

**Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**  
***Erzincan University Journal of Social Sciences Institute***

**2021- Özel Sayı(20,Bölge Bilimi Ve Planlama Kongresi)- E-ISSN-2148-9289**

**ERZİNCAN'IN YÖRESEL YEMEKLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNE  
KAZANDIRILMASININ BÖLGE KALKINMASI AÇISINDAN ÖNEMİ**

The Importance Of Bringing Erzincan's Local Dishes To Gastronomy Tourism For Regional  
Development

Fatih ORHAN

Doç.Dr, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Coğrafya Bölümü  
*Associate Professor,Erzincan Binali Yıldırım University, Department of Geography*

forhan@erzincan.edu.tr  
0000-0001-9623 -4597

**Atf/©:** ORHAN, Fatih (2021). Erzincan'ın Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılmasının Bölge Kalkınması Açısından Önemi, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Yıl 2021, Özel Sayı, ss. 48-62.

**Citation** ORHAN, Fatih (2021). The Importance Of Bringing Erzincan's Local Dishes to Gastronomy Tourism For Regional Development, *Erzincan University Journal of Social Sciences Institute*, Year 2021, Special Issue, pp. 48-62.

**Makale Bilgisi / Article Information:**

**Makale Türü-Article Types :** Araştırma Makalesi  
**Geliş Tarihi-Received Date :** 30.06.2021  
**Kabul Tarihi-Accepted Date :** 02.11.2021  
**Sayfa Numarası-Page Numbers:** 48-62  
**Doi :** 10.46790/erzisosbil.960184

**Notlar/Notes**

**Yazar(lar), herhangi bir çıkar çatışması beyan etmemiştir.**

**Turnitin/Ithenticate/Intihal ile İntihal Kontrolünden Geçmiştir**

**Screened for Plagiarism by Turnitin/Ithenticate/Intihal**

**Licenced by CC-BY-NC ile lisanslıdır**

# ERZİNCAN'IN YÖRESEL YEMEKLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNE KAZANDIRILMASININ BÖLGE KALKINMASI AÇISINDAN ÖNEMİ

The Importance Of Bringing Erzincan's Local Dishes To Gastronomy Tourism For  
Regional Development

FATİH ORHAN

## Öz:

Anadolu tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olup, zengin bir kültürel birikim ve çeşitliliği bünyesinde barındırmaktadır. Bu kültürel mozağin en önemli bileşenlerinden birini de yemek ve mutfak kültürü oluşturmaktadır. Tarihten beri önemli ticaret ve göç yolları üzerinde yer alan Erzincan, yemek ve mutfak kültürü açısından zengin potansiyel barındıran bir şehrimizdir. Nesilden nesile aktararak günümüze kadar ulaşmayı başarmış olan bu zengin miras, ne yazık ki unutulmaya yüz tutmaktadır. Bu çalışmada, Erzincan'ın özgün yöresel mutfak kültürü öğeleri tanıtılarak gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve böylece şehrin marka değer kazanması için yapılması gerekenler açısından öneriler dile getirilmiştir. Erzincan'da kesme kadayıf, Erzincan ketesi, kesme çorba, hamur boranası, babukko, kelecoş, eşgili (ekşili) çorba, kasefe ve dövmeç (lök) gibi ürünlerin yöreye özgü olduğu ve bunların şehrin marka değer kazanmasında etkili olabileceği düşünülmektedir. Bu kapsamda, bu ürünlerin tanıtımının yapılması, yöreye özgü olduklarının coğrafi işaret başvurusu ile tescillenmesi ve ticari değer kazanmaları için çalışmaların yapılması önemlidir.

**Anahtar Kelimeler:** Yöresel mutfak, gastronomi turizmi, bölgesel kalkınma, Erzincan.

## Abstract:

Anatolia hosted many civilizations throughout history, and has a rich cultural accumulation and diversity. One of the most important components of this cultural mosaic is food and culinary culture. Erzincan, which has been on important trade and migration routes since history, is a city with a rich potential regarding food and culinary culture. This rich heritage, which has been passed down from generation to generation, is unfortunately on the verge of being forgotten. In this study, suggestions were made in terms of what should be done in order to evaluate Erzincan within the scope of gastronomic tourism by introducing the original local culinary culture elements to give a brand value to the city. It is thought that products such as cutting shredded wheat in syrup, flaky pastry, noodle soup, dough borani, babukko, kelecos, sour soup, kasefe dessert and dövmeç (lök) in Erzincan are unique to the region and these may be effective in giving the city a brand value. In this context, it is important to promote these products, to register them with a geographical indication application that they are unique to the region and to work to gain commercial value.

**Keywords:** Local culinary, gastronomic tourism, regional development, Erzincan

## 1. GİRİŞ

Anadolu tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olup, zengin bir kültürel birikim ve çeşitliliği bünyesinde barındırmaktadır (Kaya ve Akpınar, 2017: 345). Genellikle maddi ve manevi olmak üzere iki ana kategoride ele alınan kültür, birçok bileşenin bir araya gelerek oluşturduğu bir mozağe benzetilebilir. Bu mozaği oluşturan en önemli unsurlardan biri de mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü kavramı, beslenmeyi sağlayan yiyecek-içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır (Çevik, 1997:194). Bir bölgenin mutfak kültürünü sahip olduğu coğrafi faktörlerin yanı sıra, sosyo-kültürel, tarihi ve ekonomik değişkenler ortaya çıkarmaktadır. Bu bakımdan mutfak kültürü, bazı ortak yönleri olmakla birlikte, toplumdan topluma ve yöreden yöreye değişiklik gösterebilmektedir (Cömert, 2014:65). Bir toplumun mutfak kültürü, yaşadığı yerle ve yaşam biçimiyle yakından ilişkilidir (Bırol ve Akpınar, 2009:308). Nitekim bir yerin iklim özellikleri, sürdürülen kırsal ekonomik faaliyetler ve yetiştirilen tarım ürünleri mutfak kültürünü belirleyen en önemli coğrafi faktörler arasında yer alır. Bununla birlikte yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve kullanılan araç ve gereçler yörenin sosyo-kültürel yapısına bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Bütün bunlara ek olarak bölgenin tarihsel gelişim süreci içerisinde göç, savaş, ticaret vb. şekillerde diğer toplumlarla yaşadığı etkileşim de kültürel zenginliğe ve dolayısıyla mutfak kültürünün çeşitlenerek zenginleşmesine vesile olmaktadır (Kızıldemir, vd., 2014:191). Bu bağlamda tarih boyunca birçok medeniyet ile etkileşim halinde olan ve İslam dinini benimsemesi ile de kültürel anlamda önemli bir değişim ve dönüşüm yaşayan Türklerin sahip olduğu mutfak kültürü, dünyanın en zenginleri arasında kabul görmektedir (Güler, 2010:24).

