



## İzmir Mutfağının Yapay Zekâ Tabanlı Sohbet Robotları ile İncelenmesi\*

*Examining İzmir Cuisine with Artificial Intelligence-Based Chatbots*

**Buğcan GÜVENOL<sup>1</sup>**  
**Simge KÖMÜRCÜ SARIBAŞ<sup>2</sup>**  
**Mehmet Emre GÜLER<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Arş. Gör., İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ORCID ID: 0000-0003-3776-8470, bugcan.guvenol@ikcu.edu.tr

<sup>2</sup>Doç. Dr., İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ORCID ID: 0000-0002-9094-3023, simge.komurcu@ikcu.edu.tr

<sup>3</sup>Prof. Dr., İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü: ORCID ID: 0000-0002-8689-9859, memre.guler@ikcu.edu.tr

### ÖZET

Yapay zekâyâ olan ilgi her geçen gün artış göstermektedir. Günümüzde ilgi çeken araştırma alanlarından birini de gastronomi ve yöresel mutfaklara ilişkin araştırmalar oluşturmaktadır. Bu araştırmanın amacı da İzmir mutfağını yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarından sağlanacak verilerle incelemektir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden faydalanılmış, bulgular İzmir mutfağına yönelik sorular beş farklı sohbet robotuna yöneltilerek elde edilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA programıyla kodlanmış ve içerik analiziyle yorumlanmıştır. Araştırmanın sonuçlarına göre İzmir mutfağı genel olarak farklı mutfaklardan etkilenen ancak kendine özgü unsurlar da barındıran, Türk mutfağındaki içindeki yeri önemli, ot, sebze, deniz ürünleri ve zeytinyağı kullanımının ön planda olduğu ve yerel halkın mutfağına dair olumlu duygular beslediği bir mutfaktır. Ayrıca, İzmir mutfağına gastronomi potansiyeli yüksektir ve bu bağlamda şehirde çeşitli etkinlikler de gerçekleştirilmektedir. Gelecek araştırmalar daha fazla sayıda sohbet robotu ile gerçekleştirilerek araştırmanın kapsamı genişletilebilir, farklı mutfaklar üzerine araştırmalar yapılabilir veya sohbet robotları ile birlikte yerel halktan elde edilen veriler birlikte incelenerek sonuçlar karşılaştırılabilir.

\*Bu araştırma 8-9 Haziran 2023 tarihleri arasında Çeşme/İzmir’de düzenlenen Ege Üniversitesi IV. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları sempozyumunda sözlü bildiri olarak sunulmuş ve özeti sempozyum özet bildiri kitabında basılmış “Yapay Zekâ Tabanlı Sohbet Robotları aracılığıyla İzmir Mutfağı’nın Değerlendirilmesi” başlıklı bildirden geliştirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Sohbet Robotu, Yapay Zekâ, Gastronomi, Yöresel Mutfak İzmir.

### ABSTRACT

Interest in artificial intelligence is rising day by day. One of the most interesting research areas today is research on gastronomy and local cuisines. The research aims to examine İzmir cuisine with data obtained from artificial intelligence-based chatbots. Qualitative research methods were used in the research, and the findings were obtained by asking questions about İzmir cuisine to five different chatbots. The data obtained was coded with the MAXQDA program and interpreted with content analysis. According to the results of the research, İzmir cuisine is a cuisine that is generally influenced by different cuisines but also contains its unique elements, has an important place in Turkish cuisine, the use of herbs, vegetables, seafood, and olive oil is at the forefront, and the local people have positive feelings towards it. In addition, İzmir cuisine has a high gastronomy potential and in this context, various events are held in the city. Future research can be carried out with a larger number of chatbots to expand the scope of the research, research different cuisines, or compare the results by examining data obtained from local people together with chatbots.

**Key Words:** Chatbot, Artificial Intelligence, Gastronomy, Local Cuisine, İzmir.

### GİRİŞ

Endüstri 4.0 ürünlerinden biri olan yapay zekâ son zamanların en yaygın teknolojisi olarak kabul edilmekte (Minh vd., 2022: 3503) ve her geçen gün gelişmektedir. Sohbet robotları ise kullanıcılarla metin veya sesli iletişim kurarak belirli görevleri otomatik olarak gerçekleştiren algoritma tabanlı yazılımlardır ve yapay zekâ teknolojisinden faydalanmaktadırlar (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi, 2023: 6). Diğer bir deyişle yapay zekâ tabanlı sohbet robotları, onunla çeşitli yollarla iletişim kuran insanların bilgiye kolaylıkla ulaşmasını sağlayan uygulamalar olarak ifade edilebilir. Günümüzde yapay zekâ teknolojisi ve bu teknoloji tabanlı sohbet robotlarıyla ilgili araştırmalar artmaktadır. Yapay zekânın yanı sıra gastronomi ve bir destinasyonun yöresel mutfağı ilgi çeken diğer araştırma alanlarındandır.

Bir destinasyonun yöresel mutfağının tanınması o yerin gastronomi turizminin yaygınlaşmasına da katkı sağlamaktadır. Gastronomi faaliyetleri ile de bölgeye özgü farklı lezzetler daha fazla tanınma fırsatı yakalamaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 188). Artan önemiyle birlikte, yöresel mutfak kültürü, bir destinasyonu ziyaret etmek isteyen kişilerde merak uyandırmaktadır. Özellikle çeşitlenen sosyal medya kanalları, yöresel yemek görsellerinin paylaşılması ve bu görsellere yapılan yorumlar, insanları yöresel mutfaklar hakkında bilgi edinmeye ve keşfetmeye teşvik etmektedir. İnsanlar gelişen teknoloji sayesinde artık herhangi bir destinasyonun yöresel mutfak kültürüne ilişkin bilgiye daha hızlı erişebilmektedirler (Şengül ve Türkay, 2016: 66). Bu kapsamda bir destinasyonu ziyaret etme amacı güden kişiler o yerin yöresel mutfağıyla ilgili bilgi edinmek için yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarını tercih edebilirler. Literatür incelendiğinde bahsi geçen sohbet robotları ile ilgili sınırlı sayıda araştırma bulunduğu görülmüştür, ancak belirli bir destinasyonun mutfağı ile sohbet robotlarının bir arada ele alındığı herhangi bir araştırmaya rastlanılmamıştır. İzmir mutfağı hakkındaki verileri yapay zekâ tabanlı sohbet robotları aracılığıyla belirlemek amacıyla gerçekleştirilen bu araştırmanın hem sohbet robotlarından veri elde edilerek analiz yapılması hem de gastronomi turizmi ile de ilişkili olarak İzmir mutfağıyla ilgili mevcut literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## LİTERATÜR TARAMASI

