

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

RESTORANLARDA TURİSTİK ÜRÜN OLARAK YÖRESEL
YEMEKLERİN KULLANIMI: DATÇA ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HARUN KESKİN

DANIŞMAN
YRD. DOÇ. DR. AYDAN BEKAR

AĞUSTOS, 2016

MUĞLA

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

RESTORANLARDA TURİSTİK ÜRÜN OLARAK YÖRESEL YEMEKLERİN
KULLANIMI: DATÇA ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HARUN KESKİN

DANIŞMAN
YRD. DOÇ. DR. AYDAN BEKAR

AĞUSTOS, 2016

MUĞLA

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

RESTORANLARDA TURİSTİK ÜRÜN OLARAK YÖRESEL YEMEKLERİN
KULLANIMI: DATÇA ÖRNEĞİ

HARUN KESKİN

Sosyal Bilimler Enstitüsünce

“Yüksek Lisans”

Diploması Verilmesi İçin Kabul Edilen Tezdir

Tezin Enstitüye Verildiği Tarih: 26.09.2016

Tezin Sözlü Savunma Tarihi: 25.08.2016

Tez Danışmanı : Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR
Jüri Üyesi : Doç. Dr. Yasin BOYLU
Jüri Üyesi : Doç. Dr. Cafer TOPALOĞLU
Enstitü Müdürü : Prof. Dr. Mehmet MARANGOZ

AĞUSTOS, 2016

MUĞLA

TUTANAK

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 27/07/2016 tarih ve 742/9 sayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin 24/6 Maddesine göre, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi Harun KESKİN'in "Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği" adlı tezini incelemiş ve aday 25/08/2016 tarihinde saat 13:30'da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan tezini savunmasından 60 dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan anabilim dallarından sorulan sorularına verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin .kabul... olduğuna aybır.lipi. ile karar verildi.



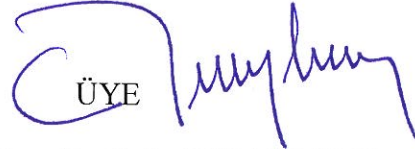
Tez Danışmanı

Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR



ÜYE

Doç. Dr. Yasin BOYLU



ÜYE

Doç. Dr. Cafer TOPALOĞLU

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum " **Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği** " adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakçada gösterilen eserlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

26/09/2016

Harun KESKİN

YÜKSEKÖĞRETİM KURULU DOKÜMANTASYON MERKEZİ		
TEZ VERİ GİRİŞ FORMU		
YAZARIN	MERKEZİMİZCE DOLDURULACAKTIR.	
Soyadı : Keskin		
Adı : Harun	Kayıt No:	
TEZİN ADI		
Türkçe: Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği		
Y. Dil: The Use Of Local Dishes As Touristic Product In The Restaurants: The Sample Of Datça		
TEZİN TÜRÜ: Yüksek Lisans	Doktora	Sanatta Yeterlilik
☒	☐	☐
TEZİN KABUL EDİLDİĞİ		
Üniversite	: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	
Fakülte	: Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	
Enstitü	: Sosyal Bilimler Enstitüsü	
Diğer Kuruluşlar	:	
Tarih	:	
TEZ YAYINLANMIŞSA		
Yayınlayan	:	
Basım Yeri	:	
Basım Tarihi	:	
ISBN	:	
TEZ YÖNETİCİSİNİN		
Soyadı, Adı	: Bekar, Aydan	
Ünvanı	: Yrd. Doç. Dr.	

TEZİN YAZILDIĞI DİL: Türkçe	TEZİN SAYFA SAYISI: 141
TEZİN KONUSU (KONULARI) :	
1. Turistik Ürün	
2. Restoranlarda Yöresel Yemeklerin Kullanımı	
3. Datça Yöresel Yemekleri	
TÜRKÇE ANAHTAR KELİMELEER:	
1. Yöresel Yemek	
2. Yöresel Mutfak	
3. Datça	
İNGİLİZCE ANAHTAR KELİMELEER:	
1. Local Cuisine	
2. Local Dish	
3. Datca	
1- Tezimden fotokopi yapılmasına izin vermiyorum	☐
2- Tezimden dipnot gösterilmek şartıyla bir bölümünün fotokopisi alınabilir	☐
3- Kaynak gösterilmek şartıyla tezin tamamının fotokopisi alınabilir	☒
Yazarın İmzası : 	Tarih : 26/09/2016

ÖNSÖZ

Yöresel yemekler, bir destinasyon için önemli bir çekim unsuru olarak görülmeye başlanmıştır. Türk turizmine ve bölgesel kalkınmaya olan etkisi düşünüldüğünde, yöresel yemeklerin restoranlarda turistik ürün olarak kullanılması, hem yöre halkına ek gelir elde etme imkânı sağlayacak hem de restoranların markalaşma sürecinde farklılık yaratmasına etken olacaktır. Bu çalışmada Datça'da faaliyet gösteren restoranlarda yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılması incelenmiştir.

Çalışmanın hazırlama sürecinde bilgi ve tecrübesi ile bana yol gösteren, destek ve katkı sağlayan değerli tez danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR' a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Yüksek lisans eğitimim boyunca beni devamlı olarak destekleyen, ilgisini sevgisini her zaman yanımda hissettiğim eşim Gülçin KESKİN' e, eğitimim boyunca maddi manevi olarak yanımda olan babam Hayati KESKİN' e, annem Hüsnüye KESKİN' e ve kardeşim Recep Can KESKİN, Aysun KESKİN ile Asya KESKİN' e, Yrd. Doç. Dr. Özcan ZORLU' ya, değerli dostlarım Şeyhmus DEMİRCAN, Vedat GÖLLER ve Levent KARADAĞ' a çok teşekkür ederim.

ÖZET

RESTORANLARDA TURİSTİK ÜRÜN OLARAK YÖRESEL YEMEKLERİN KULLANIMI: DATÇA ÖRNEĞİ

KESKİN, Harun

Yüksek Lisans, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Aydan BEKAR

Ağustos 2016

Türk mutfağının sahip olduğu zengin yiyecek ve içecek çeşitliliğiyle Dünya mutfakları arasında ilk üç sırada yer aldığı bilinmektedir. Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılması, Türk turizmini “Deniz, Kum, Güneş” ekseninden çıkartarak turizmin 12 aya yayılmasını sağlayacak önemli bir konudur. Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak restoranlarda kullanılması hem yerel kalkınmaya hem de o bölgenin tanıtılmasına katkı sağlayacaktır. Bu bağlamda çalışmanın amacı Datça’da bulunan restoranların yöresel yemekleri turistik ürün olarak kullanım durumunun saptanmasıdır.

Çalışmada, nitel araştırma yaklaşımlarından yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmıştır. Veriler iki aşamada toplanılmıştır. İlk aşamada Datça’nın yöresel yemeklerini tespit etmek amacıyla yerel halk ile görüşülmüştür. İkinci aşamada ise tespit edilen yöresel yemeklerin restoranlarda kullanımı araştırılmıştır. Araştırma Datça’da menülerinde yöresel yemek sunan 48 işletmeden seçilen 20 işletmeyle gerçekleştirilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre; restoranların özelliklerine göre değişmekle birlikte çoğunlukla mevsime uygun olarak yöresel yemeklerin bazıları turistik ürün olarak kullanılmaktadır. Bunlar çoğunlukla salata ve mezeler, zeytinyağlılar ve deniz ürünleri yemekleridir. Yöresel yemekleri öncelikli ve ağırlıklı olarak yerli turistler tercih etmektedir. Tercih etme sebeplerinin başında “merak ve sıra dışı olması” faktörleri yer almaktadır. Aile işletmesi olan katılımcıların yöresel yemekleri hazırlama ve sunumunda herhangi bir sorunla karşılaşmadıkları, sorun belirten katılımcıların ise en fazla kalifiye personel sıkıntısı yaşadıkları belirlenmiştir. Ayrıca

malzeme tedariki, yöresel yemeklerin hazırlanma süresi ve emek gerektirmesi ile pazarlamadan kaynaklı problemler katılımcıların yaşadıkları zorluklar arasındadır. Yöresel yemeklerin tanıtımında restoranların basılı reklamdan ziyade sosyal medya reklamlarına yöneldikleri görülmüştür. Datça yöresel yemeklerinin tanıtımında ilçede daha önce yapılan yöresel ürün festivallerinin tekrar yapılması; hem Datça'nın hem de yöresel yemeklerin tanıtılmasında faydalı olacağı düşünülmektedir.

Ayrıca turizm alanında ortaöğretim ve lisans eğitimi veren kurumlarda Türk Mutfak Kültürü, Yöresel Yemekler ile ilgili uygulamalı eğitimlerin verilmesi ve yörelere özgü kültür envanterlerinin hazırlanması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Turistik Ürün, Yöresel Mutfak, Yöresel Yemek, Datça

ABSTRACT

KONU (İNGİLİZCE)

THE USE OF LOCAL DISHES AS TOURISTIC PRODUCT IN THE RESTAURANTS: THE SAMPLE OF DATÇA

KESKİN, Harun

Master Degree,

Turkish cuisine, with its rich variety of food and beverages, has taken place among the top three world cuisine. Rather than its recognition “Sea, Sand, Sun”, offering local food as a touristic product in restaurants will spread tourism seasons to 12 months in Turkey and it will contribute to both local development and promotion of regions. In this context, the aim of this paper is to investigate the use of local dishes as a touristic product in restaurants located in Datça.

In the study, a qualitative research approach, face to face interview method was employed. Data was collected in two stages. In the first stage, an interview was taken place with local people in order to determine the Datça’s local dishes and then, in the second stage, the use of determined local dishes in the restaurant was investigated. The research was carried out with 20 of 48 restaurants whose offer local dishes in their menu in Datça.

The data has been collected in two stages; the first stage was carried out with the local people in October 2015, the second stage was performed with the restaurants in January 2016 from Datça, the district of Muğla. The research was carried out with 20 business organizations selected from 48 operating companies in Datça serving local dishes in their menu.

According to the results of the research, some of the local foods are mostly used as touristic products in accordance with the season while changing through the properties of the restaurants. These are generally salads and appetizers, olive oil dishes and sea products.

Local dishes are preferred primarily and mainly by the domestic tourists. The primary reason to prefer are the factors of being “curious and unusual”. The

participants who have family businesses encounter no problem while preparing and serving the local dishes, whereas the participants who are stating problem are determined to confront shortage of qualified personel. In addition, meterial supply, the preparation period of local dishes and requirement of effort and marketing problems are among the challenges faced by the participants. The participants of advertising have been seen to tend towards social media ads rather than print ads. It is thought to be useful to organize local product festivals in the district in the promotion of both the region of Datça and local dishes.

Also, in the institutions of secendary and undergraduate education in the field of tourism, giving practical training about Turkish Cuisine Culture, Local Dishes and preparing indigenous cultural inventories are suggested.

Key words: Touristic Product, Local Dish, Local Cuisine, Datça.

İÇİNDEKİLER

Sayfa

İÇİNDEKİLER	I
TABLolar LİSTESİ.....	III
RESİMLER LİSTESİ.....	III

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. Problem Cümlesi	3
1.2. Araştırmanın Amacı ve Alt Amaçları	3
1.3. Araştırmanın Önemi	4
1.4. Araştırmanın Varsayımları	4
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	5

İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Turistik Ürün Ve Özellikleri	6
2.2. Turistik Ürünü Oluşturan Faktörler.....	8
2.3. Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemekler Ve Turizmdeki Yeri.....	10
2.4. Yöresel Yemek Kültürü	12
2.5. Ege Bölgesi Yöresel Yemek Kültürü	13
2.6. Datça Genel ve Coğrafi Özellikleri	15
2.7. Datça Yöresel Mutfağı	17

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli.....	21
3.2.Evren ve Örneklem	21
3.3. Veri Toplama Yöntemi, Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması...	22
3.4.Verilerin Analizi	25

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Araştırmaya Katılan Restoran Çalışanlarına İlişkin Bilgiler	27
4.2. Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanılmasına İlişkin Bulgular.....	28
4.2.1. Yöresel Yemeklerin Sunulduğu Dönemler	36
4.2.2. Yöresel Yemekleri Tercih Edenlere ve Tercih Sebeplerine İlişkin Bilgiler	37
4.2.3. Yöresel Yemeklerin Sunum Şekli.....	42
4.2.4. Yöresel Yemeklerin Hazırlanması ve Sunumunda Karşılaşılan Zorluklar..	45
4.3. Yöresel Yemek Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanımının Geliştirilmesine Yönelik Bulgular	49
4.4. Yöresel Yemeklerin Tanıtımına İlişkin Bulgular	50

BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER.....	55
KAYNAKÇA	62
EK-1: DATÇA YÖRESEL YEMEKLERİ	68
EK-2a GÖRÜŞME FORMU	139
EK-2b GÖRÜŞME FORMU.....	141

TABLOLAR LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 1: Datça Yöresel Yemekleri.....	20
Tablo 2: Yöre Halkıyla Yapılan Görüşmelere İlişkin Veriler.....	23
Tablo 3: Restoran Yetkilileriyle Yapılan Görüşmelere İlişkin Veriler.....	24
Tablo 4: Araştırmaya Katılan Restoran Çalışanlarına İlişkin Bilgiler.....	27
Tablo 5: Restoranlarda Kullanılan Yöresel Yemekler.....	28
Tablo 6: Yöresel Yemeklerin Menüde Ağırlıklı Olarak Dağılımı.....	35
Tablo 7: Yöresel Yemeklerin Sunum Zaman Çizelgesi.....	36
Tablo 8: Yöresel Yemekleri Tercih Edenler.....	37
Tablo 9: Yöresel Yemeklerin Tercih Sebepleri.....	39
Tablo 10: Yöresel Yemeklerin Sunum Şekli.....	42
Tablo 11: Yöresel Yemeklerin Sunumunda Yaşanılan Zorluklar.....	45

RESİMLER LİSTESİ

- Resim 1: Hava Çorbası
- Resim 2: Kırıklı Tarhana
- Resim 3: Un Çorbası
- Resim 4: Erişte Çorbası
- Resim 5: Kuru Bakla Çorbası
- Resim 6: Balık Çorbası
- Resim 7: Gara Sokkan Kızartması
- Resim 8: Fırında Lahos Balığı
- Resim 9: Fangri Kızartması

Resim 10: Sinarit Izgara

Resim 11: Barbun Tava

Resim 12: Iskaros

Resim 13: Hanos Balığı Tava

Resim 14: Çupra Izgara

Resim 15: Orfoz Şiş

Resim 16: Levrek Izgara

Resim 17: Bedel Sote

Resim 18: Deniz Salyangozu Haşlaması

Resim 19: Karavida Haşlaması

Resim 20: Sübye Kavurma

Resim 21: Patlıcan Kısırtma

Resim 22: Zeytinyağlı Bamyası

Resim 23: İmam Bayıldı

Resim 24: Taze Börülce Yemeği

Resim 25: Tilkicek Kavurması

Resim 26: Zeytinyağlı Pazı Yemeği

Resim 27: İnnecik Kavurması

Resim 28: Zampire Otu Kavurması

Resim 29: Cızgan Kavurması

Resim 30: Acı Ot Kavurması

Resim 31: Yoğurtlama

Resim 32: Deniz Otu Haşlaması

Resim 33: Semizotu Yemeği

Resim 34: Arapsacı Kavurması

Resim 35: Çıntar Kavurması

Resim 36: İlabada Sarması

Resim 37: Pazı Sarması

Resim 38: Enginar Dolması

Resim 39: Kabak Çiçeği Dolması

Resim 40: Zeytinyağlı Çağla Badem

Resim 41: Mördümüklü Lahana Sarması

Resim 42: Körmən Kavurması

Resim 43: Sarı Ot Kavurması

Resim 44: Sirken Kavurması

Resim 45: Soğanlı Et

Resim 46: Bademli Köfte

Resim 47: Şevketi Bostan

Resim 48: Bademli Tavuk

Resim 49: Bademli Kabak

Resim 50: Çağla Badem Salatası

Resim 51: Bademli Tarator

Resim 52: Deniz Börülcesi

Resim 53: Geneviz Salatası

Resim 54: Dallama

Resim 55: Turp Otu Salatası

Resim 56: Hindiba Salatası

Resim 57: Karaturp Otu Salatası

Resim 58: Taze Börülce Salatası

Resim 59: Yoğurtlu Semizotu Salatası

Resim 60: Semizotu Salatası

Resim 61: Fesleğen Salatası

Resim 62: Şevketi Bostan Salatası

Resim 63: Kışyak Salatası

Resim 64: Meneviş Filizi Salatası

Resim 65: Asma Filizi Salatası

Resim 66: Bademli Narpız Salatası

Resim 67: Cızmamma

Resim 68: Tatar

Resim 69: Lokum

Resim 70: Otlı Gözleme

Resim 71: Küllürçe

Resim 72: Gumguma

Resim 73: Kabartma

Resim 74: Tepitme

Resim 75: Somun Ekmeği

Resim 76: Kıtırak

Resim 77: Teratur

Resim 78: Susam Tatlısı

Resim 79: Bademli İncir Dolması

Resim 80: Nişan Helvası

Resim 81: Damat Tatlısı

Resim 82: Peliza Tatlısı

Resim 83: Garaville

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Son dönemde kitlesel turizm faaliyetlerinin yerini, bireylerin özel ilgi ve beklentilerinin karşılandığı alternatif turizm faaliyetleri almaktadır. Bununla birlikte turizm sektörünün önemli ve ayrılmaz bir parçası olan yiyecek içecek işletmeleri, sektör genelinde yaşanan değişimlere uyum sağlayabilmek ve değişen tüketici tercihlerini en iyi şekilde karşılayabilmek için sunmakta oldukları hizmetleri çeşitlendirme yoluna gitmeye başlamışlardır. Diğer yandan özellikle gastronomi turizmi amaçlı seyahatlerin her geçen gün artış göstermesi yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfakların önemini daha da arttırmıştır.

Ürün çeşitlendirme olarak yöresel yemekleri kullanarak belirli bir müşteri kitlesi yaratmak ve söz konusu kitleyi ağızdan ağza ve/veya işletmeden tüketiciye (b2c) pazarlama amaçlı etkin olarak kullanmak isteyen restoran işletmeleri için aynı zamanda o bölgede yetişen ve o yöreye özgü ürünler oldukça önemlidir. Bununla birlikte yöresel yemeklerin kullanımının yalnızca restoran işletmesinin faaliyette bulunduğu bölgede özellikli yöresel ürünlerin varlığına bağlı olması, belirli destinasyonlardaki işletmelerin bu stratejiden etkin olarak faydalanmasına, bazı destinasyonlardaki işletmelerin ise bu stratejiden ürün tedariki veya kalifiye personel problemi gibi sebeplerden dolayı vazgeçmesine neden olmaktadır.

Çok çeşitli ve özellikli yerel ürünleri barındıran önemli destinasyonlardan biri de Datça'dır. Datça ilçesi, birçok yöresel mutfak öğelerinin doğal olarak bulunduğu bir destinasyon konumundadır. Diğer yandan turistik ürünler açısından zengin bir ürün çeşitliliğine sahip olmasına rağmen, konuyla ilgili literatürde Datça ilçesinde yöresel mutfak ürünlerini ve yöresel yemeklerin turistik amaçlı kullanılmasını konu alan bilimsel araştırma sayısının çok sınırlı olduğu görülmektedir. Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılması yöre halkının gelir sağlamasında, bölgesel kalkınmada ve turizm sezonunun tüm yıla yayılması açısından önem taşımaktadır. Bu durum ise sahip olunan zengin potansiyelin turistik ürün olarak yeteri kadar kullanılıp kullanılmadığı sorununu gündeme getirmektedir.

Bu çalışma Datça ilçesinde bulunan yöresel yemeklerin belirlenerek, söz konusu yemeklerin restoranlarda turistik ürün olarak kullanımını tespit etmek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

Bu kapsamda araştırma temel olarak beş bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde çalışmanın problem cümlesi, araştırmanın amacı, alt amaçları, önemi, araştırmanın varsayımları ve sınırlılıkları yer almaktadır.

İkinci bölümde kavramsal çerçeve oluşturulmuş ve bu kavramsal çerçeve içinde turistik ürün ve özellikleri, yöresel yemekler ve turizmdeki yeri, yöresel yemek kültürü, Datça ilçesinin genel özellikleri ile yöresel mutfak kültürü detaylı olarak ele alınmıştır.

Çalışmanın üçüncü bölümünde ise araştırmanın yöntem kısmına yer verilmiş olup, çalışmanın modeli, evreni ve örnekleme, veri toplama aracı, verilerin toplanması ve verilerin analizi yer almaktadır.

Çalışmanın dördüncü bölümünde, araştırmanın bulgularına ve tartışmaya yer verilmiş olup son bölüm olan beşinci bölümde ise konu ile ilgili sonuç ve öneriler aktarılmaktadır.

1.1. Problem Cümlesi

Bu çalışmada “Muğla ilinin Datça ilçesinde bulunan restoranlarda turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanım düzeyi nedir?” sorusuna cevap aranmıştır. Bu kapsamda çalışmanın alt problemleri şunlardır;

- Datça ilçesinin yöresel yemekleri nelerdir?
- Restoranlarda hangi yöresel yemekler sunulmaktadır?
- Sunulan yöresel yemekler kimler tarafından ve neden tercih edilmektedir?
- Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda karşılaşılan zorluklar nelerdir?
- Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılmasının yöreye sağladığı avantaj ve dezavantajlar nelerdir?
- Yöresel yemeklerin tanıtılmasında restoranlar ne gibi faaliyetler gerçekleştirmektedir?

1.2. Araştırmanın Amacı ve Alt Amaçları

Araştırmanın temel amacı Datça’da bulunan restoranların yöresel yemekleri turistik ürün olarak kullanım düzeyinin saptanmasıdır. Belirlenen temel amaç doğrultusunda araştırmaya konu edilen alt amaçlar ise;

- Datça ilçesinin yöresel yemeklerini belirleyebilmek,
- Restoranlarda hangi yöresel yemeklerin kullanıldığını belirleyebilmek,
- Sunulan yöresel yemeklerin kimler tarafından ve neden tercih edildiğini saptamak,
- Yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumunda karşılaşılan zorlukları belirleyebilmek,
- Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılmasının yöreye sağladığı avantaj ve dezavantajları saptamak,
- Yöresel yemeklerin tanıtılmasında restoranların yaptığı faaliyetleri belirlemektir.

Ayrıca araştırma kapsamında ele alınan temel amaç ve alt amaçlara bağlı olarak Datça ilçesi için yöresel mutfağın geliştirilmesi ve stratejik bir pazarlama aracı haline getirilmesi için geleceğe yönelik görüş ve önerilerde bulunulması hedeflenmiştir.

1.3. Araştırmanın Önemi

Yöresel yemekler, bir destinasyon için önemli bir çekim unsuru olarak görülmeye başlanmıştır. Türk turizmine ve bölgesel kalkınmaya olan etkisi düşünüldüğünde, yöresel yemeklerin restoranlarda turistik ürün olarak kullanılması, hem yöre halkına ek gelir elde etme imkânı sağlayacak hem de restoranların markalaşma sürecinde farklılık yaratmasına etken olacaktır.

Ege bölgesinin yöresel mutfak kültürünü incelediğimizde, çok çeşitli ve özellikli yerel ürünlerin bulunduğu görülmektedir. Ege bölgesinin önemli destinasyonlarından biri olan Datça ilçesinde de, birçok yöresel mutfak öğelerinin doğal olarak bulunduğu dikkati çekmektedir. Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılması yöre halkının gelir sağlamasında, bölgesel kalkınmada ve turizm sezonunun tüm yıla yayılması açısından önem taşımaktadır. Konuyla ilgili literatürde, Datça ilçesinde yöresel yemekleri konu alan bilimsel araştırma sayısının sınırlı olduğu görülmektedir. Bu durum ise sahip olunan zengin potansiyelin yeteri kadar kullanılıp kullanılmadığı sorununu gündeme getirmektedir.

Bu çalışma Datça'da bulunan yöresel yemeklerin ortaya çıkarılması, bu yemekleri restoranların menülerine kazandırarak hem yöresel yemek kültürünü tanıtmak hem de yöresel yemekleri pazarlayarak restoranların gelirlerini arttırmak bununla birlikte yörede bulunan yöresel ürünleri değerlendirmek açısından önemlidir. Ayrıca bölgeyi konu alan çalışmalardan biri olması sebebiyle ve bundan sonra gerçekleştirilecek benzeri araştırmalara basamak oluşturması ve bölge turizmi açısından yöresel yemek sunan restoranlar açısından farkındalık yaratacağından dolayı önem taşımaktadır.

1.4. Araştırmanın Varsayımları

- Restoranlarda turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanımını ölçmeyi amaçlayan araştırma için hazırlanan mülakat formu yeterlidir.

- Görüşmeye katılan katılımcıların yöneltilen sorulara doğru cevapları verdikleri varsayılmıştır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

- Araştırma Muğla ilinin Datça ilçesindeki restoranlar ile sınırlıdır.
- Toplanan veriler yalnızca uygulamanın gerçekleştirildiği Eylül - Ekim 2015 ile Ocak – Şubat 2016 dönemi ve görüşme yapılan 20 katılımcı ile sınırlıdır.
- Yöreye özgü yöresel yemeklerin neler olduğu, yerel halktan görüşülen kişilerin verdikleri bilgilerle sınırlıdır.



İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde turistik ürün ve yöresel yemek ile ilgili temel kavramlar üzerinde durularak, yöresel yemeklerin turizmle olan ilişkisi, Ege mutfak kültürü, Datça yöresel mutfağı ve yöresel yemekler ile ilgili bilgiler verilmiştir.

2.1. Turistik Ürün Ve Özellikleri

Turizm; kazanç sağlamaya yönelik olmamak ve sürekli yerleşmemek koşuluyla, yabancıların bir yere seyahatleri ve orada konaklamaları sonucunda ortaya çıkan olayların ve ilişkilerin tümüdür (Barutçugil, 1982: 3).

Bu kapsamda turistik ürünler, turistin seyahatinin ana amacı şeklinde değerlendirilebilirler. Turistin beklentilerini karşılayabilecek ürünler oluşturmak, turizm sektöründe, işletmelerin varlığını sürdürülebilmesi açısından büyük önem taşımaktadır.

Turistik ürün hakkında benzer nitelikte farklı tanımlamalar bulunmakla birlikte genel tanım olarak; turistik ürün, birçok alt ürünlerden veya hizmetlerden oluşan bir üründür. Turist kabul eden ülkede üretilen ve turist tarafından satın alınabilen her türlü mal ve hizmet, toplam ürünü oluşturmaktadır (Olalı, 1990: 245).

Turistik ürün iki yapıda ortaya çıkmaktadır. Birinci yapı, bir destinasyonun sahip olduğu bütün doğal, tarihi, kültürel, turistik kaynaklardır. İkinci yapı ise turistlerin tatil yapmalarına olanak sağlayan tüm hizmetleri kapsamaktadır (Hacıoğlu, 2013: 39).

Turizm sektörünün hizmet ağırlıklı bir sektör olması, turistik ürünü nitelik yönünden diğer ürünlerden ayırmaktadır. Bu farklılık, bir mal veya hizmet olabileceği gibi her ikisinin karışımından oluşan ürün de olabilir. Bu ürün bir restoran da yenilen yemek olabileceği gibi, rehberlik hizmeti de olabilmektedir (Sarkım, 2007: 136).

Turizm sektöründe, insanları seyahate yönelten mal ve hizmetler ile seyahatin kendisi, seyahatin hedef bölgesi, hedef bölge içerisindeki bir alan veya bölgelerin birleşimi turizm ürünü olarak adlandırılmaktadır (Küçükaltan ve Yıldız, 2009: 1142).

Turist açısından düşünülerek yapılan tanımlarda ise turistik ürün; turistin evinden ayrılıp geri dönünceye kadar elde ettiği deneyimin tamamı olarak ifade edilmektedir (Middleton, 1994: 85).

Genel olarak tanımlara bakıldığında turistik ürünün belli bir kalıba oturtulamamasının sebeplerinden biri, turistik ürünlerin kişiden kişiye değişmesi ve aynı zamanda turistik ürünün çok geniş bir yelpazeye dayanmasıdır.

Turistik ürün, somut ve soyut birçok üründen meydana geldiğinden dolayı, farklı olarak birçok özelliği barındırmaktadır. Bu özellikler, maddeler halinde aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Turistik ürün, üretildiği yerde tüketilme zorunluluğu taşımaktadır. Turizmde turistik ürünü talep edenler, turistik mal ve hizmetin üretildiği yere gitmek zorundadır. Bunun için de ulaşım, konaklama ve yeme-içme imkânlarından faydalanılır (Hacıoğlu, 2000: 42).
- Turistik ürün stok edilemez. Oysa diğer üretim alanlarına bakıldığında ekonomik şartlara göre endüstri stok üretimine yönelik olarak çalışabilir ve mamul stoku yapılır. Turistik ürünün biriktirilerek daha sonra kullanılması söz konusu değildir. Turistik ürünün zamanında satılma zorunluluğu vardır. Bir önceki yıl satışa hazır olduğu halde boş kalmış odaların bir sonraki yıl aynı dönemde iki misli fazla satılma olasılığı yoktur (İncekara, 2001: 108).
- Bir turizm bölgesi, bir görüntüyü, bir manzarayı satabilir. Bir otel, sakinlik, eğlence veya güler yüz satabilir. Turistik ürünler somut bir özellik taşımadığı için subjektif değerlendirmeler daha fazladır. Birbirinden farklı turist tipleri, kullandıkları ürün hakkında çok farklı subjektif değerlendirme bulunabilmektedir (Çetin, 2001: 12).
- Turistik ürünün; çekicilik, yararlılık, ulaşılabilirlik ve kolay elde edilebilirlik özelliklerini taşıması gerekmektedir (Hacıoğlu, 2000: 42; Usta, 2001: 107). Potansiyel talep tüketime yönlendirebilecek cazibesinin olması ve turistik ürünün satın alınabilmesi isteğini uyandırması gerekmektedir. Aynı zamanda turistik ürünün kullanıcıya bir fayda sağlaması gerekmektedir. Turistik ürünün elde edilebilmesi için çok fazla çabaya gerek olmamalı, kolayca ulaşılabilmelidir.
- Turistik ürün; ulaşım, konaklama, yeme-içme, eğlence gibi birçok hizmetin bileşimidir ve turistik ürünü oluşturan hizmetleri genel olarak turist birleştirir. Turistik ürünü oluşturan hizmetler, turist tarafından birleştirildiğinden, tek tip bir turistik ürün meydana getirmek güçtür (Olalı, 1990: 140-141).

- Turistik üründe standartlaştırma çok azdır. Turistik ürünlerde emek yoğun üretim söz konusu olup, makineleşme ve otomasyon çok azdır. Tüm hizmet birimlerinin aynı ölçü ve değerde hizmet vermesi imkânsızdır. Turistik tüketici ile bir ilişki içinde bulunulması ve talebin farklılıklar göstermesi standartlaştırmayı etkilemektedir (Yükselen, 2008: 436).
- Turistik üründe markaya bağımlılık çok azdır. Turistik ürün, bir ülke veya bir yörenin kendisi olabilmektedir. (Hacıoğlu, 2000: 42).
- Turistik ürünler genellikle soyut nitelikteki hizmetler olup, ağırlıklı olarak öznel değerlendirmeler yapılmaktadır ve turistler kendi seçimlerinde risk almaktadırlar (Bardakoğlu, 2011: 50).

Belirtilen özellikler dikkate alındığında turistik ürün; üretildiği yerde ve üretildiği anda tüketilen, stoklanamayan, hizmet üretimi olduğu için aynı standardın tutturulması oldukça zor olan, çekicilik, yararlılık ve kolay elde edilebilirlik özelliklerini taşıması gereken bileşik bir üründür.

2.2. Turistik Ürünü Oluşturan Faktörler

Turistik ürünün tanımında olduğu gibi turistik ürünü oluşturan faktörlerin de tam olarak neler olduğu konusunda bir uzlaşma bulunmamaktadır. Ancak genel kabul görmüş şekli ile turistik ürünü oluşturan faktörler; çekicilikler, olanaklar, ulaşılabilirlik, imaj ve fiyattan oluşmaktadır (Witt ve Mountinho, 1989: 573).