Yeme-içme kültürüne yönelik değerlerin nesilden nesile aktarılmasıyla meydana gelen gastronomi; insanoğlu yaşadığı sürece varlığını sürdürmüştür ve sürdürecektir (Çavuş vd., 2018:3044). Gastronomi kavramı “yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi” olarak nitelendirilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013:207). Nitekim gastronomi, bölgelerin sahip olduğu mutfak kültürünü inceleyen ve bu süreçleri belli kurallara bağlayan bir bilim dalı olarak ortaya çıkmıştır. Eski Yunan dilinde gastros ‘mide’ ile nomos ‘kanun, kural’ kelimelerinin birleşimi ile oluşmuş bir bileşik kelime (Scarpato, 2003:52) olan gastronominin, günümüzde popülaritesi artmış ve kapsadığı anlam zenginleşmiştir. Nitekim Hegarty ve O’Mahony, genel anlamda içerisinde kültürel farklılıklar barındıran güzel sanat olarak niteledikleri gastronomiyi, yemeğin hazırlanmasında kullanılan temel yiyecek malzemelerini, yiyeceklerin saklanma, hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini, öğünlere göre yiyecek ve içecek çeşitlerini ve miktarlarını, sevilen ve sevilmeyen lezzetleri, yiyecek-içecek sunumu ile ilgili gelenek ve görenekleri, kullanılan mutfak araç gereçlerini, yiyecek ve içecek ile ilgili inanışları içeren bir kavram olarak tanımlamıştır (Hegarty & O’Mahony, 2001:5; Çalışkan, 2013:40). Bir başka tanımda ise gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan, aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla sürece katkı sağlayan bir bilim dalı (Eren, 2007:74) olarak ifade edilmiştir.

Günümüz dünyasında küreselleşerek aynılaşan ürünlerden ziyade, bulunduğu coğrafyanın ve kültürün özelliklerini taşıyan yerel değerler daha fazla ilgi görmeye başlamıştır. Bu kapsamda yöresel mutfaklar, gastronomi açısından daha önemli görülmektedir. Nitekim yöresel yemek ve tatlar, tarihin ve coğrafyanın ortak ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir başka ifadeyle yöresel mutfaklar bölgenin coğrafi özellikleri etkisi altında oluşmakla birlikte, nesilden nesile aktarılan ve her aktarımda bünyesine yeni değerler katan kültürel miras niteliği taşımaktadır. Atalarımızın bize bıraktığı bu mirasın gelecek nesillere aktarılması üzerimize düşen önemli bir vazifedir.

Yöresel mutfak kültürünün kaybolmaması ve ayrıca yöre insanına ekonomik katkı sağlayacak bir yapıya dönüştürülmesinin en akılcı yollarından biri de bu değerleri turizme kazandırmak olacaktır. Günümüz dünyasında turizm, en önemli ekonomik sektörlerden ve boş zaman harcama faaliyetlerinden biri olarak kabul edilmekte olup, ekonomik olarak büyük bir çarpan etkisine sahip olması ve birçok alt sektörde doğrudan ve dolaylı olarak aktivasyona neden olabilmesi açısından ideal bir kalkınma aracı olarak düşünülmektedir (Orhan, 2010:244; Çağlı, 2012:99). Son zamanlarda yerel kültürel değerler ve bunların içerisinde yer alan yöresel mutfak öğeleri turizmde önemli bir çekicilik halini almıştır (Bucak ve Aracı, 2013:204; Türköz Bakırcı vd., 2017:230). Nitekim seyahate çıkan turistlerin büyük çoğunluğunun

(yaklaşık %90) destinasyon tercihinde yiyecek ve içeceğin önemli bir etken olduğu belirtilmiştir (Toksöz ve Aras, 2016:174). Yine ülkemize gelen yabancı turistlere yönelik olarak yapılan bir çalışmada, turistlerin ülkemizi tercih etmelerinde Türk mutfağına özgü yemekleri tatma güdüsünün (%28.7) üçüncü sırada geldiği ve yemek için büyük oranda (%72.2) yöresel yiyecek ve içecek sunan restoranları tercih ettikleri ifade edilmiştir (Birdir ve Akgöl, 2015:61,64). Gastronomik ürünlere duyulan bu ilgi, gastronomi turizmi adıyla alternatif turizm türünün gelişmesine ve birçok destinasyonun kendisine gastronomik kimlik oluşturma yarışına girmesine vesile olmuştur.

Gastronomi, turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası ve bazı durumlarda temel seyahat motivasyonu halindedir (Hall & Sharples, 2003:14). Bu bağlamda gastronomi turizmi, destinasyonların yiyecek ve içeceklerini keşfetmek, bunlardan keyif almak ve özgün ve hatırlanabilir gastronomi deneyimleri yaşamak için yapılan seyahatler (Kyriakaki vd., 2013:12) şeklinde tanımlanabilir. Bununla birlikte gastronomi turizmi, bir ürünün üretim ve hazırlanma süreçlerini gözlemlemek için yapılan seyahatleri de içermektedir. Nitekim bir başka tanımda gastronomi turizmi, temel motivasyon faktörü, özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek (Hall & Sharples, 2003:10) olarak ifade edilmiştir. Bu tanımlardan yöresel özgün mutfak öğelerinin ve bunları hazırlamada yararlanılan yöresel teknik ve araç-gereçlerin gastronomi turizmi açısından ilgi çekici olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda bir bölgede gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için, o bölgenin kendini diğer bölgelerden ve ülkelerden ayıran özgün, eşsiz yerel gastronomik unsurlara sahip olması beklenmektedir (Töre Başat vd., 2017:65).