Endüstri 4.0 dönemi üretim teknolojileri ile ön plana çıkmaktadır. Yapay zekâ teknolojisi endüstri 4.0 dönemi teknolojilerden biridir ve bilgisayar sistemlerinin deneyimlerden öğrenmesini, yeni girdi verilerine uyum sağlamasını ve akıllı görevler gerçekleştirmesine olanak sağlamaktadır (Banitaan vd., 2023: 23). Yapay zekâ, bünyesinde sadece bilgisayar bilimlerini değil matematik, psikoloji, mühendislik, istatistik, ekonomi ve felsefe gibi diğer bilimlere de barındırmaktadır. Bu sayede yapay zekâ teknolojisi birçok farklı disiplinle kesişerek disiplinler arası bir alan özelliği göstermekte, bir yandan bu alanlardan birçok kavram ve yöntemi benimserken diğer yandan onların gelişmesine katkıda bulunmaktadır (Tecuci, 2012: 168). Bu bağlamda yapay zekâ teknolojisinin gelişmesine katkı sağladığı alanlardan biri de robotlardır. Robotun bir kısaltması olarak düşünülebilen (Kaspersky, t.y.) bot, kısaca kendisine verilen görevleri otomatik olarak gerçekleştiren yazılımlardır (Arsenijevic ve Jovic, 2019:

20). Bu botlarla hayatın her alanında karşılaşmak mümkündür. Günümüzde sıklıkla karşılaşılan robot süpürgeler özellikle yapay zekâ tabanlı botlara örnek olarak gösterilebilmektedir (Kuruca vd., 2022: 102). Sohbet robotları ise temel olarak insan konuşmasını taklit eden bilgisayar programlarıdır. Her sohbet robotu yapay zekâ teknolojisini kullanmasa da, modern sohbet robotları doğal dil işleme gibi yapay zekâ tekniklerini kullanıcıların sorularını anlamak ve bunlara otomatik yanıtlar vermek için giderek daha çok kullanılmaktadır (IBM, t.y.). Bu bağlamda sohbet robotları basit bir soruya her zaman tek satır bir cümleyle cevap verebilen basit programlardan, veri toplayabilen, topladığı verileri analiz edebilen ve analiz etme sürecinde öğrenen ve büyüyen dijital asistanlara kadar birbirlerinden farklılık gösterebilmektedirler (Toprak ve Rasheed, 2022: 505). Yapay zekâ ile donatılmış sohbet robotları ise çeşitli algoritmalar sayesinde insan gibi konuşmaya çalışmaktadırlar. Ayrıca, bu sohbet robotları insanların isteklerinin yanı sıra bağlam, niyet ve duyguyu da anlamakta, yaptığı her bir konuşmadan bilgi toplayarak daha akıllı hale gelmektedirler (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi, 2023: 13; Arsenijevic ve Jovic, 2019: 20). Sohbet robotlarında süreç kendisine yöneltilen cümleyi anlamakla başlamaktadır. Doğal dil işleme teknolojisi sayesinde öncelikle cümle analiz edilerek anlaşılmaktadır. Cümlenin tamamı analiz edildikten sonra yapay zekâ karar vererek en uygun cevabı kullanıcıya iletmektedir. Bazı sohbet robotları makine öğrenimiyle güçlendirilmiştir. Bu sayede kullanıcılarla iletişime geçen robotlar etkileşim artıka öğrenirler ve daha akıllı bir hale gelirler (Albayrak vd., 2018: 2). Günümüzde yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarının birçok farklı alanda ve birçok farklı nedenle kullanıldığı düşünülmektedir. Örneğin, yapılan bir araştırmada eğitim alanında ChatGPT'yi kullanan öğrencilerin temel motivasyonlarının akademik içerik oluşturma, yenilik, kolaylık ve bilgi arama olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Jishnu vd., 2023). Farklı bir araştırmaya göre ise kişilerin sohbet robotlarını görevlerini yerine getirmede etkili ve verimli olması nedeniyle kullandıkları, ayrıca sohbet robotlarından genellikle yardım veya bilgi elde etmeye çalıştıkları sonucuna ulaşılmıştır (Brandtzaeg ve Følstad, 2018: 43). Orden-Mejía vd. (2023) ise sohbet robotu teknolojisinin turistlerin ziyaret kararlarında etkili olduğu ve kullanıcı memnuniyetinin de destinasyon seçimi için önemli bir rol oynadığını ifade etmişlerdir. Ayrıca araştırmada empati, bilgilendiricilik ve etkileşim özelliklerinin ise memnuniyeti etkileyen başlıca özellikler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda herhangi bir konuda (bir

destinasyonun yöresel mutfağı gibi) bilgi edinmenin sohbet robotlarını kullanmadaki temel nedenlerden biri olduğu düşünülmektedir.

