



**T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**

KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ GELENEKSEL SİİRT MUTFAĞI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Şahin BEŞTAŞ

**Danışman
Doç. Dr. Feridun DUMAN**

**Ekim-2022
BATMAN
Her Hakkı Saklıdır**



**T.C. BATMAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TEZ KABUL VE ONAYI

Şahin BEŞTAŞ tarafından hazırlanan “Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Siirt Mutfağı” adlı tez çalışması 14/10/2022 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından oy birliği ile Batman Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı’nda YÜKSEK LİSANS olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

İmza

Başkan

Dr. Öğr. Üyesi Cesim BEHREMEN

.....

Üye/Danışman

Doç Dr. Feridun DUMAN

.....

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN

.....

Yukarıdaki sonucu onaylarım.

Prof. Dr. Osman PAKMA
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Bu tezdeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini ve tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

DECLARATION PAGE

I hereby declare that all information in this document has been obtained and presented in accordance with academic rules and ethical conduct. I also declare that, as required by these rules and conduct, I have fully cited and referenced all materials and results that are not original to this work.



Şahin BEŞTAŞ

14/10/2022

ÖZET**YÜKSEK LİSANS TEZİ
KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ GELENEKSEL SİİRT MUTFAĞI****Şahin BEŞTAŞ****BATMAN ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI****Doç. Dr. Feridun DUMAN****2022, 162 Sayfa****Jüri****Dr. Öğr. Üyesi Cesim BEHREMEN****Doç Dr. Feridun DUMAN****Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN**

Turizm, destinasyonların sahip olduğu tarihi, coğrafi ve dini özelliklerin korumasını ve gelecek kuşaklara güvenle aktarılmasını zorunlu kılmıştır. Korunması gerekli kültürel değerlerden biri de yöresel mutfaklar, yani geleneksel yemeklerdir. Yöresel mutfaklar; bir yörenin kültürel, tarihi, coğrafi ve dini değerlerini taşımada ve bu değerleri sonraki nesillere aktarmada önemli bir araçtır.

Bu araştırmanın temel amacı; geleneksel Siirt mutfağının gastronomi turizmine kazandırılabilmesi için geleneksel Siirt mutfağına ait yemekleri tespit etmektir. Nitel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Geleneksel Siirt yemeklerinin belirlenmesi için 60 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılmış ve elde edilen bulgular betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir.

Araştırma sonucunda 81 adet geleneksel Siirt yemeği tespit edilmiştir. Ayrıca araştırma sonucunda, geleneksel Siirt mutfak kimliğinin gelişmemiş olduğu ve 84 yiyecek işletmesinden yalnızca 13 işletmede geleneksel yemeğin yer edindiği, bunlardan 8 tanesinde yöresel yemek olarak yalnızca büryan kebabının bulunduğu, 5 işletmede ise ortalama olarak 6 adet geleneksel Siirt yemeğinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle yiyecek işletmelerinde geleneksel yemeklere yeterli düzeyde yer verilmediği ve geleneksel Siirt yemeklerinden çoğunun unutulma tehlikesi ile karşı karşıya olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda araştırma sonucunda, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt yemeklerinin sonraki kuşaklara aktarılması için bazı öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi turizmi, Geleneksel Siirt yemekleri, Siirt, Siirt mutfağı,

ABSTRACT
MASTER'S THESIS
DISAPPEARING TRADITIONAL SIIRT CUISINE
Şahin BEŞTAŞ
BATMAN UNIVERSITY GRADUATE EDUCATION INSTITUTE
DEPARTMENT OF TOURISM MANAGEMENT
Associate Prof. Dr. Feridun DUMAN
2022, 162 pages
Jury
Assistant Prof. Dr. Cesim BEHREMEN
Associate Prof. Dr. Feridun DUMAN
Assistant Prof. Dr. Ülker CAN

Tourism has made it necessary to preserve the historical, geographical and religious heritages of destinations and to transfer these heritages safely to future generations. One of the cultural heritages that needs to be protected is local cuisine, i.e. traditional dishes. Local cuisines are an important tool to carry the cultural, historical, geographical and religious heritages of a region and to transfer these heritages to the next generations.

The main purpose of this research is to identify the dishes of the traditional Siirt cuisine in order to introduce the traditional Siirt cuisine to gastronomic tourism. In this research, the qualitative research methods were used, for which a semi-structured interview technique was used. In order to determine the traditional Siirt dishes, the face-to-face interviews were conducted with 60 people and the findings were analyzed by descriptive analysis method.

The research produced 81 traditional Siirt dishes. In addition, only 13 of the 84 food establishments had traditional food, 8 of them had only Büryan kebab as a local dish, and the other 5 establishments had 6 traditional Siirt dishes. Therefore, the research concluded that traditional dishes are not given enough place in food establishments and most of the traditional Siirt dishes are in danger of being forgotten. In this context, some suggestions were presented for the traditional Siirt dishes to be transferred to the next generations.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy tourism, Siirt, Siirt cuisine, Traditional Siirt dishes,

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimine başlamama vesile olan, gerek ders döneminde gerekse tez döneminde çalışmamın araştırılmasında, yürütülmesinde, bilgi ve tecrübelerini, ilgi ve desteğini benden esirgemeyen; çalışmamı bilimsel temeller çerçevesinde yönlendiren ve şekillendiren danışmanım Doç. Dr. Feridun Duman'a minnetlerimi ve sonsuz teşekkürlerimi canı gönülden sunarım. Öte yandan yüksek lisans ders dönemi boyunca bana akademik olarak yol gösteren, benimle bilgilerini paylaşan ve tez sürecine beni hazırlayan Batman Üniversitesi Turizm Fakültesi hocalarıma, memur olarak çalışmakta olduğum Ceyhan Açık Ceza İnfaz Kurumu İdaresine ve personellerine tez sürecinde verdikleri desteklerinden dolayı çok teşekkür ederim. Ayrıca tez çalışmamın geçtiği Siirt ilinde tezle ilgili bana destek veren, benimle bilgilerini paylaşan, çalışmama zenginlik katan yöre halkına, Siirt Esnaf ve Zanaatkarlar Odası'na, Siirt Belediyesi'ne, Siirt Valiliği'ne ve Siirt Kültür Turizm İl Müdürlüğü'ne teşekkür ederim. Bununla birlikte tez yazım süreci boyunca desteklerini esirgemeyen, bilgi ve tecrübelerini benimle paylaşan değerli arkadaşım Leyla GÜNEŞ'e teşekkür ederim.

Eğitim hayatım boyunca desteklerini benden esirgemeyen, en zor dönemlerimde dahi okumama vesile olan başımızda olduğundan varlığına hep şükür ettiğim canım annem Nuriye BEŞTAŞ'a ve kardeşlerime minnetlerimi sunarım. Ayrıca hayatıma girdiği günden bu güne her koşulda yanımda olan, tez dönemimde ve hayatımın her evresinde beni yalnız bırakmayan biricik eşim Özlem BEŞTAŞ'a ve yüksek lisans eğitimim dönemimde zaman ayıramadığım çocuklarım Mehmet Ali, Ömer Hişam ve Zeynep Sarya'ya beni anlayışla karşıladıkları için sonsuz teşekkür ederim.

Şahin BEŞTAŞ
BATMAN- 2022

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
ÖNSÖZ	vi
İÇİNDEKİLER	vii
SİMGELER VE KISALTMALAR	x
TABLolar DİZİNİ.....	xi
FOTOĞRAF DİZİNİ.....	xii
HARİTA DİZİNİ	xiv
1.GİRİŞ	1
 2. KAYNAK ARAŞTIRMASI	 3
2.1.Turizm Kavramı.....	3
2.2.Gastronomi Kavramı.....	4
2.3.Turizm Ve Gastronomi İlişkisi	6
2.3.1. Gastronomi turizmi kavramı	7
2.3.2. Gastronomi turizminin önemi	8
2.3.3. Dünyada gastronomi turizmi	10
2.3.4. Türkiye’de gastronomi turizmi	13
2.4.Geleneksel Yemekler Ve Gastronomi	18
2.4.1. Yöresel yemek kavramı	20
2.4.2. Yöresel mutfak ve gastronomi	21
2.4.3. Yöresel yemekler ve ticarileşme boyutu.....	23
2.5.Siirt İli Hakkında Temel Bilgiler	24
 3.MATERYAL VE YÖNTEM.....	 28
3.1. Araştırmanın Problemi.....	28
3.2. Araştırmanın Amacı.....	28
3.3. Araştırmanın Soruları	29
3.4. Araştırmanın Önemi	29
3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	29
3.6. Araştırmanın Yöntemi	30
3.7. Araştırmanın Evren Ve Örneklemi	30
3.8. Veri Toplama Materyali Ve Süreci.....	31
3.9. Araştırma Verilerinin Analizi	32
3.10. Geçerlik Ve Güvenirlik Çalışmaları	32
 4.ARAŞTIRMA BULGULARI.....	 34
4.1. Katılımcılarının Demografik Özellikleri	34
4.2. Geleneksel Siirt Yemeklerine Yönelik Bulgular	35
4.2.1.Çorbalar	35
4.2.1.1.Yoğurtlu Pirinç Çorbası/Tanhus	35
4.2.1.2.Ekşili Yarma Çorbası/ Şorbut Şişe/ Şorba Dan	36
4.2.1.3.Bulgur Çorbası/ Şorba Savar/ Şorbut Sind	37
4.2.1.4.Etli Dövmeye Çorbası/ Şorbut Hintiyye/ Şorba Dan.....	38
4.2.1.5.Ekşili Pirinç Çorbası/ Şorba Bırınç/ Rıssımhannof	39
4.2.1.6.Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası/ Pişruke	40
4.2.1.7.Ispanak Çorbası/ Pırtike.....	41
4.2.1.8.Mercimek Çorbası/ Şorba Nisk/ İmşavşe	42

4.2.1.9.Kekik Çorbası/ Şorbut Zahtar	43
4.2.1.10.Yeşil Soğanlı Bulgur Çorbası/ Sever Basal	44
4.2.1.11.Ayran Aşı / Lebeniye/ Mehir	45
4.2.1.12.Maş Çorbası/ Mâşik	46
4.2.1.13.Domates Çorbası / Tamatiziyye.....	47
4.2.1.14. Süt Çorbası/Şorba Şir.....	48
4.2.1.15. Yılan Pancarı Çorbası/ Kâri/ Nube	49
4.2.2.Sebzeli Yemekler	50
4.2.2.1. Yaz Türlüsü/ Metfune/ Tırşik	50
4.2.2.2.Kurutmalık Türlü/ Metfunitişsite.....	51
4.2.2.3.Yumurtalı Patlıcan Közleme/ Ebuxennuç.....	52
4.2.2.4.Kabak Pancarı/Pıncarıl İrh.....	53
4.2.2.5. Patates Pancarı/ Pıncar Patata	54
4.2.2.6.Kabak Türlüsü/Tırşka Kundıra/ Ar'iyye.....	55
4.2.3. Dolmalar ve Sarmalar	56
4.2.3.1. Yaprak Sarma/ Epraxe Pelçıma	56
4.2.3.2.Pazı Sarması/ Varaisilk/ Epraxê Silkâ	57
4.2.3.3. Yarma Sarması / Yebrekhiş Şişe	59
4.2.3.4.Kurutmalık Sebze Dolması/ Dolma Nefşin	60
4.2.3.5.Soğan Dolması/ Dolmal Basal	61
4.2.3.6.Yumurta Yolması/Dolmal Bayf.....	63
4.2.3.7.Bumbar Dolması/ Cokat/ Rûvi	64
4.2.3.8.İşkembe Dolması/İkruş/ Tappikat/ Ūr	65
4.2.4. Etlı Yemekler	66
4.2.4.1.Büryan/ Parev/Perive	66
4.2.4.2. Lehmil Udeyn	67
4.2.4.3. Tuzlu Su / Avşor.....	68
4.2.4.4. Ciğer Sarması / Yeprekhil Asabe.....	69
4.2.4.5. Ciğer Kızartma / Safayah.....	70
4.2.4.6. Kışlık Kavurma / Qâli.....	71
4.2.4.7. Kelle Paça /Seri Pepik.....	72
4.2.4.8. Çır u Pır /Kaliyıtıl Basal	73
4.2.4.9. Ekşili Ciğer Yahni/ Asabıt Hanva	74
4.2.4.10. Kaburga Dolması /Valh	76
4.2.5. Köfteler	77
4.2.5.1. Reyhanlı Köfte/ Kitel.....	77
4.2.5.2. İçli Köfte/ Kutıl.....	79
4.2.5.3. Ekşili Sebze Köftesi.....	80
4.2.5.4. Sarımsaklı Köfte/ Exni/ Kıftelleben	81
4.2.5.5. Sarımsaklı Kavurmalı Köfte/ Kitelfum.....	82
4.2.5.6. Mercimek Köftesi/ Bellog	83
4.2.5.7. Soğanlı İçli Köfte/ Kitel Basal.....	84
4.2.5.8. İrk.....	86
4.2.6. Pilavlar	87
4.2.6.1. Perde Pilavı	87
4.2.6.2.Turplu Bulgur/ Savara Bınêrdkê.....	88
4.2.6.3.Ciğerli Bulgur Pilavı / Severimdes	89
4.2.6.4.Diş Buğdayı/ Hedik/ Salia	90
4.2.6.5. Çiriş Otlı Bulgur/ Savara Soryaze.....	91
4.2.6.6. Serdew/ Serbıdew/ Şişe Şirten.....	92

4.2.6.7. Domatesli Bulgur Pilavı /Savara Tamatiza.....	93
4.2.6.8. Keşkek/ Hintiyye	94
4.2.7. Tatlılar.....	95
4.2.7.1. Aside Tatlısı	95
4.2.7.2. Gebole Tatlısı.....	96
4.2.7.3. Un Helvası/ Helve.....	97
4.2.7.4. Kadkê Dimse/ Keek Teze/ Varak Keek	98
4.2.7.5. Mektup Tatlısı/Raayoş u Meketip.....	99
4.2.7.6. Pekmezli Bulgur Tatlısı/ Perpexin.....	100
4.2.7.7. İmçerket/ Haftaba	101
4.2.7.8. Kalbur Hurması.....	102
4.2.7.9. Demir Tatlısı	103
4.2.7.10. Hilbê.....	104
4.2.7.11. Siirt Pastası	105
4.2.7.12. Şem'uniye/Hevdela Dimse	106
4.2.7.13. Sütlaç / Rıssıp Helip	107
4.2.7.14. Sefire	108
4.2.7.15. Peynirli Un Helvası /Selme.....	109
4.2.7.16. Siirt Kurabiyesi/ Un Kurabiyesi	110
4.2.7.17. Sımsımiye	111
4.2.7.18. Sarı Burma	112
4.2.7.19. Unlu Yumurta Kavurması / Mırtuxe/ Arkhafke	113
4.2.8. Hamur İşleri	114
4.2.8.1. Şemşamok.....	114
4.2.8.2. İsmeyket.....	116
4.2.8.3. Börek/ Salhiye.....	117
4.2.8.4. Haşvet/ Heşvet	118
4.2.9. Ekmekler	119
4.2.9.1. Sac Ekmeği/ Fatayor/ Nanê Sele	119
4.2.9.2. Tandır Ekmeği / Nanê Tanûre	120
4.2.9.3. Kilor Ekmeği/ Iğbeys Keek/ Nane Kilor	121
4.3. Geleneksel Siirt Yemeklerinin Ticarileşme Boyutuna Yönelik Bulgular	122
5.SONUÇ VE ÖNERİLER.....	126
5.1. Siirt Yöresel Yemeklerine Yönelik Sonuçlar	126
5.2. Geleneksel Siirt Yemeklerinin Ticarileşme Durumuna Yönelik Sonuçlar.....	130
5.3. Öneriler.....	132
KAYNAKLAR	134
EKLER	143
ÖZGEÇMİŞ	148

SİMGELER VE KISALTMALAR

Akt./akt.	:	Aktaran
Cm	:	Santimetre
Dk	:	Dakika
DTO	:	Dünya Turizm Örgütü
Gr	:	Gram
Kg	:	Kilogram
Mm	:	Milimetre
Sn	:	Saniye
TDK	:	Türk Dil Kurumu



TABLolar DİZİNİ

Tablo 1.1. Gastronominin destinasyonlara etkileri	8
Tablo 1. 2. 2019 yılında gastronomi sektör çalışanlarının dağılımı	14
Tablo 1. 3. 2004- 2019 yılları arasında Türkiye turizm geliri ve turistlerin yeme içme harcamaları	15
Tablo 1.4. Türkiye’de coğrafi işaretli yiyecekler ve bulundukları iller	16
Tablo 1. 5. Coğrafi işaret ile tescillenmiş bazı yiyecekler ve bulundukları iller	17
Tablo 1. 6. Türkiye’deki gastronomi festivallerinden bazıları	18
Tablo 3.1. Siirt yerel yemekleri görüşme katılımcı listesi demografik bilgileri.....	34
Tablo 3.2.Siirt yerel yemekleri görüşme katılımcı listesi demografik bilgileri (Devamı).....	34
Tablo 3.3. Siirt il ve ilçelerinde yer alan yiyecek işletmeleri	122
Tablo 3.4. Siirt il ve ilçelerinde yer alan yiyecek işletmeleri (Devamı).....	128
Tablo 3.5. Siirt ilinde bulunan ve yöresel yemek bulunduran işletmeler	124
Tablo 3.6. Yöresel yemek olarak sadece Büryan Kebabı’nın bulunduğu işletmeler...	125
Tablo 4.1. Siirt ilinin yöresel yemekleri	126
Tablo 4.2. Siirt ilinin yöresel yemekleri (Devamı)	127

FOTOĞRAF DİZİNİ

Fotoğraf 3.1. Yoğurtlu pirinç çorbası	36
Fotoğraf 3. 2. Ekşili yarma çorbası.....	37
Fotoğraf 3.3. Bulgur çorbası	38
Fotoğraf 3.4. Etli dövme çorbası	39
Fotoğraf 3. 5. Ekşili pirinç çorbası	40
Fotoğraf 3. 6. Erişteli yeşil mercimek çorbası	41
Fotoğraf 3. 7. Ispanak çorbası	42
Fotoğraf 3.8. Mercimek çorbası.....	43
Fotoğraf 3.9. Kekik çorbası	44
Fotoğraf 3.10. Yeşil soğanlı bulgur çorbası.....	45
Fotoğraf 3. 11. Ayran aşısı	46
Fotoğraf 3.12. Maş çorbası	47
Fotoğraf 3.13. Domates çorbası.....	48
Fotoğraf 3.14. Süt çorbası.....	49
Fotoğraf 3.15. Yılan pancarı çorbası	50
Fotoğraf 3.16. Yaz türlüsü	51
Fotoğraf 3.17. Kurutmalık türlü.....	52
Fotoğraf 3.18. Yumurtalı patlıcan közleme	53
Fotoğraf 3.19. Kabak pancarı	54
Fotoğraf 3.20. Patates pancarı.....	55
Fotoğraf 3.21. Kabak türlü.....	56
Fotoğraf 3.22. Yaprak sarma	57
Fotoğraf 3.23. Pazı sarması	59
Fotoğraf 3.24. Yarma sarması	60
Fotoğraf 3.25. Kurutmalık sebze dolması.....	61
Fotoğraf 3.26. Soğan dolması	62
Fotoğraf 3. 27. Yumurta dolması.....	64
Fotoğraf 3.28. Bumbar dolması	65
Fotoğraf 3.29. İşkembe dolması	66
Fotoğraf 3.30. Büryan	67
Fotoğraf 3.31. Lehmil udeyn	68
Fotoğraf 3.32. Tuzlu su	69
Fotoğraf 3.33. Çiğer sarması.....	70
Fotoğraf 3.34. Çiğer kızartma.....	71
Fotoğraf 3.35. Kışlık kavurma	72
Fotoğraf 3.36. Kelle paça.....	73
Fotoğraf 3.37. Çır u pır	74
Fotoğraf 3.38. Ekşili ciğer yahni	75
Fotoğraf 3.39. Kaburga dolması	77
Fotoğraf 3.40. Reyhanlı köfte	78
Fotoğraf 3.41. İçli köfte	80
Fotoğraf 3. 42. Ekşili sebze köftesi.....	81
Fotoğraf 3. 43. Sarımsaklı köfte	82
Fotoğraf 3. 44. Sarımsaklı kavurmalı köfte	83
Fotoğraf 3. 45. Mercimek köftesi	84
Fotoğraf 3. 46. Soğanlı içli köfte	85
Fotoğraf 3. 47. Irk	86
Fotoğraf 3. 48. Perde pilavı	88

Fotoğraf 3. 49. Turplu bulgur	89
Fotoğraf 3. 50. Ciğerli bulgur pilavı	90
Fotoğraf 3.51. Diş buğdayı	91
Fotoğraf 3. 52. Çiriş otlu bulgur	92
Fotoğraf 3. 53. Serdew	93
Fotoğraf 3. 54. Domatesli bulgur pilavı.....	94
Fotoğraf 3. 55. Keşkek	95
Fotoğraf 3. 56. Aside tatlısı	96
Fotoğraf 3.57. Gebole tatlısı	97
Fotoğraf 3. 58. Un helvası	98
Fotoğraf 3.59. Kadmê dimse.....	99
Fotoğraf 3. 60. Mektup tatlısı	100
Fotoğraf 3. 61. Pekmezli bulgur tatlısı	101
Fotoğraf 3. 62. İmçerket	102
Fotoğraf 3. 63. Kalbur hurması.....	103
Fotoğraf 3. 64. Demir tatlısı	104
Fotoğraf 3. 65. Hilbê tatlısı	105
Fotoğraf 3. 66. Siirt pastası.....	106
Fotoğraf 3. 67. Şem'uniye tatlısı	107
Fotoğraf 3. 68. Sütlaç.....	108
Fotoğraf 3. 69. Sefire	109
Fotoğraf 3. 70. Peynirli un helvası	110
Fotoğraf 3. 71. Siirt kurabiyesi	111
Fotoğraf 3. 72. Sımsımiye	112
Fotoğraf 3.73. Sarı burma	113
Fotoğraf 3.74. Unlu yumurta kavurması.....	114
Fotoğraf 3.75. Şemşamok	116
Fotoğraf 3. 76. İsmeyket	117
Fotoğraf 3. 77. Börek.....	118
Fotoğraf 3.78. Haşvet	119
Fotoğraf 3.79. Saç ekmeği	120
Fotoğraf 3.80. Tandır ekmeği	121
Fotoğraf 3. 81. Kilor ekmeği	122

HARİTA DİZİNİ

Harita 1.1. Siirt lokasyon haritası	26
---	----



1.GİRİŞ

Günümüzde, internetin yaygınlaşması ve turistik faaliyetlerin artması ile birlikte bireyler, farklı kültürlerle tanışarak farklı değerleri, gelenekleri, yaşam biçimleri ve mutfak öğelerini tanımış olmaktadır. Bireylerin alışılmış tatların yanında yerel ve özgün tat arayışları ve buna olan ilginin artması, gastronominin yeniden yorumlanmasını sağlamıştır (Gürsoy, 2017). Gastronomi üzerine yapılmış birçok araştırmada da yerel mutfaklara artan ilginin, destinasyonu, turistler için çekicilik ve motive edici unsuru olarak önemli bir konuma getirdiği görülmektedir (Scarpato, 2002, s. 93-105).

Dünya Turizm Örgütü'nün (DTO) 2012 yılında yayınlamış olduğu küresel yemek turizmi raporuna göre; yöresel yiyecekler turistlerin destinasyon seçiminde önemli bir motivasyon kaynağı olmasa da bu kararı vermede önemli bir unsur olmakta ve yöresel yiyecekler, turistlerin tatil kalitesini arttırmada önemli bir işlev görmektedir (World Tourism Organization, 2012). Bu durum, yerel mutfak kültürlerinin koruma altına alınmasının, bu kültürün gelecek nesillere güvenle aktarılmasının benimsenmesini beraberinde getirmiştir (Aliağaoğlu, 2004, s. 52). Bununla birlikte “sürdürülebilirlik” kavramının uluslararası belgelerde yer edinmesi ve desteklenmesi, unutulmaya yüz tutmuş yerel yemeklerin de korunması gerektiği fikrinin daha da benimsenmesine ve “sürdürülebilir turizm” kavramının gelişmesine olanak sağlamıştır.

Sürdürülebilir turizm, destinasyon açısından önemli birer unsur olan kültürel, tarihi, doğal veya estetik turizm kaynaklarının korunması ve bu kaynakların devamlılığının sağlanmasıdır (Kuter ve Ünal, 2009, s. 147). Destinasyonların kültürel, tarihi, sosyal ve çevreyle ilgili değerlerini yansıtan bir diğer unsur ise yerel mutfak kültürleridir. Bir yerin, bölgenin veya yörenin yemekleri, bu yemekleri pişirme yöntemleri, pişirme araç gereçleri, sofrada adabı veya protokolü, başka bir ifade ile beslenme ile ilgili bütün olaylar, o yerin yemek ve mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Öte yandan mutfak kültürü, bölgenin kültürel özellikleri, tarihi geçmişi, ekonomik yapısı, inancı gibi birden fazla unsur ile şekillenmektedir. Bu nedenle özgün olarak kabul edilen mutfak kültürleri, bu özellikleri sayesinde turistler için çekici bir konumdadır (Gürsoy, 2017).

Günümüzde turistlerin, gastronomi turizmine ilgi duymaya başlamaları ile birlikte destinasyonlarda yerel mutfakların önemi artmıştır. Bununla birlikte destinasyonların yerel mutfak kültürlerine önem vermeleri, yerel işletmelerde yöresel yemeklere daha çok yer verilmesi ile kalkınma ve sürdürülebilirlik açısından gastronomi daha da önem kazanmıştır (Bilgin, 2018, s. 2). Bu durum, yerel mutfakların

sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara güvenle aktarılması açısından da ayrı bir öneme sahiptir.

Bu araştırmanın amacı, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt mutfağı yemeklerinin belirlenmesi ve Siirt yerel yemeklerinin ticarileşme boyutunun yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla nasıl sağlanabileceğinin ortaya konulmasıdır.

Bu bağlamda bu araştırma, dört bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın birinci bölümünde, araştırma konusu ile ilgili temel kavramlar ele alınmış olup turizm, gastronomi, gastronomi turizmi kavramları açıklanmıştır. Araştırmanın ikinci bölümünde ise araştırmanın materyal ve yöntem kısmını oluşturmakta olup araştırmanın problemi, amacı, soruları, önemi, sınırlılıkları bu bölümde açıklanmıştır. Üçüncü bölüm, araştırmanın bulgular bölümü olup bu bölümde araştırmanın içeriğine bağlı olarak Siirt yerel yemeklerin toplanması ve sürdürülebilirliğinin yerel yiyecek-içecek işletmeleri aracılığıyla vurgulanması ele alınmıştır. Son bölümde ise sonuç ve öneriler aktarılmıştır.

2. KAYNAK ARAŞTIRMASI

Araştırmanın bu bölümünde, araştırma konusu hakkındaki temel kavramlar verilmiştir. Bu kapsamda turizm kavramı, gastronomi kavramı, turizm ve gastronomi ilişkisi, gastronomi turizmi, Türkiye’de ve dünyada gastronomi turizmi, yöresel yemek kavramı, yöresel mutfak ve gastronomi ilişkisi, yöresel yemekler ve ticarileşme boyutu ile Siirt ili hakkında temel bilgiler verilmiştir.

2.1.Turizm Kavramı

Latince dönme hareketi olarak ifade edilen “tornus” kelimesinden türeyen turizm kavramı, İngilizcede “tour” ve “touring” olmak üzere iki farklı kavram ile ifade edilmektedir. “Tour” kavramı, “hareket edilen yere geri dönmek üzere yapılan, kısa ya da uzun bir zaman dilimine yayılan seyahat” anlamında kullanılmakta iken “touring” kavramı, “bireysel ihtiyaçlar veya zevk için yapılan kültürel geziler” anlamında kullanılmaktadır (Olalı, 1990, s. 4; Usta, 2014, s. 19). Ancak literatürde turizm kavramının çok farklı çekilerde tanımlandığı görülmektedir.

Turizm kavramını modern anlamda tanımlayan ilk kişi Gueler Feuler’dir. Feuler (1905)’e göre turizm; dinlenme ihtiyacının ortaya çıkması veya hava şartlarında ortaya çıkan değişimler sonucunda kişilerin sanatsal veya kültürel yerlere gitmesine, farklı kültürlerden insanların birbirlerini daha çok tanınmasına olanak sağlayan ve yeniçağa özgü olan bir sektördür (akt. Güçlü, 2021, s. 4). Öte yandan Avusturyalı ekonomist Hermann Von Schullar turizm kavramını; “başka bir ülkeden, şehir veya bölgeden yabancıların gelmesi ve geçici süre kalmalarıyla ortaya çıkan hareketlerin ekonomik yönünü ilgilendiren faaliyetlerin tümü” olarak tanımlamıştır (Güçlü, 2021, s. 5).

Turizm faaliyetlerindeki temel öznenin insan olması ve turizm faaliyetleri üzerinde sosyal, politik, ekonomik veya psikolojik faktörlerin etkili olması nedeniyle turizm kavramı, farklı şekillerde tanımlanmaktadır (Yakut, 2019, s. 4). Nitekim Türk Dil Kurumu (2022) turizm kavramını; “(1) dinlenme, eğlenme, görme, tanıma vb. amaçlar ile yapılan gezi, (2) bir ülkeye veya bir bölgeye turist çekmek için alınan ekonomik, kültürel, teknik önlemlerin, yapılan çalışmaların tümü” şeklinde tanımlamıştır. Bayer (1992, s. 3) ise turizm kavramını, “iş veya tatil amacıyla bir yerden başka bir yere yönelen insan faaliyetleri” şeklinde tanımlamıştır.

Turizm; sürekli olarak kalınan, yaşanılan, yerden ayrılıp maddi kazanç amacı taşımadan gerçekleştirilen, genellikle bir günden daha uzun süreli olan, seyahat ve buna bağlı olarak konaklamalardan oluşan bir bütündür (Usta, 2011, s. 25). Tanımdan da

anlaşılacağı üzere turizmin zorunlu unsuru; bireylerin, yaşadığı yere tekrar geri dönmeyi amaç edinmesidir (Mathieson ve Wall, 1982, s.1).

Turizm ile ilgili yapılan tanımlamalardan anlaşılacağı üzere turizm kavramı, birtakım karakteristik özellikleri yapısında taşımaktadır. Bunlar (Vanhove, 2002, s. 2):

- Turizm birden fazla olay veya olgunun bir araya gelmesi ile oluşur.
- Turizm, hem statiktir hem de dinamiktir. Buna göre, turizmin temel faaliyeti olarak kabul edilen “insan hareketi” turizmin dinamik boyutunu yansıtmaktadır. Buna karşın, “insanların konaklaması” turizmin statik boyutunu oluşturmaktadır.
- Turizm, insanların yaşadıkları yerler dışında seyahat etmelerini zorunlu kılmaktadır.
- Turizmde, geçici olarak bir yerde “konaklama” olmalıdır. Öte yandan kısa veya uzun bir süre geçtikten sonra bireyler, ikamet ettikleri yere geri dönmelidir. Nitekim ikamet edilen yere “geri dönüş” yapılmaması turizm faaliyeti kapsamında yer almamaktadır.

Turizm, insanlık tarihi kadar eski olan, tecrübelerle bağlı olarak ortaya çıkan beğeni ve zevkler ile ilişkili bir hizmet ürünüdür (Barutçugil, 1984, s. 28; Yakut, 2019, s. 4). Hem “beğeni” hem de “zevkin” göreceli bir kavram olması nedeniyle turizmin sunulmasında çeşitli öğelerin ön plana çıkması kaçınılmazdır. Nitekim turizm, doğal güzellikleri veya tarihi eserleri görmek, kültürel faaliyetlerde bulunmak, yeni lezzetler keşfetmek veya deneyimlemek gibi farklı seyahat amaçlarının toplamıdır (Hazar, 2014, s. 13-15).

2.2. Gastronomi Kavramı

Yeme ve içmede uygulanacak kurallar olarak tanımlanan gastronomi, Yunanca Gastros ve Nomos kelimelerinden türemiştir (Scarpato, 2002). Richards (2002, s. 17). tarafından “*yemeğin hazırlanmasının, pişirilmesinin, sunumunun ve yenilmesinin yansıması*” olarak tanımlanan gastronomi; yemeğin üretimi ve tüketimini de içeren tüm psikolojik, sosyal ve kültürel öğelerle ilişkili bir süreçtir (Öney, 2013, s.164). Gastronomi özünde, yemeğin zevkini arttıran içecek ve yiyeceklerin seçimine dair bilgileri de içermektedir (Kodaş, 2018, s. 20).

Scarpato (2002, s. 52) gastronominin anlaşılabilir olması için bu kavramın iki farklı şekilde incelenmesi gerektiğini belirtmiştir. Buna göre ilk olarak gastronomi, en iyi

yiyecek ve içecekleri tüketmekle ilgili bir olgudur. İkinci olarak gastronomi, tüketilebilir tüm yiyecek ve içecekleri bütün yönleriyle ele alan disiplinler arası bir bilimdir.

Farklı disiplinlerde farklı yazarlar tarafından tanımlanan gastronomi kavramı, Brillat-Savarin (1848)'e göre; insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik olarak incelemesidir. Ancak gastronomi kavramına yönelik yapılan tanımlar incelendiğinde gastronominin sadece yeme ve içmeyle ilgili tüm kuralları içermediği ve gastronominin çok yönlü bir disiplin olduğu görülmektedir (akt. Kodaş, 2018, s. 21). Örneğin gastronominin multidisipliner bir alan olduğunu belirten eden Zahari vd. (2009, 71) gastronominin mutfak, tarım, coğrafya, tarih, ekonomi, tıp, edebiyat, politika, din, hukuk ve felsefe ile yakından ilişkili olduğunu belirtmiştir. Öte yandan Kivela ve Crotts (2006) ile Hegarty ve O'Mahony (2001) gastronominin kültür ile yakından bir ilişki içerisinde olduğunu ve gastronominin özünde kültürel bir kimlik, kültürel bir gösterge olduğunu belirtmişlerdir.