Bir sahada turizmin gelişimi için önemli olan unsurlardan biri de, marka oluşturmaktır (Orhan, 2019:156). Şüphesiz ki marka oluşturma sürecinin birçok bileşeni olmakla birlikte, bu aşamada yararlanılabilecek en önemli unsurların başında özgün yöresel mutfak kültürü gelmektedir. Yöresel ürünler, gastronomik kimlik oluşturmada ürünlerin korunması, çeşitliliğin artırılması, damak tatlarının zenginleştirilmesi açısından önemli (Töre Başat vd., 2017:73) olduğu gibi, yerel destinasyonlar için rekabet avantajı sağlamada da etkili bir araçtır (Çalışkan, 2013:46). Gastronomik kimlik oluşumuna hizmet eden yöresel tatlar, turistler tarafından oldukça ilgi görmektedir (Sünnetçioğlu vd., 2012:959; Narin ve İnanöz, 2016:81). Bu da özellikle benzer çekicilik unsurlarına sahip olan şehirleri gastronomik kimlik oluşturma ve bu alanda markalaşma yoluna itmektir. Şehirlerin sahip olduğu değerlerin turizme kazandırılması ve sürdürülebilirlik açısından fırsatların avantaja dönüştürülmesi ulusal, hatta uluslararası anlamda önem arz etmektedir (Bucak ve Aracı, 2013:204). Nitekim bu süreci başarıyla sürdüren şehirlerde, hem söz konusu gastronomik unsurlar turistik çekicilik oluşturmada, hem de bu ürünlerin üretim ve pazarlama aşamasında istihdam imkânı doğmaktadır.

Ülkelerin ulusal ve bölgesel bazda kalkınması, yerel kaynakların doğru kullanımı ve yerel üretimin doğru yapılması ile bağlantılıdır. Zira yerel üretim, sağladığı istihdam imkânları, halkın sosyo-ekonomik yaşantısına katkısı, halkı üretime teşvik etmesi gibi nedenlerden dolayı bölgesel kalkınmada özel bir yere sahiptir (Kazan, vd., 2009:631). Bu bağlamda bir yörenin gastronomik zenginliği, yöresel ve bölgesel kalkınma açısından önemli bir misyon yüklenmektedir. Bundaki en önemli pay da turizme ait olacaktır. Bölgesel kalkınma anlayışının en önemli unsurlarından biri olan turizm, yerel ve yöresel ürünlerin ön plana çıkmasını sağlayan önemli bir sektördür. (Orhan, 2010, 244). Nitekim gastronomi turizmi, yerel yiyecekler ile turizm arasındaki ilişkinin sağlıklı bir şekilde kurulmasını sağlayarak ekonomik gelir seviyesindeki artışa vesile olmanın yanı sıra, yerel kimliğin ve kültürün güçlenmesine de katkıda bulunarak yöresel kalkınmayı desteklemektedir (Sormaz vd., 2016:728).

Gastronomik kimlik oluşturmada kullanılabilecek en etkili araçlardan biri coğrafi işaret tescili almaktır. Coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir (Sınai Mülkiyet Kanunu, 34. madde). Coğrafi işaretlerin, bölgesel kalkınma ve yerel çapta üretimi teşvik etmesi, turizm ve kültürel gelişmeye katkıları olması, taklitçilik ve emek hırsızlığının önüne geçmesi, çevre ve biyolojik çeşitliliği koruması bakımından da dolaylı yönde işlevleri bulunmaktadır (Gündoğdu, 2006:68-71). Ülkemizin sahip olduğu yöresel ürünlerin korunabilmesi için 1995 yılında, 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname çıkarılmış ve tesciller için Türk Patent Enstitüsü (TPE) görevlendirilmiştir (Orhan, 2010:246). Coğrafi işaretler sadece gastronomik unsurlarla ilgili olmamakla birlikte, ülkemizde verilen coğrafi işaret tescillerinin büyük çoğunluğu (yaklaşık %84'ü) gastronomik unsurlarla bağlantılıdır. Nitekim ülkemizde günümüze kadar (Mayıs 2021) 725 coğrafi işaret tescil

belgesi verilmiş olup, bunlardan 600 civarındaki yöresel gastronomik değerleri tescil etmiştir. Bunlar içerisinde de 147'si yemekler ve çorbalar, 110 tanesi de fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar grubunda yer almıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2021). Bu yönüyle bakıldığında yöresel mutfak ürünlerinin coğrafi işaret almasının kolay olduğu ve şehirlerin bu potansiyellerini değerlendirmesi gerektiği ortadadır.

Erzincan, mutfak kültürü açısından zengin potansiyel barındıran bir şehrimizdir (Yelegen, 2015; Şen ve Silahşör, 2018). Bunda sahip olduğu iklim ve tarımsal üretim potansiyelinin rolü büyüktür. Erzincan şehri, Karasu nehri ve kolları tarafından sulanan ve verimli topraklar ile örtülü tektonik bir ova içerisinde yer almaktadır. Sahip olduğu iklim özelliklerinin de etkisi ile ovada, zengin bir çeşitlilik barındıran sebze ve meyve yetiştiriciliğinin yapılması mümkün olmaktadır. Ayrıca ovayı çevreleyen dağlık alanlarda geniş çayır ve mera alanı varlığı, hayvancılığı da yörenin önemli bir ekonomik faaliyeti haline getirmiştir. Yörede yapılan bu ekonomik faaliyetler Erzincan mutfak kültürünün ortaya çıkmasında belirleyici olmuştur. Nitekim Erzincan mutfağı, genel olarak tahıllara ve özel olarak buğday ve hamur işlerine, nohut, fasulye gibi baklagillere, et, süt, tereyağı, yoğurt gibi hayvansal ürünlere, kurutulmuş meyve ve ürünlerine, sebze ve yenilebilir yabani otlara dayalı olup, tandır veya ocakta pişirme yönteminin ağırlıklı kullanıldığı bir mutfaktır (Yelegen, 2015:15-16; Şen ve Silahşör, 2018: 419). Bununla birlikte yöre mutfağının zenginleşmesinde Erzincan'ın doğal bir geçiş güzergâhında yer alması sayesinde kültürel etkileşim ve zenginliğinin fazla olmasının da önemli payı bulunmaktadır. Ancak ne yazık ki bu potansiyel miras unutulmaya yüz tutmuş ve turizm ekonomisine de dönüştürülemedi.