Yöresel mutfak, belirli bir yerde her zaman yerel ürünler kullanılsa bile geleneksel yöntemler kullanılarak hazırlanan ve çoğunlukla nesiller boyu aktarılan yemekler olarak ifade edilebilir (Vuksanovic ve Demirović Bajrami, 2020: 93). Yöresel mutfak unsurlarının ortaya çıkmasına etki eden bazı unsurlar bulunmaktadır. Bu unsurlar genel olarak yöreye has yiyecek ve içecekler ürünleri, dini ve milli etkiler, tarihsel birikim, gelenek-görenekler, yeme-içme alışkanlıkları, mevsimsel ve coğrafi özelliklerdir (Şengül ve Türkay, 2015: 600-601). Yöresel mutfak kültüründe önemli bir yeri olan (Bilmez, 2022: 12) yöresel yemekler ise bir destinasyonda gelenekselleşmiş, özel günlerde daha sık tercih edilen, genellikle bir olay sonrası bölgenin kültürüne dâhil olmuş ve halkın diğer yemeklere göre daha değerli gördüğü yemeklerdir (Hatipoğlu vd., 2013: 7). Turistler özgün ve benzersiz deneyimler aramakta, bir destinasyondaki yerel ürünlerin tüketimi onları buldukları yerdeki kültüre yaklaştırmaktadır (Plummer vd., 2005: 447). Turistlerin yerel yiyecekleri tüketme motivasyonları üzerine yapılan bir ölçek geliştirme çalışmasına göre kültürel deneyim, kişilerarası ilişki, duyuşal çekicilik, heyecan ve sağlık endişeleri boyutlarının etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Kim ve Eves, 2012: 1464). Arz yönünden değerlendirildiğinde ise, çoğu destinasyon artık kendilerini yemek merkezi olarak tanıtmakta, turistleri kendilerine çekebilmek için yemeğe dair ürünlerini ve yemek deneyimini cazibe merkezi olarak kullanmakta (N. S. Robinson ve Getz, 2014: 690) ve yerel yiyecek ve içecekleri turizm ürünleriyle birleştirmeye çalışmaktadır (Şengül ve Genç, 2016: 82). Bu bağlamda insanları temel motivasyon unsuru olarak belirli bir destinasyondaki yerel yemek kültürünü tanımak ve denemek istemelerine yönelten (Deveci vd., 2013: 33) gastronomi turizmi kavramının da ön plana çıktığı düşünülmektedir, çünkü yeme-içme faaliyetleri sürecinde bir destinasyonun yöresel mutfak kültürünü turistlere ve diğer insanlara tanıtılabilmek ve onlarla etkileşim sağlayabilmek gastronomi turizmi aracılığıyla mümkün olabilmektedir (Kodaş ve Dikici, 2012: 55). Literatürde sohbet robotları ile gastronomi veya yöresel mutfak kavramlarıyla direkt ilişkili bir araştırmaya rastlanılsa da sohbet robotları ile birlikte yiyecek ve beslenme kavramına değinen bazı araştırmaların olduğu, araştırmalar incelendiğinde ise bir sohbet robotu tasarlama araştırmalarının öne çıktığı görülmektedir. Örneğin, Khairkar vd. (2023) seyahat eden bir insanın ihtiyaç duyduğu güncel konum, yakındaki konum,

hava durumu bilgileri, otel bilgileri, yolculuk bilgileri, ünlü yemekler ve ziyaret edilen yere yönelik geri bildirim gibi sorgulara yönelik bir sohbet robotu tasarlamışlardır. Benzer bir şekilde sağlıklı beslenme (Prasetyo vd., 2020). israf azaltma, besin alımını takip etme, evde bulunan yiyeceklerle sağlıklı yemek ipuçlarına (Gunawardane vd., 2019) yönelik sohbet robotu tasarlama araştırmaları bulunmaktadır. Sohbet robotları yiyecek-içecek alanındaki bazı araştırmalarda da incelenmiştir. Örneğin Amato vd. (2021), kullanıcının restorandaki menüden bir veya daha fazla yemek sipariş verebilmek ve restoran hakkında bilgi sahibi olabilmek gibi bilgilere ulaşabildiği bir sohbet robotu tasarlamışlardır. Ayrıca, yapay zekâ teknolojileri arasında sohbet robotlarının da restoranlardaki hizmet kalitesini olumlu etkilediği (Cheong vd., 2021) ancak sipariş verme konusunda sohbet robotlarının basit menüleri bulunan ve hızlı servis yapan restoranlarda kullanılmasının daha uygun olduğu (Leung ve Wen, 2020) gibi araştırmalara rastlamak mümkündür.

Türkiye’de yöresel mutfaklar değerlendirildiğinde İzmir mutfağı özellikle Ege bölgesindeki bir yöresel mutfak olarak düşünülebilir. İzmir, tarih boyunca farklı topluluklara ev sahipliği yapmıştır ve farklı kültürlerin etkisiyle şekillenmiştir. Bu kültürel çeşitlilik İzmir’in mutfağını da etkilemiştir. İzmir mutfağı, zeytinyağı ile birlikte kullanılan sebze, ot ve balık yemekleriyle ve Akdeniz mutfağı ile öne çıkmaktadır. Akdeniz mutfağı özelliklerine şehrin kıyı kesimlerinde sıklıkla karşılaşılmaktadır. Şehir merkezinin yanı sıra İzmir mutfağı Urla, Karaburun, Seferihisar, Tire, Foça, ve Çeşme gibi ilçelerde de deneyimlenebilmektedir. Ayrıca, İzmir’de sokak lezzetleri de çeşitlilik göstermektedir. İzmir sokak lezzetlerine Kemeraltı başta olmak üzere hemen hemen her yerde karşılaşmak mümkündür (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Literatür incelendiğinde İzmir mutfağının, mutfak kültürü (Çakmak, 2022), mutfağı etkileyen farklı kültürler (Yıldız, 2019a; İpkoparan ve Özkanlı, 2020; Yıldız, 2021), mutfak kültüründe esnaf lokantaların yeri (Yıldız, 2019b), simge yemekleri (Ağlamaz ve Öncüler Çivici, 2018) sokak lezzetleri (Bayraktar ve Zencir, 2019; Yıldız, 2020; Ünal ve İpar, 2020), mutfak tüketimi ve sağlıklı beslenme eğilimi arasındaki ilişki (Saygılı vd., 2022), yiyecek-içecek işletmelerinde yerel ürünlerin bulunması (Şahin ve Güçlütürk Baran, 2022) ve sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi (Ozturk ve Akoglu, 2020), gastronomi turizmi (Erdoğan ve Özdemir, 2018), gastronomi turizminin turist rehberleri (Altıntaş ve Hazarhun, 2020) ve seyahat acenteleri (Yentür ve Demir,

2022) bakış açısıyla ve destinasyon markalaşması (Karlı ve Candemir, 2023) kapsamında değerlendirildiği araştırmalara rastlanabilmektedir.

