “sofradan doymadan kalkmak” ve “iki öğün” anlayışı, Mevlevilikte nefis kontrolü, sade yaşam ve ölçülülük ilkeleriyle ilişkilendirilebilirken; “tuzla başlamak” ifadesi ise geleneksel mutfak kültüründe olduğu gibi sembolik bir başlangıç ve bereket unsuru olarak değerlendirilebilir. Bu bulgular, Varol ve Bakkaloğlu (2026) ’nun çalışmasında yer alan Alevi kültüründeki yiyeceklere yüklenen tasavvufi ve sembolik anlamlara ilişkin literatürle benzerlik göstermektedir. Nitekim Kaygusuz Abdal’ın eserlerinde yiyeceklerin yalnızca bir besin unsuru olarak değil, tasavvufi kavramların aktarımında sembolik bir araç olarak kullanıldığı belirtilmektedir. Benzer şekilde Alevi kültüründeki yemek pratiklerinin gündelik tüketimin ötesinde kültürel ve manevi anlamlar taşıdığını ifade edilmektedir. Bu çalışmada elde edilen bulgular da Mevlevi mutfağında yemek kültürünün, bireyin manevi dünyasını şekillendiren sembolik bir öğretinin parçası olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla Mevlevi mutfağı, yalnızca gastronomik bir miras değil; aynı zamanda inanç, disiplin ve tasavvufi değerlerin kuşaktan kuşağa aktarıldığı kültürel bir temsil alanı olarak öne çıkmaktadır. “Arkadaş tavsiyesi”, “tavsiyeyle geldim”, “öncesinde araştırdık” (K1, K2, K6) ifadeleri, katılımcıların restorana geliş nedenleri arasında arkadaş önerileri ve önceden yapılan araştırmalar önemli bir yer tutmaktadır. Bu durum topluluk temelli deneyim aktarımının ve gastronomik merakın Mevlevi mutfağına olan ilgiyi artırdığını göstermektedir.

Sonuç olarak, Mevlevi yemekleri deneyimleyen katılımcılar üzerinde hem lezzetsel hem de duygusal bir etki bırakmaktadır. Öne çıkan yemekler alanın kültürel gastronomi açısından incelenmeye değer olduğunu göstermektedir. Ayrıca, yemeklerin sadece fiziksel bir tatmin aracı değil, Mevlevi geleneğinin bir parçası olarak maneviyatı da temsil ettiği ortaya konmuştur. Bu durum, Mevlevi mutfağının gastronomik kimliğiyle birlikte tasavvufi bir deneyim sunduğunu göstermektedir.

## **2. Tema: Mevlevi Mutfağının Manevi Boyutu ve Mevlâna Müzesi ile Bütüncül Etkisi**

Çalışmanın ikinci temasında Mevlâna Müzesi ziyareti deneyimi ve kişisel etkisi, Ziyaretin anlamı ve bireysel/duygusal dönüşümler ve Mevlevi mutfağı aracılığıyla tasavvuf inancı ile kurulan bağ adlı kodlar incelenmiştir. Ortaya çıkan bu kodlar aşağıdaki başlıklar altında incelenmiştir.

### *2.1. Mevlâna Müzesi Ziyareti Deneyimi ve Kişisel Etkisi*

Yapılan görüşmelerde katılımcıların tamamının Mevlâna Müzesini ziyaret ettiği, Konya’ya gelişlerinin birincil amacının Mevlâna Müzesini ziyaret etmek olduğu belirlenmiştir. Bu durum, Mevlâna Müzesi’nin Konya turizmi açısından çekim merkezi olduğunu ve katılımcıların kültürel/tasavvufi ilgiyle hareket ettiklerini göstermektedir. Katılımcılardan K4, K6, K10 ve K11’in konu ile ilgili görüşleri şu şekildedir:

"Daha önce de Mevlâna müzesini ziyaret etmiştim, fakat bu gelişimde müzeyi biraz daha detaylı ve bilinçli olarak gezdim". (K2).