• Çekicilikler

Çekicilikler, turistin gideceği bir yeri başka bir yere tercih etmesini etkileyen turistik ürün unsurudur. Çekicilik faktörü yöresel, ulusal düzeyde olduğu gibi uluslararası nitelikte de olabilir (Hacıoğlu, 2000: 41).

Middleton (1994: 86)' e göre; çekicilik, yöre ve çevre çekicilikleri olarak belirtilmiştir. Bunlar turistik tüketicinin seçimini büyük ölçüde belirleyen ve turistin olası satın alma kararını etkileyen motivasyonlar olup, doğal çekicilikler, insan yapımı çekicilikler, kültürel çekicilikler ve sosyal çekicilikler olmak üzere dört grupta toplanabilir (Middleton, 1994: 86):

- *Doğal Çekicilikler:* Turizm merkezinin beşeri özellikleri, doğası, denizi, manzarası ile diğer coğrafi özellikleri ve doğal kaynaklarıdır.

- *İnsan Yapımı Çekicilikler:* Tarihi ve modern mimariler, anıtlar, gezinti yerleri, parklar, bahçeler, marinalar, kayak parkları, golf sahaları ve altyapıdır.
- *Kültürel Çekicilikler:* Tarih ve folklor, din ve sanat, tiyatro, müzik, dans ve diğer eğlenceler, müzeler ve olay çekiciliği olarak özel olaylar festivaller ve gösterilerdir.
- *Sosyal Çekicilikler:* Yerel halkın yaşam tarzı, aşırı nüfus, dili ve sosyal durumlarıdır.
- **Alt ve Üst Yapı**

Sahip olunan alt ve üst yapı imkânları çekiciliğin tamamlayıcı unsurlarıdır. Turistik işletmeler, doğrudan turist akımı yaratmayabilir. Çekiciliğin olduğu yerlerde, turistik işletmeler yoksa çekicilik faktörü etkinliğini kaybedecektir. Bir turistik yörede olan ya da yöreyle bağlantılı olan, turistin zaruri ihtiyaçlarını ve yapmaktan zevk aldığı olaylara olanak sağladığı faaliyetlerdir (Richardson, 1996: 46). Bunlar konaklama tesisleri, restoranlar, ulaşım firmaları, alışveriş mağazaları, sportif aktiviteler, bankalar ve bunlar gibi diğer hizmet alanlarıdır. Bu zaruri ihtiyaçlarını karşılayacağı olanak ve hizmetler olmaması, seçimini olumsuz etkileyebilecektir.

- **Ulaşılabilirlik**

Karayolu, demiryolu, havalimanı, limanlar ve toplu taşıma araçları gibi altyapı tesisleri ile bunların büyüklüğü, ulaştırma araçlarının sefer sıklığı, güzergâhları ve düzenli seferler ulaşılabilirliği etkileyen önemli faktörlerdir (Yürük, 1999: 7).

Ulaşılabilirlik, fiziki mesafe, zaman ve ulaşım masrafları ile ölçülerek değerlendirilir. Bir turistik ürünün ulaşılabilirliği, onun kolay ve ekonomik oluşuna bağlıdır. Kalabalık yerleşim merkezlerine yakın bulunan çekici yerler, ulaşımı en kolay ve en çok turist çeken yerlerdir. Bir turistik yörenin çekiciliği, yerleşim merkezlerine ve turistik ürüne olan yakınlığını ifade etmekle birlikte maliyet ve rahatlık açısından da önem taşımaktadır (Kozak, vd., 2001: 48).

2.3. Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemekler ve Turizmdeki Yeri

Ekonomik, sosyal, siyasal, kültürel ve teknolojik alanda oluşan gelişmeler, tüketim kalıplarını ve yaşam tarzlarını etkilediği gibi turizm anlayışını da etkilemiştir. Deniz, kum, güneş üçlüsünün belirleyici olduğu, gruplar halinde paket turlardan oluşan kitle turizminden; turistlerin kendi zevk ve tercihleri doğrultusunda kendilerince oluşturulan ve bunları birleştiren turistik ürünlerin oluşturduğu bireysel turizm anlayışı ön plana çıkmaya başlamıştır. Bu nedenle turistik ürün olarak belirlenen kalıplaşmış ürünlerden, bireysel turizm hareketlerini canlandıracak ürünlere yönelmek gerekmektedir (OECD, 2003).

Günümüzde insanlar yeme içmeyle gün geçtikçe daha fazla ilgilenmeye başlamışlardır. Turizm bölgelerinde gastronomi, artık turistik ürünleri bütünleyici özelliğinin yanında, tamamen kendi başına bir turistik ürün haline gelmiştir (Kesici, 2012: 35).

Bir destinasyondaki turistik üst yapı içerisinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinin kalitesi, sayısı ve çeşitliliği de turistik ürünlerin çeşitlendirilmesi açısından önemlidir. Bir destinasyonda yöresel mutfak dâhil çok sayıda farklı ülke mutfaklarından ürünler sunan işletmelerin olması gerekmektedir (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2008: 44). Yöresel mutfak ürünlerinin geleneksel yöntemlerle hazırlanıp sunulması, hazırlanış sürecinin turistlerin önünde yapılması ve turistlere uygulama fırsatı verilmesi oldukça ilgi çekici bir turizm alanı oluşturmaktadır (Kesici, 2012: 34).

Bekar ve Kılıç (2014: 25)' in yapmış oldukları çalışmaya göre; yiyecek içecek hizmetlerinden yararlanan turistlerin, gastronomi; yöresel mutfak yemeklerini tatmanın, yerel kültüre bağlı olarak hazırlanan yemeklerin hazırlandığı yerlerde yemek yemeyi tercih etmenin, yöresel yiyecek ve içecekleri tüketmenin yöre halkının sosyal ve ekonomik kalkınmasına önemli bir katkı sağladığı vurgulanmıştır.

Yiyecek içecek tüketimi eksenli gelişen yeni turizm faaliyetleri, günümüzde turistik ürün çeşitlendirilmesi stratejileri sonucu ortaya çıkan ve tek başına çekim gücü olan faaliyetlerdir. Bu yeni nesil turizm türü kısa vadede direk etki göstermese de uzun vadede sürdürülebilir sonuçlar vereceği görülmektedir (Eren, 2011: 25).

Tüm bu bilgiler ışığında, görülüyor ki turistik destinasyonlarda faaliyet gösteren işletmeler, ulusal ve uluslararası alanda rakiplerine karşı avantaj sağlayabilmek için yeni turistik ürünler geliştirebilmeli ya da turistik ürün

çeşitlendirmesine gitmelidir. Söz konusu ürün çeşitlendirme stratejilerinde destinasyonun güçlü yanları belirlenip, pazarlama faaliyetlerinin o yönde yapılması gerekmektedir. Bu tez çalışmasında temel unsur olan yöresel yemekler turistik destinasyonların pazarlanma stratejilerinde yeni bir ürün olarak sunulabilir. Yöresel yemekler gün geçtikçe bireysel turizme katılan misafirlerin ilgisini çekmekle beraber, hem bölgesel hem de ulusal anlamda turistik ürün olarak kullanılmada ön plana çıkarılmalıdır.

Turizmde yerel kültür, turist çekim unsurları arasında önemli bir noktada yer almaktadır. Bu kapsamda özellikle Türk mutfakı oldukça zengin motifleriyle bir destinasyonun ana çekim unsurlarından biri olarak değerlendirilebilir. Bu nedenle sunulacak yöresel yemeklerin sunum niteliklerinin artırılması, gelecek nesillere aktarımının sağlanması ve işletmeler tarafından bir ürün olarak sunulmasının teşvik edilmesi gerekmektedir. İnsanların turizme katılmasına etken olacak unsurlar içinde, bir ülkenin mutfak kültürü de yer almakla birlikte, bir ülkenin ya da bir bölgenin yemeklerini tatma adına kilometrelerce yol kat edilebilmektedir (Denizer, 2014: 85).

Bekar ve Belpınar (2015: 6528)' in yapmış olduğu çalışmada katılımcıların çoğunluğu tatil yerini seçerken yöresel mutfak kültürünün önemli bir etken olduğunu belirtmiştir. Ayrıca yöresel ürünlerin kullanım düzeyinin yüksek olduğu belirlenmiştir. Buna paralel olarak turistik destinasyonlarda sunulan yöresel yemeklerin ve yörenin kültürünün, turistlerin turizme katılmalarında çok önemli bir çekicilik unsuru olduğu görülmüştür (Hacıoğlu, Girgin ve Giritlioğlu, 2009: 35).

Selwood (2003: 147)'a göre; *“bir yörenin/ülkenin mutfakı, kişinin diğer kültürleri tanıması için açılan bir pencere gibidir. Bu nedenle turist için gıda tüketiminin, seyahat deneyiminin merkezinde yer alması muhtemeldir.”* Ayrıca bir diğer çalışmada Giampiccoli ve Kalis (2012: 96), yiyeceğin, kültürün bir parçası olduğunu ve turizm endüstrisi için önemli bir kaynak olarak değerlendirilebileceğini vurgulamaktadır.

Yemek yerken duyuların hepsinin aktifleşmesi, huzurlu ve keyifli bir tatil atmosferi sağlaması sebebiyle yiyecek; destinasyon seçimini, kalış süresini ve toplam harcamaları etkileyebilmekte, memnuniyeti, toplam deneyimi ve dolaylı olarak turizm gelirlerini artırabilmektedir (Akkuş ve Erdem, 2013: 637).

Tüm bu tespitlere bağlı olarak yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılması, hem gelen turistlerin deneyimi ve destinasyona bakış açısı bakımından

hem de gidilen ülkenin kaliteli algılanmasını etkilemesi açısından önemli bir unsur olarak görülmektedir. Yöresel mutfakların turistik ürün olarak kullanılması gelecek olan turist profilinin değişmesi ve farklı turist tiplerin çekilmesi konusunda pozitif bir etki yaratacaktır. Bu bağlamda yöresel yemeklerin turistik ürün çekiciliğinin öne çıkması, hem bölgenin hem de ülkenin kalkınmasına katkı sağlayacaktır.

2.4. Yöresel Yemek Kültürü

Bir insan topluluğunun üyelerine has olan öğrenilmiş duygu, düşünce ve davranış kalıplarının tamamı kültürdür. Göçebe olsun, yerleşik olsun bütün toplumların kendine mahsus birtakım alışkanlıkları ve tutumları mutlak olarak mevcut olmaktadır. Bu alışkanlık ve tutumları, insanların diğer toplum bireylerinden kolaylıkla ayırt edilmesini sağlamaktadır (www.turkiyat.selcuk.edu.tr).

İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay iken, bu açlığını ne şekilde, ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur (Haviland, 2002: 72).

Yöresel yiyecek ve içecekler, yerel bir bölgede üretilen yiyecek ve içecekler olarak da tanımlanabilir. Fakat yiyecek ve içeceklere yöresel denilebilmesi için mutlaka o bölgede yetiştirilmiş olma zorunluluğu yoktur. Bileşenlerinin bir kısmı veya tümü farklı bölgelerden tedarik edilse bile üretim sürecinin mutlaka yöreye özgü olması ve yöresel bir kimliğe sahip olması gerekmektedir (Kim, Eves ve Scarles, 2009: 424).

Yöresel yemekler, kırsalda ya da şehir merkezlerinde gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen, genellikle bir olay sonucunda kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir. Ankara Ticaret Odası (ATO) ile Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan bir araştırma sonucunda, 81 ili kapsayan “Türkiye Lezzet Haritası” çıkartılmış ve Türkiye’de, 2 bin 205 çeşit yöresel yiyecek ve içecek tespit edilmiştir (www.atonet.org.tr).

Yöresel çeşitliliğin temelinde coğrafi konum, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları ve etnik durum gibi faktörler yer almaktadır. Bu yemekler sayesinde yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, kendine özgü yemek hazırlama tekniklerini de anlamak mümkün olmaktadır (Hatipoğlu, vd., 2012: 7).

İnsanların yiyecek içecek konusunda birtakım değerleri ve alışkanlıkları vardır. Türk mutfağının zenginliği dünyanın geniş bir alanında etkili olan Türk kültürüne bağlıdır. Buna göre de yöresel yiyecekler de ait olduğu yöre insanının kültürel değerlerinden oluşmaktadır (Erdek, 2011: 73).

Yöresel yemek kültürünün oluşmasında etkili olan birçok faktörün yanında yörenin merkezi yerlere uzaklığı, ulaşım zorluğu ve bölgedeki yerel halkın yenilebilir ürünleri bölge içinde keşfetmesi, o bölgede tüketilen ürünleri belirlemektedir. Coğrafi şartların zorluğundan etkilenen yerel halk, saklama koşullarını belirleyerek, yeni oluşan ürünleri de yöresel yemeklerine katmışlardır.

Bunların yanı sıra yenilen ve içilen şeylerden haz alma, etkilenmeler konusunda yine her kültürün farklı bir yaklaşım tarzı bulunabilmektedir. Bir toplumda iğreti sayılan bir gıda maddesi bir başka toplumda en önemli ağız tadı örneği olabilir.

Geniş açıdan bakıldığında yöresel yemek kültürü yaşam şartlarıyla bağlantılı olarak gelişmektedir. İnsan hayatının yaşamsal devamlılığını sağlaması için zaruri ihtiyaç olan yeme içmenin sosyal hayatla birleşmesi, yöredeki pişirme teknikleriyle sunulması yöresel yemek kültürünü ortaya çıkarmıştır.

2.5. Ege Bölgesi Yöresel Yemek Kültürü

Coğrafi ve iklim özellikleri ile Ege Bölgesi, Akdeniz mutfak kültürünün yaşatıldığı ender yerler arasındadır. Ege mutfağı; bol sebzeli ot yemekleri, doğal sebze-meyveleri, çeşitli deniz mahsulleri, hamur işleri, süt ürünleri, zeytin-zeytinyağı ve üzüm-şarap üretimiyle dikkat çekmektedir.

Ege Mutfağı denildiğinde akla ilk olarak zeytin ve zeytinyağı gelmektedir. Zeytinyağı ile birlikte bin bir çeşit otları ve sebzeleri Ege mutfağının “yeşil mutfak” olarak anılmasına neden olmaktadır. Otların, sebzelerin bolca ve lezzetli olarak tüketilmesinin yanı sıra Ege mutfağında balık ve deniz ürünleri oldukça yaygındır.

Ege mutfak kültürünü incelemek gerekirse, kıyı bölgelerde oluşan kültürün bu mutfağı tamamıyla yansıttığı görülecektir. Buna örnek; İzmir, Muğla ve Aydın illerinin mutfak kültürleridir. İç Anadolu’ya yaklaştıkça Ege Mutfağı yemeklerinde hayvansal yağların kullanımı başlamakta, ot yemeklerin yerini etli yemeklerin almaya başladığı görülmektedir. Buna karşılık Ege Mutfağında kıyı kesimine

yaklaştıkça et yemeklerinin yerine, ot yemeklerinin kullanımı daha fazla olmaktadır (Kılıç, 2010: 21).

Genel itibarıyla Ege Mutfağı'nda sebze ve balık yemeklerinin ağırlığı olmakla birlikte, etin de farklı şekillerde tüketildiği görülmektedir. Ege yemek kültüründe tarihin dokusu ve geçmişten gelen medeniyetlerin etkilerini görmek mümkün olmaktadır. İklim ve coğrafi şartların elverişli olması da Ege yöresel yemeklerin temelini oluşturmaktadır.

Ege mutfağında zeytinyağı yaklaşık 2500 yıldır kullanılmaktadır. İzmir'in ilçesi Urla'daki Klazomenai Antik Kenti'nde bulunan ve dünyanın en eski zeytinyağı fabrikası olarak kabul edilen 'zeytinyağı işliğı' bunun en önemli kanıtıdır (<http://www.gurmerehberi.com>).

Ege'nin kendi geleneksel yeme-içme kültürü etkisinde gelişen mutfak kültürü, kuşkusuz Girit Mutfağı'ndan çok daha zengindir. Balık ve deniz ürünlerine dayalı bu geleneksel yemekler Boşnak, Arnavut, Yahudi, Levanten kültürlerinin de etkilerini taşır. Sütlü balık, tuzda lagos, kâğıtta sardalye, sübye yumurtası güveci, dilbalığı fileto şiş, asma yaprağında barbunya, kefal balığıyla hazırlanan kakavya, bu geleneksel yemeklerden bazılarıdır (<http://www.gurmerehberi.com/>).

Ege mutfağından olan İzmir ve Muğla mutfaklarında zeytinyağı, baklagiller, sebze ve yabani otlar, et ve süt türevleri beslenmede önemli yer tutar. Patlıcan ve bakla en sık tercih edilen sebzelerdir. Yabani otlar genellikle kavrularak yenir. Kazayağı, turp otu, tekesakalı, kuş yüreğı, sığırdili, tere otu, dalgan, ebegümeci, ıspanak, kişkincik, kuzukulağı, kapçık, ballık gibi bitkiler kavrularak ya da değişik biçimlerde tüketilir. Sebze yemekleri zeytinyağıdır, baklagiller ise genellikle etle pişirilir (Öğüt, 2004: 58).

İç Anadolu'ya yakın olan Kütahya'da tahıl ürünlerinin yaygın olmasından kaynaklı hamur işleri ve bulgur, hayvancılığın ön planda olmasından dolayı da et ürünleri dolayısıyla etli yemek türleri yaygındır. Kütahya'da çorbaların özel bir yeri vardır. Ev makarnası denen erişte, bulgur ve tarhana yörede en çok tüketilen yiyecekler arasındadır (Tiryaki, 2011: 38).

Afyon yöresi yemekleri incelendiğinde; et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemeklerinin yaygın olarak yapıldığı görülmektedir. Bölgeye özgü bazı ürünlerin (örneğin haşhaş) yöre yemeklerinde yoğun olarak kullanılması çeşit zenginliğinin oluşmasında etkilidir. Yöresel yemeklerde et kullanımı yaygındır. Afyon mutfağında

et yemekleri kendi yağı ile pişirilir. Ayrıca yağ ilavesi yapılmaz. Patlıcan önemli bir yere sahiptir ve 20'den fazla çeşit patlıcan yemeği yapılmaktadır. Bunlardan patlıcan böreği Afyon'a özgü bir yemektir. Kaymak, Afyon'a özgü bir üründür ve Afyon mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alır (Baysal, 1991: 393).

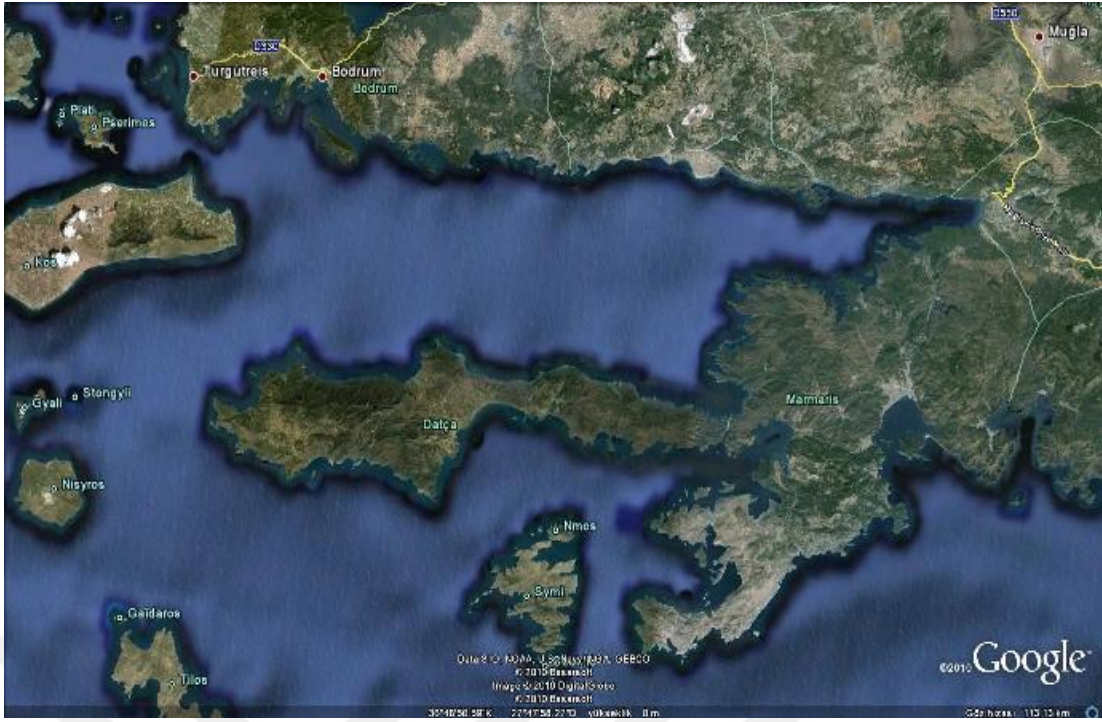
Ege bölgesinin gastronomi turizminin odağında olan başlıca ürünleri; şarap, zeytinyağı ve peynirdir. Sahip olunan potansiyelin kullanılması açısından ve Ege mutfağının gastronomi turizmine kazandırılması, gurme turları ile bölge mutfağının tanıtılması günümüzde temel bir ihtiyaç haline gelmiştir. (Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik Uğuz, 2015: 18).

Ege bölgesi illerinin sahip olduğu yöresel yemekler iç kesimlerden kıyıya doğru farklılık göstermektedir. Bunun en önemli sebepleri arasında coğrafi özellikleri gelmektedir. Kıyı kesimlerin düz tarım arazilerine sahip olmaması beslenmenin tahıl ve hayvan etinden ziyade sebze yemeklerine yönelmesine sebep olmuştur. Kıyı bölgelerde yapılan zeytinyağı kullanımı fazla olmakla birlikte iç bölgelerde hayvansal yağların tüketimi fazladır. Bu da aynı bölge içinde farklı yöresel yemekler ortaya çıkmasına neden olmuştur.

2.6. Datça Genel ve Coğrafi Özellikleri

Muğla İli'ne bağlı olan Datça İlçesi, Türkiye'nin güneybatısında, Ege Denizi'ne doğru uzanan yarımada üzerinde konumlanmıştır. En yakın ilçe olan Marmaris'e uzaklığı 70 km il merkezine uzaklığı 125 km.'dir. Dalaman Havalimanına 160 km., Milas-Bodrum Havalimanına 197 km.'dir. Datça ilçesinde yaklaşık 20.000 kişi yaşamaktadır. Yerleşim merkezleri, sahil ile 300 metre rakım aralığında konuşlanmışlardır. Yarımada'nın kuzeyinde Gökova Körfezi, güneyinde Hisarönü Körfezi ve Sömbeki (Symi) Adası, doğusunda ise Marmaris ilçesi bulunmaktadır.

Oniki Adalar (Dodacanese Islands) olarak bilinen Yunan Adalarından Nisiros (Nysros), Sömbeki (Symi) ve İstanköy (Cos), Datça Yarımadası'na yakın konumdadır. Oniki Adalar'ın ikinci büyük adası olan İstanköy (Cos) Adası yarımada'nın kuzeybatısında, Nisiros (Nysros) Adası ise yarımada'nın batı ucundaki Knidos antik kentinin güneybatısındadır. Bir dönem Oniki Adalar'ın merkezi olan Sömbeki (Symi) Adası, yarımada'nın güneyinde, Datça ilçesi İskele Mahallesi'nin 8 mil açığında bulunmaktadır (Fotoğraf 1).



Fotoğraf-1: Günümüz Datça Yarımadası Hava Fotoğrafı (Kaynak: Google Earth Software)

Yarımadanın kuzeydoğu bölümü Datça (Dadya), güneybatı bölümü ise Betçe (Bedy) olarak bilinmektedir. İlçeye bağlı dokuz mahalle bulunmaktadır. Karaköy, Kızlan, Emecik ve Hızırşah mahalleleri Datça bölümünde, Yazıköy, Yaka, Cumalı, Sındı ve Mesudiye mahalleleri Betçe bölümünde bulunmaktadır.

Datça Yarımadası, Özel Çevre Koruma Bölgesi olarak ilan edildiği için bozulmamış doğası, 235 kilometrelik sahil şeridi ve 52 koyu, zengin flora ve faunası, Knidos antik kenti ile gelecekte bölgenin en önemli turizm merkezlerinden biri olmaya adaydır. Datça'nın birçok mavi bayraklı plajı bulunmaktadır. Bunlar Aktur Tatil Sitesi Plajı, Aktur Kamping Plajı, Karaincir Plajı, Hastanealtı Plajı, Periliköşk Plajı, Billurkent Plajı olarak sıralanabilir. Çevre turizmi açısından geniş olanaklar mevcut olup, Bodrum ve Fethiye arasında yoğunlaşan Türkiye yat turizminin odaklandığı bir yer olarak önem taşımaktadır. Dağlık ve engebeli bir arazi yapısına sahiptir. Datça Yarımadası'nın en yüksek noktalarını Bozdağ (1174 m.), Kalecik Dağı (881 m.), Karadağ (786 m.), Emecik Dağı (704 m.), Yarık Dağı (615 m.) oluşturur. Arazinin % 66'sı orman alanı, %18'i seyrek çalılık ve kayalık olup sadece % 16'sı tarım alanıdır. Kızlan Ovası, Burgaz Düzlüğü, Reşadiye Ovası ile kıyı düzlüklerinin en önemlilerinden olan Karaköy, Palamutbükü ve Mesudiye, ilçenin ovalarıdır (<https://tr.wikipedia.org>).

Datça, tipik bir Akdeniz İklimi'ne sahiptir. Yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlıdır. Üç tarafı denizle çevrili yarımada yazın esen serin kuzey rüzgarları, kavurucu sıcakları yok eder. Yazları sıcaklık ortalama 32 derece, nem oranı ise % 35 - 60 arasında seyrederek. Kuzeyden esen serin yaz meltemleri bunaltıcı sıcaklığı ve nemi yok eder. Kış aylarında sıcaklık 12 - 14 derece arasındadır. Nem oranı ortalama %58 olan Datça'da yılın 300 günü güneşli geçer. Oksijen bakımından Dünya'nın ikinci, Türkiye'nin en zengin bölgesidir (<https://tr.wikipedia.org>).

Datça'nın sahip olduğu bu özellikler yörede yetişen ürünlere doğal olarak etki etmektedir. Sahip olduğu iklim sayesinde hava sıcaklığı 0'ın altına inmemekte, bahar ayları uzun sürmekte ve nem oranı da düşük seviyelerde bulunmaktadır. Bu sahip olunan iklim özellikleri bölgede yetişen yabancı ot çeşitliliğini arttırmakta bu da yöresel yemeklerde yabancı otların kullanım oranını arttırmaktadır.

Kışların ılık geçmesi badem ağaçlarının Şubat ayı gibi çağla vermesini sağlamaktadır. Yöre halkının gelirinin büyük bölümünü sağladığı badem erken çıkması sebebiyle yetiştirilebilecek düz arazilerinin çoğunluğuna ekilmiştir. Bu da yöresel yemeklerin içinde badem kullanılmasını etkilemektedir. Dik ve engebeli arazilere ise zeytin ekilmektedir. Zeytinin fazla olması yöresel sebze yemeklerinin zeytinyağlı olmasını sağlamaktadır.

Datça'nın yarımada olması balık çeşitliliğini beraberinde getirmekte ve deniz ürünlerinin yöresel yemeklere girmesine sebep olmaktadır. Dağlık bölgenin fazla olması tarım arazilerinin oranını azaltmaktadır. Bu da tahıl üretimi ile hayvancılık yapımını kısıtlamakla birlikte yöresel yemeklerde et ve tahıl kullanımını azaltmaktadır.

2.7. Datça Yöresel Mutfağı

Datça mutfağının özelliklerine bakılacak olursa, ağırlıklı olarak sebze ve deniz ürünlerinin yer aldığı ve et yemeklerinin de sebzesiz pişirilmediği görülmektedir. Datça yöresel mutfağının genel Ege mutfağından ayrılan özelliklerin, sadece Datça'da yetişen bitkilerden kaynaklandığı ve yöresel yemeklerin yapımında, yörede yetişen ürünlerin çoğunun kullanılmasıdır. Yörede yapılan yöresel yemeklerin malzemeleri ve yapım aşamaları ekler kısmında sunulmuştur (Ek-1).

Datça farklı coğrafi özellikleri ve çeşitli etnik grupları coğrafyasında barındırması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bulunduğu coğrafi konumu ve iklimi nedeniyle yöreye özgü birçok ürün bulunmaktadır. İlçenin

coğrafyasında tarıma elverişli topraklarının büyük bir kısmında zeytin ve badem ekilmiş olup, bu ürünler yöre halkının temel gelir kaynağı durumundadır. Datça ilçesinde yetiştirilen zeytin, birçok çeşidi ile sofralarda bulunurken aynı zamanda yörede bulunan zeytinyağı fabrikalarında sıkılarak, yörenin meşhur zeytinyağı elde edilmektedir.

Datça ilçesi sahip olduğu doğal kaynaklarla birlikte yörede yetişen ürünlerle de anılmaktadır. Yöresel ürünler Datça ile öyle bağdaşmış durumdadır ki akla ilk gelen “Bal, Balık, Badem” üçlüsüdür. Öyle ki Datça’da yıllarca “Badem Festivali” düzenlenerek aslında Datça’nın bu üçlemeyle anılmasını da pekiştirmiştir.

Datça’da elde edilen meşhur bal çeşitlerinden biri kekik balıdır. Yabani kekik yörenin birçok bölgesinde yetişmektedir. Kekik balının yanında çiçek balı da Datça’nın bilinen ballarından biridir. Yöreye Türkiye’nin farklı illerinden birçok arıcı gelmekte, kekik balını ve çiçek balını elde etmek için belli dönem burada kalmaktadırlar.

Bölgede birçok balık çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan en bilinenleri “Lagos”, “Orfoz”, “Sinarit”, “Fangri”, “Barbun”, “Sokkan”, “Iskaros” ve “Çupra” balıklarıdır. Yöre halkı tarafından yöresel yemeklerde de kullanılan bu balıklar, gelen turistler tarafından da tercih edilmektedir. Son dönemlerde deniz balığının bulunması zorlaşmakta ve özellikle çupra balığı bazı restoranlarda çiftlik balığı olarak satılmaktadır.

Datça bademi denilince yörede “Nurlu Badem” akla gelmektedir. Bunun yanı sıra birçok badem çeşidi bulunmakla birlikte yılda iki kez hasadı yapılmaktadır. Bunun ilki çağla hasadı olmakla birlikte ikincisi ise kuruduktan sonra yapılan hasattır. Çağla badem toplandığı mevsimde taze olarak tüketilmekle birlikte yöre halkı tarafından turşusu da yapılmaktadır. Hasat zamanında tam kurumadan toplanan bademler soyularak buz içerisine konulduktan sonra “Buzlu Badem” olarak tüketilir.

Datça yöresel mutfağının oluşmasında tarihte yaşamış olan uygarlıkların mirasları dışında etkili olan faktörlerden bazıları da karayolu ulaşımının zorluğu ve saklama koşullarının kısıtlı olmasıdır. Karayolu ulaşımının zorluğu karşısında yöre halkı yemeklerin yapımında kullandığı malzemeleri yine yöreden sağlamışlardır. Örneğin tatlılarda ceviz kullanmak yerine bölgede yetişen badem kullanılmaktadır. Saklama koşullarının yarattığı dezavantajı da bölgeye elektrik gelene kadar farklı pişirme teknikleriyle kullanmışlardır. Buna örnek verecek olursak yörede yapılan

ekmek yaklaşık 2 hafta bozulmadan tazeliğini korumakta ve bu ekmekten yapılan “Kıtrak” altı ile on iki ay bozulmadan dayanmaktadır. Bu dayanıklılığın sebebi ise kullanılan ekşi maya ve pişirilme şeklidir.

Yörede Garaville olarak adlandırılan salyangoz yemeği sonbaharın ilk yağmurunda ortaya çıkan salyangozları toplayarak yapılmaktadır. Garaville, hem Türk mutfak kültürünün hem de Ege mutfak kültürünün ilginç yemeklerinden biridir.

