

ANKARA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINDAN BEKLENTİLERİ, YARARLANMA
DURUMLARI VE TÜRK MUTFAĞININ TURİZME KATKISI ÜZERİNE BİR
ARAŞTIRMA

76609

Mehmet AKMAN

DOKTORA TEZİ

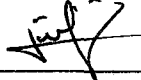
76609

EV EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

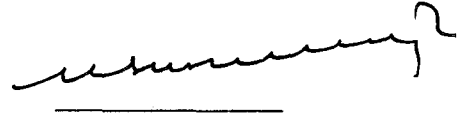
Bu tez 14/07/ 1998 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından 95. Doksanbeş not takdir
edilerek Oybirliği / Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.



Prof. Dr. Seniha HASİPEK
(Danışman)



Prof. Dr. Nevin CİĞERİM



Doç. Dr. Metin S. SÜRÜCÜOĞLU

**YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINDAN
BEKLENTİLERİ, YARARLANMA DURUMLARI ve
TÜRK MUTFAĞININ TURİZME KATKISI ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA**

**Mehmet AKMAN
DOKTORA TEZİ
EV EKONOMİSİ ANABİLİM DALI
ANKARA
1998**

ÖZET

Doktora Tezi

YABANCI TURİSTLERİN TÜRK MUTFAĞINDAN BEKLENTİLERİ, YARARLANMA
DURUMLARI VE TÜRK MUTFAĞININ TURİZME KATKISI ÜZERİNE BİR
ARAŞTIRMA

Mehmet AKMAN

Ankara Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Ev Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman : Prof. Dr. Seniha HASİPEK

1998, Sayfa : 145

Jüri : Prof. Dr. Seniha HASİPEK

: Prof. Dr. Nevin CİĞERİM

: Doç. Dr. Metin S. SÜRÜCÜOĞLU

Bu araştırma, ülkemize gelen ve tatil köylerinde konaklayan yabancı turistlerin Türk mutfağını tanıma düzeylerini Türk mutfağı ve yemeklerine ilişkin düşünceleri ile ülkemizdeki turistik tatil köylerinde verilen yiyecek-içecek hizmetleri içinde Türk mutfağının yerini ve yararlanılma durumunu incelemek amacı ile Antalya İli'nde bulunan 5 tatil köyünde konaklayan toplam 1000 yabancı turist üzerinde yapılmıştır.

Araştırma sonucunda, Türk mutfağına ait çorbalardan; işkembe, yayla, düğün ve mercimek çorbalarının, et yemeklerinden; çiğ köftenin dışındaki tüm et yemeklerinin, tavuk yemeklerinden; tavuk yahni, tavuk şiş ve tavuk köftesi'nin, balık yemeklerinden; ızgara, fırında ve kiremitte balığın, yumurtalı yemeklerden; menemenin, kuru baklagil yemeklerinden; etli kurufasulye, etli nohut ve zeytinyağlı barbunya pilakisinin, sarma ve dolmalardan; zeytinyağlı ve etli biber dolmanın, pilavlardan tüm pilav çeşitlerinin, börek ve mantılardan; gözleme, sigara böreği ve mantının, salataların; tamamının, tatlılardan; sütlaç, baklava, kabak tatlısı ve kompostoların, içeceklerden; ayranın araştırmanın yapıldığı tüm işletmelerde servise sunulduğu belirtilmiştir. Araştırmanın evrenini oluşturan işletmelerin hepsinde, yiyecek-içecek sunulan en az altı mekan bulunmakta olup, ayrıca üç işletmede sadece Türk mutfağına ait yiyecek-içeceklerin sunulduğu otantik mekanlar da (gözleme çadırı, lahmacun-pide fırını v.b.) vardır.

Araştırmaya katılan yabancı turistlerin; Türkiye'yi tercih etme nedenleri arasında ilk sırayı, seyahat fiyatının uygun oluşu (1764 puan) almaktadır. Türk mutfağını tanıma isteği ile geldiğini belirtenler ise beşinci sırada (439 puan) bulunmaktadır. Derneklerden %56.7'si Türkiye'yi tekrar ziyaret etmeyi istediklerini belirtmekte olup, tekrar ziyaret etme düşüncesinin nedenleri içerisinde ilk sırayı Türk halkının misafirperverliği (965 puan) alırken, Türk mutfağını beğenme beşinci sırada yer almaktadır (331 puan). Türkiye'de bulundukları sürece Türk mutfağından yararlanmayı isteyen turistlerin oranı %62.9 bu sürede kendi ülkelerinin mutfağından yararlanmak isteyenlerin oranı ise %26.3 olarak saptanmıştır. Derneklerden %94.0'ünün bugüne kadar Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içeceği tüketmemiş olduğu ve bu durumun istatistiksel analizinde; milliyetlerine göre dağılımları önemsiz ($p>0.05$), Türkiye'ye geliş sayılarına göre dağılımları ise önemli ($p<0.01$) bulunmuştur. Araştırmaya katılan yabancı turistlerin en yüksek oranda Türk mutfağına ait et yemeklerini tattıkları

(%71.2) saptanmıştır. Bunu sırasıyla içeceklerden (%71.0), salatalar (%61.2), hamur işi yiyecekler (%60.5) izlemektedir.

Türk mutfağına ait yiyecekleri tüketen yabancı turistlerin bu konudaki olumlu düşünceleri arasında et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerinin %92.7 oranında görünüşünün güzel bulunması, kuru baklagil yemeklerinin %87.9 oranında besin değerinin yüksek bulunması, dolma-sarma ve pilavların %92.7 oranında lezzetli bulunması, hamur işi yiyeceklerin %84.1 oranında, salataların %92.5 oranında, tatlıların ise %94.0 oranında çok çeşitli bulunması yer almaktadır. Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içeceği tüketen derneklerden %45.7'sinin Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi almış olduğu ve Türkiye'ye gelmeden önce bilgi alanların milliyetlerine göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0,001$). Yabancı turistlerden ülkelerine döndükten sonra çevrelerine Türk mutfağından olumlu bahsetmeyi düşünenlerin oranı %57.5, olumsuz bahsetmeyi düşünenlerin oranı ise %23.3 olarak saptanmıştır.

Anahtar kelimeler : Yabancı turist, yiyecek-içecek, Türk mutfağı, tatil köyü.

ABSTRACT

Ph. D. Thesis

A RESEARCH ON THE EXPECTATIONS OF TOURISTS REGARDING TURKISH
CUISINE, AND THE CONTRIBUTION OF TURKISH CUISINE ON THE TOURISM INDUSTRY

Mehmet AKMAN

Ankara University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Department of Home Economics

Supervisor : Prof. Dr. Seniha HASİPEK

1998, Page : 145

Jury : Prof. Dr. Seniha HASİPEK

: Prof. Dr. Nevin CİĞERİM

Assoc.Prof. Dr. Metin S. SÜRÜCÜOĞLU

This research was conducted on 1000 foreign tourists who were staying at 5 different holiday villages in Antalya province. The aim of the research is to determine the knowledge level of foreign tourists about Turkish cuisine and meals, and to point out the place and the use of Turkish cuisine within food and beverage services given at holiday villages.

At the end of the research it was stated that soups, belong to Turkish cuisine like yayla, mercimek, düğün and işkembe soups; meat related foods including all foods prepared with meat shish and chicken balls; fish related foods like grilled fish, baked fish and fish at the tile, egg related meals like menemen; the pulses related foods like haricot beans with meat, chick peas with meat, a small reddish beans with olive-oil; rolls and stuffings like pepper stuffed with olive-oil; all rice varieties; pastry and mantı foods like pancake, cigara-rolls and mantı all salad varieties; desserts like rice pudding, baklava, pumpkin dessert and compotes, drinks like ayran have been served at all the holiday villages where investigation was done. At all the places which make the globe of the research there are at least six different places where drinks are served and there are also three holiday villages where only Turkish foods and drinks of Turkish cuisine were served at otanic places as pancake tent, lahmacun-pide ovens etc.

The suitable rate of travel is the first reason of why the tourists observed during the research preferred Turkey and it took 1764 points. Aiming to travel to Turkey in order to learn Turkish cuisine is the fifth reason of preferring Turkey and it took 436 points. The 56.7% of the sample announce that they would like to revisit Turkey, and while the hospitality of Turkish people is the first reason that took 965 points as being the result of the thoughts of revisiting Turkey, liking the Turkish cuisine is in fifth level which took 331 points. While The rate of the foreign tourists who want to make good use of Turkish cuisine during their staying in Turkey is 62.9%, the ones who want to enjoy their own country's cuisine is 26.3%. And it's determined that 94.0% of sample didn't test any foods and drinks of Turkish cuisine until today. The distribution according to their nationalities is statistically unimportant ($p>0.05$) but the distribution according to their arrival numbers is statistically important ($p<0.01$). It is found that the foreign tourists tested meat foods related with Turkish cuisine at the highest level (71.2%). This is respectively followed by drinks (71.5%), salads (61.2%) and pastry foods (60.5%).

The positive thoughts of the foreign tourists who tried. The Turkish cuisine foods are as follows; The good appearances of meat, chicken, fish and egg foods are at the rate of 92.7%; high nutrition value of the pulses foods are 87.9%; the good taste values of rolls, shifts and rices are 92.7%. The varieties of the pastry food are at the rate of 84.1%. Salads are 92.5% and desserts are 94.0%. As it is determined, 45.7% of the samples who tested any foods of Turkish cuisine got information before coming to Turkey and the distribution of these tourists according to their nationalities was found statistically important ($p<0.001$). The rate of foreign tourists who think to talk positively about Turkish cuisine to their relatives and friends is 57.5% while the ones who think to talk negatively is 23.3%.

Key words : Foreign tourist, food and beverage, Turkish cuisine, holiday village.



