

Yöresel Yemeklerin Gastronomi Turizmine Entegrasyonu: Ermenek Ekmek Kadayıfı Örneği

Seher ÇELİK YEŞİL

Bağımsız Araştırmacı

celikseher381@gmail.com

ORCID: 0000-0001-7698-934

Geliş tarihi / Received: 01.12.2025

Kabul tarihi / Accepted: 04.03.2026

Öz

Ekmek kadayıfı geçmiş dönem Ermenek (Karaman) mutfağında sıkça tüketilen günümüz mutfağında ise yapımı oldukça azalan, özellikle de yeni nesil tarafından tercih edilmeyen geleneksel bir tatlıdır. Bu araştırmanın temel amacı, unutulmaya yüz tutmuş olan Ermenek ekmek kadayıfı tatlısının kayıt altına alınmasıyla gastronomi turizminin yöresel yemek potansiyeline katkı sağlamak hedeflenmektedir. Bu bağlamda; tatlının hazırlanmasında kullanılan malzemelerin, hazırlık aşamalarının, pişirme yöntemlerinin ve geleneksel sunumlarının nasıl olduğunun tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Diğer yandan, geçmişteki tüketim alışkanlıklarının tespit edilmesi ile de ekmek kadayıfı tatlısının tarihsel ve kültürel öneminin ortaya çıkartılması hedeflenmektedir. Bu yönüyle araştırma, yalnızca geçmişe yönelik bir belgeleme çalışması değil, aynı zamanda Ermenek'in gastronomik geleceğine katkı sunan özgün ve işlevsel bir araştırma niteliği taşımaktadır. Nitel bir araştırma olan bu çalışmada amaçlı örneklem kullanılarak dokuz katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmada Ermenek ekmek kadayıfının; kültür aktarımına yönelik, tüketim değişikliğine yönelik, ayırt edici özelliklerine yönelik, hazırlanış, sunum ve pişirme yöntemine yönelik, görsel ve standart tarifine yönelik bulgular tespit edilmiştir. Sonuç olarak Ermenek mutfağında uzun yıllar tüketilmiş olan bu tatlının günümüzde aynı ölçüde tüketilmediği gözlemlenmiştir. Tüketim anlayışındaki bu değişikliklerin ise yöresel ürünlerin unutulma tehlikesi ile sonuçlandığı vurgulanarak birtakım öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar kelimeler: *Yöresel yemek, gastronomi turizmi, Ermenek mutfağı, ekmek kadayıfı*

Integration of Local Cuisine into Gastronomic Tourism: The Case of Ermenek Ekmek Kadayıfı

Abstract

Ekmek kadayıfı is a traditional dessert that was frequently consumed in the Ermenek (Karaman) cuisine of the past but is now rarely made in today's cuisine, especially not preferred by the younger generation. The main objective of this research is to contribute to the potential of regional cuisine in gastronomic tourism by documenting the Ermenek ekmek kadayıfı dessert, which is in danger of being forgotten. In this context, the study aims to identify the ingredients used in the preparation of the dessert, the preparation stages, the cooking methods, and the traditional ways of serving it. On the other hand, by identifying past consumption habits, the study also aims to reveal the historical and cultural importance of the ekmek kadayıfı dessert. In this respect, the research is not only a documentation study focused on the past, but also an original and functional research that contributes to the gastronomic future of Ermenek. In this qualitative research, semi-structured interviews were conducted with nine participants using purposive sampling. This qualitative study involved semi-structured interviews with nine participants using purposive sampling. The research identified findings regarding Ermenek ekmek kadayıfı related to cultural transmission, changes in consumption, distinctive characteristics, preparation, presentation, and cooking methods, as well as its visual and standard recipe. As a result, it was observed that this dessert, which has been consumed in the Ermenek cuisine for many years, is not consumed to the same extent today. Emphasizing that these changes in consumption patterns result in the risk of regional products being forgotten, a number of recommendations were developed.

Keywords: *Local food, culinary tourism, Ermenek cuisine, ekmek kadayıfı*

Giriş

Benzersiz yeme içme deneyimi olarak atfedilen gastronomi turizmi, bir yemeğin veya ürünün bir bölge ile özdeşleşmesi sonucu ortaya çıkmakta, turistlerin destinasyon tercihlerinde etkili olmaktadır (Hall ve Mitchell, 2005). Turizm paydaşlarından olan bireylerin dışarıda yemek yemeyi tercih etmesi ve bölgeye ait yöresel yemekleri tanımak ve tatmak istemesi gastronomi turizminin gelişmesinde önemli bir faktör olarak görülmektedir. Bir bölgenin yöresel yemekleri, farklı bir kültürü tanımak ve hakkında daha fazla bilgi edinmek için önemli bir araç haline gelmektedir. Bu bağlamda, gastronomi turizminin gelişimi için en önemli noktalardan birisi bölge halkının o bölgeye ait yerel ürünlerini korumasında yatmaktadır. Günümüzde yoğun rekabetin yaşandığı pazarlama dünya-

sında, destinasyon pazarlaması farklı amaç ve beklentilerle birçok zorluk barındıran karmaşık bir olgu olarak görülmekte, yöresel mutfaklar ise bir destinasyonu geliştirmek, tanıtmak ve pazarlamak için eşsiz kaynaklar sunmaktadır (Sormaz vd., 2016).

Türkiye coğrafyasında yöresel ürün çeşitliliği Doğu Anadolu Bölgesi'nden Ege Bölgesi'ne, Karadeniz Bölgesi'nden Akdeniz Bölgesi'ne kadar uzanmaktadır. Bölgeden bölgeye farklılıklar gösteren Türk mutfağı çorbalardan kebablara, tatlılardan böreklerle, dolmalardan güveçlere kadar kendi içerisinde de farklı kategorilere ayrılmaktadır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018). Var olan bu çeşitlilik Türk mutfağının zenginleşmesinde ve bölge mutfaklarının tanıtılmasında ciddi pay sahibi olabilmektedir.

Literatür alanına girmiş ürünler yöresel mutfakların tanıtılmasında bu paydan yararlanırken, keşfedilmemiş ürünler unutulma tehlikesi taşımaktadır. Karaman ilinin Ermenek ilçesinde uzun yıllardır yapılagelen fakat son dönemlerde unutulmaya başlanılan ekmek kadayıfı, gastronomi turizmine kazandırılması gereken yöresel bir ürün örneğidir.