## 2. ARAŞTIRMANIN AMAÇ VE YÖNTEMİ

Çalışmada, Erzincan'ın özgün yöresel mutfak kültürü öğeleri tanıtılarak gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve böylece il ekonomisine katkı sağlayacak bir yapıya dönüştürülmesi için bir anlayış oluşturulması hedeflenmektedir. Ayrıca şehrin gastronomik kimliği ile marka değer kazanması için yapılması gerekenler açısından öneriler dile getirilmiştir.

Nitel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı çalışmada, veri toplama aracı olarak görüşme tekniği benimsenmiştir. Görülecek kişilerin seçiminde amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Amaçlı örnekleme, derinlemesine araştırma yapabilmek amacıyla çalışmanın amacı doğrultusunda bilgi açısından zengin durum ve kişilerin seçilmesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2011:107). Bu bağlamda şehrin geleneksel mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olan, özellikle ileri yaşlardaki kişilerle görüşme yapılmasına özen gösterilmiştir. Görüşme yapılacak kişi sayısı ise kartopu örnekleme yöntemi aracılığıyla artırılmıştır. Kartopu örnekleme, görüşme yapılan kişi aracılığıyla benzer niteliklere sahip başka kişilere ulaşmayı ifade etmektedir (Aziz, 2011:55). Bahsi geçen yöntemlerle Erzincan'da 15 kişiye ulaşılmıştır. Bunların 12'si kadın 3'ü erkek olup, sadece 2'si 50 yaşın altındadır. Bu kişilerden yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla yörenin mutfak kültürü hakkında bilgi elde edilmiştir. Bu bilgiler literatür ile de desteklenerek, Erzincan'ın gastronomi turizmi açısından değerlendirilebileceği düşünülen yöresel lezzetleri tespit edilmiştir.

Belirlenen yemeklerin tarifleri için görüşme yapılan kaynak kişilerin anlatımlarının yanı sıra, Erzincan Yöresel Yemekleri (Güneş ve Alagöz, 2012), Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri (Yelegen, 2015) ile Erzincan'da Yemek Kültürü (Başar ve Silahşör, 2019) adlı çalışmalardan da yararlanılmıştır. Ancak kullanılan malzeme ve yapım tekniklerinin kaynaktan kaynağa az da olsa farklılaşabildiği görülmüştür. Bu bağlamda çalışmamızda yörede daha çok tercih edilen ve geleneksel yapısına daha uygun olduğu düşünülen yapım tekniklerine yer verilmiştir.

## 3. ERZİNCAN'IN BAZI YÖRESEL YEMEKLERİ

### 3.1. Çorba ve Yemekler:

#### 3.1.1. Eşgili (Eksili) Çorba:

**Malzemeler:** 2-3 baş kuru soğan, 3-4 adet yeşilbiber, 4-5 adet yeşil domates (yörede kal olarak ifade edilir), 2 adet kırmızı domates, 1 avuç yeşil erik, maydanoz, dereotu, 1 çay kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay bardağı bulgur, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı Kemah tuzu (kalın tuz), mayasız hamurdan hazırlanmış tandır ekmeği, isteğe bağlı olarak 100-150 g kavurma ya da kıyma.

**Hazırlanışı:** Soğan, yeşilbiber, kırmızı domates ve yeşil domates piyazlık doğranır. Bir tencerede tereyağı eritilip içine kavurma veya kıyma konur. Soğan ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur, daha sonra yeşilbiber, kırmızı ve yeşil domates ile salça eklenir. Yeteri kadar sıcak su konulduktan sonra kaynamaya bırakılır ve kaynamaya başladığında bulgur eklenir. Daha sonra tencerenin kapağı kapatılarak 25 dk orta ateşte pişirilir. İnce doğranmış maydanoz ve dereotu ile tuz ve karabiber eklendikten sonra tencere ateşten alınır. Çorba doğranmış tandır ekmeğinin üzerine dökülerek servis edilir.

Çorbanın ekşiliği geleneksel olarak kal (yeşil) domatesten ve erikten sağlanır.



**Fotoğraf 1:** Eşgili Çorba (Kaynak: Nefis yemek tarifleri).

### 3.1.2. Kesme Çorba:

Un çorbası veya Erzincan çorbası adıyla da bilinmektedir.

**Erişte malzemeleri:** 1 yumurta, 2 su bardağı un, tuz, su.

Bu malzemeler ile sertçe bir hamur yoğrulur, 10 dk. kadar dinlendirildikten sonra oklava ile 2-3 mm kalınlığında yufka açılır. Yufkalar erişte şeklinde kesilir. Taze veya kuru olarak kullanılabilir.

**Köfte malzemeleri:** 200 g kıyma, 1 tatlı kaşığı karabiber, biraz tuz.

**Çorba malzemeleri:** 250 g erişte, 1 kg yoğurt, 2 diş sarımsak, 100-150 g tereyağı, 1 baş soğan, kuru nane, kırmızıbiber, tuz ve su.