TEŞEKKÜR

Bana bu konuda çalışma olanağı veren danışmanım Sayın Prof. Dr. Seniha HASİPEK'e (A.Ü.Z.F. Ev Eko.Y.O.), tezimin her aşamasında yardımlarını gördüğüm Sayın Doç. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU (A.Ü.Z.F. Ev Eko.Y.O.) ve Sayın Doç. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK'e (A.Ü.Z.F.Ev Eko.Y.O.), tez çalışmamın bilgi toplama aşamasındaki yardımlarından dolayı Sayın Genel Sekreter Turgay ALP'e (AKTOP), Okt. Mehmet Dudar CANLI'ya (S.Ü. Silifke-Taşucu M.Y.O) ve araştırmanın yürütüldüğü tatil köyleri yönetici ve çalışanlarına teşekkür ederim.



İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	1
ABSTRACT.....	1
TEŞEKKÜR.....	1
İÇİNDEKİLER	1
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	1
1. GİRİŞ.....	1
2. KURAMSAL TEMELLER VE KAYNAK ARAŞTIRMASI.....	3
2.1. Turizm Konusunda Genel Bilgiler.....	3
2.1.1. Turizmin tanımı ve önemi.....	3
2.1.2. Turizm çeşitleri	4
2.1.3. Konaklama hizmetleri	4
2.1.3.1. Konaklama hizmetlerinin tanımı ve önemi	5
2.1.3.2. Konaklama işletmelerinin sınıflandırılması.....	6
2.1.3.3. Konaklama işletmelerinin genel özellikleri.....	7
2.1.4. Turistin tanımı , gereksinimleri ve beklentileri	7
2.1.4.1. Turistin tanımı	7
2.1.4.2. Turistin beklenti ve gereksinimleri	7
2.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi ve Türk Mutfağının Genel Özellikleri.....	9
2.2.1. Mutfağın tarihsel gelişimi.....	9
2.2.2. Türk mutfağının genel özellikleri.....	10
2.2.2.1. Tarım ve hayvansal ürünlere dayalı olması	11
2.2.2.2. Yaşanan coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi	11
2.2.2.3. Tarihi gelişim süreci içerisinde sosyal yapıya göre değişiklik göstermesi	12
2.2.2.4. Özel günler ve törenlere göre değişiklik göstermesi	12
2.2.2.5. Gelenek, görenek ve dini yapıdan etkilenmesi	13
2.2.2.6. Komşu kültürleri etkilemesi ve onlardan etkilenmesi	13
2.2.3. Türk mutfağı yiyecek ve yemek çeşitleri.....	14
2.2.4. Türk mutfağının turizmdeki yeri ve önemi	15
2.3. Kaynak Araştırması	16
3. MATERYAL VE YÖNTEM	20
3.1. Araştırma Evreninin Seçimi	20
3.2. Araştırmanın Yapıldığı Tatil Köylerinin Seçimi	20
3.3. Araştırmaya Katılacak Yabancı turistlerin Seçimi	20
3.4. Araştırma Verilerinin Toplanması.....	21
3.5. Araştırma Verilerinin Değerlendirilmesi	22
4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA.....	23

4.1. Araştırmanın Yapıldığı Tatil Köylerinin Türk Mutfağından Yararlanma Durumları ve Sundukları Yiyecek-İçecek Hizmetleri İle İlgili Bulgular	23
4.2. Araştırmaya Katılan Denekleri Tanıtıcı Bulgular	25
4.2.1 Deneklerin milliyet, cinsiyet ve yaş durumları	25
4.2.2. Deneklerin öğrenim ve iş durumları	26
4.3. Deneklerin Türkiye'ye Yaptıkları Seyahat ile İlgili Genel Bulgular	28
4.3.1. Yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih etme nedenleri	28
4.3.2. Deneklerin Türkiye'de kalmayı planladıkları süreler ve geceleme sayıları	29
4.3.3. Deneklerin Türkiye'ye geliş sayıları ve Türkiye'yi tekrar ziyaret etme konusundaki	
4.4. Deneklerin Seyahat Ettikleri Ülkelerin Mutfakları Konusundaki Tutumları İle İlgili Bulgular	32
4.4.1. Deneklerin seyahat ettikleri ülkelerin mutfak kültürleri hakkında önceden bilgi alma durumları	32
4.4.2. Deneklerin Türkiye'de bulundukları sürede yararlanmak istedikleri mutfak veya mutfaklar ..	33
4.5. Deneklerin Türk Mutfağı Hakkındaki Düşünceleri İle İlgili Bulgular	35
4.5.1. Deneklerin Türkiye'yi tercih etmelerinde Türk mutfağının etkisi	35
4.5.2. Deneklerin Türk mutfağından yararlanma durumları	37
4.5.3. Deneklerin Türk mutfağına ait yemekleri ilk yeme yerleri	39
4.5.4. Deneklerin Türk mutfağına ait yemekleri yeme, beğenme durumları ve yemekler hakkındaki düşünceleri	39
4.5.4.1. Deneklerin Türk mutfağına ait çorbaları içme, beğenme durumları ve çorbalar hakkındaki düşünceleri	39
4.5.4.2. Deneklerin Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerini yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri	48
4.5.4.3. Deneklerin Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeklerini yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri	62
4.5.4.4. Deneklerin Türk mutfağına ait dolma, sarma ve pilavları yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri	68
4.5.4.5. Deneklerin Türk mutfağına ait sebze yemeklerini yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri	77
4.5.4.6. Deneklerin Türk mutfağına ait hamur işi yiyecekleri yeme, beğenme durumları ve bu yiyecekler hakkındaki düşünceleri	86
4.5.4.7. Deneklerin Türk mutfağına ait salataları yeme, beğenme durumları ve salatalar hakkındaki düşünceleri	94
4.5.4.8. Deneklerin Türk mutfağına ait tatlıları yeme, beğenme durumları ve tatlılar hakkındaki düşünceleri	102
4.5.4.9. Deneklerin Türk mutfağına ait içecekleri içme, beğenme durumları ve içecekler hakkındaki düşünceleri	111

4.5.5. Deneklerin Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alma durumları	116
4.5.6. Deneklerin ülkelerine döndüklerinde çevrelerine Türk mutfağından söz edip, etmemeyi düşünme durumları.....	122
ÖNERİLER.....	123
KAYNAKLAR.....	123
EKLER.....	132
EK-1: ARAŞTIRMANIN YAPILDIĞI TATİL KÖYLERİNİN BÖLGE HARİTASINDAKİ YERLERİ.....	132
EK-2: İŞLETMELERE UYGULANAN ANKET FORMU	133
EK-3: YABANCI TURİSTLERE UYGULANAN ANKET FORMU.....	137
ÖZGEÇMİŞ.....	145



ÇİZELGELERİN LİSTESİ

Çizelge 3.1. Araştırmaya Katılan Turistlerin Milliyetlerine Göre Dağılımları.....	21
Çizelge 3.2. Araştırmanın Yapıldığı Tatil Köylerinin Yatak Kapasiteleri ve Seçilen Örneklem ve Yüzdeleri.....	21
Çizelge 4.1. Tatil Köylerinde Türk Mutfağına Ait Yiyecek ve İçeceklerin Servis Edilip Edilmeme Durumları.....	23
Çizelge 4.1. (Devam) Tatil Köylerinde Türk Mutfağına Ait Yiyecek ve İçeceklerin Servis Edilip Edilmeme Durumları	24
Çizelge 4.2. Deneklerin Milliyetlerine, Cinsiyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	26
Çizelge 4.3. Deneklerin Öğrenim ve İş Durumlarına Göre Dağılımları	27
Çizelge 4.4. Deneklerin Türkiye'yi Tercih Etme Nedenlerine Göre Dağılımları.....	28
Çizelge 4.5. Deneklerin Türkiye'de Kalmayı Planladıkları Süreler ile Geceleme Sayılarının Milliyet ve Cinsiyete Göre Dağılımları	30
Çizelge 4.6. Deneklerin Türkiye'yi Tekrar Ziyaret Etme Konusundaki Düşüncelerinin Türkiye'ye Geliş Sayılarına Göre Dağılımları	31
Çizelge 4.7. Türkiye'yi Tekrar Ziyaret Etmeyi Düşünen Deneklerin Bu Düşüncelerinin Nedenlerine Göre Dağılımları	31
Çizelge 4.8. Deneklerin Gittikleri Ülkelerin Mutfak Kültürleri Hakkında Önceden Bilgi Alma Durumlarının Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grupları ve Öğrenim Durumlarına Göre Dağılımları	33
Çizelge 4.9. Deneklerin Türkiye'de Bulundukları Sürede Yararlanmak İstedikleri Mutfakların Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grupları ve Öğrenim Durumlarına Göre Dağılımları.....	34
Çizelge 4.10. Deneklerin Türkiye'yi Tercih Etmelerinde Türk Mutfağının Etkisinin Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grubu ve Öğrenim Durumlarına Göre Dağılımları	36
Çizelge 4.11. Bugüne Kadar Türk Mutfağına ait Herhangi Bir Tüketen Deneklerin Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grubu, Öğrenim Durumları ve Ülkemize Geliş Sayılarına Göre Dağılımları	37
Çizelge 4.12. Bugüne Kadar Türk Mutfağına ait Herhangi Bir Yiyecek-İçecek Tüketen Deneklerin Tükettikleri Yiyecek-İçecek Gruplarına Göre Dağılımları.....	38
Çizelge 4.13. Deneklerin Türk Mutfağına Ait Yemekleri İlk Yedikleri Yerlere Göre Dağılımları	39
Çizelge 4.14. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Çorbayı İçen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	40
Çizelge 4.15. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri Çorba Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları.....	42
Çizelge 4.16. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri Türk Mutfağına Ait Çorba Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları.....	43
Çizelge 4.18. Deneklerin Çorbalar Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	45
Çizelge 4.19. Deneklerin Çorbalar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımı	46
Çizelge 4.20. Deneklerin Çorbalar Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	47