"Bir Konyalı olmam ve uzun yıllar burada ikamet etmem nedeni ile Mevlâna Müzesini defalarca kez ziyaret etme fırsatı buldum. Şu an farklı bir şehirde yaşadığım için ve yoğun iş tempom sebebiyle maalesef eskisi kadar gezmeye fırsatım olmuyor.". (K4)

"Evvet ziyaret ettim, Mevlâna müzesindeki atmosfer beni çok etkiledi." (K10)

"Ben profesyonel turist rehberiyim.1986'dan beri rehberlik yapıyorum. Konya çok sevdiğim bir şehir. Bu nedenle burayı gezmeyi ve gezdirmeyi çok seviyorum". (K11).

Çalışmada "önceden de ziyaret ettim ama bu kez daha bilinçli gezdim" (K2) ifadesi, Mevlâna müzesini tekrar eden ziyaretlerde farkındalık düzeyinin arttığını ve ziyaretin sadece fiziksel değil aynı zamanda bilişsel ve duygusal derinlik kazandığını göstermektedir. Bu ifade ile ziyaretçilerin anlam arayışı içinde oldukları söylenebilir. "Atmosfer beni çok etkiledi" (K10) ifadesinden yola çıkarak müzenin sadece tarihsel ya da kültürel değil, aynı zamanda *duygusal ve ruhsal* bir etki yarattığını söyleyebiliriz. Ziyaretçilerde manevî etki yaratan bir *mekân deneyimi* söz konusudur. . Literatürde de duygusal ve atmosferik bileşenlerin turist deneyimini derinleştirdiği, ziyaretçilerin mekânla duygusal bağ kurmasına katkı sağladığı belirtilmektedir (Agapito vd., 2013). Tüm katılımcıların görüşleri dikkate alındığında Mevlâna Müzesi'nin bireysel, kültürel ve mesleki kimliklerde önemli bir yer tuttuğu, ziyaretlerin sadece turistik değil, anlam arayışına ve duygusal bağlara dayandığı ve Konya'nın bu bağlamda manevi turizm açısından güçlü bir potansiyele sahip olduğu söylenebilir.

## 2.2. Ziyaretin Anlamı ve Bireysel/Duygusal Dönüşümler

Katılımcıların Mevlevi mutfağı yemeklerini deneyimlemeden önce Mevlâna müzesini ziyaret ettikleri ve bu sayede ziyaretlerinin daha çok anlam kazandığı belirlenmiştir. Bu ziyaretler, soyut olan manevi duyguları mutfak kültürü ile birlikte somutlaştırmaktadır. K3, K4, K5, K11'in konu ile ilgili görüşleri aşağıda verilmektedir:

"Mevlâna'yı ziyaret ettikten sonra buraya gelerek bu yemekleri denemekle ziyaretim tam anlamıyla tamamlanmış oldu, ziyaretim daha çok anlam kazandı". (K3)

"Mevlevi mutfağı hem mutfak kültürünü hem de geleneği yansıttığından Mevlâna ziyaretinin de önemli unsurlarından biridir. Hz. Mevlâna ve Mevlevilik kavramları bunlar bir arada deneyimlediğinde daha bir anlam kazanıyor". (K4)

"Bu bölgenin tarihi yapısından dolayı, bölgenin maneviyatı çok yüksek, bu yüzden beni çok etkiledi. Gelen herkes buranın atmosferinden ve ortamdaki mistik müziklerden çok etkileniyor. Sokağa girerken bile insan huzur buluyor". (K5)

"Kesinlikle etkiliyor. Her yerin kendine özgü yemeği var. Ben turist açısından söyleyeyim. Selçuklunun başkenti Konya'da Mevlevi mutfağını sunmak, onu tanıtmak açısından oldukça önemli (K11).