Nebioğlu (2016, s. 30), gastronomi kavramının tarihsel süreç içerisindeki gelişiminin üç farklı alanda gerçekleştiğini belirtmiştir. Buna göre gastronomi; belirli bir yöreye veya kesime özgü yiyecekleri ilgilendiren bir konu olmaktan çıkmıştır. Çünkü gastronomi bölgesel ve yerel mutfağı da kapsamaktadır. Ancak gastronomi, en iyi yemeği ortaya çıkaran unsurların neler olduğunu ve yiyeceklerin tüketim boyutu dışındaki unsurları da içermektedir. Ancak Altınel (2009, s. 1) gastronomiyi; (1) üretim, (2) tüketim, (3) üretim-tüketim olmak üzere farklı bir sınıflandırma yapmaktadır.

Gastronominin üretim boyutunda; iyi yemeği hazırlama, yemeği pişirme ve yemeğin sunumu vardır. Başka bir ifade ile gastronominin üretim boyutu, nitelikli malzemelerle yemek hazırlama ve pişirme ve bu yemeği tüketme aşamalarını içermektedir (Hatipoğlu, 2010, s. 25).

Gastronomi tüketim boyutuyla incelendiğinde ise, yemek ve içmekten zevk alma ile lezzetli yiyeceklerle olan ilgiden bahsedilmektedir. Gastronominin bu boyutunda, psikolojik ve fizyolojik ihtiyaçların giderilmesi söz konusudur. Gastronominin üretim tüketim boyutunda ise yiyeceklerin hazırlanmasından tüketilmesine kadar olan süreç ön plana çıkmaktadır (Altınel, 2009, s. 13).

Harrison (1982) ise gastronominin; (1) teorik, (2) uygulamalı, (3) teknik, (4) bilimsel gastronomi olmak üzere dört farklı şekilde sınıflandırmıştır. Buna göre teorik gastronomi, yapılan yemeklerin reçetesidir. Uygulamalı gastronomi ise teoride var olanı yazılı ve görsel materyallere dönüştürmeyi kapsamaktadır (akt. Öney, 2013, s. 165). Üçüncü olarak teknik gastronomi, hazırlanan formüller ile yemek hazırlama olarak ifade

edilmektedir. Son olarak bilimsel gastronomi, “besin değerlerini ve psikolojik olarak insanların yediklerinden nasıl etkilendiklerini” araştırmaktadır (Öney, 2013, s. 166).

Gastronomi kavramına yönelik yapılan tanımlardan görüldüğü üzere gastronominin özünde “yemek” ile ilgili bir kavram olduğu görülmektedir. Alan yazında gastronomi kavramına ilişkin yapılmış araştırmalar değerlendirildiğinde, gastronominin turizm bağlamında ve daha çok “kültürel unsur” olarak ele alındığı görülmektedir. Fakat zengin ve çeşitli bir yemek kültürüne sahip ülkelerin kültür turizmi açısından gastronomiyi ön planda tuttukları ve yemeğin kültürel ve turistik bir ürün olarak sundukları görülmektedir. Bu nedenle bu araştırmanın bir sonraki bölümünde turizm ve gastronomi ilişkisi irdelenmiş, ardından gastronomi turizmine değinilmiştir.

2.3.Turizm ve Gastronomi İlişkisi

Yemek yeme faaliyetinin, insanın enerji ihtiyacının karşılanmasını sağlayan ve yiyeceklerin elde edilmesi, tüketime hazır hale getirilmesi ve tüketilmesini içeren bir süreç olduğu göz önüne alındığında sosyal, ekonomik ve kültürel bir olgu haline dönüşmektedir (Kodaş, 2018, s. 21). Gittikleri yerlerde farklılık arayan turistler, gittikleri yerin kültürünü görmek, öğrenmek ve deneyimlemek için yöreye ait yerel mutfakları tercih etmektedirler (Sims, 2009). Fakat bir yemeğin üretim aşamasını yerinde görmek veya özel bir yemek türünü tatmak isteyen turistlerin, yemek festivallerine yönelmesi, yiyecek ile turizm arasında bir ilişkinin olduğunu yansıtmaktadır (Hall vd, 2003, s. 60). Öte yandan turizm destinasyonlarında önemli bir yer işgal eden yerel mutfağa yönelen turist sayısının artması, yerel yiyecek üretim ve tüketimin bölgesel ekonomik gelişimi beraberinde getirmesi, yerel yiyecekler vasıtasıyla destinasyon sürdürülebilirliğinin sağlanması gibi birçok durum, bu ilişkinin önemini yansıtmaktadır. Son dönemlerde tarım, kültür ve turizmin bir bütün olarak ortaya çıkardığı gastronomi turizmi adı altında toplanmaktadır (Akgöl, 2012, s. 5-25).

Küreselleşmenin getirmiş olduğu homojenleşen yemek kültürleri ve post-Fordist turizm yaklaşımıyla hareket eden turistler, yeni tatlar, yeni lezzetler arayışına girmektedir. Bazı turistler için yemek, heyecan verici, eşsiz bir deneyim olabilmektedir (Quan ve Wang, 2004). Bu nedenle gastronomi turizmi, özel ilgi turizmi olarak da ifade edilebilir.

Özel ilgi turizmi açısından değerlendirildiğinde, gastronomik ürünleri tercih eden turistlerin, destinasyonlarının yeme- içme kültürlerini araştırma eğilimindedirler. Bu durum ise, gastronomi turizmine yönelik özel turların artış göstermesini beraberinde

getirmektedir. Örneğin İtalya, Fransa, Kaliforniya'ya gastronomi turizmini merkeze alan turların yaygın olduğu görülmektedir (Hjalager, 2003).

2.3.1. Gastronomi turizmi kavramı

Hem yiyecekler hem de içecekler insanların temel ihtiyaçlarından olup destinasyonlar içinde önemli bir çekicilik unsuru olarak görülmektedir. Öte yandan yiyecek-içecekler, bir ülkenin veya bölgenin tarihî, sosyal, kültürel ve ekonomik birçok değerini yansıtmakta ve turistler içinde bu değerleri tanımada bir aracı işlevini görmektedir (Çağlı, 2012, s. 40-41).

19.yy.da kullanılmaya başlanan “gastronomi turizmi” yemek seyahatleri olarak da adlandırılmaktadır. Gastronomi turizmi, yerel yemek hizmetleri sağlayan kurumların önemli bir rol aldığı ve turistlerin bu hizmetlerden faydalanmaları veya deneyimlemeleri gerektiğine inandıkları tecrübe ve duyguları kapsamaktadır (Kivela ve Crotts, 2006, s. 30).

Tadım turizmi, mutfak turizmi veya yemek turizmi, olarak da adlandırılan gastronomi turizmi; turistlerin seyahat nedenlerinin asıl nedeni olarak yerel yemeklerin deneyimlenmesi veya öğrenilmesi olan seyahat türünü ifade etmektedir (Aksoy, 2021, s. 23). Başka bir ifade ile gastronomi turizmi, kişilerin “bir bölgenin yerel yemeklerini tatma, o yemeğin üretimini görmek ve yemek kültürlerini deneyimlemek” güdüsü ile gerçekleştirdikleri turizm çeşididir (akt.Yüncü, 2010, s. 29).

Turizm hareketliliği içerisinde git gide daha çok yer alan gastronomi turizmi, başlangıçta bireysel bir turizm faaliyeti iken günümüzde kitle turizmine dönüşmüştür (Cömert ve Özkaya, 2014). Turistik turlarla belirli bir yeri veya bölgeyi ziyarette gelen kişilerin yerel ürünleri tüketmesi veya satın alması; yerel mutfak tatlarını satın alanlar ile gastronomi turizmini profesyonel olarak gerçekleştirenler olarak iki gruba ayrılmaktadır (Bekar ve Belpınar, 2015, s. 6519). Ancak gastronomi turizmi, yalnızca yemek ve içeceklerden oluşmamakta ve yapısında şarapçılık, bağcılık, yemek programları ve tur operatörleri gibi birçok unsuru barındırmaktadır (Sormaz, Özata ve Güneş, 2015).

Gastronomi turizminde, uğranılacak yerler, kültürel değerlerin (yiyecek- içecek) başkaları tarafından deneyimlenmesi söz konusu olduğu için turistler açısından önemli bir destinasyon alanı olabilmektedir. Ancak gastronomi turizminde destinasyonların özgünlüğünü koruması, gastronomi kimliği açısından önemli bir faktör olabilmektedir. Bu bakımdan, mevsimsel şartlardan diğer turizm faaliyetlerine nazaran çok daha az etkilenen gastronomi turizmi yıl boyunca yapılabilmektedir (Kesici, 2012). Bu nedenle, gastronomi turizmin önemi artmaktadır.

2.3.2. Gastronomi turizminin önemi

Gastronomi, yalnızca yiyecek ve içeceklerin üretimi ve tüketimine yönelik olan bir süre olmayıp destinasyonun sosyal, tarihi, kültürel, ekonomik değerlerini de kapsayan bir kavram olup kültür ve turizm bağlantısını sağlama yarayan unsurlardan birisidir (Aslan, 2010, s. 40- 44). Nitekim gastronomi “mutfak turizmi”, “gurme turizmi” gibi farklı adlandırmalara sahip olup belirli bir yerin yemek veya mutfak kültürü için seyahat etmeyi, festivallere ve kurslara katılmayı ve yerel lezzetleri deneyimlemeyi de içermektedir (Santich, 2004, s. 20). Bu bakımdan destinasyonların gastronomi zenginlikleri arttıkça, benzer destinasyonlarla rekabet içinde olabilmektedir (Şahin ve Ünver, 2015). Öte yandan gastronomi turizmi, yerel gıda ürünlerinin tanıtılması ve pazarlanabilmesi açısından da bir fırsat kaynağıdır.

Everett ve Aitchison (2008)’a göre gastronomi turizminin bir ülkeye, yere, bölgeye veya destinasyona “ekonomik, çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik” olmak üzere üç temel etkisinin olduğunu belirtmiştir. Bu açıdan değerlendirildiğinde gastronomi turizmi özellikle kırsal kesimlerde bulunan çiftçileri, yerel üreticileri ve küçük işletmeleri ekonomik açıdan destek sağlayacak faaliyetler doğurabilmektedir (akt. Aksoy, 2021). Örneğin, Dünya Gıda Seyahat Birliğinin (WFTA) 2014 yılında yayınladığı raporda gastronominin destinasyonlara olan etkisini dokuz başlıkta sıralanmıştır. Raporda yer alan etkiler Tablo 1.1’de verilmiştir (akt. Aksoy, 2021).

Tablo 1.1.Gastronominin destinasyonlara etkileri

Daha çok ziyaretçinin gelmesini sağlar
Daha çok satış yapılmasına olanak sağlar
Daha çok tanıtım ve medyada yer alma olanağı sağlar
Yeni rekabet avantajlarını beraberinde getirir
Benzersiz satış tekliflerinin alınmasını sağlar
Devletin daha çok vergi geliri elde etmesini sağlar
Turizm konusunda daha çok bilinçlenme sağlar
Bölgenin yiyecek-içecek kaynaklarına olan ilginin artması ve farkındalığın oluşmasını sağlar
Yöre halkının gurur duygusunun artması

Kaynak: Aksoy, 2021

WFTA'nın gastronomi turizminin dokuz başlıkta yayınladığı etkileri Hall, Mitchellve Sharples (2003, s. 30)tarafından; (1) ulusal, (2) bölgesel, (3) yerel olmak üzere üç başlık altında incelenmiştir. Buna göre gastronomi turizminin ulusal etkileri şunlardır:

- Devletlerin vergi gelirlerinin artış göstermesini sağlar.
- Ülke tanıtımlarının artış göstermesi sağlar
- Ulusal markalaşmaya katkı sağlar.
- Yeni bir piyasa vadeder.

Gastronomi turizminin bölgesel etkilerinin başında ise şunlar yer almaktadır:

- Yerel kimliğin ve bölgesel markalaşmanın oluşmasına katkı sağlar.
- Özgünlüklerin vurgulanması ile farklılaşmaya destek sağlar.
- Arazi ve emlak değerlerinin korunmasını sağlar.
- Yeni ekonomik kaynakların ortaya çıkmasını sağlar.
- Yiyecek işletmeleri ile bölge otellerinin daha çok iş yapmasını sağlar.
- Pazarlama alanlarının genişlemesini sağlar.
- İstihdamın artmasını sağlar.

Gastronomi turizminin yerel etkilerinin başında ise şunlar yer almaktadır:

- Yerel üreticilerin desteklenmesini sağlar.
- Ürünlerin daha kolay pazarlanmasını sağlar.
- Ürünlerin üreticiden doğrudan tüketiciye ulaşmasını sağlar.
- Tarladan satışların yapılmasına olanak sağlar.
- Doğal ve organik ürünlerin değerinin korunmasını sağlar.
- Müşteri sadakati sağlar.
- Yerel ürünlerin değerlerinin korunmasını sağlar

Gastronomi turizminin destinasyonlara çok farklı gelişim alanı, pazarlama ve gelişim açısından da birçok fırsatı beraberinde getireceğini belirten Quan ve Wang (2004, s. 303-304) bu fırsatları dört başlıkta özetlemiştir.

- Gastronomi turizmi, kırsal alanlarda üreticilere destek ve ürünlerine de değer katmak için fırsat doğurmaktadır.
- Gastronomi turizmi, destinasyonlardaki ürün çeşitliliğinin artışı ve yiyecek kültürünün gelişmesine paralel olarak yerel ürünlerin pazar alanlarını genişletebilir.

- Gastronomi turizmi, diğer turizm çeşitlerinin artmasını sağlayabilir.
- Gastronomi turizmi, yerel kimliğin oluşmasında ve geliştirilmesinde yardımcı bir kaynak rolü üstlenebilir.

Yukarıda nedenlerden dolayı, destinasyonların rekabet gücünü arttıracak faktörlerden birisi de gastronomidir. Nitekim gastronomi veya yemek festivalleri, yerel şarap üretimi, yerel üzüm bağları, yerel peynir üretimi gibi faaliyetler turistler için çekici bir faktör olabilmektedir (Baysal ve Küçükaskan, 2007, s. 36). Başka bir ifade ile gastronomi turizmi, destinasyonlar için büyük bir ekonomik kaynak, yerel üretici ve yerel işletmeler için arz noktası olabilmektedir.

2.3.3. Dünyada gastronomi turizmi

Yiyecek ve içecekler, bir yörenin hem sosyal hem de kültürel mirasının bir yansıması olabileceği gibi yerel kimliğin bir ögesi olarak da değerlendirilebilir (Povey, 2011; Karlsson, 2005). Diğer taraftan, yerel yiyecek ve içecekler ziyaretçilerin farklı tatlar ile tanışmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu bakımdan gastronomi, yerellik içeren coğrafi bir kimliktir.

Dünya Turizm Örgütü'nün 2017 yılı raporuna göre dünyada, turizm faaliyetleri artış göstermekte ve gastronomi turizmi öne çıkmaya başlamıştır. Öte yandan Birleşmiş Milletler Seyahat Örgütü'nün 2015 yılı raporlarına göre dünyada turizmden elde edilen turizm gelirlerinin %30'u yiyecek ve içecek harcamalarından oluşmaktadır. Örneğin, gastronomi turizminin Avrupa ülkelerine etkileri üzerine yapılan araştırmalarda, gastronomi turizminin istihdam, katma değer, işletme sayısı gibi konularda ekonomiye önemli derece katkı sağladığı tespit edilmiştir (European Comission, 2014). Bu nedenle söz konusu ülkelerde gastronomi, bir yatırım aracı olmuştur.

Gastronomi turizminin ülkeler üzerindeki olumlu etkisi, dünyada gastronomi turizmine yönelik rekabetin her geçen gün artmasına ve müşterilerin olası ihtiyaçlarının giderilmesine yönelik maksimum çabanın gösterilmesini sağlamıştır. Başka bir ifade ile ülkeler, müşterilerin devamlılığını sağlamak adına yeni stratejiler belirlemekte ve yeni projeler veya yeni ürünler sunmaktadır. Bu durum, gastronominin önemli bir yatırım aracı haline geldiğini yansıtmaktadır. Örneğin İspanya, Fransa ve İtalya başta olmak üzere birçok Avrupa ülkesi, gastronomiyi bir yatırım aracı haline getirmiş ve gastronomi aracılığıyla turizm imajlarını arttırarak önemli düzeyde gelir elde etmişlerdir (Dilsiz, 2010, s. 20). Benzer şekilde Fransa, Şili, Avustralya gibi ülkelerin gastronomi destinasyonlarına yönelik yatırımlarının arttığı ve gastronomi turizmi açısından öne çıkan

yerler olduğu görülmektedir. Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan Napa Vadisi'nde 200 çeşitten fazla şarabın üretilmesi, bu bölgenin gastronomi turizmi açısından gelişmesine ve önemli bir destinasyon alanı olmasına katkı sağlamıştır. Benzer şekilde İtalya'da bulunan Toscana bölgesine özgü Lucca zeytinyağı, Trüf mantarı Chianti şarabı dünyanın farklı yerlerinden birçok kişinin ilgisinin çekmiş ve bölgenin önemli bir destinasyon alanı olarak turizm pazarında yer almasına olanak sağlamıştır (Yüncü, 2010, s. 29).

Yöresel mutfaklar veya yöresel mutfak öğeleri hem gastronomi hem de mutfağın bir destinasyon alanı olmasını sağlamakta ve uluslararası seyahat şirketlerinin veya turizm acentelerinin söz konusu yerlere düzenli seyahat turlarını organize etmelerine önemli bir unsur olmuştur. Örneğin Asya kıtasının farklı yerlerine, İtalya'ya veya Fransa'ya “gurme” turları veya mutfak turları düzenlenmekte, bu yerlerde yemek pişirme kurslarını kapsayan organizasyonlar ön plana çıkmaktadır (Kivela ve Crofts, 2006, s. 45).

Son yıllarda dünya genelinde, gastronomi turlarını düzenleyen şirket sayısının arttığı görülmektedir. Bu şirketler ise; yöresel yemekleri tatmak, yöresel yemek ustaları tarafından yapılan yiyecekleri tatmak, ünlü restoranlarda yemek yemek, yiyecek veya içecek üreticilerini yerinde görmek, yöresel yemek kurslarını veya aşçılık okullarını ziyaret etmek gibi amaçlar ile turistlere hizmet sunmaktadır (Çağlı, 2012, s. 40).

Bir turizm trendi olarak kendini gösteren gastronomi turizmi ile ilgilenen şirket sayısının artması, gastronomi açıdan ön plana destinasyonlara olan taleplerin artışı ile doğru orantılıdır. Gastronomi turizmindeki talep ise; yiyeceğin veya içeceğin içeriği, bunların hazırlanması, pişirilme yöntemleri, mutfak kültürü, kalite gibi unsurlardan etkilenmektedir. Öte yandan gastronomi turizminde talep, gastronomi turizminde arz ile birlikte incelenmelidir. Nitekim herhangi bir turizm faaliyetinde olduğu gibi gastronomi turizminde de hem “ziyaret eden” hem de “ziyaret edilen” unsurlar karşılıklı bir etkileşim içerisinde. Bu açıdan ele alındığında gastronomi turizminde arz; bir yerin, ülkenin veya bölgenin sahip olduğu bütün gastronomik varlıklar ve faaliyetlerdir (Yıldız, 2009: 16). Örneğin İspanya'nın Malaga kenti, İtalya'nın Sicilya, Venedik, Piyemonte ve Toscana bölgeleri ile Fransa'nın Provence kenti; turistlerin, yiyecek içecek üreticilerini, gıda pazarlarını, yöresel yemek sunan restoranlarını ve aşçılık okullarını ziyaret etmeleri bakımından gastronomi turizmi açısından önem taşımaktadır. Öte yandan Kosta Rika, Panama, Brezilya, Etiyopya, Sri Lanka ve Japonya çay yapımı ve tadımı açısından gastronomi turizminde ön sıralarda yer almaktadır. Benzer şekilde Belçika ve İsviçre çikolata yapımı ve tadımı, Fransa ve İtalya ise peynir yapımı ve tadımı açısından

gastronomi turizminde kendilerine yer edinmiş ülkeler arasında yer almaktadır (Oğuz, 2016, s. 45).

Gastronomi turizmine olan talep her geçen gün artmakta ve gastronomi turizmi daha da popüler olan bir turizm türü haline gelmiştir. Çevik ve Saçlık (2011)’a göre gastronomi turizminin ön plana çıkmasında etkili olan birtakım faktörler vardır. Bunlar:

- Gastronomi turizmi, diğer turizm türleri arasında bütünleyici bir unsurdur. Çünkü insanlar gittikleri yerlerde yeni tatlar keşfetme ve farklı mutfakları görme amacını taşımaktadır.
- İnsanların tüketim alışkanlıklarının değişime uğraması ile birlikte, turizmde kültürel veya geleneksel değerler ön plana çıkmaktadır.
- Destinasyonlar, turizm gelirlerini arttırmak amacıyla hem destinasyon imajını hem de destinasyonun gastronomi unsurlarını kullanmaktadır.
- Kişilerin yeni lezzetleri tatması için farklı yerlere gitmesi zorunludur. Öte yandan “yemek yemenin” her zaman yapılabilecek bir etkinlik olması, kişilerin gastronomi turizmine yönelmelerini sağlamaktadır.
- Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi kültürel bir farklılık olarak ön plana çıkmakta ve gastronomi bu nedenle eşsiz bir kültürel veya toplumsal simge olarak turistik ürüne dönüşebilmektedir.
- Yiyecek içecek işletmeleri sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla turizm faaliyetlerini 12 aya yaymaktadır.
- Turistlerin yemek kültürlerini öğrenme, yeni yemekleri deneyimleme gibi istekleri gastronomi turizminin etkinlik alanını genişletmektedir.
- Gastronomi alanında öne çıkan destinasyonlar, kültür tanıtımı açısından önemli bir işlev görmektedir ve gastronomi turizmini geliştirmektedir.

Yukarıda sayılan unsurlar göz önüne alındığında, yıldan yıla artış gösteren gastronomi turizminin farklı coğrafyalarda yer alan farklı kültürler açısından bir kültürel yaygınlaştırma unsuru olduğu görülmektedir. Nitekim çoğu ülke, gastronomi turizmini desteklemekte ve bu kapsamda politikalar üretmektedir. Örneğin Tayland, mutfak kültürünü yaygınlaştırmak adına 2002 yılında turizm politikası üretmeye başlamıştır (Ranta, 2015).

Gastronomi turizmine yönelik politikaların uluslararası bir boyut taşıması sonucunda bazı kentler, UNESCO tarafından “gastronomi şehri” veya “yaratıcı şehirler ağı” olarak ilan edilmeye başlanmıştır. UNESCO’nun bir şehri “gastronomi şehri” olarak

ilan etmesi için şehrin taşınması gereken birtakım kriterler bulunmaktadır. Bunlar (UNESCO, 2020):

- Eğitim kurum ve kuruluşlarının yeme ve içme konusunda bilinçlendirilerek aşçılık okulların açılması ve aşçılık okullarında biyoçeşitliliğin korunmasına yönelik uygulamaların yer alması.
- Geleneksel gastronomi yarışmaları ve gastronomi festivali gibi etkinliklerin bulunması.
- Geleneksel pişirme yöntemlerin olduğu, endüstriyel gelişmelerden etkilenmemiş veya bu etkinin dışına çıkmış mutfak uygulamalarının bulunması.
- Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğine katkı sağlayan ve çevreye katkısı bulunan mutfak uygulamalarının bulunması.
- Yerel veya yöresel yiyecek-içecek pazarların olması.
- Geleneksel yemeklerin yapımında etkin olan restoranların, şeflerin ve gastronomi grubunun olması.
- Kendine özgü yöntemler veya araç gereçler ile geleneksel pişirme yöntemlerinin kullanılması.
- Kentin veya bölgenin gastronomi karakteristiğinin gelişmiş olması.

UNESCO'nun "Gastronomi Şehri" etiketi, 2015 yılında Türkiye'nin Gaziantep iline de verilmiştir. "Gastronomi Şehri" etiketinin gastronomi turizmi açısından önemli bir etiket olması, Türkiye'de gastronomi turizminin durumunun incelenmesini gerekli kılmaktadır.

2.3.4. Türkiye'de gastronomi turizmi

Türkiye gerek tarihsel ve kültürel geçmişiyle gerekse de turistik çekiciliği ile tatil ve gastronomi turizmi açısından tercih edilen bir ülke olmuştur. Buna rağmen Türkiye, gastronomi turizmine 1980'li yıllardan sonra önem vermeye başlamıştır. Nitekim Kültür ve Turizm Bakanlığı ilk defa 1980'de Türk mutfakı için politikalar üretmeye başlamıştır. 2011 yılında ise Tanıtma Genel Müdürlüğü, gastronomi turizmine yönelik olarak destinasyonlara ait özgün lezzetleri yayınlayarak tanıtım faaliyetlerini arttırmıştır (Aslan, 2010, s. 44). Ancak söz konusu faaliyetlerin Türkiye'nin gastronomi turizmini tanıtma açısından yeterli olduğu söylenemez.

Eren (2016: 30)'in yapmış olduğu, "*Türkiye'nin Gastronomi İmajı, Ziyaretçilerin Bilgi Kaynakları ve Harcamaları*" adlı çalışmasında, Türkiye'nin çok zengin bir mutfak

kültürüne sahip olduğunu belirten turistlerin oranının %70 olduğu; buna karşın Türkiye’ye gastronomi turizmi amacıyla gelen turistlerin oranının, çok az olduğunu belirtmiştir. Benzer şekilde “*Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*” adlı çalışmada Birdir ve Akgül (2015), Türkiye’ye gelen turistlerin Türkiye’ye geliş amaçları incelenmiş, araştırma sonucunda, turistlerin Türkiye’yi ziyaret etme amaçları arasında gastronominin üçüncü sırada yer aldığı, turistlerin sadece %32’sinin Türk mutfağını deneyimlemek istediklerini ve Türk mutfağı hakkında memleketlerine döndüklerinde bilgi aktarmak, tavsiyede bulunmak isteyen turistlerin oranı % 93,2 olmuştur. Bu durum, Türkiye’nin gastronomi turizmine yönelik reklamcılık faaliyetlerini arttırması gerektiğini yansıtmaktadır.

Türkiye Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı tarafından 2021 yılı Ocak ayında yayınladığı Türkiye’de Yeme-İçme Sektörünün Boyutlar “Gastronomi Ekonomisi” rapora göre Türkiye’de gastronomi ekonomisinin % 40’ını oluşturan İstanbul’da 31.268 işletme, gastronomi turizmine hizmet etmektedir. Rapora göre Türkiye’de gastronomi turizmine katkı sağlayan kuruluşlarda ortalama 9 kişi ve toplamda 1.26 milyon kişi çalışmaktadır. Öte yandan gastronomi turizmine hizmet eden işletmelerde çalışanların dağılımları Tablo 1. 2’de verilmiştir.

Tablo 1. 2. 2019 yılında gastronomi sektör çalışanlarının dağılımı

Gastronomi Türü	Ortalama Çalışan Sayısı
En üst düzey restoranlar	14
Üst düzey seviyesindeki restoranlar	11
Orta düzey seviyesindeki restoranlar	9
Standart restoranlar	5
Alkolsüz restoranlar	6
Catering/ Firmaları	16
Sokak Lezzetleri	2
Ortalama	9

Kaynak: Türkiye Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı, 2021: 10

Tablo 1. 2’den görüldüğü üzere Türkiye’de gastronomi turizmine hizmet eden en üst düzey restoranlarda 14 kişi, üst düzey seviyesindeki restoranlarda 11 kişi, orta düzey seviyesindeki restoranlarda 9 kişi, standart restoranlarda 5 kişi, alkolsüz restoranlarda 6 kişi, catering firmalarında 16 kişi ve sokak lezzetlerine yönelik işletmelerde 2 kişi ve ortalama olarak her işletmede 9 kişi çalışmaktadır. Söz konusu işletmelerde çalışan kişi sayıları göz önüne alındığında, Türkiye’nin gastronomi turizmi açısından bir ivme kazandığı söylenebilir. Türkiye Acenteler Birliği’nin 2019 yılı raporuna göre 2014 yılında Türkiye’ye gelen turistler ortalama 828 Dolar harcama yaparken bu harcamaların 157 Doları yemek harcamaları oluşturmakta iken 2018 yılında, bu harcama % 20.1 kadar yükselmiştir.

Aşağıda, 2004 ile 2019 yılları arasında Türkiye’ye gelen turistlerden elde edilen turizm geliri ile turistlerin yemek harcamaları verilmiştir.

Tablo 1. 3. 2004- 2019 Yılları arasında Türkiye turizm geliri ve turistlerin yeme içme harcamaları

Yıl	Turizm Geliri (Bin Dolar)	Yeme İçme Harcaması (Bin Dolar)
2004	17.076.609	3.258.780
2005	20.322.111	3.690.171
2006	18.593.947	5.774.961
2007	20.042.501	5.774.961
2008	25.415.068	5.774.961
2009	25.064.481	5.975.660
2010	24.940.996	5.841.251
2011	28.115.693	6.440.577
2012	29.351.445	6.210.047
2013	32.308.991	6.583.641
2014	34.305.904	6.523.852
2015	31.464.777	6.178.000
2016	22.107.440	5.108.000
2017	26.283.656	5.860.000
2018	29.512.926	5.933.587
2019	34.520.332	6.756.719

Kaynak: Şahin ve Ünver, 2015

Tablo 1. 3'te görüldüğü üzere Türkiye'ye gelen turistlerin, 2019 yılındaki yeme içme harcamaları, 2004 yılına göre bir kat artış göstermiştir. Şahin ve Ünver (2015) Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından oldukça önemli bir ülke olduğunu, bu konuda İstanbul'un marka değeri oluşturmada öncü rol olabileceğini belirtmiştir (Şahin ve Ünver, 2015). Türkiye'de gastronomi turizminin hızlı bir şekilde gelişmesinin başlıca nedenlerinden bir tanesi de coğrafi işaretleme sistemidir. Nitekim coğrafi işarete sahip yöresel yemeklerin bir tanıtım unsuru olarak kullanılması, "gastronomi turizmi" açısından son derece önem teşkil etmektedir. Bu bakımdan Türkiye'de coğrafi işaret ile tescillenmiş bazı yiyeceklerin bulunduğu iller Tablo 1. 4'te verilmiştir (Saatçi, 2019, s. 263).

Tablo 1.4. Türkiye'de coğrafi işaretli yiyecekler ve bulundukları iller

Bölgeler	İller	Coğrafi İşaretli Yiyecek
Akdeniz Bölgesi	Adana	9
	Hatay	14
Doğu Anadolu Bölgesi	Ağrı	2
	Ardahan	4
	Elazığ	7
	Erzincan	8
	Kars	3
	Malatya	29
	Muş	3
	Tunceli	3
	Van	15
Güneydoğu Anadolu B.	Adıyaman	3
	Batman	2
	Diyarbakır	48
	Gaziantep	88
	Kilis	5
	Mardin	13
	Siirt	3
	Şanlıurfa	41
	Şırnak	3
İç Anadolu Bölgesi	Ankara	32
	Kayseri	23
	Kırıkkale	3
	Kırşehir	7
	Sivas	13
Karadeniz Bölgesi	Bartın	9
	Gümüşhane	10
	Karabük	5
	Ordu	11
	Rize	11
	Trabzon	7
	Balıkesir	8

Marmara Bölgesi	Kocaeli	5
	Yalova	2
Toplam	34	449

Kaynak: Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali, 2014; <https://ci.turkpatent.gov.tr/>

Destinasyonlar için yemek kültürlerinin varlığı göz önüne alındığında, coğrafi işaretler ile koruma altına alınmış yiyecekler onların tanıtımını ve satışını etkilerken turistler için de bir çekicilik unsuru taşıyabilmektedir (Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali, 2014, s. 77). Özellikle yurt dışında tanıtım yapmak ve gastronomi turizminde önem teşkil edebilecek nitelikte olan coğrafi işaret ile tescillenmiş yiyeceklerden bazıları ve bulundukları iller Tablo 1. 5'te verilmiştir.

Tablo 1. 5. Coğrafi işaret ile tescillenmiş bazı yiyecekler ve bulundukları iller

Sıra	İl	Tescilli ürünler
1	Erzurum	Civil peyniri, kadayıf dolması, küflü civil peyniri, karnavas dut pekmezi, Oltu cağ kebabı, İspir kuru fasulyesi
2	Kayseri	Develi cıvıklısı, Kayseri mantısı, Kayseri pastırması, Kayseri sucuğu, tomarzakabak çekirdeği, yamula patlıcanı
3	Manisa	Domat zeytini, uslu zeytini, Ege sultani üzümü, Kırkağaç kavunu, Salihli kirazı, Salihli odun köfte
4	Mersin	Anamur muzı, Mersin cezeryesi, Mut kayısısı Tarsus beyazı üzüm topacık, Tarsus yayla bandırması, Tarsus şalgamı
5	Mardin	Mardin kaburga dolması, Mardin kibe, Mardin sembusek, Mardin ikbebet, Mardin imlebes (badem şekeri)
6	Afyon	Afyon kaymağı, Afyon pastırması, Afyon sucuğu, Çay ilçesi vişnesi
7	Bursa	Gemlik zeytini, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı, Mustafa Kemal Paşa peynir tatlısı
8	İzmir	Bergama kozak çam fıstığı, Bozdağ kestane şekeri, Ödemiş patatesi, Ege inciri
9	Kahramanmaraş	Andırın tirşiği, Maraş biberi, Maraş tarhanası, Çağlayancerit cevizi
10	Samsun	Bafra pidesi, Samsun kaz tiridi, Samsun simidi, Terme pidesi
11	Siirt	Pervari balı, Siirt büryan kebabı, Siirt fıstığı, Siirt perde pilavı

Kaynak: Saatçi, 2019, s. 263.