Ermenek mutfağı; tarhanabaşı, arabaşı, saç kebabı, batırma, kaygana, deli börek, saç böreği, su böreği, Ermenek dolması, kıvrırma tatlısı, pekmez helvası, gül şerbeti, kaynarca, eğrim kurusu, Ermenek tarhanası, cevizi ve bandırması ile dikkat çekmektedir (Özbay vd., 2018). İlçenin çeşitli yöresel ürünlerinin alanyazına kazandırılması yanında gastronomi turizmine kazandırılmayı bekleyen potansiyel ürünleri de bulunmaktadır. Bu ürünlerden olan ekmek kadayıfı geçmiş dönem Ermenek mutfağında sıkça tüketilen günümüz mutfağında ise yapımı oldukça azalan, özellikle de yeni nesil tarafından tercih edilmeyen geleneksel bir tatlıdır. Bu araştırmanın temel amacı, unutulmaya yüz tutmuş olan Ermenek ekmek kadayıfı tatlısının kayıt altına alınmasıyla gastronomi turizminin yöresel yemek potansiyeline katkı sağlamak hedeflenmektedir. Bu bağlamda; tatlının hazırlanmasında kullanılan malzemelerin, hazırlık aşamalarının, pişirme yöntemlerinin ve geleneksel sunumlarının nasıl olduğunun tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Diğer yandan, geçmişteki tüketim alışkanlıklarının tespit edilmesi ile de ekmek kadayıfı tatlısının tarihsel ve kültürel öneminin ortaya çıkartılması hedeflenmektedir. Ermenek mutfağı üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde baş tarhanası (Şen vd., 2018), pekmez helvası (Şen vd., 2018), ilçeye özgü bazı yöresel yemekler (Özsay vd., 2018), batırık (Çetinsöz ve Polat, 2018) ve yenilebilir mantarların (Şimşek ve Çelik Yeşil, 2023) ele alındığı tespit edilmiştir. İncelenen bu çalışmaların bölge mutfağının tanıtılmasına katkı sağladığı görülmekle birlikte mevcut çalışmaların sınırlı olduğu göze çarpmaktadır. Ermenek mutfağının

geleneksel tatlılarından biri olan ekmek kadayıfı üzerine kapsamlı, sistematik ve uygulamaya dönük akademik bir çalışmaya da alanyazında rastlanmamaktadır. Bu araştırma, Ermenek ekmek kadayıfını yalnızca yöresel bir tatlı olarak tanımlamakla yetinmeyip; ürünün tarihsel gelişimini, kültürel anlamını, üretim pratiğini ve günümüzde yaşadığı dönüşüm sürecini ele alması bakımından ayırt edici bir nitelik taşımaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel bir ürünün gastronomi mirası perspektifiyle incelenmesi ve ürünün yeniden gastronomik dolaşıma kazandırılmasına yönelik somut çıktılar üretmesi ise çalışmanın özgünlüğünü göstermektedir. Özellikle ekmek kadayıfına ait malzeme listesi ve birim ölçülerini içeren standart bir tarifin belirlenmesi, çalışmayı betimleyici araştırmaların ötesine taşıyarak uygulamaya dönük ve sürdürülebilir bir yapı kazandırmaktadır.

Kavramsal Çerçeve **Gastronomi turizmi**

Turizm talepleri yıllar içerisinde motivasyon değişiklikleri yaşamaktadır. Bunlar içerisinde yemeğin büyük ölçüde etkili olduğu ve turistleri seyahat etmeye ikna eden ana motivasyonlardan birisi haline dönüştüğü görülmektedir (Mak vd., 2017). Gastronomi turizminin, turizmin gelişmesinde önemli bir segment olduğu küresel ölçekte yer bulurken (Kukanja ve Pestek, 2020), Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) Turizm ve Rekabet Edilebilirlik Komitesi'nin de turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonlardaki yiyecek ve içecek ile ilgili gerçekleştirdikleri faaliyetlerin tamamını gastronomi turizmi kapsamında ele aldığı görülmektedir (UN Tourism, 2025). Diğer bir yaklaşımla, turistlere seyahat ettikleri bölgenin yerel gıda ürünlerine yönelik unutulmaz ve benzersiz yiyecek içecek deneyimi yaşatan bir turizm türü olarak karşımıza çıkmaktadır (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Gastronomi turizmi sadece yemeği araştırma alanına almamakta aynı zamanda bir bölgenin tarihini ve kültürünü de ele alarak yemeğin bölgeyle oluşturduğu bağı

da aktarmaktadır (Vukolic, 2020; Vukolic vd., 2025).

Bir bölgenin veya bir ülkenin özgün yemek kültürünü kapsayan gastronomi turizmi; yiyecek ve içecek üreticilerini ziyaret etmeyi, yiyecek festivallerini deneyimlemeyi, gastronomi evi gibi yemeğin sergilendiği müzeleri ziyaret etmeyi, gastronomi eğitimlerinin verildiği kurslara katılmayı, bir yemeği ile ün kazanmış restoranların tadımlarında bulunmayı, spesifik bir ürünün üretim ve hazırlanma süreçlerinde yer almayı, yerel pazarları ziyaret etmeyi, ün yapmış bir şefin hazırladığı yemekleri tatmayı, yerel yiyecek ve içecekler hakkında deneyim sahibi olmak için yapılan seyahatleri içermektedir (Hall vd., 2003; Hall ve Mitchell, 2005). Gastronomi turizminde yöre halkının bölgeye ait yerel ürünlerini koruması ve sürdürmesi bu turizm türünün gelişmesinde öncelikli adım olarak görülmektedir (Alonso ve Liu, 2011). Diğer yandan rekabetin yoğun olarak hissedildiği pazarlama dünyasında, yerel mutfaklar bir destinasyonun pazarlanmasında ve tanıtılmasında benzersiz kaynaklardır. Gastronomi turizmi kapsamına giren festival, müze, gastronomi eğitimleri ve restoranlar yerel mutfakların tanıtılmasında ve destinasyon pazarlamasında dikkate alınması gereken noktalar (Sormaz vd., 2016).