Datça ilçesindeki yöresel yemeklerde et yemeklerine fazla rastlanılmamakta, genellikle düğün, nişan, ölüm ve davetlerde yer verilmektedir. Kullanılan et genellikle dana eti ve tavuk etidir. Düğünler genellikle yemekli olmakla birlikte, düğünlerde yörenin ana yemekleri yapılmaktadır.



Tablo 1: Datça Yöresel Yemekleri

Yöresel Çorbalar	Hava (Mürdümük) Çorbası, Kırıklı Tarhana Çorbası, Un Çorbası, Erişte Çorbası, Kuru Bakla Çorbası, Balık Çorbası
Yöresel Deniz Ürünleri Yemekleri	Gara Sokkan Kızartması, Fırında Lahos Balığı, Fangri Kızartması, Sinarit Izgara, Barbun Tava, Iskaros Tava, Hanos Balığı Tava, Çupra Izgara, Orfoz Şiş, Levrek Izgara, Kalamar Sote, Bedel (Kaya Midyesi) Sote, Deniz Salyangozu Haşlaması, Karavida Haşlaması, Sübye Kavurma
Yöresel Sebze Yemekleri	Patlıcan Kısırtma, Zeytinyağlı Bamya, İmam Bayıldı, Taze Börülce Yemeği, Tilkicek Kavurması, Zeytinyağlı Pazı Yemeği, İnnecik Kavurması, Zampire Otu, Cızgan Kavurması, Acı Ot Kavurması, Yoğurtlama, Deniz Otu Haşlaması, Semizotu Yemeği, Arapsacı Kavurması, Çıntar Kavurması, İlabada (Labada) Sarması, Pazı Sarması, Enginar Dolması, Kabak Çiçeği Dolması, Zeytinyağlı Çağla Badem, Mördümöklü Lahana Sarması, Körmek Kavurması, Sarı Ot Kavurması, Sirken Kavurması,
Yöresel Et Yemekleri	Soğanlı Et, Bademli Köfte, Şevketi Bostan (Etli Könger), Bademli Tavuk
Yöresel Salata ve Mezeler	Bademli Kabak, Çağla Badem Salatası, Bademli Tarator, Deniz Börülcesi, Geneviz (Kaya Kuruğu) Salatası, Dallama (Papatya Sapı), Turp Otu Salatası, Hindiba (Radika) Salatası, Karaturp (Eşek) Otu Salatası, Taze Börülce Salatası, Yoğurtlu Semizotu Salatası, Semizotu Salatası, Fesleğen Salatası, Şevketi Bostan Salatası, Kışyak Salatası, Meneviş Filizi Salatası, Asma Filizi Salatası, Bademli Narpız Salatası
Yöresel Hamur İş ve Tatlılar	Cızmamma (Dalankita), Tatar, Lokum, Otlı Gözleme, Küllürçe, Gumguma, Kabartma, Tepitme, Somun Ekmeği, Kıtırac, Teratur (Badem ezmesi), Susam Tatlısı, Bademli İncir Dolması, Nişan Helvası, Damat Tatlısı, Peliza (Peluze)Tatlısı,
Yöresel Diğer Yemekler	Garaville (Salyangoz)

Kaynak: Araştırmaya katılanların verdiği bilgilere dayanarak düzenlenmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın yöntemi, evren ve örneklem seçimi, veri toplama aracı, veri toplama tekniği ve verilerin analizine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Datça ilçesindeki yöresel yemekleri ve bu yöresel yemeklerin restoranlarda kullanımının belirlenmesini amaçlayan bu araştırma iki aşamada gerçekleştirilmiştir. İki aşamada da nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır.

Araştırmanın temel yaklaşımı, nitel araştırma yönteminin tümevarım yaklaşımıdır. Tümevarım yaklaşımı, parçaların incelenmesini ve bu incelemelere dayanılarak bütünü tanımlanmasını amaçlayan bir yaklaşımdır (İslamoğlu, 2002: 36). Yani tümevarım sınırlı sayıda örneğe bakarak, genel hakkında kanaat sahibi olunmasını sağlar (Altunışık vd., 2005: 21).

Bu araştırmada nitel araştırma yönteminin kullanılma nedenleri; araştırma verilerinin doğrudan katılımcıların görüşleri ile elde edilmek istenmesi, verilerin nicel yöntemle elde edilmesinin zorluğu ve araştırmaya dahil edilen işletmelerin sınırlı olmasıdır.

Araştırmanın birinci aşamasında yöreye özgü yemekleri tespit etmek amacıyla yöre halkından 5 (beş) kişi ile görüşme tekniği, ikinci aşamada ise tespit edilen bu yöresel yemeklerin restoranlarda turistik ürün olarak kullanımını belirlemek için restoranda sorumlu kişilerle görüşme tekniği kullanılmıştır.

3.2.Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evrenini, Muğla iline bağlı Datça'da Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Ticaret Odasına kayıtlı 157 yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır. Bu işletmelerin Esnaf Sanatkarlar Odasına kayıtlı olanlardan 30'unun esnaf lokantası, 13'ünün restoran, 19'unun restoran-pansiyon, 1'inin motel-restoran, 5'inin cafe-restoran, 17'sinin kahvaltı salonu, Ticaret Odasına kayıtlı olanlardan 18'inin lokanta, 45'inin restoran, 8'inin cafe-restoran olduğu görülmektedir. 157 işletmeden 48'i yöresel yemek sunmaktadır. Örneklemi ise bu 48 işletme arasından kolayda örnekleme ile çalışmaya katılmayı gönüllü kabul eden 20 işletmedir. Örneklem sayısı belirlenirken görüşme yapılan kişilerin verdiği cevapların tekrarlamaya başlaması baz alınmıştır.

Araştırmada restoranlarda turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanımı incelendiği için öncelikle yöreye özgü yemeklerin belirlenmesi zorunluluğu çıkmıştır. Bunun için öncelikle yöre halkından 5 (beş) kişi ile görüşme yapılmış, yöreye özgü yemeklerin neler olduğu, malzemeleri ve yapım aşamaları kaydedilmiştir. Bu kişilerin belirlenmesinde;

1. Datça ilçesinde ikamet ediyor,
2. 50 yaşın üzerinde,
3. Yöresel yemekleri biliyor ve bu yemekleri evinde yapıyor olmasına dikkat edilmiştir.

Görüşme yapılan katılımcılara ulaşabilmek için öncelikle 2015 Ekim ayı içinde Datça ilçesine gidilerek Yaka Mahallesi, Reşadiye Mahallesi, Yazıköy Mahallesi, Cumalı Mahallesi ve Mesudiye Mahallesi muhtarlarından, belirlenen ölçütlere uyan kişilerin bilgileri alınmıştır. Daha sonra katılımcılara telefonla ulaşılarak gönüllülük esasına uyularak randevu tarihi alınmıştır.

Araştırmanın ikinci aşamasına dahil olan katılımcılar belirlenirken ilk olarak 09.01.2016 tarihinde Datça Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Ticaret Odasına gidilerek, Datça ilçesindeki yiyecek içecek işletmelerinin ad ve adreslerinden oluşan bilgiler istenmiştir. Daha sonra bu işletmelerden menülerinde yöresel yemeklere yer veren işletmeler seçilerek araştırma kapsamına alınmıştır.

3.3. Veri Toplama Yöntemi, Veri Toplama Araçları ve Verilerin Toplanması

Araştırmada iki farklı aşamada veri toplanmıştır. İlk aşamada, Datça yöresel yemekleri belirlenmiş, ikinci aşamada Datça ilçesinde bulunan restoranların turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanımı araştırılmıştır.

Bu kapsamda ilk aşamada yöresel yemeklerin tespit edilmesi için nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Çünkü görüşme tekniğiyle kişilerin konuya ilişkin bakış açılarını anlama, deneyim, tutum, şikâyet, duygu ve inançlara ilişkin bilgi toplama, düşünce, yorum, zihinsel algı ve tepkileri öğrenilebilir. Görüşme tekniğinde görüşmeci önceden hazırladığı konu ve alanlara bağlı kalarak, hem önceden hazırlanmış soruları sorma hem de bu sorular konusunda daha ayrıntılı bilgiler edinmek amacıyla ek sorular sorma özgürlüğüne sahiptir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 93-122). Yapılan görüşme esnasında araştırmacı

tarafından hazırlanan görüşme formu kullanılmış (Ek 2-b), ses kaydı alınmış, fotoğraflar çekilmiş ve not tutulmuştur. Tablo 2’de sunulduğu üzere her bir görüşme ortalama 55 dakika sürmüştür. Görüşmeler 25.10.2015 – 24.11.2015 tarihleri arasında Yaka Mahallesi, Reşadiye Mahallesi, Yazıköy Mahallesi, Cumalı Mahallesi ve Mesudiye Mahallelerinde yapılmıştır.

Tablo 2: Yerel Halkla Yapılan Görüşmelere İlişkin Bilgiler

Katılımcılar	Görüşme Yapılan Kişinin Cinsiyeti	Görüşme Yapılan Kişinin Yaşı	Görüşme Yapılan Kişinin Eğitim Durumu	Görüşme Tarihi ve Saati	Görüşme Süresi
Katılımcı 1	Kadın	65	İlkokul-Ortaokul	25.10.2015 Saat:15:00	52:36
Katılımcı 2	Kadın	67	İlkokul-Ortaokul	28.10.2015 Saat:13:45	63:41
Katılımcı 3	Kadın	52	Lise ve Dengi Okul	13.11.2015 Saat:17:00	52:48
Katılımcı 4	Kadın	56	İlkokul-Ortaokul	15.11.2015 Saat:20:00	58:22
Katılımcı 5	Kadın	54	Üniversite	24.11.2016 Saat:16.30	51:34

İkinci aşamada restoranlarda Datça yöresel yemeklerinin turistik ürün olarak kullanımını tespit etmek için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği yapı bakımından sınıflandırılan 3 görüşme tekniğinden biridir. Bu teknikte, araştırmacı görüşme sorularını önceden hazırlanmakta, fakat görüşme esnasında araştırılan kişilere kısmen esneklik tanınarak oluşturulan soruların tekrardan tartışılıp düzenlenmesine izin verilmektedir (Ekiz, 2009: 63).

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı bir yol haritasına sahip olmasına rağmen, katılımcıların ilgi ve bilgisine göre bu genel çerçevenin içinde farklı sorular sorularak konunun değişik boyutlarıyla da ortaya konmasına çalışılabilir. Bazı soruların görüşme esnasında dile getirmenin uygun olmadığı

anlaşıldığında o soruların sorulmasından vazgeçilerek görüşme farklı şekle dönüştürülebilir (Altunışık, v.d., 2005: 84).

Araştırmada veri toplama aracı olarak Bekar ve Zağralı (2015)'in çalışmalarında kullandıkları görüşme formu kullanılmıştır. Yapılan görüşme esnasında araştırmacı tarafından ses kaydı alınmış, fotoğraf çekilmiş ve not tutulmuştur. Kullanılan görüşme formu Ek-3'de sunulmuştur. Tablo 3'te sunulduğu üzere her bir görüşme ortalama 42 dakika sürmüştür. Görüşmeler 10.01.2016 – 11.02.2016 tarihleri arasında İskele Mahallesi, Reşadiye Mahallesi, Mesudiye Mahallesi, Ovabükü Sokak, Palamutbükü Sokak ve Knidos'taki restoranlarda yapılmıştır.

Tablo 3: Restoran Yetkilileriyle Yapılan Görüşmelere İlişkin Veriler

Restoran Kodu	Görüşme Yapılan Kişinin Cinsiyeti	Görüşme Yapılan Kişinin Yaşı	Görüşme Yapılan Kişinin Eğitim Durumu	İşletme Faaliyet Süresi (Yıl)	İşletme Türü	Görüşme Tarihi ve Saati	Görüşme Süresi
Katılımcı 1	Erkek	65	İlkokul-Ortaokul	20	Restoran	10.01.2016 Saat:11:00	52:42
Katılımcı 2	Erkek	67	İlkokul-Ortaokul	8	Restoran	12.02.2016 Saat:13:45	22:35
Katılımcı 3	Erkek	48	Ön Lisans/ Lisans	4	Lokanta	13.02.2016 Saat:17:00	39:27
Katılımcı 4	Kadın	56	İlkokul-Ortaokul	20	Et-Balık Restoranı	08.02.2016 Saat:20:00	48:53
Katılımcı 5	Erkek	44	Ön Lisans/ Lisans	30	Et-Balık Restoranı	14.01.2016 Saat:16.30	51:26
Katılımcı 6	Kadın	48	Lise ve Dengi Okul	16	Lokanta	01.02.2016 Saat:12:00	26:31
Katılımcı 7	Erkek	30	Ön Lisans/ Lisans	18	Et-Balık Restoranı	18.01.2016 Saat:14:00	23:05
Katılımcı 8	Erkek	53	İlkokul-Ortaokul	26	Lokanta	15.01.2016 Saat:11:00	43:09

Katılımcı 9	Kadın	63	Ön Lisans/ Lisans	28	Restoran	02.02.2016 Saat:14:00	48:27
Katılımcı 10	Erkek	48	İlkokul- Ortaokul	2	Restoran	03.02.2016 Saat:12:00	29:26
Katılımcı 11	Erkek	46	Lise ve Dengi Okul	18	Restoran	04.02.2016 Saat:13:00	48:33
Katılımcı 12	Kadın	48	Lise ve Dengi Okul	20	Lokanta	11.02.2016 Saat:16:00	46:02
Katılımcı 13	Kadın	49	İlkokul- Ortaokul	4	Et Restoranı	26.01.2016 Saat:19:00	24:02
Katılımcı 14	Erkek	55	Ön Lisans/ Lisans	7	Lokanta	23.01.2016 Saat:14:00	36:47
Katılımcı 15	Erkek	44	Lise ve Dengi Okul	11	Et-Balık Restoranı	24.01.2016 Saat:16:30	50:25
Katılımcı 16	Erkek	62	İlkokul- Ortaokul	13	Cafe- Restoran	25.01.2016 Saat:18:00	13:25
Katılımcı 17	Erkek	36	Lise ve Dengi Okul	4	Restoran	26.01.2016 Saat:14:00	14:21
Katılımcı 18	Kadın	55	Lise ve Dengi Okul	15	Et-Balık Restoranı	09.02.2016 Saat:16:30	22:36
Katılımcı 19	Erkek	51	Lise ve Dengi Okul	5	Rum Meyhanesi	10.02.2016 Saat:19:00	25:52
Katılımcı 20	Kadın	49	Lise ve Dengi Okul	3	Cafe	11.02.2016 Saat:12:00	12:09

3.4.Verilerin Analizi

Araştırma verilerin analizinde betimsel analiz kullanılmıştır. Veri analizinin ilk aşamasında, öncelikle yöresel yemeklerin belirlenmesi için yerel halktan seçilen 5 kişi ile yöresel yemeklerin reçetesini çıkarmak için görüşmeler yapılmış ve ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınıp reçeteler oluşturulmuştur. Her yöresel yemeğin resimleri çekilip reçetelere eklenmiştir. Oluşturulan yöresel yemekler, kullanılan ana malzemeye göre gruplandırılmıştır.

Araştırmanın ikinci aşamasında yöresel yemek sunan 20 işletme yetkilisine ait ses kayıtlarının bilgisayar ortamında yazılı dökümleri yapılmıştır. Yazılı dökümler yapılırken görüşme esnasında söylenen her şey söylendiği haliyle ve söylenenlerin sırası değiştirilmeden diyalog halinde yazıya dökülmüştür. Dökümü yapılan veriler yorumlanırken ilgi çekici bazı ifadeler tırnak içinde ve italik olarak aynen aktarılmıştır.

Analiz sonucunda elde edilen veriler 4 başlık altında sunulmuştur. Bu başlıklar şu şekildedir:

- Katılımcılara ilişkin bazı tanıtıcı bilgiler,
- Restoranlarda turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanılmasına ilişkin bilgiler,
- Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanımının geliştirilmesine yönelik bilgiler,
- Yöresel yemeklerin tanıtımına ilişkin bilgiler.

Bu ana temaların haricinde alt temalar da oluşturulmuştur. “Restoranlarda turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanılmasına ilişkin bilgiler” ana temasının altında:

- Yöresel yemeklerin sunulduğu dönemler,
- Yöresel yemekleri tercih edenlere ve tercih sebeplerine ilişkin bilgiler,
- Yöresel yemeklerin sunum şekli,
- Yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumunda karşılaşılan zorluklar.

alt temaları oluşturulmuştur. Bu temaların içinde katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda tablolar oluşturulmuştur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Araştırmaya Katılan Restoran Çalışanlarına İlişkin Bilgiler

Araştırmaya dahil edilen 20 işletme yetkilisinin demografik özelliklerine Tablo 4’te yer verilmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların cinsiyet dağılımlarına bakıldığında katılımcıların %65’i erkektir.

Tablo 4: Araştırmaya Katılan Restoran Çalışanlarına İlişkin Bilgiler

Cinsiyet	N	%
Erkek	13	65
Kadın	7	35
Eğitim Durumu	N	%
İlkokul / Ortaokul	7	35
Lise ve Dengi Okul	8	40
Ön Lisans / Lisans	5	25
Medeni Durum	N	%
Evli	20	100
Bekar	0	0
İşletme Faaliyet Süresi (Yıl)	N	%
1-5	5	25
6-10	1	5
11-15	3	15
16 +	11	45
İşletmede Sunulan Menü	N	%
Balık yemekleri	5	25
Et yemekleri	12	60
Sebze yemekleri	3	15

İşletmedeki Konumu	N	%
İşletme Sahibi	16	80
İşletme Yöneticisi	4	20

Tablo 4 incelendiğinde katılımcıların %35'i ilköğretim mezunu, %40'ı lise mezunu, %25'i ise önlisans/lisans mezunudur. Katılımcıların tamamı evlidir. Katılımcıların Datça'daki ikamet süreleri 4 ila 60 yıl arasında değişiklik göstermekle birlikte ortalama 28 yıldır. Araştırmadaki katılımcıların %80'i işletme sahibi, %20'si ise işletme yöneticisidir. Ayrıca İşletmelerin faaliyet süreleri incelendiğinde ise 1-5 yıl arası hizmet veren 5 işletme, 6-10 yıl arası hizmet veren 1 işletme, 11-15 yıl arası hizmet veren 3 işletme, 16 yıl ve üzerinde hizmet veren 11 işletme bulunmaktadır.

4.2. Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanılmasına İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamına alınan işletmelerin tamamı menülerinde yöresel yemeklere yer verdiklerini belirtmiştir. Restoranların menülerinde yer alan yemeklerin neler olduğu ve kaç restoranda bulunduğu aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 5: Restoranlarda Kullanılan Yöresel Yemekler

YEMEK ADI	VAR	YOK	YEMEK ADI	VAR	YOK
Hava (Mürdümük) Çorbası	6	14	Körmen Kavurması	7	13
Kırıklı Tarhana Çorbası	8	12	Sarı Ot Kavurması	9	11
Un Çorbası	8	12	Bademli Tavuk	8	12
Erişte Çorbası	8	12	Şevketi Bostan(Etli Könger)	9	11
Kuru Bakla Çorbası	5	15	Soğanlı Et	9	11
Balık Çorbası	9	11	Bademli Köfte	3	17
Gara Sokkan Kızartması	9	11	Bademli Tarator	10	10
Fırında Lahos Balığı	6	14	Deniz Börülcesi	14	6
Fangri Kızartması	9	11	Geneviz Salatası	15	5
Sinarit Izgara	9	11	Dallama (Papatya Sapı)	16	4
Barbun Tava	9	11	Turp Otu Salatası	16	4
Iskaros Balığı Tava	9	11	Hindiba (Radika) Salatası	16	4
Çupra Izgara	11	9	Karaturp (Eşek) Otu Salatası	16	4
Orfoz Şiş	7	13	Taze Börülce Salatası	15	5

Levrek Izgara	11	9	Yoğurtlu Semizotu Salatası	17	3
Kalamar Sote	10	10	Semizotu Salatası	17	3
Bedel (Kaya Midyesi) Sote	3	17	Fesleğen Salatası	2	18
Deniz Salyangozu Haşlaması	4	16	Şevketi Bostan Salatası	6	14
Karavida Haşlaması	2	18	Kışyak Salatası	8	12
Sübye Kavurma	6	14	Meneviş Filizi Salatası	4	16
Patlıcan Kızdırma	11	9	Asma Filizi Salatası	1	19
Zeytinyağlı Bamya	11	9	Bademli Narpız Salatası	0	20
İmam Bayıldı	11	9	Bademli Kabak	13	7
Taze Börülce Yemeği	11	9	Çağla Badem Salatası	11	9
Tilkicek Kavurması	9	11	Lokum	3	17
Zeytinyağlı Pazı Yemeği	11	9	Otlı Gözleme	12	8
İnnecik Kavurması	13	7	Küllürçe	4	16
Zampire Otu	12	8	Gumguma	6	14
Cızgan Kavurması	13	7	Kabartma	2	18
Acı Ot Kavurması	5	15	Tepitme	1	19
Yoğurtlama	17	3	Somun Ekmeği	15	5
Deniz Otu Haşlaması	16	4	Kıtırak	0	20
Semizotu Yemeği	10	10	Teratur (Badem ezmesi)	0	20
Arapsaçı Kavurması	16	4	Susam Tatlısı	1	19
Çıntar Kavurması	11	9	Bademli İncir Dolması	1	19
İlabada (Labada) Sarması	12	8	Nişan Helvası	1	19
Pazı Sarması	12	8	Damat Tatlısı	12	8
Enginar Dolması	14	6	Peliza (Peluze)Tatlısı	1	19
Kabak Çiçeği Dolması	16	4	Tatar	1	19
Zeytinyağlı Çağla Badem	10	10	Cızmamma (Dalankita)	4	16
Mördümlü Lahana Sarması	2	18	Garaville (Salyangoz)	2	18
Sirken Kavurması	16	4			

Araştırmaya katılan restoranların sadece %25'inde (n:5) kuru bakla çorbası bulunurken, %30'unda (n:6) hava çorbası, %40'ında (n:8) kırıklı tarhana, un çorbası ve erişte çorbası bulunmaktadır.

Araştırmaya katılan restoranların yaklaşık yarısının (n:9) menüsünde balık çorbası bulunmaktadır. Bu restoranlardan et-balık restoranlarında, çorbalardan sadece balık çorbası kullanılmakta ve diğer çorbalara yer verilmemektedir. Bakla, hava, kırıklı tarhana ve erişte çorbaları genelde esnaf lokantalarında kullanılmakta olup et-balık restoranlarında rastlanmamaktadır.

Yöresel balık yemekleri, et-balık restoranlarının haricinde esnaf lokantalarında da bulunmaktadır. Levrek ve çupra ızgara yemekleri restoranların yarısından fazlasında bulunmaktadır. (n: 11) Araştırmaya katılan restoranlar arasında en çok tercih edilen yöresel deniz ürünü yemekleridir.

Yöresel deniz ürünü yemeklerinden karavide haşlamasını sadece 2 restoran yapmaktadır. Bununla ilgili olarak 3 numaralı katılımcı şunu ifade etmiştir; *“...Karavide yapmak yasak, eskiden yapılıyordu fakat şuan hem yasak hem de tercih eden yok...”*. Bu ifadeyle karavide haşlamasını yapmayan restoranların karavide deniz ürününün yasak olmasından ve tercih edilmemesinden dolayı menülerine koymadığı anlaşılmaktadır.

Deniz salyangozu haşlamasını da katılımcıların 4’ü kullanmakta olup, bu işletmeler yaz aylarında sadece 1 ay servis sunduklarını belirtmişlerdir. Datça yöresel deniz ürünü yemeklerinden olan bedel sote ise sadece 3 işletme tarafından yapılmaktadır. Bedel Sote yemeğinin yapımından sunumuna kadar olan süreçler zor olduğu için işletmeler tarafından fazla tercih edilmediği belirlenmiştir. Bununla ilgili **Katılımcı-7** *“...Bedel soteyi biz kendimiz için toplarız. Çünkü bedeli bulmak zordur, temizlemek zordur ve bunu tekrardan alıp haşlayacaksın da servis edeceksin de, o çok zor iş. Bir de kaçta satacağın onu ben porsiyonuna fiyat biçemem onun...”* görüşünü bildirmiştir.

Deniz salyangozu haşlaması, karavide, bedel sote gibi yöresel deniz ürünü yemeklerinin restoranlar tarafından tercih edilmesinde yapımının zor olması, bazı deniz ürünlerinin avlanmasının yasak olması gibi zorlukların etkili olduğu görülmektedir. Yöresel deniz ürünü yemeklerinin yapımında karşılaşılan zorluklardan biri de deniz ürününü temin etmektir. Bu da işletmelerin bu yiyeceklerden yapılan ürünleri menülerine koymamasına sebep olmaktadır. Buna ilişkin olarak yöresel deniz ürünlerini sunan işletmelerin yarısından fazlası (n: 11) belirttikleri *“Datça’da deniz ürünlerini bulmakta zorlanıyoruz”* görüşünü paylaşmıştır.

Katılımcılar deniz mahsullerinin gün geçtikçe azaldığını ve bu ürünlerin fiyatlarının buna bağlı olarak arttığını belirtmişlerdir. Ayrıca geçmiş dönemlerde deniz ürünlerinden yapılan yemekleri yerli halkın fazla tercih etmemesi ve turist yoğunluğunun fazla olmamasından dolayı hammadde sıkıntısı çekmediklerini;

günümüzde ise tüketimin fazla olmasından dolayı taze balık bulmakta bile sıkıntı yaşadıklarını belirtmişlerdir.

Araştırmaya katılan işletmelerin yaklaşık tamamı (**n:17**) yöresel sebze yemeklerinden yoğurtlamayı menülerinde bulundurmaktadırlar. Menülerinde bulundurmayan işletmeler (n: 3) “...yoğurtlama bizim konseptimizin dışındadır...” ortak görüşünü bildirmişlerdir.

Datça yöresel sebze yemeklerinden kabak çiçeği dolması, deniz otu haşlaması, arapsaçı kavurması ve sirken kavurması ise katılımcıların çoğunluğu (n: 16) tarafından sunulmaktadır. Katılımcılar tarafından kabak çiçeği dolması Datça yöresel sebze yemeklerinin arasında bilinirliği en fazla yemek olduğu bildirilmiştir.

Mördümüklü lahana sarması restoranların sadece 2’sinde sunulmaktadır. Menülerinde bulundurmayan işletmeler mördümük otunun lahana sarmasının satışını arttırmayacağı görüşündedirler. Örneğin; **Katılımcı-9** “...mördümüklü lahana sarması yerine, lahana sarmasını sunmak daha avantajlı ve daha az zahmet vermektedir. Mördümüklü de yapsan mördümüksüz de yapsan aynı fiyatı koyacaksın. Bunda mördümük var diye 2 lira fazla isteyemezsin...” görüşünü bildirmiştir.

Bu görüşe zıt olarak mördümük otunun hem yöresel olması sebebi ile hem de satışları arttıracığından dolayı kullanılması gerektiğini savunan **Katılımcı-2** “...yöresel yemek sunuyorsan lahana sarması yapacağına mördümüklü lahana sarması yapmak daha doğru olacaktır. Siz lahana sarması denildiğinde mi yoksa mördümüklü lahana sarması denildiğinde mi tercih edersiniz. Tabii ki mördümüklü olanı seçersiniz. Bu yüzden hem tercih edilmesini arttırmak hem de tanıtmak amacıyla mördümüklü yapmak daha mantıklı olacaktır...” görüşünü bildirmiştir.

Acı ot kavurması ile ilgili katılımcılar acı otun tadının acımtırak olduğundan dolayı tercih edilmediğini belirterek menüye konulduğu günlerde satılmayarak çöpe atıldığını bildirmişlerdir.

Araştırmada yer alan yöresel et yemeklerinden soğanlı et ve şevketi bostan (etli könger) yemeklerini 9 işletme, bademli tavuk yemeğini de 8 işletme sunmaktadır. Bademli köfteyi ise sadece 3 işletme menüsünde bulundurmaktadır. Katılımcıların yaklaşık yarısı (n: 7) bademli köftenin Datça yöresel yemeği olmadığına, bademi meşhur olduğundan dolayı buradaki işletmelerin ortaya çıkardığı yemek olduğunu savunmuşlardır. Bu görüşü destekleyen **Katılımcı-7** “...bademli

köfte bizim çıkarttığımız bir yemek. Yaklaşık 10 sene önce ortaya çıkarttık. Bizden gören birçok işletme de kopyaladı satmaya çalışıyor...” görüşünü bildirmiştir.

Araştırma kapsamına alınan işletmelerin bazıları konseptlerine uygun olmadığı için bazıları Datça’ya özgü et yemeği olmadığı veya yapımının zor ve maliyetli olmasından dolayı tercih etmediklerini belirtmişlerdir. Buna ilişkin **Katılımcı-20** “...Datça’nın bilinen et yemeği yoktur. Burası ot memleketi, kırk yılda bir yapılırsa sadece soğanlı et yapılır. Ama bunu da her bölgede yaparlar. Yani sizin sorduklarınız buranın yöresel et yemekleri değil Anadolu Türk mutfağının yemekleridir...” yorumunu yapmıştır.

Genel olarak et yemekleri esnaf lokantalarında sunulmakta ve şevketi bostan yemeğini de olmazsa olmazları olarak görmekle birlikte yapımı en zor yemeklerden biri olarak bildirmişlerdir. Buna örnek olarak **Katılımcı-6** “...etli köngeri yapmak çok zordur. Aslında verilen emek ile konulan fiyat adil değildir. Mecburen etli yemeklerle aynı fiyatta vermek zorundasınız. Bir de eğer yöresel yemek sunuyorsanız ve lokanta iseniz etli köngeri vermek zorundasınız. Bu yemek Datça yöresel yemeklerinin olmazsa olmazıdır...” görüşünü bildirmiştir.

Bu görüşe karşıt görüş olarak **Katılımcı-3** ise; “ ...etli könger dedikleri yemek Datça ile uzaktan yakından alakası yoktur. Etli könger bildiğimiz şevketi bostan yemeğidir. Bu yemeği tüm Türkiye de görebilirsiniz. O yüzden menüye Datça yöresel yemeği olarak koymak müşteriyi kandırmakla eş değerdir. Ben o yüzden menüme koymadım. Ha zira koymak ta istemem çünkü zahmetli bir yemek. Getirisinin de o kadar fazla olacağına inanmıyorum...” görüşünü bildirmiştir.

Araştırmaya katılan işletmelerin 17’si yoğurtlu semizotu salatası ile semizotu salatasını sunmaktadırlar. Sunmayan 3 işletme ise menülerinde yöresel salatalara yer vermemiştir. Katılımcıların 16’sı dallama, turp otu salatası, hindiba salatası ve karaturp otu salatasını sunmaktadır. Ayrıca geneviz salatası ile taze börülce salatasını 15 işletme ve deniz börülcesini ise 14 işletme sunmaktadır.

Araştırma kapsamındaki hiçbir işletme bademli narpız salatasını menülerinde bulundurmamaktadır. Bunun sebebi sorulduğunda işletmelerin yarısından fazlası (n: 12) “narpız” kelimesini bilmediklerini bildirmiştir. Araştırmacı “Narpız” otunun yabani nane olduğunu söylediğinde katılımcılar bunu kurutarak masaya baharat olarak koyduklarını, isteyen müşterilerin kullandığını belirtmiştir.