**Hazırlanışı:** Bir tencerede kaynamakta olan suya az tuz atılıp içerisine eriştelere eklenir. Bir taşım kaynayıncaya içerisine leblebi büyüklüğünde yuvarlanan köfteler katılır. Çorba pişmeye bırakılırken, diğer taraftan bir tavada tereyağında soğan pembeleşinceye kadar kavrulur ve nane ile kırmızıbiber eklenir. Pişmeye yakın bu karışım çorbaya eklenir ve ateşten alınır. Çorba ılık hale gelince koyu ayran kıvamına getirilen ve üzerine sarımsak eklenen yoğurt karıştırılarak eklenir. Üzerine biraz kuru nane ufalanıp servis edilir.



**Fotoğraf 2:** Kesme Çorba (Un çorbası=Erzincan Çorbası).

### 3.1.3. Kelecoş:

**Malzemeler:** Bir adet kurut, sırım, 150 g kavurma, 1 adet kuru soğan, 2 diş sarımsak, 100-150 g tereyağı, 1 yemek kaşığı salça.

Bu yemeğin ana malzemelerinden biri kuruttur. Kurut yapımı, sütün bol olduğu yaz aylarında üretilen yoğurtun kış aylarında da kullanılabilmesi için geliştirilen geleneksel bir yöntemdir. Buna göre yazın yapılan yoğurt torbalara doldurularak süzülür ve yumruk büyüklüğünde toplar halinde güneşte kurutulur. Kurut adı verilen bu kurutulmuş süzme yoğurt topları, kışın kullanılmak üzere kilerlerde askıda bekletilir. Sırım (kimi yörelerde siron, silor veya sinor olarak da bilinir) ise sac üzerinde pişirilen yufkanın yuvarlanarak silindir şeklinde kesilmesi ile elde edilir.

**Hazırlanışı:** Yemek yapımından belli bir süre önce kurut tencereye konulur ve üzerine sıcak su ilave edilerek ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Ezilmiş sarımsak da eklenerek bir müddet ısıtılır. Diğer taraftan eritilmiş tereyağı gezdirilen sırımlar fırında kızartıldıktan sonra üzerine daha önce hazırlanmış olan ılık kurut ayranı dökülerek yumuşaması sağlanır. Bir başka tavada yemeklik doğranan soğan tereyağında kavrulur, içine kavurma ve bir miktar et suyu ilave edilir. Bu karışımın sırımın üzerine dökülmesi ile kelecoş hazırlanmış olur. İsteğe bağlı olarak üzerine salça sosu da gezdirilebilir.



*Fotoğraf 3:* Kelecoş (Kaynak: Nursel'in Mutfağı).

### 3.2. Hamur İşleri

#### 3.2.1. Babukko:

Babukko, Erzincan'da toplu ziyafet yemeklerinin vaz geçilmez lezzetlerindedir.

**Malzemeler:** 2 kg un, 1 litre süt, 2 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 kâse yoğurt, 2 diş sarımsak, 3 yemek kaşığı tereyağı, hamur mayası, tuz.



*Fotoğraf 4:* Babukko

**Hazırlanışı:** Un, süt, sıvıyağ ve tuz katılarak katı bir kıvamda hamur yoğrulur. Yoğurma işi hamur kıvamına gelinceye kadar devam edilir. Buna hâsıl etmek adı verilir. Hamur bir süre dinlendirildikten sonra yuvarlak ekmek haline getirilerek geleneksel olarak tandırda veya fırınlarda kızarana kadar pişirilir. Piştikten sonra biraz soğumaya bırakılan ekmek, ele ile fındık veya leblebi büyüklüğünde ufalanır. Tereyağında 2 dk kavrulduktan sonra üzerine sulandırılmış sarımsaklı kurut veya yoğurt dökülür. Son olarak üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.



### 3.2.2. Erzincan Ketesi

#### Malzemeler:

**Hamuru İçin:** 250 g tereyağı, 1 fincan sıvıyağ, hamur mayası, 1 çorba kaşığı şeker, 2 su bardağı ılık süt, 2 yumurta (sarısının biri üstüne sürmek için ayrılacak), 1 tatlı kaşığı tuz, 3.5 su bardağı un.

**İç harcı için:** 250 g tereyağı, 2 su bardağı un, tuz (Günümüzde cevizli ve şekerli iç harçları da hazırlanmaktadır).



**Fotoğraf 6:** Erzincan Ketesi.

**Hazırlanışı:** Hamur malzemeleri ile mayalı, yumuşak bir hamur hazırlanarak yarım saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur, yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler mantı yufkası kalınlığında açılarak üzeri hafifçe yağlandıktan sonra içerisine un, tuz ve tereyağının kavrulması sonucu elde edilen iç harçtan yaklaşık bir avuç dökülür. Yufkalar rulo haline getirildikten sonra kendi etrafında sarılarak daire şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

### 3.2.3. Hamur Boranası/Borani:

**Kesme Hamur Malzemeleri:** 1 yumurta, 2 su bardağı un, tuz, su.

Bu malzemeler ile sertçe bir hamur yoğrulur, biraz dinlendirildikten sonra oklava ile açılır. Hamur bir müddet bekletildikten sonra, üçgen olacak şekilde kesilir. Taze veya kuru olarak kullanılabilir.

**Borani Malzemeleri:** 1 kâse üçgen kesme hamur, 1 kâse yoğurt, 1 yemek kaşığı tereyağı, sarımsak, pul biber, nane, tuz ve su.

**Hazırlanışı:** Bir tencerede kaynayan suya tuz ve azıcık sıvı yağ ilave edilerek kesme hamurlar içine dökülür. Hamur pişince süzülerek tabağa alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ile pul biber ve tereyağıyla kızartılmış salça sosu ve nane dökülerek servis edilir.



*Fotoğraf 7: Hamur Boranasi.*

### 3.3. Tatlılar:

#### 3.3.1. Dövmeç (Lök):

**Malzemeler:** Beyaz dut kurusu, ceviz içi.

**Hazırlanışı:** Geleneksel yapımında öncelikle beyaz dut kurusu değirmenlerde öğütülerek un haline getirilir. Bu dut unu içerisine ölçğine uygun bir şekilde ceviz içi katılarak dibeklerde uzun süre dövülür. Macun haline gelene ve iyice birbiriyle özdeşleşene kadar dövme işlemine devam edilir. Uygun kıvama geldiğinde bir tabağa veya tepsiye dökülerek dilimler halinde servis edilir.