Yöresel yemek

Yöresel yemek ifadesi; geleneksel ürün, yerel gıda, bölgesel ürün kavramları olarak da kullanılan bir terim olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu kavramların ayırt edici birer tanımlarının olmaması ise birden fazla kelime ile anılmasında sebep olarak gösterilmektedir (Arıcı ve Bayram, 2021). Yöresel yemek (Local food) dünya çapında farklı şekillerde tanımlanmaktadır. Amerika Birleşik Devletleri’de en fazla 400 mil (644 kilometre) mesafede veya üretildiği eyalette pazarlanan ürün olarak tanımlanmaktadır (Santini ve Paloma, 2013). Kanada’da yerel olarak tanımlanan gıdaların satıldığı il veya bölgede üretilen veya 50 kilometre uzaklığa kadar

ulaşabilen gıdaları temsil etmektedir (Enthoven ve Broeck, 2021). Yöresel yemek, sınırları çizilmiş bir bölgede üretilen, bölge kültürünü aktaran ve servis esnasında yine bölgenin kendine özgü tarzıyla sunulan ürünler olarak özetlenmektedir (Feldmann ve Hamm, 2015). Yöresel yemekler bölgenin kendine özgü ürünlerinin birleşiminden oluşması yanında, hazırlık safhasında kullanılan ürünleri, pişirme tekniklerini, araç gereçleri, gelenek ve görenekleri de barındırmaktadır (Kim vd., 2009). Yöresel mutfakların oluşmasında bölgenin sahip olduğu yiyecek ve içecek kültürü etkin olmakla birlikte birtakım diğer faktörlerin de kendini gösterdiği bilinmektedir. Bunlar; milli duygulardan, tarihsel kimlikten, dini yapılardan, gelenek ve göreneklerden, yerel kültürden, iklim ve coğrafyadan oluşmaktadır (Björk ve Kauppinen Raisanen, 2013).

Yöresel mutfakların giderek artan seviyede gastronomi turizminin ayrılmaz bir parçası haline gelmesi yerel ürünlere olan talebi artırmaktadır. Aynı zamanda yöresel mutfakların veya yöresel yemeklerin gastronomi turizmi içerisinde bir çekicilik unsuru olarak kullanıldığı da bilinmektedir (Cardoso vd., 2019). Tüketilen yemeklerin içeriklerini öğrenmek, tarihsel planını keşfetmek ve bölgenin yeme içme anlayışını yerinde görmek gastronomi turizmini deneyimlemek isteyen turistlerin temel hedefleri arasında yer almaktadır. Yöresel ürünlere olan ilgi içerisinde tüketiciler için bazı nedenler bulunmaktadır. Bunlardan ilki sağlık ile ilişkilendirilmekte ve işlenmemiş, sağlıklı ve yerinde ürünleri tatmak gelmektedir. Bir diğeri ise bölge halkı ile kurulan iletişim ve bölge mutfağına duyulan meraktır (Birch ve Memery, 2020).

Yöresel ürünlere duyulan ilgi günbegün artarken bölge mutfaklarının geleneksel ürünlerini yavaş yavaş kaybediyor olması ise gastronomi turizmine dezavantaj sağlamaktadır. Literatür çalışmalarına bakıldığında böylesi bir olumsuzluğun oluşturacağı pürüz, araştırmacılar tarafın-

dan öngörülerek alanyazın çalışmaları ile giderilmeye çalışılmıştır. Bu örneklerden bazılarında baktığımızda; Özdemir ve Zencir'in (2017) Kahramanmaraş'ın çerez tarhanasını, Alyakut ve Küçükkömürler'in (2018) yufka ekmeğini, Şen'in (2018) Kocaeli ekşi mayalı ekmeğini, Çelik'in (2019) Eskişehir petifürünü, Ören ve Şahin Ören'in (2019) Uşak ebem köftesini, Kurt ve Badem'in (2021) Trabzon simira yemeğini, Mutlu'nun (2022) Kastamonu elma pekmezi reçelini, Kaya ve Seçim'in (2022) Konya yağ somununu, Çelik Yeşil vd.'nin (2022) Bitlis büryanını, Badem ve Şahin'in (2023) Mersin dızman böreğini, Güldemir'in (2023) Ordu marul yoğurtlamasını, Badem'in (2023) Konya kenevir helvasını, Demir ve Yücel'in (2024) Siirt fıstığını, Mutlu ve Şahin Ören'in (2024) Kastamonu düğün helvasını, Şen ve Koç'un (2024) Trabzon külür otu yemeğini, Dikme ve Sarper'in (2024) mübadillerin yaprak pidesini, Ertoy vd.'nin (2025) Eskişehir ve Afyon siyez buğdaylı kaz yemeğini, Gül ve Egeli'nin (2025) Muş kırçıklı kelem sarmasını, Çelik Yeşil ve Yeşil'in (2025) Bitlis şilor salçasını ele aldıkları görülmektedir.

Yöresel ürün çalışmaları içerisindeki ekmek kadayıfı tatlısına baktığımızda ilk akla gelen örneğin Afyon'un kaymaklı ekmek kadayıfı olduğu bilinmektedir. 2019 yılında mahreç işareti ile tescillenen bu tatlının, literatür içerisinde Afyon şehrinin diğer yöresel ürünleri ile birlikte besin değerleri çerçevesinde incelendiği görülmüştür (Can vd. (2024)). Afyon'un kaymaklı ekmek kadayıfı tatlısı ile Ermenek'in ekmek kadayıfı tatlısı irdelendiğinde ise birbirilerinden oldukça farklı olduğu tespit edilmiştir. Afyon tatlısında kullanılan ekmeğin somun ekmek şeklinde hazırlandığı; hamurunda un, su, yaş maya ve tuz bulunduğu; şeker, su ve limon tuzu ile şerbetinin yapıldığı ve arasına kaymak eklenerek servis edildiği Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı tarafından tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2026). Ermenek tatlısında ise kullanılan ekmeğin yufka ekmek şeklinde ha-

zırlandığı; hamurunda un, su ve tuz bulunduğu; üzüm pekmezi ve su ile şerbetinin hazırlandığı ve arasında cevizin yer aldığı tespit edilmiştir. Diğer yandan Alyakut ve Küçükkömürler'in (2018) araştırmasında yufka ekmek ile hazırlanan iki tür tatlı ele alınmaktadır. Fakat buradaki tatlıların da Ermenek ekmek kadayıfı tatlısından hem içeriksel hem de şekilsel yönlerden farklı olduğu saptanmıştır.