Araştırmaya katılan sadece 1 işletme asma filizi salatasını yaptığını belirtmiştir. Menülerinde asma filizi salatasını bulundurmayan **Katılımcı-18** “...asma filizini salata olarak kullanmak aklımıza gelmedi. Bu sezon menümüze koyarız. Zaten salata ve meze çeşitleri bizim için çok önemlidir...” yorumunu yapmıştır. Meneviş filizini ise katılımcıların 4’ü kullanmakta olup, kullanmayanlar ise meneviş filizinin tedariki konusunda zorluk çektiği için tercih etmediklerini belirtmiştir. Katılımcılardan 9 tanesi şevketi bostan (etli könger) sunarken bu katılımcıların 3 tanesi sadece et yemeği olarak sunmakta, şevketi bostan salatası yapmamaktadır. Bunun sebebi olarak **Katılımcı-3** “...şevketi bostanın hazırlanması çok zordur. Yani siz o kadar zahmete katlanıp onu salata olarak sunarsanız fazla para kazanamazsınız. Salatayı satacağınız en yüksek rakam 8 lira ki onu da herkes yemiyor zaten. Onu salata olarak vereceğime et yemeği olarak veririm 15 liraya veririm...” şeklinde belirtmiştir.

Araştırmaya katılan hiçbir işletmede ktırak ve teratur sunulmamaktadır. Tatar, tepitme, susam tatlısı, bademli incir dolması, nişan helvası ve peliza tatlısı sadece bir işletmede sunulmakta, kabartma ve garaville işletmelerin sadece 2’sinde, lokum 3 işletmede, cızmamma ve küllürçe ise 5 işletmede sunulmaktadır. Hamur işlerinden gunguma ise işletmelerin 6’sında sunulmaktadır. Araştırmaya katılan işletmelerin yarısından fazlasında (n:12) damat tatlısı ve otlı gözleme sunulmakta, 15 işletmede ise Datça’nın somun ekmeği kullanılmaktadır.

Datça yöresel hamur işi olarak bilinen tatarı yapan **Katılımcı-6** “...tatar aslında yapımı çok kolay bir yemek. Datçalı olduğum için yapıyorum bunu. Normalde düğün yemeğidir. Datça yemeklerini sunduğum için hafta da bir de olsa yapıyorum...” yorumunda bulunmuştur.

Damat tatlısını sunmayan işletmelerin tümü (n: 8) daha önce damat tatlısını satmış fakat belirli sebeplerden dolayı satmaktan vazgeçmişlerdir. Bu sebeplere örnek olarak **Katılımcı-20** “...damat tatlısının yapımı çok zordur. Ben daha önce satıyordum ama bunu yapan ustayı bulmak zor bir de astarı yüzünü geçiyor. Ustayı işten çıkardım, yapan kişilerden almaya başladım fakat bir getirdikleri ürün diğerini tutmadığı için ve müşterilerden de şikâyetler arttığı için menüden direkt kaldırdım...” görüşünü bildirmiştir.

Araştırma kapsamında katılımcıların sadece 2’si garaville (salyangoz) yemeğini sunmaktadır. Garaville yemeği yapımı zor ve bilinmeyen yemeklerden

biridir. Salyangoz yemeği olduğundan dolayı Türk Mutfak Kültürü'ne uygun değildir. İşletmelerin pazarlaması zor olan yöresel yemeklerden biridir. Örneğin Garavilleyi sunan işletmelerden **Katılımcı-5** “...garaville satılması zor bir üründür. Onu satmak için ayrı bir çaba sarf etmeniz gerekmektedir. O yüzden bulundurma taraftarı değiliz. Onunla uğraşacağıma diğer ürünlerle uğraşırım...” yorumunu yapmıştır. **Katılımcı-8** ise; “...salyangozu satmak için değil de yemek için ilk yağın yağmurda toplar, yaparım. Onun haricinde satmam çünkü çok zahmetli bir iş...” görüşünü bildirmiştir.

Destinasyonlar çok farklı ürün çeşidine sahip olsalar bile, genellikle her destinasyonun ürün karması içerisinde turisti bölgeye çeken bir lider ürünü mevcuttur (Atay, 2003: 95). Datça ilçesi de turistik lider ürün olarak yöresel yemekleri kullanabilir. Sahip olunan yemek kültürünün popüler hale getirilmesi alternatif bir turizm türü olan gastronomi turizmini geliştirebilir. Yabancı turistleri destinasyona çekmek için garaville yemeğini kullanması, yerli turistler için ise kabak çiçeği dolmasını turistik ürün olarak kullanması yörenin çekiciliğini arttırabilir.

Datça'da turizm sezonu özellikle haziran-eylül ayları arasındadır. Turistlerin çoğunun orta yaş ve üzeri olduğu bilinmektedir. Yaz döneminde ilçeye gelen turistlerin büyük bir bölümü pansiyon ve apart otellerde konaklamakla birlikte yazlık evlerinde konaklayan turistler de bulunmaktadır. Her şey dahil otel konseptinin aksine Datça'ya gelen turistlerin konakladıkları yer dışına çıkma olasılıkları oldukça fazladır. Dolayısıyla ilçede yiyecek sunan işletmeler için bu büyük bir avantajdır. Yöreye özgü olan ürünleri kullanarak hem satışları arttırmak hem de kültürü tanıtmak söz konusu olabilir.

Datça ilçesindeki restoranların yöresel yemekleri turistik ürün olarak kullanımına bakıldığında genel itibariyle ana malzemesi ot olan ürünlerin kullanıldığı görülmektedir. Yöresel yemekler arasında olan ama hiçbir şekilde yer verilmeyen yiyeceklerin; malzeme tedariki konusunda zorluk yaşanması, kullanılan malzemelerin hem mevsimsel olması hem de yapımlarının zaman alması, yoğun emek gerektirmesi gibi nedenlerden dolayı kullanılmadıkları belirlenmiştir. Yoğun emeklerle yapılan yöresel yemekleri satışa sunmaktan çok bireysel olarak işletme sahiplerinin tüketmesi, bu yemeklere fiyat biçmemesi yöresel yemeklerin tamamının satılmasına engel teşkil etmektedir.

Datça sezonluk olarak turistlerin ilgisini çekmektedir. Yaz sezonunda doluluk oranı artan destinasyonda yöresel yemeklerin tercihi de doğal olarak artış göstermektedir. İşletmelerin yöresel yemekleri menülerinde sıklıkla bulundukları aylar genelde Mayıs-Kasım arasındır.

Yöresel yemeklerden “Kabak Çiçeği Dolması” “Yoğurtlama”, “Deniz Otu Haşlaması”, “Arapsaçı Kavurması”, “Sirken Kavurması”, “Dallama”, “Turp Otu Salatası”, “Hindiba Salatası”, “Karaturp Otu Salatası”, “ Yoğurtlu Semizotu Salatası”, “Semizotu Salatası”, ve “Somun Ekmeği” ağırlıklı olarak en çok kullanılan yöresel yemeklerdir. Kullanımının fazla olmasının nedeni ise salata, meze veya başlangıç olarak tercih edilmeleridir.

Restoranlarda sunulan yemekler gruplanarak Tablo 6’da sunulmuştur.

Tablo 6: Yöresel Yemeklerin Menüde Ağırlıklı Olarak Dağılımı

Ağırlıklı Olan Yemek Türü	n
Salata ve Mezeler	11
Sebze Yemekleri	10
Yöresel Deniz Ürünleri Yemeği	9
Et Yemekleri	2
Hamur İşİ ve Tatlılar	2
Çorbalar	1
Diğer Yöresel Yemekler	1

Araştırma ile ilgili katılımcılara yöneltilen “ **Hangi tür yöresel yemeklere daha çok yer veriyorsunuz?**” sorusuna Tablo 6’da belirtildiği üzere katılımcıların 11 tanesi salata ve mezeler, 10 tanesi sebze yemekleri, 9 tanesi deniz ürünleri, 2 tanesi Tatlı, 1 tanesi et ve 1 tanesi çorba olarak cevap vermiştir. Katılımcıların 9 tanesi ağırlıklı olarak bir kategori söylerken, 9 tanesi ağırlıklı olarak iki kategori söylemiş ve 3 katılımcı ise 3 ayrı kategori olarak cevap vermiştir.

Yöresel yemeklerin menülerdeki dağılımı işletmelerin sahip olduğu türe göre farklılık göstermektedir. Et-balık restoranlarının menüleri ağırlıklı olarak salata, meze ve yöresel deniz ürünleri yemeğidir. Esnaf lokantalarının sahip olduğu menüler ise genellikle yöresel sebze yemekleridir.

Denize kıyısı olan işletmelerin menülerinde ağırlıklı olarak yöresel deniz ürünleri yemeklerinin bulunduğu belirlenmiştir. Bu işletmeler ağırlıklı olarak salata ve mezeler ile deniz ürünleri yemeklerini birlikte sunduklarını bildirmiştir. Menülerin işletmelerin bulunduğu konuma göre değişiklik göstermesi turistlerin beklenti ve isteklerinden dolayı kaynaklandığı katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

4.2.1. Yöresel Yemeklerin Sunulduğu Dönemler

Araştırma kapsamında katılımcıların yarısından fazlası (n:11) yöresel yemeklerin yetiştiği dönemde sunarken, 6 katılımcı yaz sezonunda ve 3 katılımcı ise yılın herhangi bir dönemi sunduğunu belirtmiştir (Tablo 7).

Tablo 7: Yöresel Yemeklerin Sunum Zaman Çizelgesi

Zaman	n	%
Ürünün Yetiştigi Dönemde	11	55
Yaz Sezonu	6	30
12 ay	3	15

Datça'da yetişen sebze ve otların yetiştiği mevsimde toplanıp yapılması hem lezzet açısından hem de pazarlama açısından önemlidir. Katılımcıların %55'i yöresel sebze ve ot yemeklerinin ürünün yetiştiği dönemde satılması gerektiğini savunmaktadır. Katılımcılar tarafından yöresel yemeklerde kullanılan ürünlerin yetiştiği mevsimde sunulması, yemeklerin lezzetli olmasını sağlamakta ve işletmelere fazladan bir maliyet yaratmadığı savunulmaktadır.

Ürünün yetiştiği dönemde sunulmasını savunan işletmelerden olan **Katılımcı-9** “...aslında ben zamanında tüketilmesi taraftarıyım. Ben birkaç çeşit bulunduruyorum elimde fakat genelde mevsimine göre yapıyorum. Yazın genelde her gün yöresel yemek vardır bende. Ama ben kışın çıkan otları dipfrize atıp yazın satmayı denedim beğenilmedi ve hepsi çöpe gittiği için yazın çıkan otları satıyorum yazları...” görüşünü belirtmiştir.

Bu görüşün aksine yıl boyu servis eden **Katılımcı-10**, yöresel ürünlerin yıl boyunca verilebileceğini ve herhangi bir şekilde tadında değişiklik olmayacağını belirtmiştir. Yöresel yemekleri yıl boyu sunan işletmeler yöresel ürünleri derin dondurucuya atarak her gün çıkartıp sunduklarını ve bu şekilde daha verimli

olduğunu savunmuşlardır. Ayrıca bu katılımcılar kabak çiçeği gibi ürünlerin derin dondurucuya atıldığında özelliğini kaybettiğini belirterek bu ürünleri yetiştirdiği mevsimde sunduklarını belirtmiştir.

Datça ilçesindeki restoranların çoğunluğunun yaz sezonunda faaliyet gösterdiği düşünüldüğünde, araştırma kapsamına alınan işletmelerin çoğu yöresel yemekleri yaz sezonunda satışa sunmaktadırlar. Tüm yıl boyunca faaliyet gösteren işletmeler de yöresel yemekleri aynı zamanda mevsimsel olarak sunmaktadırlar. Yöresel yemeklerin gün içerisinde tüketilme zorunluluğu işletmeleri zor durumda bırakmaktadır. Yöresel yemekleri yaz sezonunda aylık olarak planlayan işletmeler de vardır. Ayrıca hafta içinde de yöresel yemeklerin satışının farklı günlerde yapıldığı işletmeler tarafından belirtilmiştir.

Yöresel yemeklerin yıl boyunca servis ettiklerini söyleyen katılımcıların da buna çözüm olarak her malzemenin mevsiminde hazırlanıp derin donduruculara atılması olarak görüş bildirmiştir. Yöresel yemeklerde lezzete önem veren restoranların genelde toplandığı mevsimde taze olarak sunulması gerektiğini savunmaktadırlar.

4.2.2. Yöresel Yemekleri Tercih Edenlere ve Tercih Sebeplerine İlişkin Bilgiler

Araştırma ile ilgili katılımcılara yöneltilen “**Yöresel yemekleri en çok kimler tercih ediyor?**” sorusuna Tablo 8’de belirtildiği üzere katılımcıların %70’i (n:14) Datça yöresel yemeklerini yerli turistlerin tercih ettiğini, %25’i (n:5) yabancı turistlerin tercih ettiğini ve sadece %5’i (n:1) ise yerel halkın tercih ettiğini belirtmiştir.

Tablo 8: Yöresel Yemekleri Tercih Edenler

Tercih Edenler	n	%
Yerli Turist	14	70
Yabancı Turist	5	25
Yerli Halk	1	5

Datça, çoğunlukla yerli turistler tarafından ziyaret edildiği için yöresel yemekleri de tercih edenlerin oranı yabancı turistlere göre daha fazladır. Yabancı

turistlerin tercih etme durumu restoranların konumlarıyla doğru orantılıdır. Yabancı turistler genellikle özel tekne veya yatlar ile geldiğinden dolayı limana yakın olan yiyecek içecek işletmelerini tercih etmektedirler. Ayrıca yabancı turistlerin yöresel yemekleri tercih etmemesi, işletmelerin yöresel yemekleri tanıtamaması ile ilgili de olabilir. Tercih eden yabancı turistlerin ise vejetaryen oldukları ve güvendikleri yemekleri tercih ettikleri belirtilmiştir. Yerli halk genellikle özel günlerde veya denize yakın işletmelerde yöresel yemekleri tercih etmektedir. Bununla birlikte yerli halk genellikle salata ve mezeleri tercih etmektedir.

Yöresel yemekleri yerli turistin tercih ettiğini belirten **Katılımcı-1** “...bizim yerel halkla işimiz olmaz. Yerel halk genelde böyle işletmeler yerine deniz kıyısında bulunan restoranları tercih ederler. Yabancı turistte bilmez, bizim onu anlatacak imkânımız ve zamanımız olmaz. 20 yıldan fazla açığım ben. Benim kendi müşteri portföyüm var onlar da yerli turistleridir. Bazen yabancı turistler bizi vejetaryen mutfağı olarak kullanır. Çünkü her yerde bulamayacağı ot menümüz vardır...” görüşünü bildirmiştir.

Yıl boyu açık olan **Katılımcı-8** ve **Katılımcı-15** “... Bizi yazın yerli turist, kışın ise yerli halk tercih etmektedir...” yorumunu yaparken **Katılımcı-10** ise “...genelde yerli turist ile yabancı turist tercih ediyor ama hafta sonları ağırlıklı olarak yerli halk tercih etmektedir...” görüşünü bildirerek yerli halkın hafta sonunu tercih ettiğini belirtmiştir.

Destinasyonlarda yetişen ürünlerin turistlerin yöresel yemekleri tercih etmede etkisi bulunmaktadır. Datça ilçesinin bademi meşhur olduğundan dolayı gelen yerli turistlerin özellikle bademli ürünleri tercih ettikleri belirtilmiştir.

Yöresel yemekleri öncelikli olarak yerli turist tercih etmekle birlikte yabancı turistler de özellikle yöresel et yemeklerini tercih etmektedirler. Katılımcılar yabancı turistlerin yöresel sebze yemeklerini, yapılan malzemeler hakkında bilgi sahibi olmadıklarından dolayı tercih etmediklerini belirtmişlerdir.

Bu görüşe zıt olarak **Katılımcı-9** “...Yerli halk hiç tercih etmiyor. Yerli turist tercih ediyor. Yabancıya zaten anlatamıyorsun. Yabancı ne yediğini bilmek istiyor ama anlatamıyorsun sen ne yiyeceğini ona. bir ara dallama yaptım. Ne yerli turiste ne de yabancı turiste dallamayı anlatamadım. Bir de argo kelime olunca iyice zor oldu...” görüşünü belirtirken **Katılımcı-4** “...Datça’ya %99 yerli turist gelmektedir. %1 ini yabancı turistler. Onlarda yatlarla gelenler. Ankara, İstanbul, İzmir, İzmit

Bursa buralardan gelen yerli turistler olduğundan bizi ve bu yöresel yemekleri de yerli turist tercih etmektedir. Biz de yerli turiste yönelik çalıştığımızdan dolayı menümüzü de yerli turiste göre hazırlamak zorundayız...” yorumunu yapmıştır.

Datça, yöresel yemekleri haricinde yerli halkın yaptığı ev yapımı şarabı ile de meşhurdur. Yabancı turistlerin Datça’ya özgü şarap çeşitlerini yöresel yemeklerden daha fazla tercih ettiği belirtilmektedir.

Yöresel yemeklerin haricinde Datça şarabı ile satışın arttığını söyleyen **Katılımcı-4** “...Türkler biraz ot türü yemekleri tercih ediyorlar ama yabancı turistler bilmedikleri yemekleri yemek istemiyorlar. Ama deniz ürünlerinden olan yöresel yemekleri duydukları zaman hemen üzerine atlıyorlar. Mesela şarap diyorum, Datça şarabı diyorum hemen tatmak istiyorlar ama otu tavsiye ediyorum tadın diyorum ikram ediyorum bir lokma alıyorlar bırakıyorlar. Çünkü onların damak zevkine uymuyor. Yerel halkta gelip yiyorlar. Fakat genelde özel günlerde...” görüşünü bildirmiştir.

Yabancı turistlerin yöresel yemekleri tercih ettiğini belirten katılımcılara göre turistlerin tercih sebebi restoranların denize ve iskeleye çok yakın olmasından dolayıdır. Restoranların bulunduğu konum da yöresel yemeklerin tercih edilmesinde etkilidir.

Tablo 9: Yöresel Yemeklerin Tercih Sebepleri

Tercih Sebepleri	n	%
Merak	7	35
Sıra Dışı Olması	4	20
Uygun Fiyat	3	15
Lezzetli Olması	2	10
Yöresel Ara Malzeme	1	5
Sağlıklı Olması	1	5
Ulaşılabilir Olması	1	5
Heyecan Deneyimi	1	5

Araştırma ile ilgili katılımcılara yöneltilen “**Yöresel yemekleri neden tercih ediyorlar?**” sorusuna katılımcılardan “merak”, “sıra dışı olması”, “uygun fiyat”,

“lezzetli olması”, “yöresel ara malzeme”, “sağlıklı olması”, “ulaşılamaz olması” ve “heyecan deneyimi” olarak 8 farklı kategoride cevaplar alınmış ve Tablo 9’da sunulmuştur.

Yöresel yemeklerin tercih edilme sebepleri yerli ve yabancı turistler açısından farklılık göstermektedir. Yabancı turistlerin tercih sebepleri arasında heyecan deneyimi de bulunmaktadır. Farklı kültürlerde sunulan yemekler turistleri heyecanlandırmakla beraber bu deneyimi yaşamaları yabancı turistlerin yöresel yemekleri tercih durumunu da etkilemektedir.

Buna örnek olarak, yabancı turistlerin tercih sebeplerinden bahseden **Katılımcı-18** “...bunun temel sebepleri arasında farklı kültürlerin yemek tüketimi hakkında bilgi sahibi olarak, heyecan deneyimine sahip olmak istemeleridir...” görüşü ile yöresel yemeklerin tercih edilmesinde en etkili aktörün heyecan deneyimi olduğunu belirtmiştir.

Yerli turistlerin tercih etmesine yöresel yemeklerin sıra dışı olması etkilidir. Seçim aşamasında farklı lezzetler ön plana çıkmakla beraber lezzet aldıkları yöresel yemekleri de tekrar sipariş verdikleri belirtilmektedir.

Datça yöresel yemeklerinin yerli turistler tarafından seçilme sebeplerini sıra dışı olmasına bağlayan **Katılımcı-1** ise “...müşteriler hem farklı bir şey yiyor hem de lezzet almak istiyor. Bizim burası karın doyurma yeri değildir. Zaten karın doyurmak için gelenler bizim müşterimiz değil. Bizim müşterimiz merak edenlerdir enteresan yemekleri tatmak isteyen insanlardır. Müşteriler özellikle garavilleyi tercih ediyorlar...” görüşünü bildirmiştir.

Datça konumu itibarıyla ulaşımı zor destinasyonlardan biridir. Yolların virajlı ve bozuk olması, Datça koylarına ulaşım imkânlarının kısıtlı olması hem gelen turist sayısını hem de yöresel yemeklere ulaşımı etkilemektedir. Bu sebeple Datça’da yetişen yabancı otlardan yapılan yöresel yemeklerin bölgeye gelen yerli turistler tarafından ilgi gördüğü belirtilmektedir.

Yöresel yemeklere ve o yemeklerin yapıldığı destinasyona ulaşımın zor olmasının tercih sebeplerini etkilediğini belirten **Katılımcı-2** “...Datça biraz ulaşılmaz bir noktada olduğu için merak ediyorlar yöresel yemekleri. Yani hem merak ediyorlar hem de bulamıyorlar. Mesela salyangoz sadece yurtdışında var Fransa gibi ülkelerde var. Türkiye’de yok. O yüzden merak ediyorlar...” yorumunu bildirmiştir.

Datça yöresel yemeklerinin tercih sebeplerinin içinde “fiyat” faktörüne de değinen katılımcılar bulunmakla beraber, fiyatın etkisinin olmadığını savunan katılımcılar da bulunmaktadır. Fiyatın tercihler arasında ilk sırada olduğunu belirten **Katılımcı-4** “...birinci öncelik maddiyat. İkinci olarak ta Datça’ya gittik acaba oraya özgü neyi var deyip gelip ilkönce balını bademini tadıp alıyorlar ondan sonra da karnı acıkırsa giriyorlar ucuzsa yiyorlar...” yorumuyla maddiyatın tercih üzerindeki etkisinin en önemli sebep olduğunu belirtmiştir.

Araştırmaya katılan katılımcıların bazıları merak faktörünün fiyat faktöründen önce geldiğini, merak edilen ürünlerin fiyatlarının tercih etmede etkisi olmadığını belirtmişlerdir. Buna örnek olarak **Katılımcı-13** “...Datça’ya has yemekler mesela kabak çiçeği dolmasını her yerde bulamıyorlar bir de zaten Datça’nın yemeği olduğundan dolayı da çok istiyorlar. Fiyatın pahalı ya da ucuz olmasına kesinlikle bakmıyorlar. Eğer Datça yemeğiye ve onlar onu duymuşsa muhakkak yiyorlar...” görüşünü bildirmiştir.

Araştırma kapsamına alınan katılımcılar, turistlerin yöresel yemekleri tercih etmesinde fiyat haricinde sağlıklı olması fikrinin de etkili olduğunu belirtmişlerdir. Turistlerin yöresel yemeklerin sağlıklı olduğunu düşünmelerinin nedeni ise zeytinyağı ve otun kullanılması olduğu belirlenmiştir.

Örneğin, **Katılımcı-15** “...sağlıklı olduğunu biliyorlar bizdeki yöresel ürünlerin. Sağlıklı olduğunu bildikleri için direk yiyorlar. Buranın zeytinyağını kullandığımız için onun da etkisinin olduğunu düşünüyorum...” görüşlerini bildirerek aslında merak faktörüyle beraber insanların sağlıklı olduğunu düşündükleri ürünlerde hiçbir etkenin önemli olmadığını nitelemiştir.

Katılımcılar, turistlerin gittikleri destinasyonun meşhur olan yöresel ürünlerine ilgisinin olduğunu ve buna paralel olarak yöresel ürünlerle yapılan yemeklere de ilginin yüksek olduğunu ifade etmişlerdir. Datça ilçesinin bademinin meşhur olması, bademle yapılan yöresel yemeklere de ilginin arttığını ortaya koymuştur.

Yemeklerin içinde kullanılan yardımcı malzemenin tercih sebeplerine etkisi olduğunu belirten **Katılımcı-11** “...yemeğin içine konulan yöresel ara malzemeleri koymamız hem yerli hemde yabancı turistin o ürünü tercih etmesini sağlıyor. Çoğu yerde yemeklerin içine badem kullanmazlar. Ceviz kullanırlar, fındık, fıstık

kullanırlar biz burada badem kullandığımız için onlara farklı geliyor ve o yüzden tercih ediyorlar...” yorumunu belirtmiştir.

Yöresel yemekleri tercih etmede “Merak”, “Sıra dışı olması”, “Fiyat” ve “Sağlıklı” olmasının yanı sıra “Lezzet” faktörünün de ortaya çıktığı görülmektedir. Katılımcılar lezzet harici diğer faktörlerin yöresel yemeklerin tercih edilmesinde etken olabileceğini fakat tekrar tercih etme konusunda lezzetin en önemli unsur olduğunu ifade etmişlerdir. Yöresel yemeklerde kullanılan sebzelerin Datça’da yetişiyor olması da yemeklerin lezzetini etkilediği ve turistler tarafından bu algının tercih etmekte etkili bir faktör olduğu katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Örneğin; **Katılımcı-10** “...yöresel yemekleri merak edip tercih edebiliyorlar fakat yemeği yedikten sonra eğer lezzetli ise bir daha yemek için geliyorlar. Ayrıca lezzet bakımından diğer illerde çıkanlara göre daha lezzetli olduğundan dolayı tercih ediyorlar. Burada çıkan sebzeler çok lezzetlidir o yüzden öncelikli sebebi bence lezzet...” görüşüyle aslında yöresel yemeklerde kullanılan ürünlerin Datça’da yetişmesinden kaynaklı lezzete sahip olduğunu ve tercih sebeplerinin bu faktörden dolayı oluştuğunu bildirmiştir.

4.2.3. Yöresel Yemeklerin Sunum Şekli

Katılımcılara yöneltilen “Yöresel yemekleri alışlagelmiş şekilde mi yoksa tüketicilerin istek ve beklentileri doğrultusunda değişiklikler yaparak mı sunuyorsunuz?” sorusuna verilen yanıtlar Tablo 10’da sunulmuştur.

Tablo 10: Yöresel Yemeklerin Sunum Şekli

Sunum Şekli	n	%
Alışlagelmiş-Klasik Tarzda	8	40
İşletmenin Belirlediği Doğrultuda	4	20
Yöresel Tarzda	4	20
Müşteri İstekleri Doğrultusunda	3	15
Kendi İstekleri ile Müşteri İstekleri Doğrultusunda	1	5

Katılımcıların %40'ı (n:8) “alışılagelmiş-klasik tarzda” cevabını, %20'si (n:4) “yöresel tarzda” ile “işletmenin belirlediği doğrultuda”, %15'i (n:3) “müşterinin istekleri doğrultusunda” ve sadece %5'i (n:1) de “müşteri ile kendi istekleri doğrultusunda” cevabını vermişlerdir.

Tablo 10'da görüldüğü üzere katılımcıların yaklaşık yarısı yöresel yemeklerin sunum şeklinin alışılagelmiş-klasik tarz olduğunu belirtmişlerdir. Datça yöresel yemeklerini sunan lokantalar klasik tarzda sunum yapmaktadırlar. Buna ilişkin **Katılımcı-12** “...biz alakart değiliz. O yüzden direk tabağa koyuyoruz, alıp yiyorlar. Ne oturma düzenini ne araç gereçleri ne de sunumu yöresel yemeklere göre yapmıyoruz sonuçta biz lokantayız...” görüşünü bildirerek, klasik sunum tarzının dışındaki sunumların lokantada sunulmaması gerektiğini belirtmiştir.

Araştırmaya katılan klasik sunum tarzını uygulayan katılımcılar bu sunum tarzını seçme sebepleri arasında işletmelerinin sahip oldukları alanın yetersiz olduğunu ve yöresel sunum tarzına elverişli olmadığını belirtmişlerdir. Bu katılımcıların ortak görüşü olarak lezzetli olan yöresel yemeklerin sunum şeklinin önemli olmadığı ifade edilmiştir.

Örneğin, **Katılımcı-19** “...alışılagelmiş şekilde sunuyorum. Yani benim oturma alanım dar olduğundan dolayı oturma düzenini araç gereçleri yöresel olarak sunmam zor olacağından normal servis tabaklarında sunuyorum. Müşterinin isteklerine de çok fazla önem vermiyorum açıkçası. Zaten lezzetli olan ürünün sunumuna bakan olmaz burada bana göre...” görüşünü bildirmiştir.

Alışılagelmiş-klasik sunum tarzının katılımcılar tarafından servis hızını etkilediği de belirtilmiştir. Özellikle lokantaların yüksek sezonda hızlı servis yapması gerektiği ve bu sebeple yöresel tarzda sunum yapılmasının gecikmeden dolayı işletmede müşteri kaybına yol açacağı ifade edilmiştir.

Örneğin; **Katılımcı-14** “...biz lokanta olduğumuzdan dolayı bizi ne kadar hızlandıracak bir sunum olursa o kadar iyi oluyor o yüzden hızlı olması için klasik bir şekilde sunuyoruz...” görüşünü bildirerek klasik tarzda sunumun servis süresini uzattığını vurgulamıştır.

Araştırmaya katılan katılımcıların %20'si (n:4) yöresel yemekleri yöresel tarzda sunmaktadır. Datça yöresel yemeklerin sunum tarzı farklı şekillerde yapılmaktadır. Yöresel deniz ürünü yemekleri yeşillikle beraber zeytinyağlı sarımsak sosu ile servis edilir. Bedel sote hazırlandıktan sonra çukur tabakta sade olarak servis

edilir herhangi bir baharat ve yeşillik ilave edilmez. Ot kavurmaları genellikle pirinç pilavı ilave edilerek, tilkicek kavurması ise kavrulmuş badem ile servis edilmektedir.

Yöresel sunum tarzını kullanan katılımcılar yöresel yemeklerin yapımından sunumuna kadar yöresel tarzda olması gerektiğini savunmaktadır. Bu yöntemin Datça ve işletmelerinin imajını olumlu yönde etkileyeceğini belirtmişlerdir.

Araştırmada yöresel yemeklerin sunum tarzının yöresel tarzda olmasını belirten **Katılımcı-9** “...yöresel yemeklerin hepsini yöresel şekilde sunarım. Mesela burada damat tatlısı kaymaksız sunulur. Bende kaymaksız sunuyorum. Peliza Tatlısı Mis Çiçeğiyle yuvarlak çiçekli tabakta sunulur ben de o şekilde sunuyorum. Yöresel yemekler Datça’da nasıl yapılıyorsa o şekilde yapıyorum...” görüşüyle yöresel yemeklerin sunumunun yörede bilindiği şekliyle olması gerektiğini bildirmiştir.

Aynı sunum şeklini sunan **Katılımcı-16** “...yöresel yemeklerin sunumu konusunda kesinlikle Datça çizgisini bozmamak gerekir. Burada sunulan bedel sote kesinlikle sadece tabakta yalın halde bırakılır. Tilkicek kavurması üzerine yumurta kırılmadan sunulmaz. Datça halkı her öğünde kendi yaptığı somun ekmeğini yer...” görüşüyle yöresel sunumların nasıl yapıldığını ve önemini belirtmiştir.

Araştırmaya katılan katılımcıların %15’i (n:3) işletmenin belirlediği doğrultuda sunum yapmaktadır. Bu katılımcılar müşterilerin sunum konusunda herhangi bir bilgisinin olamayacağını ve bununla birlikte her müşterinin düşüncelerini yöresel yemeklerin sunumunda uygulanmasının sunum hızını ve kalitesini olumsuz etkileyeceğini ifade etmişlerdir.

Katılımcıların %15’i (n:3) müşteri istekleri doğrultusunda sunum tarzlarını belirlemektedir. Bu katılımcılar sunum tarzlarının sabit olmadığını ve müşterilerin istekleri doğrultusunda yenilediklerini bildirmişlerdir.

Araştırmaya katılan işletmelerden “müşteri istekleri doğrultusunda” sunum yapan **Katılımcı-5** “...şimdi biz bu işe başlarken şunu düşünerek başladık. Burası bizim değil burası gelen müşterilerin. Müşterilerin etkisi çok büyüktür bizim için. Benim babaannem böyle yapıyor diye ben de böyle yaparsam olmaz. ...” yorumuyla sunum şeklinin belirlenmesinde müşterinin ilk sırada olduğunu; **Katılımcı-9** ve **Katılımcı-16** ise orijinal haliyle sunulması gerektiğini belirtmiştir.

