

*Bu makaleye atıfta bulunmak için/To cite this article:*

KARACA, O.B, YILDIRIM, O. (2020). Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24 (1), 41-55

## **Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri**

Oya Berkay KARACA (\*)

Oya YILDIRIM (\*\*)


**Öz:** Adana mutfağını zenginleştiren önemli unsurlarından biri Arap mutfak kültürüdür. Bu nedenle çalışmada, Arap mutfak kültürünün özelliklerinin ve bu kültürü temsil eden yiyecek ve içeceklerin belirlenmesi, bu kültürün ilde gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri ve sürdürülebilirliği için neler yapılabileceğinin tespiti amaçlanmıştır. Bu amaçla, Arap mutfak kültürü hakkında fikir beyan edebileceği düşünülen yerel halk ile 1 Mart-31 Haziran 2016 tarihleri arasında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Toplam 81 kişiyle yüz yüze yapılan görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırmada, Arap mutfak kültürünün temel özellikleri, kullanılan malzeme, pişirim yöntemi ve özgünlük açısından üç grupta toplanmıştır. Bu kültürü günlük yaşamda en iyi temsil eden, en çok da tüketilen yemekler içli köfte ve mahluta, özel günlerde ise kaynar ve kebab-ızgara çeşitleri olarak tespit edilmiştir. Ayrıca bu kültürün gelen turist sayısını arttıracığı ve ilde gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayacağı ifade edilmiştir. Kültürün sürdürülebilmesi için eğitime, kültürel değerlerin devamlılığına ve tanıtıma yönelik çözüm önerilerine yer verilmiştir.


**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi turizmi, Arap mutfak kültürü, Adana.


### **The Place of Arab Cuisine Culture in the Development of Adana Gastronomy Tourism: Local People Opinions**

**Abstract:** One of the important elements that enrich Adana cuisine is Arab cuisine culture. Therefore, in this study, it is aimed to determine the characteristics of Arab culinary culture and the food and beverages representing this culture, the place of this culture in the development of gastronomic tourism in the province and what can be done for its sustainability. For this purpose, between 1 March and 31 June 2016, interviews were performed with local people who are thought to be able to express their opinions about Arab culinary culture. Semi-structured interview form was used for face-to-face interviews with 81 people and the data were subjected to content analysis. In this research, the main characteristics of the Arab culinary culture were gathered under three main groups: ingredients, cooking methods and originality. Meals that best represent this culture were identified as içli köfte and mahluta in daily life, kaynar and kebab-grill types in special days. In addition, it is stated that this culture increases the number of tourists and contributes to the development of gastronomic tourism in the province. Solutions for the sustainability of the culinary culture were given related to educational, the continuity of cultural values and promotional.

**Keywords:** Gastronomy tourism, Arab cuisine culture, Adana.

\*) Prof.Dr. Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu (eposta: obkaraca@cu.edu.tr)  ORCID ID. <https://orcid.org/0000-0002-1131-5863>

\*\*) Öğr. Gör. Dr. Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu (eposta: oyildirim@cu.edu.tr)  ORCID ID. <https://orcid.org/0000-0002-8090-4629>

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun hazırlanmıştır  iThenticate for Authors & Researchers intihal incelemesinden geçirilmiştir.

**Makale Geliş Tarihi:** 20.01.2019

**Makale Kabul Tarihi:** 10.03.2020

### **I.Giriş**

Yüzlerce yıl boyunca gelişerek, nesilden nesile aktararak zenginleşen mutfak kültürü, her bölgenin coğrafyasının, yaşam şeklinin ve lezzet olgusunun temel öğelerini taşımaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018: 197). Yöresel yemeklerin seyahatlerin akılda kalıcılığını arttırmada ve bir destinasyonun tercih edilmesinde önemli bir faktör olduğu, turistlerin %70'inin gittikleri yerlere ait olan yöresel yiyecekleri satın aldıkları belirtilmektedir (Saatcı, 2019: 361). Diğer bir ifadeyle, yöresel yemekler oldukça fazla insanı yapıldığı bölgeye çekme gücüne sahiptir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 370).

Gastronomi turizmi mutfak kültürlerinin korunmasını, tanınmasını ve gelecek kuşaklara aktararak sürdürülebilirliğini sağlamaktadır (Eren ve Sezgin, 2017: 162-163). Bu nedenle yöresel mutfaklar gastronomi turizmi içinde oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Yöresel mutfak, yörenin sahip olduğu iklim, coğrafi şartlar ve bölgenin karakteristik özelliklerinin halk tarafından birleştirilmesi sonucu oluşan (Şengül ve Türkay, 2018: 232), gelenek ve göreneklere uygun pişirme veya hazırlama yöntemleri ile yapılarak servis edilen yiyecek ve içeceklerdir (Aksu vd., 2017: 125). Diğer bir deyişle; yöresel mutfak, bir yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, servis edilmesi, tüketilmesi ve saklanmasına ilişkin yöntemler, sunumunda kullanılan araç-gereçler, yemek yeme ritüelleri, inanç ve uygulamalarından oluşan kendine özgü kültürel yapıyı ifade eden bir kavramdır (Erdem vd., 2017: 20). Yöresel yiyecek ve içecekler yerel kültürün göstergesi olarak küresel rekabette destinasyonlar için farklılaşmayı sağlayan temel unsurlardan biridir (Saatcı ve Demirbulat, 2016: 2000). Şengül ve Türkay (2018: 232) yöresel mutfaklara ait marka değeri algısının destinasyonların en önemli kültürel miras unsurlarından biri olduğunu, destinasyon bilinirliğini pozitif etkilediğini ve sadakat yarattığını belirlemişlerdir. Ayrıca yöresel yiyecekler destinasyonlarda iş olanağı yaratılmasında ve girişimciliğin ön plana çıkarılmasında da etkili olmaktadır (Akdemir ve Selçuk, 2017: 795). Bunun yanı sıra belirli bir bölgedeki mutfağın, tarımsal faaliyetlerin ve gıda üretiminin sürdürülebilirliğine önemli katkılarda bulunmakta ve bölgenin marka kimliğini güçlendirmektedir (Tuna ve Özyurt, 2018: 76). Yiyecek içecek işletmelerinin yöresel mutfak ürünü kullanımının yerel üreticileri desteklediği, yerel tedarik ağlarının oluşmasını sağladığı, yöresel yemek sunan işletme sayısının artırılmasının destinasyonların markalaşma süreci ve yöresel ürünlerinin tanıtımı için önemli olduğu bilinmektedir (Şengül, 2017).

Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye'de Mersin'den başlayıp Mardin'de son bulan Adana'yı da içerisine alan bir gurme turizmi aksı belirlenmiştir (ÇKA, 2015). Türkiye'den 3 şehir (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar) gastronomi kenti olarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmuşlardır ([www.kulturportali.gov.tr](http://www.kulturportali.gov.tr)). Adana ise ön değerlendirmeyi geçmiş olup, aday konumundadır. Tüm bu gelişmeler bölgede gastronomik ürünlerin ve gastronomi turizminin önemini arttırmıştır. Adana, bereketli toprakları sayesinde yüzyıllar boyunca değişik kültürlerle ev sahipliği yapmış, bu nedenle

de zengin bir mutfığa sahip olmuştur. Orta Asya Türk mutfağının Ortadoğu'dan da izler taşıyarak Anadolu'da şekillenmesinin en güzel örneklerinden biri olan Adana mutfağı göçebe yörük ve Arap kültürlerinden ağırlıklı olarak etkilenmiştir (Artun, 1994: 18). Baharatın Selçuklularda kullanımı (Akın vd., 2015: 42) ve islamiyetin kabulünden sonra tatlı kültürünün gelişmesi Arapların etkisi ile olmuştur (Ağarı, 2018: 113). Arapça nohut anlamına gelen "hummus", patlıcanı közleyip tahin karıştırarak yapılan bir meze olan "babagannuç", batıda acuka olarak bilinen "Muhammera" Arapça'dan olduğu şekli ile dilimize yerleşmişlerdir (Ünalın, 2016: 60-68). Yapılan alan yazın taramalarında Adana'nın yöresel yemeklerini (Artun, 2019a; Güldemir vd., 2018; Güler vd., 2016; Güzeler vd., 2016; Taştan vd., 2018; Yıldırım vd., 2018) özellikle de Arap mutfak kültürünü ele alan çalışmaların (Karaca ve Karacaoğlu, 2016) sınırlı sayıda olduğu ve yöresel yemek envanteri detaylı çalışmalarının olmadığı belirlenmiştir. Bu nedenle araştırmada, Arap mutfak kültürünün temel özelliklerinin incelenmesi, günlük yaşamda ve özel günlerde bu kültürü temsil eden yiyecek ve içeceklerin belirlenmesi hedeflenmiştir. Ayrıca Adana ilinin tanıtımına katkısı ve bu kültürün ilde gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri ve sürdürülebilirliği için neler yapılabileceği de ortaya konulmak istenmiştir.

## **II. Yöntem**

Araştırmanın gerçekleştirilmesinde nitel araştırmada en sık kullanılan veri toplama aracı olan görüşme yöntemi kullanılmış, veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile temin edilmiştir. Bu bağlamda Adana ilinde Arap mutfak kültürüne aşina olup bu yemeklerin üretimini ve tüketimini gerçekleştirebilen ve bu konu ile ilgili bilgi sahibi olan yerel halk ile **1 Mart-31 Haziran 2016** tarihleri arasında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılmayı kabul eden bireyler ile yüz yüze yapılan görüşmelerde yanıtları aranan araştırma soruları aşağıda yer almaktadır;

1. Arap mutfak kültürünün en temel özellikleri nelerdir?
2. Günlük yaşamda Arap mutfak kültürünü en iyi temsil eden yiyecek ve içecekler nelerdir?
3. Bayram, düğün, doğum, ölüm, anma gibi özel günlerde yapılan Arap yemekleri nelerdir?
4. Arap mutfak kültürünü en iyi temsil eden yiyecek ve içeceklerden en çok tükettikleriniz nelerdir?
5. Arap mutfak kültürünün Adana ilinin tanıtımı ve turizmi açısından katkıları neler olabilir?
6. Arap mutfak kültürünün sürdürülebilmesi ve gelecek kuşaklara aktarımı için çözüm önerileri neler olabilir?

Toplam 81 kişiden alınan yanıtlar araştırmacı tarafından içerik analizine tabi tutulmuştur. Bu çerçevede toplanan veriler ayrıntılı bir şekilde not edilmiş, kavramsallaştırılmış, ortaya çıkan kavramlara göre mantıklı bir biçimde düzenlenmiş ve

veriyi açıklayan temalar belirlenmiştir. Araştırmanın sadece Adana ilinde gerçekleştirilmesi, Arap mutfak kültürünün yaygın olduğu diğer illerin zaman kısıtından dolayı kapsam dışında bırakılması araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

### III. Bulgular

Araştırmaya katılanların %62,96'sı kadın, %37,04'ü erkek ve %41,98'i evli, %58,02'si bekâr olmak üzere toplam 81 kişidir. Katılımcıların %65,43'ü 18-35 yaş arasında, %29,63'ü 36-55 yaş arasında iken %4,94'ü 56 yaş ve üzerindedir. Eğitim durumları incelendiğinde %39,50'sinin lisans, %30,86'sının ilköğretim, %20,99'unun lise, %7,40'ının önlisans ve %1,25'inin lisansüstü mezunu olduğu görülmektedir.