Yöntem

Karaman'ın Ermenek ilçesine özgü olan ekmek kadayıfı tatlısının malzemelerinin, hazırlık aşamalarının, pişirme yöntemlerinin, geleneksel sunumlarının, tarihsel ve kültürel önemini tespit edilmesi amacıyla hazırlanan bu çalışma nitel bir araştırmadan meydana gelmektedir. Bu çalışmada ekmek kadayıfının Ermenek ilçesinde tüketiliyor olması sebebiyle de çalışmanın evrenini Ermenek ilçesi oluşturmakta, örneklem yoluna gidilerek de amaçlı örneklem uygulanmaktadır. Amaçlı örneklemenin mantığı ve gücü, derinlemesine inceleme için bilgi açısından zengin vakaları seçmekte yatmaktadır. Bilgi açısından zengin vakalar, araştırmanın amacına ilişkin merkezi öneme sahip konular hakkında çok şey öğrenilebilecek vakalardır, bu nedenle bu terim amaçlı örnekleme olarak adlandırılmaktadır (Patton, 2002; Suri, 2011). Amaçlı örnekleme ile verilerin doyuma ulaşılması halinde örnekleme sayısı tamamlanmaktadır. Veri doygunluğu kavramı, verilerin tekrarlanmaya başladığı veya yeni yönler sunmayı ve yeni sorular ortaya çıkarmayı bıraktığı durumları tanımlamak için kullanılmaktadır (Charmaz, 2005). Ermenek ilçesinde ekmek kadayıfı tatlısını uzun yıllar yapmış ve tüketmiş kişilerin tespit edilmesi, amaçlı örnekleme kapsamında ilk başvuru kriteri olarak belirlenmiştir. Bu tatlının 40 yaş ve üzeri kadınlar tarafından daha profesyonel olarak hazırlanması ise bir diğer örnekleme kriterini oluşturmuştur. Bu doğrultuda çalışmanın örnekleme grubunu, Ermenek ilçesinde doğup büyümüş ve bu tatlıyı uzun yıllar yapmış 40 yaş üzeri yerel kadınlar oluşturmaktadır.

Verilerin tekrarlanmaya başlaması sebebiyle de örneklem grubu 9 katılımcı ile sonlandırılmıştır. Veri toplama sürecinde birtakım sınırlıklar da baş göstermiştir. Ermenek ekmek kadayıfı tatlısının geçmişe oranla tüketiminin ve yapımının azalmış olması örneklem seçimindeki sınırlılığımız olarak karşımıza çıkmaktadır.

Karaman'ın Ermenek ilçesinde bu yöresel tatlının yapılıyor olması sebebiyle tüm katılımcılar Ermenek ilçesinden seçilmiştir. Tatlının kadınlar tarafından hazırlanması nedeniyle de katılımcılar kadınlardan oluşmuş, yaş aralığı ise 45 ila 87 arasında seyretmiştir. Katılımcıların gizliliği sebebiyle tüm katılımcılar K1, K2 ... K9 şeklinde kodlanmıştır (Çizelge 1)

Nitel araştırma tekniğinde örneklemde verilerin toplanabilmesi için bazı teknikler bulunmaktadır. Bunlar; küçük grup tartışmaları, yarı yapılandırılmış görüşmeler, derinlemesine görüşmeler, metin ve belgelerin analizinden oluşmaktadır (Hammarberg vd., 2016). Bu çalışmada ise veriler, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yüz yüze toplanmıştır. Görüşmelerde kullanılan sorular dokuz sorudan oluşmakta ve bu sorular aşağıda yer almaktadır.

1. Ekmek kadayıfının başka bir ismi var mıdır?
2. Ekmek kadayıfını yapmayı kimden öğrendiniz?
3. Ekmek kadayıfını kaç yıldır tüketiyorsunuz ve yapıyorsunuz?
4. Hangi sıklıkla ekmek kadayıfı yaparsınız?
5. Ekmek kadayıfının yapıldığı bir dönem, gün veya zaman dilimi var mıdır? Hangi sebeple yapılır?
6. Ekmek kadayıfının bir hikayesi var mıdır?
7. Ekmek kadayıfında kullanılan malzemelerin kendine has bir özelliği var mıdır?
8. Ekmek kadayıfının yapımında hangi malzemeler vardır, ölçü kullanarak anlatır mısınız?
9. Ekmek kadayıfının servisi nasıl olmalıdır, kendine özgü bir sunumu var mıdır?

Görüşmede kullanılan sorular Çelik Yeşil ve Yeşil'in (2025) araştırmasından yararlanılarak hazırlanmış olup yazarlardan gerekli izinler alınmıştır. Veriler 4 Ekim- 10 Ekim 2025 tarihleri arasında 9 katılımcıdan toplanmış, ortalama ise 5 ila 10 dakika süren görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yüz yüze yapılan bu görüşmeler sonrasında tatlının zahmetli bir aşama içermesi sebebiyle katılımcılardan bu tatlının hazırlanması istenilmiştir. Katılımcı 2'nin rızası üzerine kendi bahçesi ve mutfağında uygulamalı olarak yapılan bu ürünün tüm adımları ise yazar tarafından fotoğraflanarak kaydedilmiştir. Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 04.09.2025 tarih ve E.8206 karar sayısı ile alınan etik kurul izni kapsamında ise görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş, betimsel analiz yöntemi ile de yazıya dökülmüştür. Betimsel analiz, araştırmaya konu olan incelemelerin duyuşsal özelliklerinin doğasını ve içeriğini objektif olarak tanımlamak için kullanılan bir analiz yöntemidir. Bu analiz türünde önceden belirlenmiş olan temalara, elde edilen bulgular yerleştirilmektedir. Çalışmanın nesnellüğünün artırılması adına da katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrudan alıntılar ile desteklenmektedir (Kemp vd., 2018). Ermenek ekmek kadayıfı çalışmasında ise önceden belirlenen temalara, katılımcılardan elde edilen bulgular doğrudan alıntılar ile yerleştirilerek yorumlanmıştır. Mevcut temalar ise kültür aktarımına yönelik bulgular; tüketim değişikliğine yönelik bulgular; ayırt edici özelliklerine yönelik bulgular; hazırlanış, sunum ve pişirme yöntemine yönelik bulgular; görsel ve standart tarifine yönelik bulgular olmak üzere beş kategoride toplanmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Katılımcıların demografik özelliklerinin yer aldığı görüşmecilere ait tanımlayıcı bilgiler Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1*Katılımcıların demografik özellikleri*

Katılımcı No	Cinsiyet	Memleket	Doğum Yılı	Meslek
Katılımcı 1	Kadın	Ermenek/Karaman	1938	Ev Hanımı
Katılımcı 2	Kadın	Ermenek/Karaman	1970	Ev Hanımı
Katılımcı 3	Kadın	Ermenek/Karaman	1944	Ev Hanımı
Katılımcı 4	Kadın	Ermenek/Karaman	1964	Ev Hanımı
Katılımcı 5	Kadın	Ermenek/Karaman	1940	Ev Hanımı
Katılımcı 6	Kadın	Ermenek/Karaman	1947	Ev Hanımı
Katılımcı 7	Kadın	Ermenek/Karaman	1950	Ev Hanımı
Katılımcı 8	Kadın	Ermenek/Karaman	1980	Ev Hanımı
Katılımcı 9	Kadın	Ermenek/Karaman	1964	Ev Hanımı

Yöresel yemeklerin gastronomi turizmine kazandırılması kapsamında incelenen Ermenek ekme kadayıfı örneğinde, dokuz katılımcıdan elde edilen verilerin analizi aşağıda aktarılmıştır.