Bellia vd., (2021) tarafından gerçekleştirilen araştırmada da hac yolculuğunun yalnızca dini bir motivasyona dayalı olmadığı; kültürel miras, yerel gastronomi, geleneksel ürünler, festivaller ve sosyal etkileşim unsurlarıyla bütünleşen çok boyutlu bir deneyim olarak değerlendirildiği belirtilmiştir. Araştırmada özellikle yerel yemeklerin ve geleneksel tariflerin turist deneyiminde önemli bir yere sahip olduğu, bu durumun ziyaretçilerin destinasyona yönelik algılarını güçlendirdiği ifade edilmiştir. Ayrıca mekânsal atmosfer, kültürel miras ve yerel topluluklarla

kurulan sosyal bağların ziyaret memnuniyetini artırdığı vurgulanmıştır. Bu yönüyle ilgili çalışma, Mevlâna Müzesi deneyiminin yalnızca tarihî ve manevî bir ziyaret olmanın ötesinde; gastronomi, mekân estetiği ve duygusal bağlanma ile bütünleşen çok katmanlı bir kültürel deneyim olduğunu ortaya koyan mevcut araştırmanın bulgularıyla paralellik göstermektedir. Özellikle Mevlevî mutfağının kültürel temsil ve geleneksel aktarım açısından işlevsel bir unsur olarak değerlendirilmesi ile ziyaret atmosferinin manevi ve kültürel tatmini artırdığı yönündeki bulgular, söz konusu araştırmanın ortaya koyduğu kültürel-gastronomik deneyim yaklaşımını destekler niteliktedir.

### 2.3. Mevlevî Mutfağı Aracılığıyla Tasavvuf İnancı ile Kurulan Bağ

Katılımcılar Mevlevî mutfağını deneyimlediklerinde, Mevlevî mutfağında uygulanan ritüeller, yemekler ve restorandaki atmosfer ile Mevlâna döneminin tasavvuf inancını hissettiklerini ifade etmişlerdir. Konu ile ilgili Katılımcılardan K1, K2, K3, K6, K7, K10'un görüşleri aşağıda yer almaktadır.

*"Ortamdaki gerek mistik objeler ve müzik gerekse yemeğe başlamadan önceki tuz ekmek ritüeli olsun bunlarla dönemin tasavvuf ruhunu hissettim". (K1)*

*"Restoranın içerisine girince Mevlâna figürleri, resimleri, atmosfer, müzik Mevlâna'nın dönemini çağrıştırıyor. Zaten biz Mevlâna türbesinden çıkıp o amaçla buraya geldik. O dönemi biz önceden okuduklarımızla biliyorduk. Şimdi biraz yaşayarak da görmüş olduk". (K2)*

*"Zaten ruh dünyamızda bu düşünceye sahipseniz Konya'ya geliyorsunuz. Yiyecekler ve menüler ziyaretin bir anlamda motive edici faktörü oluyor. Kültürü sadece ruhunuzda değil, midenizde de bedeninizde de hissediyorsunuz. Kültürü sadece bilmek değil, tatmış, dokunmuş, yaşamış oluyorsunuz. Mevlana'nın türbesine geliyorsunuz. Dışarıdan baktığımız ruh halinizle içeri girdiğinizdeki ruh haliniz aynı mı? Türbeye dokunuyorsunuz. Orada 2 rekât namaz kılıyorsunuz. Dua ediyorsunuz ruh haliniz değişiyor. Bu restorana geldiğimde aynı duygularla yediklerimde tasavvuf inancını hissetmiş oldum". (K3)*

*"Evet hatta sohbetini de yaptık. Mevlevî yemeklerinin tok tutuyor olmasının, çok çeşitli olmamasının o dönemdeki kıt kaynaklarla ilgili olduğu yönünde. Sofraya oturduğumuzda ilk olarak tuzla ekmek geldi sofraya. Mevlevilikte ritüelmış". (K6)*

*"Softaya ilk oturduğunuzda Mevlevî döneminin tuz, ekmek yeme ve sirkencübin şerbeti içme ritüeli ile karşılaşılıyorsunuz. Bir de ortamda ney sesi var, Mevlâna ile ilgili resimler, objeler sergileniyor. Bunların hepsi birleşince o dönemi yoğun olarak hissediyorsunuz". (K7, K10)*