**Tablo 1.** Arap Mutfak Kültürünün Temel Özellikleri

Temel Özellikler	Yerel Halkın Katılım Sıklığı			
	f	%	F	%
<b>Kullanılan Malzeme Açısından</b>				
Yağın fazla kullanımı	52	19,77	200	76,05
Baharatın fazla kullanımı	44	16,73		
Etin fazla kullanımı	32	12,17		
Acı kullanımının yoğun olması	33	12,55		
Salçanın fazla miktarda kullanımı	28	10,64		
Kuyruk yağı kullanımının tercih edilmesi	11	4,18		
<b>Pişirim Yöntemi Açısından</b>				
Taş fırında pişirim	20	7,61	49	18,63
Uzun süreli pişirim	20	7,61		
Mangalda pişirim	9	3,42		
<b>Özgünlük Açısından</b>				
Kalorisi yüksek yemekler	8	3,04	14	5,32
El becerisi gerektirmesi	6	2,28		

\*Birden fazla ifadeye katılım olup, katılım sıklığı 81'i aştığından toplam rakamlar verilmemiştir.

Araştırmamızın ilk sorusu Arap mutfak kültürünün temel özelliklerinin belirlenmesine yöneliktir. Bu soruya katılımcıların verdikleri yanıtlar Tablo 1'de yer almaktadır. Buna göre, Arap mutfak kültürünün temel özellikleri kullanılan malzeme açısından (%76,05), pişirim yöntemi açısından (%18,63) ve özgünlük açısından (%5,32) olmak üzere üç grupta toplanmıştır. Kullanılan malzeme açısından bakıldığında, katılımcıların %19,77'si Arap mutfak kültürünün en önemli özelliğinin “fazla yağ kullanımı”, %16,73'ü “baharatın fazla kullanımı”, %12,17'si “etin fazla kullanımı”, %12,55'i “acının yoğun kullanımı” ve %10,64'ü “salçanın fazla kullanımı” olduğunu düşünmektedir. Bu mutfak kültürünün özellikleri arasında kuyruk yağı kullanımı (%4,18) da yer almaktadır. Arap mutfak kültürünün etkili olduğu Adana ilinde ağırlıklı

olarak yağlı, hamurlu, acılı, et ağırlıklı yemeklerin ve kebab çeşitlerinin yapıldığı diğer çalışmalarda da ifade edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 93).

Pişirim yöntemi açısından bakıldığında, mangalda (%3,42) ya da taş fırında (%7,61), uzun süreli (%7,61) pişirim yapıldığı anlaşılmaktadır. Arap yemeklerinin bir diğer özelliği ise yüksek kalorili, yapımı özen ve el becerisi gerektiren yemekler olmasıdır.

Araştırmada yanıtı aranan bir diğer soru günlük yaşamda Arap mutfak kültürünü en iyi temsil eden yiyecek ve içeceklerin belirlenmesine yöneliktir. Bu soruya alınan yanıtlar Tablo 2’de özetlenmiştir.

**Tablo 2.** Günlük Yaşamda Arap Mutfak Kültürünü En İyi Temsil Eden Yiyecek ve İçecekler

Yemek Grupları	Yerel Halkın Katılım Sıklığı		
	f	%*	%**
<b>Çorbalar</b>			
Mahluta (Mercimek)	53	56,99	12,01
Kışk (Köfteli tarhana)	25	26,88	5,67
Yüksük	8	8,60	1,81
Kelle-Paç	7	7,53	1,59
<b>Ana Yemekler</b>			
İçli köfte	54	36,99	12,25
Dolma-sarma	36	24,66	8,16
Kebab-ızgara çeşitleri	19	13,01	4,31
Bamya	9	6,16	2,04
Ekşili köfte	8	5,48	1,81
Bumbar	8	5,48	1,81
Analı-kızılı	6	4,11	1,36
Fellah köftesi (Sarımsaklı köfte)	6	4,11	1,36
<b>Tatlılar</b>			
Kreykuşet (Karakuş)	26	33,33	5,90
Künefe	23	29,49	5,22
İmleytütet	17	21,80	3,86
Müşebbek (Halka tatlı)	12	15,38	2,72
<b>İçecekler</b>			
Ayran	52	41,94	11,79
Şalgam	46	37,10	10,43
Aşlama	14	11,29	3,18
Boğma (rakı türü)	12	9,68	2,72

\* Yemek kategorisi içindeki yüzdelik dilimi göstermektedir.

\*\* Genel toplam içindeki yüzdelik dilimi göstermektedir.

Tablo 2’de görüldüğü gibi günlük yaşamda Arap mutfak kültürünü en iyi temsil eden yiyecekler içli köfte (%12,25) ve mahlutadır (%12,01). Bunu sırasıyla, içeceklerden ayran (%11,79) ve şalgam (%10,43) izlemektedir. Çorbalar kendi içinde ele alındığında, mahlutadan (%56,99) sonra yöresel yapım özelliği taşıyan kişk (%26,88), yüksük (%8,60) ve kelle-paça (%7,53) çorbalarının da Arap mutfak kültürünü yansıttığı tespit edilmektedir. Yoğurt, bulgur, yarma buğday ve tuz karışımının bezlerin üstüne serilerek kurutulmasıyla elde edilen ve bir tür tarhana olan kişk Arap mutfağında kişka, kişkab adlarıyla da bilinmektedir (Solmaz ve Altınar, 2018: 121). Adana’da ise elde edilen bu tarhanaya küçük köfteler ilave edilerek yapılan çorbaya kişk adı verilmektedir.