Kültür aktarımına yönelik bulgular

Kültür, belirli bir toplum içerisindeki dinamiklerin bir sonraki nesle aktarıldığı kaynaklar bütünüdür. Geçmişten miras olarak kalan ve yaşayan bir kültürü ifade eden mutfak ise somut olmayan kültürel miras listesi içerisinde yer almaktadır (Putra ve Jatmika, 2024; Mutlu ve Şahin Ören, 2024). Ermenek mutfağına baktığımızda ekme kadayıfı tatlısının öğrenilmesinde annelerinin, babaannelerinin veya anneannelerinin etkili olduğu, böylelikle de kültürel bir aktarım olduğu görülmektedir. Aynı zamanda ekme kadayıfının bölgede yalnızca ekme kadayıfı ismi ile kullanılarak geçmişten günümüze orijinalliğini koruduğu gözlemlenmiştir. Ekme kadayıfının bir hikayesinin olup olmadığı katılımcılara sorulduğunda ise tüm katılımcıların, o gün bir evde yufka ekme pişiyorsa akşam yemeğinden sonra mutlaka ekme kadayıfının da yenilmesi gerektiği olmuştur. Ekme yapımı ile bütünleşen bu tatlının asıl yapılma nedenlerine baktığımızda, alışkanlıkların etkili olduğu, misafir için tercih edildiği veya ramazan aylarında yapıldığı görülmektedir (K1-K9). Katılımcı

2'nin de belirttiği üzere günümüzde *genelde kış döneminde yaparız, ramazanda yaparız, iftar yemeklerine, bir misafirin herhangi bir seven birileri geldiği zaman çok yaparız. Yapsan da ne zaman olsa yapılır. Ama yazın meyve sebze taze olduğundan yapmak istemezsin. Genelde kışın daha güzel olur* ifadesi üzerine daha çok kış aylarında yapıldığı görülmektedir.

Tüketim değişikliğine yönelik bulgular

Ermenek tatlı kültürü içerisinde geçmiş dönemlerde yoğun bir şekilde tüketilen Ekme kadayıfı tatlısı; *daha önceleri daha sık yapardık 3-5 güne bir yapardık yani. Ekme ettik başı yapardık. İyicıkta kendimiz yaşlandık amma yine yaparız arada gene çok severiz. Yılda 3-5 kere yaparım. Ekme ettik başına yaparım* (K4). *Her ekme yaptığımız zaman onun yufkasını çekerdik (ayırırdık) hemen katlar dürer içi içine kor ekme biter bitmez o tazece kıyılırdı. Ekme yapıldığı zaman onu isteyen herkes çekerdi. Saç senit ortadayken yapılırdı. 6 tanesinden bir tepsi olurdu. 6 yufkadan bir tepsi kadayıf olurdu. İyi-ce pişmediği için uzun süre kalmazdı yapıldığı gün hazırlanır yenirdi. Eskiden 15 güne 20 güne bir ekme yapılırdı (K5). Her yufka açtığımızda yapardık. Yufka ekme yaptığımızda üç dört tanesini tavadırdık ondan sonra da kıyardık. 15 günde 20 günde 1 ay da bir ekme yapılırdı mesela. Arkasından 2-3 tane (yufka) yapardık* (K6)

ifadeleri ile tüketim sıklığına işaret etmektedir. Diğer yandan, katılımcıların çocukluk dönemlerinden itibaren tükettikleri bu tatlının günümüzde aynı ölçüde tüketilmediği; *kaç yıldır heç yemeyiz. Evvel ekmek yapılırken filan hakikaten arkasından iki üçünü (yufkanın) bir tavardırık bir kıyardık. Ama kaç senedir ekmek de edilmez yufka da edilmez. Unutulmaya başlandı* (K6). *Çocukluğumdan beri o kadayıf var yapılırdı. Amma şimdi bir şeker hastalığı getti orta yere. Korkumuzdan yapmaz olduk yemez olduk. Adı kaldı. Yapan az var ama biz şeker hastası olduğumuz için yapmaz olduk adını falan unuttuk. Uzun zamandır yapmıyorum da yemiyorum da* (K5). *Benim aklım ereli burda annem yapardı yerdik. Ama birkaç senedir yapmıyoruz. Yufkayı açmak için pişiren lazım onun için* (K1). *Genelde, eskiden daha sık yapardık böyle eskiden tatlı olmayınca haftaya bir on güne bir. Ekmeği de sık yapardık, her ekmek yaptığımızın arkasından Ekmek Kadayıfı'nı da yapardık. Şimdi biraz daha tatlı ürünleri çoğalınca azaldı* (K8) ifadeleri ile vurgulanmakta hatta unutulma tehlikesi taşımaktadır. Gastronomi turizminde yöre halkının bölgeye ait yerel ürünlerini koruması ve sürdürmesi bu turizm türünün gelişmesinde öncelikli adım olarak görülmektedir (Alonso ve Liu, 2011). Tüketim anlayışında yaşanan bu değişiklik ise Ekmek kadayıfı tatlısının sürdürülmesinin önündeki en önemli tehlike olarak gözlemlenmektedir.

Ayırt edici özelliklerine yönelik bulgular

Yufka ekmek ile hazırlanan tatlı çeşitleri Alyakut ve Küçükkömürler'in (2018) araştırmasına göre yufka ekmeği tatlısı ve baklavadır. Yufka ekmeği tatlısının şeker, su ve fındık ile hazırlandığını, baklavanın ise cevizli rulo haline getirilip şerbetlendiğini aktarmışlardır. Afyon'un Kaymaklı Ekmek kadayıfı tatlısı ise isim olarak benzemekle birlikte içerik ve şekil yönünden oldukça farklıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2026). Geçmiş dönemlerde ekmeğin tatlı yapımında kullanılması, temel tüketim maddelerinin alternatif yansımaları olarak görülmektedir.