Dövmeç (lök), geleneksel bir lezzet olmasının yanı sıra, Erzincanlılar için sosyo-kültürel açıdan da önemli bir yere sahiptir. Nitekim uzun kış gecelerinde aile bireylerinin, akrabaların veya arkadaş gruplarının dibek çevresinde toplanmasına ve koyu sohbetlerin yapılmasına vesile olmaktadır.

Erzincan'ın Merkez ilçesinde dövmeç olarak bilinen bu tatlı, Kemaliye ilçesinde lök olarak adlandırılır. Bu ilçede ticari üretimi de yapılmakta olup, lök üretilen atölyeye lökhane adı verilmiştir.



*Fotoğraf 7: Dövmeç (Lök).*

### 3.3.2. Kasefe:

**Malzemeler:** 500 g kuru kayısı, 1 su bardağı toz şeker, 100-150 g tereyağı, 250 g ceviz içi, su.

**Hazırlanışı:** Kuru kayısı (yörede yarım olarak da ifade edilir) ve şeker bir tencerede suyun içerisine dökülerek kayısılar yumuşayınca kadar yaklaşık 10-15 dk kaynatılır. Daha sonra kayısıların suyu süzülerek başka bir tavada kızartılan tereyağı içerisine dökülür. Burada 2-3 dk kavrulduktan sonra tabağa alınarak üzerine orta büyüklükte parçalanmış ceviz serpilerek servis edilir.



**Fotoğraf 8:** Kasefe (Kaynak: Ufuk Mutfakta).

### 3.3.3. Kesme Kadayıfı:

**Hamuru için:** 75 g ev tipi yoğurt, 300 ml tam yağlı süt, 1 yumurta, 85 ml bitkisel sıvıyağ, 4 damla limon suyu, 200 g erimiş tereyağı, 125 g ayçiçek yağı, 550 g sert beyaz buğday unu, kabartma tozu, karbonat, tuz ve çok az sirke.

**İçi için:** 1 kg ceviz içi.

**Tepsileme ve pişirme aşaması için:** 125 g ayçiçek yağı, 125 g eritilmiş tereyağı.

**Şerbeti için:** 1,2 kg toz şeker, 1,2 litre su, 4 damla limon suyu.

**Hazırlanışı:** Hamurun üretimi için tüm malzemeler karıştırılıp yaklaşık 35 dk yoğurularak çok sert bir hamur elde edilir. Hamur, 12 adet bezeye bölünür ve 20 dk dinlendirilir. Şerbetin malzemeleri karıştırılarak orta ateşte yarım saat kaynatılarak yoğun kıvamlı şerbet hazırlanır. Bezelerden 6 adedi, 45 cm çapında açıldıktan sonra yaklaşık 20 dk hafifçe kurutulur ve keskin bir bıçakla dökme kadayıf kalınlığında kesilir. Yağlanmış tepsiye yayılır ve üzerine iri kıyılmış ceviz içi dökülür. Kalan 6 bezeden aynı şekilde kesilen tel kadayıflar da cevizlerin üzerine yayılarak üst katman oluşturulur. Eritilmiş tereyağı sıvıyağ karışımı üste dökülür. Önceden 15 dakika 155 °C'ye ısıtılmış fırında 40 dk, üzeri kızarana kadar pişirilir ve pişirme sonrası 40 dk soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine sıcak şerbet dökülür ve şerbeti çekmesi için yarım saat beklenir. Erzincan Kesme Kadayıfı, 12x12 cm'ye dilimlenerek servis edilir.

Erzincan Kesme Kadayıfı, şerbet dökülmediği takdirde oda sıcaklığında 1 hafta, buzdolabında ise +4°C'de 3 ay muhafaza edilebilir (Türk Patent Enstitüsü, 2021).

Yapılan görüşmeler neticesinde çalışmada söz konusu edilen yöresel lezzetlerin hepsinin il genelinde bulunduğu ve belli aralıklarla yapıldığı anlaşılmıştır. Ancak hangi yöreye ait olduklarını veya ilk olarak hangi ilçede yapıldıklarını tespit etmek oldukça zordur. Bununla birlikte Güneş ve Alagöz (2012)

tarafından yapılan çalışmada kesme çorba, babukko, kelecoş, eşgili çorba ve kasefenin Üzümlü; hamur boranasının Çayırılı ve kesme kadayıfın Kemah ilçelerine ait olduğu ifade edilmiştir.



*Fotoğraf 9:* Kesme Kadayıf.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Erzincan asırlar öncesine dayanan zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen, bu zenginliğini il ekonomisine ve yöre halkına katkı sağlayabilecek bir yapıya dönüştürmeyi henüz yeterince başaramamıştır. Erzincan'da ticari hayata kazandırılmış tek geleneksel mutfak lezzetinin tandır ekmeği ve Erzincan ketesi olduğu söylenebilir. Nitekim günümüzde bu ürünler ildeki birçok unlu mamül işletmesinde üretilmekte ve geleneksel tadı özleyen Erzincanlılar tarafından yoğun ilgi görmektedir. 2016 yılında yapılan bir çalışmada, Erzincan'da günde yaklaşık 5000 adet ketenin üretildiği, gerek kete ve gerekse tandır ekmeği imalatında onlarca kişinin istihdam edildiği ve söz konusu üretim sürecinin birçok ailenin geçiminde önemli rol oynadığı ifade edilmiştir (Köksal, 2016:1006-1007). Bununla birlikte bu ürünler için coğrafi işaret alınması noktasında herhangi bir girişimde bulunulmamıştır.