Yöresel yemeklerin sunumunda müşterinin istek ve beklentilerini dikkate alan katılımcı oranı düşüktür. Yöresel tarzdaki sunum yapan işletmeler, bunun hem

işletmenin hem de destinasyonun imajı hakkında fayda sağlayacağını düşünmektedirler. Genel itibariyle yöresel yemekleri klasik-alışılacelmiş tarzda sunan katılımcı sayısı fazla olmakla birlikte klasik sunum tarzının işletmeye zaman ve yer kazandırarak, restoranların maliyetlerini düşürdüğü belirtilmektedir.

4.2.4. Yöresel Yemeklerin Hazırlanması ve Sunumunda Karşılaşılan Zorluklar

Araştırma ile ilgili katılımcılara yöneltilen “Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda karşılaştığınız zorluklar var mıdır?” sorusuna katılımcıların yarısından fazlası (n:11) “evet” derken; diğlerleri olmadığını belirtmiştir.

Tablo 11: Yöresel Yemeklerin Sunumunda Yaşanılan Zorluklar

YAŞANILAN ZORLUKLAR	n
Servis personeli sıkıntısı	6
Yöresel yemeklerin ana malzemesini bulmada zorluk	5
Kalifiye mutfak personelinin bulunamaması	4
Yöresel yemeklere harcanan emeğin çok fazla olması	3
Satılan yöresel ürünlerin kalitesinin düşük olması	2
Yöresel ürünlerin yetiştiği dönemin sınırlı olması	2
Yöresel yemeklerin yapımının uzun zaman alması	2
Yöresel yemeklerin ana malzemelerinin pahalı olması	2
Yöresel yemekleri pazarlama zorluğu	1
Yöresel yemeklerin aynı günde tüketilmesi zorunluluğu	1

Araştırmada “Yöresel yemeklerin hazırlanıp sunulmasında zorluklarla karşılaşıyorum” diyen 11 katılımcının 8’i birden fazla sorun yaşadığını belirtirken, 3 katılımcı sadece 1 zorlukla karşılaştığını belirtmiştir. Bu üç işletmenin karşılaştığı ortak zorluk “kalifiye personel sıkıntısı”dır. Bu üç işletmenin ikisi sadece “kalifiye servis personeli” sıkıntısı ile karşılaşırken diğler bir katılımcının sadece “kalifiye mutfak personeli” sıkıntısı yaşadığı belirlenmiştir. Bu sıkıntının özellikle yüksek

sezonunda ve bayram tatillerinde daha yoğun olduğu ve işletmelerin şikayet oranının arttığı belirtilmiştir.

Ayrıca araştırmaya katılan katılımcılar, verilen aylık ücretlerin az olmasından dolayı personellerin en fazla bir sezon boyunca çalıştıklarını ve her yıl yeni gelen personele eğitimin zorluk yarattığını bildirmişlerdir. Personel sıkıntısının bir başka sebebi de Datça'da yaşayan genç nüfusun azlığıdır.

Personel sıkıntısı yaşayan işletmelerden biri olan **Katılımcı-3** “...genel olarak personel sıkıntısı yaşamaktayız özellikle yaz aylarında Datça'nın en büyük sıkıntılarından birisidir. Kalifiye elemanı geçtim normal çalışacak elemanı bulmak bile zor...” görüşünü bildirerek sadece kalifiye personel sıkıntısı olmadığını, Datça'da çalışacak personel bulmakta zorlandığını belirtmiştir.

Katılımcıların %20'si (n:4) kalifiye mutfak personeli haricinde diğer zorlukların tamamının üstesinden geldiklerini fakat kalifiye mutfak personeli bulmakta zorlandıklarını ve bu sorunu çözmek için Datça yöresel yemeklerini yöre halkına yaptırdıklarını belirtmişlerdir.

Örneğin; **Katılımcı-18** “...Datça'da kalifiye mutfak personeli bulmak gerçekten zor. Usta bulamadığımız için müşteri kaybına uğramamak adına bazı yöresel yemekleri köylüye yaptırıyoruz...” yorumunu yapmıştır.

Yöresel yemeklerin yapımında her kalifiye mutfak personelinin uygun olmadığını belirten katılımcılar, mutfak personelinin aynı zamanda yerli halktan da eğitim alması gerektiğini savunmaktadır. Buna örnek olarak **Katılımcı-7** “...yerli halktan olmayan aşçıyla olmuyor. Ya yerli halktan olacak ya da yerli halktan eğitim alacak. Aksi takdirde birebir aynı tadı ve görselliği vermiyor...” görüşünü bildirmiştir.

Araştırmaya katılan işletmecilerin %45'i (n:9) karşılaşılan önemli sorunlardan birinin de “malzeme sıkıntısı” olduğunu belirtmişlerdir. Buna ilişkin katılımcıların %25'i (n:5) yöresel yemeklerin ana malzemesini bulmakta sıkıntı yaşadığını; %10'u (n:2) yöresel yemeklerin ana malzemelerin pahalı olduğunu ifade etmiştir.

Yöresel sebze yemeği sunan işletmeler yaşadığı zorluklar arasında en çok üzerinde durdukları konu yöresel otların tedarikinin yaşattığı sıkıntıdır. Özellikle bunun nedeninin bölgede bu otları perakende satan manav türü işletmelerin olmayışı

ve yerel halkın bu otları toplayıp işletmelere satması olarak ifade edilmiştir. Yöresel sebze yemeği yapımında kullanılan sebze ve otların kısıtlı olarak yetişmesi hem malzemelerin pahalı olmasına, hem de yöresel sebze yemeklerinin fiyatlarının da yüksek olmasına sebebiyet vermektedir. Bununla birlikte fiyatı yüksek olan yöresel sebze yemekleri işletmelerin müşteri kaybına neden olduğu dile getirilmiştir.

Hem malzeme tedariki hem de kullanılan malzemelerin fiyatları konusunda zorluk yaşadıklarını belirten **Katılımcı-12** “...malzemeyi bulmakta zorluk çekiyoruz biz. Kışın burada manav türü işletmeler olmadığı için gidip yöresel otları sizin bulmanız gerekiyor. O yüzden de fazla çeşit yapamıyoruz. Bazı ürünler bamya gibi enginar gibi yerel otların bazıları pahalı oluyor o yüzden de pahalı satmak zorunda kalıyoruz bu da müşteri tarafından tepki çekiyor...” görüşünü bildirmiştir.

Yöresel yemeklerin yapımında kullanılan otların tedarikini yerel halktan yapan işletmelerin yaşadığı diğer bir sıkıntı ise, satın aldıkları otların özensiz bir şekilde toplanması ve kalitesinin düşük olmasıdır. Örneğin, **Katılımcı-4** “...köylü sattığı otun içine ne var ne yoksa atıyor. O da bizi ayıklarken sıkıntıya sokuyor. Ayrıca Datça’da yöresel ürünlerin çoğu kalitesiz...” görüşünü bildirerek sadece sorunun malzeme tedariki değil, satılan malzemelerin de kalitesiz olması olduğunu belirtmiştir.

Ayrıca Datça yarımadasında tutulan balık ve türevlerinin son zamanlarda azlığından bahseden katılımcılar, işletmelerin yerli balık bulamadıklarından dolayı donmuş balıklara yöneldiklerini belirtmişlerdir. Yerli balık satan işletmeler ise müşterilerin satılan yöresel deniz ürünü yemeklerinin fiyatının pahalı olduğundan şikâyetçi olduklarını ifade etmişlerdir.

Buna ilişkin **Katılımcı-7** “...yani deniz ürünlerini bulmakta çok zorluk yaşıyoruz. Özellikle yerli balığı bulmakta zorlanıyoruz. Balığı bulamıyoruz bazen av yasağı oluyor mecburen donmuş kullanıyoruz o da bize zorluk yaşıyor ister istemez...” şeklinde görüş bildirmiştir.

Yöresel yemek yapımında karşılaşılan zorluklar konusunda “Yöresel ürünlerin yetiştiği dönemden dolayı sıkıntı yaşıyorum” diyen 2 katılımcı bulunmaktadır. Datça yöresel yemekleri farklı mevsimlerde yetişen ürünlerden yapılmaktadır. Bu da işletmelerin yöresel ürünleri yıl boyu menülerinde bulunduramama sorununu ortaya çıkarmaktadır. Bazı katılımcılar bu ürünleri

dondurarak yıl boyu servis etmekte, bazı katılımcılar ise sadece ürünün yetiştiği mevsimde sunup diğer mevsimlerde menülerinde bulundurmamaktadırlar.

Buna örnek olarak **Katılımcı-9** “...ot mevsimi Ocak ile Mayıs arası. O zaman müşteri olmuyor. Topladım otları attım dipfrize. Yazın çıkardım sattım ama aynı lezzet olmuyor ve müşteri de yemiyor olduğu gibi de çöpe gidiyor o yüzden mevsiminde satamadığımız için bu da bir zorluk bizim için...” yorumuyla farklı ürün gruplarının farklı zamanlarda ortaya çıktığını ve derin dondurucuya atılan ürünlerin lezzetini kaybettiğini belirtmiştir.

Yöresel yemeklerin yıl boyu sunulabileceğini ve yöresel ürünlerin mevsimsellik durumunun işletmelere herhangi bir sorun teşkil etmeyeceğini belirten katılımcılar da bulunmaktadır. Örneğin, **Katılımcı-5** “...ürün tedariki depoladığımızdan dolayı bir zorluk çıkartmamaktadır. Depolama şart...” şeklinde yaptığı yorumla farklı bir görüş bildirmiştir.

Yöresel yemeklerin bazılarının yapımı uzun zaman almaktadır. Ciddi emek ve zaman gerektiren yemekler işletmeler için problem teşkil etmektedir. Örneğin, **Katılımcı-9** “...şevketi bostanı hazırlaması çok zordur. Bildiğin dikenı alıyorsun soyuyorsun. İkiye bölüyorsun içindekini havuç gibi soyuyorsun. Hem zaman hem emek istiyor bu yüzden de çok zorlanıyoruz...” görüşünü bildirmiştir.

Türk mutfak kültüründe kolay kolay karşılaşılmayan yöresel ürünlerin pazarlaması konusunda farklı zorluklarla karşılaşmaktadır. Datça yöresel yemeklerinin arasında yer alan “Garaville” yemeği salyangozdan yapılan bir yemek olması sebebiyle ana malzemeden dolayı pazarlama sıkıntısı da yaratmaktadır.

Salyangoz yemeği Türk Mutfağında bulunmayan fakat Datça yöresel yemeklerinde bulunan bir yemek çeşididir. Katılımcılar salyangoz yemeğinin işletmede satılması karşısında, mevcut diğer müşteriler tarafından da kayıp yaşanacağını ifade etmişlerdir. Bu katılımcılar salyangoz yemeği için İslamiyet’te yenmesi yasak olan hayvanlar kategorisinde olduğundan dolayı yöresel yemek olarak pazarlanmasının işletmeye olumsuz etki yaratacağı düşüncesindedir.

Bu sıkıntılar konusunda **Katılımcı-9** “...Garavilleyi yaptıktan sonra menüne koysan yerli turiste anlatması çok zor bu tarz yemekleri. Mesela salyangoza bizim dinimizde kansız hayvan olduğu için günah olarak bakarlar. O yüzden bu tarz ürünleri duyurmamak lazım. Bu ürünü sattığımız duyulursa tepki çekeriz o yüzden bu yöresel yemeği yapmak ve satmak çok zordur...” şeklindeki görüş bildirmiştir.

Araştırmada katılımcıların %45'i (n:9) ise yöresel yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda herhangi bir zorlukla karşılaşmadığını ifade etmiştir. Yöresel yemeklerin sunumunda zorluk yaşamama sebebinin ise, aile işletmesi olmaları ve işletmede ailecek çalışmaları olduğunu belirtmişlerdir. Örnek olarak **Katılımcı-2, Katılımcı-8 ve Katılımcı-11** “...yok burası benim zaten malzemeyi de ben topluyorum, yemekleri de ben yapıyorum. Ben veriyorum müşterilere. Aile işletmesi olduğu için zorlukta yok...” şeklinde yorum yapmışlardır.

Araştırmada görüldüğü gibi katılımcıların sorun olarak bildirdikleri problemlerin başında kalifiye servis elemanı bulamamaları gelmektedir. Datça yarımadasının ortak sorunu olan kalifiye servis elemanı sorunu beraberinde işletmelerin yüksek sezonda kalitelerini düşürmelerine, müşteriye hızlı cevap verememelerine ve bunlara bağlı olarak müşterilerinin ziyaret sıklığının düşmesine neden olmaktadır. Katılımcıların en çok sorun yaşadığı ikinci konu olan mevsimsellik sorunu, işletmelerin menülerinde yöresel yemeklerin kullanımını etkilemektedir. Ayrıca dondurarak ürün satmak yerine mevsiminde satılmasının hem işletme hem lezzet açısından daha önemli olduğu araştırmadan elde edilen önemli sonuçlar arasındadır.

4.3. Yöresel Yemek Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanımının Geliştirilmesine Yönelik Bulgular

Araştırma ile ilgili katılımcılara yöneltilen “**Sizce yöresel yemeklerin turizm kapsamında beldeye, işletmenize ve yöresel yemek kültürüne katkıları var mıdır?**” sorusuna katılımcıların büyük çoğunluğu (n: 19) “evet” şeklinde yanıt verirken sadece 1 katılımcı yöresel yemeklerin turizm kapsamında herhangi bir katkısının olmadığını bildirmiştir.

Araştırmada yöresel yemeklerin beldeye, işletmeye ve yöresel yemek kültürüne bir arada katkısı olduğunu belirten katılımcılar, yöresel yemekler sayesinde Datça'nın tanıtımının yapıldığını belirtmektedir. Örneğin; **Katılımcı-6** “... Yöresel yemeklerin birçok faydası var. Hem işletmemize hem de Datça'nın tanınırlığına etkisi fazladır. O ona söylüyor Datça'da şu yemeği yedim diye. Böylelikle hem Datça hem de yöresel yemekler tanıtılmış oluyor...” şeklinde ifade etmiştir.

Ayrıca yöresel yemeklerin katkısının beldeye, işletmeye ve yöresel yemek kültürüne de katkısının bulunduğunu ancak bunun tanıtıma bağlı olduğunu savunan katılımcılar da bulunmaktadır. Örneğin; **Katılımcı-3** “...Yöresel yemeklerin katkısı

olabilmesi için bu yemeklerin bilinmesi gerekir. Şu şekilde eğer siz Datça'nın yemeklerini tanıtırmanız hem işletmelere hem Datça'ya hem de yemek kültürüne faydası olacaktır...” şeklinde görüş bildirmiştir.

Araştırmada yöresel yemeklerin katkısının olduğunu düşünen 16 katılımcının % 25'i (n:5) katkının sadece işletmeye değil, işletme ile birlikte beldeye de katkısının olduğunu düşünmektedir. Buna ilişkin, **Katılımcı-5** yöresel yemeklerin işletmeye ve beldeye olan katkılarını “...yöresel yemeklerin faydasına gelecek olursak, köylü bundan kazanç sağlıyor, bir de ekmeden doğal olarak zahmet vermeden kazanç sağlıyor...” şeklinde belirtmiştir.

Aynı şekilde işletme ve beldeye katkısının olduğunu savunan ancak işletme üzerine olan katkılarına vurgu yapan **Katılımcı-14** “...yöresel yemeklerin işletmeye katkısı büyük. Mesela yolda bir şey yemedik sırf burada yiyeceğiz diyen çoktur. Yat müşterileri özellikle tencere tencere alıp götürürler buradan. Sarma ve kabak çiçeği dolmasını paket yapıp götürürler. Bu da bizim devamlılığımızı arttırıyor...” şeklinde ifade etmiştir. Buradan hareketle yöresel yemeklerin yöre ekonomisine katkısı olduğu açıktır.

Araştırmaya yönelik yöresel yemeklerin kendi açısından katkısı olmadığını bildiren **Katılımcı-4** “...bu katkı aslında bizimle ilgili değil. Ben sulu yemek vs. yapmadığım için benim dışımda olan katkıdır...” şeklinde görüşlerini dile getirmiştir.

Araştırmaya katılan katılımcıların genel görüşlerine göre, gelen misafirlerin o yöreye ait yemekleri talep etmesinden kaynaklanan arz potansiyelinin işletmeye ekonomik açıdan katkı sağladığı söylenebilir. Ayrıca yöredeki yerel halkın da bundan gelir kaynağı sağladığı, bunun da yine yörenin kalkınmasında büyük katkısı olduğu görülmektedir.

4.4. Yöresel Yemeklerin Tanıtımına İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “**Turizm faaliyetleri kapsamında yöresel yemek kültürünün tanıtılmasına ilişkin belde neler yapılabilir?**” sorusuna katılımcıların büyük bir çoğunluğu yörede gerekli tanıtım, reklam pazarlama ile birlikte festivaller ve turizm faaliyetleri ile yöresel yemekleri, ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Araştırmada turizm faaliyetleri kapsamında yöresel yemek kültürünün tanıtılmasına ilişkin belde de yapılması gerekenleri aktaran katılımcılardan

Katılımcı-3 “...yöresel yemeği turistik ürün olarak tanıtmak için o yemeği tatması gerekir. Siz o yemeği tattırmadan bilinirliğini sağlayamazsınız. Ne kadar reklam da yapılsa zor...” şeklinde görüşünü bildirip Datça yöresel yemeklerin ancak yöreye gelen yerli ve yabancı turistlere tattırılarak tanıtılabileceğini savunmuştur. **Katılımcı-4** ise “...yerli halk yöresel yemekleri yaparak festival veya toplantılarda yaptığı yöresel ürünleri satabilir. Ayrıca burada belli bölgelere küçük barakalar yapıp yöre halkı kendi yaptığı yemekleri satabilir...” şeklindeki görüşünü yöresel yemeklerin ancak yöre halkının çabası ile gerçekleşebileceğini vurgulamıştır.

Yöresel yemek kültürünün tanıtılması ve geliştirilmesi hususunda eğitim kurumu çalışanlarının da çaba sarf etmesi gerektiğini savunan **Katılımcı-5** ise “... Burada çalışan öğretmenlerin, öğrencilerin, aşçılık öğretmenlerinin çıkıp köydeki teyzelerle, amcalarla konuşması gerekiyor. Esas bilgi köylerde. Bunun üzerine dünya mutfağına uyarlamakta öğretim görevlilerin elinde...” şeklinde görüş bildirmişlerdir.

Bununla birlikte gerekli tanıtımların yerel yönetimler tarafından yapılması gerektiğini savunan **Katılımcı-6** ise “... Keşke belediye ot festivali gibi bir festival yapsa da biz de gereken desteği versek. Ayrıca Datça’nın aşçıları birleşip fuarlara katılabilir, yöresel yemek yarışması düzenlenebilir...” şeklindeki görüşüne “festivaller, yarışmalar veya etkinlikler ile bunun mümkün olabileceğini” eklemiştir.

Genellikle yiyecek ve içeceklerin festivallerde tanıtımı daha etkili ve kalıcı olmaktadır. Özellikle ülkemizde yiyecekler için hazırlanmış festivaller yapılmaktadır. Bu festivallere her yıl katılım ve ilgi oldukça yoğundur. Bu festivallere örnek olarak; Kapadokya Geleneksel Yemek Festivali ve Yarışmaları, Gaziantep Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali, Ordu Uluslararası Altın Fındık Kültür-Sanat ve Doğa Festivali, Muğla Hermias Deniz Şenliği ve Balıkçılık Festivali, Adana Karpuz Festivali, Afyonkarahisar Flamingo ve Yumurta Festivali, Gümüşhane Kuşburnu ve Pestil Festivalleridir. Bu tür etkinlikler o şehirde tanıtılan yiyeceğin marka farkındalığı yaratma da etkili olmasını sağlamaktadır.

Katılımcıların görüşlerine göre turizm faaliyetleri kapsamında yöresel yemek kültürünün tanıtılmasına ilişkin belde de yapılması gerekenlerin başında festivallerin yapılması gerektiğini ve bu festivallerde yerel yönetimlerin rolünün büyük olduğu, ayrıca eğitim kurumlarının yöreyi tanıtmak amaçlı öğrencileri bilgilendirmesi ve bununla birlikte yöre halkının da yöresel yemekleri yapıp satabilmesi gerektiğini

savunmuşlardır. Böylece yörenin daha fazla tanınması ve buna paralel olarak kalkınmasının da gerçekleşebileceği düşünülmektedir.

Araştırma kapsamında katılımcılara yöneltilen **“İşletmenizde yöresel yemeklerin tanıtımına ilişkin çalışmalar var mıdır?”** sorusuna katılımcıların %60’ı (n:11) web sitesi veya sosyal medyadaki paylaşımları haricinde herhangi bir tanıtım çalışmasında bulunmadıklarını, %40’ı (n:8) ise sosyal medya tanıtımları ile birlikte televizyonda yayınlanan yemek programları ve sektörel dergilere reklam verdiklerini bildirmişlerdir.

Reklam çalışmalarının televizyon reklamları da dâhil, işletmelerine herhangi bir katkısı olmadığını düşünen **Katılımcı-11** “...hiç bir şey yapmaya gerek yok. Şimdi artık akıllı telefonlar var bir yere reklam vererek iş yapamıyorsun. Mesela geçen yıl bir televizyon kanalından geldiler 3 bin lira para verdik. Hiçbir faydası olmadı. Yani biz sizi televizyonda gördük deyip gelen bir kişi olmadı. Şimdi artık sizin sosyal medyadaki puanınıza bakıyorlar. Açıyor telefonu neresi burada en yüksek ona bakıyor öyle geliyor. Artık yazılı reklam bitti. Bir de bizim müşterimiz bizim reklamımızı zaten yapıyor...” görüşünü bildirerek ağızdan ağza yapılan reklamın daha etkili olduğunu, gelen müşterilerin beğendikleri işletmelerle ilgili reklamları kendilerinin yaptığını belirtmiştir.

Katılımcıların bazıları ise reklamın işletmelerin devamlılığı ve karlılığı açısından zorunluluk olduğu, reklam faaliyetlerinde bulunulmadığı sürece başarıya ulaşamayacağını ifade etmişlerdir.

Örneğin, **Katılımcı-16** “...reklam şart. Siz istediğiniz kadar iyi yemek yapın, altın kâsede de sunsanız reklam yapmadığınız sürece herhangi bir başarıya ulaşamazsınız. Ne kadar reklam yaparsanız o kadar yükselir ve hem Datça’nın hem de işletmenin tanınırlığını arttırırsınız...” görüşüyle, reklam vermenin gereksiz olduğunu savunan işletmelerle farklı düşündüğünü belirtmiştir.

Sosyal medya reklamlarının işletmelerine katkısı olduğunu savunan **Katılımcı-1** “Çalışan bir facebook sayfamız var zaman zaman hem kendi reklamımızı hem Datça’nın reklamını yapıyoruz. Geçen sene nerden baksanız facebook sayfasından en az 70 80 masa geldi...” yorumunu yaparak işletmesinin reklam sayesinde gelirlerinin arttığını belirtmiştir.

Uluslararası reklam çalışması yaptıklarını belirten **Katılımcı-7** “...Sosyal medyada ve web sitemizde uluslararası bazda tanıtım çalışmaları yapıyoruz.

Uluslararası dergilerde yöresel ürünler adına da reklam veriyoruz...” görüşünü bildirmişlerdir.

Akman, M. (1998: 118)’in yaptığı çalışmada Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içeceği tüketen yabancı turistlerin Türkiye’ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi aldıkları belirlenmiştir. Yapılacak olan tanıtım çalışmalarıyla örneğin; tüm yöresel yemeklerin videoları çekilip bunları sosyal medya araçları ile ulusal ve uluslar arası medyaya bu araçları kullanarak hem Datça hem de yöresel yemekler tanıtılarak turizm sezonunun daha uzun aylara yayılabileceği görülmektedir.

Ayrıca Yenen Ş. (2008)’e göre; Türkiye’nin turizmde elde ettiği başarıyı kalıcı kılabilmesi için elindeki geniş ürün yelpazesini iyi değerlendirmesi, özellikle Anadolu kültürünü öne çıkaran tanıtım çalışmalarına ağırlık vermesi gerekmektedir. Bu tanıtım faaliyetleri arasında yöresel yemeklerin sosyal medya aracılığıyla tanıtımının yapılması çalışmalardan sadece biridir. Dünyadaki ülkeler bazında turizm destinasyonlarına bakıldığında, turistik ürün olarak mutfaklarını öne çıkardıkları görülmektedir. İtalya’nın pizzayı turistik ürün olarak kullanması verilecek örneklerden sadece birisidir. Yöresel Türk mutfaklarının tanıtılması doğal olarak yöresel yemeklerinde tanıtılmasını sağlayacağından, öncelikli olarak restoranların bireysel reklamlarına önem vermeleri bunu yerel yönetimlerin takip etmesi gerekmektedir.

Küreselleşmenin ve teknolojinin getirdiği gelişmelerle birlikte işletmelerin reklam çalışmalarını basılı reklamdan, internet reklamlarına geçtikleri görülmektedir. Ağızdan ağza yapılan reklamların işletmeye daha fazla fayda sağladığı katılımcılar tarafından belirtilmektedir.

İşletmelerin yöresel yemeklerin tanıtım faaliyetlerine yönelerek elde edecekleri olumlu imaj, günümüzde işletmelerin çoğu tarafından önemli bir reklam aracı olarak görülmektedir. Yapılan reklam, işletmelerin satışlarını arttırabilecek ve işletmeler ekonomik kazançlar elde edebilecektir. Ayrıca bu faaliyetler ülkenin turistik kaynaklarının korumasını sağlayabileceğinden ülkenin olumlu imaj kazanarak uluslararası alanda rekabet avantajı sağlayabilmesini olanaklı kılacaktır.

Aslan, Güneren ve Çoban (2014)’e göre bir destinasyon bir çok çekicilik unsurunu bünyesinde barındırmakta ancak bunlardan bir veya birkaçı ile ön plana çıkabilmektedir. Yapılan bu çalışmada yöresel yemekler turistik bir çekicilik

olmasına rağmen, Datça'nın doğal güzelliklerine göre geri planda kaldığı görülmektedir. Oysaki insanları seyahat etmeye yönlendiren nedenler arasında bölge mutfakları da yer almakta, insanlar bir bölgenin yemeklerini tadabilmek için kilometrelerce yol gidebilmektedir (Denizer, 2014).

Birçok destinasyon açısından yöresel yiyecekler, hem turisti bölgeye çekmek hem turistlerin tatilden elde ettiği tatminin artmasını sağlamak hem de o destinasyondaki işletmelerin turistlerden elde ettikleri gelirlerinin artmasını sağlamak açısından önemli bir unsurdur (Bekar, Kılıç ve Şahin, 2011: 521). Yöresel yemeklerin tanıtımının yapılmasının bölge tanıtımı için faydalı olabileceğini düşünen katılımcılar, tanıtım amacıyla ilk adım olarak yerel yemek festivallerinin düzenlenebileceğini, bu sayede öncelikle işletme sahipleri ve yerli halk için bir farkındalık yaratılabileceğini belirtmişlerdir. Dolayısıyla turistlere yöresel kültürün tanıtımının daha kolay ve etkili olacağını düşünmektedirler.

BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmanın amacı Datça'da bulunan restoranların yöresel yemekleri turistik ürün olarak kullanım düzeylerini ortaya koyabilmek ve yiyecek içecek işletmeleri açısından farkındalık yaratmaktır. Çalışmanın evreni, turizmin önemli destinasyonları arasında olan Muğla ilinin Datça ilçesindeki yöresel yemek sunan 157 yiyecek içecek işletmesidir. Araştırmanın örneklemini ise bu işletmeler arasından seçilen 20 yöresel yemek sunan yiyecek içecek işletmesidir.

Araştırma görüşme yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmada restoranlarda turistik ürün olarak yöresel yemeklerin kullanımı incelendiğinden dolayı öncelikle yöreye özgü yemeklerin belirlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla öncelikle yöre halkından 5 (beş) kişi ile görüşme yapılmış, yöreye özgü yemeklerin neler olduğu, malzemeleri ve yapım aşamaları kaydedilmiştir. Daha sonra araştırma kapsamına alınan restoranlarda işletme sahibi veya yöneticileri ile yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanımı araştırılmıştır.

Araştırma kapsamına alınan restoranlarda katılımcıların %80'i işletme sahibi, %20'si ise işletme yöneticisidir. Katılımcıların demografik özelliklerine bakıldığında; %65'inin erkek; eğitim durumlarına göre ise; %35'inin ilkokul/ortaokul mezunu, %40'ının lise ve dengi okul mezunu ve %25'inin ise yüksek öğretim mezunu olduğu görülmektedir. İşletmelerin faaliyet sürelerine bakıldığında; 11 işletmenin 16 yıl ve üzerinde hizmet verdiği, 5 işletmenin 1-5 yıl arası faaliyet gösterdiği, 3 işletmenin 11-15 yıl arası ve yalnızca 1 işletmenin 6-10 yıl arası faaliyet gösterdiği belirlenmiştir.

Görüşmelerden elde edilen verilerden yola çıkılarak Datça ilçesinde 83 çeşit yöresel yemek bulunmaktadır. Bu yemekler şu şekilde gruplandırılmıştır;

- Yöresel çorbalar (6 çeşit),
- Yöresel deniz ürünü yemekleri (14 çeşit),
- Yöresel et yemekleri (4 çeşit),
- Yöresel sebze yemekleri (24 çeşit),
- Yöresel salatalar ve mezeler (18 çeşit),

- Yöresel hamur işi ve tatlılar (16 çeşit),
- Yöresel diğer yemekler (1 çeşit).

Elde edilen sonuçlara göre yöresel deniz ürünü yemeklerini sunan işletmelerin kıyı şeridinde olduğu tespit edilmiştir. Bu işletmelerin tümünün menülerinde levrek ve çupra balığı yöresel deniz ürünü yemeği olarak sunulmaktadır. Yöresel çorbalar, ağırlıklı olarak esnaf lokantalarında sunulmakla birlikte farklı günlerde farklı çorbalar sunulmaktadır. Et-balık restoranları ile balık restoranlarında da sadece balık çorbası bulunmaktadır. Yöresel deniz ürünü yemeklerinden karavide haşlaması, bedel sote ve deniz salyangozu haşlaması bu işletmeler yaz aylarında sadece 1 ay servis sunmaktadırlar. Kabuklu yöresel deniz ürünü yemeklerinin yapım ve sunum aşaması zor olduğundan dolayı işletmeler tarafından tercih edilmemektedir.

Araştırmada yer alan yöresel et yemeklerinden soğanlı et, şevketi bostan (etli könger) yemeği ve bademli tavuk yemeği restoranların yaklaşık yarısında bulunmaktadır. Yöresel et yemeklerinden bademli köfte ise daha az tercih edilmektedir.

Datça'da restoranlarda yöresel yemeklerden en fazla tercih edilen yöresel sebze yemekleridir. Buna göre araştırmaya katılan işletmelerin çoğunluğunun menüsünde yöresel sebze yemeklerinden yoğurtlama, kabak çiçeği dolması, deniz otu haşlaması, arapsacı kavurması ve sirken kavurması bulundurmaktadır. Mördümük otu tadının keskin olduğundan dolayı mördümüklü lahanası sarması işletmeler tarafından tercih edilmemektedir. Datça ismi ile özdeşleşen yöresel yemeklerden biri kabak çiçeği dolmasıdır. Kabak çiçeği dolması, yerel halk tarafından restoranlarda satılmak üzere yaz mevsimi boyunca yapılmaktadır.

Araştırmaya katılan işletmelerin çoğunluğu yoğurtlu semizotu salatası, semizotu salatası, dallama, turp otu salatası, hindiba salatası ve karaturp otu salatası, geneviz salatası, taze börülce salatası ve deniz börülcesini menüsünde bulundurmaktadır.

Datça, yağışların yoğun olarak yaşandığı ve dört mevsim rüzgârın da görülebildiği farklı iklim özelliklerine sahiptir. Bu özelliği bitki çeşitliliğini de beraberinde getirmektedir. Ayrıca, hem yöre halkı hem de yöresel yemek sunan işletmelerin oldukça yoğun bir şekilde kullandığı farklı türlerde yetişen birçok yabancı otu bünyesinde barındırmaktadır. Araştırmaya konu olan yöresel yemeklerin

birçoğunda yabancı otlar gerek ana malzeme gerekse ara malzeme olarak da kullanılmaktadır.