Arap kültürünü en iyi temsil eden ana yemekler kendi içinde incelendiğinde, içli köfteden (%36,99) sonra sarma ve özellikle kurutulmuş sebze dolması (%24,66) ile kebab ve ızgara çeşitlerinin (%13,01) dikkat çektiği görülmektedir. Bamyaya (%6,16), ekşili köfte (%5,48), bumbar (%5,48), analı-kızlı (%4,11) ve Fellah köftesi (Dağbület-Dahrülcet, sarımsaklı köfte) (%4,11) bu kültürü temsil eden yemekler arasında yer almaktadır. Adana usulü yapılan sarma-dolma içerisine kuyruk yağı, nohut konulması ve en üstüne yağda çevrilmiş sarımsak, salça ve kuru nane sosunun ilave edilmesi ile diğerlerinden farklılaşmaktadır. Bu kültürü günlük yaşamda en iyi temsil eden tatlılar ise sırasıyla; kreykuşet (%33,33), künefe (%29,49), imleytütet (%21,80) ve müşebbek (%15,38) olarak belirlenmiştir. Ayran (%41,94) ve şalgamın (%37,10) yanı sıra aşlama (%11,29) ve boğma (%9,68) da Arap mutfak kültüründe yer alan içeceklerdir. Bir rakı çeşidi olan boğma, yerel halk tarafından evlerde üretilmektedir. Aşlama, meyan kökü, zencefil, çubuk tarçın, tane karanfil ve/veya kekik kullanılarak hazırlanan koyu renkli ve tatlı lezzetli bir içecek olup meyan şerbeti olarak da bilinmektedir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 571-572).

Üçüncü araştırma sorumuz özel günlerde Arap mutfak kültürünü en iyi temsil eden yiyecek ve içeceklerin belirlenmesine yöneliktir. Katılımcılar bu soruyu %11,76 kaynar, %9,80 kebab-ızgara çeşitleri, %7,84 lahmacun, %7,41 ölü helvası ve %6,10 hoşaf- ölü pilavı olarak yanıtlamışlardır (Tablo 3). Adana’nın tek coğrafi işaretli ürünü olan “Adana Kebabı” (<https://www.kulturportali.gov.tr>) Arap toplumunun ulusal kimliği ile özdeşleşmiştir (Kösoğlu, 1992: 48). Kaynar havlıcan, zencefil, tarçın, karabiber, karanfil, su, toz şeker/pekmez ve kakulenin kaynatılması ile yapılan, üzerine dövülmüş ceviz ve tarçın serpilerek servis edilen kırmızı renkli sıcak içilen bir içecektir. Hem kırkı çıkıncaya kadar lohusa kadına içirilmekte hem de ziyarete gelenlere ikram edilmektedir (Artun, 2019b).

Arap mutfak kültüründe bayramlarda kebab-ızgara çeşitleri, dolma-sarma, içli köfte, kaburga dolması, hrisi, yüksük çorbası ve ekşili köfte yapılmaktadır. Yapımını erkeklerin üstlendiği hrisi, bayramlarda ve anma günlerinde kesilen kurban etlerinin buğday ile kısık ateşte uzun süreli pişirilmesi ile elde edilmekte, din veya mezhep farkı gözetilmeden herkese dağıtılmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 576). Düğünlerde ise dolma-sarma, yüksük çorbası, keşkek, kebab-ızgara çeşitleri ve ekşili köfte; doğumlarda kaynar, yağlı-ballı ve ciğer salatası; ölümlerde lahmacun, ölü helvası, hoşaf-

ölü pilavı ve ölü çorbası; anma günlerinde aşure, helva, şerbet-ekmek-simit ve feyset (lokma) yapıldığı anlaşılmaktadır.

**Tablo 3.** Özel Günlerde Arap Mutfak Kültürünü En İyi Temsil Eden Yiyecek ve İçecekler

Yemek Grupları	Yerel Halkın Katılım Sıklığı		
	f	%*	%**
<b>Bayram</b>			
Kebap-ızgara çeşitleri	45	39,47	9,80
Dolma-sarma	23	20,18	5,01
İçli köfte	14	12,28	3,05
Kaburga dolması	12	10,53	2,61
Hrisi	10	8,77	2,18
Yüksük Çorbası	6	5,26	1,31
Ekşili köfte	4	3,51	0,87
<b>Düğün</b>			
Dolma-sarma	24	26,37	5,23
Yüksük Çorbası	24	26,37	5,23
Keşkek	21	23,08	4,58
Kebap-ızgara çeşitleri	11	12,09	2,40
Ekşili köfte	11	12,09	2,40
<b>Doğum</b>			
Kaynar	54	68,35	11,76
Yağlı-ballı	13	16,46	2,82
Ciğer salatası	12	15,19	2,61
<b>Ölüm</b>			
Lahmacun	36	33,33	7,84
Ölü helvası	34	31,48	7,41
Hoşaf-Ölü pilavı	28	25,93	6,10
Ölü çorbası	10	9,26	2,18
<b>Anma</b>			
Aşure	26	38,81	5,67
Helva	20	29,85	4,36
Şerbet-Ekmek-Simit	19	28,36	4,14
Feyset (Lokma)	2	2,99	0,44

\* Yemek kategorisi içindeki yüzdeleri göstermektedir.