Ermenek mutfağında da bunun bir sonucu olarak karşımıza çıkan Ekmek kadayıfı tatlısı, kadınların ekmek yufkasından yaptıkları bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Ermenek Ekmek kadayıfı tatlısının birtakım ayırt edici özellikleri ise onu diğer tatlılardan ayırmakla birlikte özgünlüğünü de kanıtlamaktadır. Kendine has özellikleri görüşmecilere sorulduğunda; *pekmez in doğal olması kendi yapımın olması, yufkasının kepekli has buğday unundan olması gerekir, lezzetli olur. Cevizde kendi bahçenden olsa daha lezzetli olur. Bizim buralarda çoğu ürünü kendimiz yaptığımız için doğal şeylerden yapılıyor, o da lezzetini artırıyor* (K2). *Kendine has özelliği kepekli un olması, cevizinin yerli ve bol olması* (K4). *Yufkasının incecik kıyılması lazım anam rahmetli pek güzel kıyardı, şöyle şöyle hiç unutmam anamın o kadayıfı tel gibi yapışını, şöyle ederdi bir eyi döşerdi. Eyden çok kalın da olmayacak çok ince de olmayacak. Göz kararı şöyle kıvamını bileceksin* (K5). *Özünde pekmez ile yapılması, cevizinin bol olması, kadayıfının ince kıyılması* (K6). *Ekmek Kadayıfı'nda ceviz kullanırız, özellikle kendi yaptığımız üzüm pekmezinden yaparız. Başka bir şeyden yapılmaz yani. Özellikle kendi kaydattığımız üzüm pekmezinden yaparız. Ceviz, pekmez öyle. Özellikle onu (yufka) bıçakla ince ince kıyarsın başkası iyi olmaz, ince kıyılması özelliği* (K8) şeklinde ifadeler ortaya çıkmıştır.

Hazırlanış, sunum ve pişirme yöntemine yönelik bulgular

Ermenek ekmek kadayıfının özündeki servis şeklinin hazırlanan tepsinin ortaya konulması ve tüm hane halkının birlikte yemesi şeklinde olduğu fakat günümüzde ayrı ayrı servis edildiği görülmektedir. Diğer yandan bu tatlının özünde, odun ateşi üzerinde pişirildiği fakat günümüzde fırın veya tavada hazırlandığı saptanmaktadır. Katılımcılara ekmek kadayıfının yapımı sorulduğunda katılımcı 2 şöyle aktarmıştır: *3 bardak un korsun, sırf (hepsi) kepekli un olsa daha iyi olur. Ya da mesela 3 bardak koyarsan 2 bardak kepekli un 1 bardak beyaz*

un korsun. 1 tatlı kaşığı kadar tuz, su yoğuruyorsun. Normal kıvamında kulak memesi kıvamında yumuşaklığında. Yoğuruyorsun bezeliyorsun. Açıyorsun onu normal ekmek yufkası gibi, büyüklüğü de yufka ekmek kadar olmalı. Onu ateşte saçta tavlarsın. Saçta ortalama önlü arkalı toplam bir dakika kadar pişirsen yeterli. Pişirirken yumşak kalması önemli kuru olmayacak. Öyle onu koyarsın. Kıyması (doğraması) kolay olması için. Onu ordan saçtan çıkarırsın rulo yapar koyarsın. Normal büyüklükteki bir tepsiye 4 tane yeter. Sonra onu salata tahtasında ince ince kıyarsın (doğrarsın) tel gibi. Tavaya zeytinyağı veya tereyağı dökersin. Üstüne kıydığın yufkayı yarısı alta yarısı üste gelecek şekilde döşersin. Sererken bakarsın kalınlığına inceliğine her yerine eşit koyarsın. Cevizi de bir miktar döversin ama ince değil iri olacak. Onu da serersin arasına. Kalan ekmeği de kıydığın onu da serersin üstüne. Üstüne de yağ çilersin. Fırına da verebilirsin tava da pişirip alt üst de edebilirsin kızartma amaçlı. Onu bir kenara soğumaya bırakırsın. Şerbet için, üç bardak pekmez bir bardakta su korsun onu kaynatırsın o da ılık bir şekilde. Pişirdiğin kadayıfı önce kesersin yani piştikten sonra, üstüne onu da (şerbeti) dökersin. Genelde eskiden tepsi olarak konurdu sofraya, herkes kendi alırdı yiyeceği miktarda. Şimdi tabaklara konur oldu. Öyleliğiyle yenir. Toplu sofrada yenirken lezzetli olurdu. Ekmek kadayıfı böyle yapılır.

Görsel ve standart tarifine yönelik bulgular

Ermenek mutfak kültürünün geleneksel bir tatlısı olan ekmek kadayıfı, coğrafi işaret potansiyeli olan bir lezzettir. Coğrafi işaret, bir bölgenin mutfak kültürünü öne çıkarmada aktif rol oynayan ve bölgenin yiyecek içecek mirasını korumaya alan bir markalaşma sürecidir. Sürece en önemli katkı ise geleneksel ürünlerin keş-

fedilip kayıt altına alınması ile sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır (Mutlu, 2022). Ermenek ekmek kadayıfı tatlısının görsel aşamaları, bu tatlıya benzer diğer ürünlerden hangi yönler ile ayrıldığıının belgelenmesi ve tatlının orijinalliğinin aktarılması çerçevesinde Şekil 1’de, standart tarifi ise Çizelge 2’de belirtilmiştir.

Hamur için gerekli olan tüm malzemeler bir kap içerisine eklenir ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur yaklaşık bir saat kadar dinlendirilir. Dinlenmiş olan hamurdan toplam altı beze çıkartılır ve her biri normal bir yufka ekmek büyüklüğünde açılır. Ekmekler odun ateşi üzerine konulan saçta önlü arkalı ve üzeri hafif kabarcık olana kadar pişirilir. Ekmek yumuşak bir şekilde iken saçtan alınır ve dörde katlanıp bir bez içerisinde bekletilir. Altı beze de aynı şekilde pişirildikten sonra bir tahta üzerinde iki ekmek bir rulo yapılarak ince ince kesilir. Tüm ekmekler kesildikten sonra tel tel el ile açılıp havalandırılır ve tabanı yağlanmış büyük bir fırın tepsisine yarısı alta gelecek şekilde bastırılarak döşenir. Alt ve üste döşenen ekmek kadayıfının toplam kalınlığının iki parmağı geçmemesine dikkat edilir. Diğer türlü tatlının hamurlaşma riski vardır. Birinci kat bittikten sonra üzerine ayıklanmış ve iri şekilde dövülmüş cevizler eklenir ve kalan ekmekler döşenir. Üzerine kalan yağ serpilir ve 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Mümkün ise odun közü üzerinde pişirilir. Şerbet için gerekli olan pekmez ve su bir tencereye alınarak kaynatılır. Bu şerbetin hazırlanmasında limon kesinlikle kullanılmamaktadır. Kaynayan şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır. Fırından çıkan ekmek kadayıfı dilimlendikten sonra dinlenmeye alınır. Şerbet ve kadayıf oda sıcaklığına geldiği zaman birleştirilir. Yapıldığı gün yenilmesi gerekmektedir.