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde ziyaretçilerin buldukları atmosferde yer alan sembolik unsurların (mistik objeler, ney müziği, Mevlâna figürleri) ziyaretçileri doğrudan 13. yüzyıl Mevlevî atmosferine taşıdığı düşünülmektedir. Bu durum, atmosferin kültürel miras aktarımında bir aracı olduğunu ve tarihsel süreklilik hissi yarattığını ortaya koymaktadır (K1, K2, K7, K10). Yani burada ziyaretçi sadece bilgi edinmez, tarihi yaşantıyı tecrübe eder. Elde edilen bulgular, ziyaretçilerin deneyimlerinin yalnızca sunulan bilgiyle sınırlı kalmadığını, aynı zamanda fiziksel çevre ve atmosfer aracılığıyla tarihsel bir deneyim yaşadıklarını göstermektedir. Ali vd., (2018)'ne göre konaklama ve hizmet ortamlarında müşteri deneyimi büyük ölçüde fiziksel çevre ve atmosfere bağlıdır. İşletme ortamındaki ambiyans, semboller ve nesnelere bireylerin algı ve davranışlarını şekillendirdiğini belirtmektedir. Bu çalışmada da mistik objeler, ney müziği ve Mevlâna figürleri gibi sembolik unsurların ziyaretçileri 13. yüzyıl Mevlevî atmosferine taşıdığı görülmüştür. Bu durum, fiziksel çevrenin yalnızca estetik bir unsur olmadığını; kültürel mirasın

aktarılmasında ve ziyaretçilere otantik bir deneyim sunulmasında önemli bir araç olduğunu desteklemektedir.

Belber ve Güneren (2022)'e göre yemek yalnızca karın doyurmakla kalmayıp aynı zamanda kalbi, bedeni ve ruhu da besleme özelliğine sahip olabilmektedir. Bu bağlamda Mevlevi mutfağında tuz ve ekmekle yemeğe başlama, sirkencübin şerbeti sunumu gibi yemek öncesi ritüeller, Mevlevi geleneklerinin sadece sunumda değil, ruhsal hazırlık sürecinde de yer aldığını göstermektedir. Katılımcıların bu ritüellere anlam yüklemesi, yemek deneyimini yalnızca fiziksel bir eylem olmaktan çıkarıp, mistik bir bütünlüğe dönüştürdüğünü ortaya koymaktadır (K1, K6, K7). Bu durum gastronomik ritüeller, dini/manevi inançlarla harmanlandığında “gastronomik mistisizm” ya da “inanç temelli yeme deneyimi” olarak adlandırılabilir bir boyuta ulaşır. Bu da duyuşsal ve duygusal bir kültürel öğrenme biçimi olarak karşımıza çıkar.

Mevlâna türbesi ziyaretiyle restoran deneyimi arasında kurulan bağ (K2 ve K3), bu deneyimin turistik bir güzergâhın parçası olarak konumlandığını ve dini-kültürel turizmi desteklediğini göstermektedir. Bu tür restoranlar, inanç turizminin tamamlayıcı unsurları haline gelebilir. Zira ziyaret, lezzet ve ritüel bütünlüğü, turistin mekâna bağ kurma biçimini güçlendirir ve mekânsal hafızayı beslemektedir. Sonuç olarak ortaya çıkan bu bulgular Mevlevilik kültürünün gastronomi aracılığıyla nasıl yaşatıldığını ve ziyaretçilere aktarılabilirliğini ortaya çıkarmıştır. Gastronomik deneyimlerin bir taraftan bireyin kültürel aidiyetini güçlendirdiği bir taraftan da turizmde manevi anlam temelli tüketimi teşvik ettiği söylenebilir.