\*\* Genel toplam içindeki yüzdeleri göstermektedir.

Yağlı-ballı doğum yapan kadınların ek besin ihtiyacını sağlamak ve sütünü arttırmak amacıyla ısıtılan yağ içine pekmez ve kırmızıbiber ilavesiyle yapılmaktadır (Veyis Durdu ile kişisel iletişim, 15 Kasım 2019). Anadolu Selçukluları döneminde kutsal gün ve gecelerin öneminin vurgulanması için halka ücretsiz dağıtılan helva Arapça'da tatlı

anlamına gelmektedir (Demirgöl, 2018: 112). Diğer taraftan ölenleri anmak için helva pişirilmesi Osmanlı mutfağı döneminde İslami gelenekler arasına girmiştir (Demirgöl, 2018: 116). Çeşitli bitki, çiçek, meyve, kök, kabuk ve tohumlara şeker ve su ilavesiyle elde edilen şerbet Arapçada “içmek” anlamına gelen “şarba” kökünden türemiştir. Hoşaf ve şerbet gibi içecekler Osmanlı mutfak kültürünün en önemli içecek grubu olup nişan, mevlit, düğün gibi özel günlerde kendine yer edinmiştir (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019). Günümüze kadar gelen bu geleneğin Adana’da Arap kökenli vatandaşların anma törenlerinde de devam ettiği görülmektedir.

Tablo 4’de katılımcıların Arap mutfak kültürünü temsil eden yiyecek ve içeceklerden en çok hangilerini tükettiklerine yer verilmiştir. Buna göre, mahluta çorbası (%16,90), ayran (%16,03), içli köfte (%9,91), şalgam (%8,46), kebab-ızgara çeşitleri (%7,87), künefe (%6,71) ve dolma-sarma (%6,12) en çok tüketilenlerdir.

**Tablo 4.** Katılımcıların Arap Mutfak Kültüründe En Çok Tükettikleri Yiyecek ve İçecekler

Yemek Grupları	Yerel Halkın Katılım Sıklığı		
	f	%*	%**
<b>Çorbalar</b>			
Mahluta (Mercimek)	58	71,60	16,90
Kışk (Köfteli Tarhana)	11	13,58	3,21
Yüksük	6	7,41	1,75
Kelle-Paça	6	7,41	1,75
<b>Ana Yemekler</b>			
İçli köfte	34	32,08	9,91
Kebab-ızgara çeşitleri	27	25,47	7,87
Dolma-sarma	21	19,81	6,12
Patlıcan tava	9	8,49	2,62
Bamya	7	6,60	2,04
Bumbar	3	2,83	0,88
Ekşili köfte	3	2,83	0,88
Analı-kızlı	2	1,89	0,58
<b>Tatlılar</b>			
Künefe	23	35,39	6,71
Aşure	18	27,69	5,25
Kreykuşet (Karakuş)	7	10,77	2,04
Müşebbek (Halka tatlı)	7	10,77	2,04
İmleytütet	4	6,15	1,17
Taş kadayıf	4	6,15	1,17
Feysset (Lokma)	2	3,08	0,58
<b>İçecekler</b>			
Ayran	55	60,44	16,03
Şalgam	29	31,87	8,46
Aşlama	4	4,40	1,17



Limonata	2	2,20	0,58
Turşu suyu	1	1,10	0,29

\* Yemek kategorisi içindeki yüzdelik dilimi göstermektedir.

\*\* Genel toplam içindeki yüzdelik dilimi göstermektedir.

Yemek grupları kendi içerisinde değerlendirildiğinde; mahluta, kişik, yüksük ve kelle-paça en çok tüketilen çorbaları; içli köfte, kebab-ızgara çeşitleri, dolma-sarma, patlıcan tava, bamya, bumber, ekşili köfte ve analı-kızlı en çok tüketilen ana yemekleri; künefe, aşure, kreykuşet, müşebbek, imleytütet, taş kadayıf ve feyset en çok tüketilen tatlıları; ayran, şalgam, aşlama, limonata ve turşu suyu en çok tüketilen içecekleri oluşturmaktadır. Kesme tatlı ya da Arap tatlısı olarak da bilinen imleytütet, tarçının su içerisinde uzun süre kaynatılmasının ardından içine kare şeklinde kesilen hamurun eklenmesi, ceviz ve balla servis edilmesiyle yapılan tatlıdır (Veyis Durdu ile kişisel iletişim, 15 Kasım 2019). Aralık ayı içerisinde her hafta Arap Alevileri tarafından bakliyat, kreykuşet, imleytütet, imfeyşet ve knefyi gibi bugünlere özel tatlılar yapılmakta ve dağıtılmaktadır. Arapça bir kelime olan Bırbara olarak adlandırdıkları bu geleneğin temeli Azize Barbara'dan gelmektedir (<http://www.gazette.com.tr>).

Ülke genelinde en yaygın tüketilen alkolsüz içeceklerden biri ayran olduğundan Adana ili Arap mutfak kültürüne özgü olan içeceklerin şalgam ve aşlama olduğunu söylemek mümkündür. Mahluta, Hititlerden günümüze kadar gelen bir çorba olup British Museum tarafından 100 en eski yemek tarifinin verildiği kitapta bugünkü pişirilme şekliyle yer almıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 84). Güldemir (2014), Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine kadar olan yemeklerin yazılı kaynaklar üzerinden incelemesini yaptığı yayınında Eski Oğuz Türkçesiyle yazılmış bir tıp kitabı olan Tabiatnâme adlı kitapta şalgam ve müşebbek tatlısına yer verildiğini belirtmiştir.