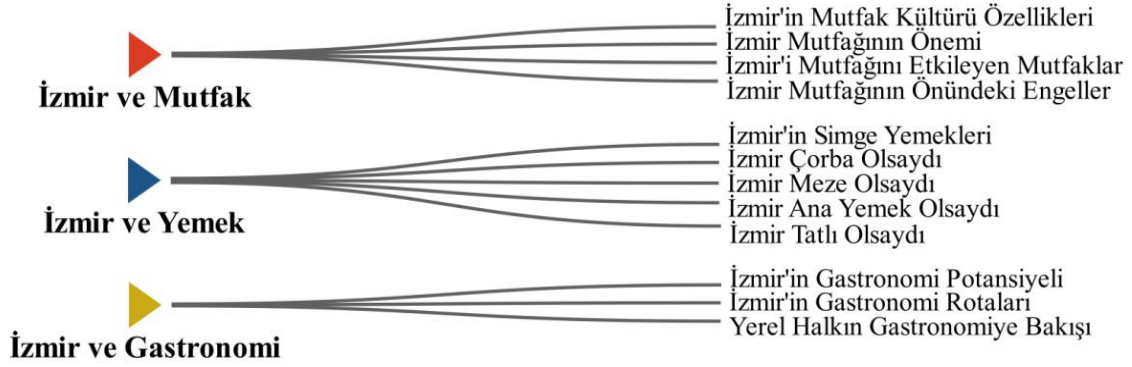
## YÖNTEM

Araştırmanın amacı, İzmir mutfağını yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarından elde edilecek verilerle incelemektir. Bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Günümüzde yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarının her geçen gün artış gösterdiği görülmektedir. Tüm yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarına ulaşmanın güçlüğü nedeniyle araştırma erişim sağlanan beş farklı (ChatGPT, Chatsonic, YouChat, Character.ai ve Bing AI Chat) yapay zekâ tabanlı sohbet robotu aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın amacına yönelik yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarına yönelmek üzere çeşitli sorular hazırlanmıştır. Hazırlanan sorular literatürden de elde edilen bilgilere göre (Karlı ve Candemir, 2023; Yıldız vd., 2022; Çakmak, 2022; İpkoparan ve Özkanlı, 2020; Yıldız, 2019a; Ağlamaz ve Öncüer Çivici, 2018; Erdoğan ve Özdemir, 2018) yazarlar tarafından oluşturulmuştur. Ayrıca, yazarlar tarafından oluşturulan ve yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarına yöneltilen her bir soru, araştırmanın bulgular bölümünde yer alan her bir kategoriyi temsil etmektedir. Bu bağlamda kategoriler kendi içerisinde anlam bütünlüğü sağlaması düşüncesiyle temalarla, kategorilere yönelik elde edilen veriler ise kodlar aracılığıyla sunulmuş ve incelenmiştir. Araştırmada güvenilirliği artırmak amacıyla bazı uygulamalar gerçekleştirilmiştir. Öncelikle hazırlanan sorular bir yapay zekâ sohbet robotuna yöneltilerek pilot test uygulaması yapılmıştır. Pilot test uygulaması sırasında sohbet robotuna aynı soru birden fazla kez sorulduğunda önceki cevaba benzer veya farklı cevaplar da alınabildiği görülmüştür. Bu nedenle araştırma gerçekleştirilirken her soru tekrar tekrar sorulmuş, farklı cevaplar not edilmiş, cevaplar kendini tekrar etmeye başladığı zaman diğer sorular yöneltilmiştir. Ayrıca, pilot test uygulamasından elde edilen bilgiler araştırmaya dâhil edilmemiştir. Leitch vd., (2016: 393) bilgisayar destekli yazılımların kullanılmasının nitel araştırmalarda veri toplama ve analiz süreçlerindeki güvenilirlik ve geçerlilik unsurlarına katkıda bulunacağını ifade etmişlerdir. Bu bağlamda her bir sohbet robotundan elde edilen veriler MAXQDA programı aracılığıyla kodlanmış ve analiz edilmiştir. Ancak kodlamalar yapılırken verilen aynı cevaplar sadece bir kez kodlanmış, bu sayede de

güvenirliliğin artırılması hedeflenmiştir. Kodlamaların ardından elde edilen veriler içerik analizi yardımıyla yorumlanmıştır.

## BULGULAR VE YORUM

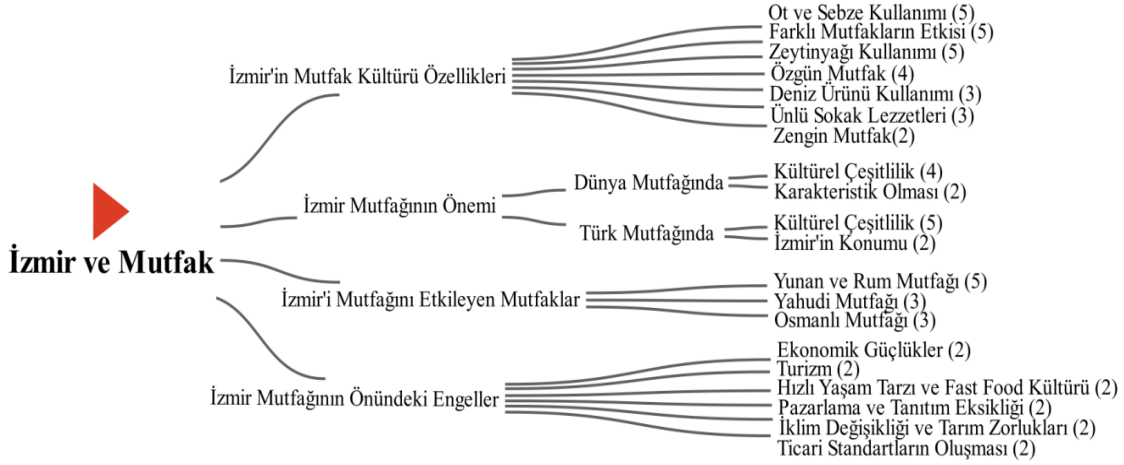
Araştırmanın bu bölümünde araştırma kapsamındaki temalar, kategoriler ve kodlar görselleştirilmiş ve yorumlanmıştır. Araştırmaya ilişkin oluşturulan temalar Şekil 1’de görülmektedir.