Çizelge 4.21. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeğini Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	49
Çizelge 4.22. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları.....	51
Çizelge 4.22. (Devam) Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	52
Çizelge 4.23. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	54
Çizelge 4.24. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	56
Çizelge 4.24.(Devam) Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	57
Çizelge 4.25. Deneklerin Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları.....	59
Çizelge 4.26. Deneklerin Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	60
Çizelge 4.27. Deneklerin Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	61
Çizelge 4.28. Türk Mutfağına Ait Herhangi bir Kurubaklagil Yemeğini Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	62
Çizelge 4.29. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Kurubaklagil Yemeği Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	63
Çizelge 4.30. Denetlerin Yedikleri ve Beğendikleri Kurubaklagil Yemeği Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	64
Çizelge 4.31. Deneklerin Yedikleri Ve Beğendikleri Kurubaklagil Yemeği Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	65
Çizelge 4.32. Deneklerin Kurubaklagil Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	66
Çizelge 4.33. Deneklerin Kurubaklagil Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere göre Dağılımları	67
Çizelge 4.34. Deneklerin Kurubaklagil Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	68
Çizelge 4.35. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Dolma-Sarma ve Pilavı Yiyen Deneklerin, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	69
Çizelge 4.36. Deneklerin Yedikleri Ve Beğendikleri Dolma-Sarma ve Pilav Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	71

Çizelge 4.37. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Dolma-Sarma ve Pilav Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	72
Çizelge 4.38. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Dolma-Sarma ve Pilav Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	73
Çizelge 4.39. Deneklerin Dolma-Sarma ve Pilavlar Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	75
Çizelge 4.40. Deneklerin Dolma-Sarma ve Pilavlar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	76
Çizelge 4.41. Deneklerin dolma-sarma ve pilavlar hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları.....	76
Çizelge 4.42. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Sebze Yemeğini Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	77
Çizelge 4.43. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Sebze Yemeği Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	79
Çizelge 4.44. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Sebze Yemeği Çeşitliğinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	80
Çizelge 4.45. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Sebze Yemeği Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	81
Çizelge 4.46. Deneklerin Sebze Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları ...	83
Çizelge 4.47. Deneklerin Sebze Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları...	84
Çizelge 4.48. Deneklerin Sebze Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	85
Çizelge 4.49. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Hamur İşi Yiyeceği Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	86
Çizelge 4.50. Deneklerin Yedikleri Ve Beğendikleri Hamur İşi Yiyecek Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	87
Çizelge 4.51. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Hamur İşi Yiyecek Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	88
Çizelge 4.52. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Hamur İşi Yiyecek Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	89
Çizelge 4.53. Deneklerin Hamur İşi Yiyecekler Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları	91
Çizelge 4.54. Deneklerin Hamur İşi Yiyecekler Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	92
Çizelge 4.55. Deneklerin hamur işi yiyecekler hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları	93

Çizelge 4.56. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Salatayı Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	94
Çizelge 4.57. Deneklerin yedikleri ve beğendikleri salata çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları	95
Çizelge 4.58. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Salata Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları ...	96
Çizelge 4.59. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Salata Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	97
Çizelge 4.60. Deneklerin Salatalar Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları.....	99
Çizelge 4.61. Deneklerin Salatalar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	100
Çizelge 4.62. Deneklerin salatalar hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları.....	101
Çizelge 4.63. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Tatlıyı Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet Ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	102
Çizelge 4.64. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Türk Mutfağına Ait Tatlı Çeşitlerinin Göre Dağılımları Verilmiştir.	104
Çizelge 4.65. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Tatlı Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları....	105
Çizelge 4.66. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Tatlı Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre	106
Çizelge 4.67. Deneklerin Tatlılar Hakkındaki Düşüncelerinin Milliyetlere Göre Dağılımları.....	108
Çizelge 4.68. Deneklerin Tatlılar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları	109
Çizelge 4.69. Deneklerin Tatlılar Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları.....	110
Çizelge 4.70. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir İçeceği İçen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet Ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	111
Çizelge 4.71. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri Türk Mutfağına Ait İçecek Çeşitlerinin Milliyetlere Göre Dağılımları.....	113
Çizelge 4.72. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri İçecek Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları...	114
Çizelge 4.73. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Türk Mutfağına Ait İçecek Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	115
Çizelge 4.74. Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Alan Ve Almayan Deneklerin Milliyetlere ve Cinsiyete Göre Dağılımları	117
Çizelge 4.75. Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Alan Ve Almayan Deneklerin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	119
Çizelge 4.76. Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Alan Deneklerin Bilgi Aldıkları Kaynakların Milliyetlere ve Cinsiyete Göre Dağılımları	120
Çizelge 4.77. Deneklerin Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Aldıkları Kaynakların, Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	121
Çizelge 4.78. Deneklerin Ülkelerine Döndüklerinde Türk Mutfağından Söz Edip Etmemeyi Düşünme Durumlarının Cinsiyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları	123

1. GİRİŞ

İkibinli yıllara yaklaştığımız şu günlerde: beslenme, barınma, sağlık ve eğitim gibi doğal gereksinimler arasına turizm aktiviteleri de katılmıştır (Anonymous 1992). İkinci Dünya Savaşı'ndan bu yana, düzenli ve sürekli olarak gelişen turizm olayı, günümüzün en önemli olgularından biri haline gelmiştir. Dünyadaki toplumsal ve ekonomik gelişmeye paralel olarak; kişisel gelir düzeyinin yükselmesi, ulaşım araçlarının hız-rahatlık-kapasite olarak artış göstermesi, enformasyon ve iletişim teknolojilerinin gelişmesi, çalışma süresinin azalması, ücretli tatillerin artması turizmin gelişimini etkileyen en önemli faktörler arasında yer almaktadır (Özgen 1995, Anonymous 1996 a, Köfteoğlu 1996). Dünya Turizm Örgütü verilerine göre, 1995 yılında uluslararası turizm hareketine katılan kişi sayısı 1994 yılına göre %3.8'lik artış ile 567 milyona, uluslararası turizm gelirleri ise % 7.2'lik artış ile 372 milyar dolara ulaşmıştır. 1995 yılında dünyada en çok turist alan ülke sıralamasında, Fransa 60.6 milyonla birinci, İspanya ikinci ve ABD üçüncü durumdadır. Ülkelerin turizmden elde ettikleri gelirler açısından yapılan değerlendirmede de bu sıralamanın değişmediği görülmektedir. 1995 yılında Türkiye ise 7.7 milyon turist ve % 1.5 pazar payı ile 20. sıralarda yer almıştır (Yüksel 1996).

Dünya Turizm Örgütü'nce yapılan projeksiyonlara göre, 2000 yılında uluslararası turizm hareketine katılan kişi sayısının 661 milyon kişiye ulaşacağı varsayılmaktadır. Dünyadaki bu gelişmelere bağlı olarak turizm, ülkemizde de giderek etkinliğini ve ekonominin içindeki payını planlı bir şekilde artırmakta ve gelişmektedir. Dünyadaki gelişmiş ülkelerde, uluslararası turizm gelirlerinin toplam ihracat gelirleri içindeki payı ortalama % 7 oranında seyrederken, gelişmekte olan ülkelerde bu oran % 9.6 civarında olup, Türkiye'de ise % 25 olarak gerçekleşmektedir (Anonymous 1996 a, Yücel 1996 a).

Ülkemiz dünya turizm pazarında ortaya çıkan değişmelere ve yeni beklentilere her yönüyle cevap verebilecek bir turizm potansiyeline sahiptir. Dolayısıyla, hızlı gelişmekte olan dünya turizm hareketinden ülkemizin aldığı pay da giderek büyümektedir. Öyle ki, turizm sektörümüz son yıllarda dünyadaki en yüksek büyüme hızını gerçekleştirmiş ve uluslararası turizm örgütlerinin takdirini kazanmıştır (Anonymous 1996 a).

Günümüzde birçok ülkede turizm kazancı ödemeler dengesinin sağlanmasında ana kaynak görevi görmektedir. Hatta bazı ülkeler ticaret kazançlarının üçte birini turizmden sağlamaktadır. Aslında turizmin ekonomik boyutu kadar, hatta bazı alanlarda daha da önemli ölçülerde toplumsal yönü önem taşımaktadır. Bugün turizmde söz sahibi ülkelerin genel eğilimine bakıldığında, turizmin ekonomik boyutunun yanında, toplumsal boyutunun da gün geçtikçe önem kazandığı ve sosyo-kültürel bir turizm bilincinin ortaya çıktığı görülmektedir (Arslan 1992).

Bilindiği gibi turizmi besleyen üç ana kaynak vardır. Bunlar ;

1. Doğal Zenginlikler : Milli parklar, deniz, plaj, doğal bitki örtüsü, doğal hayat, kaplıcalar, dağlar, doğal abideler (peri bacaları v.b.), göller, nehirler v.b. akarsulardır.

2. Eğlence Faaliyetleri : Konaklama işletmelerinde yapılan animasyonlar, sportif faaliyetler, gazino, sinema, tiyatro v.b. eğlence yerlerindeki faaliyetlerdir.

3. Kültür Zenginlikleri : Tarihi-arkeolojik eserler, müzeler, dini ve milli değerler, bilimsel ve siyasi kuruluşlar, fuarlar, yöresel ve ulusal şenlikler, el sanatları, halk oyunları, halk müziği, halk mutfacı,

açık hava müzeleri, halk sanatları gibi folklorik değerler, temizlik anlayışı ve misafirperverlik gibi milli değerlerdir.