Şekil 1

Ermenek ekmek kadayıfı tatlısının görsel aşamaları



Çizelge 2

Ermenek Ekmek kadayıfı tatlısının standart tarifi (12-14 kişilik)

Malzemeler	Teknik Ölçü	Pratik Ölçü	Açıklama
Hamuru için;			
• Kepekli un	375 g	3 bardak	
• Beyaz un	125 g	1 bardak	
• Tuz	6 g	1 tatlı kaşığı	
• Su	350 ml	2 su bardağı	
İç harcı için;			
• Ceviz	270 g	3 su bardağı	Ayıklanmış, iri dövülmüş
• Zeytinyağı	70 g	¼ çay bardağı	Yarısı tepsiyi yağlamak için, yarısı tatlının üstüne dökmek için
Şerbeti için;			
• Üzüm pekmezi	790 g	3,5 su bardağı	
• Su	450 g	2,5 su bardağı	

Sonuç

Ermenek ekmek kadayıfı tatlısının kayıt altına alınmasıyla gastronomi turizminin yöresel yemek potansiyeline katkı sağlamayı hedefleyen bu çalışmada; tatlının hazırlanmasında kullanılan malzemeler, hazırlık aşamaları, pişirme yöntemleri, geleneksel sunumları, tarihsel ve kültürel yönleri tespit edilmiştir. Birtakım temalar altında toplanan bulgular sonrası üzerinde durulması gereken bazı sonuçlar yer almaktadır. Tatlının hazırlanmasında kullanılan malzemelerin un, su, tuz, zeytinyağı, ceviz ve üzüm pekmezi olmak üzere altı malzemeden oluştuğu, bu yönüyle de tatlının ulaşılabilir ürünlerden hazırlandığı tespit edilmiştir. Tatlının malzeme kolaylığının aksine hazırlık ve pişirme yöntemleri ise uzun uğraşlardan meydana gelmektedir. Diğer yandan Ekmek kadayıfı tatlısının günümüzde eskiye oranla yapımının ve tüketiminin oldukça azaldığı görülmektedir. Bu tüketim değişikliğinde Ekmek kadayıfı tatlısının zahmetli bir hazırlık sürecinden oluşması, tatlının yapımını bilen elli yaş üstü kişilerin bazı rahatsızlıklardan dolayı hazırlayamaması, bu tatlıyı yapabilen elli yaş altındaki kişilerin ise eskiye oranla seyrelmesi, ev yapımı ekmekten ziyade hazır ekmeklerin tüketilmesi ile bu tatlının yapılmaması, yeni nesil tatlıların artması ile bu tür geleneksel tatlıların tercih edilmemesi yer almaktadır. Elde edilen sonuçlardan bir diğeri ise Ekmek kadayıfında kullanılan yufkanın kepekli undan hazırlanması, cevizinin bol olması, şerbetinin üzüm pekmezinden hazırlanması ve ekmek yufkasının incecik kıyılması bu geleneksel tatlıyı, diğer yufkalı tatlılardan ve Afyon'un kaymaklı ekmek kadayıfından ayırarak özgünleştirmektedir.

Ekmek kadayıfı tatlısının turizme entegrasyonu kapsamında ürünün sadece yerel bir mutfak geleneği olarak değil, aynı zamanda destinasyonun kültürel ve gastronomik kimliğini yansıtan bir deneyimsel turizm unsuru olarak da değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda, Ekmek kadayıfının üretim süreci, geleneksel

tüketim yöntemleri, kültürel ve tarihsel yönleri vurgulanarak; gastronomi turizm rotalarına dahil edilmesi, yerel restoran menülerinde yer alması, festivaller, atölye çalışmaları ve tadım etkinlikleri aracılığıyla bir turistik deneyime dönüştürülmesi önerilmektedir. Ayrıca, ürünün coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi, yerel üreticilerin sürece dahil edilmesi ve dijital tanıtım araçlarıyla desteklenmesi, Ekmek kadayıfının turistik değerini artırarak kültürel mirasın korunmasına ve yerel ekonominin sürdürülebilir bir şekilde desteklenmesine katkıda bulunacak niteliktedir. Ermenek mutfağı üzerine yapılacak bilimsel çalışmaların ilçenin gastronomi turizmine değer katacağı düşünülerek bazı akademik öneriler de geliştirilmiştir. İlçenin Akdeniz kültürü ile özdeş olması sebebiyle mutfak kültürünün Akdeniz diyeti çerçevesinde incelenmesi; yenilebilir otlar, kış hazırlıkları, çorbalar, hamur işleri gibi mutfak kültürünü doğrudan ilgilendiren konuların ele alınması; ilçenin festival kültürünün incelenerek gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesinin planlamaları ile bazı kongrelerin Ermenek ilçesinde de gerçekleştirilmesiyle ilçenin tanıtımının sağlanması bu önerilerden bazılarıdır.

Kaynakça

- Alonso, A., Liu, Y. (2011).** The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of the 'fortunate islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974–981.
- Alyakut, Ö., Küçükkömürler, S. (2018).** Geleneksel bir ekmek çeşidi: Yufka ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379–395.
- Arıcı, S., Bayram, Ü. (2021).** Gastronomi turizmi ve ilişkili kavramlar. S. Şengül, A. Kurnaz (Ed.), *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar* içinde (s. 25–44). Detay Yayıncılık.
- Badem, A. (2023).** Unutulmaya yüz tutan geleneksel bir Türk tatlısı olan kenevir helvası ve

sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi. *Turkish Studies*, 18(3), 793–806.

Badem, A., Şahin, Ü. (2023). Ekşi mayalı hamurdan yapılan geleneksel Bulgar göçmen yiyeceği “dızman böreği”. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(2), 24–35.

Birch, D., Memery, J. (2020). Tourists, local food and the intention behaviour gap. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 53–61.

Björk, P., Kauppinen Raisanen, H. (2013). Culinary-gastronomictourism a search for local food experiences. *Nutrition Food Science*, 44(4), 294–309.

Can, B., Sarıyer, E.T., Gören, A.N. (2024). UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar yöresel yemeklerinin besin ögesi içeriğinin değerlendirilmesi, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 27(2), 804–822.

Cardoso, L., Vila, N., Araujo, A., Dias, F. (2019). Food tourism destinations imagery processing model. *British Food Journal*, 122(6), 1833–1847.

Charmaz, K. (2005). Grounded theory in the 21st century; applications for advancing social justice studies. N. Denzin, Y. Lincoln (Ed.), *The sage handbook of qualitative research* içinde (s. 507–535). Sage Publication..

Çelik Yeşil, S., Akkuş, Ç., Yeşil, D. (2022). Bitlis mutfağında büryan: 1907’den beri büryançı Azmi’nin yeri. *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 24–34.