Tablo 1.5'te görüldüğü üzere, Türkiye'de gastronomi turizmi açısından önemli olan Türkiye'nin farklı bölgelerine, farklı illerine yayılmış ve coğrafi işaret ile tescillenmiş, önemli yiyecekler bulunmaktadır.

Türkiye'nin gastronomi turizminde önemli olduğu kabul edilen bir diğer unsur ise gastronomi turları ve gastronomi festivalleridir. Ancak Türkiye'deki gastronomi turları ve gastronomi festivalleri incelendiğinde, gastronomi turlarının sınırlı sayıda olduğu, buna karşın Türkiye'deki gastronomi festivallerinin artış gösterdiği görülmektedir. Türkiye'de düzenlenen ve destinasyonlar için önemli bir faktör olan gastronomi festivallerinden bazıları Tablo 1.6'da verilmiştir (Üzümcü, 2018, s. 37).

Tablo 1. 6. Türkiye'deki gastronomi festivallerinden bazıları

1	Bağbozumu Festivalleri
2	İstanbul Maçka Çikolata Festivali
3	İstanbul Kahve Festivali
4	Food & Tech İstanbul
5	Makarna Festivali
6	Adana Karpuz Şenlikleri
7	Çekirdeksiz Nar Festivalleri
8	Akçay Geleneksel Elma Günler
9	Bozova Keşkek Festivali
10	Burdur / Kiraz Kültür Sanat Şenlik
11	Isparta / Gül Festivali
12	Karaman / Bal Festivali

Kaynak: Üzümcü, 2018

Tablo 1.6'da görüldüğü üzere Türkiye'de gastronomi turizmi kapsamında, İstanbul, Adana, Burdur, Isparta ve Karaman gibi illerde farklı yiyecekler için festivaller düzenlenebilmektedir.

2.4.Geleneksel Yemekler ve Gastronomi

Son araştırmalar, turistlerin git gide daha fazla deneyim aradığını ve olumlu deneyimler için artan miktarlarda ücret ödemeye meyilli olduklarını yansıtmaktadır. Ayrıca turistlerin daha önce gittikleri yerlerde edindikleri deneyimleri gözden geçirdikleri ve gelecekteki seyahatler için eski deneyimlerini bilişsel olarak kullandıkları tespit edilmiştir. Özünde geleneksel yemekler ve geleneksel yemekleri tatma deneyimi, bu unutulmaz ve olumlu deneyimler açısından temel bir unsurdur. Nitekim tatil yörelerinde

bulunan yöresel yemekler benzersizlik ve özgünlük duygusunu iletmeye yardımcı olarak bölgenin turizm imajını güçlendirir (Polat, 2020, s. 62).

Yöresel yemeklerin veya yöresel gıda ürünlerinin yerel turizm ekonomilere olumlu etkisi, yöresel yemeklerin turizm tanıtımında önemli bir markalama ve pazarlama araçları haline gelmiştir. Turistlerin, seyahatleri için ayırdığı bütçenin %40'dan daha fazlasını yiyeceğe ayırması, yiyecek ile turizm arasındaki olumlu ilişkinin temel göstergesidir. Öte yandan yöresel yemeklere olan ilginin artması destinasyon alanlarının belirlenmesinde, yöresel yemeklerin turizm ürünü olarak pazarlanmasının ön plana çıktığı görülmektedir. Nitekim yöresel yemekler, turistlerin deneyimleri ile algıladıkları destinasyon imajına olumlu katkılar sunmaktadır. Örneğin, turistlerin yöresel yemeklere karşı tutumu, turistlerin kalite algısı, tercihi, tüketim düşüncesi gibi değişkenler turistlerin keşfettikleri lezzetler ile ilgilidir. Bununla birlikte turistlerin tercih ettiği yöresel yemekler, destinasyonlara ekonomik yarar sağlamak ve yöresel kültürlerin tanıtımını kolaylaştırmaktadır (Şengül ve Türkay, 2018).

Bir ülkenin, bölgenin veya yerin yöresel yemekleri, hem destinasyonların somut olmayan bir mirası hem kültür hem de imaj ile ilişkilidir. Bu bakımdan, yöresel yemekler turistlerin kültürel deneyim kazanabilmelerinde önemli bir unsurdur. Öte yandan yöresel yemekler, hem lezzetleri hem de kaliteleri ile bir turizm ürününe dönüşebilmektedir. Bu durum, yöresel yemeklerin turistlerin kalite ve tat algılarında pozitif bir etki yaratması ve bunun sonucunda söz konusu yerin yemek imajının oluşumuna katkı sağlar. Başka bir ifade ise bir yerin veya yörenin yemek imajı, turist davranışları üzerinde etkili olabilmekte ve destinasyonun yemek ile bütünleşmesine olanak sağlamaktadır. Bu durum ise destinasyonların imaj oluşturma aşamasında yöresel yemeklerden doğru bir şekilde yararlanmalarını zorunlu kılmaktadır. Çünkü destinasyonların yöresel yemekler ile birlikte oluşturduğu imaj, çok daha fazla turist bu destinasyon noktasına seyahat etmesini sağlamaktadır (Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007).

Yöresel yemeklerin turistlerin destinasyon tercihlerini ve planlarını etkilemesi, yöresel yemeklerin gastronomi turizminde önemli bir unsur olduğunu yansıtmaktadır. Nitekim yöresel yemekler, gastronomi turizminin gelişmesini sağlayarak yerel ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında seyahat eden turistlerin daha çok yöresel ürünleri tercih ettikleri göz önüne alındığında, turistlerin özellikle yöresel yiyecek ve içeceklerle olan eğilimlerinin diğer turist tiplerine daha yüksek olduğu bilinmektedir. Bu açıdan gastronomi turizmi, yerel eksende yeni yatırımların yapılmasına, yeni ekonomik sektörlerin ortaya çıkmasına, mevcut sektörlerin gelişmesine

olumlu katkı sağlamaktadır (Özaltaş Serçek ve Serçek, 2015). Bu nedenle yöresel yemek kavramının daha iyi anlaşılması gerekir.

2.4.1. Yöresel yemek kavramı

Yöresel yemekler; bir yöre, bölge veya yerde yaşayan insanların uzun yıllar boyunca birlikte kalmaları neticesinde gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen, kültüre yerleşmiş ve bölge ya da yöre halkı tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yemeklerdir. Başka bir ifade ile yöresel yemekler, belli bir yerde yaşayan kişiler tarafından gelenek haline getirilmiş, belirli bir coğrafyaya özgü olan ve o bölgede yetişen ürünlerden elde edilen yemeklerdir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017).

Belirli bir bölgede yetişen ürünlerden yapılan ve kendine has pişirme teknikleri olan yöresel yemeklerin ortaya çıkmasında, etnik yapı, coğrafi konum ve kültürel etkileşim gibi unsurlar önemli rol oynamıştır (Çapar ve Yenipınar, 2016). Yöresel kimliğin bir parçası olmuş yöresel yiyecek ve içecekler aynı zamanda bir kültür taşıyıcısıdır. Nitekim Tezcan (2000, s. 42), yemek alışkanlığının küçük yaşlardan itibaren oluştuğunu ve bu nedenle yemeğe ait alışkanlıkların değiştirilmesinin zor olduğunu, bu açıdan bakıldığında kültürün insanların ne yiyip ne yememeleri gerektiğini belirlemede temel unsur olduğu belirtmiştir.

Yemekler, toplumların yaşam tarzını, kültürünü ve geçmişini yansıtmakta ve kişiyi etkilemektedir. Nitekim Yurdigül (2010, s. 90-94)'e göre, toplumların yaşadığı çevrenin ormanlık ya da düz bir bölgede olması veya bu yerin etrafında deniz, akarsu veya göl bulunması, toplumun sosyal ve kültürel yaşantısı ile birlikte yemek çeşitlerini ve yemeklerin pişirme yöntemlerini etkiler. Zira yemek kültürü, toplumun geçim kaynağı ve uğraş alanı ile yakından ilgilidir. Örneğin geçim kaynağının hayvancılık olduğu bir bölgede yapılan yemeklerde et ve süt ürünleri çoğunluk göstermektedir. Ancak geçim kaynağının tarım faaliyetleri olması sonucunda, yetiştirilen sebze ve meyveler ile tahıllar yemek kültürünün bir parçası olmaktadır. Bununla birlikte, bölgelerin coğrafi farklılıkları, iklimi, toprak özellikleri yetiştirilen ürün türünü ve lezzetini farklılaştırmaktadır.

Bir kültür aktarma aracı olarak yöresel yemekler, bölge veya yöre için bir farkındalık unsuru olmakta ve yerel kalkınmada önemli bir rol oynayabilmektedir. Nitekim günümüzde temel bir ihtiyaç olan yemek yeme etkinliğinin değişime uğrayarak insanların birbirleri ile sohbet etme, kaynaşma, farklı kültürleri tanıma, yeni lezzetler keşfetme etkinliğine bürünmüştür. İnsanların, evlerinden uzaklaşarak farklı bölgelere veya yörelere özgü yeni lezzetler deneyimle isteğinin artması, saklı kalmış yöresel

yemeklerin de gün yüzüne çıkmasını ve yerel ekonomiye kazandırılmasını sağlamıştır. Nitekim yeni yöresel yemekler tatma, turistler tarafından daha ilgi çekici bulunmakta ve daha fazla tercih edilmektedir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013; Bozok ve Kahraman, 2015).

2.4.2. Yöresel mutfak ve gastronomi

Yöresel, kelime olarak yerel, bölgesel, mahalli, lokal anlamlarında kullanılmakta olup “belirli bir yöreye özgü”, “belirli bir yer ile ilgili, mevzii” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2022). Geleneksel veya bölgesel anlamları ile kalıplaşmış bulunan yöresel kavramı; coğrafi olarak bir alana veya yere özgü olan, belirli bir bölge içerisinde yer alan hammaddelerin kullanılıp o bölgeyi ekonomik olarak kalkındırmaya yarayan ürün olarak da tanımlanmıştır (Kelemci, Gülpınar ve Ceritoğlu, 2010, s. 21).

Belirli bir bölgeye özgü olan veya belirli bir yerdeki, bölgedeki toplumları tanımlamada önemli bir unsur olan kültürler veya gıdalar, yöresel kavramı içerisinde yer almaktadır. Bu bakımdan, turistler için bir motivasyon kaynağı olmaya aday yöresel kültürler, yöresel tatlar önemli bir destinasyon alanı olmakta ve turizm faaliyetlerin temel bir nedeni olarak kendisini göstermektedir. Akan (2007, s. 38), belli bir toplumun yaşam biçimi ve beslenme kültürü arasında çok yakın bir ilişki bulunduğunu; o toplumun gelenekleri, alışkanlıkları, ekonomik faaliyetleri ile yemek üretimleri ve tüketimlerinin bir bütün olduğunu ifade etmiş ve bu durumun turizm açısından “değerlendirilmesi gerekli olan” bir alan olduğunu belirtmiştir. Yerel mutfaklar veya yöresel mutfaklar destinasyonlarda ön planda olmaktadır. Bu nedenle, Long (2004), belirli bir yörenin kimliğinin tespitinde yöresel mutfakın önemli bir unsur olduğunu ifade etmiştir. Long’a göre; bir yörenin iklimi tarımsal faaliyetleri etkilemekte, tarımsal faaliyetler ise o yörenin mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Başka bir ifade ile bir yörenin iklimi, yöresel mutfakın temelini oluşturmaktadır. Çünkü tarımsal faaliyetlerin farklılaşması, yöreye ait ürünlerin farklılaşmasını ve yöreye has bir mutfak kültürünün oluşmasını beraberinde getirir. Öte yandan her yörenin mutfak kültürü gibi beslenme alışkanlıkları da farklılık gösterebilmektedir.

Yöresel mutfak, bir yöre ile bütünleşmiş yemeklerde kullanılan bütün ürünlerin ekilmesi, hasat edilmesi, hazırlanması, gerekli malzemelerin üretilmesi ve yöreye özgü araç gereçler ile pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi sürecini ifade eder (Gvion ve Trostler, 2008). Öte yandan yöresel mutfak kavramı, özünde millilik ve yerlilik içeren bir kavramdır. Şengül ve Türkan (2015, s. 600)’a göre yerel mutfak; bir bölgedeki geleneklerin, göreneklerin ve yerel ürünlerin birleşmesi ile ortaya çıkan, kendine özgü

pişirme teknikleriyle hazırlanan, milli veya dini duygularla tasarlanan yemeklerin ve içeceklerin tamamıdır. Bu çerçevede, yöresel mutfak, biriken kültürdür. Bu nedenle yöresel mutfak, kültürel farklılıkları yansıtan mutfaktır (Toksöz ve Aras, 2016). Örneğin yemeklerin yenilmesinde belirli ritüellerin olması, yemeklerin kendine has yöntemler ile tüketilmesi gibi unsurlar, yöresel yemeklerin özünde bir kültürel zenginlik olduğunu yansıtmaktadır. Öte yandan yöresel yemekler, yöresel araç gereçler kullanılarak yöresel sunum teknikleri ile ikram edilebilmekte, bu süreçte yöresel kıyafetler giyilebilmektedir. Bu durum ise, yöresel mutfakların rekabet yarışını değil, farklılığını yansıtmaktadır.

Gastronomi ve gastronomi turizmi, özünde yöresel yemeklere duyulan ilgi ile ortaya çıkmıştır (Serçeoğlu, 2014). Nitekim destinasyon olarak seçilen yerde bulunan yöresel yemekler, turistlerin seyahat etme arzusunu harekete geçirmekte ve çekici bir unsur olabilmektedir. Yöresel yemeklerin merak unsuru olması, bu durumdan faydalanmak isteyen yöresel yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yiyeceklerle yer vermesini sağlamıştır. Öte yandan küreselleşen dünyanın getirmiş olduğu iletişim olanakları sayesinde, internet ve sosyal medya sayesinde yöresel mutfaklar veya menülerinde yöresel yiyecek içeceklerle yer veren işletmeler, önemli bir destinasyon alanı olabilmekte ve ilgi çekmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 66). Özellikle sosyal medyanın yaygınlaşması, yöresel yiyecek ve içeceklerin fotoğraflar ve yorumlar ile birlikte paylaşılmasını sağlamış ve yöresel yiyecekler ilgi çekici bir alan olmuştur. Nitekim alanyazında, yöresel yiyecek ve içeceklerin pazarlanmasında sosyal medyanın etkili olduğuna yönelik araştırmaların olduğu görülmektedir (Eryılmaz, 2014, s. 15).

Gastronomi turizmi, farklı kültürlerle ait yemekleri pişirme etkinliklerinin de yöresel yemeklerin turistler açısından bir motivasyon kaynağı olabileceğini yansıtmaktadır. Öyle ki turistlerin, deneyimledikleri yöresel yemekleri öğrenmek için çaba sarf etmesi, farklı ülkelerde, yöresel yemeklerin pazarlanması sektörünün genişlemesini sağlamıştır. Nitekim bazı ülkelerin, turistlerin ilgisini çekebilmek için yöresel yemek hazırlama kursları düzenlediği, özel yemek turları planladıkları görülmektedir. Bu tür etkinlikler, yalnızca yöresel yemeklerin pazarlanması açısından değil, turizm sektörünün canlı tutulması açısından da önem taşımaktadır (Aksoy, 2021, s. 18). Bu durum, yöresel yemeklerin ticarileşme boyutunun da gastronomi turizmi için geliştirilecek projelerde göz önüne alınmasını zorunlu kılmaktadır.

2.4.3. Yöresel yemekler ve ticarileşme boyutu

Hem özel amaçlı hem de genel amaçlı turizm türlerinde önemli bir ihtiyacı gideren yemek, fizyolojik bir zorunluluk olması nedeniyle turizmin destekleyici unsurları arasında yer almakla birlikte başlı başına bir turizm veya destinasyon öznesi olabilmektedir. Özellikle yöresel yemekler, genel amaçlı turizm açısından önemli bir unsur olmakta, çoğu zaman tek başına bir seyahat nedeni olarak ön plana çıkabilmektedir. Başka bir ifade ile yöresel yemekler, hem bulundukları yerler hem de bu yerlerin çevresinde yer alan diğer yerler açısından özel bir ilgi turizm türü olan gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmelidir.

Destinasyonlar açısından değerlendirildiğinde, belirli bir bölgeye ait yemeklerin turistler tarafından bilinmesinin o yerin turistlerin ilgisini çekebilecek ayrıcalıklı bir yer olabileceği ve yöresel yemeklere olan talebin de bu bağlamda artabileceği anlamına gelmektedir. Bu kapsamda, yöresel yemeklerin sunulduğu mekanlar, destinasyon turizmi açısından önemli bir unsur olabilmekte ve turistlerin seyahat tercihi üzerinde etkili olabilmektedir. Bununla birlikte turistlerin yöresel yemek deneyimi, hem yerel hem de ulusal anlamda olumlu sonuçlar doğurmaktadır. Nitekim olumlu bir deneyim, turistlerde yeniden ziyaret etme niyetinin oluşmasına, turistlerin olumlu söylemlerde bulunmasına ve söz konusu yerin ve ülkenin imajının pekişmesini beraberinde getirmektedir (Aksoy, 2021).

Yöresel yemeklerden kaynaklı olarak gastronomi turizminin gelişmesi ve yaygınlaşması birçok unsurdan etkilenmektedir. Örneğin turistlerin ağırlanacağı tesisler veya konaklama işletmeleri, gastronomi turizmi açısından son derece önemli olmaktadır. Nitekim konaklama işletmeleri, o yere seyahat eden kişilerin fizyolojik ihtiyaçlarının karşılandığı yerlerin başında gelmektedir. Bu nedenle bu tür işletmeler, hem yöresel yemeklerin hem de yöresel kültürün en kolay şekilde deneyimlenebileceği mekânlar olmaktadır. Bu bakımdan, konaklama işletmeleri, yöresel yemeklerin ticarileşebileceği ve bu şekilde yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin kolaylaşabileceği alanlar olarak da önem taşımaktadır. Bununla birlikte bir bölgede, yöresel yemeklerin ticarileşme boyutu, söz konusu yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde yer almasına bağlıdır. Nitekim yiyecek içecek işletmeleri, kişilerin yalnızca damak zevkleri için geldikleri mekânlar değil, aynı zamanda fizyolojik bir ihtiyaç olarak yemeğin ön planda olduğu mekânlardır. Ancak alanyazında, Türkiye’deki yiyecek ve içecek işletmelerinin yöresel yemeklere ve yöresel diğer değerlere gereği kadar değer verilmediğinin tespit edildiği araştırmalar bulunmaktadır. Örneğin İflazoğlu ve Yaman (2020) tarafından yapılan “Yöresel

Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel” başlıklı araştırmada, Mardin yöresel yemeklerinin Eski Mardin 1. Cadde’de bulunan 13 restoran işletmesinin menülerindeki durumu incelenmiştir. Araştırma sonucunda, Mardin yöresel yemeği olarak kabul edilen 34 yemekten 20 tanesinin 13 restoran işletmesinde mevcut olduğu, ancak 14 adet Mardin yöresel yemeğin söz konusu restoran işletmelerinde hiç yer almadığı tespit edilmiştir. Benzer şekilde Büyükşalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz (2016) tarafından yapılan “Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği” başlıklı araştırmada, Konya’nın doğal ve tarihi güzellikleri ile ön plana çıkan Mevlana çevresi, Sille, Meram Bağları ve Akyokuş bölgesinde yer alan 29 adet yiyecek içecek işletmesinde Konya’nın yöresel yemeklerinin ne oranda bulunduğu incelenmiştir. Araştırma sonucunda, birkaç Konya yöresel yemeği dışında işletmelerde yöresel yemeklere yer verilmediği tespit edilmiştir. Öte yandan Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali (2014) tarafından yapılan “Yöresel mutfakın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği” başlıklı araştırmada, Uzungöl’de bulunan restoranların menüleri incelenmiştir. Araştırma sonucunda söz konusu işletmelerin, menülerinde yöresel yemeklerin az olduğu, başka bir ifade ile yöresel yemeklerin yeterince ticarileşmediği tespit edilmiştir. Bu örnekler dışında alanyazında, Türkiye’nin farklı yerlerindeki ticari işletmelerin yöresel yemeklerin ticari boyutuna yönelik olumsuz bir tutum içerisinde oldukları, dolayısıyla yiyecek işletmelerinin yöresel yemeklerin ticarileşme potansiyelini etkin kullanamadığına yönelik birçok araştırma bulunmaktadır (Özel, Yıldız ve Akbaba, 2017; Özleyen ve Tepeci, 2017).

Bu araştırmada Siirt ilinin yöresel yemekleri ve ticarileşme durumu incelenecektir. Bu kapsamda Siirt ilinin temel özelliklerinin bilinmesi, Siirt yöresel yemeklerinin temel özelliklerinin de daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

2.5. Siirt İli Hakkında Temel Bilgiler

Siirt, ilk yerleşmelerin M.Ö. 3000’li yıllarda olduğu, Güneydoğu Torosları’nın kenarında kurulmuş bir Anadolu şehridir. Tarihsel süreç içerisinde Seerd, Sört, Sert, Sairt gibi isimler ile anılan Siirt ili, Arapça kaynaklarda İs’ird ve Us’ird olarak da anılmıştır. Batılı kaynaklarda da Si’ird olarak şeklinde ifade edilen Siirt, Farsça kaynaklarda üç düğüm veya üç tepe anlamına gelen Sé–Hirt olarak yer almaktadır (Kıran, 2017, s. 65).

Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarının kesiştikleri bir alanda kurulan ve bu nedenle hem güneyinde hem de kuzeyinde ortaya çıkan uygarlıklardan kültürel olarak etkilenen Siirt, 639 yılında İslam orduları tarafından fethedilmiş ve Emeviler, Abbasiler,

Artuklular, Anadolu Selçukluları, İlhanlılar, Akkoyunlular, Safeviler ve Osmanlı Devleti'nin egemenliği altında kalmıştır (Yıldız, 2021, s. 51).

Siirt ili hakkındaki tarihsel kayıtlar incelendiğinde; Siirt'in 1823 yılına kadar Diyarbakır'a bağlı olduğu ve "İs'ird kazası" olarak kayıtlarda yer aldığı, 1823 yılında sancak haline getirildiği, 1864 yılında çıkarılan Vilayet Nizamnamesi'nde Diyarbakır iline bağlı bir sancak olarak olduğu, 1884 yılındaki değişiklik ile Bitlis iline bağlandığı ve cumhuriyet dönemi ile birlikte il olduğu görülmektedir (Duygu, 2002, s. 40; Savur, 2010, s. 45).

Türkiye'nin en kurak ve en sıcak bölgesi olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kuzeydoğusunda yer alan Siirt ili ve yakın çevresinde, Akdeniz iklimi ve orta kuşak karasal (step) iklimi etkilidir (Alkan, 2017, s. 65). Öte yandan dört mevsimin de belirgin olarak yaşandığı Siirt ilinin hem kuzey hem de doğu bölgeleri, kış mevsiminde çok sert ve yağışlı bir iklimin, buna karşın ilin hem güney hem de güneybatı bölgeleri kış mevsiminde ılık bir iklimin etkisi altında kalmaktadır. Bununla birlikte Siirt ilinde; sonbahar, kış ve ilkbahar mevsimleri yağışlı geçmekte, yaz dönemleri ise oldukça sıcak ve kurak geçmektedir. Bu açıdan incelendiğinde Siirt ilinin en fazla yağış alan ilçesinin Baykan, en az yağış alan ilçesinin ise Kurtalan olduğu görülmektedir (Obuz, 2022, s. 24).

Siirt meteoroloji gözlem istasyonunun verilerine göre, Siirt ilinin yıllık ortalama sıcaklığı 16,1°C olup ilde kaydedilen en düşük sıcaklık değeri -19,3°C ve en yüksek sıcaklık değeri 42,7 °C'dir. Gece ve gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazla olduğu Siirt'in Güneydoğu Toroslar bölümünde yer alan dağlarda çınar, dişbudak, bittim, yabani fıstık ve meşe ağaçları yetişmektedir (Çelik, 2019, s. 4).

Baykan, Eruh, Kurtalan, Pervari, Şirvan ve Tillo (Aydınlar) olmak üzere altı ilçesi bulunan Siirt, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer almakta ve doğudan Şırnak ve Van, batıdan Batman, kuzeyden Batman ve Bitlis, güneyden Mardin ve Şırnak illeri çevrelemiş olup 41° 57' doğu boylamı ve 37° 55' kuzey enlemi üzerinde bulunur (Özyazıcı, Dengiz ve İmamoğlu, 2014, s. 129; Harita 1).

Siirt ilinin merkez rakımı 985 metre olup ilin en küçük ilçesi Tillo, en büyük ilçesi ise Pervari'dir. 5.473,29 km²'lik yüzölçümü olan Siirt'in toprak görünümü, 3. Jeolojik zamanda meydana gelmiştir. Siirt'in hem doğu hem de kuzey kesimi yüksek sarp dağlardan oluşmakta ve dağlar, Siirt'teki yeryüzü şekillerinin %75'ini oluşturmaktadır. Siirt'te yer alan bazı dağlar ve yükseltileri şunlardır (Kıran, 2017, s. 65):

- Nar Tepe (Yalnızca Dağı) 2.838 m.

- Doğruyol Dağı 2.741 m.
- Kaplı Dağı 2.631 m.
- Meydan Süleyman Tepe 2.444 m.
- Kuran Dağı 2.350 m.
- Yassı Dağı 2.280 m.
- Şeyh Ömer Dağı 1409 m.
- Dilek Tepesi 1.530 m.



Harita 1.1. Siirt Lokasyon Haritası (cografyaharita, 2022)

Siirt ilinin ekonomisi, başta tarım ve hayvancılık olmak üzere, el sanatları ve sanayiye dayanmaktadır. Ancak Siirt ilindeki sanayi tesislerinin azlığı, tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin önemli bir gelir kaynağı olarak işlev kazanmasına olanak sağlamıştır. Nitekim Siirt ilindeki konargöçerlik hayatı, yöredeki hayvancılık faaliyetlerinin sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Göçebe kültürünün etkili olduğu kesimde, göçebeler, özellikle koyun ve keçiden oluşan küçükbaş sürülerini sağarak Siirt'in süt ve peynir üretimine katkı sağlarlar. Meralarda ve yaylalarda, basit çadırlarda barınarak hayvancılık faaliyetlerini devam ettiren göçebeler, günümüzde örneğine az rastlanmakta olan imece usulü ile peynir yapmakta, ekmek pişirmekte ve hayvanları sağmaktadır (Alkan, 2020)

Toplam tarım alanının 885.830 dekar olduğu Siirt'tin en önemli bitkisel ürünleri; kırmızı mercimek, buğday, fıstık, arpa, çeltik, mısır, pamuk, nohut, kuru fasulye, tütün ve yoncadır. Öte yandan Siirt'te özellikle yaz ayları ile birlikte acur, sivri biber, balkabağı, dolmalık biber, taze fasulye, karpuz, kavun, ıspanak ve patlıcan yetiştirilmektedir. Zivzik narı ve Siirt fıstığı ile ünlü olan ve hem nar hem de fıstık üretiminde Türkiye'de ön sıralarda olan Siirt'te; üzüm, çilek, dut, incir, armut, kayısı, kiraz gibi ürünlerin üretimine de gittikçe daha fazla önem vermektedir (Aktuğ ve diğeri, 2015).

Siirt'in coğrafi yapısı, iklimi, toprak özellikleri, Siirt'te üretilen tarımsal ürünlerin çeşidini ve kalitesini, dolayısıyla yemek kültürünü önemli şekilde etkilemektedir. Nitekim Siirt ilindeki tarımsal faaliyetlerin başat ögesi olan kırmızı mercimek, buğday gibi tahıllar ile meyve ve sebzeler Siirt yemek kültürünün temelini oluşturmaktadır. Nitekim Siirt'in yöresel yemeğı olarak bilinen kitel, kitel basal, ırk gibi yemeklerin temel malzemesi, buğdaydır. (Yılmaz Çildam, 2021).

3. MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde araştırmanın problemi, amacı, önemi, yöntemi, soruları, sınırlılıkları, evren ve örnekleme ile verilerin analizi ve geçerlik ve güvenirlik çalışmaları aktarılmıştır.

3.1.Araştırmanın Problemi

Gastronomi turizmi, destinasyonların kalkınması ve tanıtılması açısından önem taşımaktadır. Bu kapsamda gastronomi turizmi açısından önem teşkil eden yerel mutfaklar, bulunduğu bölgenin sosyal, ekonomik, tarihi ve kültürel değerlerini içermektedir. Ancak Türkiye’de yerel mutfaklara yeteri kadar önem verilmemesi ve yerel mutfaklar hakkında yeterli araştırma yapılmaması, kültürel değerlerin zaman içerisinde kaybolmasına veya önemini yitirmesine neden olmuştur. Bu bağlamda, yerel mutfaklara gereken değerin verilmesi, bu değerlerin korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır. Nitekim bu araştırmanın da temel problem cümlesi; “Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt mutfağı yemeklerinin ticarileşme boyutu yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla nasıl sağlanabilir? ” şeklindedir.

Siirt mutfağı; Aksoy ve Sezgi (2021), Kıran (2017), Ceylan ve Samırkaş Komşu (2020), Yılmaz Çildam (2021), Kanbir (2021) gibi bazı araştırmacılar tarafından incelenmiştir. Ancak söz konusu araştırmalar Siirt mutfağının belirli özellikleri üzerinde yoğunlaştıkları görülmektedir. Siirt mutfağı hakkında yapılan bilimsel araştırmaların yok denecek kadar az olması ve geleneksel Siirt yemeklerinin unutulmaya yüz tutması, bu araştırmanın yapılmasını gerekli kılmaktadır. Siirt yerel mutfağının kapsamı ve Siirt’te bulunan yiyecek işletmelerinde geleneksel Siirt mutfağına özgü izlerin tespit edilmesi, geleneksel Siirt mutfağının gastronomi turizmine kazandırılabilmesi ve sonraki kuşaklara aktarılması açısından önem arz etmektedir.

3.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı; unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt mutfağına ait yemeklerin keşfedilmesi, geleneksel Siirt yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılabilirliğinin yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla mümkün olup olmadığının tespit edilmesidir. Araştırmanın bir diğer amacı da Siirt geleneksel yemek kültürünün korunması amacıyla geleneksel Siirt yemeklerinin kayıt altına alınması ve sonraki kuşaklara aktarılmasını sağlamaktır.

3.2.Araştırmanın Soruları

Araştırmanın temel sorusu; “Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt mutfağı yemeklerinin ticarileşme boyutu yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla nasıl sağlanabilir?” çerçevesinde 4 alt soru oluşturulmuştur. Bunlar:

1. Siirt’in yerel yemekleri nelerdir?
2. Bu yemeklerin tarifini söyler misiniz?
3. Varsa bunlar hakkında da bildiklerinizi, fikirlerinizi bizlerle paylaşır mısınız?
4. Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin ticari boyutu nedir?

3.4. Araştırmanın Önemi

Araştırma, geleneksel Siirt mutfağının temel özelliklerinin belirlenmesi, Siirt mutfağının unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin keşfedilmesi ve geleneksel Siirt yemeklerinin ticarileşme boyutunun değerlendirilmesi açısından önem taşımaktadır. Siirt ilinin geleneksel mutfağının bilimsel araştırmalar açısından göz ardı edildiği, dolayısıyla Siirt ilinin geleneksel mutfağını konu alan bilimsel araştırmaların oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu bakımdan araştırma, Siirt mutfağını bir bütün olarak tanıtmaya, Siirt ilindeki yiyecek işletmelerinde Siirt yerel yemeklerinin yeri konusunda yapılan ilk çalışmadır.

Öte yandan bu araştırma, yerel yemek kültürünün korunması, Siirt yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılabilmesi açısından önem taşımaktadır. Bu bakımdan araştırmanın Siirt ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin artırılmasına yönelik çalışmaların geliştirilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Nitekim Siirt yerel mutfağının sürdürülebilir bir değer olarak incelenmesi, başka bir ifade ile Siirt yerel yemeklerinin ticarileşme boyutunun incelenmesi, Siirt iline gastronomik bir kimlik oluşturma açısından önem taşımaktadır.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmada verilerin toplanması, çözümlenmesi, analiz edilmesi ve yorumlanmasında etkili olan, araştırmanın yöntemine bağlı olan ve araştırmanın geçerliliğini etkileyen sınırlardır (Karaçam, 2015).Bu araştırmanın kapsamı şunlardır:

1. Araştırma, Siirt ilini kapsamaktadır.
2. Araştırma, Siirt il merkezi ve ilçelerinde yer alan yiyecek işletmelerini kapsamaktadır
3. Araştırma, 01.01.2021- 15.06.2022 tarihleri arasında yapılan görüşmeler ve incelemelerden (yiyecek işletmeleri) oluşmaktadır.

3.6. Araştırmanın Yöntemi

Siirt mutfağına ait geleneksel yemeklerin belirlenmesi, yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla Siirt mutfak kültürünün sonraki kuşaklara aktarılmasının sağlanması amacıyla yapılan bu araştırmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Nitel araştırmalar; “olgu ve olayların doğal ortamında gözlemlenip gerçekçi ve bütüncül bir sürecin izlendiği araştırmalardır.” (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s. 45-46). Araştırma konusu olgunun veya olayın bulunduğu ortama olan duyarlılığı ve olgu ya da olayların bir bütün olarak incelenmesi, nitel araştırmaların temel özelliklerinden biridir. Olayları, aktaran kişilerin gözüyle görme veya doğal ortamında gözlemlenebilmesine olanak sağlayan, betimleme ve tanımlama şeklinde olabilen, araştırmanın süreci ve sonucu üzerine odaklanmaya imkân tanıyan nitel araştırmalar, farklı yöntem ve tekniklerin kullanılmasına da olanak sağlar (Ekiz, 2017, s. 25-30).