Datça'daki restoranların menülerinde ağırlıklı olarak yöresel salatalar ve mezeler bulunmaktadır. Semizotu salatası, yoğurtlu semizotu salatası, taze börülce salatası, karaturp (eşek) otu salatası, hindiba (radika) salatası, turp otu salatası, dallama (papatya sapı), geneviz salatası, deniz börülcesi, bademli tarator, bademli kabak ve çağla badem salatası restoranlarda en fazla sunulan salata ve meze çeşitleridir. Fesleğen salatası, şevketi bostan salatası, kışyak salatası, meneviş filizi salatası, asma filizi salatası ve bademli narpız salatası işletmelerin çoğunda sunulmamaktadır.

Datça'da yöresel hamur işleri ve tatlılar restoranlarda sunulan önemli ürünler arasındadır. Datça ile özdeşleşen bir başka yiyecek ise damat tatlısıdır. Aslında damat tatlısı Muğla ilinin başka ilçelerinde "Saraylı" olarak bilinmektedir. Saraylı tatlısından farklı olarak damat tatlısında ceviz yerine badem kullanılmaktadır. Bazı işletmeler damat tatlısının üzerine kaymak koymakta, bazı işletmeler ise kaymağı yöresel ürün olarak kabul etmediğinden dolayı kullanmamaktadırlar. Susam tatlısı, bademli incir dolması, nişan helvası ve peliza gibi yöresel tatlıların genellikle düğün merasimlerinde sunulduğu dikkat çekmektedir.

Datça'nın turizm sezonu yaz olduğundan dolayı sahil şeridinde bulunmayan işletmeler kış boyu kapatmaktadır. Yıl boyu açık olan işletmeler yöresel yemeklerde kullanılan otları yetiştirdiği mevsimde sunmaktadır. Mevsiminde sunmayan işletmeler ise derin dondurucu yardımıyla saklamakta ve yıl boyu servis etmektedir.

Datça ilçesi yoğun olarak yerli turistler tarafından tercih edilmektedir. Dolayısıyla yöresel yemekleri öncelikle yerli turistler, daha az oranda yabancı turistler tercih etmektedir. Yerli turistler özellikle bademin kullanıldığı yöresel yemekleri tercih etmektedirler. Bunun sebebi olarak Datça bademinin bilinirliğinin yüksek olması ve yöresel yemeklerde farklı kullanım şekilleridir.

Deniz ulaşımı ile gelen turistlerin yöresel yemekleri tercih ettiği görülmektedir. Bunun sebebi olarak yöresel yemek sunan işletmelerin Datça limanına yakın olmaları gösterilebilir. Yabancı turistler özellikle kabuklu deniz ürünü yemeklerini ve garaville yemeğini tercih etmektedirler. Yabancı turistlerin diğer yöresel yemekleri tercih etmemesi, yemeklerin içeriğini bilmemesinden kaynaklanmaktadır.

Araştırmanın sonuçlarına göre yöreye gelen yerli ve yabancı turistlerin büyük çoğunluğunun yöredeki yöresel yemekleri merak etmesinden dolayı tercih ettiği belirlenmiştir. Yerli ve yabancı turistler tercih sebebindeki bir diğer önemli faktör ise yöresel yemeklerin ilgi çekici ve sıra dışı olmasıdır. Bununla birlikte yöresel yemeklerin fiyatının uygun olması yöresel yemeklerin lezzeti ve sağlıklı olması, ulaşılabilir olması, yöresel ara malzeme olması ve heyecan deneyimi de turistlerin tercih etme sebepleridir.

Çalışmaya göre Datça ilçesinde yöresel yemek sunan işletmelerin yaklaşık yarısı klasik tarzda sunum yapmaktadır. Klasik-alışılabilir sunum şekli, yüksek sezonda işletmelerin servis hızını arttırmakta ve bunun hizmet kalitesine etkisi olduğu düşünülmektedir. Azınlıkta olan yöresel tarzda sunum yapan işletmelerin bu tarz sunumun yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliğini sağlayacağını savunmaktadır.

Araştırma kapsamına alınan restoranlarda yöresel yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda karşılaşılan zorluklar; servis personeli sıkıntısı, yöresel yemeklerin ana malzemesini bulmada zorluk, kalifiye mutfak personelinin bulunamaması, yöresel yemeklere harcanan emeğin çok fazla olması, satılan yöresel ürünlerin kalitesinin düşük olması, yöresel ürünlerin yetiştirdiği dönemin sınırlı olması, yöresel yemeklerin yapımının uzun zaman alması, yöresel yemeklerin ana malzemelerinin pahalı olması, yöresel yemekleri pazarlama zorluğu ve yöresel yemeklerin aynı günde tüketilmesi zorunluluğudur.

Yöresel yemeklerin bilinirliği arttıkça hem yöre halkı hem de işletmelerin gelirleri artmaktadır. Bu da yerel kalkınmayı ve yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılmasını sağlamaktadır. Sürdürülebilir ekonomi gelişimi için yerel kalkınma büyük önem arz etmektedir. Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılması yerel kalkınmayı olumlu yönde etkilemektedir. Bu nedenle yöresel yemeklerin bölgedeki restoranlarda artması önemli bir konudur.

Yöreyi ziyaret eden yabancı turistler tarafından ilgi çekecek lezzetlere sahip olan ve yörede turistik ürün olarak da kullanılabilecek salyangoz yemeği, yerel halk tarafından “Garaville Yemeği” olarak bilinmekte ancak yerli turistler tarafından tercih edilmemektedir. Ancak bu yemeğin yörede tanıtımının yapılması yabancı turistlerin daha fazla ilgisini çekmek ve aynı zamanda yerli turistlerinde bu yöresel

yemek hakkında farkındalığını oluşturmak yöre adına alternatif bir turizm ürünü oluşturulması konusunda faydalı olacaktır.

Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılmasının tüm işletmelere kâr ve tanıtım amaçlı faydaları bulunmaktadır. Bununla birlikte işletmelerin devamlılığı ve kârlılığının olmasıyla beraber hem yerel kalkınmaya hem de yöresel mutfak kültürüne olumlu etkileri bulunmaktadır. Faaliyet süreleri 11 yıldan fazla olan işletmelerin tanıtım faaliyetlerinde bulunmadıkları ve reklam giderlerinin gereksiz olduğu kanısında oldukları saptanmıştır. Reklam yapan katılımcıların ise basılı reklamdan ziyade sosyal medya reklamlarına yöneldikleri görülmüştür. Datça yöresel yemeklerinin tanıtımında, ilçede daha önce yapılan yöresel ürün festivallerinin tekrar yapılması hem Datça'nın hem de yöresel yemeklerin tanıtılmasında faydalı olacağı düşünülmektedir.

Tek tip turistik tüketimin hâkim olduğu küreselleşme eğiliminin aksine beraberinde getirdiği yerelleşmeyle beraber yöresel mutfağa sahip çıkılmalıdır (Erdek, 2011: 94). Bununla beraber yöresel yemeklerin küresel anlamda tanıtılması için yerel yönetimlerle beraber işletmelerinde tanıtım faaliyetlerinde bulunması gerekmektedir.

Yöresel yemek kültürünün gelişmesi için, gelen turistlerin görüşlerini alarak güncellenen yöresel yemeklerin farklı lezzetler oluşturması ve bu lezzetlerin farklı illerdeki festivallere katılarak tanıtılması fayda sağlayabilir. Datça yöresel yemeklerinin farklı illerdeki restoranlarla paylaşarak özel menüler oluşturulması da hem yöresel yemeklerin hem de Datça'nın tanıtımına faydası olacaktır.

Bu çalışmada Datça ilçesinde yöresel yemeklerin kullanım alanlarının sınırlı olduğu dikkat çekmiştir. Ayrıca işletmelerin yöresel yemeklerin sunumunda ve tanıtımında yetersiz kaldığı söylenebilir.

Araştırmada elde edilen sonuçlar doğrultusunda şu öneriler getirilebilir:

- Yöreyle ait yöresel yemeklerin envanterinin çıkarılması ve bunun yazılı hale getirilmesi yöre açısından faydalı olacağı düşünülmektedir.
- Yöresel yemekler ile ilgili öncelikle eğitim ve öğretim kurumlarında çalışanların konu hakkında eğitim alması ve yerel halka da ayrıca seminer vermesi, yöre halkının yöresel yemekler hakkında bilinçlendirilmesi faydalı olacaktır.

- Üniversitelerde yöresel yemeklerin araştırılması hususunda araştırma merkezleri kurulması bu alana katkı sağlayacaktır.
- Yörede sivil toplum kuruluşlarının gerekli etkinlikler ve festivaller düzenleyerek yöre halkını ve esnafını yöresel yemekleri tanıtmaya teşvik etmesi gerekmektedir.
- Yöre halkı yöresel yemek üretimine teşvik edilerek hem yörenin ekonomisine hem de istihdamına katkı sağlamaya teşvik edilmesi gerekmektedir.
- Yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri yöresel yemeklerin tanıtımına ilişkin faaliyetlere daha fazla yer vermesi önerilmektedir. Örneğin buna ilişkin sosyal medya araçları, görsel ve yazılı basın araçları daha etkili kullanılabilir. Ayrıca çeşitli kooperatifler veya dernekler aracılığı ile ulusal ve uluslar arası platformlarda planlı bir şekilde tanıtımının yapılması sağlanabilir.
- Kültür turizm il ve ilçe müdürlüklerinin, belediyelerin internet sitelerinde yörenin sahip olduğu yiyecek içecek potansiyeli ile ilgili farklı dillerde bilgiler verilmesi bölgeyi ziyaret edecek turistler için yararlı olabilir.
- Benzer şekilde bu konuda yapılacak diğer akademik çalışmalarda turist profillerinin belirlenmesi, turistlerin beklentilerinin bilinmesi de yörenin yemekleri revize edilerek hedef kitleye pazarlanmasına da katkı sağlayacaktır.
- Otellerin yiyecek-içecek bölümlerinde yöresel mutfaklar için ayrı bir bölüm oluşturularak yöresel yemekleri aslına uygun şekilde sunulması sağlanabilir.
- Yöresel yemeklerin turistik ürün olarak kullanılmasını sağlamak amacıyla yurt dışında Türkiye'yi temsil eden görevlilere Türk mutfak kültürü hakkında uygulamalı eğitim verilerek yurt dışında tanıtılmasına katkı sağlanabilir.

Bununla birlikte restoranların menülerinde yer alan ürünlerin içeriği ile ilgili ayrıntının yabancı dilde de belirtilmesi yabancı turistlerin yöresel yemeğe olan talebini arttıracaktır. Ayrıca yapılacak olan diğer çalışmalara ışık tutması açısından

yöresel yemeklerin yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilme durumu, yöresel yemeklerin destinasyonlarda çekicilik unsuru olarak kullanılması ve yöresel yemeklerin pazarlanmasına ilişkin çalışmalarında yapılması önerilmektedir.



KAYNAKÇA

- Akkuş, G. ve Erdem, O. (2013). *Yemek Turizmine Katılma Niyeti: Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Bir Uygulama*. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05-08 Aralık. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi: 636-654.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.
- Altunışık, R.; Coşkun, R.; Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2005). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Spss Uygulamaları*. (4. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Artun, E. (1996). *Günümüzde Adana Âşıklık Geleneği ve Aşık Feymanı*. Adana: Hakan Ofset.
- Aslan, Z., Güneren, E., Çoban, G., (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Atay, L. (2003). *Turistik Destinasyon Pazarlaması ve Bir Alan Uygulaması*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Bardakoğlu, Ö. (2011). *Turistik Ürün Bakımından Destinasyon Planlaması Ve Pazarlaması Kapsamında İzmir Turizminin Değerlendirilmesi Ve Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Çalışması*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, İzmir.
- Barutçugil, İ. S. (1982). *Turizm İşletmeciliği*. Bursa: Uludağ Üniversitesi Basımevi
- Baysal A. (1991). *Afyonkarahisar' ın Beslenme Kültürü*. II. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri, Afyon: Afyon Belediyesi Yayınları.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38) 6478-6554.

- Bekar, A., Kılıç, B. ve Şahin, Ö. (2011). Gastro Turizm ve Turistik Tüketicilerin Gastro Turizme Yönelik Görüşleri. *12. Ulusal Turizm Kongresi*, 516-524.
- Bekar, A. ve Kılıç, B. (2014). Turistlerin Gelir Düzeylerine Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1): 19-26.
- Bekar, A. ve Zağralı E. (2015). Turistik Destinasyonlardaki Restoranların Menülerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Akyaka Örneği. *1. Avrasya Uluslar arası Turizm Kongresi*, 1: 119-128.
- Çağlı, B. I., (2012). *Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı, Bölge Planlama Programı, İstanbul.
- Çetin, İ. (2001). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesinde Eko-Turizmin Yapısal Analizi ve Türkiye’de Geliştirme Stratejileri (Örnek Bir Uygulama)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Denizer, D., (2014). Türk mutfağı nereye gidiyor?, Türk mutfağı araştırma ve uygulama birimi, http://www.maxihaber.net/yazarlar/konukyazar/2008/ky_dundar_denizer_haziran2008.html (10.08.2015).
- Ekiz, D. (2009). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. (2. Baskı). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Giampiccoli, A.and Kalis, J.H. (2012). Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 34/(2), 101–123.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y.ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 (2015) 14-29.
- Gümüş, H. (2011). *Türk Mutfak Kültüründe Çorba*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Halk Bilimi Bilim Dalı, Sakarya.
- Güvenç, B. (1993). *Türk Kimliği Kültür Tarihinin Kaynakları*. Ankara: Boyut Yayın Grubu.

- Erdek, F. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Edirne.
- Eren, D. (2011). *Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otelcilik İşletmeciliği Anabilim Dalı, Düzce.
- Eroğlu, S. (2000). *Mutfağın Modernizasyonu: Mutfak Tasarımında Kadınlar Ve Kadın Mimarlar*. İstanbul: Arradamento Mimarlık, (03), 86-96.
- Hacıoğlu, N. (2000). *Turizm Pazarlaması*, Bursa: Vipaş A.Ş.
- Hacıoğlu, N. ve Avcıkurt, C. (2008). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi. (Edit: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt) Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Hacıoğlu, N., Girgin, G. K. ve Giritlioğlu, İ. (2009). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfakların Kullanımı: Balıkesir Örneği*. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri- 17-18 Nisan. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi.
- Hacıoğlu, N. (2013). *Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü*. (7.Baskı). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2012). “Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği”, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (1): 06-11
- Haviland, William A.(2002). *Kültürel Antropoloji*, (Çev. Hüsamettin İnaç-Seda Çiftçi). Kaknüs Yayınları, İstanbul, s.71-73.
- İncekara, A. (2001). *Anadolu’da Yeni Turizm Olanakları ve Bölgesel Kalkınmadaki Yeri*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları.
- İslamoğlu, A. H. (2002), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, İstanbul, Beta Yayınları.
- Koçbek, A. D. (2005). *Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış

Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Pazarlama Bilim Dalı, Eskişehir.

Kaya, Doğan. (1990). Sivaslı Âşıklardan Yemek Destanları. *Milli Folklor*, 1(7), 56-59.

Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23): 33 – 37.

Kılıç, N. (2010). *Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel Ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği*. Yayımlanmamış Uzmanlık Tezi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Ankara.

Kılıç, B. ve Kurnaz A. (2010). Alternatif Turizm ve Ürün Çeşitliliği Oluşturmada Ekolojik Çiftlikler: Pastoral Vadi Örneği. *Journal of Business Research (İşletme Araştırmaları Dergisi)*, 2(4), 39-56.

Kim, Y., Gug ve Eves, Anita ve Scarles C. (2009). Empirical Verification of a Conceptual Model of Local Food Consumption at a Tourist Destination. *International Journal of Hospitality Management*, 33, 484–489.

Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2001). *Genel Turizm: İlkeler- Kavramlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Köksal, O. (1984). *Psiko Sosyal Yönden Beslenme, Ağız Tadı ve Tatlıların Sağlık Yönünden Durumları*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Başbakanlık Yayınevi.

Köymen, F. (1997).”Buyrun Ziyafete”, *Ziyafet Aylık Yemek Dergisi*, 1:1.

Küçükaltan, G. ve Yıldız, Ö.E. (2009). *Turistik Ürün Çeşitlendirme Aracı Olarak Şarap Turizmi: Çeşme Örneği*, 10. Ulusal Turizm Kongresi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Mersin Üniversitesi, Mersin, 1141-1155.

Middleton V. T. (1994). *Marketing in Travel and Tourism*. Butterworth-Heinemann: Oxford.

Meydan, U., S. ve Baykan, E. (2007). Kültür Turizmi ve Turizmin Kültürel Varlıklar Üzerindeki Etkileri. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2,34.

- OECD, (2003). *Conference on Innovation and Growth in Tourism*. 18-19 September. Lugano, Switzerland.
- Olalı H. (1990). Turizm Politikası ve Planlaması. *İşletme Fakültesi Yayını*, İstanbul: Yön Ajans.
- Öğüt H (ed.). (2004) *A'dan Z'ye Türkiye Lezzet Rehberi*. İstanbul. 5-98.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11 (1), 323-343.
- Patton, M. Q. (1999). Enhancing the Quality and Credibility of Qualitative Analysis. *Health Services Research*, 34 (5, Part II): 1189–1208.
- Richardson J. I. (1996). *Marketing Australian Travel And Tourism: Principles and Practice*. Australia: Hospitality Pres Ltd.
- Saran, N. (1993). *Antropoloji*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Sarkım, M. (2007). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turistik Ürün Çeşitlendirme Politikaları ve Antalya Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, İzmir.
- Selwood, J. (2003). *The Lure of Food: Food as An Attraction in Destination Marketing*. <http://pcag.uwinnipeg.ca/Prairie-Perspectives/PP-ol04/Selwood.pdf> (21.08.2015).
- Snodgrass, M. E., Ovens. (2005). *The Encyclopedia Of Kitchen History*. New York: Taylor ve Francis.
- Tiryaki, K. A. (2011). *Kütahya Halk Mutfağı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Kütahya.
- Turhan, M. (1994). *Kültür Değişimleri (Sosyal Psikoloji Bakımından Bir Teknik)*. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- Türksoy, A. (2002). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü*. Ankara: Turhan Kitabevi.
- Usal, A. ve Kuşluvan Z. (2002). *Davranış Bilimleri, Sosyal Psikoloji*. İzmir: Barış Yayınları.
- Usta, Ö. (2001). *Genel Turizm*. İzmir: Yazar Yayınevi.

Witt, S. F. ve Luiz M. (1989). *Tourism Marketing and Management Handbook*. New Jersey: Prentice Hall Inc.

Yenen, Ş. (2008). *Gastronomi ve Turizm*. 22 Mart 2008 Cumartesi, Akşam Gazetesi (<http://www.aksam.com.tr/yazar.asp?a=111541,10,130>).

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (7. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yükselen, C. (2008). *Pazarlama; İlkeler-Yönetim-Örnek Olaylar*. (7. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yürük, E. Ö. (1999). *Türk Turizminin Dünya Turizmine Entegrasyonunda Turistik Ürün Politikaları*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

<http://www.atonet.org.tr>, (<http://archive.is/wS162>) (Ankara Ticaret Odası). Erişim Tarihi: 02.05.2015

<http://www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/yoresel-mutfaklar/izmir-yemekleri/>
Erişim Tarihi: 17.06.2015

<http://google.software.informer.com/GoogleEarthSoftware>. Erişim Tarihi: 02.01.2016

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Datça> Erişim Tarihi: 02.01.2016

<http://www.turkiyat.selcuk.edu.tr/pdfdergi/s18/talas.pdf>. Erişim Tarihi:12.01.2016

Ek-1: Datça Yöresel Yemekleri**Datça Yöresel Mutfağındaki Çorbalar****Hava Çorbası (Mürdümük) (4 Kişilik)****Resim 1: Hava Çorbası****Malzemeler:**

- 2 Su Bardağı Mürdümük
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Tutam Tuz

Yapılışı:

Mürdümükler 5 su bardağı su ile haşlanır. İnce doğranmış soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurup, mürdümükleri ilave edip, tuz eklenir. Malzemelerin hepsini birlikte 10 dakika kaynatılıp, servis yapılır.

Kırıklı Tarhana Çorbası(4 kişilik)**Resim 2: Kırıklı Tarhana**

Malzemeler:

- 3 Yemek Kaşığı Toz Tarhana
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Adet Kuru Yufka

Yapılışı:

İlk olarak bir çorba kaşığı tereyağı tencerede eritilir. Ardından bir çorba kaşığı salça tencereye ilave edip kavrulur. Beş su bardağı suyu tencereye döktükten sonra, başka bir kapta bir su bardağı suyun içinde toz tarhana eritilir ve tencereye ilave edilip 15-20 dakika pişirilir. Kuru yufka avuç içiyle kırılır ve yeni bir tavada, bir çorba kaşığı tereyağı ile kızdırıp, yufkalar kavrulur. Servis tabağına aldığınız tarhananın üzerine kavurduğunuz yufkalar ilave edilip, servis yapılır.

Un Çorbası (4 Kişilik)**Resim 3: Un Çorbası****Malzemeler:**

- 8 Bardak Su
- 4 Çorba Kaşığı Un
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 2 diş sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- Karabiber
- Tuz

Sosu İçin Malzemeler:

- 1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Nane

Yapılışı:

Tereyağı ve sıvı yağ tencereye koyularak eritilir. İçine dört yemek kaşığı un ilave edilip kokusu çıkana kadar kavrulur. Kavrulan unun üzerine topaklanmasını önlemek için sekiz bardak soğuk su dökülüp, ırpıcı ile hızlı hızlı karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ezilen sarımsaklar ve baharatlar ilave edilir. Bir iki dakika kaynatılıp ocağın altı kapatılır. Tereyağı küçük bir sos tavaşında eritilir ve üzerine pul biber ve nane eklenip, biraz kızdırılır. Hazırlanan sarımsaklı un orbası servis kâsesine alınır. zerine tereyağlı sos gezdirilip, servise sunulur.

Erişte orbası (4 kişilik)



Resim 4: Erişte orbası

Malzemeler

- 1 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 ay Bardağı Erişte
- 1 Litre Su
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- 1 Adet Limon

- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Soğanlar küp şeklinde doğranır. Bir kahve fincanı zeytinyağını tencereye döktükten sonra soğanlar ilave edilerek kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine unu ekleyerek kavurmaya devam edilir. Azar azar bir litre suyu ilave ederek devamlı karıştırılır. Son olarak bir çay bardağı erişte eklenir ve karıştırılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirilir. Servis tabağına alınan erişte çorbasının üzerine kuru nane serpilip, servis edilir.

Kuru Bakla Çorbası(4 Kişilik)



Resim 5: Kuru Bakla Çorbası

Malzemeler:

- 1 Su Bardağı Kuru Bakla
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Fincan Sıvı Yağ
- Tuz

Yapılışı:

Bir su bardağı kuru bakla bir gün önceden bir litre suda bekletilir. Dödüklü tencerenin içine on iki bardak su ilave edilerek 15-20 dakika pişirilir. Ayrı bir tencerede küp şeklinde doğranmış bir adet soğanı ve bir fincan sıvı yağı ilave ederek kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra salça ilave edilip kavurmaya devam edilir.

Haşlanan baklalar suyuyla beraber yavaş yavaş tencereye ilave edilir, kaynamaya bırakılan baklalar iyice ezildikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.

Balık Çorbası (4 Kişilik)



Resim 6: Balık Çorbası

Malzemeler:

- 6 Su Bardağı Su
- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3 Adet Kırmızı Sokkan Balığı
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 2 Adet Yumurtanın Sarısı
- 1 Tutam Dereotu
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Limon
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Bir litre su tencereye konulur ve kaynatılır. Üzerine temizlenip yıkanan balıklar ve bir adet kabuğunu soyduğumuz soğan ilave edilip haşlanır. Haşlanan balıkları ve soğanı kevgirle sudan aldıktan sonra balık suyu süzgeçten geçirilir. Başka bir tencerede un, zeytinyağı ile kavrulur. Üzerine süzgeçten geçirilen balık suyu azar azar ilave edilir. Ayrı bir kapta balıklar parçalanır ve tencereye ilave edilir. İsteğe bağlı tuzu ve karabiberi koyduktan sonra koyulaşana kadar kaynamaya bırakılır. Çorbanın suyundan bir su bardağı alınır ve geniş bir kâseye boşaltılır. İçine

yumurtanın sarılarını ve limonun suyu ilave edilip, çırpılır. Daha sonra hızlı hızlı karıştırarak çorbanın içine ilave edip 10-15 dakika daha kaynatılır. Servis tabağına alınan çorbanın üzerine ince kıyılmış dereotu ilave edilerek servis edilir.

Datça Yöresel Mutfağındaki Deniz Ürünleri

Gara Sokkan Kızartması (4 Kişilik)



Resim 7: Gara Sokkan Kızartması

Malzemeler:

- 800-1000 Gr Kara Sokkan Balığı
- 1 Kâse Un
- Yarım Litre Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Yarım litre zeytinyağı geniş bir tavaya dökülür ve kızdırılmaya bırakılır. Temizlenmiş olan balıklar, üzeri tuzlanıp una bulanır ve kızgın yağda iki yüzü kızarıncaya kadar pişirilir. Kızaran balıklar mevsim yeşillilerinin yanında servis edilir.

Fırında Lahos Balığı(4 Kişilik)



Resim 8: Fırında Lahos Balığı**Malzemeler:**

- 5 Orta Boy Domates
- 4 Adet Sivri Biber
- 3 Adet Yeşilbiber
- 2 Baş Soğan
- 2 Adet Defneyaprağı
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Kaşık Tereyağı
- 1 Kilo Lahos Balığı
- 1 Limon
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı:

Soğan piyazlık olacak şekilde doğranır ve iki çorba kaşığı zeytinyağıyla öldürülür. Üç adet domatesin kabukları soyulur ve küp şeklinde doğranarak soğanın üzerine ilave edilir. 4-5 dakika kavrulur ve bir su bardağı su, tuz, karabiber, yarım limon suyu eklenip pişirilir. Halka şeklinde ya da fileto olarak kestiğimiz balıklar bir tepsiye dizilir. Hazırlanan sos üzerine dökülür. Yarım limonun kabuğu soyulup üzerine dilimlenir. Kalan iki domatesin kabukları da soyulup üzerine halka şeklinde doğranarak konulur. Sivri biberleri ikiye bölüp çekirdeklerini ayırdıktan sonra üzerine eklenir. Güzel koku vermesi için defneyaprakları da ilave edilir. Üzerine tereyağı, fındık büyüklüğünde ilave edilir. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20-30 dakika pişirip servis edilir.

Fangri Kızartması (4 Kişilik)



Resim 9: Fangri Kızartması

Malzemeler

- 800-1000 kg Fangri
- 1 Kâse Un
- Tuz
- Zeytinyağı

Yapılışı:

Temizlenmiş fangriler bir kâseye alınır ve tuzlanır. Ayrı bir tavada bir parmağı geçecek şekilde zeytinyağı dökülür, zeytinyağının kızması beklenir. Tuzlanan balıklar una bulanır ve kızdırılan tavaya atılır. İki yüzü kızarıncaya kadar beklenir ve piştikten sonra servis edilir.

Sinarit Izgara (4 Kişilik)



Resim 10: Sinarit Izgara

Malzemeler:

- 1 Adet 1- 1,5 Kg İri Sinarit

- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı Süt
- 1-2 Sap Taze Biberiye
- 1-2 Sap Taze Kekik
- 2 Defneyaprağı
- Tuz

Yapılışı:

Temizlenen sinarit tepsiye konulur. Bir çay bardağı zeytinyağının içerisine süt ve tüm baharatlar ilave edilir. Yapılan karışım balığın üzerine dökülerek 2-3 saat buzdolabında bekletilir. Alevi sönmüş ateşin üzerinde kızarıncaya kadar kurumaması için fırça ile zeytinyağı sürülür ve servis edilir.

Barbun Tava (4 Kişilik)



Resim 11: Barbun Tava

Malzemeler:

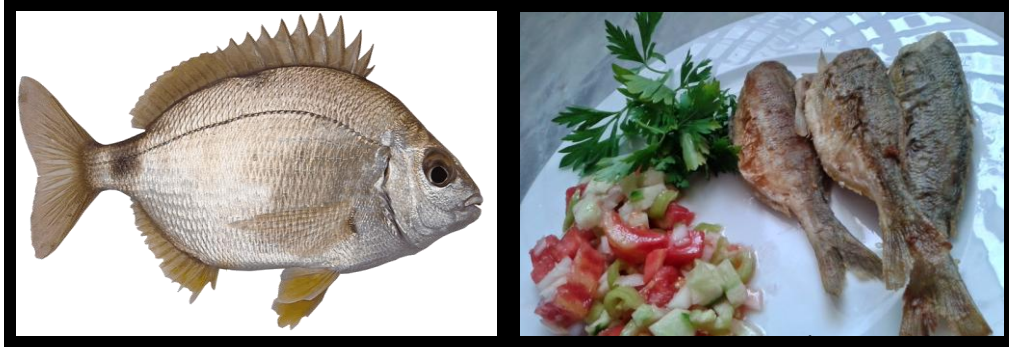
- 1 Kg Barbun Balığı
- 1 Kâse Un
- Tuz
- Zeytinyağı

Yapılışı;

Temizlenen barbunlar bir kâseye alınır ve tuzlanır. Ayrı bir tavada bir parmağı geçecek şekilde zeytinyağı dökülür, yağın kızması beklenir. Tuzlanan

balıklar una bulanır, kızdırılan tavaya atılır. İki yüzü kızarıncaya kadar beklenir ve piştikten sonra isteğe göre mevsim yeşillikleriyle servis edilir.

Iskaros (Isparoz) Tava (4 Kişilik)



Resim 12: Iskaros Tava

Malzemeler

- 1 Kg Iskaros Balığı
- 1 Kâse Un
- Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Temizlenmiş ıskaroslar bir kâseye alınır ve tuzlanır. Ayrı bir tavada bolca zeytinyağı dökülüp yağın kızması beklenir. Tuzladığımız balıklar, una bulanır ve kızdırılan tavaya atılır. İki yüzü kızarıncaya kadar beklenir ve piştikten sonra servise sunulur.

Hanos (Hani) Balığı Tava (4 Kişilik)



Resim 13: Hanos Balığı Tava

Malzemeler:

- 750-1000 kg Hanos Balığı
- 250 Gr Un
- Tuz
- Yarım Litre Zeytinyağı

Yapılışı:

Daha önceden temizlenip tuzlanan balıklar bolca una bulanır. Büyük bir tavada zeytinyağı kızdırılmaya bırakılır. Kızdırılan zeytinyağına una bulanmış balıklar atılır. İki tarafı da aynı oranda kızarıncaya kadar pişirilir. İsteğe bağlı mevsim yeşilliklerinin yanında servis edilir.

Çupra (Çipura) Izgara (4 Kişilik)**Resim 14: Çupra Izgara****Malzemeler:**

- 4 Adet Orta Boy Çupra
- 4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Diş Sarımsak
- Tuz

Yapılışı:

Balıkların içi ve pulları temizlenir. Soğuk suda kanı akıncaya kadar yıkanır ve süzgece alınır. İki tarafı bıçak ile çizilir. İki diş sarımsak rendelenir ve zeytinyağı ile güzelce karıştırılıp çipuraların üzerine sürülür. Çok bekletmeden mangal ateşinde 10'ar dakika kızartılıp, servis edilir.