Yukarıda belirtilen turizmi besleyen kaynaklardan üçüncüsünün, yani kültürel zenginliklerin, günümüz turizm faaliyetleri içerisinde neredeyse diğer ikisini geçerek çok önemli bir yere geldiği belirtilmektedir. Eskiden turizm denilince; güneş, deniz, doğa ve eğlencenin ilk akla gelen faktörler olduğu, artık bu anlayışın giderek ortadan kalkmakta olduğu görülmektedir. Özellikle plansız yapılaşmanın verdiği rahatsızlık, deniz turizmini olumsuz yönde etkilemektedir. Günümüzde yalnızca deniz turizmine yönelik turistler bile kısa turlarla kültür turizmine katılmaktadırlar (Eroğlu 1992).

Bundan dolayı turizmde başarı, sadece yatak kapasitesi ya da döviz girdisi gibi ekonomik değerlerle ölçülememektedir. Konuklara sunulacak hizmetin kalitesinin artırılması, doğal değerlerin ekoturizm anlayışı ile değerlendirilmesi ve kültürel değerlerin tanıtılması için gerekli çabanın gösterilmesi de en az ekonomik değerler kadar önem taşımaktadır (Anonymous 1996 a). Kültür ürünlerinin turizm faaliyeti içine alınması ile yöresel ve ulusal boyuttaki kültür değerlerinin uluslararası değerler haline gelmesi kolaylaşacak, insanlar arasında kültür köprüleri kurulmuş olacaktır (Eroğlu 1992).

Kültürel değerler içinde, mutfak kültürünün tanıtılması turistlerin yoğun ilgi alanlarından birisini oluşturmaktadır. Yapılan araştırmalar, ülkemize gelen Yabancı turistlerin tatil yöresi ile ilgili beklentileri içinde Türk mutfak kültürünü de tanımak istediklerini açıkça ortaya koymaktadır (Köksal 1987, Boyacı vd 1991, Örer 1995). Ancak ülkemizdeki konaklama tesislerinde verilen yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağına verilen yer oldukça sınırlıdır. Ya mevzuat gereği zorunlu kılınan ölçülerde Türk mutfağına ait yemeklere yer verilmeye çalışılmakta, ya da konunun önemi farkedilerek Türk mutfağı ağırlıklı yemekler menülerde yeterli düzeyde yer alsa bile, sunuluş biçimi, sunulduğu ortam ve kullanılan araç-gereçler gibi kültürümüzü yansıtan unsurlar gözardı edilmektedir (Nasrattınoğlu 1981, Sever 1981, Nahya 1982, Doğanbey 1986, Beyhan 1991).

Tabii ki, son yıllarda bu konuda pek çok olumlu gelişmeye tanık olunmaktadır (Anonymous 1997). Fakat bu konuya ışık tutacak, yani yabancı turistlerin konu hakkındaki beklentilerini ortaya koyacak ve konaklama tesisleri açısından da eksiklikleri belirleyecek araştırmalar yok denecek kadar azdır.

Bu araştırmada ki amacımız ;

a. Ülkemize gelen ve tatil köylerinde konaklayan yabancı turistlerin Türk mutfağını tanıma düzeyleri, Türk mutfağı ve yemeklerine ilişkin düşünceleri,

b. Ülkemizdeki turistik tatil köylerinde verilen yiyecek-içecek hizmetleri içinde Türk mutfağının yeri ve yararlanılma durumu hakkında bilimsel veriler elde edebilmek, elde edilen bu veriler ışığında ülkemizdeki tatil köylerinde yabancı turistlere yönelik olarak verilen yiyecek-içecek hizmetleri içinde Türk mutfak kültürünün uygun bir atmosferde tanıtılmasının; mikro bazda işletmelere, makro bazda ise Türk turizmine yararının neler olabileceğinin saptamaya çalışmaktır.

2. KURAMSAL TEMELLER VE KAYNAK ARAŞTIRMASI

Günümüzde turizm, ülkelerin en önemli gelir kaynaklarından birini oluşturmaktadır. Ülke ekonomisi açısından önemli bir yeri olan turizmin sosyal ve kültürel yansımaları gibi ekonomik olmayan, ancak ekonomik faaliyete ve dolayısıyla rasyonel çıkara yüzde yüz etki eden yönleri de büyük önem taşımaktadır (Özdemir 1993).

Turizmin en önemli öğelerinden olan turist, memnun edildiği ölçüde, turizmde başarıya ulaşmak mümkündür. Bu nedenle turistik konaklama işletmelerinde başta geceleme, yeme-içme v.b. turistik ürünlere; çekicilik, kolay elde edilebilirlik ve yararlılık özelliklerinin kazandırılması gerekmektedir. Zengin bir geçmişi olan Türk mutfağının tanıtımı ve gelişimi de ancak bu tesislerdeki uygulamalarla sağlanabilir (Beyhan 1991, Hazar 1994).

2.1. Turizm Konusunda Genel Bilgiler

Bu bölümde; turizm, konaklama, turist ve turistlerin gereksinim ve beklentileri konusunda ayrıntılı bilgiler verilmektedir.

2.1.1. Turizmin tanımı ve önemi

Evensel anlamda turizm olgusunu tartışmaya başlamak, coğrafya ile katalara ayrılmış, siyasi kararlarla ayrı ayrı ülkelere bölünmüş ve tarihsel-kültürel değerleriyle kendisini ulus yapmış milyonlarca insanın gezip, görme, tanıma ve en önemlisi anlama hareketliliğini tartışmakla mümkündür.

Söz konusu bu milyonlarca insanın kendisine uzak bir kıtanın hiç görmediği bir bölgesini ziyaret etmek isteğini, ne sadece tatil yapma arzusuyla, ne de bu hareketlilik sonucunda elde edilen gelirle tarif etmeye çalışmak mümkündür (Şenoğlu 1992).

Turizm olayını veya kavramını belirlemek amacıyla yapılan çalışmalar 19. Y.Y.'ın sonlarına kadar uzanmaktadır. Olaya değişik yönlerden yaklaşan yazarlar, değişik tanımlar yapmışlardır (Toskay 1983). Bu konuda yapılan farklı tanımların sentezine dayanılarak turizm, "Devamlı olarak yaşanan yer dışında tüketici olarak tatil, dinlenme, eğlence, kültür v.b. ihtiyaçların giderilmesi amacıyla yapılan seyahat ve geçici konaklama hareketleri" olarak tanımlanabilir (Sezgin 1995).

Turizmin tanımından da anlaşılacağı gibi turizm, toplum yaşamının bütün alanlarını kapsayan bir nitelik taşımaktadır. Turizm sektörü; ulaşım, haberleşme, konaklama, yeme-içme, eğlence, sağlık, hediyeleşme v.b. fonksiyonları kapsar. İstenen düzeyde hizmetin verilebilmesi, bütün bu fonksiyonların sistem içerisindeki işlevlerinin hem nitelik, hem de nicelik yönünden eksiksiz yerine getirilmesi ile mümkündür (Toskay 1984).

Turizmin günümüzdeki konumu ve önemi şu etmenlerle yakından ilgilidir (Beyhan 1991).

- * Sanayileşme ve kentleşmenin hızlanması,
- * Sosyo-kültürel değişimler,
- * Sosyo-ekonomik değişimler,
- * Ulaşım olanaklarının artması,

* Çalışma hayatında verimliliğin artması, çalışılan gün sayısının azalması ve tüm gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde ücretli yıllık izin uygulamalarının kazanılmış bir hak olması.

* Kitle iletişim araçlarının gelişip yaygınlaşması.

* Giderek, seyahat edenlerin sayısının artması ile başkalarının da bu yönde teşvik edilmesi, seyahat etme ve tatil yapmanın bir prestij haline gelmesi.

* Turizm organizasyonlarının sayısının artması ve rekabete dayalı olarak büyük olanaklar sağlaması.

* Ülkelerarası seyahat sınırlarının ve formalitelerinin yavaş, yavaş kalkması.

2.1.2. Turizm çeşitleri

İnsanları turistik faaliyetlere yönelten çok değişik nedenler bulunmaktadır. Bunlar; merak, din, kültür ve eğitim, dinlenme ve eğlence, spor ve tedavi şeklinde sıralanabilir (Sezgin 1995). İnsanları turistik faaliyetlere yönelten bu nedenler turizm olgusunu çeşitlendirmektedir.

Turizmin çeşitleri aşağıdaki şekilde sınıflandırılmaktadır (Toskay 1983) :

1. Dinlenme turizmi : İnsanların çalışma yükü, yaşam şekli veya çevrenin olumsuz etkileri ile zarar gören bedeni ve ruhi sağlığının tekrar elde edilmesi için geçici yer değiştirmeye bağlı olarak gerçekleşen turizm çeşididir. Dinlenme turizminin esası, çalışan kişilerin belli bir dönemde tatillerini kullanarak dinlenme amacıyla oturdukları yerin dışına seyahat etmeleridir.

2. Kültürel Turizm : Kültürel turizmin çok çeşitli nedenleri vardır. Eski sanat eserlerinin, tarihi yapıların, müzelerin, eski medeniyetlere ait kalıntıların görülmesi amacıyla yapılan seyahatlerdir.

3. Sosyal Yönü Olan Turizm : İnsanların beraber yaşamalarından doğan motiflerin etkisi ile ortaya çıkan bir turizm çeşididir. Akraba ziyaretleri, balayı gibi seyahatler bu turizmin içine girmektedir.

4. Spor Turizmi : Spor turizmi, spora ilgi duyan kişilerin, turizme katılmalarından doğan olaylar ve ilişkilerin bütünüdür.

5. Ekonomik Turizm : Fuar ve sergilere işleri nedeniyle katılanların ve buraları yalnız ziyaret edenlerin, kongrelere katılanların, bazı büyük ekonomik tesisleri ziyaret edenlerin seyahatleri ekonomik turizm olarak kabul edilebilir.