Geleneksel Siirt yemeklerinin belirlenmesi ve Siirt'teki yiyecek işletmelerinde geleneksel Siirt yemeklerinin yerinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yöntemi, araştırma konusu hakkında bilgi sahibi olan kişiler ile yapılan amaçlı konuşmaları içeren, görüşülen kişilerin bakış açılarını ortaya çıkaran bir yöntemdir (Cemaloğlu, 2014, s. 150-152).

Araştırmada, görüşme yönteminin bir türü olarak kabul edilen yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmış ve Siirt ilinin geleneksel yemekleri ve yapıları belirlenmeye çalışılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde, görüşme yapılacak kişilere sorulacak temel soruların araştırmacı tarafından önceden hazırlandığı, ancak görüşme sırasında yeni soruların ortaya çıkabildiği, soruların yeniden düzenlenebildiği ve soruların tartışılmasına olanak sağlayan bir tekniktir (Ekiz, 2017, s. 63).

3.7. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Bu araştırmada Siirt ilinin geleneksel yemeklerinin kayıt altına alınması için araştırma sahası olarak Siirt il ve ilçeleri seçilmiştir. Bu araştırma için yargısal örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu örneklem tekniği araştırmanın temel amacı geleneksel Siirt mutfağının tespit edilmesini oluşturduğu için geleneksel yemek bilgisine sahip kişilerden örneklem oluşturulmuştur. Bu kapsamda yerel yemeklerin belirlenmesi ve yapıları ile ilgili bilgi edinmek amacıyla Siirt merkez ilçede 12, Erüh'ta 10, Şirvan'da 13, Pervari'de 13, Kurtalan'da 8 ve Baykan'da 4 kişi olmak üzere 60 kişi ile görüşme yapılmıştır. Görüşme yapılacak kişilerin belirlenmesi amacıyla muhtarlardan ve yerel yemeklerin yapılışı konusunda bilgi sahibi olduğu düşünülen kişiler ile ön görüşmeler yapılmıştır. Ön görüşmelerde geleneksel Siirt yemeklerinde kullanılan malzemeler ve yemeklerin

yapılışı konusunda fikir birliği sağlandıktan sonra yemek tarifi için bir kişiden ses kaydı alınmıştır. Öte yandan yerel yemeklerin yerel yiyecek ve içecek işletmeleri aracılığıyla gastronomi turizmine kazandırılması ve ticari boyutunun araştırılması için Siirt merkezi ve ilçeleri seçilmiştir. Bu bağlamda, bu araştırmanın evrenini Siirt ilinin yerel halkı ile Siirt ilindeki yerel yemekler ve yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır.

Araştırmanın örnekleme ise, amaçlı örnekleme türlerinden biri olan maksimum çeşitlilik örnekleme tekniği tercih edilmiştir. Maksimum çeşitlilik örnekleme, oldukça fazla çeşitliliğe sahip ana temaların belirlenip açıklanması ve konuya farklı açılardan bakılmasını sağlayan örnekleme türüdür (Çobanoğlu, 2020, s. 133- 135). Araştırma konusu ile ilgili kendi içerisinde benzeşik olan durumların belirlenmesine hizmet eden maksimum çeşitlilik örneklemesinin diğer örnekleme yöntemlerinden ayırt edici özelliği ise; çeşitlilik durumlarının araştırmaya yansması ve bilgi çeşidinin artmasına olanak sağlamasıdır. Bununla birlikte araştırma konusunun geniş bir şekilde betimlenmesi; ancak genelleme kaygısının olmaması da maksimumum çeşitlilik örneklemesinin ayırt edici özelliklerinden biridir (Büyüköztürk vd.,2011, s. 88).

8.8. Veri Toplama Materyali ve Süreci

Araştırmada geleneksel Siirt yemeklerin belirlenmesi ve yerel yiyecek işletmelerinde yerel yiyeceklerin ticari boyutunun belirlenmesi amacıyla, hem yerel yemek anlatıcıları hem de işletme sahipleri için kullanılacak görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme sorularının yazılmasında literatürde geleneksel mutfak konusunda yapılmış araştırmalardan yararlanılmıştır (Bilgin, 2018; Cömert ve Özkaya, 2014; Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Ayrıca görüşme formlarına son şeklinin verilmesinde uzman görüşüne başvurulmuştur.

Araştırma kapsamında hazırlanmış bulunan görüşme formu, geleneksel Siirt yemeklerinin belirlenmesi ve yemeklerin yapım aşamalarını öğrenmek amacıyla kullanılmıştır. Bu form Siirt il ve ilçelerinde bulunan 60 kişi ile yapılan görüşmelerde kullanılmıştır. Siirt ilinin yerel yemeklerini anlatan bu kişiler, ev hanımı, esnaf, aşçı, muhtar gibi temel uğraşı olan kişilerdir. Görüşmelerde, geleneksel Siirt mutfağında yer alan yemeklerin ve tariflerin tam olarak belirlenmesi amacıyla ses kayıt cihazından da yararlanılmıştır. Bu kapsamda görüşme yapılacak kişilere öncelikle ses kaydı için izin istenmiş ve 60 katılımcı da seslerinin kaydedilmesine onay vermiştir.

Araştırmada veri toplama amacıyla kullanılan görüşme formunda katılımcıların yaşı, cinsiyeti, eğitim durumu gibi temel değişkenler yer almıştır. Ancak görüşme yapılan kişilere, görüşme öncesinde, görüşmenin amacı ile bilgiler verilmiş ve her katılımcı için

bir kod oluşturulmuştur. Araştırmada, görüşme formu ile birlikte rıza gösteren katılımcıların ses kaydı tutulmuştur.

3.9. Araştırma Verilerinin Analizi

Siirt ilinin yerel yemeklerinin belirlenmesi ve Siirt yerel mutfağının ticarileşme durumunun incelenmesi amacıyla bütün görüşme formları incelenmiş ve ses kayıtları dinlenmiştir. Araştırmada, Siirt ilinin yerel yemeklerinin ve yemek tariflerinin belirlenmesi amacıyla uygulanan birinci görüşmeden 60 adet görüşme formu ve katılımcılara ait 60 ses kaydı ile ikinci görüşme formundan 10 adet görüşme formunun analize uygun olduğu tespit edilmiş ve değerlendirmeye alınmıştır.

Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle toplandıktan sonra ses kayıtları dinlenmiş, çözümlenmiş ve görüşme formları değerlendirilip yorumlanmıştır. Bu süreçte betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda araştırmada, betimsel analizin temel ilkelerine tamamlanmıştır. Yapılan bu araştırmada, verilerin analiz edilmesi amacıyla öncelikle temel bir literatür taraması yapılarak araştırmanın çerçevesi oluşturulmuş, ardından bu çerçeveye araştırmadan elde edilen veriler işlenmiş, bulgular tanımlanmış ve bulgular kategorize edilerek anlamlandırılıp yorumlanmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

3.10. Geçerlik ve Güvenirlik Çalışmaları

Bir araştırmanın değeri, araştırmanın geçerliliğine ve güvenirliliğine bağlılık gösterir. Nitel araştırmalarda geçerlilik, belirli bir plan dâhilinde izlenen süreç sonunda elde edilen bilginin konu hakkındaki gerçekliği ortaya çıkarabilme yeterliliğidir (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s. 289). Başka bir ifade ile nitel araştırmalarda geçerlilik; olayların veya olguların bütün gerçekliği ile ortaya çıkarılması, verilerin objektif olarak toplanması, edilen verilerin kodlanarak analiz edilmesidir (Karaşahin, 2021, s. 3-4).

Bu araştırmada, araştırmanın geçerliliğinin ve güvenirliliğinin artırılması amacıyla, “Geleneksel Siirt mutfağı” konusunda yapılmış araştırmalar incelenmiş ve desteği alınmıştır. Bu kapsamda hem Siirt’in yerel yemeklerinin belirlenmesi ve tariflerinin alınması hem de Siirt yerel mutfağının yiyecek içecek işletmelerindeki durumunun belirlenmesi amacıyla yapılacak görüşmelerde sorulacak sorular belirlenirken Batman Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hocalarından uzman desteği alınmış ve görüşme formlarına son şeklinin verilmesi amacıyla örnek görüşme uygulanmıştır.

Örnek görüşmeden elde edilen veriler doğrultusunda yarı yapılandırılmış görüşme formlarında yer alacak sorular gözden geçirilmiş. Araştırmanın geçerliliğinin sağlanması amacıyla öncelikle, Siirt il merkezi ve ilçelerinde bulunan, farklı özelliklerdeki farklı

yerleşim birimleri ve farklı işletmeler çalışma grubu olarak seçilmiştir. Siirt yerel mutfağı hakkında elde edilecek bilgilerin “gerçek durumu” yansıtma özelliğinin arttırılması amacıyla mesleki tecrübesi fazla olan yiyecek içecek işletmeleri ile 30 yaş üstü kişilerin çalışma grubunda yer alması sağlanmıştır. Ayrıca, araştırmanın geçerliliğinin ve güvenilirliğinin arttırılması amacıyla görüşmeler samimi bir ortamda gerçekleştirilmiş, ses kaydı için izin istenmiş ve katılımcıların mevcut durumu rahat bir şekilde aktarmaları için uygun bir süre verilmiştir. Bununla birlikte katılımcıların görüşlerini rahat bir şekilde ifade edebilmeleri için katılımcılara kod verilmiş ve araştırmada gerçek isimler kullanılmamıştır.



4. ARAŞTIRMA BULGULARI

Araştırmanın bu bölümünde, alan incelemesi ve yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen; geleneksel Siirt yemeklerinin isimleri, tarifleri ile Siirt il ve ilçe merkezlerinde bulunan yiyecek işletmeleri hakkındaki temel bulgulara yer verilmiştir.

4.1. Katılımcılarının Demografik Özellikleri

Siirt ilinin geleneksel yemeklerinin ve yemek tariflerinin belirlenmesi amacıyla 60 katılımcı ile görüşülmüştür. Görüşülen bu katılımcıların 24'ü kadın; 36'sı ise erkektir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında, katılımcıların büyük bölümünün ortaokul ve lise mezunu olduğu tespit edilmiştir (Tablo 3.1).

Görüşme yapılan kişilerin 58'i Siirt doğumludur. Diğer 2 katılımcı ise başka bir ilde doğmuş olmasına karşın uzun süredir Siirt'te yaşamaktadır. Bu kapsamda Siirt ilinin geleneksel yemekleri ve yemek tarifleri hakkında görüşme yapılan katılımcıların genel bilgileri aşağıda Tablo 3.1'de verilmiştir.

Tablo 3.1. Geleneksel Siirt yemekleri görüşme katılımcı listesi demografik bilgileri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	İlçe	Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	İlçe
K1	Erkek	42	Merkez	K31	Erkek	45	Pervari
K2	Erkek	52	Eruh	K32	Kadın	50	Eruh
K3	Erkek	63	Şirvan	K33	Erkek	44	Pervari
K4	Kadın	55	Şirvan	K34	Erkek	52	Baykan
K5	Erkek	37	Pervari	K35	Kadın	51	Pervari
K6	Erkek	32	Pervari	K36	Erkek	37	Pervari
K7	Kadın	45	Eruh	K37	Erkek	32	Pervari
K8	Erkek	41	Pervari	K38	Kadın	46	Eruh
K9	Kadın	38	Merkez	K39	Erkek	52	Eruh
K10	Erkek	45	Pervari	K40	Erkek	48	Şirvan
K11	Kadın	60	Pervari	K41	Kadın	50	Merkez
K12	Erkek	40	Kurtalan	K42	Erkek	45	Baykan
K13	Kadın	55	Eruh	K43	Kadın	40	Merkez
K14	Kadın	48	Merkez	K44	Erkek	39	Eruh
K15	Erkek	38	Kurtalan	K45	Kadın	58	Eruh
K16	Erkek	41	Pervari	K46	Erkek	46	Merkez
K17	Kadın	38	Şirvan	K47	Erkek	40	Kurtalan

Tablo 3.2. Geleneksel Siirt yemekleri görüşme katılımcı listesi demografik bilgileri (Devamı)

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	İlçe	Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	İlçe
K18	Erkek	46	Merkez	K48	Kadın	55	Şirvan

K19	Kadın	35	Şirvan	K49	Erkek	52	Şirvan
K20	Erkek	35	Şirvan	K50	Erkek	40	Kurtalan
K21	Kadın	52	Merkez	K51	Kadın	62	Merkez
K22	Erkek	58	Kurtalan	K52	Kadın	49	Pervari
K23	Kadın	50	Baykan	K53	Kadın	51	Merkez
K24	Erkek	45	Şirvan	K54	Kadın	55	Şirvan
K25	Erkek	48	Eruh	K55	Erkek	48	Baykan
K26	Kadın	53	Kurtalan	K56	Erkek	45	Kurtalan
K27	Erkek	56	Merkez	K57	Kadın	46	Kurtalan
K28	Kadın	42	Pervari	K58	Erkek	42	Şirvan
K29	Erkek	52	Eruh	K59	Erkek	40	Şirvan
K30	Kadın	39	Şirvan	K60	Kadın	55	Merkez

60 katılımcı ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler değerlendirildiğinde, geleneksel Siirt mutfağına özgü olan 81 yerel yemek tespit edilmiş ve bu yemekler değerlendirilerek yemek tarifleri yazılmıştır.

4.2. Geleneksel Siirt Yemeklerine Yönelik Bulgular

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonrasında, görüşme formları ve ses kayıtları incelenip değerlendirilmiş, veriler analiz edilmiş ve toplamda 81 adet yerel yemek elde edilmiştir. Görüşmeler sonucunda elde edilen yerel yemekler, hazırlama süreci ve yerel yemeğin temel özellikleri dikkate alınarak 9 kategoride sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma; çorbalar, sebzeli yemekler, dolmalar ve sarmalar, etki yemekler, köfteler, pilavlar, tatlılar, hamur işleri ve ekmekler şeklinde olup ayrıntıları aşağıda verilmiştir.

4.2.1.Çorbalar

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında 15 adet çorba tespit edilmiştir. Bu söz konusu çorbaların isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.1.1.Yoğurtlu Pirinç Çorbası/Tanhus

Malzemeler (6 Kişilik)

- 150 gr. kıyma
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı pirinç
- 300 gr. yoğurt
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 5-6 Su bardağı su

Hazırlanışı: Misket köftesini hazırlamak için kıyma çekilir. Çekilen kıymaya tuz eklenerek yoğrulmaya başlanır. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra kıyma, misket büyüklüğünde yuvarlanır ve uygun bir kaba alınarak fırına bırakılır. Fırında 160 derecede 10 dk boyunca pişirilir veya ısteğe göre yağda kızartılır. Köfteler hazırlandıktan sonra ocağa uygun bir tencere alınır. Tencerenin içersine pirinç eklenerek üzerine su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Pirinç, su ile birlikte kaynamaya başladıktan sonra uygun bir kaba yumurta kırılır, sarısı ayrılır. Ayrılan sarısının üzerine yoğurt eklenerek bir miktar ılık suyla birlikte çırpılır. Bu karışım, tencerede kaynamakta olan pirinçlerin üzerine çırpıcı yardımıyla karıştırılarak boşaltılır. Ardından yuvarlanmış misket köfteler, kaynayan yoğurtlu pirinç karışımına ilave edilir. Pirinç taneleri yumuşayana kadar kaynatılır ve ocaktan alınır. Ocakta başka bir kap içersinde tereyağı kızdırılır ve içersine nane ile toz kırmızıbiber eklenir. Çorba kâselerine alınan Tanhus çorbasına hazırlanan bu baharatlı yağ karışımı eklenerek sıcak şekilde servis edilir.



Foto 3.1.Yoğurtlu pirinç çorbası (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.2.Ekşili Yarma Çorbası/ Şorbut Şişe/ Şorba Dan

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 çay bardağı sumak
- 1 su bardağı yarma (şişe)
- 2 adet kırmızı kapy biberi
- 1 adet ortaboy kuru soğan

- ½ maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Yarma çorbası için ocağa uygun tencere alınarak içine zeytinyağı eklenir, üzerine küçük kuşbaşı şeklinde doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar pembeleşene kadar pişirildikten sonra kırmızı kapy a biberler eklenir. Ardından salça ve baharatlar ilave edilir. 3-4 dk karıştırıldıktan sonra su eklenir. Eklenen su kaynadıktan sonra şişe (yarma) ilave edilerek kaynatma işlemine devam edilir. Kaynatma sırasında yarmalar açılır ve suyu az çekilir. Bu aşamada sumak suyu ilave edilir ya da üstüne toz sumak kullanılabilir. Kısık ateşte 20 dk kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Servis ederken isteğe bağlı maydanoz ilave edilir ve servise sunulur.



Foto 3. 2. Ekşili yarma çorbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.3.Bulgur Çorbası/ Şorba Savar/ Şorbut Sind

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı ince bulgur
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 6-7 su bardağı su

Hazırlanışı: Ocağa uygun tencere alınarak tereyağı ilave edildikten sonra küp doğranmış kuru soğan eklenir, soğanlar pembeleşene kadar kavrulduktan sonra bir yemek kaşığı salça ilave edilir. Soğan salçayla birlikte 3-4 dk daha kavrulduktan sonra baharatlar eklenir. Ardından soğanların üzerine bulgur ilave edilerek karıştırılır ve 6-7 su bardağı kaynamış su eklenir. Su eklendikten sonra kısık ateşte 25 dk pişmeye bırakılır. Bulgur, suyunu çekeceğinden suyu takip edilmeli, su eksilmişe su ilavesi yapılmalıdır. Bulgur çorbası ocaktan alındıktan sonra sıcak olarak servise sunulur.



Foto3.3. Bulgur çorbası (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.4.Etli Dövme Çorbası/ Şorbut Hintiyye/ Şorba Dan

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı dövme
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 300 gr. kuzu eti
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Etli dövme çorbası için ocağa uygun tencere alınır. Tencereye tereyağı ilave edilir ve eritilen yağa kuzu etleri atılır, ardından iri doğranmış soğanlar ve yıkanmış dövmeler tencereye boşaltılır. Baharatlar eklendikten sonra üzerine ılık su ilave edilir ve orta ateşte kaynamaya bırakılır. Dövmeler, tencerenin dibine tutmaması için aralıklarla karıştırılır. Yemeğin suyu eksildiğinde su takviyesi yapılır. Çorba 1,5 saat normal tencerede; 35 dakika da düdüklü tencerede piştikten sonra sıcak olarak servise sunulur.



Foto 3.4. Etli dövme çorbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.5.Ekşili Pirinç Çorbası/ Şorba Bırınç/ Rıssimhannof

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1 ay bardağı tane sumak suyu
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 tutam maydanoz
- Yeterli miktarda su

Hazırlanışı: Ekşili pirinç için ocağı uygun tencere alınır. Tencereye zeytinyağı ilave edilir ve üzerine ince doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra bir yemek kaşığı salça eklenir ve 3-5 dk kavrulur. Ardından baharatlar eklenerek yeteri miktarda su verilir. Su kaynadıktan sonra pirinçler eklenir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın, tane sumak suyu eklenir. Kıvamı yoğun bir çorba olur. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra sıcak olarak servise sunulur. İsteğe bağlı üzerine maydanoz serpilir.



Foto 3. 5. Ekşili pirinç orbası (nefis yemek tarifleri. com, 2022)

4.2.1.6.Erişteli Yeşil Mercimek orbası/ Pişruke

Malzemeler (6 Kişilik)

- 300 gr. kemiksiz kuzu eti
- 1,5 su bardağı yeşil mercimek
- 1 ay bardağı erişte
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
- 5 su bardağı su
- ½ çay bardağı zeytinyağı

- 2 ay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- 2 ay kaşığı karabiber
- 2 ay kaşığı pul biber

Hazırlanışı: Ocağa uygun tencere alınır içerisine yağ eklenir. Ardından kemiksiz kuşbaşı kuzu eti ve soğan eklenerek yarım pişirilir, üzerine salça ilave edilir ve on dakika karıştırılır. Sırasıyla, pul biber, karabiber, kuru reyhan ve su eklenir. Su kaynadıktan sonra yeşil mercimekler ilave edilir. Mercimeklerin pişmesine 10 dk kala erişteler ilave edilir ve kaynatmaya devam edilir. Erişteler yumuşadıktan sonra ocaktan alınır ve sıcak olarak servis edilir.



Foto 3. 6. Erişteli yeşil mercimek orbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.7.İspanak orbası/ Pırtike

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kilogram ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 ay bardağı pirinç
- 5-6 su bardağı su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 1 ay bardağı tane sumak suyu
- 1 tutam taze reyhan

- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz

Hazırlanışı: Yıkanmış olan ıspanaklar orta büyüklükte doğranır. orbaya daha sonra ilave etmek için ayrı bir kapta tane sumaklar suya bırakılır. Doğranan soğanlar tencereye atılır ve yağda rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından salçası eklenir. Sırasıyla; ıspanak, tuz, karabiber, pul biber, kaynar su veya et suyu eklenir. Salça ve baharatlarla birlikte kaynayan tencereye son olarak pirinçler ilave edilir, kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Pirinçler yumuşadıktan sonra sumak suyu eklenir, yeşil reyhan ince ince kıyıldıktan sonra üzerine serpiştilir ve ocağın altı kapatılır. Ardından servise sunulur.



Foto 3. 7. Ispanak orbası

4.2.1.8.Mercimek orbası/ şorba Nisk/ İmşavşe

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı mercimek
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı pirinç
- ½ kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeterli miktarda su

Hazırlanışı: Mercimekler yıkanmak için uygun kaba alınır. Bol suyla yıkanır ve suyu süzülür. Ocağa alınan tencereye yağ eklendikten sonra yemeklik doğranmış soğanlar yağda kavrulur, soğanların rengi döndükten sonra süzdürülmüş mercimekler ilave edilir. 3-4 dk soğanla birlikte karıştırılır ve kaynamış olan su ilave edilir. Bu aşamada pirinçler ilave edilir Tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Mercimekler eriyip özleştikten sonra ayrı bir tavada sosu için yağ kızdırılır, salça ve baharatlar ilave edilir ve mercimeğin üzerine boşaltılır. Mercimek baharatlarla özleştikten sonra ocaktan alınır ve kâselerde sıcak olarak servis edilir.



Foto 3.8. Mercimek çorbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.9.Kekik Çorbası/ Şorbut Zahtar

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 su bardağı orta boy bulgur
- 2-4 yemek kaşığı kavurma
- 1 yemek kaşığı biber salçası veya domates salçası
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı kekik

Hazırlanışı: Bir tencereye su ve et suyu konularak kaynatılır. Kaynayan suyun içine orta boy bulgur ilave edilir. En az 25-30 dk kaynatılır. Bulgurlar piştikten sonra daha önceden hazırlanmış olan kavurma, bulgurun içine ilave edilir. Daha sonra sırasıyla salça, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber eklenir. Birkaç dk kaynadıktan sonra içine yumurta kırılır çırpıcıyla karıştırılarak altı kapatılır. Çorba servis edilirken üzerine kekik serpiştirilir.



Foto 3.9. Kekik çorbası (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.10.Yeşil Soğanlı Bulgur Çorbası/ Sever Basal

Malzemeler (6 Kişilik)

- 3 su bardağı orta boy pilavlık bulgur
- 300 gr. yeşil soğan
- 2-3 yemek kaşığı kavurma
- 7 su bardağı su veya et suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı: Yeşil soğanlar iyice temizlenip yıkandıktan sonra yemeklik doğranır. Tencereye yağ konulduktan sonra salça eklenir ve kısık ateşte kavrulur. Üzerine su ilave edilir, kaynamaya bırakılır. Tuz, karabiber ve pul biber eklenir. Kaynayan suya bulgur eklenerek yaklaşık yarım saat kadar kaynatılır. Bulgur baharatlarla özleştikten sonra varsa kavurma ilave edilir. Ardından taze soğanlar eklenir. Taze soğanların sona doğru atılmasına dikkat edilmelidir. Tencereye sona doğru atılan yeşil soğanlar bulgurla birlikte 10 dk kaynadıktan sonra sıcak olarak servis edilir.



Foto 3.10. Yeşil soğanlı bulgur çorbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.11.Ayran Aşı / Lebeniye/ Mehir

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2,5 litre ayran
- 400 gr. dövme
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 adet orta boy kabak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane

Hazırlanışı: Dövmeler bir tencerede yarım pişmiş kıvama gelene kadar haşlanır. Ayran hazırlanır ve tencereye alınır. Tencereye alınan ayranın kesilmemesi için 1 adet yumurta sarısı, ılık ayranla birlikte çırpılıp tenceredeki ılık ayranın üzerine ilave edilerek sürekli karıştırılır. Ayran kaynadıktan sonra üzerine yarım haşlanmış dövmeler eklenir, kaynayana kadar sürekli karıştırılır. Küp küp doğranmış kabaklar da tencerenin içerisine

eklenir ve kaynatılmaya devam edilir. Mehir piştikten sonra üzerine tavada kızartılan tereyağı ve naneli sos dökülerek arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servise sunulur.



Foto 3. 11. Ayran aşı(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.12.Maş Çorbası/ Mâşık

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı maşık
- 400 gr kemiksiz et
- 1 çay bardağı nohut
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5-6 su bardağı su

Hazırlanışı: Mâşıklar ayıklanıp yıkandıktan sonra süzeğe alınır. Maşıklar süzekte suyunu süzerken, ocağa tencere alınır ve tencereye 2 yemek kaşığı tereyağı eklenir. Ardından kemiksiz, iri kuşbaşı doğranmış ya da kemikli kuzu etleri tencereye alınır. Devamında maşıklar ve nohut aynı anda tencereye alınır. Tuz da ilave edildikten sonra iki su bardağı mâşık için 5-6 su bardağı su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Mâşık, 1 saat piştikten sonra sıcak olarak servis edilir.



Foto 3.12. Maş çorbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.13.Domates Çorbası / Tamatiziyye

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg domates
- 2 adet yeşilbiber
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 5 su bardağı kaynar su

Hazırlanışı: Ocağa alınan tencereye zeytinyağı ekledikten sonra sırasıyla ince doğranmış kuru soğan 2-3 dk soldurulduktan sonra- ince kıyılmış yeşilbiber, son olarak da ince doğranmış domatesler ilave edilir. 15 dk kadar pişirildikten sonra baharatlar eklenerek kaynar su ilave edilir, ardından pirinçler eklenir ve kapağı kapatılır. Yaklaşık yarım saat piştikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.



Foto 3.13. Domates çorbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.14. Süt Çorbası/Şorba Şir

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı pirinç
- 5 su bardağı süt
- 5 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Çorba için ocağa uygun tencere alınır. İçerisine su ilave edilir ardından yıkanmış pirinçler ilave edilir. Kaynamaya yakın süt ilave edilir, pirinç taneleri yumuşayana kadar karıştırılır son olarak tuz ilave edilir ve servise sıcak olarak sunulur.



Foto 3.14. Süt çorbası(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.1.15. Yılan Pancarı Çorbası/ Kâri/ Nube

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg yılan pancarı otu
- 1 su bardağı dövme
- 1 çay bardağı nohut
- 1 kaşık limon tozu
- 1 çay bardağı tane sumak suyu

Hazırlanışı: Yılan pancarı otu doğrama tahtasına alınarak sap kısmı da fazla olacak şekilde ince kıyılır. Ardından bol su ile yıkanır ve ocağa alınarak yeterli miktarda su ve 1 yemek kaşığı limon tozu eklendikten sonra bir taşım kaynatılır. Acısının alınması için kendi kaynamış suyunda bir gece bekletildikten sonra süzgeçte suyu süzülür, pancarlar elle sıkılır ve ocağa yeni alınan tencereye bir gün önceden ıslanmış olan nohut ve yıkanmış, suda bekletilmiş olan dövmeler alınır. Yeterli miktarda su verildikten sonra kaynamaya bırakılır. Nohut ve dövmeler yumuşadıktan sonra ocaktan alınır ve isteğe göre sıcak veya soğuk olarak servise sunulabilir

Not: Yılan pancarı otu Kahraman Maraş ilinde de yapılmaktadır, Siirt ilinde de yapılmaktadır. Farklı olmasının nedeni içerisinde kullanılan malzeme ve yapılışıdır.



Foto 3.15. Yılan pancarı çorbası (siirt.bel.tr. 2022)

4.2.2. Sebze Yemekler

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında 6 sebze yemek tespit edilmiş olup söz konusu yemeklerin isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.2.1. Yaz Türlüsü/ Metfunne/ Tırşik

Malzemeler (6 Kişilik)

- 300 gr. kemiksiz kuzu kol
- 4 adet orta boy patlıcan
- 4 adet büyük boy sivri biber
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet büyük boy domates
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı biber salçası

Hazırlanışı: Ocağa alınan tencereye sırasıyla kemiksiz iri kuşbaşı etler salça ile birlikte eklenir ve pişirilir. 5-10 dakika piştikten sonra soğanı, patlıcanı, biberi, domatesi kuşbaşı doğranarak atılır. Tüm malzemeler tencereye alındıktan sonra baharat olarak

karabiber, tuz, pul biber, karabiber eklenir. Tencereye en son 2 su bardağı su eklenir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. 1 saat kadar piştikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.



Foto 3.16. Yaz türlüsü (habertürk.com, 2022)

4.2.2.2.Kurutmalık Türlü/ Metfunitişsite

Malzemeler (6 Kişilik)

- 200 gr. kurutulmuş patlıcan
- 200 gr. kurutmalık dolmalık biber
- 150 gr. kurutmalık domates
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 7-8 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar kaynamış suda yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kurutmalık biber ve domatesler ise ılık suda bekletilir. Ocağa alınan tencereye kemiksiz kuşbaşı etler bırakılır ve suyunu çekene kadar yağda kavrulur. Ardından küp küp doğranmış soğanlar ilave edilir. Üzerine süzekte süzölmüş olan kurutmalık patlıcan, biber

ve domates eklenir. Salçası, ayrı bir kaptan sulandırılarak ilave edilir. Daha sonra baharatlar eklenir üstüne diş sarımsak gelecek şekilde konulur. 1 su bardağı su ilave edildikten sonra kısık ateşte pişmeye bırakılır. Metfunitişsite 40 dk piştikten sonra sıcak olarak servis edilir.



Foto 3.17. Kurutmalık türlü(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.2.3.Yumurtalı Patlıcan Közleme/ Ebuxennuç

Malzemeler (6 Kişilik)

- 12 adet orta boy patlıcan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet sivri biber
- 1 adet iri kuru soğan
- 2 adet yumurta
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Tandır yakılarak ateşin köz olması beklenir. Köz olan ateşin üzerine kalın şişlere dizilmiş patlıcanlar dikine indirilir. 20-25 dk pişmesi beklenir. Patlıcanlar tandırdan çıkarıldıktan sonra genişçe bir kaba boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Patlıcanlar soğuduktan sonra sap kısmından tutulup aşağıya doğru soyulur. Soyulmuş patlıcanlar

küçük küçük doğranır. Ardından havanda ya da uygun bir materyalle dövülerek bir müddet bekletilir. Ocağa alınmış tencereye tereyağı ilave edilir. Küçük doğranmış soğanlar tencereye eklenir. Soğanlar kavrulduktan sonra sivri biber ve baharatlar eklenir. Ardından yumurta ve yumurtanın üzerine de dövülmüş patlıcanlar ile dövülmüş sarımsaklar birlikte eklenerek karıştırılır. Ebuxennuç 10 dk tereyağında pişirildikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.



Foto 3.18. Yumurtalı patlıcan közleme(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.2.4.Kabak Pancarı/Pıncarıl İrh

Malzemeler (6 Kişilik)

- 6 adet küçük kabak
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 300 gr kavurma

Hazırlanışı: Pıncarıl İrh için kullanılacak kabakların çok taze olması, henüz içinde çekirdeklerin olmamış olmasına dikkat edilir. Kabaklar soyulmadan yıkanır ve ufak küpler halinde doğranıp süzgece alınır. Üzerine bir yemek kaşığı tuz ilave edilir.

Yaklaşık 20 dk bekletildikten sonra bol su ile yıkanıp bir süzgeç yardımıyla suyu alınır ve tencereye eklenip iyice kavrulur. Kabakların üzerine doğranmış soğan ve biberler eklenir. Tuzu azalmış ise az miktarda tuz ilave edilir ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Suyu çıktıkça, yemek kaşığı yardımı ile suyu alınır. Kabakların piştiğinden emin olunduktan sonra sarımsak eklenerek üzerine yumurta kırılır, kapağı kapatılarak 10 dakika da yumurta ile pişirilir ve servise sunulur.



Foto 3.19. Kabak pancarı(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.2.5. Patates Pancarı/ Pıncar Patata

Malzemeler (6 Kişilik)

- 6-7 adet orta boy patates
- 1-2 adet orta boy soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Patatesler yıkandıktan sonra üstü kapatılacak kadar suyla doldurulur ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra kabukları soyulur ya da pişirmeden önce kabukları soyulup soyulmuş vaziyette haşlamaya bırakılır, ardından patatesler rendelenir bir tencerede yağ ve ince doğranmış soğanlar ateşe bırakılarak soğanlar soldurulur. Salçası eklenir ve bir iki kez çevrildikten sonra rendelenmiş patatesler ilave edilerek karıştırılır.

Ocağın altı kapatılır ve baharatlar eklenir. Ardından servis tabağına alınıp üzerine maydanoz ve nane serpiştirilerek servis edilir.