Beşinci araştırma sorusu, Arap mutfak kültürünün Adana ilinin tanıtımı ve turizmi açısından katkılarının neler olduğu yönündedir. Tablo 5'de görüldüğü gibi katılımcıların yaklaşık 5'te 1'i Arap mutfak kültürünün Adana'ya gelen turist sayısını artırdığını (%19,05) ve ilde gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağladığını (%19,05) düşünmektedir. Katılımcılardan %18,65'lik bir kesim Arap mutfak kültürünün Adana'nın tanıtımına ve %14,29'luk bir kesim ise yöresel yiyeceklerin çeşitliliğinin artmasına katkı sağladığını belirtmektedir. Aynı zamanda bu kültürün, ilin ekonomisine (%11,50), markalaşmasına (%6,75), ilde coğrafi işaretli ürün sayısının (%4,76), etkinlik sayısının (%3,17) ve yöresel yemek yapan işletme sayısının artmasına (%2,78) katkısının olduğu da ifade edilmektedir.

**Tablo 5.** Arap Mutfak Kültürünün Adana İlinin Tanıtımı ve Turizmine Katkıları

	Yerel Halkın Katılım Sıklığı	
	f	%
İle gelen turist sayısını artırması	48	19,05
İlde gastronomi turizminin gelişmesine katkısı	48	19,05
İlin yemek kültürü aracılığıyla tanıtımına katkısı	47	18,65

İldeki yöresel yiyeceklerin çeşitliğine katkısı	36	14,29
İlin ekonomisine katkısı	29	11,50
İlin marka şehir olması yönündeki katkıları	17	6,75
İlin coğrafi işaretli ürün sayısının artmasındaki katkısı	12	4,76
İldeki etkinliklerin (Lezzet festivali, Kebap-şalgam festivali, Portakal Çiçeği karnavalı gibi) sayısını arttırması	8	3,17
Yöresel yemek yapan işletme sayısını arttırması	7	2,78

Son olarak katılımcılara Arap mutfak kültürünün sürdürülebilmesi ve gelecek kuşaklara aktarımı için neler yapılabileceği sorulmuştur. Alınan yanıtlar eğitime, kültüre ve tanıtıma yönelik öneriler olarak üç grupta toplanmış ve Tablo 6'da özetlenmiştir.

**Tablo 6.** Adana'da Arap Mutfak Kültürünün Sürdürülebilmesi İçin Çözüm Önerileri

	Yerel Halkın Katılım Sıklığı			
	f	%	F	%
<b>Eğitime Yönelik Öneriler</b>				
Yöresel yemeklerin öğretildiği kurs, atölye ve/veya okulların açılması	14	5,83	23	9,58
Yemeklerin yeni nesiller için aslına bağlı kalınarak uyarlanması (daha hafif, yağsız, cezbedici vs)	5	2,08		
Yöresel yemeklere ait reçetelerin/kitapların yazılması	3	1,25		
Eğitilmiş aşçıların sayısının artması	1	0,42		
<b>Kültürel Öneriler</b>				
Gelecek kuşaklara aileler tarafından öğretilmesinin sağlanması	47	19,58	165	68,75
Günümüzde yaygın olan Fast Food ya da hazır yemek tüketiminden uzak durulması	46	19,16		
Küçük yaşlardan itibaren yemek kültürü bilincinin oluşturulması ve sevdirmesi	37	15,43		
Kültürel örf ve adetlere bağlı kalınması	35	14,58		
<b>Tanıtıma Yönelik Öneriler</b>				
Kermes, festival gibi etkinliklerin yapılması	23	9,58	52	21,67
Tanıtıma önem verilmesi	15	6,25		
Arap yemekleri yapan kafe, restoranların artması	13	5,42		
Arap yemekleri müzesi kurulması	1	0,42		

Arap mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için en önemli kabul edilen unsur kültürel faktörlerdir (%68,75). Bu çerçevede Arap yemeklerinin aileleri tarafından gençlere öğretilmesi, Fast Food veya hazır yemek tüketiminden uzak durulması, küçük yaşlardan itibaren yemek kültürü bilincinin oluşturulması ve sevdirmesi ile örf-adetlere bağlı kalınması önemli sürdürülebilirlik gerekleridir. Tanıtıma yönelik öneriler (%21,67) ikinci önemli unsur olarak kabul edilmekte ve bu kapsamda kermes, festival gibi

etkinliklerin yapılması, Arap yemekleri yapan kafe ve restoranların açılması, Arap yemekleri müzesinin kurulması önerilmektedir. Katılımcılar üçüncü olarak eğitime yönelik (%9,58) önerilerde bulunmuşlardır. Bu kapsamda, yöresel yemeklerin öğretildiği kurs, atölye ve/veya okulların açılması, yemeklerin aslına bağlı kalınmak kaydıyla yeni nesiller için cazip duruma getirilecek şekilde uyarlanması ve bu yemeklere ait reçetelerin/kitapların yazılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir. Ayaz ve Güllü (2018: 20) yerel halka yöresel yemekler konusunda bilgi ve teknik becerilerin kazandırılması için yaptıkları çalışmada; yemeklerin hazırlanmasında standart reçete kartlarının kullanılmadığını, yemeklerin tadı ve lezzetine özen gösterilirken sunumunda estetik ve görünüme önem verilmediğini belirlemiştir.