6. Politik Turizm : Politik turizm olarak, diplomatların ve politikacıların seyahatleri nitelenebilir.

2.1.3. Konaklama hizmetleri

Turizmin temel yapıtaşı olan turistik ürün; Seyahat-taşıma, konaklama, yeme-içme ve animasyon-eğlence olmak üzere üç unsurdan oluşur (Anon1983a). Konaklama, turizmin önemli bir fonksiyonudur.

2.1.3.1. Konaklama hizmetlerinin tanımı ve önemi

Turizm endüstrisi ve bu endüstriyi oluşturan iş kolları oldukça geniş bir alana yayılmaktadır. Bu iş kollarından en önemlilerinden biri de konaklamadır. Modern turizm ve ulaştırma sektöründeki yenilikler çok eskilere dayanan bu sektörde çok büyük atılımlar yapılmasına neden olmuştur.

Turistler için ticari amaçla geceleme olanağı tanıyan bütün işletmelere turistik konaklama tesisi denilmektedir. Bu tanıma göre oteller, moteller, tatil köyleri, apart oteller, yazlıklar, pansiyonlar, kampingler, devre mülkler, dağ evleri, yatlar konaklama sektörü kavramı içindedirler.

Günümüzde geziler dışında hangi amaçla seyahat ederlerse etsinler tüm turistlerin geceleme ihtiyaçları vardır. Turistin konaklayacağı tesisin türünün, hem seyahatin şekliyle hem de gidilecek yerle yakın ilgisi vardır.

Konaklamanın tarihçesine bakıldığında, çok eski çağlara kadar uzanmaktadır. Büyük tüccar kabilelerinin seyahat ettikleri yolların üstünde hanlar, kervansaraylar gibi konaklama merkezleri görülmektedir. İlkel anlamda buralarda da yolculara ücret karşılığı yeme-içme, atları dinlendirme, güvenli barındırma gibi hizmetler sunulduğu bilinmektedir. Bu uzun yolculukları yapan tüccarlar dışında, öğrenim, din, sağlık v.s. nedenlerle seyahat edenler de bu yerlerde konaklıyorlardı (Öner 1997).

Tarih sürecinde Türkiye'deki konaklama sektörüne bakıldığında ; tesislerin ilk örneklerinin XIII. Yüzyıl' a dayandığı görülmektedir. Selçuklular döneminde büyük kentlerde hanlar, ticari merkezlerin kavşak noktalarında da kervansaraylar yapılmıştı. Bunların tümü vakıflarca idare ediliyordu. Seyahat edenlere bir çeşit sığınak olan bu yapılarda yolcular gerektiğinde hayvanlarını da değiştirecek, arabalarını tamir ettirip mallarını korumaya alabilecek olanakları da bulabiliyorlardı. Kervansarayların hemen hepsi hayır kurumu olarak işliyor, yolcuları tanrı misafiri olarak ağırlıyorlardı. Zamanla ülkenin ekonomik durumu ve vakfı yapanların mali güçlerinin bozulmasıyla bunlar bakımsız ve ilkel kuruluşlar olarak terk edildiler (Öner 1997).

Turistik bir gezide gidilen yerin veya merkezin cazip olmasında; turistlerce beğenilmesinde, konaklama yerinin ve olanaklarının da büyük rolü vardır. Özellikle eğlence, dinlenme, tatil amacıyla seyahat edenler için gidilen yer kadar, konaklama yerinin ulaşım kolaylığı, güvenilirliği, sunulan konfor, kalite tatil için umduklarının orada bulunması önemli olmaktadır. Çok gitmek, görmek istedikleri turistik bir merkezin yakınlarında istenilen koşullarda konforlu bir tesisin bulunmaması bazı meraklıların harekete geçmesine engel olmaktadır (Öner 1997).

Sonuç olarak; konaklama tesisleri toplam turistik ürünlerin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Turistik hedef merkezinin de önemli bir parçası olan konaklama tesislerinin özellikleri adeta o yörenin cazip özelliği olmakta, ikisi birlikte bir imaj yaratmaktadır. Tatilcilerin hayalinde konaklama tesisleri ve yöre birbiriyle çok içiçe bir iz bırakmaktadır (Öner 1997).

2.1.3.2. Konaklama işletmelerinin sınıflandırılması

Konaklama işletmeleri çeşitli kriterlere göre ele alınıp sınıflandırılabilir. Ancak bununla birlikte, konuyla ilgili otoritelerce genel kabul görmüş ayrımına göre, geleneksel konaklama işletmeleri ve diğer konaklama işletmeleri şeklinde iki grupta ele alınmaktadır (Aras 1993).

1. Geleneksel Konaklama İşletmeleri : Geleneksel konaklama işletmeleri denince akla oteller gelmektedir.

Oteller: " 2634 Sayılı Turizm Teşvik Kanunu"na dayanılarak çıkarılmış bulunan " Turizm Yatırım ve İşletmeleri Yönetmeliği"nin 67. maddesi oteli şu şekilde tanımlamaktadır. " Oteller, asıl işlevleri müşterinin geceleme ihtiyaçlarını sağlamak olan, bu hizmetin yanında yeme-içme, eğlence ihtiyaçları için yardımcı ve tamamlayıcı birimleri de bünyelerinde bulundurabilen en az 10 odalı tesislerdir".

2. Diğer Konaklama İşletmeleri : Bu grup işletmeler, yine " 2634 Sayılı Turizm ve Teşvik Kanunu"na dayanılarak çıkarılan " Turizm Yatırım ve İşletmeleri Yönetmeliği"ne göre şu şekilde tanımlanmaktadır.

a. Moteller : Yerleşim merkezleri dışında karayolu güzergahı veya yakın çevrelerinde inşa edilen ve motorlu araçlarıyla yolculuk yapanların konaklama, yeme-içme ve araçlarının park ihtiyaçlarını karşılayan en az 10 odalı konaklama tesisleri motel olarak adlandırılmaktadır.

b. Tatil Köyleri : Tatil köyü denilince, doğal güzellikler içinde yada arkeolojik değerler civarında kurulmuş, rahat bir konaklama yanında çeşitli spor ve eğlence hizmetlerinin de sağlandığı en az 50 odalı konaklama tesisleri anlaşılmaktadır. Tatil köylerinin yapımında doğal karakterin korunmasına özen gösterilir. Boş zamanları değerlendirmede yardımcı sosyal tesislerin sağlanmasına ağırlık verilir.

c. Pansiyonlar : Konaklama tesisi olarak planlanıp inşa edilmiş olan, yönetimi basit, müşteriye yeme-içme hizmeti veren veya müşterilerin kendi yemeklerini bizzat hazırlayabilme imkanları bulunan en az 15 odalı konaklama tesisleri bu tür işletme grubuna girer.

d. Kampingler : Kampingler, karayolu güzergahları ve yakın çevrelerinde, kent girişlerinde, deniz, göl, dağ gibi doğal güzelliği olan yerlerde kurulan ve genellikle turistlerin kendi imkanları ile geceleme, yeme-içme, dinlenme, eğlence ve spor ihtiyaçlarını karşıladıkları en az 30 ünitelik tesislerdir.

e. Apart Oteller : Belirli bir otel veya tatil köyü işletmesi bütünü içerisinde yer alan, müşterilerin kendi yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayabilmesi için gerekli teçhizat ile donatılmış bağımsız apartman veya villa tipinde konut olarak inşa ve tefriş edilmiş, fakat otel gibi işletilen konaklama tesisleridir.

f. Oberj, Hostel, Spor ve Avcılık Tesisleri : Bu tür işletmeler, amacına uygun yerlerde yapılması ve en az tek yıldızlı konaklama tesis niteliklerini taşıması koşuluyla konusuna ilişkin bazı özel imkanları da sağlarlar (Aras 1993, Sezgin 1995).

2.1.3.3. Konaklama işletmelerinin genel özellikleri

Konaklama işletmelerin genel özellikleri şöyle sıralanabilir (Aras 1993, Sezgin 1995):

1. Konaklama işletmelerinde üretilen ürünler hizmet niteliğindedir. Bu hizmetler stoklanamaz. Dolayısıyla hizmetin sunulduğu anda satılması gerekmektedir.
2. Konaklama işletmelerinde, üretilen hizmetin özelliği nedeniyle insan faktörü oldukça önemlidir.
3. Konaklama hizmetleri personel arasında yakın işbirliği gerektirir.
4. Konaklama tesisleri günün 24 saati, haftanın yedi günü kesintisiz hizmet vermek zorundadır.
5. Konaklama işletmeciliği, sürekli değişiklik gösteren ve hizmetin zevk ve modaya bağlılığı fazla olan bir sektör olması nedeniyle, dinamik bir karaktere sahiptir.
6. Turizm endüstrisinde talebin, önceden kesin olarak belirlenmesi güç olan ekonomik ve politik koşullara bağlı olması nedeniyle, konaklama işletmeciliğinde risk faktörü oldukça yüksektir (Aras 1993, Sezgin 1995).

2.1.4. Turistin tanımı , gereksinimleri ve beklentileri

Bu bölümde turistin tanımı, gereksinimleri ve beklentileri ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

2.1.4.1. Turistin tanımı

Turizmin öneminin gittikçe artması, özellikle bazı ülkelerin ekonomilerinde büyük bir ağırlık kazanması, turistin tanımlanması ihtiyacını ortaya koymuştur (Toskay 1983). Daha önce yapılan turizm tanımına paralel bir tarif yapmak gerekirse, turist, para kazanmak amacı olmaksızın, dinlenmek ve eğlenmek için yada kültürel, bilimsel, sportif, idari, diplomatik, dinsel, sıhhi ve benzeri nedenlerle devamlı olarak yaşadığı oturduğu yerlerden geçici olarak ayrılan ve tüketici olarak belirli süre seyahat edip devamlı kalış şekline dönüşmeyen, kaldığı yerden tekrar ikamet yerine dönen kişilere" denir (Sezgin 1995).