Foto 3.20. Patates pancarı(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.2.6.Kabak Türlüsü/Tırşka Kundıra/ Ar'iyie

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg kışlık sarı kabak
- 1 çay bardağı bulgur
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı şeker

Hazırlanışı: Kışlık sarı kabak soyulup küp küp doğranır ve bir kabın içerisine alınır. Üzerine bir yemek kaşığı toz şeker dökülerek bekletilir. Daha sonra tencerenin içerisine tereyağı eklenir. Kabaklar tencereye alınır ve kavrulmaya başlanılır. Kavrulan kabaklar hem şekerli hem de şekerle bekletildiğinden dolayı sulu bir hale gelir. Ocak kısık ateşe getirilip pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın bir çay bardağı bulgur ekleyerek yemeğin daha katı bir kıvamına gelmesi sağlanır. Bulgurlar açılıp yumuşadıktan sonra 5 dk daha pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra sıcak olarak servise sunulur.



Foto 3.21. Kabak türlüsü (ahin BETA)

4.2.3. Dolmalar ve Sarmalar

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında dolmalar ve sarmalar ile ilgili 8 adet yemek tespit edilmiş olup söz konusu yemeklerin isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.3.1. Yaprak Sarma/ Epraxe Pelçıma

Malzemeler (6 Kişilik)

- 300 gr. asma yaprağı
- 1 kg kuzu kol kemiksiz et
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tane sumak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 demet maydanoz

Hazırlanışı: Yapraklar salamura ise akşamdan ya da birkaç saat öncesinden suya bırakılır. Yapraklar taze ise yumuşaması ve sarmaya hazır hale gelmesi için kaynar suda yeteri kadar bekletilir. İç harç için; çekilmiş kıymanın içerisine ince kıyılmış kuru soğan, ince kıyılmış sivri biber ve domates eklenir. Biber ve domates salçası, tuz, pul biber, karabiber ve yarım çay bardağı zeytinyağı da ekledikten sonra tüm malzeme karıştırılır. Soğumaya bırakılan asma yapraklarının içi, iç harçla doldurulduktan sonra tencerenin içerisine düzgün bir şekilde dizilir. Tencerenin en altına sarmaların dibini tutmasını engellemek için kemiksiz kuzu eti veya asma yaprağı bırakılır. Sarmalar tencereye yerleştirdikten sonra üzerine sarmalara yetecek kadar su ve tane sumak suyundan ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte yaklaşık 50 dakika pişirilir. Sarmalar piştikten sonra dinlendirilir, ardından servis edilir.



Foto 3.22. Yaprak sarma(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.3.2.Pazı Sarması/ Varaisilk/ Epraxê Silkâ

Malzemeler (6 Kişilik)

- 24 adet varaisilk (pazı)
- 500 gr. kıyma
- 2 su bardağı pirinç
- 2 orta boy domates

- 2 adet orta boy biber
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 tatlı kaşığı domates salça
- 2 tatlı kaşığı biber salça
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı tane sumak suyu
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı su

Hazırlanışı: Varaisilkler (pazı) bol su ile yıkanır. Bir tencerede su kaynatılır ve varaisilkler kaynamış suyun içerisine batırılıp çıkarılır. Ardından varaisilklerin sap kısmı da kesilir ve soğuk suda beklemeye bırakılır. Yağsız kuzu kıyma, domates, soğan, biber ve maydanoz ince küçük bir şekilde doğranıp bir kaba alınır. Ardından sırayla; tuz, karabiber, kırmızı toz biber, biber salçası, domates salçası ve sıvı yağ ilave edilip karıştırılır. Varaisilklerin içi hazırlanan harçla doldurulur ve sarma işlemi yapılır. Sarılmış olan varaisilkler tencereye dizilir. Ardından üzerine tane sumaktan elde edilen sumak suyu ve su ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 45 dk pişirilir, piştikten sonra sıcak olarak servis edilir.



Foto 3.23. Pazi sarması (güncel tarif.com, 2022)

4.2.3.3. Yarma Sarması / Yebrekhış Şişe

Malzemeler (6 Kişilik)

- 24 adet sarma yaprağı
- 300 gr. kıyma
- 2 orta boy kuru soğan
- 2 orta boy domates
- ½ de met maydanoz
- 1,5 su bardağı yarma
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- ½ tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı domates salça
- 1 tatlı kaşığı biber salça
- ½ yemek kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı tane sumak suyu

Hazırlanışı: Yapraklar taze ise sıcak suda yumuşatılır ancak kışlık salamura yapraklar ise içi sıcak su dolu tencerenin içerisine bastırılıp tuzundan arındırılır. Ardından yapraklar dinlenmeye bırakılarak iç harç hazırlanır. İç harç hazırlamadan önce yarmaların yumuşaması için üzerine yarım çay bardağı sıcak su alınıp ısıtılır ve beklemeye alınır. 20 dk dinlendikten sonra iç harcın yapımına başlanır. Soğan, domates, maydanoz ve yeşilbiber ince doğranır, bir kabın içerisine alınır. Ardından sırayla kıyma, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber, sıvıyağ, domates salçası ve biber salçası kaba eklenir. Yumuşamış olan yarmalar harcın içerisine ilave edilir ve harç karıştırılır. Dinlendirilmiş olan yaprakların içerisi hazırlanan harç ile doldurulur. Sarma işlemi tamamlandıktan sonra tencereye düzgün bir şekilde dizilir. Tencereye dizilmiş olan sarmaların üzerine çıkacak kadar su ilave edilerek ocağa bırakılır. 30 dakika piştikten sonra üzerine bir çay bardağı sumak suyundan ilave edilir ve tencerenin ağzı kapatılarak kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Toplamda 1 saat piştikten sonra servise sunulur.



Foto 3.24. Yarma sarması (siirt.gov.tr, 2022)

4.2.3.4. Kurutmalık Sebze Dolması/ Dolma Nefşin

Malzemeler (6 Kişilik)

- 6 adet kuru biber
- 6 adet kuru patlıcan
- 6 adet kabak
- 2 su bardağı pirinç

- 400 gr. kuşbaşı et (kuzu kol)
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 bağ maydanoz
- 1 çay bardağı tane sumak suyu
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Yaz aylarında kurutulmuş olan patlıcan, biber ve kabaklar yumuşamaları için kaynayan suda ayrı olarak haşlanır. İç harcını hazırlamak için geniş bir kaba, kuşbaşı şeklinde doğranmış olan et ile ince kıyılmış olan soğan, maydanoz, yıkanmış pirinç, tuz, biber salçası, zeytinyağı ve domates eklenerek karıştırılır. Yumuşamış olan patlıcan, biber ve kabakların içi, iç harçla doldurulur ve tencereye dizilir. Üzerine bir çay bardağı tane sumak suyu ile su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak dolmalar pişmeye bırakılır ve 45-50 dk kısık ateşte pişmesi sağlanır. Pişmesi tamamlanan dolmalar ocaktan alınır ve dinlendirilir, ardından servis edilir.



Foto 3.25. Kurutmalık sebze dolması (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.3.5. Soğan Dolması/ Dolmal Basal

Malzemeler (6 Kişilik)

- 12 adet orta boy kuru soğan
- 2 su bardağı pirinç

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardağı tane sumak suyu
- 1 bağ maydanoz
- 2 yemek kaşığı biber ve domates salça
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Dolmal basal için; seçilmiş ince uzun kuru soğanların alt ve üst kısımları kesilir, bütün halde kaynayan suya atılır. Soğanlar yumuşadıktan sonra sudan çıkarılır ve soğutulur, soğuduktan sonra soğan kesilmeden katlarına ayrılır ve kenarda bekletilirken iç harç hazırlanır. Kuzu kol küçük, küp küp doğranır, sırasıyla domates, sivri biber, maydanoz küp küp kıyıldıktan sonra baharatlarda ilave edilir. Ardından zeytinyağı ve yıkanmış pirinçler de eklendikten sonra salça ilave edilir ve tüm harç karıştırılır. Katlarına ayrılmış soğanların içi doldurulur ve tencerenin içerisine düzgün şekilde dizilir. Dizme işlemi bittikten sonra üzerine kaynamış su ve daha önceden hazırlanmış sumak suyu tencereye ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak orta ateşte 50 dk pişmeye bırakılır. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra servis edilir.



Foto 3.26. Soğan dolması

4.2.3.6.Yumurta Yolması/Dolmal Bayf

Malzemeler (6 Kişilik)

- 18 adet yumurta kabuğu
- 1 kg yağlı kuzu kol
- 2 su bardağı pirinç
- 3 adet sivri biber
- 4 adet domates
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı sumak

Hazırlanışı: Yumurtaların üst kısmı, iğne yardımıyla, yuvarlak olacak şekilde açılıp içi boşaltılır. Boşaltıldıktan sonra ufak bir çubuğun başına biraz bez sarıp bez yardımıyla içindeki yumurta kalıntılarının temizlenmesi sağlanır. Yumurta kabukları iyice yıkanıp bir gün suda bekletilir, bu süre içerisinde birkaç kez suyu değiştirilir.

İç Harç Hazırlanışı: Etler küp küp doğrandıktan sonra soğan, yeşilbiber, domates ve maydanoz çok ince olacak şekilde kıyılır. Daha sonra salça, baharatlar ve yağ eklenerek iç harç hazırlanır. Harca yıkanmış pirinç ilave edilir. Tüm iç harç karıştırılır. Yumurtalar iç harç ile doldurulur ve ağızları domates ile -isteğe göre- kapatılır. İçine yumurtaların konulmuş olduğu tencere ocağa konulduktan sonra, üzerini iki-üç parmak geçecek kadar kaynamış su ilave edilir. Orta ateşte 40-45 dk pişirilir. Su ilave edildikten sonra daha önceden hazırlanmış sumak suyu da ilave edilir. Yumurta dolması, ateşten alındıktan sonra 20 dk dinlendirilir, ardından kabuklu şekilde servis edilir.



Foto 3. 27. Yumurta dolması (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.3.7. Bumbar Dolması/ Cokat/ Rûvi

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 bağ ince koyun bağırsağı
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 kg kuşbaşı et (kuzu veya dana eti)
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ çay bardağı sıvı yağ (bağırsak yağlı ise yağa gerek olmaz)

Hazırlanışı: Taze, günlük bumbarlar bol su ile yıkanır. Bağırsaklardaki yağ oranı fazla ise bıçak yardımı ile fazla yağlar alınır. Yıkama aşaması bittiğinde bağırsakların yağlı kısımları içe gelecek şekilde bırakılır ve iç harç yapılır. Soğanlar yemeklik olarak doğranır ve üzerine tuz, karabiber, et eklenerek iyice karıştırılıp harmanlanır. Ardından yağ ve pirinç eklenir. Harç, eşit bir şekilde bumbarlara doldurulur. Doldurma esnasında bumbarların uç kısımları 2-3 cm boş bırakılır, iğne iplik ile düğüm atılır. Doldurulan bumbarlar tencereye konulduktan sonra su ve isteğe bağlı olarak bir miktar tuz ilave edilir ve ocakta pişmeye bırakılır. Normal tencerede pişirilecek ise 2 saat düdüklü tenrede pişirilecek ise 40 dk boyunca kaynamaya bırakılır. Bumbarlar kaynayıp şiştiğinde iğne ile delinir ve suyun bumbarların içine girip bumbar içinin de iyice pişmesi sağlanır.

Bumbarlar piştikten sonra bir kaba alınır ve dinlenmesi için bir süre üzeri kapatılarak bekletilir. Dinlenme bittikten sonra servis edilir.



Foto 3.28. Bumbar dolması(Şahin BEŞTAŞ)

4.2.3.8.İşkembe Dolması/İkruş/ Tappikat/ Ūr

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 adet koyun işkembesi
- 3 su bardağı pirinç
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 kg kuşbaşı et (kuzu kol)
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı sıvıyağ

Hazırlanışı: İşkembe bir gece tuzlu suda bekletilir ve ertesi gün temiz ve bol su ile yıkanır, işkembeler yıkandıktan sonra uygun tencereye su alınır, içerisine karbonat atılır ve daha önce su ile yıkanmış olan işkembeler karbonat suyuna batırılıp 2-3 dk bırakıldıktan sonra çıkarılır bıçak veya uygun bir alet ile işkembenin tortusu kazınır ve ardından temiz su ile durulanır. Tortu alma işlemi tamamlandıktan sonra iç harç yapılır. Uygun bir kaba küçük kuşbaşı etler alınır, üzerine ufak kuşbaşı doğranmış soğan, tuz ve karabiberden sonra yağ ve pirinç eklenir. Ardından harç, eşit bir şekilde kare kesilmiş olan işkembelere doldurulur. Doldurma işlemi bittikten sonra işkembenler dikilir.

Üzerine alınacak suya bir miktar tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Normal tencerede pişirilecek ise 2 saat; düdüklü tencerede pişirilecek ise 1 saat pişmesi gerekir. İşkembe kaynayıp şiştiğinde iğne ile delinir ve suyun içkembenin içine girip su almamış kısımlara suyun alması sağlanır. Pişme süresi tamamlandıktan sonra dinlenmesi için bir süre üzeri kapatılarak bekletilir. Dinlenme işlemi tamamlandıktan sonra servis edilir.



Foto 3.29. İşkembe dolması (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.4. Etli Yemekler

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında 10 adet etli yemek tespit edilmiş olup söz konusu yemeklerin isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.4.1.Büryan/ Parev/Perive

Malzemeler (6 Kişilik)

- 3 Kilogram kuzu eti
- Yeteri kadar su

Hazırlanışı: Eti daha nazik olduğu için 6 aylık süttten kesilmiş kuzular, kesilerek iki parçaya ayrılır. Bu parçalardan kaburga ve sırt kısmı alındıktan sonra gövde kemiksiz

bir şekilde kalır. Kemikli etler, içinde bir miktar su bulunan bakırdan yapılmış derin kovaya alınır. Kemiksiz olarak kalan gövde etler ise yıkanır ve çengellere leğen kemiğinden asılır. Pişen etlerin kuyuya dökülmesini önlemek için, pamuk ipliği ile leğen kemiği ve gövde kısmı birbirine bağlanır. Bağlama işlemi tamamlandıktan sonra, gece saat 02:00- 03:00 gibi tandırın odunları yakılır. Yakılan odunlar genelde meşe odunları olur. Odunlar köz halini aldıktan sonra közün üzerine, içinde sırt ve kaburga kısmından oluşan kemikli etlerin bulunduğu bakır kazan konulur. Kazana, kemikli etlerin üzerinde duracak miktarda kaynamış su boşaltılır. Ardından, kuyu tandıra, çengellere asılı gövde (kemiksiz) etler kovanın tam üstüne gelecek şekilde sarkıtılır. Etler kuyuya sarkıtıldıktan sonra tandırın ağzı metal kapakla kapatılır ve üzeri kül çamuruyla sıvanır. Çengellere asılı etler 2 saat pişmeye bırakılır. Pişme süresi tamamlanan büryan tandırdan çıkarılır ve kesim yapılacak standı getirilip çengellere asılır. Büryan yemeğinin servisine sabahın erken saatlerinde başlanılır. Servis yapılırken ekmeğin üzerine istenilen miktarda büryan kesilip koyulur. Ardından ekmekle birlikte taş fırına sürülür. Fırında 2-3 dk ısıtıldıktan sonra servise sunulur.



Foto 3.30. Büryan (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.4.2. Lehmil Udeyn

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kuzu kaburga
- 2 adet orta boy soğan

- Kırmızı tozbiber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 2 su bardağı su

Hazırlanışı: Kuzu kaburga iyice temizledikten sonra süzölmeye bırakılır. Kaburgadaki tüm su süzöldükten sonra rendelemiş kuru soğan, tuz ve karabiber bir kaba alınıp üzerine bir miktar sıvı yağ ilave edilir. Bir çırpma teli yardımıyla iyice çırpılarak sos haline getirilir. Sos özleştikten sonra kaburganın hertarafına gelecek şekilde sürölür. Kaburga soslandıktan sonra en az 5-6 saat dinlenmeye bırakılır. Ancak bu işlem bir gün öncesinden yapılırsa baharatlar kaburgaya daha iyi geçer. Pişmesi için büyük bir tencerenin içersine kavak ağacından yapılmış kasnak (tar); boyu 25 cm eni 5 cm olarak yaş kavaktan yapılır ve kurutulur. Hazırlanmış olan bu kasnak (tar) tencereye oturtulur ve üzerine kaburganın kemikli tarafı gelecek şekilde konulur, 4 su bardağı su eklenir ve kapağı kapatılır. Ardından kısık ateşte en az 3 saat pişirilir. Suyun bitmediğinden emin olmak için arada bir suyu kontrol edilir suyu bitmişse su ilave edilir. Pişme süresi tamamlandıktan sonra varsa kendi yağında, yoksa sıvı yağ ve tereyağ karışımında kızartılır sıcak olarak pilavla servis edilir.



Foto 3.31. Lehmil udeyn (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.4.3. Tuzlu Su / Avşor

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg kemikli kuzu eti
- 1 yemek kaşığı tuz
- 10 su bardağı su

- 2 tatlı kaşığı pulbiber

Hazırlanışı: Büryan yapımı için kuzulardan ayrılan kemikli etler bakır kazana alınır ve etlerin üzerini kapatacak miktarda kaynamış su ilave edilir. Kazan, kuyu tandırda meşe odunlarından elde edilen közün üzerine indirilir. Ardından kazanın üzerine çengellere asılı kemiksiz kuzu gövdeleri sarkıtılır ve kuyu tandırın ağzı demir kapakla kapatılarak kül çamuru ile kapağın etrafı sıvanır. 2 saat sonra kuyu tandır açılır. Kemiksiz gövdeler çıkarıldıktan sonra bakır kazanda olan kemikli etler bir saat daha tandırda pişmeye bırakılır. Ardından, demir aparat yardımıyla, kemikli et kazanı kuyu tandırdan çıkarılır. Kemikli etler kemiklerinden ayrılır. Kazanda bulunan et suyu ayrı bir tencereye alınarak ocağa bırakılır. Tuz ve pul biber ilave edilir ve ardından daha önceden kemiklerden sıyrılmış etler tenceredeki kendi suyuna alınır. 5- 10 dk kadar kaynatıldıktan sonra servise sıcak olarak sunulur.

Not: Büryan yapımı için kuzulardan ayrılan kemikli etlerin kemiklerden yapılan çorbadır.



Foto 3.32. Tuzlu su (yasemin.com, 2022)

4.2.4.4. Ciğer Sarması / Yeprekhil Asabe

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 adet kuzu ciğer
- 300-400 gr. kuzu kıyma
- 1 adet kapyra (kırmızı) biber
- 2 adet küçük boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı tereyağı

Hazırlanışı: Ciğer sarma için ciğerler 6 cm genişlik 4 cm uzunlukta kesilir. Bunların içi keskin bir aparat yardımı ile oyulur. Daha sonra ciğer sarmanın iç harcı hazırlanır. Küçük kıyılmış soğan, kırmızı kapa biber, karabiber, pul biber, tuz ve kıyma karıştırılarak baharatların ve kıymanın birbirine geçmesi sağlanır. İç harçtan, tatlı kaşığı yardımıyla, ciğerlerin içi doldurulur ve tencereye dizilir. Pişirilecek suyun içine 1 yemek kaşığı salça eklenir ve pişmeye bırakılır ciğer sarmalar piştikten sonra servis yapılırken üzerine kızdırılmış tereyağ gezdirilir. Ardından servis edilir.



Foto 3.33. Ciğer sarması (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.4.5. Ciğer Kızartma / Safayah

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg kuzu karaciğer
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Hazırlanışı: Kuzu ciğerinin varsa zar kısmı soyulur. Ciğer, iri kuşbaşı büyüklüğünde doğranır ve yıkanır. Süzekte suyu süzdürülür. Tencereye su ilave edildikten sonra bol su içerisinde bir taşım kaynatılarak köpüğü alınır. Haşlandıktan sonra süzgeçte bir müddet bekletilir. İyice süzüldükten sonra bir tencereye yağ konulur ve ciğerler yağa atılarak kızartılır. Ciğerlerin, kurumaması için fazla kızarmamasına özen gösterilmelidir. Ciğerler kızardıktan sonra tuz, karabiber, pul biber ve kekik konulur. Kapak kapatılarak yemeğin 5-10 dk kendi buharında yumuşaması sağlanır. Ardından kuru soğan ve maydanozla servise sunulur.



Foto 3.34. Ciğer kızartma (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.4.6. Kışlık Kavurma / Qâli

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1,5 kg dana eti
- 500 gr. kavram yağ
- 1 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kesilmiş olan dana parçalar halinde bölünür ve et kemikten ayrılır. Ayrılan yumuşak et, kuşbaşı şeklinde doğranır ve tencereye bırakılır. Tencereye yağ ya da su eklemeyen etler tencereye alınır. Et suyunu çekene kadar pişirme işlemine devam edilir. Bu sırada etlerin ortası açılır. Ortaya çıkan köpükler, bir kaşık yardımıyla sürekli

alınır. 40 dk kısık ateşte piştikten sonra tuz ilave edilir. Bir taraftan da dananın kavram yağı, tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Doğranan kavram yağı farklı bir tencerede, nohut tanesi şeklini alıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Kuşbaşı etler tencerede suyunu tamamen çektikten sonra bir süzek yardımıyla kavram yağ boşaltılır ve kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Pişme süresi toplamda yaklaşık 2 saat sürer. Bu işlem tencerede köpük bitene kadar devam eder. Daha sonra saklama kabına önce etler konulur. Ardından etlerin üzerine yağ ilave edilir ve oda sıcaklığında soğuduktan sonra dolaba konulur. Kışın yumurtalı yemeklerde ya da sade olarak tüketime hazır bir şekilde servis edilir.



Foto 3.35. Kışlık kavurma (yeşiltopuklar.com, 2022)

4.2.4.7. Kelle Paça /Seri Pepik

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 adet koyun kelle
- 4 adet koyun ayağı paça
- 1 yemek kaşığı tuz
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı toz sumak

Hazırlanışı: Tüyleri alınmış kelle bol su ile iyice yıkanır. Sonra kellenin daha hızlı pişmesi ve daha temiz kelle paça olması için burun kısmı alınır. Ayaklar da aynı şekilde tüyleri alınmış ve bol suda yıkanmış olmalıdır. Yıkama işlemi bittikten sonra etler

bir gün suda bekletilir. Bu bekletme esnasında su 2-3 kez değiştirilir. Etler düdüklü tencereye konulurken temiz su eklenir ve tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Kelle piştikten sonra tencereden çıkartılıp kemiklerinden temizlenir ve küçük parçalara ayrılır. Kellenin suyu süzgeçten geçirilerek kemiklerden ayıklanması sağlanır. Kemiklerinden ayıklanmış kelle suyu tekrar tencerenin içerisine dökülür ve parçalara ayrılan kellenin etleri de içerisine ilave edilerek bir süre daha pişmeye bırakılır. Son pişirmede 20 dk süre yeterli olacaktır. Pişmiş olan kelle paçanın yanında dövülmüş sarımsak ve toz sumak servis edilir.



Foto 3.36. Kelle paça (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.4.8. Çır u Pır /Kaliyıtıl Basal

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg kavurma et
- 5 adet ortaboy kuru soğan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- Bir miktar su ya da et suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı: Daha önceden hazırlanmış olan kuvurma tencereye alınır. Üzerine küçük kıyılmış soğanlar eklenir ve iyice soldurulur. Pişirme anında 1-2 su bardağı et suyu veya su eklenir. Üzerine daha önce haşlanmış nohutlar ilave edilir. Beş dakika nohutlarla kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve servis edilir.



Foto 3.37. Çır u pır (Tunç, 2015)

4.2.4.9. Ekşili Ciğer Yahni/ Asabıt Hanva

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg köftelik bulgur
- 1 yemek kaşığı tuz
- Yeterli miktarda su
- 500 gr. karaciğer
- 1 kaşık domates salça
- 1,5 kaşık biber salça
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Bir tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı tane sumak suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Hamuru için uygun bir kaba köftelik bulgur alınır, üzerine soğuk su ve tuz ilave edilir. Sonra 20 dk üstü kapalı bir şekilde bekletilir, ardından hamur yoğurulmaya başlanır ve orta sertlikte bir hamur elde edilene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurdan, fındık büyüklüğünde bezeler kesilir ve yuvarlanır kesme işlemi tamamlandıktan sonra ocağa alınan tencereye birkaç defa sudan geçirilmiş zar şeklinde kesilmiş ciğerler alınır ve orta ateşte kaynamaya bırakılır. Ciğerler kaynarken köpüğü alınır ve yumuşayınca kadar pişirmeye devam edilir, pişme işlemi tamamlandıktan sonra ocaktan alınır ve suyu süzülür ardından ocağa alınan yeni bir tencereye yağ ilave edildikten sonra ciğerler yağda kavrulmaya bırakılır. Rengi döndükten sonra ince kıyılmış soğan ve sivri biber ilave edilir. Sebzeler soldurulduktan sonra salçası ve baharatları ilave edilir ardından kaynamış su eklenir, fındık büyüklüğünde kesilmiş köfteler ilave edilir. Ardından kısık ateşte pişmeye bırakılır, 20 dk kaynadıktan sonra haşlanmış nohutlar eklenir ve kapağı kapatılır, pişme süresi köftelerin hamur kokusu geçene kadar devam eder. Pişme sırasında arada bir karıştırılır. Son olarak tane sumak suyu eklendikten sonra 10 dk daha pişmesi sağlanır ve ocaktan alınarak sıcak olarak servis edilir.

Not: Önceleri asabıt hanva akciğerle yapılırken şimdi ise karaciğerle yapılmaktadır. Ayrıca bu yemek düğün haftasında “hamam günü” kız evi hamamdan gelin çıkarıldıktan sonra davetlilere büyük kazanlarda kaynatılan asabıt hanva ikram edilirmiş.



Foto 3.38. Ekşili ciğer yahni (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.4.10. Kaburga Dolması /Valh

Malzemeler (6 Kişilik)

- 3 kg kuzu kaburga

Kaburga terbiyesi için:

- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Pilav iç harcı için;

- 1 su bardağı pirinç
- 500 gr küçük doğranmış kuzu eti
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Pirinci için;

- 2 yemek kaşığı tereyağ
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı su

Üzeri için:

- 2-3 yemek kaşığı tereyağ

Kaburgayı kızartmak için;

- 1 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı: Kuzu ön kolun üstünden alınan kaburganın üst kısmına keskin bir bıçak yardımıyla cep oluşturulur. Tereyağında kavrulmuş yarım pişmiş pirinçlerin ve küçük kuşbaşı doğranmış etlerin içerisine tuz ve karabiber verildikten sonra kaburgada açılan cebin içerisine iç harç doldurulur ve ağzı açık kalmayacak şekilde dikilir. Dikme işlemi tamamlanan kaburganın üzerine rendelenmiş kuru soğan karabiber ve tuz iyice karıştırıldıktan sonra kaburganın tüm yüzeyine sürülür. Ardından tencerenin içerisine yarım yüzeyi suda kalacak şekilde suda bırakılır ve kısık ateşte yaklaşık 3,5 saat suyu arada bir kontrol edilerek bırakılır, pişme süresi tamamlanan kaburga tencereden çıkartılıp tereyağı ve sıvı yağın olduğu uygun bir kapta yüzeyi kızaracak şekilde kızartıldıktan sonra servis edilir.

Not: Diyarbakır, Mardin gibi illerde de kaburga dolması yapılmaktadır. Fakat Siirt kaburga dolmasını diğer illerden ayıran özelliği içinde kullanılan malzemelerin ve yapılışının farklı olmasıdır.



Foto 3.39. Kaburga dolması (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.5. Köfteler

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında 8 adet köfte yemeği türü tespit edilmiş olup söz konusu yemeklerin isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.5.1. Reyhanlı Köfte/ Kitel

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 4 su bardağı ince bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için;

- 700 gr. yağlı dövülmüş kuzu kol
- ½ su bardağı pirinç
- 4 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 2 yemek kaşığı vita yağı
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı limon tozu

Hazırlanışı: Kitel' in hamuru için uygun kaba, ince bulgur (severkitel) alınır. Üzerine soğuk su ve tuz ilave edilir ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dövülmüş ya da çekilmiş orta yağlı kıyma bir kaba alınarak içine; küçük doğramış soğan, tuz, karabiber, reyhan, yarım pişmiş pirinç ve iki yemek kaşığı vita yağı eklendikten sonra karıştırılarak iç harç hazırlanır. Daha önce ıslatılmış olan bulgur yoğrularak orta sertlikte hamur kıvamına getirilir. Yoğrulan hamur yumurtadan büyük bezeler halinde kesilir ve içi oval şekilde açıldıktan sonra hazırlanan iç harç doldurularak ağzı kapatılır, yassı bir şekil verilir. Ardından tencereye yeteri kadar suyun içine biraz tuz ve limon tozu ilave edildikten sonra kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine kiteller bırakılır. Su yüzeyine çıkan kiteller 5 dk kadar kaynatılıp sudan çıkarılır. Yanında; yaz aylarında tamatiziye, kış aylarında ise pırtike çorbası servis edilir.

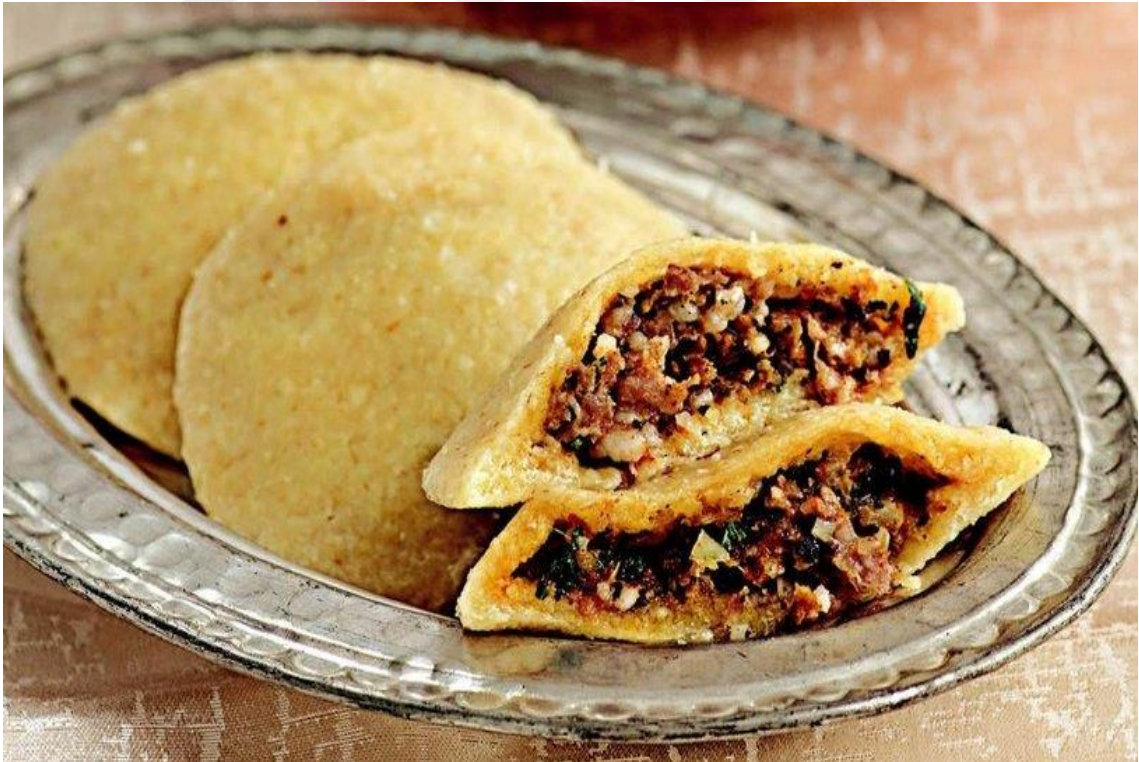


Foto 3.40. Reyhanlı köfte (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.5.2. İçli Köfte/ Kutılk

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 1 kg severkitel
- 2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tuz

İç Harcı için;

- 500 gr. kuzu veya koyun kıyma
- 4 adet büyük boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 bağ maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı: Kutılk hamuru için severkitel uygun bir kaba alınır. Su ve tuz eklenerek 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenme süresi tamamlandıktan sonra yoğrulmaya başlanır. Yoğurma işlemine orta sertlikte bir hamur elde edilene kadar devam edilir ve ardından köftenin iç harcı hazırlanır. Köftenin iç harcı için; kuzu veya koyun kıyma tavanın içine dökölür, ardından ince doğranmış soğanlar ilave edilir ve birlikte kavrulur. Üzerine maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilerek kavrulur. İ harç bu şekilde hazırlanmış olur. Ardından, daha önce hazırlanmış olan hamur yumurta büyüklüğünde bezeler halinde kesilir ve başparmak yardımıyla ileri oyulur. Yapılmış olan i harç parmak ucuyla oyulmuş hamur bezelerinin içerisine doldurulur. İç harcı doldurma işlemi tamamlandıktan sonra tencerenin içerisine su doldurulur ve tuz atılarak suyun kaynaması beklenir. Kaynayan suya ileri doldurulmuş köfteler atılır. Köftelerin su yüzüne çıkmasıyla birlikte, köfteler servise hazır hale gelmiş olur. İsteğe bağılı olarak, köfteler sudan çıkarıldıktan sonra yumurtayla birlikte yağda kızartılıp servis edilebilir.

Not: Kitel iç harcı iğden yapılır ve en önemli özelliğı içerisinde kuru reyhanın kullanılması, kutılk iç harcı pişirilip doldurulur. Kutılk ve kitel için i harcına et kullanılır. Püik için et kullanılmaz sadece soğandan yapılır.



Foto 3.41. İçli köfte (nefisyemektarifleri.com, 2022)

4.2.5.3. Ekşili Sebze Köftesi

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı severkitel (köftelik bulgur)
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam yeşil reyhan
- 2 adet kapya biber
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı tane sumak suyu

Hazırlanışı: Hamuru için severkitel bir kaba alınır, üzerine su ve tuz ilave edilir. 30 dk bekletilir ardından yoğrulur. Orta sertlikte hamur kıvamını aldıktan sonra hamurlar fındık büyüklüğünde kesilir ve yuvarlanır. Ardından ocağa uygun bir tencere alınır ve içerisine orta büyüklükte doğranmış kuru soğan ve kapya biber zeytinyağına atılır.