Şekil 1. Araştırmaya İlişkin Oluşturulan Temalar ve Kategoriler

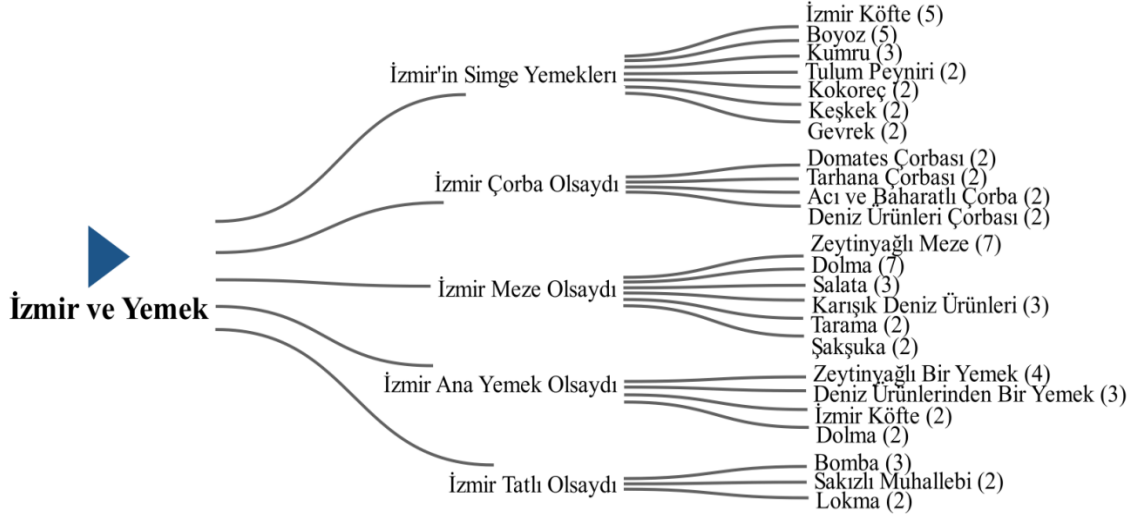
Şekil 1’e göre araştırmada üç temanın olduğu görülmektedir. “**İzmir ve Mutfak**” teması İzmir mutfağının kültürü, önemi, etkilendiği diğer mutfaklar ve gelişmesinin önündeki engelleri, “**İzmir ve Yemek**” teması İzmir’in simge yemeklerinin neler olduğunu ve İzmir’in bir yemek olarak düşünüldüğünde hangi yemeklerle özdeşleşebileceğini ve “**İzmir ve Gastronomi**” teması İzmir’in gastronomi potansiyeli, rotaları ve yerel halkın gözünden İzmir gastronomisinin değerlendirilmesini ifade etmektedir. Her bir tema, kapsamında bulunan kategorilerle birlikte ayrıca incelenmiş ve her bir kategori, bünyesinde en az iki kez tekrar eden kodlarla birlikte görselleştirilmiştir.





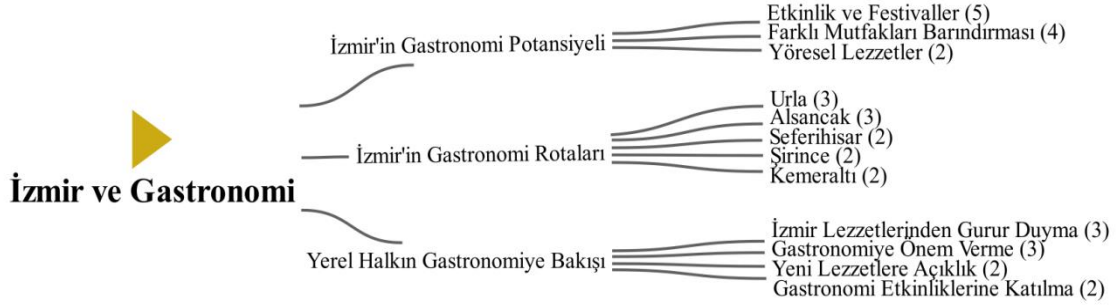
**Şekil 2.** İzmir ve Mutfak Temasına İlişkin Oluşturulan Kategoriler ve Kodlar

Şekil 2’de “İzmir ve Mutfak” teması kapsamında yer alan dört kategori ve bu kategorilerde bulunan kodlar görülmektedir. İzmir’in Mutfak Kültürü Özellikleri kategorisi incelendiğinde, ot ve sebze kullanımı, zeytinyağı kullanımı ve farklı mutfakların etkisi kodlarının tüm yapay zekâ robotları tarafından (f=5) ifade edildiği görülmektedir. Ayrıca, İzmir’in mutfak kültürünün özgün olduğu (f=4), deniz ürünü kullanımının sıklıkla tercih edildiği (f=3) ve ünlü sokak lezzetlerinin yer aldığı (f=3) kodları en sık tekrar eden diğer kodlardır. İzmir Mutfağının Önemi kategorisi Dünya Mutfağındaki önemi ve Türk Mutfağındaki önemi olacak şekilde iki alt kategori kapsamında incelenmiştir. İki alt kategoride de İzmir’in kültürel çeşitliliği nedeniyle İzmir mutfağının önemli olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Ancak, bir yapay zekâ robotu İzmir mutfağının dünya mutfağında belirgin bir önemi olmadığını ve bu bağlamda İzmir mutfağının dünyada popüler olmadığını (f=1) ifade etmiştir. İzmir Mutfağının Etkileyen Mutfaklar kategorisi incelendiğinde tüm yapay zekâ robotları Yunan ve Rum mutfağının İzmir mutfağını etkilediği ifade etmişlerdir (f=5). Yahudi mutfağı (f=3) ve Osmanlı mutfağı (f=3) ise İzmir mutfağını etkileyen diğer başlıca mutfaklar arasındadır. İzmir Mutfağının Önündeki Engeller kategorisine göre ise katılımcı robotlar tarafından fikir birliğine varılamadığı görülmektedir. İki yapay zekâ robotunun turizmi (f=2) bir engel olarak ifade etmesi ise dikkat çekici bir bulgudur. Bu bağlamda yapay zeka robotları turizmi İzmir’in turistik bir destinasyon olması nedeniyle ticari gıda ürünlerinin yaygınlaşması ve mutfağın turizm bağlamında yeterince değerlendirilmemesi nedeniyle bir engel olarak da ifade etmişlerdir.



Şekil 3. İzmir ve Yemek Temasına İlişkin Oluşturulan Kategoriler ve Kodlar

Şekil 3'te “İzmir ve Yemek” teması kapsamında yer alan beş kategori ve bu kategorilerde bulunan kodlar görülmektedir. Tüm katılımcı yapay zekâ robotları İzmir köfte (f=5) ve boyozun (f=5) İzmir'in simge yemekleri olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca, kumru (f=3) İzmir'in simge yemekleri arasında en sık ifade edilen diğer bir yemektir. Araştırma kapsamında İzmir tüm özellikleriyle bir çorba, meze, ana yemek ve tatlı olarak düşünüldüğünde çorba kategorisine göre bir fikir birliğine varılamadığı, bu bağlamda İzmir'in domates, tarhana, acı ve baharatlı veya deniz ürünlerinden yapılan bir çorba olabileceği ifade edilmiştir. Meze kategorisi incelendiğinde ise farklı mezelerin olabileceği, birden fazla dolmanın ve zeytinyağlı mezelerin ifade edildiği görülmüştür. Bu bağlamda dolma ve zeytinyağı kodları ayrı ayrı kendi içerisinde birleştirilmiş (f=7) olması nedeniyle eğer İzmir bir meze olsaydı dolma veya zeytinyağının ön planda olduğu bir meze olabileceği bulgusuna ulaşılmıştır. Benzer bir şekilde, ana yemek kategorisine göre İzmir bir ana yemek olsaydı zeytinyağlı bir yemek olabileceği (f=4) ifade edilmiştir. Son olarak tatlı kategorisi incelendiğinde, eğer İzmir bir tatlı olsaydı bu tatlının bomba (f=3) olabileceği en sık ifade edilen tatlı olmuştur.