Erzincan'ın coğrafi işaret tescili noktasında çevre illerin gerisinde kaldığı görülmektedir. Nitekim 2021 yılının Mayıs ayı itibarıyla Erzincan sadece 4 yöresel değeri için coğrafi işaret tescili almışken, bu sayı komşu iller olan Sivas'da 14, Erzurum ve Malatya'da 13, Bayburt, Gümüşhane ve Giresun'da 10 olarak gerçekleşmiştir. Buna göre Erzincan'da yöresel değerleri tescil ettirme noktasında ilgili kurum ve kuruluşların daha fazla girişimde bulunması gerekliliği ortadadır. Bununla birlikte eldeki çalışmanın hazırlanma sürecinde Erzincan'ın önemli gastronomik değerlerinden biri olan kesme kadayıf ile ilgili coğrafi işaret tescil başvurusu kabul görmüş ve kesme kadayıfın şehrin 5. coğrafi işaretli ürünü olarak Erzincan'a özgü bir lezzet olduğu tescil edilmiştir (Türk Patent Enstitüsü, 2021).

Coğrafi işaret tescili almış ürünlerin il ekonomisine büyük oranda katkı sağladığı, şehrin tanıtımı ve bölgesel kalkınma açısından önemli işlevler yüklediği ortadadır. Örneğin Erzurum'un önemli gastronomik simgelerinden olan kadayıf dolmasının ildeki günlük üretimi 1 tonu bulmuştur. Bu üretimin önemli bir kısmı da il dışına pazarlanmaktadır (Köksal, 2016:1007). Bunun oluşturduğu istihdam ve tanıtım avantajı da düşünüldüğünde bölgesel kalkınma açısından önemi daha iyi anlaşılacaktır. Ayrıca sürecin gerekli tarımsal ürünleri üreten çiftçileri de olumlu yönde etkileyeceği ve kırsal kalkınma açısından da olumlu yansımaları olacağı düşünülebilir (Selwood, 2003:179).

Erzincan'ın gastronomik değerlerinin il ve yöre halkı ekonomisine katkı sağlayacak yapıya dönüştürülebilmesi için aşağıdaki öneriler dile getirilebilir:

- İlgili kurum ve kuruluşların yapacağı ödüllü yarışmalar ile Erzincan'ın yöresel gastronomik değerlerinin geleneksel haline en uygun olan yapılaş şekilleri belirlenmelidir.
- Elde edilen en güzel tarif veya tariflerin öğretileceği kurslar düzenlenmeli ve bu kurslara katılıp başarı ile tamamlayan kimselere ustalık belgesi verilmelidir.
- En uygun ve geleneksel tarif üzerinden coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmalıdır.
- Günümüzde ulusal televizyon kanallarında yayınlanan yemek programlarına ev sahipliği yapmak ve Erzincan'ın yöresel lezzetlerinin bu programlarda tanıtımını sağlamak için girişimlerde bulunulmalıdır.
- Günümüzün önemli iletişim kaynaklarının başında gelen sosyal medya kullanılarak Erzincan gastronomisi ile ilgili etkin bir reklam ve tanıtım stratejisi uygulanmalıdır.
- Erzincan'ın yöresel gastronomik değerlerini tanıttak festival, şenlik vb. organizasyonlar tertip edilmelidir.
- İçerisinde yöreye özgü gastronomik unsurların da yer aldığı Erzincan amblem çalışması yapılmalı ve bu amblem bakır veya ahşap hediyelik eşyalara dönüştürülmelidir.
- Yöresel yemek ve tatlıların ticari üretimi için bölgesel veya ulusal destek kuruluşları aracılığı ile özel teşvikler oluşturulmalıdır.
- Restoran, pastane gibi işletmeler bu konuda bilinçlendirilmeli, Erzincan'ın yöresel lezzetlerini yapmaları ve pazarlamaları yönünde teşvik edilmelidir.
- Resmi kurum ve kuruluşlar tarafından verilen toplu yemeklerde Erzincan'ı ziyaret eden misafir ve turistlere yöresel yemekler ikram edilmelidir.
- Özellikle tatlı türlerinin paketlenme ve dayanıklılığı ile ilgili çalışmalar yapılmalı, Erzincan'ı ziyaret edenlere bu ürünleri paket olarak da satın alma imkânı sağlanmalıdır.

Belirtilen tanıtım, girişim ve yatırımların yapılmasıyla, Erzincan'ın yöresel gastronomik değerlerinin yerel ve bölgesel kalkınmaya hizmet edeceği ve Erzincan ekonomisine önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### **KATKI BELİRTME**

Hem çalışmadaki verilere ulaşmamda yardımcı olan, hem de Erzincan'ın yöresel mutfak ürünlerinin ticari bir değer kazanması için çabalayan sektör temsilcilerinden Önder Ballı'ya teşekkür ediyorum.