Soğanların rengi pembeleştikten sonra salça ve baharatlar eklenir. Daha sonra üzerine ayrı bir kapta kaynatılmış su ilave edilir ve hamurlar suya bırakılır 10 dk kaynadıktan sonra doğranmış domatesler de ilave edilerek karıştırılır. Pişmeye yakın sumak suyu ilave edilip 20 dk daha piştikten sonra ocaktan alınır. Sıcak olarak servis edilir.



Foto 3. 42.Ekşili sebze köftesi (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.5.4. Sarımsaklı Köfte/ Exni/ Kıftelleben

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 3 su bardağı severkitel
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

İç harcı için;

- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 diş sarımsak
- 800 gr. yoğurt
- 1 tatlı kaşığı nane

Hazırlanışı: Severkitel bir kaba alındıktan sonra soğuk su ile ıslatılarak üstü kapalı bir şekilde 20 dk dinlenmeye bırakılır. Dinlenme işlemi bittikten sonra tuz ilave

edilip yoğurmaya başlanır. Hamur haline geldikten sonra misket büyüklüğünde bezeler kesilir avuç içinde parmakların bittiği yerde sıkılır ve tepsiye bırakılır. Ardından ocağa uygun tencere alınır ve su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya tuz ilave edildikten sonra elde basılmış köfteler atılır ve 20-25 dk kadar kaynatılır. Köfteler su yüzeyine çıktıktan sonra süzek yardımıyla sudan çıkarılır ve servis tabağına alınır. Hazırlanmış olan sarımsaklı yoğurt köftelerin üzerine ilave edilir. Farklı bir tavada tereyağı eritilir ve içine nane ve pul biber eklenip kızdırılır. Daha sonra servis tabağında bulunan yoğurtlu köftelerin üzerine dökülür ve servis edilir.



Foto 3. 43. Sarımsaklı köfte (Siirt.bel.tr, 2022)

4.2.5.5. Sarımsaklı Kavurmalı Köfte/ Kitelfum

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 4 su bardağı ince köftelik bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı kaynatma suyu

İç harcı için;

- 400 gr. kavurma
- 2 -3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı: İnce köftelik bulgur bir kaba alınarak üzerine su ilave edildikten sonra tuz eklenir ve bir saat dinlendirilip yumuşamaya bırakılır. Bulgur, uygun kıvama gelince yoğurma işlemi yapılır. Yoğrulan köftelik bulgur bezeler halinde kesilir ve daire şeklinde 10 santim genişliğinde, yarım santim kalınlığında açılır ve kaynayan suyun içerisine 2 tatlı kaşığı tuz atılır. Ardından kitelfumlar suya bırakılır. 15-20 dk kaynadıktan sonra kitelfumlar sudan çıkarılır ve süzeğe alınır. Fakat kitelfumların sıcak kalması için süzgeç kaynamış olan tencerenin üzerine oturtulur veya kitelfumlar fırında muhafaza edilir. Daha önce hazırlanmış olan kavurma servis tabağına alınır, ardından kuşbaşı kesilmiş kitelfumlar da kavurmanın alındığı tabağa alındıktan sonra sıcak olan kitelfum suyu eklenir. Dövlmü sarımsak ve baharatlar eklenir ve servise sunulur.



Foto 3. 44. Sarımsaklı kavurmalı köfte (Siirt.bel.tr, 2022)

4.2.5.6. Mercimek Köftesi/ Bellog

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 su bardağı mercimek
- 2 su bardağı ince (köftelik) bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 bağ maydanoz
- 1 bağ taze soğan
- ½ çay bardağı limon suyu

- 2 yemek kaşığı biber salça
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet marul
- 1 litre su

Hazırlanışı: Yıkamış olan mercimekler uygun bir tencere içerisinde suyla birlikte haşlanır mercimekler suyunu çektikten sonra ocaktan alınır ve içine köftelik bulgur ilave edilerek karıştırılır. Ardından bulgurun yumuşaması için kapağı kapatılıp 30 dk bekletilir. Maydanoz ve taze soğan ince ince doğranır. Yarım çay bardağı limon suyu, mercimek ve bulgura ilave edilir. Karabiber, pul biber, kimyon ve tuz da ilave edildikten sonra tüm malzeme ve baharatlar karışacak şekilde harmanlanır. Ardından mercimek köfteleri avuç içinde sıkılarak marulun içerisinde, ayranla servis edilir.



Foto 3. 45. Mercimek köftesi (pinterest.com, 2022)

4.2.5.7. Soğanlı İçli Köfte/ Kitel Basal

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 4 su bardağı (severkitel) köftelik bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için;

- 4 adet orta boy kuru soğan

- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı Vita yağı
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı limon tozu

Hazırlanışı: Kitel' in hamuru için kaba köftelik bulgur (severkitel) alınır. Üzerine soğuk su ile tuz ilave edilir ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. Ocağa alınan uygun tencerede küçük doğranmış soğanlar kavrulduktan sonra tuz, karabiber, reyhan, Vita yağı eklenip karıştırılarak iç harç hazırlanır. Daha önce ıslatılmış olan severkitel yoğrularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Yoğrulan hamur yumurta büyüklüğünde bezeler halinde kesilir ve içi oval şekilde açıldıktan sonra hazırlanmış olan iç harç doldurularak ağzı kapatılır ve yassı şekil verilir. Ardından tencereye yeterli miktarda su içerisine biraz tuz ve limon tozu ilave edildikten sonra kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine kiteller bırakılır. Su yüzeyine çıkan kiteller 5 dk kadar bekletilip sudan çıkarılır ve servis edilir.



Foto 3. 46. Soğanlı içli köfte (tarifdefteri.org, 2022)

4.2.5.8. Irk

Malzemeler (6 Kişilik)

- 3-5 su bardağı severkitel (köftelik bulgur)
- 100 gr. yağlı kıyma
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 5 adet kurutulmuş dolmalık biber
- 1 adet büyük boy domates
- 1 orta boy patates
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeterli sıvı yağ (kızartmak için)

Hazırlanışı: Kurutulmuş dolmalık biber, kuru soğan, domates, patates, sivri biber yoğrulmak üzere geniş bir kaba alınır. Ardından üzerine çekilmiş olan kıyma, salça ve baharatlar eklendikten sonra alabildiğince severkitel ilave edilir ve yoğrulmaya başlanır. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra, yumurta büyüklüğünde bezeler halinde kesilir ve 0,5 cm kalınlığında daire şeklinde açılır. Ardından farklı bir tavada kızarmış olan yağa atılır kızarma işlemi tamamlandıktan sonra servis tabağına alınır. Çay veya ayran ile servis edilir.



Foto 3. 47. Irk (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.6. Pilavlar

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında pilavdan yapılan 8 adet yemek türü tespit edilmiş olup söz konusu yemeklerin isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.6.1. Perde Pilavı

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 500 gr. un
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

İç harcı için;

- 1/2 paket margarin
- 50 gr. çiğ badem
- 800 gr. kemiksiz et (kuzu kol)
- 3 su bardağı pirinç
- 1/2 çay bardağı kuş üzüm
- 100 gr. dolmalık fıstık
- 100 gr. çiğ badem
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1.5 litre kaynatılmış et suyu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı beş türlü

Hazırlanışı: Perde pilavı kendine özgü bakır tencerenin içerisinde yapılır. Bakır tencereye yarım paket margarini soğuk bir ortamda tencerenin etrafına bademleri tutacak şekilde sürülür ve soğuk ortamda iç pilav hazırlanana kadar bekletilir. Ardından haşlanmış, soyulmuş, tuzsuz çiğ badem margarini tutacak şekilde tencerenin kenarına ve dibine istenilen şekiller verilerek dizilir, donması için dolaba atılır ve iç harç hazırlanır. İç harcını hazırlamak için; tencerenin içerisine tereyağı ve sıvı yağ eklenir. Ardından, daha önce haşlanmış, kabuğu alınmış bademler eklenir ve kavrulur. Kavurma işleminden

sonra dolmalık fıstıklar ve yıkanmış olan pirinçler de eklenir. Pirinçlerin kırılmaması için fazla karıştırılmaz. Haşlanmış kuşbaşı etler ve yarım çay bardağı kuş üzümü, tuz, karabiber, beş türlü ve haşlanmış et suyu ilave edilerek karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. İç harç piştikten sonra tencerenin kapağı kaldırılır ve soğumaya bırakılır. Perde pilavının hamuru için un, bir kaba alınarak içerisine yumurta sarısı, yoğurt, sıvı yağ ve tuz eklenip yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra 20 dk dinlenmeye bırakılır. Soğuması için buzdolabına alınmış olan perde pilav tenceresi dolaptan alınır. 3-4 mm kalınlığındaki yufka, dikkatli bir şekilde pilav tenceresinin içerisine alınır. Ardından soğumuş olan iç harç perde pilav tenceresine açılmış yufkanın üzerine dökülür. Tencerenin dolduğundan emin olunduktan sonra hamurlar kapatılır. Evde kullanılan fırında yapılacaksa 200 derecede, taş fırında yapılacaksa 25 dk piştikten sonra perde pilav tenceresi ters çevrilerek geniş bir tepside servise sunulur.



Foto 3. 48. Perde pilavı (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.6.2.Turplu Bulgur/ Savara Bınêrdkê

Malzemeler (6 Kişilik)

- 200 gr. turp
- 3 su bardağı bulgur

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağ

Hazırlanışı: Turplu bulgur için öncelikle turplar küp küp doğranır. Doğranmış turplar tencerede tereyağında 3-4 dk kavrulur. Bulgur, kavrulmuş olan turpların üzerine ilave edilir ve tuz eklenir. Ardından 5 dk turp ve bulgur birlikte kavrulduktan sonra, kaynamış olan su bulgurun üzerine ilave edilir. Bulgur, 20 dk kısık ateşte pişirilir. Ocaktan alınır ve dinlendirildikten sonra servise sunulur.



Foto 3. 49. Turplu bulgur (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.6.3. Ciğerli Bulgur Pilavı / Severimdes

Malzemeler (6 Kişilik)

- 3 su bardağı bulgur
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 350 gr. kuzu ciğer
- 1 orta boy soğan

- 2 büyük boy sivri biber
- 1 adet orta boy domates
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Kuzu ciğeri kuşbaşı doğranır, bol su ile yıkanır ve süzülür. Ardından ocağa alınan tencerenin içerisine yarım çay bardağı sıvı yağ eklenir ve ciğerler atılır. Ciğerler kavrulduktan sonra tuz eklenir, 7-8 dk sonra bulgur eklenir ve bulgurla birlikte birkaç defa çevrildikten sonra yeterli miktarda kaynamış su ilave edilerek kısık ateşte 20 dk pişmeye bırakılır. Pişmesi tamamlanan ciğerli bulgur ocaktan alınır ve dinlendirilir, ardından sıcak olarak servis edilir.



Foto 3. 50. Ciğerli bulgur pilavı (lezzet.com, 2022)

4.2.6.4. Diş Buğdayı/ Hedik/ Salia

Malzemeler (6 Kişilik)

- 3 su bardağı buğday
- 1 su bardağı nohut
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeterli miktarda ceviz içi

Hazırlanışı: Birgün önceden ıslatılmış olan buğday ve nohut süzildükten sonra, ocağa alınan uygun tencereye yeterli miktarda su ilave edilir ve süzölmüş olan buğdayla nohut tencereye ilave edilir. Sonra orta ateşte kaynamaya bırakılır. Buğday ve nohut yumuşayana kadar kaynatılır ve ocaktan alınır. Ocaktan alınan buğday ve nohut servis tabağına alınıp isteğe göre ceviz içi yada sade tuz ilave edilerek servis edilir.

Not:Yöre insanının inanışına göre ilk defa diş çıkaran çocuklar için yapılan bir pilav türüdür. Diş çıkaran çocuklar için biraraya gelen kadınlara kaynatılmış buğday ve nohut ikram edilir.



Foto 3.51. Diş buğdayı (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.6.5. Çiriş Otlı Bulgur/ Savara Soryaze

Malzemeler (6 Kişilik)

- 500 gr. bulgur
- 100 gr. çiriş otu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Alabildiği kadar su

Hazırlanışı: Ocağa alınan uygun tencereye sıvı yağ eklendikten sonra, ince kıyılmış çiriş otu tencereye ilave edilir. 3-4 dk kavrulduktan sonra bulgur eklenir. Bulgurla birlikte yaklaşık 5 dk kavrulduktan sonra tuz ilave edilir. Ardından kaynamış su ilave edilir ve 20 dk arada karıştırılarak kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ocağın altı kapatıldıktan sonra dinlenmiş olan çiriş otlu bulgur pilavı servise sıcak olarak sunulur.



Foto 3. 52. Çiriş otlu bulgur (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.6.6. Serdew/ Serbıdew/ Şişe Şirten

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg keşk (ayranın daha önce kaynatılıp kurutularak elde edinilen özü)
- 500 gr şişe (köftelik kırık dövme)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tehnavik

Hazırlanışı: Kurutulmuş ayrandan elde edilen keşk-şirten toplarının ılık suda eritilerek ayran haline getirilmesiyle başlanır. Şişe denilen yöreye ait kırık dövme tecereye alınır ve lapa olacak şekilde su verilir. Suyu çektirilen lapa olmuş şişe genişçe

bir siniye alınıp ortası iyice açılır. Keşk-şirten'den elde edilen ayran, lapa olmuş dövmenin ortasına dökülür. Son aşamada, tavada kızartılan tereyağın üzerine nane ya da yarpuz baharatı eklenerek hazırlanmış olan serdew'in üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Şişe, dibeklerde dövülerek kabuğu alınan buğdayın değirmende öğütüldükten sonraki kırık haline denir.



Foto 3. 53. Serdew (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.6.7. Domatesli Bulgur Pilavı /Savara Tamatiza

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı biber salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı bulgur
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yeterli miktarda su

Hazırlanışı: Ocağa uygun tencere alınır, sıvı yağ ilave edilir, ardından bulgurlar yağa eklenir ve 2-3 dk kavrulur. Kavrulan bulgura salça ilave edilir. Salçanın rengi pembeleştikten sonra küçük kuşbaşı doğranmış domatesler ve tuz eklenir. Ardından

kaynamış olan su ilave edilir. 20 dk kısık ateşte pişirildikten sonra ocaktan alınır ve dinlendirilir. Sıcak olarak servis edilir.



Foto 3. 54. Domatesli bulgur pilavı (yemek.com, 2022)

4.2.6.8. Keşkek/ Hintiyye

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı aşurelik buğday
- 1 çay bardağı nohut
- 200 gr. kuzu eti
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Keşkekte et suyunu kullanmak için ilk olarak etler haşlanır. Ardından ocağa uygun tencere alınarak bir gün önceden ıslanmış nohut ve dövme tencereye yeterli miktarda et suyu ekleyerek içerisine buğday ve nohut atılır ve kaynamaya bırakılır. Buğdaylar ve nohutlar eriyene ve suyunu çekene kadar karıştırılır, ardından ayrı bir

tavaya sıvıyağ ve tereyağı eklenerek soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur kavurma işlemi tamamlanan soğanlara salça ve baharatlar eklendikten sonra buğdayın olduğu tencereye ilave edilir. Ardından daha önce haşlanmış olan etler tiftiklenerek buğdayın olduğu tencereye alınarak hepsi tencerede karıştırılır ve servis edilir.

Not: Keşkek, yöreden yöreye farklılık gösterir Siirt’e kuzu eti ve diğer yörelerden farklı olarak salça kullanılır.



Foto 3. 55. Keşkek (nefisyemektarifleri.com, 2022).

4.2.7. Tatlılar

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında yapılan 19 adet tatlı türü tespit edilmiş olup söz konusu tatlıların isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.7.1. Aside Tatlısı

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı tere yağ
- 4 su bardağı su
- 2 su bardağı pekmez
- 6 adet ceviz içi veya Siirt fıstığı

Hazırlanışı: Ocağa alınan tencereye tereyağı eklenir. Tereyağı eridikten sonra un ilave edilir kavrulana kadar karıştırılır. Üzerine ayrı bir kapta hazırlanmış olan pekmez ve su karışımı ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Karışım, krema kıvamı aldıktan sonra ocaktan alınır, tepsiye dökülür. Soğuma işlemi tamamlandıktan sonra istenilen şekil ve büyüklükte kesilir. Bu şekilde servis edilebileceği gibi ceviz içiyle de servise sunulabilir.



Foto 3. 56. Aside tatlısı (siirt.gov.tr, 2022)

4.2.7.2. Gebole Tatlısı

Malzemeler (6 Kişilik)

- 125 gr. tereyağı
- 1,5 su bardağı un
- 6 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı pekmez
- 6 adet iri parçalanmış ceviz

Hazırlanışı: Ocağa alınan tencereye tereyağı bırakılır. Tereyağı eridikten sonra un ilave edilerek kavrulur. Karışım karamel rengini aldıktan sonra süt ve şeker ilave edilerek kaynayana kadar karıştırmaya devam edilir. Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra ocaktan alınır ve servis yapılacak kâselere dökülür. Kâseler, oda sıcaklığında 20 dk bekledikten sonra üzerine pekmez gezdirilir ve son olarak üzerine dövülmüş cevizler serpiştirildikten sonra servis edilir.



Foto 3.57. Geböle tatlısı (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.7.3.Un Helvası/ Helve

Malzemeler (6 Kişilik)

Şerbeti için;

- 1,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su

Harcı için;

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı: Tencereye su eklenir, su kaynadıktan sonra şeker ilave edilir ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır, daha sonra ocağa alınan uygun tencereye yağ eklenir. Yağ kızardıktan sonra un eklenerek karıştırılır. Un pembeleşince daha önceden hazırlanmış olan sıcak şerbet yavaş bir şekilde ilave edilir. Şerbetin tamamı verildikten sonra kısık ateşte 6-7 dk daha kaynamaya bırakılır. Ardından ocaktan alınır ve 20 dk oda sıcaklığında dinlendirildikten sonra servis tabağına alınır. İsteğe göre üzerine ceviz içi ya da fıstık serpiştirilir ve servis edilir.



Foto 3. 58. Un helvası (enfestarifler.com, 2022)

4.2.7.4.Kadkê Dimse/ Keek Teze/ Varak Keek

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı su

Şerbeti için;

- 3 su bardağı üzüm pekmezi
- 1,5 su bardağı su
- 75 gr margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ

İç harcı için;

- 4 yemek kaşığı un
- 75 gr. margarin
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi

Hazırlanışı: Hamuru için uygun kaba un alınır. Su ve tuz eklendikten sonra hamur yoğrulmaya başlanır. Yoğurma işleminden sonra dinlenmeye bırakılır. Şerbeti için uygun tencereye eşit miktarda pekmez ve su eklenir. Ardından margarin ve şeker de eklendikten

sonra şerbet kaynamaya bırakılır. Bu sırada varak kek (kadmimse) için iç hazırlanır. İç harcı için ocağa uygun bir kap alınır. Sırasıyla margarin ve sıvı yağ eklenir. Yağlar eridikten sonra un ilave edilir. Son olarak dövülmüş cevizler eklendikten sonra 5 dk kadar kavurmaya devam edilir. Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra iç harç tenceresi ocaktan alınır. Daha önce yoğrulmuş olan hamur, 3-4 mm kalınlığında açılır. Açılan hamur, su bardağının ağız kısmı ile daire şeklinde kesilir. Kesilmiş olan hamurların içine yemek kaşığı yardımıyla harç doldurulur ve yarım ay şeklinde kapatılır. Kapatılan hamurlar kaynayan şerbetin içine atılır. Hamurlar yüze çıktıktan sonra 10 dk kadar kaynamaya devam edilir. Ardından hamurlar şerbetin içinden çıkartılarak servis tabağına alınır. Varak keklerin (kadmimse) üzerine iri parçalanmış ceviz taneleri serpiştirilir ve servise sunulur.



Foto 3.59. Kadmimse (Tunç, 2015)

4.2.7.5.Mektup Tatlısı/Raayoş u Meketip

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 adet yumurta
- ½ kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı su

- 3 su bardağı üzüm pekmezi
- Alabildiğince un
- 4 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Hazırlanışı: Uygun bir kaba yumurta kırılır. Ardından yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu, tuz ve su eklenir. Malzemeler iyice çırpıldıktan sonra orta sertlikte hamur için, alabildiğince un ilave edilir ve yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur uygun tezgâhta merdane yardımıyla açılır. Hamur açıldıktan sonra ince uzun kesilir ve sonra bıçak yardımıyla kare olacak şekilde kesilir. Kesme işlemi tamamlandıktan sonra, kare kesilen hamurun içerisine ister dövülmüş ceviz isterse de yarım ceviz tüm olarak konulur ve hamurlar mektup zarfı şeklinde kapatılır. Ardından farklı bir tencerede kızartılmış olan yağın içerisine atılır. Kızarma işlemi, raayoşlar pembeleşince son bulur. Daha sonra raayoşlar, soğuk üzüm pekmezinin içerisine atılır ve bekletilir. Pekmez çekme işlemi tamamlandıktan sonra, üzerine isteğe göre Siirt fıstığı ya da ceviz serpiştirildikten sonra soğuk olarak servis edilir.



Foto 3. 60. Mektup tatlısı (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.7.6. Pekmezli Bulgur Tatlısı/ Perpexin

Malzemeler (6 Kişilik)

- 3 su bardağı pekmez
- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 100 gr. dövülmüş ceviz içi

Hazırlanışı: Ocağa uygun tencere alınarak içerisine pekmez ve su ilave edilir. Pekmez ve su kaynadıktan sonra bulgur eklenir. Bulgur, suyunu çekmeye yakın tereyağı ilave edilir ve karıştırılır. Bulgur suyunu çektikten sonra ocaktan alınır ve demlenmeye bırakılır. Soğuma işlemi tamamlanmadan yarım su bardağı şekli verilir. Ardından üzerine dövülmüş ceviz serpilir ve soğuk servis edilir.



Foto 3. 61. Pekmezli bulgur tatlısı (Tunç, 2015)

4.2.7.7.İmçerket/ Haftaba

Malzemeler (6 Kişilik)

- 800 gr. un
- 100 gr. tereyağı
- 2 su bardağı sıvıyağ
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Hamuru için uygun bir kaba sırasıyla un, yumurta, yoğurt, sıvı yağ, tuz eklendikten sonra orta yumuşaklıkta hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur 40 gram büyüklükte bezeler halinde kesilir. 20 dk dinlendirilen hamurlar merdane veya oklava yardımıyla açılır. İsteğe bağlı iki kat yapılır ve tekrar açılır ardından yağda kızartılır. Soğutulduktan sonra toz şekerle birlikte servise sunulur.



Foto 3. 62. İmçerket (Tunç, 2015)

4.2.7.8. Kalbur Hurması

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı: Uygun bir kaba sırasıyla yumurta, un, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu ve tuz alındıktan sonra malzemeler çırpılır. Ardından un eklenerek yoğrulur. Yoğrulan hamur dinlenmeye bırakılır. Yarım saat dinlendikten sonra hamur, ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve kalburüstünde yuvarlanır. Kalbur hurmaları ayrı tavada kızdırılmış yağa atılır. Kızardıktan sonra tavadan alınan kalbur hurması soğuk servis edilir.



Foto 3. 63. Kalbur hurması (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.7.9. Demir Tatlısı

Malzemeler (4 Kişilik)

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1,5 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı su

Hazırlanışı: Demir tatlısı hamuruna başlamadan önce şerbet hazırlanır. Şerbet için ocağa uygun tencere alınarak içerisine şeker, su ve limon ekledikten sonra kaynamaya bırakılır. Şerbet yaklaşık 10 dk kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve dinlemeye bırakılır. Ardından hamuru için uygun kap içerisine sırasıyla; yumurta, un kabartma tozu ve su ilave edilerek koyu fakat akışkan bir hamur elde edilir. Hamurun kıvamı cıvık ise biraz daha un ilave edilir. Hamur yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra uygun bir tencereye yağ alınır ve kızartılır. Yağda kızartma işleminde demir tatlısı için demir aparatı yağda ısıtılır. Demir aparatı hamurun içerisine yarıya gelecek şekilde batırılır ve hamurlar demir aparatla birlikte kızgın yağda indirilir. 8-10 sn sonra çatal yardımıyla hamur, aparattan çıkarılır ve yağda 2 dk kadar kızdırıldıktan sonra çıkarılır. Ardından kızarmış hamur, dinlendirilmiş şerbetin içerisine bırakılır. Hamur, şerbeti çektikten sonra servis tabağına alınır. Üzerine ceviz içi ya da Siirt fıstığı serpildikten sonra servise sunulur.



Foto 3. 64. Demir tatlısı (cinilimutfak.com, 2022)

4.2.7.10. Hilbê

Malzemeler (6 Kişilik)

- 5 su bardağı pekmez
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı pirinç

Hazırlanışı: Hilbe için ocağa uygun tencere alındıktan sonra aynı oranda pekmez ve su ilave edilip kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra yıkanmış pirinçler kaynayan karışıma ilave edilir ve kısık ateşte kaynatmaya devam edilir. Pirinçler açılıp kıvamı koyunlaşınca ocağın altı kapatılır. Hilbe sıcakken kâselere doldurulur ve ardından üzerine dövülmüş ceviz içi serpiştirilir ve servis edilir.



Foto 3. 65. Hilbê tatlısı (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.7.11.Siirt Pastası

Malzemeler (6 Kişilik)

- 4 adet yumurta (1 yumurtanın sarısı üzerine sürülür)
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı yoğurt
- 5 su bardağı un (eksik olursa tamamlanır)
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 3 adet portakal kabuğu (orta boy)
- 1 çay bardağı dövülmüş Siirt fıstığı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı: Yumurta ve şeker çırpıldıktan sonra sırasıyla yoğurt, sıvı yağ, diğer malzemeler eklenerek cıvık bir hamur oluşturulur. Önceden yağlanmış tepsiye cıvık hamurdan yağlı kaşık yardımıyla tepsiye dökülür. Tepsiye dökme işlemi bittikten sonra pastaların yüzeyine yumurta sarısı sürülür ve fırına sürülür. 180 derece sıcaklıkta 25 dk piştikten sonra fırından çıkarılıp dinlendirilir. Daha sonra tepside bıçak yardımıyla dilimlere ayrılıp servis edilir.



Foto 3. 66. Siirt pastası (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.7.12.Şem'uniye/Hevdela Dimse

Malzemeler (6 Kişilik)

- 4 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı pekmez
- 5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tere yağ

Hazırlanışı: Bir kaba un ilave edilir. Ardından pekmez ve su ilave edilerek çırpılır. Çırpma işlemi bittikten sonra ocağa farklı bir tencere alınır. İçerisine tereyağı ilave edilir ve yağın erimesi beklenir. Erime işlemi tamamlandıktan sonra, daha önce hazırlanmış olan karışım tencereye dökülür ve kaynama işlemi tamamlanana kadar kısık ateşte karıştırılır. Pekmez ve sudan yapılan karışım kaynamaya başladıktan sonra 2 dk

kadar daha kaynatılıp puding kıvamına gelmesi sağlanır. Ardından ocağın altı kapatılır. Tatlı, kâselere doldurulur ve soğumaya bırakılır. Üzerine dövülmüş ceviz içi serpildikten sonra servise sunulur.



Foto 3. 67. Şem'uniye tatlısı (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.7.13. Sütlaç / Rıssıp Helip

Malzemeler (6 Kişilik)

- 8 su bardağı süt
- 6 su bardağı su
- 4 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı pirinç
- 100 gr. ceviz içi (dövülmüş)
- 1 yemek kaşığı nişasta (isteğe göre)

Hazırlanışı: Uygun bir tencereye kaynamış su alınır ve pirinç eklenir. Kısık ateşte, pirinçler yumuşayana kadar kaynatılır. Pirinçler yumuşadıktan sonra süt ilave edilir. Süt kaynadıktan sonra şeker ilavesi yapılır ve karıştırmaya devam edilir. Yoğun kıvam elde edildikten sonra kâselere doldurulur, ardından soğumaya bırakılır. Üzerine dövülmüş ceviz serpilerek soğuk olarak servis edilir.



Foto 3. 68. Sütlaç (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.7.14. Sefire

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 4 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 2 çay kaşığı yoğurt
- Sıvı yağ (pişirmek için)

Şerbeti için;

- 1 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

Hazırlanışı: Uygun bir kaba sırasıyla yumurta, yoğurt ve un alınarak çırpılır, akışkan bir hamur elde edildikten sonra yemek kaşığı yağa bandırılıp çıkarılır (kaşığı yağlama nedeni akışkan hamurun kaşığa yapışmasını engellemektir). Ardından akışkan hamurdan alınır ve tavada kızartılmış yağa dökülür. Hamur, kızardıktan sonra tavadan kevgir ya da maşa yardımıyla geniş bir kaba alınır ve şerbet hazırlanır. Şerbet için ocağa alınan tencereye su ilave edilir. Ardından şeker ve limon ilave edilip kaynamaya bırakılır.

Şerbet kaynadıktan sonra kızarmış sefireler kaynayan şerbete atılır. Sefireler, birkaç taşım kaynadıktan sonra şerbetin içinden alınır. Servis tabağına alınır ve soğuk olarak servis edilir.



Foto 3. 69. Sefire (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.7.15. Peynirli Un Helvası /Selme

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı un
- 500 gr. peynir

Şerbeti için;

- 1,5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı şeker
- 100 gr. çam fıstığı veya Siirt fıstığı

Hazırlanışı: Selme için ocağa uygun tencere alınır. Tencereye ilk olarak tereyağı eklenir ve erimesi beklenir. Tereyağı eridikten sonra un ilave edilir. Un kavrulmadan, tuzsuz peynir ilave edilir. Peynir eriyip suyunu bıraktıktan sonra 2-3 dk daha kaynatılır ve ardından farklı bir tencerede hazırlanmış, şeker ve sudan elde edilen şerbet eklenir. Koyu kıvamda kalacak şekilde suyu çektirilir ve ocaktan alınır. Ocaktan alındıktan sonra fırın tepsisi ya da geniş bir tepsiye dökülür ve kaşık yardımıyla üstü düzeltilir ve kaşığın içi dolacak şekilde alınıp servis tabağına bırakılır. Siirt fıstığı ya da çam fıstığı serpiştirildikten sonra servise sunulur.



Foto 3. 70. Peynirli un helvası (unhelvasi.gen.tr, 2022)

4.2.7.16.Siirt Kurabiyesi/ Un Kurabiyesi

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 su bardağı şeker
- 250 gr. katı yağ
- 1 çay kaşığı karbonat
- 3,5 su bardağı un
- 100 gr. yer fıstığı

Hazırlanışı: Uygun kabın içerisine katı yağ alınıp üzerine şeker ilave edilir ve iyice karıştırılır. Ardından karbonat ve alabildiğince un eklenerek 15 dk yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamur, iri ceviz büyüklüğünde bezeler halinde kesilir ve yuvarlak olacak şekilde bastırılır. Ardından badem, fındık ya da yer fıstığı serpiştirilerek tepsiye dizilir. Fırında 180 derecede 20 dk boyunca pembeleşinceye kadar bekletilir. Dinlendirildikten sonra soğuk olarak servis edilir.



Foto 3. 71. Siirt kurabiyesi (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.7.17. Sımsımiye

Malzemeler (6 Kişilik)

- 200 gr. Susam
- 1 su bardağı pekmez
- ½ çay bardağı toz şeker
- 100 gr. ceviz içi

Hazırlanışı: Ocağa uygun bir tencere alınarak, içerisine daha önceden yıkanmış ve süzölmüş olan susamlar dökölür, kısık ateşte kavurmaya başlanır. Kavurma aşaması tamamlanan susamların üzerine pekmez ilave edilir ve tahta kaşıkla karıştırılır. Kaynamaya başlayan pekmezin koyu sert bir kıvam alması için içerisine şeker ilave edilir ve kısık ateşte karıştırmaya devam edilir. Jel bir kıvam aldıktan sonra uygun tepsiye alınır ve tahta kaşıkla tepsinin her yerine eşit olacak şekilde yayılır ve üzerine dövölmüş cevizler serpiştirilir ardından soğumaya bırakılır. Soğuma işlemi tamamlandıktan sonra dilimlere ayrılır ve servis edilir.



Foto 3. 72. Sımsımiye (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.7.18. Sarı Burma

Malzemeler (6 Kişilik)

- 6 su bardağı un
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- Yeterli miktarda su

Hamuru açmak için;

- 1,5 su bardağı nişasta

İç harcı için;

- 4 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Şerbeti için;

- 5 su bardağı su
- 4 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için;

- 300 gr. tereyağı

Hazırlanışı: İlk olarak şerbet hazırlanır. Bunun için ocağa uygun tencere alınır. İçerisine su ve şeker ilave edilerek karıştırılır ve kaynamaya bırakılır, kaynayan şerbete limon suyu ilave edilir. Ardından hamuru için uygun kaba yumurta, tuz, su alındıktan

sonra çırpılır ve alabildiğince un ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur bezeler halinde kesilir ve dinlemeye bırakılır. Yarım saat kadar dinlendikten sonra oklava ve nişasta yardımıyla çok ince olacak şekilde açılır. Açılan yufkaların içerisine dövülmüş cevizler dökülür ve oklava yardımıyla rulo şeklinde sarılır, oklavanın iki ucundan oklavanın ortasına doğru yufkalar büzüştürülür ve yufkalardan bastırılarak oklava çekilir. Tüm yufkalar bu şekilde yapıldıktan sonra tepsiye ister dikdörtgen şekilde doldurulur ya da isteğe göre dıştan içe doğru halkalar halinde tepsiye dizilir. Ardından tavada eritilmiş olan tereyağı tepsinin üzerinde gezdirilir ve daha önceden ısınmış olan fırının içerisine 180 derecede 25-30 dk fırınlanır. Fırınlama işlemi tamamlanan burmalar fırından çıkartılır ve soğumuş olan şerbet kızarmış olan sıcak burmaya verilir, burmalar şerbeti çektikten sonra servis edilir.