**Şekil 4.** İzmir ve Gastronomi Temasına İlişkin Oluşturulan Kategoriler ve Kodlar

Şekil 4'te "İzmir ve Gastronomi" teması kapsamında yer alan üç kategori ve bu kategorilerde bulunan kodlar görülmektedir. Şekle göre tüm yapay zekâ robotları İzmir'in gastronomi potansiyelinin yüksek olduğunu, bunun nedenin ise İzmir'de düzenlenen farklı etkinlik ve festivaller ( $f=5$ ) olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca, İzmir'in farklı mutfakları da kendi bünyesinde barındırması ( $f=4$ ) İzmir'in gastronomi potansiyelinin yüksek olmasını sağlayan diğer bir nedendir. İzmir'in Gastronomi Rotaları kategorisine göre, İzmir gastronomisinin deneyimlenebileceği destinasyonların en sık Urla ( $f=3$ ) ve Alsancak ( $f=3$ ) olduğu görülmektedir. Son olarak İzmir'deki yerel halkın gastronomiye yönelik fikirlerinin olumlu olduğu, bu bağlamda yerel halkın İzmir lezzetlerinden gurur duyduğu ( $f=3$ ) ve gastronomiye önem verdikleri ( $f=3$ ) bulgusuna ulaşılmıştır.

## SONUÇ VE TARTIŞMA

Bu araştırmada yapay zekâ tabanlı sohbet robotları aracılığıyla İzmir mutfağı değerlendirilmiştir. Yapılan değerlendirmeye göre İzmir mutfağı genel olarak farklı mutfaklardan etkilenen, ancak kendine özgü unsurlar da barındıran bir mutfaktır. Benzer bir şekilde Erdoğan ve Özdemir (2018) yaptıkları araştırmada İzmir mutfağının Girit, Levanten, Yunan, Rum, Anadolu, Seferad mutfaklarının karışımından oluştuğunu, diğer bir deyişle farklı mutfaklardan etkilendiğini ifade etmişlerdir. Ağlamaz Susup (2018) ise İzmir mutfağının gastronomi turizmi için özgün bir mutfağa sahip olduğu sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca bu araştırmada İzmir mutfağının özellikle Türk mutfağında önemli bir yere sahip olduğu, kullanılan malzemeler bakımından ot, sebze, deniz ürünleri ve zeytinyağının ön planda yer aldığı, gastronomi potansiyelinin yüksek olduğu ve bu bağlamda şehirde çeşitli etkinlikler de düzenlendiği sonucuna ulaşılmıştır. Karlı ve Candemir (2023) de gerçekleştirdikleri araştırmanın sonuçlarına göre, İzmir mutfağı birçok farklı medeniyetten etkilenmiştir ve Türkiye'nin en zengin mutfaklarından biridir.

Bu zenginliği zeytin ve zeytinyağı, deniz ürünleri, yerel ot yemekleri, çeşitli mezeler ve tatlıları ile sağlamaktadır. Ek olarak İzmir’de gerçekleştirilen Alaçatı Ot Festivali ve Urla Enginar Festivali gibi etkinlikler yerli ve yabancı yabancı turistler için gastronomik çekicilik oluşturmaktadır.

Yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarına göre İzmir mutfağının simge yemekleri İzmir köfte ve bomba olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, sohbet robotları İzmir’i çorba kategorisinde kırmızı tabanlı (domates/tarhana) bir çorba, meze kategorisinde zeytinyağlı bir meze veya dolma, ana yemek olarak kategorisinde zeytinyağının ön planda olduğu bir yemek, tatlı kategorisine göre ise bomba olarak ifade etmiştir. İzmir köftenin tüm sohbet robotları tarafından simge yemeklerden biri olarak ifade edilmesine karşın ana yemek olarak İzmir köftenin daha geri planda kalması dikkat çekmektedir. Oluşan bu farklılığın sohbet robotlarının algoritmaları gereği özel olarak yemek ismi sorulduğunda bir yemek ismi ifade etmesi, genel olarak değerlendirdiğinde ise İzmir’de zeytinyağı kullanımının yaygın olması veya İzmir’de zeytinyağlı birden fazla yemek yapılması nedeniyle olabileceği düşünülmektedir. Ağlamaz ve Öncüer Çivici (2018) yerel halkın bakış açısıyla İzmir’in simge yemeklerini veya yiyeceklerini belirledikleri bir araştırmaya göre boyoz, İzmir köfte, otlar ve zeytinyağlı yemekler ön plana çıkan gastronomik öğeler arasındadır. Ayrıca, araştırmada Urla ve Alsancak’ın İzmir’in gastronomi rotaları olarak öne çıktığı sonucuna ulaşılmıştır. Ağlamaz Susup (2018), yaptığı araştırmada İzmir’in şehir merkezinde Kemeraltı’nın, kırsal bölgedeki Töre ve Ödemiş gibi ilçelerin, kıyı bölgesinde ise Urla’nın İzmir mutfağı açısından önemli bir destinasyon olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bu bağlamda araştırmada elde edilen sonuçların İzmir ilinin mutfak kültürü, öne çıkan yemekleri ve lezzet odaklı rotaları gibi unsurlarıyla şehirdeki gastronomi turizmi gelişimini destekleyebileceği düşünülmektedir. Ayrıca araştırma İzmir mutfağını merak eden veya İzmir’e seyahat edecek ziyaretçilerin, ziyaretleri öncesi yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarından şehrin mutfağı ile ilgili elde edebileceği bilgilere yönelik genel bir bakış sunmaktadır. Bu bağlamda İzmir mutfağının çok kültürlü yapısı ile kendine özgü özelliklerinin harmanlanarak tanıtılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. İzmir mutfağının bu özellikleri vurgulanırken İzmir’in simge yemeklerinin ön plana alınması da önemlidir. Özellikle yerel yönetimlerin gerçekleştirecekleri yeni etkinliklerle tanıtım çalışmalarına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir. Ayrıca sosyal medyanın mevcut durumu düşünüldüğünde,