Turistin tanımı da zaman içinde değişikliğe uğrayabilecek, kavramlardaki gelişmelere göre, bazı farklı unsurları daha da açıklığa kavuşturacak bir biçim kazanabilecektir. Çünkü, dünya hızla değişmekte ve birçok kavram yeni anlamlar kazanmaktadır. Ya da tanımlar zaman içinde yetersiz kalmaktadır. Yukarıdaki tanım sadece kavram karışıklığını önlemek için ve turizmin asgari ortak yönlerini ve işleyiş biçimini ortaya koymak için geliştirilmiştir (Sezgin 1995).

2.1.4.2. Turistin beklenti ve gereksinimleri

İnsanların seyahat etme alışkanlıklarına ve seyahat yerinin seçimine etki eden güdülleri anlamak, onların seyahatlerinin gelecekte alacağı şekilleri doğru tahmin etmek çok önemlidir. Çünkü planlamacılar, bu bilgi sayesinde turist davranışlarını ve turizmin bölge için önemini daha iyi tanımlayabilirler.

Turist güdülerinin, itme ve çekme faktörleri olarak iki boyuta oturtulmasının genel kabul görmüş bir kavram olduğu bilinmektedir. Bu iki boyutlu yaklaşımın arkasında yatan görüşe göre, insanlar kendi içlerinden gelen etkenlerce itilmeleri ve turistik yerlerin dış etkenlerince çekilmeleri yüzünden seyahat ederler (Cha at all 1997).

Turizmin öznesi insan olduğundan, kişileri amaçlı seyahatlere iten gereksinme ve motifler şunlardır (Beyhan 1991, Özkan 1995):

- a. Fiziksel Gereksinmeler : Dinlenme, sağlığına kavuşma.
- b. Psikolojik Gereksinmeler : Oyalanma, macera.
- c. Kişilerarası Gereksinmeler : Akraba / arkadaş ziyaretleri, birlikte eğlenme, doğaya dönüş v.b. etmenler.
- d. Kültürel Gereksinmeler : Başka ülkeleri, onların gelenek göreneklerini, dillerini tanıma, sanatsal aktivitelere duyulan ilgi, folklorik öğeler v.b.

e. Sosyal Gereksinmeler : Sosyal durum ve toplum içerisinde prestij kazanma düşüncesi v.b.

Konuya müşteri gereksinimleri açısından bakıldığında insanların turizm sektöründen beklentileri açıkça anlaşılmaktadır. Seyahat sırasında insan gereksinimlerini şu şekilde sıralamak mümkündür (Beyhan 1991):

- a. Fizyolojik Gereksinmeler : Beslenme, yeme-içme, barınma, ısı denetimi v.b. gereksinimler
- b. Güvenlik
- c. Sevgi ve Bir Gruba Ait Olma Gereksinimi

Görüldüğü gibi fizyolojik gereksinimlerin karşılanması amacına hizmet eden " yiyecek-içecek hizmetleri" turistik tesislerin en önemli işlevlerindendir (Anonymous 1983 b, Beyhan 1991). İnsanoğlunun varoluşuyla ortaya çıkan yeme-içme fonksiyonu, günümüzde temel bir gereksinim olmasının yanında ticari kar sağlayan sektör halini almıştır. Gerek otel, tatil köyü gibi konaklama işletmelerinin bir parçası olarak, gerekse kendi başına yeme-içme hizmeti sunan birer tesis olarak hayli önem kazanan yiyecek-içecek endüstrisi gelişen teknolojinin sağladığı olanaklarla hızlı bir gelişme süreci içerisine girmiştir (Sarışık 1994).

Sosyo-kültürel düzeyi yüksek olan insanlar günümüzde, beslenme konusunda; daha sağlıklı olmak, vücudun hastalıklara karşı direncini artırmak, daha yetenekli ve güçlü olmak, daha uzun süre yaşamak için günlük besinlerin çeşit ve miktarlarını ayarlama titizlik gösterir ve beslenme biliminin koyduğu kurallara uymaya çalışırlar (Beyhan 1991).

Yenilen yiyecekler ve bunlarla hazırlanmış yemekler görünüm koku, kıvam ve lezzetleri ile insanları hoşnut eder ve mutlu kılar. İnsanoğlunun en büyük zevklerinden birisi yemek olduğundan, insan nerede olursa olsun her şeyden önce karnını doyurma çabasını gösterir. Yiyecek ve içeceklerin olumlu özelliklerinin yanı sıra, insan sağlığı üzerinde olumsuz bazı etkileri de bulunabilmektedir. Bu konuda bilgisi olan kişiler yiyecek ve yemekleri seçerken bu noktaya öncelikle önem vermektedirler (Beyhan 1991).

2.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi ve Türk Mutfağının Genel Özellikleri

Prehisterya, yani tarih öncesi bilimcilerinin yaptıkları incelemeler ve bulgular; insanoğlunun mağara devrinde bile beslenmesi için mağaralarda, ayrı bir yer ve araç-gereç kullandıklarını göstermektedir. Son derece ilkel de olsa ilk insanla başlayan mutfak ilerleyen çağlarda insanın evrimine paralel olarak değişime uğramıştır (Dereli 1989).

Uzun bir tarihsel gelişimi olan Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptir. Bu zenginlik kendisini, bol zengin çeşitli yemeklerle ve tüm yiyecek içeceklerle ilişkin davranış kalıplarında sürekli gelişme ile göstermiştir (Yaman 1988).

Türk mutfağının kendine özgü nitelikler kazanmasında ve zengin bir mutfak olma nedenlerinin başında; Türk ulusunun tarihsel yaşamının, geleneklerinin, kültürünün ve yaşadığı coğrafik çevredeki geniş olanaklarının etkili olduğu görülmektedir. Büyük imparatorluklar bu topraklara kendi özgün kültürleri ve birikimleri ile gelirken, mutfak kültürlerini de birlikte getirmişlerdir. Orta Asya'nın sade yemeğinden, zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfağına yol açılmış, zengin ve çeşitli Türk mutfağı doğmuştur (Gökçe 1981).

2.2.1. Mutfağın tarihsel gelişimi

Tarih öncesi çağların insanı; yabani av hayvanlarının etleriyle beslenerek yaşamını sürdürürken, bu hayvanların bir yerden diğer bir yere göçünü de izlemek zorunda kalmıştır. Ancak insanlığın başlangıçta da bir omnivar olduğu, hayvansal besinler yanında az da olsa bazı yabani otları yiyerek yaşamını sürdürdüğü bilinmektedir (Arlı 1982).

İnsan soyunun atası olarak kabul edilen insan benzeri yaratıkların nasıl beslendikleri, evrimle birlikte diyetlerinde nasıl bir değişim olduğu; fosillerin, beden, kemik ve diş yapılarından anlaşılmaktadır. En ilkel yaratıklar öldürdükleri hayvanlarla beslenirlerdi. Onların nesilleri olan buz çağıının insan benzeri yaratıkları, avladıkları hayvanlar yanında bitkilerin tohumlarını diyetlerine eklemeye başladılar. Bunların, günlük vücut ağırlıklarının kilosu başına 1 g civarında iyi kaliteli protein tüketmiş olabilecekleri hesaplanmıştır. Dışkı hacminin çok yüksek olması, bunların diyetlerinin yüksek posalı olduğunu işaretlemektedir. Bu yaratıkların insan şeklini almasının 5-8 milyon yıllık bir dönemi kapsadığı hesaplanmıştır (Baysal 1990).

Bu dönem fosillerinin diş yapıları değişik tür besinleri kullanmaya uygun bulunmuştur. İnsan benzeri yaratıkların beden yapıları zamanlarının önemli bir bölümünü besin aramak için harcadıklarını işaretlemektedir. Bunların sindirim aygıtları da değişik türde besinleri kullanmaya elverişli bulunmuştur (Baysal 1990).

İnsan soyunu oluşturan bu yaratıkların diyet örüntülerinde zamanla değişimler olmuştur. Avlanan hayvanların ateşte yumuşatılarak, çiğnenmesi kolay bir duruma getirilmesi, toplanan tohumların, taşlar arasında ezilerek ekmek benzeri yiyeceklerin yapılması bu değişikliklerin bazılarıdır. Paleolitik ve mesolitik çağlarda avlanma yanında ağaçların meyvelerinden yararlanmaya, topladıkları tohumları toprak ve tahta kaplarda olgunlaştırarak, taşlar arasında öğütüp tüketmeye başlamışlardır. Bunlar, günümüz

insanının en yakın atasıdır. Bunların diyetinde av etleri, bitkinin tohumları, yumruları, meyveleri ve yaprakları yer almıştır. Diyet enerjisinin çoğunluğu bitkilerden sağlanmıştır (Baysal 1990).

Görüldüğü gibi atalarımız karışık bir diyetle beslenmişlerdir. Bu beslenme şekli insanı, sadece et yiyen hayvanlardan üstün bir duruma getirmiştir. Et yiyenlerin diyetinde sadece C vitamini ve kalsiyum yetersizdir. C vitamini yetersizliğinde oluşan skorbutü önlemek için atalarımız bitkinin yaprak ve meyvesini yemeyi yıllarca önce öğrenmişlerdir. Kalsiyum gereksinmesi, ancak kemikler yendiği takdirde karşılanabilmektedir. Diş yapıları kemikleri kırmaktan çok, eti kemikten ayırmaya elverişlidir. Hayvanların sütünü kullanmayı öğrenmeden önceki dönemlerde kalsiyum gereksinmesi bitki tohum ve yapraklarından karşılanmıştır (Baysal 1990).