Foto 3.73. Sarı burma (ovalezz.com, 2022)

4.2.7.19. Unlu Yumurta Kavurması / Mirtoxe/ Arkhafke

Malzemeler (6 Kişilik)

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 2 adet yumurta

Hazırlanışı: Arkhafke için ocağa uygun tava alınır. Bir su bardağı yağ tavaya dökülüp kızartılır. Tavaya un ilave edilip karıştırılır. Un kavrulup pembeleşince tava ocaktan alınır. Ardından tuz ve 2 adet yumurta ilave edilerek karıştırılır. Yumurtalar kavrulmuş unun sıcaklığıyla piştikten sonra servise sıcak olarak sunulur.



Foto 3.74. Unlu yumurta kavurması (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.8. Hamur İşleri

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında hamurdan yapılan 4 adet yemek türü tespit edilmiş olup, söz konusu yemeklerin isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.8.1. Şemşamok

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 500 gr. un

- 2,5 su bardağı su

- 1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için;

- 250 gr. kuzu kıyma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 orta boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet yeşil reyhan
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı: Hamuru için uygun bir kaba un alınır, içerisine su ve tuz ilave edilerek yoğurma işlemi yapılır. Yoğurma işlemi tamamlanınca hamur, küçük bezeler halinde, ceviz büyüklüğünde kesilerek yumak şekline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Hamur yumakları dinlenirken iç harç hazırlanır. İç harç için, daha önceden çekilmiş kıyma tencereye atılır. Küçük doğranmış soğanlar, kavrulmuş ve suyunu çekmiş kıymanın üzerine tencerenin içerisine ilave edilir ve tereyağı eklenir. Soğan suyunu çekene kadar kavurma işlemine devam edilir. Son olarak doğranmış maydanoz, yeşil reyhan, tuz, toz biber kavrulan kıyma ve soğana eklendikten sonra iç harç hazırlanmış olur. Daha önceden ceviz büyüklüğünde hazırlanmış hamurlar yaklaşık 10 cm büyüklüğünde daire biçiminde açılır. Yemek kaşığı yardımıyla iç harç, açılmış hamura eklenerek yarım ay biçiminde kapatılır. Kapatma işlemi bittikten sonra, bir tencerede su kaynatılarak tuz ve sıvıyağ eklenir. Şemşamoklar kaynamakta olan suya atılır ve yaklaşık 10 dk pişirilir. Su yüzeyine çıkan şemşamoklar alınır. Daha sonra bir servis tabağına alınan şemşamokların üzerine tereyağında pul biber yakılabilir ya da üzerine yoğurt dökülerek servis edilebilir.

Not: Batman ilinde de şemşamok yöresel yemeği yapılmaktadır. Yöre kültürlerinin birbirine yakın olması bazı yemeklerde benzerlik gösterdiğinin kanıtıdır.



Foto 3.75. Şemşamok (nefisyemektarifleri.com, 2022)

4.2.8.2. İsmeyket

Malzemeler (6 Kişilik)

- 250 gr yağlı kuzu kıyma
- 4 su bardağı un (eksik olursa ilave edilir)
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 bağ maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: Uygun kaba, çekilmiş yağlı kuzu kıyma, ince kıyılmış soğan, maydanoz, karabiber, pul biber, tuz, karbonat ve kıyılmış maydanoz alınarak içerisine domates ve biber salçası ilave edilir. Malzemeler çığ olarak karıştırılır ve un eklenir. Un eklendikten sonra hamur kıvamına getirilir ve 60 gr büyüklüğünde kesilir. Kesilen bezeler daire şeklinde açılır. Ardından tavada eritilmiş kızgın yağa atılır. Çift taraflı kızartıldıktan sonra servis tabağına alınır ve sıcak olarak servis edilir.



Foto 3. 76. İsmeyket (Tunç, 2015)

4.2.8.3.Börek/ Salhiye

Malzemeler (6 Kişilik)

Hamuru için;

- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 2 su bardağı su
- Alabildiğince un

İç harcı için;

- 250 gr az yağlı kıyma
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kızartmak için yeterli miktarda sıvı yağ

Hazırlanışı: Uygun bir kaba sırasıyla yumurta, yoğurt, tuz, maya ve su eklendikten sonra alabildiğince un eklenir ve yumuşak bir hamur elde edildikten sonra 2 saat dinlenmeye bırakılır. İç harç hazırlığı için ocağa uygun tencere yada tava alınır

içerisine yağ eklendikten sonra, kıyma ilave edilir kıyma bir miktar kavrulduktan sonra ince kıyılmış soğanlar eklenir, malzemeler piştikten sonra baharatlar eklenir ve soğumaya bırakılır. Dinlenme işlemi tamamlanan hamur, yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Ardından oklava ya da merdane yardımıyla daire şeklinde açılıp içerisine harç konulduktan sonra yarım ay şeklinde kapatılır. Ardından tavada bol yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartma işlemi tamamlandıktan sonra servis tabağında dilimlenmiş domates veya çay ile servise sunulur.



Foto 3. 77. Börek (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.8.4. Haşvet/ Heşvet

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg patates
- 1 kg un
- 1 paket yaş veya kuru maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeterli miktarda sıvı yağ (kızartmak için)

Hazırlanışı: Ocağa uygun tencere alındıktan sonra içerisine patateslere yetecek miktarda su eklenir ve yıkanmış olan patatesler haşlanmak üzere suya atılır. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra soyulur, ardından karışımın yapılacağı uygun kaba patatesler ezilir ve içerisine maya, un ve tuz ilave edilir. Ele yapışmayacak kıvamda

hamur elde edilir ve 30 dk dinlendirilir ardından 40 gram büyüklüğünde bezeler halinde kesilir ve avuç içerisinde yassı şekil verilir ve kızgın yağa atılır kızartma işlemi tamamlanan haşvetler servise sunulur.



Foto 3.78. Haşvet (siirt.bel.tr, 2022)

4.2.9. Ekmekler

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yerel mutfağında yapılan 3 adet ekmek türü tespit edilmiş olup, söz konusu ekmeklerin isimleri ve tarifleri aşağıda verilmiştir.

4.2.9.1. Sac Ekmeği/ Fatayor/ Nanê Sele

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar su

Hazırlanışı: Uygun kaba sırasıyla un, tuz, ılık su verildikten sonra yoğrulmaya başlanır, karışım hamur haline getirilir, orta sertlikte hamur elde edildikten sonra yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra hamur bezeleri portakal büyüklüğünde kesilir ve bezelere un serpilerek büyük daire şeklinde açılır ve selin üzerinde pişirilir.



Foto 3.79. Sac ekmeği (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.9.2. Tandır Ekmeği / Nanê Tanûre

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar su
- 1 tatlı kaşığı yaş maya

Hazırlanışı: Uygun kaba sırasıyla un, tuz, maya verildikten sonra üzerine alabildiğince su ilave edilir ve hamur 40 dk yoğrulur. Orta sertlikte hamur elde ettikten sonra üzeri örtülür ve yaklaşık 1,5-2 saat dinlendirilir. Tandır ateşi yakılır ve tandırın iç kısmı beyazlayana kadar ateş yanar. Hamur portakal büyüklüğüne bezeler halinde kesilir ve kesilen bezeler daire şeklinde açılarak kızgın tandıra vurulur. Yaklaşık 5 dk kadar kaldıktan sonra kızaran ekmeğin tandırdan çıkartılır ve yemeye hazır hale gelir.

Not: Merkezden uzak köylerde hamur mayasına ulaşamadıkları zaman bir önceki hamurdan bir beze saklanır 3-4 gün sonra tekrar hamur yoğrulduğu zaman içerisine maya olarak kullanılır.



Foto 3.80. Tandır ekmeği (Şahin BEŞTAŞ)

4.2.9.3. Kilor Ekmeği/ Iğbeys Keek/ Nane Kilor

Malzemeler (6 Kişilik)

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar su
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı susam

Hazırlanışı: Uygun kaba sırasıyla un, tuz, maya verildikten sonra üzerine su ilave edilir ve hamur 40 dk yoğrulur, orta sertlikte hamur elde edildikten sonra üzeri örtülür ve yaklaşık 1,5-2 saat dinlendirilir. Tandır ateşi yakılır, tandırın iç kısmı beyazlayana kadar ateş yanar ve tandır dinlendirilir. Hamur portakal büyüklüğünde bezeler halinde kesilir ve kesilen bezeler daire şeklinde ortası boş olacak şekilde açıldıktan sonra ayrı bir kapta hazırlanmış çörek otu, susam ve yumurtadan elle alıp ekmeğin ön yüzüne sürüldükten sonra tandıra vurulur. Yaklaşık 6 ila 10 saat kadar kaldıktan sonra kızaran ekmekler tandırdan çıkartılır ve 2-3 ay boyunca tüketilir. Yenileceği zaman sert olan ekmek suda yumuşatıldıktan sonra yemeye hazır hale gelir.

Not: Tandır ekmeği 2 günde bayatlar. İğbeys/ kilor: kuru ve sert olduğundan aylarca bayatlamaz.



Foto 3. 81. Kilor ekmeği (Şahin BEŞTAŞ)

4.3. Geleneksel Siirt Yemeklerinin Ticarileşme Boyutuna Yönelik Bulgular

Siirt il ve ilçe merkezinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin belirlenmesi amacıyla Siirt Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile iletişime geçilmiştir. Siirt Esnaf ve Sanatkarlar Odasının verileri doğrultusunda, Siirt il ve ilçe merkezlerinde toplam 84 adet yiyecek içecek işletmesinin olduğu tespit edilmiş olup, söz konusu işletmelerin bulundukları yerler ve işletmenin açıldığı tarih Tablo 3.1 ve Tablo 3.2’de verilmiştir.

Tablo 3.3. Siirt il ve ilçelerinde yer alan yiyecek işletmeleri

Sıra No	İlçe	Sicil Başlama Tarihi	İşyeri Adı
1	Kurtalan	12.11.2004	Divan Lokantası
2	Kurtalan	12.12.2007	Karataş Kuruyemiş
3*	Kurtalan	13.1.1999	-
4	Kurtalan	1.7.2011	Kurtalan Yüzme Havuzu Tesisi
5	Kurtalan	13.8.2018	Havuz Ocak Başı
6	Kurtalan	3.2.2016	Taksim Lokantası
7	Kurtalan	16.4.2015	Bizim Kanatçı Baba
8	Kurtalan	14.04.2021	Havin Döner
9	Kurtalan	1.02.2022	Yörem Köfte Salonu
10	Kurtalan	20.5.2016	No Name Kafe Restorant
11	Kurtalan	14.6.2016	Han Döner
12	Kurtalan	26.7.2018	Açonın Yeri
13	Kurtalan	29.11.2019	Ekspires Sultan Sofrası
14	Kurtalan	9.6.2020	Halil İbrahim Sofrası
15	Kurtalan	14.8.2020	Ocak Başı

16	Pervari	8.12.2004	Kerem Ustanın Yeri
17	Pervari	21.12.2020	Konak Restoran
18	Pervari	26.3.2021	Ediz Dürüm Salonu
19	Pervari	18.8.2020	Ada Lahmacun Kebap Salonu
20	Pervari	23.9.2021	Çarşı Lokantası
21	Pervari	25.4.2013	Kral Züccaciye ve Yemek Salonu
22	Pervari	20.2.2015	Bağa Balık Lokanta
23	Pervari	4.7.2014	Taam Yeri Kahvaltı Salonu Ve Kafe
24	Pervari	31.12.2019	Köşem Döner Ve Çorba Salonu
25	Pervari	10.1.2020	Ekin Kahvaltı Salonu
26	Pervari	19.9.2017	Ustam Kebap Salonu
27	Pervari	24.4.2018	Öz Eyvan Kebap Salonu
28	Baykan	21.03.2019	Sofram Kebap Salonu
29	Baykan	4.03.2015	İbrahim Kahvaltı Salonu
30	Baykan	24.6.2016	Park Ziyaret Dinlenme Tesisleri
31	Baykan	8.7.2019	Lezzet Sofrası Yemek İmalatı
32	Baykan	4.9.2018	Doğanbey Kebap Salonu
33	Baykan	23.10.2020	Hacı Baba Et Lokantası
34	Baykan	19.02.2021	Baykan Büfe
35	Baykan	23.7.2003	Üççeşme Dinlenme Tesisleri
36	Baykan	17.1.2019	Hızlı Veyselkarani Dinlenme Tesisleri
37	Baykan	15.8.2005	Kısmet Lokantası
38	Baykan	24.7.2017	Özbatman Sofrası Dinlenme Tesisleri
39	Eruh	14.1.2019	Konak Lokantası
40*	Tillo	25.12.2018	-
41	Merkez	14.9.2001	Gültekinler Et Lokantası
42	Merkez	14.9.2001	Adanalı Restaurant
43	Merkez	5.10.2017	Meydan Kebap Büryan Salonu
44	Merkez	14.4.2020	Onur Büryan
45	Merkez	4.5.1992	İşık Lokantası
46	Merkez	28.3.1989	Lokanta Osman
47	Merkez	2.12.2005	Lokanta Hünkar Sofrası
48	Merkez	18.3.2005	Örnek Büryan Salonu
49	Merkez	8.9.2004	Bahattin Büryan Sarayı
50	Merkez	21.5.2018	Yakamoz Ocakbaşı
51	Merkez	30.10.2018	İsmail Kebap Salonu

*Söz konusu işletmeler, Siirt Esnaf ve Sanatkarlar Odası envanterinde kayıtlı olup isim değişikliğine gitmiştir. Ancak isim değişikliği kesinleşmediğinden dolayı Kurtalan ve Tillo ilçelerinde bulunan iki işletmenin isimleri belirtilmemiştir.

Tablo 3.4. Siirt İl ve İlçelerinde Yer Alan Yiyecek İşletmeleri (Devamı)

52	Merkez	29.5.2008	Has Büryan Salonu
53	Merkez	1.10.2019	Öz Diyarbakır Lahmacun
54	Merkez	18.2.2022	Buffalo Lokanta
55	Merkez	26.3.2014	Gaziantep Lahmacun Salonu
56	Merkez	16.10.2014	Durak Kebap Salonu
57	Merkez	12.8.2015	Sordumya Et Lokantası
58	Merkez	16.2.2018	Tannor Yöresel Lezzetler
59	Merkez	6.9.2016	Meydan Lokantası
60	Merkez	19.1.2017	H&S Nirvana Et Lokantası
61	Merkez	18.1.2018	Diyarbakır Lahmacun
62	Merkez	18.6.2018	Efendi Sofrası
63	Merkez	29.7.2019	Ekrem Coşkun Döner
64	Merkez	8.10.2019	Diyarbakır Lahmacun
65	Merkez	29.1.2020	Cheff Pilav
66	Merkez	10.3.2020	Hamsi Finger

67	Merkez	8.4.2020	Big Cafe
68	Merkez	13.5.2020	Dejavu Kafe Restaurant
69	Merkez	2.9.2020	Çorba Durağı
70	Merkez	4.9.2020	Ziyafet Sofrası
71	Merkez	7.10.2020	Gümüş Kafe
72	Merkez	26.5.2021	İkinci Bahar Kafe Resturant
73	Merkez	18.10.2021	Efe Ocakbaşı
74	Merkez	22.10.2021	Mis Döner
75	Merkez	3.1.2022	Kervan Ocakbaşı
76	Merkez	2.2.2022	Bahattin Büryan Salonu
77	Merkez	17.2.2022	Has Diyarbakır Lahmacun
78	Merkez	10.02.2010	Can Çorba Salonu
79	Merkez	15.02.2006	Yılmaz Çorba Salonu
80	Merkez	9.08.2007	Murat Çorba Salonu 2
81	Merkez	10.08.2021	Çorba Dünya
82	Merkez	5.10.2021	Anadolu Sofrası
83	Merkez	1.03.2017	Narin Çorba Melemen Tost Salonu
84	Merkez	24.10.2018	Botan Çorbacısı

Tablo 3.1 ve Tablo 3.2’de yer alan ve Siirt Esnaf ve Sanatkârlar Odası kayıtlarında yer alan, Siirt il ve ilçelerinde bulunan 84 adet işletmeye fastfood yiyecekler üzerine kurulu işletmeler ile dönerciler dâhil değildir. Ayrıca ek olarak Sardunya Et Lokantası, Mucize Ev Yemekleri ve Adanalı olmak üzere 3 adet işletmenin Siirt il merkezinde faal olduğu belirlenmiştir. Bu bakımdan Siirt il ve ilçe merkezlerinde toplam 87 adet yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır. Söz konusu 87 işletmenin yalnızca 5 tanesinde yöresel yemeklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Buna göre, Siirt ilinde yer alan ve Siirt yöresel yemeklerinden bir veya birkaçını bulunduran işletmeler ile söz konusu işletmelerde sunulan yöresel yemekler Tablo 3.3’te verilmiştir.

Tablo 3.5. Siirt ilinde bulunan ve yöresel yemek bulunduran işletmeler

İşletme Adı	Sardunya Et Lokantası	Mucize Ev Yemekleri	Lokanta Osman	Adanalı	Tannor Yöresel Lezzetler
İşletmenin Bulunduğu Yer	Siirt/Merkez	Siirt/Merkez	Siirt/Merkez	Siirt/Merkez	Siirt/Merkez
İşletmede Bulunan Yöresel Yemekler	Perde Pilavı	Bumbar Perde Pilavı Dolmalar ve Sarmalar Kışık Kavurma	Siirt Dolması Kitel Perde Pilavı Bumbar	Bumbar Büryan Kitel Perde Pilavı	Bumbar Kitel Perde Pilavı Dolmalar

Tablo 3.3’ten görüldüğü üzere, Siirt ilinde yer alan yiyecek işletmelerinden 5 tanesinde Siirt yöresel yemekleri ticari ürün olarak sunulmaktadır. Buna göre, Siirt il merkezinde bulunan; Sardunya Et Lokantası, Mucize Ev Yemekleri, Lokanta Osman,

Adanalı ve Tannor Yöresel Yemekler işletmelerinde Siirt yöresel yemeklerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Söz konusu işletmelerin bulundukları yerel yemeklerin ise oldukça sınırlı olduğu belirlenmiştir. Buna göre, Sardunya Et Lokantasında yerel yemek olarak yalnızca Perde Pilavı bulunduğu görülmüştür. Mucize Ev Yemekleri isimli işletmede ise Bumbar, Perde Pilavı, Dolma Sarma ve Kışlık Kavurma olmak üzere 4 adet yerel yemeğin olduğu tespit edilmiştir. Benzer şekilde Lokanta Osman isimli işletmede de 4 adet yerel yemeğin bulunduğu, bunların; Siirt Dolması, Kitel, Perde Pilavı ve Bumbar olduğu belirlenmiştir. Yerel yemek bulunduran bir diğer işletmenin ise Adanalı isimli işletme olduğu ve burada da; Bumbar, Büryan, İçli Köfte, Perde Pilavı olmak üzere 4 adet yerel yemeğin bulunduğu tespit edilmiştir.

Siirt il merkezinde bulunan ve Siirt'in yöresel yemeklerinin bir bütün olarak sunulmasının amaçlandığı ancak zaman içerisinde menüdeki yöresel yemek çeşidini azaltan Tannor Yöresel Yemekler işletmesinde ise perde pilavı, bumbar, kitel ve dolmaların yer aldığı belirlenmiştir.

Siirt il ve ilçe merkezlerinde yer alan 87 yiyecek ve içecek işletmesinden 8 tanesinde yalnızca Siirt yerel yemeği olarak kabul edilen Büryan Kebabı'nın ticari ürün olarak bulunduğu, başka bir ifade ile 8 işletmenin tek bir yerel yemek üretimi gerçekleştirdiği tespit edilmiştir. Buna göre, Siirt il merkezinde bulunan ve yöresel yemek olarak yalnızca Büryan Kebabı bulunduran işletmeler Tablo 3.4'te verilmiştir.

Tablo 3.6. Yöresel yemek olarak sadece Büryan kebabının bulunduğu işletmeler

Sıra No	İşletme Adı
1	Huzur Büryan Salonu
2	Örnek Büryan Salonu
3	Başak Kebab Büryan Salonu
4	Meydan Büryan Salonu
5	Has Büryan Salonu
6	Ali Büryan Salonu
7	Onur Büryan Salonu
8	Bahattin Büryan

Tablo 3.4'te görüldüğü üzere, Siirt il merkezinde bulunan ve yerel yemek olarak yalnızca Büryan Kebabı bulunan işletmelerin; Huzur Büryan Salonu, Örnek Büryan Salonu, Başak Kebab Büryan Salonu, Meydan Büryan Salonu, Has Büryan Salonu, Ali Büryan Salonu, Onur Büryan Salonu ve Bahattin Büryan olduğu tespit edilmiştir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmanın bu bölümünde, elde edilen bulgular ışığında sonuç, tartışma ve önerilere yer verilmiştir.

5.1. Siirt Yöresel Yemeklerine Yönelik Sonuçlar

Siirt yöresel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik olarak yapılan bu araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar, Siirt yöresel mutfak kültürüne ait sonuçlar ve yerel yiyecek içecek işletmeleri aracılığıyla sürdürülebilirliğine yönelik sonuçlar olmak üzere iki ayrı başlık altında değerlendirilmiştir. Bu kapsamda, “Siirt Yöresel Yemeklerine Yönelik Sonuçlar” başlığı adı altında, araştırmanın öznesi niteliğinde olan “Siirt yöresel yemeklerine” ait değerlendirmeler yer alacaktır.

Araştırma sonucuna göre, Siirt’in Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi arasında bir geçiş bölgesi olması, zengin bir flora ve faunaya kaynaklık etmiş, bu durum da Siirt’in yemek kültürünün çeşitlenmesine olanak sağlamıştır. Bununla birlikte araştırma sonucuna göre Siirt yöresel yemeklerinin Mardin, Bitlis, Batman, Şanlıurfa gibi illerin yemek kültürleri ile benzerlik göstermektedir. Araştırmadan elde edilen bu sonuca paralel sonuçların alanyazında yer aldığı görülmektedir. Nitekim Yılmaz Çıldam (2021) tarafından yapılan “Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü” başlıklı araştırmada da Siirt yöresel mutfağının çevre illerin yöresel mutfağı ile benzerlik gösteren yönler barındırdığı tespit edilmiştir.

Araştırma sonucuna göre Siirt il ve ilçe merkezlerinde; 15 çorba, 6 sebzeli yemek, 8 dolma ve sarma, 8 köfte, 10 etli yemek, 8 pilav, 19 tatlı, 4 hamur yemeği, 3 ekmek türü olmak üzere toplam 81 adet yöresel yemek bulunmaktadır. Alanyazında, Siirt’in yöresel yemeklerinin tamamını konu alan araştırmaların olmadığı görülmektedir. Bu bakımdan geleneksel Siirt yemeklerinin ilk defa bu araştırma ile bir bütün olarak kayıt altına alınmasının araştırma sonuçları açısından önem taşımaktadır. Buna göre bu araştırma ile elde edilen Siirt ilinin yöresel yemekleri ve yemeklerin kategorileri Tablo 4.1 ve Tablo 4.2’de verilmiştir.

Tablo 4.1. Siirt ilinin yöresel yemekleri

Sıra No	Yemek Türü	Yemek Adı
1	Çorba	Yoğurtlu pirinç çorbası/ Tanhus
2	Çorba	Ekşili yarma çorbası/ Şorbut şişe/ Şorba dan
3	Çorba	Bulgur çorbası/ Şorba savar/ Şorbut sind
4	Çorba	Etli dövme çorbası/ Şorbut hintiyye/ Şorba dan
5	Çorba	Ekşili pirinç çorbası/ Şorba bırınc/ Rıssımhannof
6	Çorba	Erişteli yeşil mercimek çorbası/ Pişruke
7	Çorba	Ispanak çorbası/ Pirtike

8	Çorba	Mercimek çorbası/ Şorba nisk/ İmşavşe
9	Çorba	Kekik çorbası/ Şorbut zahtar
10	Çorba	Yeşil soğanlı bulgur çorbası/ Sever basal
11	Çorba	Ayran aşısı / Lebeniye/ Mehir
12	Çorba	Maş çorbası/ Mâşik
13	Çorba	Domates çorbası / Tamatiziyye
14	Çorba	Süt çorbası
15	Çorba	Yılan pancarı çorbası/ Kâri/ Nube
16	Sebzeli yemek	Yaz türlü/ Metfune/ Tırşık
17	Sebzeli yemek	Kurutmalık türlü/ Metfunitişşite
18	Sebzeli yemek	Yumurtalı patlıcan közleme/ Ebuxennuç
19	Sebzeli yemek	Kabak pancarı/ Pıncarıl ırh
20	Sebzeli yemek	Patates pancarı/ Pıncar patata
21	Sebzeli yemek	Kabak türlü/ Tırşka kundıra/ Ar'ıyye
22	Dolma/ sarma	Yaprak sarma/ Epraxe pelçıma
23	Dolma/ sarma	Pazı sarması/ Varaisilk/ Epraxê silkâ
24	Dolma/ sarma	Yarma sarması / Yebrekhış şişe
25	Dolma/ sarma	Kurutmalık sebze dolması/ Dolma nefşin
26	Dolma/ sarma	Soğan dolması/ Dolmal basal
27	Dolma/ sarma	Yumurta dolması/ Dolmal bayf
28	Dolma/ sarma	Bumbar dolması/ Cokat/ Rûvi
29	Dolma/ sarma	İşkembe dolması/İkruş/ Tappikat/ Ūr
30	Etli yemek	Büryan/ Parev/ Perive
31	Etli yemek	Lehmil udeyn
32	Etli yemek	Tuzlu su / Avşor
33	Etli yemek	Çiğer sarması / Yeprekhil asabe
34	Etli yemek	Çiğer kızartma / Safayah
35	Etli yemek	Kışlık kavurma / Qâli
36	Etli yemek	Kelle paça /Seri pepik
37	Etli yemek	Çır u pır /Kaliyıl basal
38	Etli yemek	Ekşili ciğer yahni/ Asabıt hanva
39	Etli yemek	Kaburga dolması /Valh
40	Köfte	Reyhanlı köfte/ Kitel
41	Köfte	İçli köfte/ Kutılk
42	Köfte	Ekşili sebze köftesi
43	Köfte	Sarımsaklı köfte/ Exni/ Kıftelleben
44	Köfte	Sarımsaklı kavurmalı köfte/ Kitelfum
45	Köfte	Mercimek köftesi/ Bellog
46	Köfte	Soğanlı içli köfte/ Kitel basal
47	Köfte	İrk

Tablo 4. 2. Siirt ilinin yöresel yemekleri (Devamı)

Sıra No	Yemek Türü	Yemek Adı
48	Pilav	Perde pilavı
49	Pilav	Turplu bulgur/ Savara bınêrdkê
50	Pilav	Ciğerli bulgur pilavı / Severimdes
51	Pilav	Diş buğdayı/ Hedik/ Salia
52	Pilav	Çiriş otlu bulgur/ Savara soryaze
53	Pilav	Serdew/ Serbıdew/ Şişe şirten
54	Pilav	Domatesli bulgur pilavı / Savara tamatiza
55	Pilav	Keşkek/ Hintiyye

56	Tatlı	Aside tatlısı
57	Tatlı	Geböle tatlısı
58	Tatlı	Un helvası/ Helve
59	Tatlı	Kadkê dimse/ Keek teze/ Varak keek
60	Tatlı	Mektup tatlısı
61	Tatlı	Pekmezli bulgur tatlısı/ Perpexin
62	Tatlı	İmçerket/ Haftaba
63	Tatlı	Kalbur hurması
64	Tatlı	Demir tatlısı
65	Tatlı	Hilbê
66	Tatlı	Siirt pastası
67	Tatlı	Şem'uniye/ Hevdela dimse
68	Tatlı	Sütlaç / Rıssıp helip
69	Tatlı	Sefire
70	Tatlı	Peynirli un helvası / Selme
71	Tatlı	Siirt kurabiyesi/ Un kurabiyesi
72	Tatlı	Sımsimiye
73	Tatlı	Sarı burma
74	Tatlı	Unlu yumurta kavurması / Mırtuxe/ Arkhafke
75	Hamur işi	Şemşamok
76	Hamur işi	İsmeyket
77	Hamur işi	Börek/ Salhiye
78	Hamur işi	Haşvet/Heşvet
79	Ekmek	Sac ekmeği/ Fatayor/ Nanê sele
80	Ekmek	Tandır ekmeği / Nanê tanûre
81	Ekmek	Kilor ekmeği/ İğbeys keek/ Nane kilor

Tablo 4.1 ve Tablo 4.2'den görüldüğü üzere, araştırma sonucuna göre Siirt yöresel mutfağında en çok karşılaşılan yemek türleri sırayla; tatlılar (19 adet), çorbalar (15 adet) ve etli yemekler (10 tane) olmuştur. Bu durum, Siirt ilinde tarım ve hayvancılığın temel geçim kaynağı olduğunu yansıtmaktadır. Nitekim Siirt ilinde, konargöçer hayat, hayvancılık faaliyetleri açısından önem taşıyan bir unsur olmaktadır. Göçebelerin temel geçim kaynağının koyun veya keçiden oluşan küçükbaş hayvanlardan oluşması, Siirt'te et, süt ve süt ürünlerinin ön planda olmasını sağlamış ve söz konusu ürünlere erişimi kolaylaştırmıştır. Nitekim bu araştırma sonucuna göre, Siirt ilinin geleneksel yemekleri arasında çorbalar önemli bir yer tutmaktadır. Çorbalarda ayran veya yoğurdun yoğun bir şekilde kullanıldığı düşünüldüğünde ildeki hayvancılık faaliyetlerinin yöresel mutfağı şekillendirmedeki etkisi fark edilecektir. Araştırmadan elde edilen bu sonuç, Alkan (2020) tarafından yapılan araştırma sonuçları ile paralellik göstermektedir. Nitekim

Alkan (2020) tarafından yapılan “ Siirt İlindeki Göçebelerin Göç Hareketliliği ve Yolları Üzerine Bir İnceleme” başlıklı araştırmada, Siirt ilindeki göçebelerin Siirt yöresel mutfağına etkilerinin hissedilebilir ve gözlemlenebilir düzeyde olduğu tespit edilmiştir.

Araştırma sonucuna göre etli yemekler, geleneksel Siirt yemekleri arasında önemli bir yer tutmaktadır. Araştırma sonucunda; büryan, lehmil udeyn, avşor, ciğer sarması, ciğer kızartma, kışlık kavurma, kelle paça, çır u pır, ekşili ciğer yahni ve kaburga dolması olmak üzere 10 adet etli yemeğin geleneksel Siirt yemekleri arasında yer aldığı tespit edilmiştir. Araştırmadan elde edilen bu sonuç, literatürde yapılan diğer araştırmaların sonuçları ile paralellik göstermektedir. Örneğin Yeşilel (2021) tarafından yapılan “Siirt Büryan Kebabı’nın Bazı Önemli Fiziko-Kimyasal Özelliklerinin ve Clostridium Perfringers Yönünden İncelenmesi” başlıklı araştırmada; kebab, köfte ve döner gibi etli yemeklerin Türk mutfak kültüründe çok geniş bir yer edinmesi karşısında Siirt’te yapılan büryan kebabının temel özelliğinin Siirt yöresine özgü kırmızı bir et yemeği olduğu, büryan kebabının daha çok kahvaltıda tüketilen bir yöresel yemek olduğu ve Siirt’in yöresel mutfağında etli yemeklerin de önemli bir yer tuttuğu tespit edilmiştir. Benzer şekilde Uslu, Sancar, Akay ve Kutukız (2015) tarafından yapılan “Siirt İli Kırsal Turizm Potansiyeli ve Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Kırsal Turizm Algıları Üzerine Bir Araştırma” başlıklı araştırma sonucunda; Siirt ilindeki yemek kültürünün yörenin ekonomik ve kültürel yaşayışından etkilendiği, Siirt’te küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin mutfak kültüründe önemli bir yer tuttuğu, bu bakımdan Siirt’te büryan kebabı, bumar dolması, perde pilavı gibi yöresel yemeklerin ön planda olduğunu tespit etmiştir.

Araştırma sonucuna göre geleneksel Siirt mutfağında, dolmalar ve sarmalar da önemli bir tutmaktadır. Nitekim araştırma sonucunda Siirt ilinde; yaprak sarma, dolma pazı sarması, yarma sarması, kurutmalık sebze dolması, soğan dolması, yumurta dolması, bumar dolması, işkembe dolması olmak üzere 8 adet yöresel dolma ve sarma türü tespit edilmiştir. Dolma ve sarma türleri göz önüne alındığında, Siirt ilinde, hem sebze hem de oy temeklerinin mevsimsel değişimlerden etkilendiği, bu bakımdan kurutulmuş sebzelerden veya yapraklardan sarma veya dolma yapmanın yöresel bir mutfak kültürü olduğunu yansıtmaktadır.

Araştırma sonucuna göre geleneksel Siirt mutfak kültüründe tatlı türleri oldukça geniş bir yer tutmaktadır. Bununla birlikte Siirt geleneksel mutfağında yer alan tatlıların büyük çoğunluğunda üzümden yapılmış pekmez kullanıldığı tespit edilmiştir. Başka bir ifade ile geleneksel Siirt mutfağında tatlıların temel malzemesi üzüm pekmezidir. Bu durumun olası nedenlerinden biri, tarihsel süreç içerisinde Siirt yöresinde, şeker

pancarından üretilmiş şekere erişimin zor olması neticesinde halkın şeker ve tatlı ihtiyacını Siirt yöresinde yetişen üzümlerden elde edilen üzüm pekmezinden karşılaması olabilir. Nitekim Erez ve arkadaşları tarafından yapılan “ Siirt İlinde Yetiştirilen Bazı Üzüm Çeşitlerinin Tanımlanması ve Kalite Değerlerinin Belirlenmesi” başlıklı araştırmada, Siirt merkez ilçe, Kurtalan, Tillo (Aydınlar), Baykan, Şirvan ve Pervari ilçelerinde 33 farklı üzüm türü tespit edilmiştir. Öte yandan bu araştırmada tespit edilen; sinciri, karrot, meyan, gadüv, çiçekenator, reşalye gibi üzüm türlerinden pekmez yapıldığı belirlenmiştir.