gerçekleştirilecek her türlü etkinliğin veya tanıtım çalışmasının sosyal medya kanalları aracılığıyla desteklenmesinin İzmir mutfağının tanınırlılığına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Gerçekleştirilen araştırmanın yapay zekâ kavramı, yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarından veri elde etme yolu ve genel olarak yöresel mutfaklara özel olarak ise İzmir mutfağı ile ilgili literatüre katkı sunduğu düşünülmektedir. Gerçekleştirilen bu araştırmada yapay zekâ tabanlı sohbet robotlarından bilgi elde etmede umut verici olduğu düşünülmektedir. Ancak araştırmaların doğası gereği bu araştırmada bazı sınırlılıklar bulunmaktadır. Bu bağlamda araştırma maddi kısıtlar nedeniyle erişim sağlanabilen sadece beş farklı yapay zekâ tabanlı sohbet robotu ile gerçekleştirilmiştir. Gelecek araştırmalar daha fazla sayıda sohbet robotu ile yapılarak araştırmanın kapsamı genişletilebilir, yerel halktan veri elde edilerek sonuçlar karşılaştırılabilir veya farklı mutfaklar değerlendirilebilir. Ayrıca, farklı sohbet robotları ile yapılacak araştırmalarda elde edilen sonuçlar birbirleriyle ve mevcut literatürle karşılaştırılabilir, bu sayede sohbet robotlarının etkinliklerinin de ölçülebileceği düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

Ağlamaz, E. ve Öncüer Çivici, M. E. (2018). Yerel Halkın Gözünden İzmir'in Simgesi Yemeklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Travel and Tourism Research*, 13, 50-69.

Ağlamaz Susup, A. E. (2018). İzmir'de Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Sistemsel Bir Yaklaşım. (Yayımlanmamış doktora tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

Albayrak, N., Özdemir, A. ve Zeydan, E. (2018). Yapay Zekâ Tabanlı Rehber Robotlara Genel Bir Bakış ve Örnek Bir Rehber Robot Uygulaması. 26th Signal Processing and Communications Applications Conference (SIU), İzmir, Turkey, ss.1-4. <https://doi.org/10.1109/SIU.2018.8404430>

Altıntaş, V. ve Hazarhun, E. (2020). İzmir'in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açıkları. *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5(2), 13-36.

Amato, A., Cozzolino, G., Ferraro, A. (2021). Artificial Intelligent ChatBot for Food Related Question. L. Barolli, M. Takizawa, T. Yoshihisa, F. Amato, M. Ikeda (Ed.) Advances on P2P, Parallel, Grid, Cloud and Internet Computing (3PGCIC 2020), Lecture Notes in Networks and Systems içinde 158, Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-61105-7\\_23](https://doi.org/10.1007/978-3-030-61105-7_23)

Arsenijevic, U. ve Jovic, M. (2019). Artificial Intelligence Marketing: Chatbots. 19 International Conference on Artificial Intelligence: Applications and Innovations (IC-AIAI), Belgrade, Serbia, ss. 19-22. <https://doi.org/10.1109/IC-AIAI48757.2019.00010>

Banitaan, S., Al-refai, G., Almatarneh, S. ve Alquran, H. (2023). A Review on Artificial Intelligence in the Context of Industry 4.0. International Journal of Advanced Computer Science and Applications, 14(2), 23-30.

Bayraktar, G. ve Zencir, E. (2019). Sokak Satıcılarının Gözünden Sokak Lezzetleri: İzmir Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(2), 1367-1382.

Bilmez, E. (2022). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.

Brandtzaeg, P. B. ve Følstad, A. (2018). Chatbots: Changing User Needs and Motivations. Interactions, 25(5), 38-43. <https://doi.org/10.1145/3236669>

Cheong, Y. S., Seah, C. S., Loh, Y. X. ve Loh, L. H. (2021). Artificial Intelligence (Ai) In The Food And Beverage Industry: Improves The Customer Experience. 2nd International Conference on Artificial Intelligence and Data Sciences (AiDAS), IPOH, Malaysia, 1-6. <https://doi.org/10.1109/AiDAS53897.2021.9574261>

Çakmak, M. (2022). İzmir Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 5(7), 934-949. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1036>

Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), 176-192.

Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(2), 29-34.

Erdoğan, S. ve Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 249-272.

Gunawardane, M. D. C. J., Pushpakumara, H. A. N., Navarathne, E. N. M. R. L., Lokuliyana, S., Kelaniyage, K. T. I. ve Gamage, N. (2019). Zero Food Waste: Food wastage sustaining mobile application. 2019 International Conference on Advancements in Computing (ICAC), Malabe, Sri Lanka, 129-132. <https://doi.org/10.1109/ICAC49085.2019.9103370>

Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(1), 6-11.

IBM, (t.y.). What Is a Chatbot?. Erişim adresi: <https://www.ibm.com/topics/chatbots#:~:text=AI%20chatbots%20are%20chatbots%20hat,matches%20them%20to%20specific%20intents> (Erişim tarihi: 14.09.2023).

İpkoparan, B. ve Özkanlı, O. (2020). İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Yeri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(2), 1527-1541.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). İzmir Mutfağı. Erişim adresi: <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77474/izmir-mutfagi.html/> (Erişim tarihi: 13.09.2023).

Jishnu, D., Srinivasan, M., Dhanunjay, G. S. ve Shamala, R. (2023). Unveiling Student Motivations: A Study of ChatGpt Usage in Education. ShodhKosh: Journal of Visual and Performing Arts, 4(2), 65-73. <https://doi.org/10.29121/shodhkosh.v4.i2.2023.503>

Karlı, C. ve Candemir, A. (2023). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Etkisinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. Doğu Üniversitesi Dergisi, 24(1) 273-292. <https://doi.org/10.31671/doujournal.1198699>

Kaspersky, (t.y.). Bot nedir? - Tanım ve Açıklama. Erişim adresi: <https://www.kaspersky.com.tr/resource-center/definitions/what-are-bots> (Erişim tarihi: 14.09.2023).