#### **IV. Sonuç ve Öneriler**

Turizm hareketleri incelendiğinde yapılan seyahatlerin önemli bir kısmının turistik çekicilik unsuru olarak alışılmışın dışında, farklı ve özgün kültürel birikime sahip olan bölgelere yönelik olduğu görülmektedir. Yüzlerce yılda pekçok faktörün etkisiyle oluşan ve nesilden nesile aktararak gelişen mutfak kültürleri yöresel ve özgün yapıları ile destinasyonlar için kültürel bir çeşitlilik sağlamaktadır. Bu çerçevede Adana'nın son dönemlerde turizm türleri içerisinde gastronomi turizmi ile ön plana çıkması, aynı zamanda yakın çevresinde bulunan iki şehrin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na kabul edilmesi, kentte var olan Arap mutfak kültürünün gastronomik değerine ve sürdürülebilirliğine önem kazandırmıştır.

Çalışmada, Arap mutfak kültürünün temel özellikleri kullanılan malzeme, pişirim yöntemi ve özgünlük olmak üzere 3 ayrı grupta toplanmıştır. Buna göre, bölgede üretilen Arap kültürüne ait yemeklerin yağ, baharat, et, acı, salça ve kuyruk yağı kullanılan, taş fırında veya mangalda uzun sürede pişirilen, kalorisi yüksek ve el becerisi gerektiren yemekler olduğu saptanmıştır. Günlük yaşamda Arap mutfak kültürünü en iyi temsil eden yiyecek ve içeceklerin mahluta, içli köfte, kreykuşet ve şalgam olduğu belirlenmiştir. Bazı yemek, çorba ve tatlı isimlerinde günümüzde hala Arapça kelimelerin kullanılması geleneksel yemek kültürünün yeni nesillere aktarımının devam ettirildiğine işaret etmektedir. Arap mutfak kültüründe günlük yaşamda ve özel günlerde yapılan yemekler çoğunlukla benzerlik göstermektedir. Bununla birlikte bayramlarda hrisi, kaburga dolması ve ekşili köfte, düğünlerde keşkek ve ekşili köfte, doğumlarda ciğer salatası, yağlı-ballı ve kaynar, ölümelerde ölü helvası ve hoşaf-ölü pilavı, anmalarda ise feyset gibi özel günlerde yapılan farklı yiyecek ve içeceklerle de karşılaşılmaktadır. Mutfak kültüründeki ürün çeşidinin fazlalığına rağmen Adana'da sadece Adana kebabının coğrafi işaret almış olması dikkat çekmektedir. Geçmişten günümüze üretimi gerçekleştirilen yiyecek ve içeceklerin kayıt altına alınması ve korunularak genç nesillere aktarılması amacıyla daha fazla geleneksel ürün için coğrafi işaret alınması önerilmektedir.

Bir destinasyonda turizmin gelişmesinde en etkili unsurlardan biri de yerel yönetimlerin ve bölge halkının hedef birliği yapmasıdır. Araştırma bulgularına göre Adana'da yerel halk, Arap mutfak kültürünün sırasıyla kente gelen turist sayısında artışa, gastronomi turizminin gelişmesine, Adana ilinin tanıtımına, yöresel yiyeceklerin

çeşitliliğine, şehrin ekonomisi ve markalaşmasına, coğrafi işaretli ürün sayısının artmasına, ildeki etkinliklerin ve yöresel yemek yapan işletme sayısının artmasına katkısı olduğunu düşünmektedir. Bu bulgulardan Adana halkının şehirde gastronomi turizminin gelişmesinde Arap mutfak kültürünün birçok katkısı olacağını öngördükleri anlaşılmaktadır. Çoğunlukla ekonomik katkılarında dolayı olduğu düşünülen bu olumlu bakışın halkın daha da bilinçlendirilerek sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Bunun için yerel yönetimler tarafından turizmin şehre özgü planlanması ve turizm hareketliliğinin içinde aktif olarak yer alacak paydaşlara yönelik toplantıların yapılması önem taşımaktadır. Özellikle ilde gastronomi turizmi kapsamında çalışan tüm paydaşlara mutfak kültürünün yaygınlaştırılması ve ilgili etkinliklerin artırılmasında sorumluluk verilmesi, böylece geniş çaplı katılımın sağlanması da gerekmektedir. Yerel işletmelerin menülerinde daha fazla yöresel yemeğe yer verilmesi, bu işletmelerin sayılarının artırılması ve reçetelerin aslına uygun olarak bu işletmelerde uygulanmasının sağlanması desteklenmelidir. Araştırma sırasında yapılan görüşmelerde bazı yemeklerin gelenek gereği yapıldığı ancak neyi temsil ettiğinin genç nesiller tarafından bilinmediği anlaşılmıştır. Bu kültürel özellikleri de içerecek şekilde yöresel yemeklerin sosyolojik kavram olarak ele alınması, tarihsel gelişimine yer verilmesi diğer bir ifadeyle envanterinin tam ve kapsamlı olarak ortaya konulması önem arz etmektedir.

Katılımcıların Arap mutfak kültürünün şehirde sürdürülmesi için belirttikleri çözüm önerilerinde ilk sırada kültürel öneriler yer alırken, bunu tanıtmaya ve eğitime yönelik öneriler izlenmektedir. Bu kapsamda hazır yemek tüketiminden uzak durulması, yemeklerin gelecek kuşaklara örf ve adetlere bağlı kalınarak bizzat aileler tarafından küçükken öğretilmesi ve sevdirilmesi üzerinde durulmaktadır. Ayrıca, üretilen yiyeceklerin tanıtımının yapılacağı kermes, festival gibi etkinliklerin gerçekleştirilmesi, yöresel yiyecekler menülerinde yer veren işletmelerin teşvik edilmesi önemle vurgulanmaktadır. Bu kapsamda şehirde Portakal Çiçeği Karnavalı'nda desteleyici ürün olarak, Lezzet Festivali ve Kebap-Şalgam Festivali'nde ise birincil ürün olarak yöresel lezzetlere yer verilmeye başlanmıştır. Bu tarz etkinliklerin sayısının artırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması faydalı olacaktır. İlavenen gençlerin yeni yeme akımlardan etkilenme oranlarını azaltacak önlemlerin alınması ve geleneksel yemeklerin onların seveceği şekilde sunumlarının geliştirilmesi de gerekmektedir. Adana'nın Arap mutfak kültürü başta olmak üzere mutfak ürünlerini ön plana çıkarması, yakın çevresinde bulunan uluslararası tescilli gastronomi şehirleri ile birlikte bütünleşik pazarlanması açısından da önemlidir.