## SONUÇ

Mevlevi yemeklerinin inanç turizmi deneyimlerini nasıl artırdığı konusuna odaklanan bu araştırma, Mevlevi yemekleri sunan bir işletmede yemekleri deneyimleyen turistler üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmadan elde edilen sonuçlar aşağıda verilmektedir;

Katılımcıların Konya'ya gelişlerinin birincil amacı Mevlâna Müzesini ziyaret etmektir. Katılımcıların yemek deneyimleri ise fiziksel bir ihtiyaçtan ziyade, manevi bir yolculuk olarak algılanmaktadır. Tüketilen Mevlevi yemekleri ziyaretçi deneyimini daha anlamlı hale getirmektedir. Müze ziyareti ve Mevlevi mutfağının deneyimlenmesi, katılımcılara somut bir kültürel deneyim sunmakta ve manevi duyguların, gastronomik öğelerle birlikte somutlaşmasını sağlamaktadır.

Araştırmanın yapıldığı restoran 2011 yılından beri faaliyet göstermekte olup bu işletmenin temel konseptini Mevlevi mutfağı, Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı ve Konya mutfak kültürü oluşturmaktadır. İşletmede Mevlevi mutfak kültürüne ait fihimafih çorbası, tutmaç çorbası gibi çorbalar; bademli köfte, ballı bademli ayvalı et, kayısılu kuzu gerdan, hasseten lokma, incirli et, Yemen kahveli et ve tirit gibi ana yemekler ile sirkencübin ve gül şerbeti gibi içecekler sunulmaktadır. Bu yemeklerin çeşitliliği, Mevlevi mutfağının zenginliğini ve kültürel derinliğini yansıtmaktadır.

Katılımcıların çoğu, özellikle fihimafih çorbası, bademli köfte, hasseten lokma ve kayısılu kuzu gerdan gibi belirli yemekleri denemiştir. İçecek olarak sirkencübin ve gül şerbeti gibi geleneksel alternatifler tercih edilmiştir. Bu yemekler arasında bademli köfte ile ballı bademli ayvalı et yemeği ziyaretçiler tarafından en beğenilen yemeklerdir. Bademli köfte gibi spesifik yemeklerin öne çıkması, Mevlevi mutfağının lezzet açısından güçlü bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Mevlevi yemekleri genel olarak turistler tarafından beğenilmekte, özellikle yemeklerdeki tatlı, tuzlu ve baharatın dengeli bir şekilde bir arada kullanılması misafirlere farklı lezzetler sunmaktadır.

Turistler, restorana gelmeden önce Mevlevi mutfağı ile ilgili araştırma yapmaktadırlar. Bu yönüyle Mevlevi mutfağının ruhunu anlamak için yemekleri deneyimlemeden önce Mevlâna ve Mevlevilik hakkında bilgi edinilmesi ziyaretçilerin daha derin deneyimler yaşamalarını sağlayacaktır. Yemek sırasında uygulanan ritüeller, restorandaki atmosfer ve ambiyans, ortamda bulunan müzik ziyaretçilerin Mevlâna döneminin tasavvuf inancını hissetmelerine ve yemek deneyimine katkıda bulunmaktadır.

Elde edilen sonuçlar, katılımcıların hem damak tadı açısından zengin bir deneyim yaşadıklarını hem de bu deneyimin kültürel ve manevi boyutunu fark ettiklerini göstermektedir. Ziyaretçiler, her bir yemeğin arkasında yatan tarih ve gelenekten de büyük keyif almaktadırlar. Mevlevi mutfağı, gastronomik deneyimin de ötesinde Mevlevi kültürünün kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Mevlevi mutfağı ve kültürü hakkında daha fazla bilgi elde etmek için düzenli eğitim seminerleri ve atölye çalışmaları yapılabilir. Bu tür etkinlikler hem turistlere hem de yerel halka Mevlevi kültürü hakkında derinlemesine bilgi sunarak kültürel bilinci artırabilir.

Restoranların atmosferlerini daha da geliştirmek amacıyla, tasavvuf geleneğine uygun dekorasyon, müzik ve ritüellerin daha fazla entegre edilmesi önerilebilir. Bu, misafirlerin deneyimlerini zenginleştirerek ruhsal bir atmosfer yaratacaktır. Son olarak, yerel restoranlar arasında iş birlikleri sağlanarak bu alanda turistik ürünlerin oluşturulması ve Mevlevi mutfağının tanıtılması hem turizmi canlandırabilir hem de yerel ekonomiye katkı sağlayabilir.