Khairkar, A. D., Kanade, A., Dakore, R., Kolte, S., Patil, J. ve Bhakkad, P. (2023). Travelling Chatbot Using Android Application. 3rd International Conference on Intelligent Technologies (CONIT), Hubli, India, 1-5. <https://doi.org/10.1109/CONIT59222.2023.10205544>

Kim, Y. G. ve Eves, A. (2012). Construction and Validation of A Scale to Measure Tourist Motivation to Consume Local Food. *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.01.015>

Kodaş, D. ve Dikici, E. (2012). Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 51-68.

Kuruca, Y., Üstüner, M. ve Şimşek, I. (2022). Dijital Pazarlamada Yapay Zekâ Kullanımı: Sohbet Robotu (Chatbot). *Medya ve Kültür Dergisi*, 2(1), 88-113.

Leitch, J., Oktay, J. ve Meehan, B. (2016). A Dual Instructional Model for Computer-Assisted Qualitative Data Analysis Software Integrating Faculty Member and Specialized Instructor: Implementation, Reflections, and Recommendations. *Qualitative Social Work*, 15(3), 392-406. <https://doi.org/10.1177/1473325015618773>

Leung, X. Y. ve Wen, H. (2020). Chatbot Usage in Restaurant Takeout Orders: A Comparison Study of Three Ordering Methods. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 377-386. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.09.004>

Minh, D., Wang, H. X., Li, Y. F. ve Nguyen, T. N. (2022). Explainable Artificial Intelligence: A Comprehensive Review. *Artificial Intelligence Review*, 55, 3503–3568. <https://doi.org/10.1007/s10462-021-10088-y>

N. S. Robinson, R. ve Getz, D. (2014). Profiling Potential Food Tourists: An Australian Study. *British Food Journal*, 116(4), 690-706. <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2012-0030>



Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, M., Huertas, A., Carvache-Franco, O. ve Carvache-Franco, W. (2023). Modeling Users' Satisfaction and Visit Intention Using AI-Based Chatbots. PLoS ONE, 18(9), e0286427. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0286427>

Ozturk, S. B. ve Akoglu, A. (2020). Assessment of Local Food Use in The Context of Sustainable Food: A Research in Food and Beverage Enterprises in Izmir, Turkey. International Journal of Gastronomy and Food Science, 20, 100194. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100194>

Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. ve Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo–Wellington Ale Trail. Tourism Management, 26(3), 447-458. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2003.12.002>

Prasetyo, P. K., Achananuparp, P. ve Lim, E.-P. (2020). Foodbot A Goal-Oriented Just-in-Time Healthy Eating Interventions Chatbot. Proceedings of the 14th EAI International Conference on Pervasive Computing Technologies for Healthcare, 436-439. <https://doi.org/10.1145/3421937.3421960>

Saygılı, D., Elmas Günaydın, Ö., Küçükaltan, D., Demirci, H. ve Özden, O. (2022). Yerel Mutfak ve Sağlıklı Beslenme Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. Aydın Gastronomy, 6(2), 165-178. [https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy\\_v06i2005](https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v06i2005)

Şahin, H. ve Güçlütürk Baran, G. (2022). İzmir'de Yöresel ve Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerin Menülerde Yer Verilme Durumu. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(4), 1180-1198. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1145>

Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 23, 79-89.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri. U. Akdu ve İ. Çalık (Ed.) Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı içinde, 14-16 Mayıs 2015, ss. 599-606.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi, 12(29), 63-87. <http://dx.doi.org/10.17130/ijmeb.20162922023>

Tecuci, G. (2012). Artificial Intelligence. WIREs Computational Statistics, 4(2), 168-180. <https://doi.org/10.1002/wics.200>

Toprak, G. ve Rasheed, J. (2022). Machine Learning-Based Natural Language Processing for Turkish Venue Recommendation Chatbot Application. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 38, 501-506. <https://doi.org/10.31590/ejosat.1117635>

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi, (2023). Chatbot Uygulamaları ve ChatGPT Örneği. Erişim adresi: <https://cbddo.gov.tr/SharedFolderServer/Genel/21.Chatbot-Uygulamas%C4%B1-ve-ChatGPT-%C3%96rne%C4%9Fi-De%C4%9Ferlendirme-Raporu.pdf>

Ünal, A. ve İpar, M. S. (2020). Destinasyon Pazarlamasının Bir Bileşeni Olarak Sokak Lezzetlerinin Değerlendirilmesi: İzmir Örneği. Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (26), 843-863. <https://doi.org/10.9775/kausbed.2020.043>

Vuksanović, N. ve Demirović Bajrami, D. (2020). Image of Local Cuisine as Part of a Rural Tourism Offer. Peštek, A., Kukanja, M. ve Renko, S. (Ed.) Gastronomy for Tourism Development içinde, Emerald Publishing Limited, Bingley, ss. 91-108. <https://doi.org/10.1108/978-1-78973-755-420201006>

Yentür, F. ve Demir, C. (2022). The Current Perceptions of Travel Agencies in İzmir about Gastronomy Tourism and Their Actual Gastronomic Tourism Offers. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 5(1), 238-249. <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.127>

Yıldız, E. (2019a). İzmir Destinasyonun Gastronomik Kimliğinin Oluşmasında Etnik Mutfakların Rolü: Musevi (Sefarad) Mutfağı. Sosyal Bilimler Dergisi, 6(39), 220-233. <https://doi.org/10.16990/SOBIDER.5148>

Yıldız, E. (2019b). Yaşayan ve Yaşatılan Mutfak Kültürü; İzmir Esnaf Lokantaları Üzerine Bir Değerlendirme. Route Educational and Social Science Journal, 6(7), 1123-1135.

Yıldız, E. (2020). Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. The Journal of Academic Social Science, 8(104), 353-366. <https://dx.doi.org/10.29228/ASOS.42846>

Yıldız, E. (2021). Tavus Kuşu Gibi Rengarenk Olan İzmir Mutfağının Bir Rengi: Levanten Yemek Kültürü. International Journal of Social and Humanities Sciences Research, 8(74), 2439-2446. <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2744>

Yıldız, N., Acar, V. ve Tanrısevdi, A. (2022). Spa'dan Gastronomiye: Ege Bölgesini Keşfetmeye Yönelik Bir Tur Önerisi. Turist Rehberliği Nitel Araştırmalar Dergisi, 3(1), 19-38.