### **Kaynaklar**

- Akdemir, N., ve Selçuk, G. N. (2017). "Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Taraklı Ölçeğinde Bir Araştırma" [Bildiri]. 1st International Sustainable Tourism Congress, 23-25 Kasım 2017, (ss.793-801), Kastamonu.
- Akın, G., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi". *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.

- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Aksu, M., Gezen, A., ve Özcan, S. (2017). "Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri ile İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue 2, 125-137.
- Artun, E. (1994). "Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İşi Yemekler". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler (17-39) içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Artun, E. (2019a). "Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler". Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi. Erişim: 29 Temmuz 2019, <http://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/makaleler/5.php>
- Artun, E. (2019b). "Adana'da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü". Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi. Erişim: 29 Temmuz 2019, <http://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/makaleler/8.php>
- Ayaz, N., ve Güllü, M. (2018). "Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Bir AB Projesi Değerlendirmesi". *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2 (1), 11-21.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). "Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği". *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (20), 366-394.
- Ceyhun Sezgin, A., ve Durmaz, P. (2019). "Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7/2, 1499-1518.
- Demirgöl, F. (2018). "Çadırdan Saraya Türk Mutfağı". *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer, A. K. (2017). "Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği" [Bildiri]. *1st International Sustainable Tourism Congress*, 23-25 Kasım 2017, (ss. 18-33), Kastamonu.
- Eren, F. Y., ve Sezgin, A. C. (2017). "Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği" [Bildiri]. *1st International Sustainable Tourism Congress*, 23-25 Kasım 2017, (ss. 161-170), Kastamonu.
- Karaca, O. B., ve Karacaoğlu, S. (2016). "Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği". *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2), 561-584.
- Kaypak, Ş., ve Uçar, A. (2018). "Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı". *International Journal of Academic Value Studies*, 4 (18), 190-202.
- Kösoğlu, N. (1992). *Milli Kültür ve Kimlik*. İstanbul: Ötüken Yayınları.

- Güldemir, O. (2014). "Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme". [Bildiri]. Nazmi Kozak, Ebru Günlü (Ed.), *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildirileri*, 04-05 Nisan 2014, (346-358), Kuşadası, Aydın.
- Güldemir, O., Haklı, G., ve Işık, N. (2018). "Türk Mutfağında Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı". *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56-66.
- Güler, O., Benli, S., Akdağ, G., ve Çakıcı, A. C. (2016). "What is your favorite local food menu? Application of conjoint analysis on the Eastern Mediterranean Cuisine of Turkey" [En Sevdiğiniz Yerel Yemek Menüsü Nedir? Doğu Akdeniz Mutfağında Konjoint Analizi Uygulaması]. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4 (3), 38-52.
- Güzeler, N., Yıldırım, Ç., ve Arıdıcı, A. (2016). "The culinary culture and traditional foods of Adana province" [Adana İlinin Mutfak Kültürü ve Geleneksel Yemekleri]. *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*, 30 (Special Issue), 538-545.
- Saatci, G., ve Demirbulat, Ö. G. (2016). "Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9 (42), 1999-2006.
- Saatci, G. (2019). "Coğrafi İşaretleli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- Solmaz, Y., ve Altın, D. D. (2018). "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme". *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.
- Şengül, S. (2017). "Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçi değerlendirmeleri: Yöresel Mutfak Ürünlerinin Satınalma Süreçleri Hakkında Bir Araştırma". *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (18), 218-233.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2018). "Yöresel Mutfak Marka Değeri Algısının Destinasyon Farkındalığı ve Destinasyon Sadakati Üzerindeki Etkisi". *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22 (1), 223-235.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). "Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special issue1), 86-99.
- Taştan, H., Soylu, A. G., ve Demir, Ş. (2018). "Adana Lezzet Festivaline katılan bireylerin festival algılarının belirlenmesi". *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6 (71), 334-349.

Tuna, M., ve Özyurt, B. (2018). “Ankara’da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (Special issue 3), 73-87.

Ünalın, İ. (2016). “Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kültürü” [Bildiri]. Seda Özsoy (Ed.), *Kültürlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumu Bildirileri*, 15-16 Ekim 2015, (ss. 58-69), Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.

Yıldırım, O., Karaca, O. B., ve Çakıcı, A. C. (2018). “Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4), 376-398. DOI: 10.21325/jotags.2018.315

*İnternet Kaynakları*

Çukurova Kalkınma Ajansı (CKA, 2015). 2014-2023 Çukurova Bölge Planı Taslağı.

[http://www.cka.org.tr/dosyalar/CukurovaBolgePlani\\_05092013\\_taslak.pdf](http://www.cka.org.tr/dosyalar/CukurovaBolgePlani_05092013_taslak.pdf)

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/gastronomisehrigaziantep>

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/medeniyetlersofrasihatay>

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/adanakebabi-1>

<http://www.gazette.com.tr/Yazi/baris-sanigok/miladi-17-aralik-pazar-rumi-04-kenun-evvel-9041>