Yerel restoranlar arasında iş birliği sağlanarak Mevlevi mutfağı temalı gastronomi rotalarının oluşturulması önerilmektedir. Bu tür uygulamalar hem turistik ürün çeşitliliğini artıracak hem de yerel ekonomiye katkı sağlayacaktır.

Araştırma sonucunda, Mevlevi mutfağının gastronomik bir deneyim olmanın ötesinde kültürel mirasın aktarımında önemli bir araç olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda Mevlevi mutfağının deneyimleyen turistler için Mevlâna Müzesi ziyareti ile restoran deneyimini birleştiren "Mevlevi gastronomi deneyim rotası" oluşturulabilir. Bu sayede ziyaretin bütüncül bir kültürel deneyime dönüşmesi sağlanabilir.

Mevlevi mutfağı konsepti içeren işletmelerde hizmet kalitesinin standardize edilmesi amacıyla kültürel miras ve gastronomi odaklı eğitim programları düzenlenebilir. Yapılacak eğitimlerle hem çalışanların bilgi düzeyini artıracak hem de deneyimin otantik yapısını güçlendirilebilir.

Mevlevi mutfağı konsepti içeren işletmelerde konuklara yönelik mevcut sözlü bilgilendirme uygulamasının sürdürülmesi, ancak bu bilgilendirmenin yazılı ve dijital materyallerle desteklenmesi önerilmektedir. Menü tasarımlarında hikâyeleştirme (storytelling) yaklaşımının kullanılması ve QR kodlar aracılığıyla çok dilli içerik sunulması, verilen bilgilerin daha kalıcı ve erişilebilir olmasını sağlayabilir. Bu uygulamaların turist deneyimini zenginleştireceği ve Mevlevi mutfağının uluslararası düzeyde tanınırlığını artıracığı değerlendirilmektedir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Destek Bilgisi:** Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

**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:** Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 29.05.2024 tarih ve 2024/06 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Oranı:** Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

## KAYNAKÇA

- Ali, F., Kim, W. G., Li, J. and Jeon, H. M. (2018). Make it delightful: Customers' experience, satisfaction and loyalty in Malaysian theme parks. *Journal of Destination Marketing & Management*, 7, 1-11.
- Amos S. Ron and Timothy, D. J. (2013). The land of milk and honey: Biblical foods, heritage and Holy Land tourism. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 234-247. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767817>.
- Agapito, D., Mendes, J. and Valle, P. (2013). Exploring the conceptualization of the sensory dimension of tourist experiences. *Journal of Destination Marketing & Management*, 2(2), 62-73.
- Arsel, S. (1999). *Eskimeyen tatlar Türk mutfak kültürü*. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- Aulet, S., Fernandes, C. and Timothy, D. J. (2022). Food and religion. In Timothy, D. J. and Olsen, D. H. (Ed.), *The Routledge handbook of religious and spiritual tourism* (ss. 411-427). London and New York: Routledge Taylor & Francis Group.
- Belber, B. G. ve Güneren, E. (2022). İnanç, Gastronomik Öğeler ve Destinasyon Pazarlaması İlişkisi. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar II*, ss.9-19.
- Bellia, C., Scavone, V. and Ingrassia, M. (2021). Food and religion in Sicily—A new green tourist destination by an ancient route from the past. *Sustainability*, 13(12), 6686.
- Braun, V. and Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele dönüşen mutfak: Mevlevi mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 3(7), 2172-2179.
- Cheer, J. M., Belhassen, Y., and Kujawa, J. (2017). The search for spirituality in tourism: Toward a conceptual framework for spiritual tourism. *Tourism Management Perspectives*, 24, 252-256.
- Cohen, E. (1998). Tourism and religion: A comparative perspective. *Pacific Tourism Review*, 2(1), 1-10.
- Cohen, A. B. (2021). You can learn a lot about religion from food. *Current Opinion in Psychology*, 40, 1-5.
- Çakır, V. (2005). Konya'nın geleneksel eğlence kültürü. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 17, 355-382. <https://izlik.org/JA88RE95FM>.
- Dixit, S. K. and Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220.
- Ertaş, M., Solak, B. B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizminde canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 52-70.
- Görkemli, H., Tekin, G. ve Baypınar, Y. E. (2013). Kültürel etkinlikler ve kent imajı: Mevlâna törenlerinin Konya kent imajına etkileri. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 2(1), 150-171.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İtobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 6(2), 1204-1223.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Heiman, A., Gordon, B. and Zilberman, D. (2019). Food beliefs and food supply chains: The impact of religion and religiosity in Israel. *Food Policy*, 83, 363-369.