5.2. Geleneksel Siirt Yemeklerinin Ticarileşme Durumuna Yönelik Sonuçlar

Araştırma sonucuna göre Siirt il merkezi ve ilçelerinde Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı olan fastfood ile dönerci işletmeleri dışında 84 tane yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır. Ancak Siirt il ve ilçe merkezlerinde bulunan işletmelerden yalnızca 13 tanesinde Siirt yöresel yemeklerinin yer aldığı görülmektedir. Başka bir ifade ile Siirt il ve ilçe merkezlerinde bulunan fastfood ile dönerci işletmeleri dışında kalan yiyecek işletmelerinin % 15, 4’ü Siirt yöresel yemeklerine yer vermektedir. Öte yandan söz konusu 13 işletmeden 8 tanesinin yalnızca büryan yemeğine, 5 tanesinin ise; perde pilavı, büryan, bumar dolması, kitel gibi Siirt yöresel yemeklerine yer verdikleri tespit edilmiştir. Bu durum, geleneksel Siirt yemeklerinin Siirt il ve ilçe merkezlerinde tam olarak ticarileşmediğini yansıtmaktadır. Alanyazında araştırmanın bu sonucuna benzer sonuçların tespit edildiği araştırmaların olduğu görülmektedir. Örneğin Kılınç (2019, s. 85) tarafından yapılan “Siirt ve Çevresinin Turizm Coğrafyası” başlıklı araştırmada, Siirt mutfağının turizm açısından değerlendirilebilecek bir alan olduğu, ancak geleneksel Siirt yemeklerinin yiyecek işletmelerinde fazla yer almadığı tespit edilmiştir. Benzer şekilde Kıran (2017, s. 65) tarafından yapılan “Turizm Destinasyonları İçin Sürdürülebilir Turizmin Önemi: Siirt İli Örneği” başlıklı araştırmada, Siirt ilinin geleneksel yemek konusunda geniş bir menüye sahip olduğu, ancak yöresel yemeklerin ticarileşme aracı haline gelmesinde sorunlar olduğu ve geleneksel yemeklerin çok az miktarda ticarileştiği tespit edilmiştir.

Araştırma sonucuna göre geleneksel Siirt yemeklerinden; büryan, perde pilavı, bumar dolması, kitel gibi temel yemek türlerinin ticarileşme konusunda diğer yöresel yemeklere göre oldukça önem taşımaktadır. Öte yandan görüşmeler sonucunda tespit edilen Siirt yöresine özgü 19 adet tatlı ve çorbaların Siirt il merkezi ve ilçelerinde hiçbir yiyecek işletmesinde başlı başına ticari hizmet konusu olmadığı tespit edilmiştir. Bu durum geleneksel Siirt mutfağının ticari işletmelerde daha fazla yer edinmesi için

birtakım çalışmaların yapılmasının gerekli olduğunu yansıtmaktadır. Dolayısıyla Siirt ilinin geleneksel yemeklerinin bir destinasyon aracı haline getirilmesi ve Siirt yöresel mutfağının sürdürülebilirliğinin bu şekilde sağlanması gerekmektedir. Araştırmadan elde edilen bu sonuca paralel sonuçların elde edildiği araştırmaların alanyazında yer edindiği görülmektedir. Karakaya (2021, s. 95) tarafından yapılan “Yerel Kalkınmada Şehirlerin Pazarlanması ve Marka Kent Oluşturma Süreçleri: Siirt Marka Kent Örneği” başlıklı araştırmada, geleneksel Siirt yemeklerinin ve yemek kültürünün Siirt ilini temsil edecek unsurlardan biri olduğu ve geleneksel Siirt yemeklerinin çoğunluğunun marka değeri taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan aynı araştırmada, Siirt il ve ilçe merkezlerinde geleneksel Siirt yemeklerinin sunulduğu yiyecek işletmelerinin sayısının arttırılması gerektiği belirtilmiştir.

Araştırma sonucuna göre, Siirt’teki yiyecek işletmelerinde yer alan geleneksel Siirt yemeklerinin ticari ürün olmasının temel nedeni, bu yemeklerin şehri tanıtmaya aracı olmaları ve hem yerli halkın hem de turistlerin bu yemeklere taleplerinin yoğun olmasıdır. Dolayısıyla, geleneksel Siirt yemeklerinin büyük bir kısmı yiyecek içecek işletmeleri tarafından tercih edilmemekte ve ticarete konu olamamaktadır. Bu durum, geleneksel Siirt yemeklerinin çoğunluğunun marka değeri taşımasına rağmen Siirt ile özdeşleştirilmediği, başka bir ifade ile geleneksel Siirt yemeklerinin çoğunluğunun ne gündelik hayatta ne de sosyal hayatta Siirt’i temsil etmekten uzak kaldığını göstermektedir. Yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla geleneksel Siirt yemeklerinin ticari boyutunun arttırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından gerekli olan temel unsurların; kent imajı, reklamcılık faaliyetleri, tanıtım olduğu göz önüne alındığında, Siirt ilindeki yiyecek işletmelerinde yer bulmayan yöresel yemeklerin ön planda olmamasının birtakım nedenlerinin olduğu görülmektedir. Alanyazında bu durumu yansıtan başka araştırmaların da olduğu görülmektedir. Örneğin Uslu ve arkadaşları (2015) tarafından yapılan araştırmada, Siirt ilinin yemek kültürünün zengin bir içeriğe sahip olduğu ve geleneksel Siirt yemeklerinin bu bakımdan gastronomi turizmi açısından önem taşıdığı, ancak belirli sorunların aşılması gerektiği belirtilmiştir. Benzer şekilde Çoşkun, Küncü, Çelik ve Acar (2017) tarafından yapılan Siirt İlının Gastronomi Açısından Sürdürülebilirlik Analizi: Büryan Örneği” başlıklı araştırmada geleneksel Siirt mutfağının sürdürülebilirlik konusunda önemli bir alan olduğu yine geleneksel Siirt yemeklerinden olan büryan ile aktarılmış ve geleneksel Siirt mutfağının sürdürülebilirliğinin sağlanması için birtakım çalışmaların yapılmasının zorunlu olduğu ifade edilmiştir. Araştırma sonucuna göre geleneksel Siirt mutfağına özgü yemeklerin

sürdürülebilirliğinin sağlanması için yöresel ürünlerin reklamına önem verilmeli, mevcut yiyecek işletmelerinde Siirt yöresel yemeklerine daha fazla yer verilmeli ve yöresel yemek üreticileri desteklenmelidir.

5.3. Öneriler

Geleneksel Siirt yemeklerin tespiti, ticarileşme boyutu ve gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik olarak yapılan bu araştırmada elde edilen bulgular ve araştırmanın temel sonuçları doğrultusunda geliştirilen öneriler şunlardır:

- Araştırma sonucuna göre Siirt yöresel yemekleri arasında yalnızca 6 adet yemeğin Siirt yiyecek işletmelerinde yer aldığı, diğer geleneksel yemeklerin ticari işletme konusu olmadığı ve geri planda kaldığı tespit edilmiştir. Bu nedenle başta yerel yönetim birimleri olmak üzere, sivil toplum kuruluşları, turizm acenteleri, yiyecek işletmeleri geleneksel Siirt yemeklerinin tanımı için iş birliği içerisinde hareket etmeli ve gerekli projeleri geliştirebilmelidirler.
- Araştırma sonucuna göre Siirt il ve ilçe merkezlerinde bulunan 13 yiyecek işletmesinde geleneksel Siirt yemeklerine yer verilmiştir. Bu nedenle, Siirt il ve ilçelerinde yer alan yiyecek işletmelerinin geleneksel Siirt yemek çeşitlerini ticari ürün olarak sunması için gerekli olan çalışmalar yapılmalıdır.
- Araştırma sonucuna göre geleneksel Siirt yemeklerinde tatlılar çok fazla yer almakla birlikte yiyecek işletmelerinde geleneksel Siirt tatlılarına denk gelinmemiştir. Bu bakımdan, geleneksel Siirt tatlıların ticarete konu olması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.
- Araştırma sonucuna göre geleneksel Siirt yemeklerinin büyük bir kısmı kırsal alanda yapılmakta ve yiyecek işletmelerinde sergilenememektedir. Bu durum, geleneksel Siirt yemeklerin çoğunluğunun unutulma tehlikesi ile yüz yüze kaldığını göstermektedir. Bu bakımdan, özellikle kırsal alandaki geleneksel yemeklerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasını zorunlu kılmaktadır. Hem Siirt yöresinde hem de diğer yörelerde Türkiye’de unutulma tehlikesi altında bulunan yiyecek ve içecekler için ulusal çapta eylem planları hazırlanmalı, projeler geliştirilmelidir.
- Bu araştırmada, Siirt il ve ilçe merkezlerinde bulunan yiyecek işletmeleri inceleme altına alınmış ve geleneksel Siirt yemeklerinin ticarileşme boyutu ele

alınmıştır. Bu nedenle, bu konuda yapılacak araştırmalarda yerel halkın geleneksel yemeklerin korunması hakkındaki fikirleri irdelenebilir.

- Bu araştırmanın temel unsurunu geleneksel Siirt yemekleri oluşturmaktadır. Bu nedenle, geleneksel Siirt yemekleri konusunda yapılacak araştırmalarda, geleneksel Siirt içecekleri konu edinilebilir.
- Araştırma sonucuna göre geleneksel Siirt yemekleri “kaybolma” tehlikesi altında bulunmaktadır. Bu kapsamda Siirt Valiliği, Siirt Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, Siirt Belediyesi ve sivil toplum örgütleri geleneksel Siirt yemeklerin tanıtımı kapsamında; yarışmalar, yemek festivalleri gibi organizasyonları düzenleyerek yerel mutfağın korunmasında ve aynı şekilde geleneksel Siirt tanıtımında rol almalıdır.
- Geleneksel Siirt mutfağının korunması ve gelecek nesillere aktarılması için Siirt Valiliği, Siirt Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, Siirt Belediyesi ve sivil toplum örgütlerinin katılımı ile geleneksel Siirt mutfağını temsil eden bir lokantanın açılması ve işletilmesi bu geleneksel lokanta Siirt’teki diğer yiyecek işletmelerine örnek teşkil edecektir
- Bu araştırmada nitel bir araştırma yöntemleri kullanılmış olup Siirt il ve ilçe merkezlerinde bulunan 60 kişi ile yapılan görüşmeler sonucunda Siirt yöresel yemekleri tespit edilmiştir. Bu bakımdan, daha sonra yapılacak araştırmalarda Siirt’in bütün köylerinin tek tek incelenmesi ve köylerde bulunan geleneksel Siirt yemeklerinin tespit edilmesine yönelik incelemeler yapılabilir.

KAYNAKLAR

- Akan, L., 2007, Safranbolu mutfak kültürü üzerine bir araştırma, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, Ankara, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma vakfı*, 35- 40.
- Akgöl, Y., 2012, Gastronomi turizmi ve Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Mersin, 5- 25.
- Akgöz, E., Asanova, K. ve Aşkanbeava, K.,2018, Yöresel yemeklerin sürdürülebilir turizme etkisi: Kırgız mutfağı örneği, *Diyalektolog Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi*, (19), 423-436.
- Aksoy, İ., 2021, Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik bir araştırma, Yüksek Lisans Tezi, *Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Batman., 55-90.
- Aktuğ, S. S., Birinci, Y., Çelik, M., ve Kirazcı, A., 2015, Siirt ilinin sosyal ve ekonomik yapısı, *İktisadi Yenilik Dergisi*, 2(2), 17-55.
- Aliağaoğlu, A.,2004, Sosyo-kültürel miras turizmi ve Türkiye’den örnekler, *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 50-64.
- Alkan, A., 2020, Siirt ilindeki göçebelerin göç hareketliliği ve yolları üzerine bir inceleme, *International Journal of Geography and Geography Education*, (41), 160-176.
- Alkan, A.,2017, Siirt ilinin eski köy adları üzerine coğrafi bir inceleme, *Türk Coğrafya Dergisi*, (68), 63-76.
- Altinel, H., 2009, Gastronomide menü yönetimi, Yüksek Lisans Tezi, *İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, İstanbul, 1-13.
- Aslan, H., 2010, Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi bir uygulama, Yüksek Lisans Tezi, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Konya, 40- 44.
- Ayaz, N ve Çobanoğlu, S., 2017, Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.
- Barutçugil, Ğ. S., 1984, Turizm işletmeciliği, Bursa, *Uludağ Basım*, 25- 28.
- Bayer, M. Z., 1992, Turizme giriş, İstanbul, *İşletme Fakültesi Yayınları*, 3-5.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N., 2007, Beslenme ilkeleri ve menü planlaması, Bursa, *Ekin Basım Yayın*, 30-45.

- Bekar, A. ve Belpınar , A., 2015, Turistlerin gastronomi turizmine ilişkin görüşlerinin milliyetlerine göre değerlendirilmesi, *Journal of Yasar University*, , 10(38), 6519–6530.
- Bilgin, S., 2018, Yerel yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin kullanımı ve sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi; İzmir örneği Yüksek Lisans Tezi, *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Bolu, 2-10.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y.,2015, Gastronomi turizmi ve Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi, *İşletme Ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2),57-68.
- Bozok, D. ve Kahraman, K., 2015, Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir, *International Journal of Social and Economic Sciences* ,5 (1), 85- 90.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F., 2014, Bilimsel araştırma yöntemleri, Ankara, *Pegem Akademi Yayınları*, 85- 88.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. Ve Yılmaz, G., 2016, Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165- 181.
- Cemaloğlu, N., 2014, *Veri toplama teknikleri: nitel- nicel* (Edit. Abdurrahman Tanrıöğren), Bilimsel araştırma yöntemleri (s. 129- 160), Ankara, *Anı Yayıncılık*, 129- 160.
- Coğrafyaharita. (2022). *Siirt lokasyon haritası*.http://cografyaharita.com/haritalarim/41_siirt_ili_haritasi.png [Erişim Tarihi: 4 Mayıs 2022].
- Cömert, M. ve Özkaya, F., 2014, Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2 p. 62-66.
- Çağlı, B., 2012, Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği Yüksek Lisans Tezi, *İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 39- 42.
- Çapar, G.ve Yenipınar, U., 2016, Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,4(1),100-115.
- Çelik, A., 2012, Siirt ve çevresinde ziyaret yerleri, Yüksek Lisans Tezi, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Elazığ, 4-5.
- Çevik, S. ve Saçlık, M.Y., 2011, Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği, *12. Ulusal Turizm Kongresi*, 30 Kasım- 4 Aralık, Akçakoca-Düzce, 120- 125.
- Çobanoğlu, İ. H., 2020, Araştırma örnekleminin belirlenmesi(Edit. Ebru Oğuz). Eğitimde araştırma yöntemleri (s. 119- 140). Ankara, *Pegem Yayınları*, 119- 140.

- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C., 2013, Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Dilsiz, B., 2010, Türkiye’de gastronomi ve turizm: İstanbul ili örneği, Yüksek Lisans Tezi, *İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, İstanbul, 19-22.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A., 2013, Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Duygu, İ., 2012, 426 numaralı (H. 1302-1317/M. 1885-1900) Siirt Şer’iyye sicili metin çevirisi ve değerlendirme, Yüksek Lisans Tezi, *Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Nevşehir, 35- 40.
- Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu. (1987). *Brundtland Raporu*. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> [Erişim Tarihi: 14 Temmuz 2022].
- Ekiz, D., 2017, Bilimsel araştırma yöntemleri (5. Baskı), Ankara, *Anı Yayıncılık*, 25- 30.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A.K., 2018, Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Eren, R., 2016, Türkiye’nin gastronomi imajı, ziyaretçilerin bilgi kaynakları ve harcamaları, Doktora Tezi, *Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Ankara, 29-32.
- Erez, M. E., Fidan, M., İnal, B., Kaya, Y. ve Altıntaş, S., 2017, Siirt ilinde yetiştirilen bazı üzüm çeşitlerinin tanımlanması ve kalite değerlerinin belirlenmesi, *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 31-42.
- Eryılmaz, B., 2014, Sosyal medya kullanımının müşteri tercihleri üzerine etkileri: konaklama işletmelerinde bir inceleme, Doktora Tezi, *Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Sakarya, 15-40.
- European Comission, (2014). *Ana Sayfa/İşçi Verimliliği, Personel Gideri*.
- Güçlü, A., 2021, Türkiye’de turizm politikaları kapsamında yerel yönetimlerin turizm sektörüne yönelik uygulamalarına turizm işletmelerinin bakış açısı: Alanya örneği, Yüksek Lisans Tezi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Isparta, 4-5.
- Gürsoy, Y., 2017, Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 1296-1304.
- Gvion, L., ve Trostler, N. ,2008, From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: The changing nature of ethnicity in American restaurants, *The Journal Of Popular Culture*, 41 (6), 950-974.

- Hall, C. M., Mitchell, R., & Sharples, L., 2004, Consuming Place the Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development, In *Food tourism around the world* (pp. 25-59). Routledge.
- Hall, M.C; R. Mitchell & L. Sharples., 2003, *Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development*, (Ed. C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis and), Brock Cambourne in *Food tourism around the world: development, management and markets*. Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Hatipoğlu, A., 2010, İnançların gastronomi üzerine etkileri bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma, Yüksek lisans Tezi, *Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Sakarya, 20-45.
- Hazar, A., 2014, Rekreasyon ve animasyon. Ankara, *Detay Yayıncılık*, 10-15.
- Hjalager, A. M. (2003). A typology of gastronomy tourism, In *Tourism and gastronomy*, Routledge, 35- 49
- İflazoğlu, N. ve Yaman, M., 2020, Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- Karaçam, Z., 2015, Bilimsel araştırma makalesinde tartışma bölümü ve sınırlılıkların yazımı, *Ege Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Dergisi*, 31(2), 86- 97.
- Karakaya, D., 2021, *Yerel kalkınmada şehirlerin pazarlanması ve marka kent oluşturma süreçleri: Siirt marka kent örneği*, Yüksek Lisans Tezi, *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Siirt, 85- 100.
- Karavaşin, H. (2021). *Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik* (Ders Notu). Atatürk Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi. https://itunesuassets.itunes.apple.com/itunes-assets/CobaltPublic/v4/3e/37/ae/3e37aed7-7d65-9d7c-7c6d-4231223d55b7/321-5215464198793928767-5._nite.pdf [Erişim Tarihi: 21 Eylül 2022].
- Karlsson, S. E., 2005, The social and the cultural capital of a place and their influence on the production of tourism a theoretical reflection based on an illustrative case study, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 5(2):102-115.
- Kelemci, S. G. ve Ceritoğlu, A. B., 2010, Yöresel ürün imajının tüketici satın alma davranışı ve yüksek fiyat ödeme eğilimi üzerindeki etkisi-İstanbul ilinde bir uygulama, *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 6, 29-52.
- Kesici, M., 2012, Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33-37.
- Kılınç, N., 2019, Siirt ve çevresinin turizm coğrafyası, Yüksek Lisans Tezi, *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Siirt, 65- 90.
- Kıran, S., 2017, Turizm destinasyonları için sürdürülebilir turizmin önemi: siirt ili örneği, Yüksek Lisans Tezi, *Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara, 65-95.

- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S., 2014, Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulaması: Uzungöl örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 75-83.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Küçükali, S., 2014, Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 4(1), 75-83.
- Kivela, J. and Crotts, J. C., 2006, Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kivela, J., & Crotts, J. C., 2005, Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(3), 39-55.
- Kodaş, D., 2018, Gastronomi deneyimi, gastronomi motivasyonu, destinasyon tatmini ve destinasyon marka denkliği ilişkisi: Gaziantep örneği, Doktora Tezi, *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Eskişehir, 20-25.
- Kuter, N., & Ünal, H., 2009, Sürdürülebilirlik kapsamında ekoturizmin çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkiler, *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 146-156.
- Long, L.M., 2004, *Culinary tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky. Mathieson, A. , Wall, G., 1982, *Tourism Economic, Physical and Social Impacts*. Longman Pub Group. First Edition, New York.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, E., 2017, Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği, *1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 23-25 Kasım 2017, Kastamonu, Türkiye, 999- 1008.
- Nebioğlu O., 2016, Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler, Doktora Tezi, *Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Antalya, 30-45.
- Obuz, F., 2022, Siirt ili yer adları üzerine dil incelemesi, Yüksek Lisans Tezi, *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Gaziantep, 20-25.
- Oğuz, S., 2016, Gastronomi turizminde stratejik gelişme: “Doğu Akdeniz bölgesi perspektifi”, Doktora Tezi, *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Mersin, 45-60.
- Okumus, B., Okumus, F. ve McKercher, B., 2007, Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism management*, 28(1), 253-261.
- Olalı, H., 1990, Turizm politikası ve planlaması, İstanbul, *Milli Eğitim Basımevi*, 2-5.
- Öney, H., 2013, Gastronomi turizmi. Alternatif turizm içinde, Bahçe, S. (Ed.), Eskişehir, *Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları*, 160-170.

- Özaltaş Serçek, G. ve Serçek, S., 2015, Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizmin yeri ve önemi. *Journal of Tourism Theory and Research Online*, 1(1), 22–40.
- Özel, G., Yıldız, F., & Akbaba, M. ,2017, Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis mutfağı örneği, *Kesit Akademi Dergisi*, 3 (11), 351-364.
- Özleyen, E., & Tepeci, M. ,2017, Manisa’da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının, *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 139-152.
- Özyazıcı, M. A., Dengiz, O., & İmamoğlu, A., 2014, Siirt ili bazı arazi ve toprak özelliklerinin coğrafi bilgi sistem analizleriyle değerlendirilmesi, *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 1(2), 128-137.
- Polat, M., 2020, Yöresel yemek imajının destinasyon tercihinine etkisi: Kahramanmaraş örneği, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194.
- Povey, G. (2011). gastronomy and tourism. in robinson, P.(ed.) Heitmann, S.(Ed.) Dieke, P.(Ed.) Research Themes for Torism, Oxford. Oxon GBR: *CABI Publishing*, 38-51.
- Quan, S. & Wang, N., 2004, Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism, *Tourism Management*, 25, 297–305.
- Ranta, R., 2015, Food and nationalism: From foie grass to hummus, *World Policy Journal*, 32(3), 33-40.
- Richards, G., 2002, Tourism trends: The convergence of culture and tourism, *Academy for Leisure NHTV University of Applied Sciences*, 15-18.
- Saatçi, G., 2019, Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358-374.
- Santich, B., 2004, The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training, *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- Savur, H. , 2010, Siirt’in sosyal ve ekonomik yapısı 1312-1317/ 1894-1900, 420 No’lu Siirt Şeri’yye sicil defterlerine göre, Yüksek Lisans Tezi, *İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, İstanbul, 40-46.
- Scarpato, R., 2002, Tourism and Gastronomy. *Gastronomy as a Tourist Product: the Perspective of Gastronomy Studies*, 1(1), 93-105.
- Scarpato, R., 2003, Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies, In *Tourism and gastronomy* (pp. 65-84). Routledge.
- Serçeoğlu, N., 2014, Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.

- Sims, R., 2009, Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal Of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E., 2015, Turizmde gastronomi, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 69- 70.
- Şahin, G. G., & Ünver, G., 2015, Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şengül, S. ve Türkay, O., 2018, Yöresel mutfak motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi, *Journal of Management and Economics Research*, 16(4), 149-172.
- Şengül, S., & Türkay, O., 2016, Yöresel mutfak öğelerinin turizm destinasyonu seçimindeki rolü; Mudurnu örneği, *Int.Journal of Management Economics and Business*, 12(29), 60-75.
- Tezcan, M., 2000, Türk yemek antropolojisi yazıları, Ankara, *Kültür Bakanlığı Yayınlar*, 40-45.
- Toksöz, D. ve Aras, S., 2016, Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfak rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 174-189.
- Tunç, A. İ., 2015, Siirt mutfak, İstanbul, *Şahıs yayınları*, 9- 270.
- Unesco, 2020, <http://www.unesco.org/> [Erişim Tarihi: 14 Haziran 2022].
- Uslu, A., Sancar, M. F., Akay, B., & Kutukız, D., 2015, Siirt ili kırsal turizm potansiyeli ve turizm eğitimi alan öğrencilerin kırsal turizm algıları üzerine bir araştırma, *Akademik Bakış Dergisi-Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi*, 49, 350-365.
- Usta, Ö., 2011, Genel turizm. İzmir, *Anadolu Matbaacılık*, 15- 30.
- Usta, Ö., 2014, Turizm genel ve yapısal yaklaşım, Ankara, *Detay Yayıncılık*, 19-20.
- Vanhove, N., 2002, The economics of tourism destinations, Rotterdam, *Routledge Taylor and Francis Group*, 2-3.
- World Tourism Organization, 2012, Global report on food tourism, Madrid, *Spain: World Tourism Organization*, 102-150.
- Yakut, Ş., 2019, Alternatif turizm kapsamında kongre turizminin turizm ekonomisine katkısı: Antalya ili örneği, Yüksek Lisans Tezi, *Selçuk Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Konya, 4-8.
- Yeşilel, S., 2021, Siirt Büryan Kebabı'nın Bazı Önemli Fiziko- Kimyasal Özelliklerinin ve Clostridium Perfringers Yönünden İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, *Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Siirt, 20-80.

- Yıldırım, A. ve Şimşek, H., 2013, Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri, Ankara, Seçkin Yayıncılık, 45- 290.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H., 2008, Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri, 15-90.
- Yıldız, Ö. E., 2009, Türkiye’de şarap turizmi Çeşme örneğinde ürün geliştirme modeli ,Doktora Tezi, DEÜ Sosyal Bilimleri Enstitüsü, İzmir, 15-52.
- Yıldız, İ., 2021, Kent kimliğinin erozyonu: Siirt’in evliyalılar diyarı kimliğinin aşınması, Ankara, İksad Yayınları, 15-20.
- Yılmaz Çildam, S., 2021, Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25(1), 305-325.
- Yurdigül, A., 2010, Kültür endüstrisi bağlamında yemek kültürü eleştirisi, Yüksek Lisans Tezi ,Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, 90-94.
- Yüncü, H. R. , 2010, Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı. Temmuz 21, Ankara, 25-30.
- Yüncü, H. R., 2010, Şarap turizmi bölgelerinin rekabet edilebilirliğine yönelik bir model önerisi: Kapadokya örneği, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, 28-35.
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfifly, M. İ., Radzi, S. M. & Othman, Z., 2009, Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators., International Education Studies, 2(2), 66-71.

İNTERNET KAYNAKLARI

- <http://siirt.gov.tr/gebole-tatlisi>
- <http://www.ovalezz.com/cevizli-sari-burma>
- <http://www.siirt.gov.tr/aside-tatlisi>
- <http://www.siirt.gov.tr/yepreg-sise-yaprak-sarmasi>
- <http://www.yesiltopuklar.com/>
- <https://enfestarifler.com/>
- <https://lezzetler.com/kiftel-leben-siirt-tarif-146323>
- <https://tr.pinterest.com/berilletmi/mercimek-k%C3%B6ftesi/>
- <https://www.cinilimutfak.com/2019/05/demir-tatls.html>
- <https://www.gunceltarif.com/recipes/pazi-sarmasi-tarifi/>
- <https://www.haberturk.com/tarifler/haber/1258229-meftune-yemegi-nasil-yapilir>
- <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/pilav-ve-makarna-tarifleri/pilav-tarifleri/cigerli-bulgur-pilavi>
- <https://www.nefisyemektarifleri.com/pirtike-corbasi-siirt-yoresine-ait/>

<https://www.nefisyemektarifleri.com/samsamatik-siirte-ait/>
<https://www.nefisyemektarifleri.com/siirt-usulu-icli-kofte-4666552/>
<https://www.nefisyemektarifleri.com/siirt-usulu-keskek-hintiye-filfil/>
<https://www.siirt.bel.tr/asabit-hanva>
<https://www.siirt.bel.tr/buryan>
<https://www.siirt.bel.tr/hasvet>
<https://www.siirt.bel.tr/hilbe#:~:text=Haz%C4%B1rlan%C4%B1%C5%9F%C4%B1,Not%3AD%C3%BC%C4%9F%C3%BCn%20tatl%C4%B1s%C4%B1d%C4%B1r.>
<https://www.siirt.bel.tr/irk>
<https://www.siirt.bel.tr/kitel>
<https://www.siirt.bel.tr/kitelfum>
<https://www.siirt.bel.tr/lehmil-udeyn>
<https://www.siirt.bel.tr/nube---kari-yilan-yuvasi-otu>
<https://www.siirt.bel.tr/perde-pilav>
<https://www.siirt.bel.tr/pirtike-corbasi>
<https://www.siirt.bel.tr/rayosu-meketip>
<https://www.siirt.bel.tr/sefire>
<https://www.siirt.bel.tr/semuniye>
<https://www.siirt.bel.tr/simsimiye>
<https://www.siirt.bel.tr/tappikat>
<https://www.siirt.bel.tr/valh#:~:text=Kaburgan%C4%B1n%20i%C3%A7i%20d%C4%B1%C5%9F%C4%B1%20her%20yan%C4%B1,kar%C4%B1%C5%9F%C4%B1r%C4%B1l%C4%B1r%20tuzu%20ve%20karabiberi%20eklenir.>
<https://www.tarifdefteri.org/siirt-usulu-icli-kofte-tarifi.html>
<https://www.unhelvasi.gen.tr/un-helvasi.html>
<https://www.yasemin.com/>
<https://yemek.com/tarif/domatesli-bulgur-pilavi/>
<https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=27&tur=&urunGrubu=&adi=>

EKLER**Ek-1. Geleneksel Yemeklerin Belirlenmesi Görüşme Formu**

Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Siirt Mutfağı Araştırma Tezi Geleneksel Yemeklerin Belirlenmesi Görüşme Formu		
Katılımcı	Tarih	Eğitim Durumu
Yaş	Cinsiyet	
1. Siirt'in yerel yemekleri nelerdir? 2. Bu yemeklerin tarifini söyler misiniz? 3. Varsa bunlar hakkında da bildiklerinizi, fikirlerinizi bizlerle paylaşır mısınız? 4. Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin ticari boyutu nedir?		

EK- 2. Siirt Geleneksel Mutfağının Sürdürülebilirliği İşletme Boyutu Görüşme Formu

Siirt Geleneksel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Araştırma Tezi İşletme Boyutu Görüşme Formu			
İşletme adı		Eğitim durumu	
Katılımcı adı/ yaşı		Sektör tecrübesi	
Tarih		Saat	
Merhaba, Ben Şahin BEŞTAŞ. Batman Üniversitesi Turizm İşletme Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans öğrencisiyim. Çalışmamda Kaybolmaya Yüz Tutmuş Siirt Geleneksel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma yapmaktayım. Araştırmanın ilk bölümü olan Siirt mutfağına özgü yemekleri kayıt altına aldıktan sonra işletmelerde sürdürülebilirlik boyutunu ele almak istiyorum. Yerel yemeklerin işletmelerde üretilmesini ve tüketilmesini etkileyen unsurları belirlemek için bu görüşmeyi yapmak istiyorum. Görüşme herhangi bir üçüncü kişiyle paylaşılmayacak olup, işletme bilgileriniz araştırmada yansıtılmayacaktır. Bununla birlikte izninizle ses kaydı gerçekleştirecek olup bu ses kaydının da kimseyle paylaşılmayacağını belirtmek isterim. Araştırma soruları: 1. Siirt yerel (geleneksel) yemekleri nelerdir? -Sizce Siirt yerel yemekleri var mıdır? -Varsa bunlar hakkında bildiklerinizi, fikirlerinizi bizlerle paylaşır mısınız? - Yemekler dışında yerel yiyecekler var mıdır? - Varsa bunlar hakkında da bildiklerinizi, fikirlerinizi bizlerle paylaşır mısınız? - İşletmenizde Siirt iline ait yerel yemekler bulunmakta mıdır? - Bulunuyor ise bunları bizimle paylaşabilir misiniz? - Bulunmuyor ise sebeplerini bizimle paylaşabilir misiniz?			

2. Yerel yiyeceklerin yerel işletmelerde üretilmesi sürecinde karşılaşılan engeller nelerdir?

-Yerel yiyeceklerini İşletmenizde veya diğer yiyecek içecek işletmelerinde üretilmesi konusunda engellerin olup olmadığı yönünde fikirlerinizi bizimle paylaşır mısınız? (örneğin tedarikte engeller, üretimde engeller, mevsimsel engeller, vb. artırmak mümkündür)

3. Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin tercih edilmesini etkileyen unsurlar nelerdir?

- Sizce müşteriler yerel yemekleri tercih ediyorlar mı?
- Tercih ediyorlarsa sizce bu yeterli bir oranda mı?
- Tercih edilmiyorsa bunun nedenleri konusunda fikirleriniz nelerdir?
- Sizce tercih oluşturabilmek için neler yapılabilir?

4. Yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin sürdürülebilirliğinin önemi nedir?

- Yerel yemeklerin gelecek nesillere aktarılabilmesi gerekli midir?
- Gerekli ise bu nasıl gerçekleştirilebilir, fikirleriniz nelerdir?
- Gerekli değil ise nedenleri hususunda fikirleriniz nelerdir?
- Yerel yemek veya diğer yiyeceklerin gelecekte de üretilip tüketilmesi için işletme olarak neler yapmaktasınız? Veya yapmayıp yararlandıklarınız var mı?
- Yerel mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için tavsiyeleriniz nelerdir?