Orfoz Şiş (4 Kişilik)



Resim 15: Orfoz Şiş

Malzemeler:

- 10 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 4 Adet Sivri Biber
- 3 Adet Defne Yapağı
- 2 Adet Limon
- 2 Çorba Kaşığı Kekik
- 600 gr Orfoz Fileto
- Yarım Kg Kiraz Domates
- Tuz

Yapılışı:

Biberler iri şekilde doğranıp, domatesler ikiye bölünür. Balık fileto kuşbaşı doğranıp; sırayla domates, fileto, biber çöp şiş olarak dizilir. Dizilen şişler fırın kabına yerleştirilir. Zeytinyağı, limon, tuz ve kekik çırpılıp şişlerin üzerine dökülür. Üzerine defneyaprakları serpilip 200 derecede önceden ısıtılmış fırına konulup, servis edilir.

Levrek Izgara (4 Kişilik)**Resim 16: Levrek Izgara****Malzemeler:**

- 4 Adet Levrek
- 2 Çay Kaşığı Kekik
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Dal Biberiye
- 1 Fincan Zeytinyağı
- 1 Adet Limon
- Tuz
- Tane Karabiber

Yapılışı:

Temizlenen balıklar bol suda iyice yıkanır ve suyu süzdürülüp, yanlarına bıçakla 2-3 çizik atılır. Levrek, marine etmek için derin bir kabın içine, bir limonun suyuyla bir fincan zeytinyağını boşalttıktan sonra karabiber, kekik, tuz ve ezilmiş sarımsakla iyice karıştırılıp, ara ara çevrilerek salamurada 2-3 saat kadar dolapta dinlendirilir. Sofraya oturmadan yarım saat önce kızgın ve alevsiz ateşli mangal, elektrikli ızgara ya da fırının ızgara kısmında, balığın bir yanı nar gibi kızarıncaya kadar piştikten sonra öbür yanını çevirip bu yanı da aynı biçimde pişirilir (Balığı kızartırken her iki yanını da ara ara bir fırçayla yağlanır). Balık pişince servis tabağına konulur ve domates, biber, yeşillik ve limon eşliğinde servis yapılır.

Kalamar Sote (4 Kişilik)**Resim 17: Kalamar Sote****Malzemeler:**

- 2 Adet Sivri Biber
- 2 Adet Domates
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Kg Deniz Kalamarı
- 1 Çay Bardağı Su
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Toz Kırmızıbiber

Yapılışı:

Kalamarlar temizlenip halka şeklinde doğradıktan sonra tavaya alınıp, bir çay bardağı su eklenir. Tava bir kapakla kapatılıp kısık ateşte pişirilir. Tavadaki su çekilince, iki diş sarımsak ve iki adet sivribiber doğranıp, iki yemek kaşığı zeytinyağı ile sotelenir. Ardından domatesler soyulup, küp şeklinde doğradıktan sonra tavaya ilave edilir. Tuz, karabiber ve kırmızı toz biber eklenip kısık ateşte domatesler eriyene kadar pişirilir. Piştikten sonra tabağa alınıp, maydanoz ile servis edilir.

Bedel (Kaya Midyesi) Sote (4 Kişilik)**Resim 18: Bedel Sote****Malzemeler:**

- 500 Gr Bedel
- 2 Küçük Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Adet Domates
- 2 Adet Sivribiber
- 1 Adet Havuç
- Karabiber
- Kimyon
- Toz Kırmızı Biber
- Tuz
- Zeytinyağı

Yapılışı:

Tencerede iki litre su kaynatılır. Kaynayan suyun içerisine bedeller atılır. Dış kabuklarından ayrılıp su yüzüne çıkıncaya kadar haşlanır. Süzgeç yardımıyla suyun üstüne çıkan bedel içleri alınır. Tekrar sıcak suyla yıkanır ve suyu süzölmek üzere süzgeçte bekletilir. Bir tavada zeytinyağı kızdırılarak, küçük şekilde doğradığımız soğan ve sarımsak eklenerek, hafif kavrulur. Küp şeklinde doğranan havuç ve sivribiber eklenerek sotelenir. Yumuşayan sebzelerin üzerine doğranmış domatesler eklenerek, karıştırılır. Pişen karışımın içerisine bedeller atılıp, baharatlar eklenir. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

Deniz Salyangozu Haşlaması (2 Kişilik)



Resim 19: Deniz Salyangozu Haşlaması

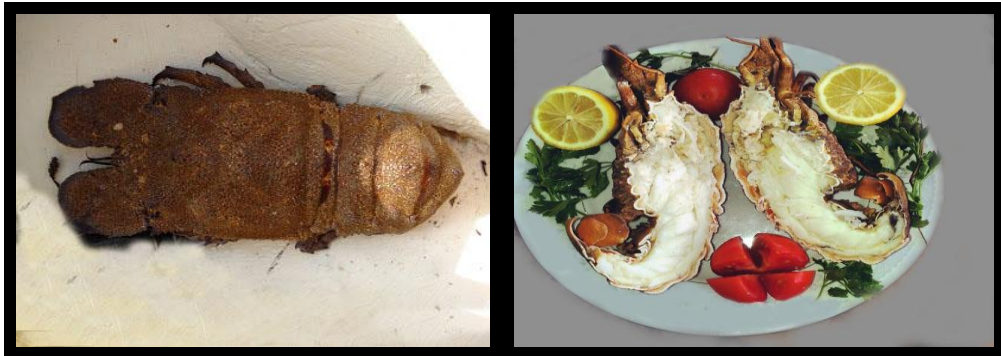
Malzemeler:

- 500 Gr Deniz Salyangozu
- 1 Adet Limon
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Önceden kaynamış olan suyun içerisine deniz salyangozları canlı olarak atılır ve 30 dakika haşlanır. Ayrı bir kâsede zeytinyağı, sıkılmış limonsuyu, tuz ve karabiber eklenerek sosu hazırlanır. Haşlanan salyangozlar toplu iğne yardımıyla kabuklarından çıkartılır. Çıkartılan deniz salyangozların üzerine sosu dökülerek, servis yapılır.

Karavida Haşlaması (2 Kişilik)



Resim 20: Karavida Haşlaması

Malzemeler:

- 2 Diş Sarımsak
- 1 Adet Karavida
- 1 Adet Limon
- Yarım Çay Bardağı Zeytinyağı
- Çekilmiş Tane Karabiber
- Tuz

Yapılışı:

Kaynayan suya canlı karavida atılır. 20 dakika haşlanır. Haşlanan karavida maşa yardımıyla çıkartılır. Aynı bir kasede sıkılmış limonsuyu, rendelenmiş iki diş sarımsak, tuz ve çekilmiş tane karabiber karıştırılır. Servis tabağına aldığımız karavida, ortadan ikiye bölünerek, sosu dökülür ve mevsim yeşillikleriyle süslenip servis edilir.

Sübye Kavurması (2 Kişilik)**Resim 21: Sübye Kavurma****Malzemeler:**

- 1000 Gr Orta Boy Sübye
- 3-4 Tane Defne Yaprığı
- 2 Tane Orta Boy Soğan
- 2 Baş Sarımsak
- 2 Tane Yeşil Biber
- 2 Tane Kırmızıbiber

- 2 Çay Kaşığı Tane Karabiber
- 1.5 Çay Bardağı Zeytinyağı

Sübyeleri temizledikten sonra parmak kalınlığında doğranacaktır. Kısık ateşte hafif şekilde sübyeleri kavurduktan sonra biberleri atıyoruz. Biberlerden sonra doğranmış soğanları atıyoruz. Ardından defne yapraklarını atıp servis ediyoruz.

Datça Yöresel Mutfağındaki Sebze Yemekleri

Patlıcan Kısıрма (4 Kişilik)



Resim 22: Patlıcan Kısıрма

Malzemeler:

- 5 Adet Domates
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Adet Kuru Soğan
- 2 Parça Limon Tuzu
- 1 Kg Patlıcan
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- Tuz

Yapılışı:

Patlıcanlar alacalı soyulup tuzlu suda bekletilir. Yemeklik doğranmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir. İçine rendelenmiş domates, limon tuzu, pul biber ve sarımsak konulup sos kıvamında pişirilir. Soyulmuş patlıcanlar bütünü bozmadan 3 cm aralıklarla dilimlenir. Dilimlerin arasına pişirilen sos yerleştirilip, sıcak su ilave edildikten sonra patlıcanlar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ardından servis edilir.

Zeytinyağlı Bamya (4 Kişilik)



Resim 23: Zeytinyağlı Bamya

Malzemeler

- 500 Gr Bamya
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 1 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Tatlı Kaşığı Salça
- 1 Adet Soğan
- Yarım Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz
- Yarım Limonun Suyu

Yapılışı:

Bamyaların sap kısımları temizlenir. Domatesler rendelenip, sarımsaklar ayıklanır ve soğanlar küp şeklinde doğranır. Geniş bir tencerede soğan ve sarımsaklar pembeleşinceye kadar pişirilir. İlk önce salça eklenir ve kokusu çıkana kadar kavrulur ve domatesler eklenir. Tuz ve şekeri de ilave ettikten sonra bamyalar eklenip üzerine yarım limonun suyu ilave edilir. Bir bardak kaynar suyu da ekledikten sonra, kısık ateşte pişirilmeye bırakılır ve servis edilir.

İmam Bayıldı (4 Kişilik)



Resim 24: İmam Bayıldı

Malzemeler

- 500 Gr Zeytinyağı
- 6 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 6 Diş Sarımsak
- 5 Soğan
- 4 Küçük Boy Kemer Patlıcan
- 3 Domates
- 1 Çay Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- Yarım Demet Maydanoz
- Tuz

Yapılışı:

Patlıcanların sap kısımları kısaltılıp, alacalı şekilde soyulur. Üzerini örtecek kadar tuzlu suda 15 dakika bekletilerek acısı çıkartılır. Kızgın yağda kızartılıp, küçük bir tepsiye yerleştirilir. Patlıcanların ortasına bıçakla boylamasına yarık açılır. Soğanlar piyazlık doğranır. Biraz tuzla birlikte dört çorba kaşığı zeytinyağında sararıncaya kadar kavrulur. Üzerine doğranmış sarımsaklar ilave edilir, 2-3 dakika daha kavrulur ve küp şeklinde doğranmış domatesler katılır. Şeker eklenip domates suyunu çekinceye kadar pişirilir. İncecik kıyılmış maydanozu da katıp ateşten alınır. Hazırlanan harç, patlıcanların karınlarına paylaştırılır. Bir çay bardağı su tepsiye dökülür ve çorba kaşığı zeytinyağı patlıcanların üzerine gezdirilir. Suyu çekene

kadar, yaklaşık 20 dakika 200 derecelik fırında bekletilir ve tepsinin içinde ılınmaya bırakılır. Servis tabağına alırken dağılmamasına özen gösterilir.

Taze Börülce Yemeği (4 Kişilik)



Resim 25: Taze Börülce Yemeği

Malzemeler

- 500 Gr Taze Börülce
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Adet Domates
- 1 Adet Soğan
- 1 Bardak Su
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Börülceler ayıklanıp, her biri üçe bölünür. Küp şeklinde doğranan soğan ve sarımsak zeytinyağıyla pembeleşinceye kadar kavrulur. Börülceler ilave edilerek karıştırılır ve rendelenen domatesler bir bardak suyla tencereye ilave edilir. Tuz ve karabiber katılarak kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilip servise sunulur

Tilkicek (Yabani Kuşkonmaz) Kavurması (4 Kişilik)



Resim 26: Tilkicek Kavurması

Malzemeler

- 3 Bağ Tilkicek Otu
- 3 Adet Büyük Soğan
- 1 Adet Yumurta
- Yarım Bardak Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Tilkicek otları saplarından ayıklanarak yıkanır. Acısı çoğalmaması için elle ufak parçalara bölünür ve bir süzgeçte suyunun akması beklenir. Üç büyük soğan küp şeklinde doğranır ve yarım su bardağı zeytinyağıyla kavrulur. Soğanlar kavrulduktan sonra üzerine tilkicekler eklenir. Suyunu salmaması için kısık ateşte karıştırılarak 15-20 dakika pişirilir. Tuz ve yumurta eklenip, karıştırılıp altı kapanır ve servise sunulur.

Zeytinyağlı Pazı Yemeği (4 Kişilik)



Resim 27: Zeytinyağlı Pazı Yemeği

Malzemeler:

- 500 Gr Pazı
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay Bardağı Pirinç
- Tuz

Yapılışı:

Yıkayıp suyu süzülen pazılar doğranır. Bir adet kuru soğan küp şeklinde doğrandıktan sonra salça eklenerek saydamlaşınca kadar zeytinyağıyla beraber tencerede kavrulur. Doğranan pazılar eklenir, birkaç sefer tahta kaşıkla karıştırılır. Tencereye, yıkayıp süzülen pirinçler ve tuz ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılıp pişmeye bırakılır. Tencerenin içindeki su azaldıkça sıcak su ilave edilir ve piştikten sonra servis edilir.

İnnecik (İğnelik) Kavurması (4 Kişilik)**Resim 28: İnnecik Kavurması****Malzemeler:**

- 3 Demet İnnecik Otu
- 2 Domates
- 2 Orta Boy Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı Su

- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı:

Geniş bir tencereye soğanlar doğranıp, zeytinyağı ilave edildikten sonra kavrulur. Üzerine salça ve rendelenmiş domatesler ilave edilip, sotelenir. Üzerine doğranan innecik otları ilave edilir. Baharatlar, tuz ve bir çay bardağı suyu ilave edildikten sonra tencerenin ağzını kapatılır. Innecik otu piştikten sonra isteğe göre yoğurtla servis edilebilir.

Zampire Otu (Gelincik) Kavurması (4 Kişilik)



Resim 29: Zampire Otu Kavurması

Malzemeler:

- 500 Gr Zampire Otu
- 2 Adet Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz
- Pul biber
- Yarım Çay Bardağı Sıcak Su

Yapılışı:

Yıkanan zampire otları doğranır. Geniş bir tavaya iki yemek kaşığı zeytinyağı ve küp şeklinde doğranan soğanlar ilave edilir. Üzerine doğranan zampire otları eklenerek karıştırılır. Son olarak tuz, karabiber, pul biber ve sıcak su eklenerek tavanın ağzı kapatılır. Kısık ateşte suyu salıncaya kadar pişirilir ve servise edilir.

Cızgan (Isırgan) Kavurması (2 Kişilik)**Resim 30: Cızgan Kavurması****Malzemeler:**

- 2 Demet Cızgan (Isırgan) otu
- 2-3 Diş Sarımsak
- 2 Yumurta
- 1 Büyük Baş Soğan
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı:

Geniş bir tencereye zeytinyağı konulur. Küçük bir şekilde doğranan soğan ve sarımsaklar pembeleşinceye kadar kavrulur. Büyük parçalar halinde doğranan cızganlar tencereye eklenir ve yumuşayıncaya kadar kavrulur. Baharatları da ekledikten sonra üzerine yumurtalar kırılır. Yumurtalar pişince üzerine yoğurt ve pul biber eklenerek servise sunulur.

Acı Ot Kavurması (2 Kişilik)**Resim 31: Acı Ot Kavurması****Malzemeler:**

- 3 Demet Acı Ot
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3 yumurta
- 2 Adet Pırasa
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı:

Acı otların sapları kesilir ve yıkanır. Yıkandıktan sonra süzölmeye bırakılır. 2 parmak uzunluğunda elle koparılır. Tavaya zeytinyağı konulur. Pırasaların beyaz kısımları kavrulur. Ardından acı otlar pırasalar ile birlikte pişirilmeye başlanır. Tuz ve biberler eklenir. Otlar yumuşamaya başlayınca çırpılan yumurtalar eklenir. Yumurtaların pişmesiyle birlikte kavurma, sıcak olarak yoğurtla servis edilir.

Yoğurtlama (2 Kişilik)



Resim 32: Yoğurtlama

Malzemeler:

- 3 Demet Deniz Ispanağı
- 2 Orta Boy Kuru Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Kâse Süzme Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- Karabiber

Yapılışı:

Soğanlar pembeleşinceye kadar zeytinyağında kavrulur. Yıkayıp doğranan ve haşlanan deniz ıspanağı, soğanların üzerine eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Karabiber eklenir. Deniz ıspanağı tuzlu olduğu için haricen tuz dökülmemesi gerekir. Soğuduktan sonra süzme yoğurt ile karıştırılır. Üzerine zeytinyağı ve pul biber dökülerek servis edilir

Deniz Otu Haşlaması (2 Kişilik)



Resim 33: Deniz Otu Haşlaması

Malzemeler:

- 750 Gr Deniz Otu
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Kâse Yoğurt
- Tuz

Yapılışı:

Deniz otları çiçek vermeden önce toplanır. İyice yıkandıktan sonra ayıklanır. Deniz Otunun tabanlarında oluşan yaprakları kullanılır. Suda haşlanan yapraklar, henüz diri haldeyken süzülerek çıkarılır. Haşlanan deniz otlarının üzerine isteğe göre sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt dökülerek servis edilir.

Semizotu Yemeği (4 Kişilik)**Resim 34: Semizotu Yemeği****Malzemeler:**

- 3 Domates
- 2 Bağ Semizotu
- 2 Adet Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 2 Yemek Kaşığı Pirinç
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı:

Semizotları temizlenir ve iri şekilde doğranır. Zeytinyağında yemeklik doğranan soğanlar kavrulup, domates salçası eklenir. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra doğranarak tencereye ilave edilir. Karıştırarak yumuşatılır ve önceden yıkadığımız pirinçler, tuz ve baharatlar eklendikten sonra tencerenin ağzı kapatılır. Pirinçler piştikten sonra servise sunulur.

Arapsaçı Kavurması (4 Kişilik)**Resim 35: Arapsaçı Kavurması****Malzemeler:**

- 2 Bağ Arapsaçı Otu
- 2 adet Soğan
- 2 Sap Taze Soğan
- 2 Adet Yumurta
- 1 Adet Pırasa
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Kâse Yoğurt
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı:

Arapsaçı otu temizlenip, yıkanır. Zeytinyağı geniş bir tavada ısıtılır. İnce doğranan soğan ve pırasa birlikte kavrulur. Arapsaçı otu eklendikten sonra bir tutam

tuz ilave edilir. Kısık ateşte ağzı kapalı bir şekilde 10-15 dakika pişirilir. Yumuşayan arapsacı otunun üzerine iki yumurta kırılır ve karıştırıldıktan sonra ocağın altı kapatılır. Üzerine yoğurt ve pul biber ilave edilerek servis yapılır.

Çıntar (Melki Mantarı) Kavurması (4 Kişilik)



Resim 36: Çıntar Kavurması

Malzemeler:

- 1 Kg Çıntar Mantarı
- 1 Adet Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- Yarım Kahve Fincanı Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Çıntarlar dikkatlice temizlenip, yıkanır. Bu mantar türü yapısı gereği topraklı olduğundan, çok dikkatli bir şekilde temizlenmesi gerekmektedir. Temizlenen mantarlar küp küp doğranır. Geniş bir tavaya yarım kahve fincanı zeytinyağı döküldükten sonra yemeklik doğranan soğanlar ilave edilir ve pembeleşinceye kadar pişirilir. Doğranan çıntarlar eklendikten sonra suyunu çekinceye kadar orta ateşte kavrulur. Çıntarların pişmesine yakın baharatlar ilave edilir ve 5 dakika kısık ateşte ocakta kaldıktan sonra, servis edilir.

İlabada (Labada) Sarması (4 Kişilik)



Resim 37: İlabada Sarması

Malzemeler:

- 3 Su Bardağı Su
- 2 Bağ Labada Yapağı
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 1 Büyük Kuru Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Nane
- 1 Çay Kaşığı Kuru Biber
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1 Tutam Maydanoz
- 1 Tutam Dereotu
- Yarım Su Bardağı Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Labada yaprakları yıkandıktan sonra, damarlı kısımları bıçak yardımıyla sıyrılıp, boyutuna göre iki veya üç parçaya bölünür. Ayrı bir tencerede kaynayan suya batırılıp çıkartılarak yumuşamaları sağlanır. Labada yapraklarının yapısından dolayı çok fazla kaynar suda durmaması gerekir. Labada sarmasının iç harcını hazırlamak için; yemeklik doğranmış olan soğan zeytinyağında kavrulur ve domates

salçası ilave edilerek karıştırılır. Daha önceden yıkanan pirinç ve bulgurlar üzerine ilave edildikten sonra tüm baharatlar eklenip kavrulur. Kavrulan malzemeler soğumaya bırakılır. Labada yapraklarının parlak olan kısmı karışımın olduğu tarafta kalacak şekilde bir tatlı kaşığı iç harç konularak kalın bir şekilde sarılır. Tencerenin içine dizildikten sonra üç bardak suyun içerisine bir tutam tuz ilave edilip eritilir ve tencerenin içine dökülür. Son olarak üzerine zeytinyağı gezdirilir ve sarmaların pişerken açılmaması için üzerine uygun bir tabak kapatılır. Tencerenin kapağını kapatarak beş dakika yüksek ateşte ardından kısık ateşte iç harç yumuşayınca kadar pişirilir ve isteğe bağlı yoğurt eşliğinde servis edilir.

Pazı Sarması (4 Kişilik)



Resim 38: Pazı Sarması

Malzemeler:

- 3 Adet Orta Boy Kuru Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 3 Su Bardağı Su
- 2 Adet Limon
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 2 Su Bardağı Pirinç
- 1 Bağ (30-40 yaprak) Pazı
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Çorba Kaşığı Kuru Nane
- 1 Tutam Maydanoz

- Yarım Su Bardağı Zeytinyağı
- Yarım Tatlı Kaşığı Karabiber

Yapılışı:

Pazı yaprakları bol suyla yıkanır ve sapları kesilerek süzgeçte suyunun sarkması beklenir. Ayrı bir tencerede kaynattığımız suyun içine pazılar 4-5 yaprak halinde atılır 1-2 dakika haşlanması beklenerek, süzgeç yardımıyla çıkartılır ve yeni yapraklar tencereye konulur ve çıkartılan yapraklar soğumaya bırakılır. Pazı sarmasının iç harcını hazırlamak için; yemeklik doğranan soğanları geniş bir tavada zeytinyağıyla kavrulur. Sarımsaklar ve salça ilave edilip kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Üzerine önceden yıkanan iki bardak pirinç eklenerek geri kalan tüm baharatlar ilave edilip, iki üç dakika karıştırılır ve tavanın altı kapatılır. Pazı yaprakları boyutuna göre ikiye bölünür. Yaprakların içlerine harçları konularak sarma şeklinde sarılır. Tencerenin dibine arta kalan pazı yaprakları ve sapları konulur. Tencereye yuvarlak şekilde sarmalar dizilir. Üzerine 3 su bardağı su eklendikten sonra sarmaların pişerken açılmaması için üzerine uygun bir tabak kapatılır. Tencerenin kapağını kapatarak beş dakika yüksek ateşte ardından kısık ateşte iç harç yumuşayıncaya kadar pişirilir ve pişmeye yakın iki limonun suyu sıkılarak üzerine eklendikten sonra on dakika daha kısık ateşte pişirildikten sonra altı kapatılır. İsteğe bağlı yoğurt eşliğinde servis edilir.

Enginar Dolması (4 Kişilik)



Resim 39: Enginar Dolması

Malzemeler:

- 10 Dal Dereotu
- 5 Bardak Su
- 4 Adet Enginar

- 1 Orta Boy Soğan
- 1 Bardak Pirinç
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Adet Domates
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Adet Limon
- Tuz

Yapılışı:

Enginarların sap kısmı ve baş kısmından iki parmak kadar keserek içindeki mor çiçeği çıkartılır. Temizlenen enginarlar kararmaması için, iç harcını hazırlayana kadar limonlu suyun içinde bekletilir. Soğan ve dereotları doğranıp, ayrı bir kaba alınır ve yıkanan bir bardak pirinç ilave edilir. Domates rendelenerek salçayla beraber karışımın içine ilave edilir ve baharatlar eklenir. Zeytinyağını ilave ettikten sonra karıştırılır. Temizlenen enginarların orta kısmı ve yaprakları da dolacak şekilde iç harç ile doldurulur. Doldurulan enginarlar orta boy tencerenin içine alınır. Beş bardak sıcak suyun içerisine az zeytinyağı, tuz ve nar ekşisini ilave edip, tencerede bulunan enginarların yarısını geçecek kadar konulur ve tencerenin ağzı kapatılır. Kısık ateşte en az bir saat pişirilir. İç harcı piştikten sonra fırından çıkartılıp, ılındıktan sonra servis edilir.

Kabak Çiçeği Dolması (4 Kişilik)



Resim 40: Kabak Çiçeği Dolması**Malzemeler:**

- 32 Adet Kabak Çiçeği
- 3 Su Bardağı Su
- 1 Adet Orta Boy Kuru Soğan
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- Yarım Demet Nane
- Yarım Demet Maydanoz

Yapılışı:

Kabak çiçeklerinin ortasındaki tohumları, yaprakları zedelemekten çıkarıp, su dolu kabın içine atılır. Soğan rendelenir. Yarım demet nane ve yarım demet maydanoz ince bir şekilde kıyıldıktan sonra, yıkanmış bir su bardağı pirinç, domates salçası, zeytinyağı ve baharatlar ilave edilip, karıştırılır. Suyun içinden çıkartılan yaprakları kaşık yardımıyla çok fazla olmadan, tam ortasını kaplayacak şekilde teker teker doldurulur. Dikkatli bir şekilde doldurulan dolmalar, geniş bir tencerenin içine yatık ve sık olarak yerleştirilir. Dolmaların üzeri tencereye uygun bir tabakla kapatılır. Üç su bardağı suyu tencereye koyduktan sonra, tencerenin de kapağı kapatılır ve kısık ateşte, pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis edilir.

Zeytinyağlı Çağla Badem (4 kişilik)



Resim 41: Zeytinyağlı Çağla Badem

Malzemeler:

- 500 Gr Çağla
- 12 Adet Arpacık Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Çam Fıstığı
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Tutam Dereotu

Yapılışı:

Çağlalar yıkanıp ikiye bölünür. Arpacık soğanları soyularak, ortadan ikiye kesilir. Sarımsaklar bıçak darbeleriyle ezildikten sonra küçük parçalar halinde kesilir. Geniş bir tavaya konulan zeytinyağıyla soğan, sarımsak ve çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavrulur. Çağlaları ekleyip on dakika daha pişirildikten sonra yumuşayan çağlaların üzerini örtecek şekilde sıcak su eklenir. Üzerine kapak kapatmadan suyu çekinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra servis tabağına alınan çağlaların üzerine kıyılmış dereotu ve zeytinyağı serpilerek servis edilir.

Mördümüklü Lahana Sarması (4 Kişilik)



Resim 42: Mördümüklü Lahana Sarması

Malzemeler:

- 3 Dal Maydanoz
- 2 Orta Boy Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Salça
- 2 Demet Lahana
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 1 Bağ Mördümük
- 1 Domates
- Bir Tutam Taze Nane
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz
- Zeytinyağı

Yapılışı:

İç malzemeler hazırlanır. Doğranan soğanlar, zeytinyağında kavrulur. Üzerine salça, bulgur, mördümük, nane, tuz, karabiber, pulbiber ilave edilir. Çok fazla pişirilmeden, maydanoz eklenerek soğumaya bırakılır. Daha sonra haşlanan, lahana yapraklarına iç harcı konularak sarılır. Tencereye bir miktar su ile yağ ilave edilerek pişmeye bırakılır.

Körmen Kavurması (2 Kişilik)



Resim 43: Körmen Kavurması

Malzemeler:

- 3 Demet Körmen
- 2 Yumurta
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Kase Yoğurt
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Yapılışı:

Toplanan otlar iyice yıkanır. Sarımsak ve pırasa ile benzer özellikler gösterdiğinden bazen en dış kısmı soyulup atılabilir. Kavurma için ince ince doğranır. Daha sonra geniş bir tavada zeytinyağı ile birlikte kavrulur. Yumurtalar kırılarak pişirilmeye devam edilir. Sıcak olarak servis edilir.

Sarı Ot Kavurması (2 Kişilik)



Resim 44: Sarı Ot Kavurması

Malzemeler:

- 2 Demet Sarı Ot
- 2 Su Bardağı Süt
- 1 İri Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz
- Pul Biber

Yapılışı:

Sarı ot bol suyla iyice yıkanıp temizlenir. Daha sonra tencerede kaynatılan süte atılarak yaklaşık 10-15 dakika boyunca haşlanan sarı otlar, 3-4 cm eninde doğranır. Başka bir tavada soğan doğranarak, zeytinyağında kavrulur. Soğanlar renk verinceye kadar kavrulduktan sonra üzerine haşlanan sarı otlar koyulur. Tuz ve pul biber eklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Sirken Kavurması (2 Kişilik)**Resim 45: Sirken Kavurması****Malzemeler:**

- 1 Kg Sirken Ve Labada
- 1 İri Soğan
- 1 Diş Sarımsak Sapı
- Tuz
- Karabiber
- Zeytinyağı

Yapılışı:

İnce ince doğranmış soğanlar ve sarımsak sapı, zeytinyağında kavrulur. Yıkayıp doğranan sirken ve labada soğanların üzerine ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenerek servis edilir.

Datça Yöresel Mutfağındaki Et Yemekleri**Soğanlı Et (Kuzu Gerdan) (4 kişilik)****Resim 46: Soğanlı Et****Malzemeler:**

- 5 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 4 Dilim Kuzu Gerdan
- 2 Orta Boy Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- Karabiber
- Kimyon
- Toz Kırmızı Biber
- Tuz

Yapılışı:

Kuzu gerdanlar geniş bir tavada zeytinyağı ile mühürlenir. Ayrı bir tencerede yemeklik doğranan soğanlar zeytinyağı ile kavurup, bir yemek kaşığı salça ekleyerek kokusu çıkıncaya kadar pişirilir. Mühürlenmiş gerdanlar üzerine eklenir ve bir litre sıcak suyu eklenerek, baharatları katılır. Tencerenin ağzı kapatılarak kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar iki saat pişirilip servis edilir.

Bademli Köfte (4 Kişilik)



Resim 47: Bademli Köfte

Malzemeler:

- 4 Dal Maydanoz
- 3 Çorba Kaşığı Su
- 1 Kg Dana Kuzu Karışık Orta Yağlı Kıyma
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Badem
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Yenibahar
- Tuz

Yapılışı:

Badem içleri kaynayan suda ortalama beş dakika kaynatılır. Süzgeç yardımıyla çıkartılan bademlerin kabukları soyularak, iri taneli kalacak şekilde mutfak robotundan geçirilir. Kıyma geniş bir kabın içine alınır. Üzerine bir yumurta, rendelenip suyu sıkılmış soğan, çekilen bademler, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve yenibahar eklenir. Üç çorba kaşığı suyu ilave ettikten sonra beş dakika yoğurup, buzdolabında yarım saat bekletilir. Bekletilen köfte, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak, yassı bir şekilde ızgara üzerinde kızartılır. Közlenmiş biber, domates ve bulgur eşliğinde servis edilir.

Şevketi Bostan (Etli Könger)



Resim 48: Şevketi Bostan

Malzemeler:

- 500 Gr Şevketibostan
- 200 Gr Kuzu Eti
- 2-3 Diş Sarımsak
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Kuru Soğan
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Temizlenmiş şevketi bostanlar iyice yıkanır. Kuzu etlerini tencerede zeytinyağı kavurun, bırakmış olduğu suyunu çekene kadar kavurun. Sonra soğan ve sarımsakları ilave edin. Soğanlar kavrulana kadar karıştırarak pişirin. En son şevketi bostanı, tuzunu ve karabiberini ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika bu şekilde sebzeler suyunu salsın. Sonra sebzelerin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Ocağın altını kısın, tencerenin kapağını kapatın. Sebzeler ve etler yumuşayana kadar gerekirse su ilave ederek pişirin Pişince sıcak olarak servis yapın. İsterseniz terbiyeli olarak sunabilirsiniz.

Bademli Tavuk (2 Kişilik)



Resim 49: Bademli Tavuk

Malzemeler:

- 500 Gr Kuşbaşı Tavuk Göğüs Eti
- 6 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 5 Dal Taze Soğan
- 2 Adet Kabak
- Yarım Su Bardağı Badem
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıbiber

Yapılışı:

Bademleri kaynayan suda 5 dakika tutup çıkartın. Kabuklarını soyun. Bir tavaya aktarın. Karıştırarak renkleri dönene kadar kavurun ve kenara alın. 2 Havuç, kabak, kırmızıbiber ve taze soğanı temizleyip isteğe göre irice doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alıp üzerine tavuğu ekleyin. Suyunu salıp yeniden çekene kadar pişirin. Yarı yarıya yumuşayınca kırmızıbiber ve kabağı tencereye katın. Bir-iki dakika sonra soğanı ilave edin. Tuz, karabiber ve toz kırmızıbiber ekleyin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak sebzeler yumuşayana dek pişirin. Bademi ilave edip servis edin.