Çelik Yeşil, S., Yeşil, D. (2025). Yerel ürünlerin sürdürülebilirliği: Şilor salçasının üretim ve tüketim alışkanlıkları. H. Zülfiyar, A. Ş. Çoruk, Y. Özden, B. Sayar, D. Yeşil, E. Cebeci (Ed.), *3. Uluslararası sosyal bilimler kongresi bildiri kitabı* içinde (s.102–106). Yönetim Yayınları.

Çelik, S. (2019). Petifürcü lalezar. H. Çeken, I. Kristo (Ed.), *3rd International rural tourism and development congress kitabı* içinde (s.214–

227), Anatolia Science Academy.

Çetinsöz, B.C., Polat, A.S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları: Batırık üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 60–77.

Demir, D., Yücel, N. (2024). Kentsel marka-laşma sürecinde coğrafi işaret adayı olarak Siirt fıstığı. *Siirt Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 42–58.

Dikme, S., Sarper, F. (2024). Mübadil mutfağından geleneksel bir lezzet: Yaprak pidesi. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 365–381.

Enthoven, L., Broeck, G. (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*, 193, 1–14.

Ertoyl, S., Gün, A., Polat, E. (2025). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemek kültürü: Siyez buğdaylı kaz yemeği örneği. *Gümüshane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(2), 555–567.

Feldmann, C., Hamm, U. (2015). Consumers’ perceptions and preferences for local food: A review. *Food Quality and Preference*, 40, 152–164.

Gül, M., Egeli, S. (2025). Muş yöresel mutfak kültüründe yer alan kırçıklı kelem sarması üzerine nitel bir araştırma. *AYDIN GASTRONOMY*, 9(2), 417–428.

Güldemir, O. (2023). Geleneksel bir yemek: Marul yoğurtlaması. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 121–132.

Hall, M., Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences. M. Novalli (Ed.), *Niche tourism: Contemporary issues, trends and cases* içinde (s. 89–100). Butterworth Heinemann.

Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Butterworth-Heinemann.

- Hammarberg, K., Kirkman, M., de Lacey, S. (2016).** Qualitative research methods: when to use them and how to judge them. *Invited Commentary*, 31(3), 498–501.
- Harrington, R., Ottenbacher, M. (2010).** Culinary tourism: A case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 8, 14–32.
- Kaya, S., Seçim, Y. (2022).** Yöresel bir lezzet: Konya yağ somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 156–176.
- Kemp, S. E., Ng, M., Hollowood, T., Hort, J. (2018).** Introduction to descriptive analysis. S. Kemp, J. Hort, T. Hollowood (Ed.), *Descriptive analysis in sensory evaluation* içinde (s. 3–39). John Wiley ve Sons.
- Kim, Y., Eves, A., Scarles, C. (2009).** Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423–431.
- Kukanja, M., Pestek, A. (2020).** Development of Slovenia's gastronomy – from peasant food to the European region of gastronomy 2021. A. Pestek, M. Kukanja, S. Renko (Ed.), *Gastronomy for tourism development* içinde (s. 109–131). Emerald Publishing Limited.
- Kurt, E., Badem, A. (2021).** Trabzon'un yöresel bir lezzeti: Simira. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(3), 1079–1097.
- Mak, A., Lumbers, M., Eves, A., Chang, R. (2017).** The effects of food-related personality traits on tourist food consumption motivations. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(1), 1–20.
- Mutlu, Ç. (2022).** Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek kültürü: Cide elma pekmezi reçeli örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1604–1621.
- Mutlu, Ç., Şahin Ören, T. (2024).** Kültürel kimlik taşıyıcısı olarak yerel mutfak: Cide düğün helvası örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 8(2), 190–201.
- Ören, V., Şahin Ören, T. (2019).** Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. *Turkish Studies Social Sciences*, 14(1), 151–162.
- Özbay, M., Yeşilçimen, P., İş, M. (2018).** Ermenek'e özgü gastronomik unsurların turizmde çekicilik unsuru olarak kullanılması. H. Muşmal, E. Yüksel, M. Kapan, Ö. Çeçen (Ed.), *Ermenek araştırmaları II* içinde (s. 297–308). Palet Yayınları.
- Özdemir, B., Zencir, E. (2017).** Yiyecek içecek işletmelerine yerel ürün önerisi: Çerez tarhana. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 18–27.
- Patton, M. (2002).** *Qualitative research and evaluation methods*. Sage Publications.
- Putra, R. A. M., ve Jatmika, S. (2024).** Cultural identity in international relations: Analysis of the concept of Polewali Mandar International Folk And Art Festival (PIFAF) in West Sulawesi through three principles of cultural diplomacy. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 26(1), 25–34.
- Santini, F., Paloma, S. (2013).** *JRC scientific and policy reports short food supply chains and local food systems in the EU. A state of play of their socio-economic characteristics*. Publications Office of the European Union.
- Solmaz, Y., Dülger Altın, D. (2018).** Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108–124.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., Aras, S. (2016).** Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725–730.
- Suri, H. (2011).** Purposeful sampling in qualitative research synthesis. *Qualitative Research Journal*, 11(2), 63–75.

Şen, A., Koç, B. (2024). Trabzon ili yöresel mutfak kültürüne ait külür otu yemeği üzerine nitel bir araştırma. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(1), 285–294.

Şen, A., Özbay, M., Yerli, Y. (2018). Ermenek pekmez helvası. H. Muşmal, E. Yüksel, M. Kapar, Ö. Çeçen (Ed.), *Ermenek araştırmaları II* içinde (s. 317–324). Palet Yayınları.

Şen, A., Seçim, Y., Akturfan, M. (2018). Ermenek baş tarhanası üzerine nitel bir araştırma. H. Muşmal, E. Yüksel, M. Kapar, Ö. Çeçen (Ed.), *Ermenek araştırmaları II* içinde (s. 309–315). Palet Yayınları.

Şen, M. (2018). Sanayi kenti Gebze’den geleneksel bir lezzet “ekşi mayalı ekmek”. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(82), 338–351.

Şimşek, A. ve Çelik Yeşil, S. (2023). Investigation of edible mushrooms as a gastronomic product: The case of Ermenek (Karaman). *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 5(1), 41–53.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2026). *Afyon kaymaklı ekmek kadayıfı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografis-isaretler/detay/38346>

UN Tourism (2025). *Gastronomy and wine tourism*. <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>

Vukolic, D. (2020). Gastronomski proizvodi u funkciji razvoja razlicitih oblika turizma u Sremskom okrugu, *Odrzivi Razvoj*, 2(2), 41–54.

Vukolic, D., Gajic, T., Penic, M. (2025). The effect of social networks on the development of gastronomy – the way forward to the development of gastronomy tourism in Serbia. *Journal of Tourism Futures*, 11(1), 124–139.