İnsanoğlu zamanla yabani bitkileri ehlileştirerek üretmeye, üretilenleri yıl boyu saklamaya başlamıştır. Böylece beslenmesini mevsimsel yokluklara, doğal afetlere karşı garanti altına almaya çalışmıştır. Amerika' da fosiller üzerindeki araştırmalar, mısır tarımının gelişimine paralel olarak insan bedeninin küçüldüğünü, protein ve demir yetersizliğinin oluştuğunu göstermiştir (Baysal 1990).

Bunun yanı sıra, beslenme ve yemek; yalnızca karın doyurmak, insanoğlunun açlık dürtüsünün bastırılması ve hayatta kalacak gücün yani enerjinin sağlanması değildir. Yemek her toplum için bir kültür ve insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri, çağlar öncesinden günümüze yansıyan bir sanattır. İlk çağlardan beri insanlar içinde yaşadıkları toplumun getirdiği bir düzen ve alışkanlıklar içinde yemek yediler, geçen zaman içinde de düzenlerini ve alışkanlıklarını değiştirdiler ve geliştirdiler. Örneğin; Eski Mısır'da yemekler yerde ya da sandalyede oturarak yenir, sofralarında da özellikle kızarmış kümes hayvanları bulunurdu. Yemek yerken müzik çalınır, dans edilir, eğlenilirdi. Eski Yunan' da ise günün ilk sofrası öğleye doğru kurulur, akşam yemekleri tam bir şölen havasında yenirdi. O günlerin modası uzanarak, hatta yatarak yemektir. Bu yüzden masaların etrafında sandalye yerine yataklar bulunurdu. Romalılar yemek ve sofrası kültürü açısından çok zengindiler. Gösterişli sofrası takımları ve dünyanın dört bir yanından gelen yiyecekleri vardı. Her şey çok görkemliydi ve Romalılar için yaşamın anlamı yemekle eşdeğerdi. Bunun için de çok kiloluydular (Köymen 1997).

Türkler, M.Ö. Cilalı Taş Devri'nde Orta Asya' ya gelip yerleştikten sonra Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki bozkır bölgesini anayurt olarak seçmişlerdir. Atlı göçebe kültürü, burada doğmuş ve gelişmiştir. At ve koyun sürülerine sahip Türkler, ilkbaharda geniş meraları olan yaylalara göçer; sonbaharda ise şehir kıyılarına inerlerdi. Yiyecekleri, buğday unu ile yoğurulmuş yağlı hamur işi süt ve süt ürünlerinden ibaretti. Yaşadıkları bölgede sebze ve meyve çeşitleri sınırlıydı. Ancak onların, yaptıkları ve yarattıkları bir çok yemek adı bugün dahi dilimizde; Urallar'da Orta Asya' da ve Anadolu'da yaşamaktadır (Koşay 1981).

2.2.2. Türk mutfakının genel özellikleri

Türk Mutfakının temelini; tarihsel birikim ve çeşitlilik, coğrafyanın zenginliği ve değişkenliği ile deniz ürünlerinin çeşitliliği olmak üzere üç faktör oluşturmaktadır. Bu faktörlerin ışığında Türk mutfakının genel özelliklerine baktığımızda bazı niteliklere sahip olduğunu görürüz (Toygar 1981, Doğanbey 1988, Birer 1990).

2.2.2.1. Tarım ve hayvansal ürünlere dayalı olması

Dünya kültür tarihi incelendiğinde ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalı bütün milletlerin beslenmesinde: süt, et, yağ, tahıl v.b. besin maddelerinin büyük oranda kullanıldığı görülmektedir (Toygar 1981).

Türkler gerek Orta Asya'da gerekse Anadolu'ya geldikten sonra geçim kaynaklarını tarım ve hayvancılığa dayamış bir millet olarak görülmektedir. Hayvancılık Türk tarihinin başlangıcından beri en önemli belki de zaman zaman tek ekonomik temel olmuştur. Türkler Orta Asya'da olsun, Anadolu'da olsun yerleşik hayata geçtikten sonra da hayvancılığı bırakmamışlardır (Ögel 1981, Toygar 1981, Birer 1990).

Türk sofrasında süt yalnız başına bir besin olduğu gibi, süttten yapılan: yağ, peynir, yoğurt, ayran ve sütlü-yoğurtlu yemeklerin çeşitliliği insanı şaşırtan bir zenginlik göstermektedir. Türklerin özel bir besini de yoğurttur. Özellikle onun sulandırılmış biçimi olan ayran Türklerin en sevdiği yiyecektir (Toygar 1981, Birer 1990).

Bir tarım ve hayvancılık ülkesi olan yurdumuzda hemen her çeşit sebze ve meyve yetişmektedir. Hatta yemek yapmaya elverişli yabani otlar yönünden de topraklarımız zengindir. Türkler taze sebze ve meyveleri kurutarak ve konserve yaparak kış yiyecekleri hazırlamak için yüzyıllardan beri kullanmışlardır.

Türklerde hamur işi yiyecek tüketiminin, tarımsal ekonomik yapının bir göstergesi olarak oldukça yaygın olduğu görülmekte olup bunların başında, yoğurt, yağ ve etle yapılan "mantı" gelmektedir.

Sebze ve tahılların çoğunun kıymalı, kuşbaşı etli, soğanlı olarak su ile pişirildiği görülmektedir. Yiyeceklerin çoğunlukla sulu pişirilmesi nedeniyle çorbanın çok zengin çeşitlerini Türkler geliştirmiştir. Tarımsal ekonomik yapıyı simgeleyen ekmeğin yaygın kullanımının bir nedeni de sulu yemeklerin doğal olarak çok ekmeğe yedirtmesindendir (Birer 1990).

2.2.2.2. Yaşanan coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi

Dünyanın çeşitli bölgelerinde yerleşmiş Türk boylarının mutfağında gördüğümüz özelliklerden biri de kaynağı tarım ve hayvancılığa dayalı olan bu mutfağın, yerleşme yerinin coğrafi konumundan etkilendiğidir.

Yerleşme yerinin fiziki, beşeri en çok da ekonomik durumu yemeklerimizin ortaya çıkışını ve yaygınlığını belirlediğine göre Türk yemeklerinin çeşitli bölgelerimiz ve yerleşim yerlerimiz arasında değişiklik göstermesi doğaldır (Toygar 1981, Birer 1990).

Güneydoğu illerinde hamur tatlıları çok yaygın olup, fıstıklı ağır tatlılar bu yörede çok popülerdir. Ayrıca baharatlı kebaplar da yörenin belirgin özelliğidir. Kısır, içli ve çiğ köfteler de yine bu yörenin karakteristik yiyeceklerindendir. Ege bölgesi insanının birinci derecede zeytinyağı kullanmalarına karşın Doğu Anadolu'da hayvansal yağ kullanılmaktadır. Batı Anadolu da sebzelerden yapılan yemekler,

İstanbul ve Ege Bölgesinde sütlü tatlılar yaygındır. Karadeniz ve Marmara Bölgelerinde su ürünlerinden balık tüketimi. İç Anadolu’ da ise tahıl, hamur işleri ve pirinçli yemekler daha sık tüketilmektedir (Birer 1990).

2.2.2.3. Tarihi gelişim süreci içerisinde sosyal yapıya göre değişiklik göstermesi

Kültür tarihimizin incelenmesinde, yemek çeşitliliği ve zenginliğinin özellikle büyük şehir ve kasabalarımızda geliştiği görülmektedir. Beslenme alışkanlıkları, ailelerin sosyo-ekonomik düzeylerine göre farklılaşmaktadır. Yani gelir arttıkça besin tüketim düzeyi yükselmektedir.

Türk mutfağı bilindiği gibi iki bölümden oluşur. Bunlar: Osmanlı Başkentleri ve büyük kentlerinde “ Saray Mutfacı” ile Türk köylü mutfacı da denilen “ Yöresel Türk Mutfacı” dır.

1. Saray Mutfacı: Osmanlı mutfacı geliştirilmiş bir Anadolu mutfacı sonucunda oluşmuş olup, Osmanlı İmparatorluğu’nun gelişmesine paralel olarak büyük gelişme göstermiştir. Bunun en önemli nedeni Osmanlı İmparatorluğunda padişah ve erkanı, bütün soylular, konak, kasır ve yalılarda bir sofrada toplanmayı sosyal bir aktivite saymışlardır. Ayrıca aile yapısı ve harem beslenmeyi güçlenmenin bir unsuru sayarak yiyecek ve içeceklerimize değişik bir fonksiyon kazandırmışlardır. Bu mutfaca ait yemeklerde; besleyicilik, lezzet ve süs unsurları başta gelmektedir (Toygar 1981, Birer 1990).

2. Yöresel Türk Mutfacı: Her devirde olduğu gibi yöresel halk mutfagımız varlığını kendi imkan ve ölçüleri içerisinde sürdürmektedir. Bu yemekler yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik olanaklarını, kendine özgü yemek hazırlama ve şekillerini içermektedir. Anadolu yemek geleneği, hoşgörölü ve zengin ortamda imparatorluğun her yöresindeki mutfak gelenekleri ile beslenmiş , gelişmiş ve zenginleşmiştir. Aşçılar birbirleriyle yarışmışlar, ince bir zevk ürünü olarak yemekleri yeniden yaratmış ve çeşitlendirmişlerdir (Toygar 1981, Birer 1990).