## REFERENCES/KAYNAKÇA

- Aziz, A. (2011). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve teknikleri (6. Basım), Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Başar, B. ve Silahşör, Y. (2019). Erzincan Yemek Kültürü, (Ed.) Akın, H., Erzincan 2019, Erzincan Valiliği Yayını, Uyum Ajans, Ankara.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). “Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi”, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2): 57-68.
- Biol, N. ve Akpınar, E. (2009). “XIII ve XIV Yüzyıl Seyyahlarına Göre Deşt-i Kıpçak ve Türkistan’da Mutfak Kültürü”, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(2): 305-318.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). “Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, *Bahkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30): 203-216.
- Cömert, M. (2014). “Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1): 64-70.
- Çağlı, I. B. (2012). “Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği”, MA Thesis, İstanbul Technical University Institute of Science and Technology, Department of Urban and Region Planning, Region Planning, İstanbul.
- Çalışkan, O. (2013). “Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.
- Çavuş, A. Işık, M. F. ve Yalçın, C. (2018). “Gastronomi Turizmi Çekiciliği Açısından Zigana Yöresi”, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(Özel Sayı): 3043-3057.
- Çevik, N. K. (1997). “Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi”, V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Ankara: 194-199.
- Eren, S. (2007). “Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi”, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gündoğdu, G. (2006). Türk Hukukunda Coğrafi İşaret Kavramı ve Korunması, Beta Yayıncılık, İstanbul.
- Güneş, E. ve Alagöz, G. (2012). “Erzincan Yöresel Yemekleri”, (Ed.) Sağlık, E., Erzurum, Erzincan, Bayburt (TRA1 Bölgesi) İllerinin Yöresel Yemek Envanterinin Çıkarılması ve Kitaplaştırılması, Erzurum.
- Hall, C. M. & Sharples, L. (2003). “The Consumption Of Experiences Or The Experience Of Consumption? An Introduction To The Tourism Of Taste”, (Ed) Hall M., Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets, Elsevier, Great Britain.
- Hegarty, J. A. & O’Mahony, G. B. (2001). “Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living”, *International Journal of Hospitality Management*, 20: 3-13.
- Kaya, F. ve Akpınar, E. (2017). “Kutadgu Bilig’de Türk Yemek Adabı ve Kültürü”, *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 12(21):335-348.
- Kazan, H. Oktay, F. ve Rençber F. (2009). “Yerel Üretimlerin Bölgesel Kalkınmaya Etkileri: Örnek Bir Uygulama”, 1. International Davras Congress, Isparta.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3): 191-210.
- Köksal, E. (2016). “Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Bir Lezzet-Erzincan İçin Ekonomik Bir Potansiyel: Kesme Kadayıf”, Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan.

- Narın, M. ve İnanöz, N. (2016). “Yöresel Gıda Ürünlerinin Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Savaştepe/Sarıbeyler Üzerinde Bir Pilot Çalışma”, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6 (2): 81-88.
- Nefis Yemek Tarifleri, <https://www.nefisyemektarifleri.com/erzincan-yoresinden-eksili-corba/>, (13.05.2021).
- Nursel'in Mutfağı, <https://www.showtv.com.tr/yemek-tarifleri/yoresel-yemekler/172683-erzincan-mutfagindan-kelecos>, (15.05.2021).
- Orhan, A. (2010). “Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2): 243-254.
- Orhan, F. (2019). *Kültürel Coğrafya Özellikleri ve Turistik Potansiyeli Açısından Geleneksel Artvin Evleri*, Pegem Akademi Yayıncılık. Ankara.
- Scarpato, R. (2003). “Gastronomy As A Tourist Product: The Perspective Of Gastronomy Studies”, (Ed.) Hjalager A. & Richards G., *Tourism and Gastronomy*, Routledge.
- Selwood, J. (2003). “The Lure of Food: Food As an Attraction in Destination Marketing in Manitoba, Canada”, (Ed) Hall M., *Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets*, Elsevier, Great Britain.
- Sınai Mülkiyet Kanunu, (2017). <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf>, (01.07.2021).
- Sormaz, Ü. Akmeşe, H. Güneş, E. ve Aras, S. (2016). “Gastronomy in Tourism”, *Procedia Economics and Finance*, 39: 725-730.
- Sünnetçioğlu, S. Can, A. ve Durlu-Özkaya, F. (2012). “Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi”, 13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya.
- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 414-429.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). “Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 174-189.
- Töre Başat, H. Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). “Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 64-76.
- Türk Patent Enstitüsü, (2021). <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>, (05.05.2021).
- Türk Patent Enstitüsü, (2021). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/detay/2543>, (16.06.2021).
- Türköz Bakırcı, G. Bucak, T. ve Turhan, K. N. (2017). “Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 230-240.
- Ufuk Mutfakta, <http://www.ufukmutfakta.com/2018/07/kasefe-erzincan-tatlisi.html>, (20.05.2021).
- Yelegen, S. (2015). *Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, CB Matbaacılık, İstanbul.
- Yıldırım A. ve Şimşek H. (2011). (8. Baskı), Seçkin Yayıncılık, Ankara.

## EXTENDED SUMMARY

Anatolia hosted many civilizations throughout history, and has a rich cultural accumulation and diversity. One of the most important components of this cultural mosaic is food and culinary culture. However, in the globalizing world, as in many areas, popular culture has begun to dominate the field of gastronomy. Nevertheless, in recent years, the interest in local products has increased and the awareness towards their protection is rising. The most rational way to achieve this is to bring these values to tourism.

Branding is one of the most important goals of tourism. Competitive touristic regions want to stand out with their various brand values. Especially cities with similar tourist attractions are in an effort to complete the branding process and be recognized as a brand city. One of the best ways to do this is to be known for local products. Local food products attract a lot of attention in gastronomic tourism. Gastronomic tourism covers the travels for a food product, as well as the production and preparation processes of that product. In this context, a product that tourists cannot taste elsewhere attracts attention, and tourists tend to identify that place with that product. Thus, a status called geographical indication, emphasizing the connection of a product with the geography in which it emerged, has been developed.

Erzincan, which has been on important trade and migration routes since history, is a city with a rich potential regarding food and culinary culture. This rich heritage, which has been passed down from generation to generation, is unfortunately on the verge of being forgotten. In this study, suggestions were made in terms of what should be done in order to evaluate Erzincan within the scope of gastronomic tourism by introducing the original local culinary culture elements to give a brand value to the city. In the study, in which qualitative research methods were used, information was obtained by using the interview technique, especially from the elderly people who have knowledge about the culinary culture of the city. By supporting the data with the literature, local food products that can be evaluated with regards to gastronomic tourism in Erzincan have been determined.

It is thought that products such as cutting shredded wheat in syrup, flaky pastry, noodle soup, dough borani, babukko, kelecös, sour soup, kasefe dessert and dövmeç (lök) in Erzincan are unique to the region and these may be effective in giving the city a brand value. In this context, it is important to promote these products and to register them with a geographical indication application that they are unique to the region. In addition, it is essential to make informative and encouraging initiatives for the businesses that carry out their activities on food to manufacture the aforementioned products in the region and to include them in the economy. With the inclusion of these products in the gastronomic tourism of Erzincan, it is expected that many sectors, from the farmer families producing the agricultural products used in these dishes to the businesses that market them, will be revived, and therefore an important step will be taken towards regional development.