Datça Yöresel Mutfağındaki Salatalar ve Mezeler**Bademli Kabak (4 Kişilik)****Resim 50: Bademli Kabak****Malzemeler:**

- 500 Gr Yeşil Kabak
- 4 Diş Sarımsak
- 1 Adet Kuru Soğan
- Yarım Su Bardağı Zeytinyağı
- Yarım Demet Dereotu
- Yarım Su Bardağı Çekilmiş Datça Bademi
- Tuz

Yapılışı:

Soğan ve kabaklar rendelenir ve kendi suyunda yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ayrı bir kapta ezilmiş sarımsaklar yoğurtla beraber tuz eklenerek karıştırılır. Yoğurdun üzerine hafif kavrulan kabaklar eklenir ve çekilmiş badem, tuz ilave edilerek karıştırılır. Bu karışım servis tabağına alınarak üzeri dereotuyla süslenip, servis edilir.

Çağla Badem Salatası (4 Kişilik)



Resim 51: Çağla Badem Salatası

Malzemeler:

- 20 Adet Çağla Badem
- 10 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt
- 8 Dal Taze Nane
- 5 Adet Ceviz İçi
- 1 Çorba Kaşığı Mayonez
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Çağla bademler yıkandıktan sonra küp şeklinde doğranır. Süzme yoğurda tuzla dövülmüş sarımsak eklenip bir çorba kaşığı mayonez ilave edilir. Doğranan çağla bademler yoğurtla beraber karıştırılır. Beş adet ceviz içi mutfak robotundan geçirilerek üzerine eklenip, taze naneler ince bir şekilde doğranarak karışıma eklenir. Karışım servis tabağına alındıktan sonra üzerine zeytinyağı gezdirilir ve nane yaprakları serpiştirilir.

Bademli Tarator (4 Kişilik)**Resim 52: Bademli Tarator****Malzemeler:**

- 100 Gr Badem
- 2 Dilim Bayat Ekmek İçi
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Mayonez
- 1 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Limon
- Tuz

Yapılışı:

Badem soyulmadan mutfak robotundan geçirilir. Suda yumuşatılmış bayat ekmek içlerinin suyu sıkılarak bir kâseye alınır ve üzerine bademler eklenir. Sıkılmış bir limon suyu üzerine dökülüp, iki diş sarımsak eklenir. Bir çay bardağı zeytinyağı, bir kaşık süzme yoğurt, bir kaşık mayonez ve tuz ilave edilerek harmanlanır. Krema kıvamına gelen bademli tarator servis edilir.

Deniz Börölcesi (4 Kişilik)



Resim 53: Deniz Börölcesi

Malzemeler:

- 3 Diş Sarımsak
- 2 Kaşık Zeytinyağı
- 1 Demet Deniz Börölcesi
- Yarım Limon

Yapılışı:

Deniz börölceleri yıkanıp ayıklandıktan sonra önceden kaynatılmış suyun içine atılır ve on dakika kaynatılır. Kaynayan börölceler bir süzgeç yardımıyla süzülür ve soğuk suyla durulanır. Etili kısımları, dalın köküne yakın tarafından tutulup, çekilerek kılçıklarından ayıklanır. Ayrı bir kaptaki dövülmüş sarımsak, limonsuyu ve zeytinyağı karıştırılarak sosu hazırlanır. Ayıklanan börölceler servis tabağına alındıktan sonra sosu dökülerek servis yapılır.

Geneviz (Kaya Kuruğu) Salatası



Resim 54: Geneviz Salatası

Malzemeler:

- 3 Diş Sarımsak
- 3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Demet Geneviz
- Yarım Limon
- Tuz

Yapılışı:

Genevizler kalın olan sapları ayıklanarak yıkanır. Tencerede kaynamış olan suda 7-8 dakika haşlanır. Haşlanan genevizler süzgeç yardımıyla çıkartılır ve soğuk suda yıkanır. Ayrı bir kâsede dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, limonsuyu ve tuz eklenerek karıştırılır. Servis tabağına alınan genevizlerin üzerine yapılan sos dökülerek servis edilir.

Dallama - Dallampa (Papatya Sapı) (4 Kişilik)**Resim 55: Dallama****Malzemeler:**

- 500 Gr Dallama
- 3 Diş Sarımsak
- 1 Kaşık Un
- 1 Fincan Zeytinyağı
- 1 Kaşık Domates Salçası
- 1 Su Bardağı Su
- Tuz

Yapılışı:

Dallamalar haşlanır ve bir tencereye konur. Ayrı bir tavada zeytinyağı kızdırılır ve üzerine un ilave edilir. Biraz kavurduktan sonra domates salçası eklenir ve sarımsaklar dövülerek ilave edilir. Bir su bardağı su ilave edilerek kaynayınca haşlanmış dallamaların üzerine dökülür. Birlikte 2-3 dakika kaynatılır ve ocaktan indirilir.

Turp Otu Salatası (4 Kişilik)**Resim 56: Turp Otu Salatası****Malzemeler:**

- 3 Diş Sarımsak
- 1 Kg Turp otu
- 1 Fincan zeytinyağı
- 1 Adet Limon
- Tuz

Yapılışı:

Turp otu temizlenir ve geniş bir tencerede bir buçuk litre kaynamış suyun içerisine atılır. Bir tutam tuz konulduktan sonra yumuşayınca kadar haşlanır. Bir kevgir yardımıyla sudan çıkartılıp süzgece alınır. Ilınan turp otları ince uzun şekilde doğranır. Üç diş sarımsak ayıklanıp, kıyıldıktan sonra doğranan turp otlarının üzerine serpilir. Ayrı bir tavada zeytinyağı kızdırılıp, turp otunun üzerine gezdirilir ve limon suyu sıkıldıktan sonra tuz dökülerek servise sunulur.

Hindiba (Radika) Salatası (4 kişilik)



Resim 57: Hindiba Salatası

Malzemeler:

- 1 Kg Hindiba (Radika) Otu
- 1 Adet Limon
- Yarım Fincan Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Hindiba otları ayıklanarak bol suda yıkanır. Ayrı bir tencerede kaynayan suyun içerisine, kapağını kapatmadan, otlar yumuşayıncaya kadar haşlanır. Haşlanan hindiba otları servis tabağına alınarak, üzerine limon, zeytinyağı ve tuz eklenerek servis edilir.

Karaturp (Eşek) Otu Salatası (4 Kişilik)



Resim 58: Karaturp Otu Salatası

Malzemeler:

- 1 Kg Karaturp Otu

- 1 ay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Limon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Yapılışı:

Karaturp otları ayıklanarak bol suda yıkanır. Ayrı bir tencerede kaynayan suyun içerisinde karaturp otları yumuşayıncaya kadar haşlanır. Haşlanan karaturp otları servis tabağına alınarak, üzerine limon, zeytinyağı ve bir tatlı kaşığı tuz eklenerek servis edilir.

Taze Börölce Salatası (4 Kişilik)



Resim 59: Taze Börölce Salatası

Malzemeler:

- 500 Gr Taze Börölce
- 2 Diş Sarımsak
- 3 Kaşık Zeytinyağı
- 1 Adet Limon
- Tuz

Yapılışı:

Börölceler kılçıklarından ayklanır, boyutuna göre ikiye veya üçe bölünür ve tencerede kaynayan tuzlu suyun içine atılır. Hafif yumuşayan börölceler soğuk suyun bulunduğu ayrı bir kâsenin içine, rengi kaybolmaması sebebiyle alınır. Sosu için; kıyılmış sarımsak, zeytinyağı, limon ve tuz karıştırılarak hazırlanır. Börölceler süzgeç yardımıyla servis tabağına alınır ve üzerine sosu dökülerek servise sunulur.

Yoğurtlu Semizotu Salatası (4 Kişilik)**Resim 60: Yoğurtlu Semizotu Salatası****Malzemeler:**

- 2 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Demet Semizotu
- 1 Kâse Kese Yoğurdu
- 1 Çay Kırmızı Pul Biber
- Yarım Çay Bardağı Su
- Tuz

Yapılışı:

Semizotları ayıklanır, yıkanır ve süzülür. Ayrı bir kaptaki, iki diş sarımsak tuzla birlikte dövülerek, kaba kese yoğurdu eklenir. Yarım çay bardağı su eklenerek kıvam alıncaya kadar karıştırılır. Semizotları elle parçalanarak karışımın içine atılır ve tekrar karıştırılır. Servis tabağına alınan karışımın üzerine pul biber serpildikten sonra servis edilir.

Semizotu Salatası (4 Kişilik)



Resim 61: Semizotu Salatası

Malzemeler:

- 1 Bağ Semizotu
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Adet Domates
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- Yarım Limon
- Tuz

Yapılışı:

Semizotu yıkandıktan sonra orta büyüklükte doğranır. Kuru soğan ve sarımsak doğranarak üzerine eklenir. Domatesler küp şeklinde doğranarak üzerine ilave edilir. Sosu için; tuz, zeytinyağı ve yarım limonun suyu karıştırılarak salatanın üzerine dökülüp, servis edilir.

Fesleğen Salatası (2 Kişilik)



Resim 62: Fesleğen Salatası

Malzemeler:

- 2 Salatalık
- 2 Domates
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Demet Kuzukulağı
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Demet Fesleğen
- Tuz
- Limon

Yapılışı:

Bütün salata malzemeleri doğranır. Geniş bir salata kâsesine aktarılır. Üzerine tuz, limon ve zeytinyağı dökülerek karıştırılır.

Şevketi Bostan Salatası (2 Kişilik)



Resim 63: Şevketi Bostan Salatası

Malzemeler:

- 2 Demet Şevketi Bostan
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Limon Suyu
- Tuz

- Karabiber

Yapılışı:

Ayıklanıp temizlenen şevketi bostanın kök ve yaprakları bir müddet haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır. Daha sonra üzerine limon suyu, zeytinyağı ve sarımsak eklenerek servis edilir.

Kışyak Salatası (2 Kişilik)



Resim 64: Kışyak Salatası

Malzemeler:

- 1 Demet Kışyak
- 1 Havuç
- 1 Kırmızı Biber
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz
- Limon

Yapılışı:

Havuç rendelenir. Kırmızıbiber doğranır. Kışyak otu yaprakları ayıklanıp temizlenir. Tüm malzemeler salata kâsesine alınır. Üzerine zeytinyağı, limon ve tuz eklenerek karıştırılır.

Meneviş Filizi Salatası (2 Kişilik)



Resim 65: Meneviş Filizi Salatası

Malzemeler:

- 1 Demet Meneviş Filizi
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Limon
- Tuz

Yapılışı:

Toplanan meneviş filizleri, ayıklanıp yıkanır. Kaynamakta olan suya atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülerek soğumaya bırakılır. Diğer tarafta zeytinyağı, limon ve tuz ile hazırlanan sos otun üzerine gezdirilerek servis edilir.

Asma Filizi Salatası (2 Kişilik)



Resim 66: Asma Filizi Salatası

Malzemeler:

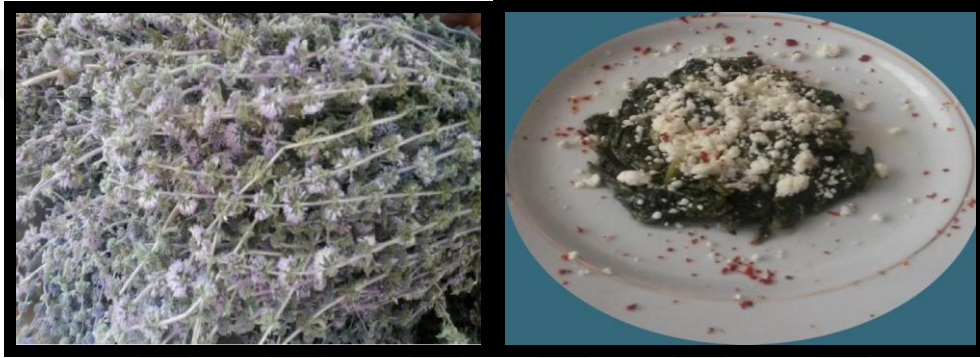
- 2 Domates
- 2 Salatalık

- 1 Adet Marul
- 1 Demet Asma Filizi
- Yarım Limon
- Tuz

Yapılışı:

Domatesler, salatalıklar ve marul doğranır. Asma filizleri elle ufaltılarak içine atılır. Yarım limon sıkılarak, tuz katılıp, servis edilir.

Bademli Narpız Salatası (2 Kişilik)



Resim 67: Bademli Narpız Salatası

Malzemeler:

- 250 Gr Taze Badem
- 1 Demet Narpız Yaprığı
- 1 Su Bardağı Çökelek Peyniri
- 1 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı

Yapılışı:

Narpız yaprakları bol suda temizlenip yıkandıktan sonra kaynamakta olan suya atılarak haşlanmaya bırakılır. Taze bademler kırılarak kabukları soyulup bıçak yardımıyla küçük parçalara bölünür. Tavada zeytinyağı ve pul biber yakılır. Haşlanan narpız yaprakları süzülüp iyice sıkıldıktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine çökelek peyniri eklenir. Yakılan biberli zeytinyağı üzerine dökülerek birlikte servis edilir.

Datça Yöresel Mutfağındaki Hamur İşi ve Tatlılar

Cızmamma (Dalankıta) (4 Kişilik)



Resim 68: Cızmamma

Malzemeler:

- 2 Su Bardağı Un
- 1.5 Su Bardağı Su
- 1 Adet Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- Yarım Litre Zeytinyağı

Yapılışı:

Un, yumurta, su ve tuz hepsi birlikte çırpılır. Zeytinyağını bir tavada kızdırarak, kaşık yardımıyla yaptığımız karışım parçalar halinde dökülüp, kızartılır ve servise sunulur.

Tatar (4 Kişilik)



Resim 69: Tatar

Malzemeler:

- 1 Kg Un
- 1 Yumurta
- Tuz
- Su

Üzeri İçin:

- Yarım Kilo Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 2 Diş Sarımsak
- Yarım Çay Bardağı Zeytinyağı

Yapılışı:

Geniş bir kabın içine un, yumurta, tuz ve aldığı kadar su katılır ve sert bir hamur olacak şekilde yoğrulur. Yapılan hamuru ikiye bölüp, çok ince olmayacak şekilde açılır. Uzun şeritler halinde kesilir ve kare şeklinde doğranır. Ayrı bir tencerede kaynamış tuzlu suyun içerisine kesilen hamurlar atılır ve pişinceye kadar beklenir. Pişen makarnalar süzgeç yardımıyla bir kâseye alınır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Ayrı bir tavada zeytinyağı ve kırmızı toz biber kızdırılıp üzerine döküp, servis edilir.

Lokum (4 Kişilik)**Resim 70: Lokum****Malzemeler:**

- 1 Kg Un

- 1 Yumurta
- 1 Su Bardağı Nohut
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Karabiber
- Su
- Tuz

Yapılışı:

Geniş bir kabın içine un, yumurta, tuz ve aldığı kadar su katılır ve sert bir hamur olacak şekilde yoğrulur. Yapılan hamuru ikiye bölüp, çok ince olmayacak şekilde açılır. Uzun şeritler halinde kesilir ve kare şeklinde doğranır. Ayrı bir tencerede kaynamış tuzlu suyun içerisine kesilen hamurlar atılır ve pişinceye kadar beklenir. Pişen makarnalar süzgeç yardımıyla bir kâseye alınır. Bir bardak nohut haşlandıktan sonra hamur makarnaların üzerine eklenir ve zeytinyağı tavada kızdırılarak lokumların üzerine dökülüp, karabiber serpilerek servis edilir.

Otlı Gözleme (4 Kişilik)



Resim 71: Otlı Gözleme

Malzemeler:

- 500 Gr Un
- 1 Yumurta
- Su
- Tuz

İç Harcı İçin;

- 1 Bağ İspanak
- 1 Bağ Pazı
- 1 Bağ İnnecik Otu
- 1 Bağ Isırgan Otu
- 1 Bağ İğnelik Otu
- 1 Büyük Soğan
- Karabiber
- Toz Kırmızı Biber
- Zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Hamur için gerekli olan malzemeler geniş bir kaptan un, yumurta, tuz ve alabileceği kadar su karıştırılıp, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. İç harcı hazırlamak için; soğanlar küp şeklinde küçük bir şekilde doğranır. Otların hepsini orta büyüklükte kıydıktan sonra tuz, karabiber, zeytinyağı ve kırmızı toz biber eklenerek otlar hafif eriyecek şekilde harmanlanır. Hamur beze büyüklüğünde parçalara ayrılır. Açma tahtasında teker teker açılan hamurların içine yapılan karışımdan konur ve zarf şeklinde kapatılır. Saç tava üzerinde hafif ateşte iki yüzü pişirilip yağlandıktan sonra servise sunulur.

Küllürçe (4 Kişilik)



Resim 72: Küllürçe

Malzemeler:

- 7 Bardak Un
- 3 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Adet Yaş Maya
- 1 Kâse Susam
- Zeytinyağı

Yapılışı:

Bir bardak ılık suyun içine tuz, şeker, maya ve bir yemek kaşığı zeytinyağı eklenerek karıştırılır. Ayrı bir kaba un dökülerek, üzerine bu karışım ilave edilir ve harmanlanarak geri kalan iki bardak ılık su yavaş bir şekilde dökülüp, kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. İki saat hamurun mayalanması beklenir. Geniş bir tavada zeytinyağı kızdırılır, mayalanan hamurlar portakal büyüklüğünde kopartılarak beze haline getirilir ve yassı bir şekilde ortası delinerek susama batırılıp kızgın yağa atılır. İki tarafı da altın renginde kızardığında servis tabağına alınarak servis edilir.

Gumguma (4 Kişilik)**Resim 73: Gumguma****Malzemeler:**

- 2 Kaşık Hayvansal İç Yağ
- 1 Su Bardağı Un
- 1.5 Su Bardağı Su

- Kırmızı Toz Biber
- Yarım Fincan Zeytinyağı

Yapılışı:

Geniş bir tavada iç yağ eritilir. Un ilave edilerek, unun kokusu çıkıncaya kadar kavrulduktan sonra su ilave edilerek krema kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırılır. Zeytinyağı ile toz biber kızdırılarak üzerine dökülüp servis edilir.

Kabartma



Resim 74: Kabartma

Malzemeler:

- 1 Kg Un
- 1 Bardak Yoğurt
- 1 Çorba Kaşığı Sirke
- Tuz
- Su

Yapılışı:

Bütün malzemeler bir kapta karıştırılarak, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur ve bir saat dinlendirilir. Dinlenen hamur bezelere ayrılarak yufka şeklinde açılır. Önceden hızlı ateşte kızdırdığımız saç ocağa atılarak yufkanın kurummasına izin vermeden hızlı bir şekilde iki tarafı da pişirilip, servis edilir.

Tepitme



Resim 75: Tepitme

Malzemeler:

- 3 Su Bardağı Un
- 1 Adet Yaş Maya
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- Su

Yapılışı:

Bir bardak ılık suyun içine yaş maya, tuz ve şeker ilave edilerek mayanın çözülmesi beklenir. Üç bardak unun üzerine karışım ilave edilir ve yoğrulur. Hamur açılacak kıvama gelene kadar su eklenir. Yoğrulan hamur portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır ve mermer bir zemin üzerine un dökülerek kalın bir şekilde açılır. Kısık ateşte geniş bir tava içinde yağsız bir şekilde pişirilir ve servise sunulur.

Somun Ekmeği



Resim 76: Somun Ekmeği

Malzemeler:

- 50 Gr Ekşi Maya(Datça Yöresel Maya)
- 1 Kg Un
- 1 Tutam Toz Tarçın
- 1 Adet Karanfil
- Çörekotu
- Susam
- Su
- Tuz

Yapılışı:

Ekşi maya bir bardak ılık suyun içinde çözülmesi için bir gün boyunca bekletilir. Bir kilogram unun içerisine çözülmüş maya, tuz, bir tutam tarçın, karanfil ve aldığı kadar su koyup, kulak memesi kıvamından daha yumuşak olacak şekilde yoğrulur. Yoğrulan hamur çörekotu ve susam dökülen bezin üzerinde uzun bir şekilde yuvarlanır. Üzerine susam ve çörekotu yapışan hamur simit şeklinde birleştirilerek, üzerine bez örtülüp, bir saat kabarması beklenir. Taş fırın harlı odun ateşinde ısıtılır ve köz olan odunlar kenara çekilip, hamurlar kürek yardımıyla fırına atılır ve kapağı kapatılır. 15 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

Kıtırak**Resim 77: Kıtırak****Malzemeler:**

- 1 Adet Datça Somun Ekmeği

Yapılışı:

Sönmüş taş fırında iki gün boyunca kapağı kapalı bir şekilde peksimet haline gelinceye kadar bekletilir. Kuruyan somun çıkartılarak parçalara bölünür ve isteğe bağlı suyla ıslatılarak servis edilir.

Teratur (Badem ezmesi)



Resim 78: Teratur

Malzemeler

- 2 Bardak Çiğ Badem
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çorba Kaşığı Şeker

Yapılışı:

İki bardak çiğ iç bademler fırın tepsisine dizilerek, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25 dakika kavrulur. Fırından çıkartılan bademler soğutulduktan sonra elle ovalayarak kabuklarından soyulur. Bademler mutfak robotunda beş dakika öğütüldükten sonra zeytinyağı ve şeker ilave edilerek ezme kıvamına gelene kadar karıştırılır. Kaşık yardımıyla servis edilir.

Susam Tatlısı



Resim 79: Susam Tatlısı

Malzemeler:

- 500 Gr Susam
- 1 Su Bardağı Şeker
- Su

Yapılışı:

Susamlar yayvan bir tavada orta ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan susamlar mutfak robotunda un haline gelinceye kadar çekilir. Şeker ve su ilave edilerek boza kıvamına gelene kadar karıştırılır ve servis edilir.

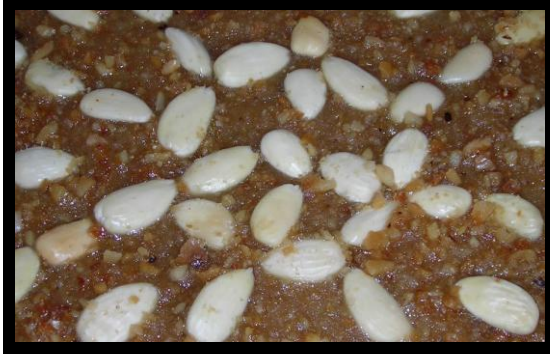
Bademli İncir Dolması**Resim 80: Bademli İncir Dolması****Malzemeler:**

- 250 Gr Kuru İncir
- 3 Bardak Su
- 2 Yemek Kaşığı Limon Suyu
- 1 Fincan Şeker
- Yarım Bardak Çekilmiş Badem

Yapılışı:

İncirlerin sap kısımları kesilerek, üzerlerine su ilave edip, kısık ateşte yumuşayınca kadar 30 dakika pişirilir. İncirler süzgeç yardımıyla alınarak, içleri bademle doldurulur. İnciri pişirdiğimiz suyun içerisine, şeker ve limonsuyu eklenerek orta ateşte, hafif koyulaşana kadar kaynatılır. Kaynatılan şerbet incirlerin üzerine dökülerek servis edilir.

Nişan Helvası



Resim 81: Nişan Helvası

Malzemeler:

- 3 Su Bardağı Un
- 2 Bardak Su
- 1.5 Su Bardağı Bal
- 1 Bardak Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Badem

Yapılışı:

İki bardak su ve bir bardak zeytinyağı bir tencereye konulur ve kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra azar azar un ilave edilerek, aynı anda karıştırılır ve bademler ilave edilir. Kısık ateşte içerisinde oluşan topaklar eriyinceye kadar kavrulur. Bir buçuk su bardağı bala iki su bardağı ılık su karıştırılarak eritilir ve helvanın üzerine dökülerek karıştırmaya devam edilir. Tencerenin ağzı kapatılıp yaklaşık yarım saat bekledikten sonra servis edilir.

Damat Tatlısı



Resim 81: Damat Tatlısı

Malzemeler:

- 3 Yumurta
- 2 Yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 Kg Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Kg Çekilmiş Badem
- 1 Kg Tereyağı
- Nişasta

Şerbeti İçin:

- 5 Bardak Su
- 1 Kg Toz Şeker
- Yarım Limon Suyu

Yapılışı:

Hamuru yapmak için bir kaba, un, tuz, yumurta, zeytinyağı, süt ve suyu ekleyerek karıştırılıp, yoğrulur. Üzeri nemli bir bezle örtülüp yaklaşık yarım saat bekletilir. Dinlenen hamur, avuç içi büyüklüğünde bezelere ayrılarak nişasta yardımıyla açılır. Açılan yufkalara badem içi dökülerek, bir kaşık tereyağı gezdirilir. Oklava yardımıyla gevşek bir şekilde burulur ve tepsiye sarmal bir şekilde dizilir. Aynı işlem diğer yufkalara da yapılarak, tepsi doldurulur ve kalan tereyağı üzerine gezdirilir. 170 derece ısıtılan fırında 35 dakika üstü kızarana kadar pişirilir.

Şerbeti yapmak için bir tencereye su, şeker ve limonsuyu karıştırılarak, kaynatılır. Pişen tatlı fırından çıkartılarak şerbet sıcakken üzerine dökülür. Şerbetini çektikten sonra servis edilir.

Peliza (Peluze) Tatlısı



Resim 82: Peliza Tatlısı

Malzemeler:

- 3 Çorba Kaşığı Nişasta
- 3 Bardak Su
- 3 Çorba Kaşığı Şeker
- 1 Avuç Mis Çiçeği

Yapılışı:

Nişasta soğuk suda eritilerek tencereye dökülür. Şeker ve mis çiçeklerini ilave edilerek karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince soğutulup mis çiçekleriyle süslenip servis edilir.

Datça Yöresel Mutfağındaki Diğer Ürünler

Garaville (Salyangoz)



Resim 83: Garaville

Malzemeler:

- 4 Adet Domates
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Baş Kuru Soğan
- 1 Limon
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Kg Salyangoz
- 1 Bağ Maydanoz
- Karabiber

Yapılışı:

Salyangozlar bol tuzla birlikte süzgeçte suyundan herhangi bir şekilde kir kalmayana kadar yıkanır. Salyangozlar üste çıkacak şekilde tuzlu suda haşlanır ve suyu süzülür. Bu işlem en az üç kez tekrarlanır. Salyangozların sırt kısmı bıçakla kesilir. Salyangozlar tuzlu suda tekrar haşlanır ve suyu süzülür. Boş tencerede soğanlar küp şeklinde doğranarak zeytinyağında kavrulur ve üzerine domates, domates salçası ilave edilir. Karışımın içine salyangozlar ilave edilerek 15 dakika tencerede karıştırılır ve karabiber, tuz, limon, sarımsak ilave edilir. Aldığı kadar su konulur ve pişinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra üzerine maydanozlar serpilerek servise sunulur.

EK-2a GÖRÜŞME FORMU**Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği****Sosyo Demografik Bilgiler**

Görüşme yapılan yetkilinin;	
Görevi:	
Cinsiyeti:	
Eğitim Seviyesi:	
İşletme tipi:	
1.İşletmenizde yöreye özgü yemeklere yer veriyor musunuz? Kullanılıyor ise;.....	
2.Menünüzde yöresel yemeklere ne sıklıkla yer veriyorsunuz?(zaman)	
3.Hangi tür yemeklere daha çok yer veriyorsunuz?	
4.Yöresel yemekleri en çok kimler tercih ediyor? (Yerel halk, Yerli turist, Yabancı turist...vb.)	
Turist ise neden tercih ediyorlar? -Sunum -İsim -Sıra dışı olması -Merak -Uygun fiyat vb.	Turist tercih etmiyorsa neden tercih etmiyor? -Pahalı -Değişik -Bilgisi yok -Damak tadına uygun değil vb.
5.Yöresel yemekleri alışlagelmiş şekilde mi yoksa tüketicilerin istek ve beklentileri doğrultusunda değişiklikler yaparak mı sunuyorsunuz? Evetse nasıl...../Hayır...	
Ne gibi değişiklikler? -sunumlar birebir aynı mı yapılıyor? (kırsal yemek yeme düzeni, fiziksel objelerin aynen kullanılması v.b)	
6.Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda karşılaştığınız zorluklar var mı? Evet..... Hayır	

Bu zorluklar neler? -malzeme -Zaman -Emek -Personel v.b
7.Sizce yöresel yemeklerin turizm kapsamında beldeye, işletmenize ve yöresel yemek kültürüne katkıları var mı? Evet ise neler? Hayır ise neden?
8.Turizm faaliyetleri kapsamında yöresel yemek kültürünün tanıtılmasına ilişkin belde de neler yapılabilir? -Aşçılara yöresel mutfaklarla ilgili eğitim verilebilir. -Yerli ve yabancı turistlere bu konuda bilgi verilebilir (web, broşür, seyahat acentaları aracılığı ile v.b). -Yerel festivaller düzenlenebilir.
9.İşletmenizde yöresel yemeklerin tanıtımına ilişkin çalışmalar var mı? Evet ise neler?
Kullanılmıyor ise;
1.İşletmenizde yöresel yemekleri neden kullanmıyorsunuz? -Tercih edilmiyor *Neden tercih edilmiyor? *Bilinmediği içinse yöresel yemeklerin tanıtımı için bir şey yapılabilir mi? -Pahalı -Malzeme sıkıntısı *Diğer yemeklere kıyasla ne gibi sıkıntılar yaşıyor?
-Personel sıkıntısı
2.Gelecekte menünüzde yöresel yemeklere yer vermeyi düşünüyor musunuz?

Öncelikle sağlamış olduğunuz katkılar için çok teşekkür ederim. Son olarak eklemek istediğiniz veya belirtmekte fayda gördüğünüz bir husus var ise onları alabilirim?

ÇOK TEŞEKKÜRLER...

EK-2b GÖRÜŞME FORMU

Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği

Sosyo Demografik Bilgiler

Görüşme Yapılan Kişinin;
Cinsiyeti:
Yaşı:
Eğitim Seviyesi:
Doğum Yeri:
İkametgah Yılı:

Genel Bilgiler

1. Yaptığınız Datça yöresel çorbaları nelerdir? Bu çorbaların tariflerini anlatır mısınız?
2. Yaptığınız Datça yöresel deniz ürünleri yemekleri nelerdir? Bu yemeklerin tariflerini anlatır mısınız?
3. Yaptığınız Datça yöresel sebze yemekleri nelerdir? Bu sebze yemeklerinin tariflerini anlatır mısınız?
4. Yaptığınız Datça yöresel et yemekleri nelerdir? Bu et yemeklerinin tariflerini anlatır mısınız?
5. Yaptığınız Datça yöresel hamur işleri nelerdir? Bu hamur işlerinin tariflerini anlatır mısınız?
6. Yaptığınız Datça yöresel tatlılar nelerdir? Bu tatlıların tariflerini anlatır mısınız?
7. Bunların Haricinde yaptığınız yöresel yemekler var mıdır? Var ise tariflerini anlatır mısınız?

ÇOK TEŞEKKÜRLER...

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Harun Keskin
Doğum Yeri : Edirne/Merkez
Doğum Yılı : 1987
Medeni Hali : Evli
E-posta : harunkeskin48@hotmail.com

EĞİTİM VE AKDEMİK BİLGİLER

Lise (Yıl) : İlhami Ertem Lisesi (2001 – 2005)
Lisans (yıl) : Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği Bölümü, Muğla. (2006-2011)
Yabancı Dil : İngilizce

MESLEKİ BİLGİLER

STAJLAR

2010 : Seyahat acentesi Satış Sorumlusu-Stajyer –Muğla Marmaris