- İletişim Başkanlığı (2024). Mevlana Müzesi'ne 2.6 milyon ziyaretçi (Konya). [https://www.iletisim.gov.tr/turkce/yerel\\_basin/detay/mevlana-muzesine-2.6-milyon-ziyaretci-konya](https://www.iletisim.gov.tr/turkce/yerel_basin/detay/mevlana-muzesine-2.6-milyon-ziyaretci-konya). (Erişim Tarihi: 01.03.2025).
- Kokkranikal, J. and Carabelli, E. (2024). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 49(1), 161-172.
- Lin, M. P., Marine-Roig, E. and Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>.
- Magaldi, D. and Berler, M. (2020). Semi-structured interviews. In Zeigler-Hill, V. and Shackelford, T. K. (Eds.), *Encyclopedia of personality and individual differences*. Cham: Springer. [https://doi.org/10.1007/978-3-319-24612-3\\_857](https://doi.org/10.1007/978-3-319-24612-3_857).
- Osmanlar, E. ve Menemenci, N. (2021). Farklı kültür ve inançlara sahip destinasyonlarda gastronominin şekillenmesi: Kuzey Kıbrıs örneği. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 707–719.
- Ozkok, F., Sunnetcioglu, A., Sunnetcioglu, S. and Karakas, E. (2017). Turkish culinary culture in the socialization process. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 110-120.
- Phunky Foods (2016). Religion and Food. <https://www.phunkyfoods.co.uk/wp-content/uploads/2016/03/PF-Religious-Festivals-and-Foods-FINAL.pdf>, (Erişim Tarihi: 01.03.2025)
- Saunders, M., Lewis, P. and Thornhill, A. (2012). *Research Methods for Business Students* (6th ed.). Harlow: Pearson.
- Son, A. and Xu, H. (2013). Religious food as a tourism attraction: The roles of Buddhist temple food in Western tourist experience. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 248–258.
- Sorea, D., Defta, M., and Popescu, I. M. (2023). Journeys to significant places in orthodoxy as a source of sustainable local development in Romania. *Sustainability*, 15(7), 5693.
- Şahin, Ş. (2022). *Din ve beslenme ilişkisi üzerine sosyolojik bir inceleme* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Diyarbakır.
- Şahin, İ. and Güzel, F. Ö. (2024). Dimensions of spirituality in tourism: Developing the spiritual tourism experience scale (STES). *Journal of Destination Marketing & Management*, 34, 100955.
- Şanlı, İ., Bülbül, M. ve Özcan, H. (2011). *Yemek kitabı*. İstanbul: Çamlıca Basım Yayın.
- Taşkesen, C. N. and Özkan, A. (2024). The living traditions of Mevlevi cuisine in modern restaurants: An analysis of customer experiences. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 27(2), 251–283. <https://doi.org/10.55931/ahbvtf.1533269>.
- Varol, E. ve Bakkaloğlu, Z. (2026). Sofrada Kimlik ve Kültür: Tunceli'de Yaşayan Alevilerin Mutfak Geleneği Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(2), 870-884.
- Üzülmez, M. (2019). Mevlevi Mutfağı. Türkiye Turizm Ansiklopedisi. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/mevlevi-mutfagi>. (Erişim Tarihi: 05.03.2025).
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (10. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.