2.2.2.4. Özel günler ve törenlere göre değişiklik göstermesi

Türk mutfagının gelişip zenginleşmesinde geleneksel Türk misafirperverliğinin de önemli bir yeri vardır. Yemek, Türklerde sosyal düzeni kuran bir sembol gibidir. Türk toplumları tarih boyunca sosyal bir düzen ve disiplin çerçevesinde gelişmişlerdir. Çünkü Türk toplumları çevrelerine karşı varlıklarını koruyabilmek için birer “askeri birlik” olarak olmuşlardır. Halkın bir araya geldiği yer ise toylar ve ziyafetlerdir. Hanların veya beylerin halka yemek yedirme, ziyafet çekme zorunluluğu vardır. Görölüyor ki, Türklerde yemek yalnızca yenen ve insanların karınlarına girip onları doyuran bir madde değildir. Günlük yemeklerin dışında, törensel günlerde yapılan bu tür yemekler Türklerin ikram konusundaki cömertliğini de göstermekte olup, bu yemeklerin büyük bir bölümü günlük yaşantımız içerisinde yer alsa da giderek unutulmaktadır (Toygar 1981, Araz 1988, Birer 1990).

2.2.2.5. Gelenek, görenek ve dini yapıdan etkilenmesi

Bütün kültürlerde olduğu gibi bizim kültürümüzde de gelenek, göreneklerimiz yiyecek ve içeceklerimize etki etmiştir. Bazı yiyeceklerin tercih edilmesi, bazılarının kaçınılmasında dini inançlarımızın geniş ölçüde etkisi olmuştur. İslamiyet'in yasakladığı yiyecekler, Müslüman Türk halkı arasında hassas bir şekilde yapılan uygulama ile yenilmemiştir. İslam kültürü ile temasa geçen, özellikle yurdumuzun Güney, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yaşayan Türk halkı geniş ölçüde Arap mutfağının etkisi altında kalmıştır (Birer 1990).

Yemeklere ilişkin diğer dinsel etkilere ilişkin uygulamalar ise; yoksul doyurma, iftar sofraları, kurban ve adak gibi toplumsal dayanışma örnekleridir. Türklerde toplu yemek yeme geleneği oldukça yaygındır. Toplu olarak törenle, şölenle, yemek yeme Türklerin tarihinde sık sık görülen bir gelenektir. Eski çağ Anadolu'sunda dinsel törenlerde toplu yemek yeme geleneği vardır. Bunun uzantısı olarak günümüz Anadolu'sunda yukarıda saydığımız özel günlerde toplu yemek yenir. Bu törenlerde özel yemekler yapılır, en sevilen en iyi yemekler hazırlanır, yenilip içilir, günün özelliğine göre eğlenilir (Birer 1990).

Türkler tabağında bulunan yemeğin hepsini mutlaka yemelidir. Tabağın dibini sıyırmak gerekir. Tabakta bir miktar bırakılırsa günah sayılır, ki bu israfı önlemeye yönelik dinsel kurala dayanır. Oysaki Avrupa da yemeği sonuna kadar yemek görgüsüzlük sayılır. Tutumlulukla ilgili bir davranış, artan yemeklerin ertesi gün yenmesi biçimindeki davranışlarda da kendini gösterir (Birer 1990).

2.2.2.6. Komşu kültürleri etkilemesi ve onlardan etkilenmesi

Türkler ilk çağlardan beri birçok milletle komşuluk yapmış, zaman zaman onlarla iç içe yaşamış, yiyecek ve içecek, kültür alış verişinde bulunmuştur. Anadolu'da ki yemekler, kap-kacak, yemişler, bitkiler, araçlar sadece Anadolu insanının özel bir buluşu değildir. Komşu uluslardan da etkilenmiştir. Komşuluk ilişkileri çerçevesinde bir çok yemek ve içki türü gelmiş ve bunların çoğu Anadolu insanınca benimsenmiştir. Anadolu yemekleri, eski çağdan günümüze değin sürekli bir gelişme göstermiş ve tür bakımından çoğalmıştır. Türkler çeşitli uygarlık aşamalarında çeşitli yemekler yapmışlardır. Her uygarlık aşamasının bugünkü yemek yeme alışkanlıklarına etkisi olmuştur. Osmanlı İmparatorluğunun gelişmesine paralel olarak bu yemeklerin konumlarını genişleterek bütün Balkanlara ve diğer komşu ülkelere yaydıkları da bir gerçektir (Birer 1990).

Araştırmacılar tarafından, mutfagımızın Asya' dan çok az etkilendiği ayrıca Çinlilerin yağ yemesini Türklerden öğrendikleri belirtilmektedir (Tezcan 1981).

Ünlü bir mutfaga sahip Fransızlar da “yemek pişirmesini Türklerden öğrendik, Haçlı Savaşlarına dek bizdeki yemek, yemek değildi” diyerek Türk mutfagından etkilendiklerini belirtmişlerdir (Arlı 1981).

2.2.3. Türk mutfağı yiyecek ve yemek çeşitleri

Dünyanın Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte en ünlü mutfaklarından biri olan Türk mutfağında hazırlanan yiyecekler genel olarak şöyle gruplandırılarak incelenebilir (Arlı 1981).

1. Çorbalar

- a. Unlu çorbalar
- b. Taneli çorbalar
- c. Süzme yada ezme çorbalar

2. Et yemekleri

- a. Büyük ve küçük baş hayvan etlerinden yapılanlar
- b. Kümes hayvanları etlerinden yapılanlar
- c. Balık ve diğer deniz ürünlerinden yapılanlar
- d. Av etlerinden yapılanlar

3. Etli sebze yemekleri

4. Diğer sebze yemekleri

5. Etli kurubaklagil yemekleri

6. Zeytinyağlı yemekler

- a. Bastı zeytinyağlılar
- b. Tepside pişen zeytinyağlılar
- c. Zeytinyağlı dolmalar
- d. Diğer zeytinyağlılar

7. Yumurta yemekleri

8. Pilavlar

9. Makarna ve mantılar

10. Börekler

- a. Yağlı hamur börekleri
- b. Yufka börekleri
- c. Serpme hamur börekleri

11. Ekmek, Çörek ve Pideler

12. Salatalar ve turşular

13. Tatlılar

- a. Hamur tatlıları
- b. Helvalar
- c. Sütü tatlılar
- d Diğer tatlılar

14. Hoşafılar

2.2.4. Türk mutfağının turizmdeki yeri ve önemi

Turizm sektörünün vazgeçilmez bütünleyicisi yiyecek-içecek faaliyetleridir. Bundan dolayı Uzakdoğu ve Japon mutfağı hemen hemen her öükeye ve turizme açılmış her şehire girmiştir. Arjantin ızgara et restoranları (Beef Steak), dondurulmuş deniz ürünlerinin sunulduğu (Nord Sea) restoranları, hatta Greek restoranları bile sıraya girmektedir.

Dünyada, Avrupa'da ve hatta ölkemizde yiyecek-içecek konusuna verilen önem gittikçe artmaktadır. Gastronomi turları, İtalya, İspanya, Fransa üzerinde yoğunlaşırken her öüke kendi mutfağını ön plana çıkarma ve yenileme savaşı vermektedir (Pakman 1993a).

Tüm turistik tesislerin konaklama kadar önemli ancak daha masraflı ve daha çok eleman ihtiyacı gerektiren bu bölümü ölkemizde geniş olanaklara rağmen henüz istenilen düzeye erişememiştir (Pakman 1993b). Yine de, ölkemizde turizmle birlikte gelişmeye başlayan yiyecek-içecek sektörü ve buna bağlı sanayi kolları son on yılda önemli mesafeler almıştır (Pakman 1993a).

Bugün Türkiye'nin çeşitli yörelerinde Türk halkının mutfağında pişirilen ve sofralarına sunulan yemekler arasında çok eski tarihe dayalı geleneksel örnekler yanında Türk toplumundaki sosyal, kültürel ve ekonomik gelişmelerin etkisiyle şekillenmiş ve ölkemize özgü bir duruma gelmiş yemekler de bulunmaktadır. Böylece, Türk mutfağı; çok zengin, çok lezzetli, çok beğenilen bir düzey de (Köksal 1987) ve bugün Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte anılan dünyanın üç büyük mutfağından birisi durumuna gelmiştir (Karakapıcı ve Sağlam 1985, Göksel 1994). Ancak bugün turizm belgeli bazı restoranlar ve tesisler Türk mutfağından seçtikleri yemekleri menülerine dahil etseler bile bu son derece yetersiz ve sınırlı kalmaktadır. Yabancılarca, yirminci yüzyılda Türk yemeği olarak "Şiş kebabı", "Döner" ve "Pilav" dışında başka bir yemek bilinmemektedir (Nahya 1982). Türk mutfağı, başlangıçtan bugüne kadar tam değeri ile tanınamaması ve bu konuda bir temel eğitim sisteminin de kurulamayışı gibi nedenlerle layık olduğu uluslararası yere gelememiştir. Yüzlerce yıllık Türk yemekleri dünyaya tanıtılırken bu yemeklere başka milletlerce sahip çıkılmaktadır (Nasrattınoğlu 1981, Sever 1981). Bu durum Türk mutfağına sahip çıkmamız gerektiğini göstermektedir. Türk mutfağı bugün önemli bir sektör haline gelen turizm aracılığı ile insanlara tanıtılabilir, tattırılabilir ve unutturulmayabilir. Böylece bu konuda önemli bir aşama kaydedilmiş olunur (Doğanbey 1986).

2.3. Kaynak Araştırması

Bu bölümde, konu ile ilgili araştırmacıların yapmış oldukları çalışmalar özetlenerek yayın tarihleri sırası ile verilmiştir.

Aksu ve arkadaşları (1980) tarafından göçmen Türk işçi aileleri üzerinde yapılan gıda tüketim araştırması sonuçlarına göre, göçmen işçilerin gıda tüketim örüntüsünde değişiklik meydana geldiği gözlenmiştir. Batı Berlin' de yaşayan grupta sıklıkla ve önemli miktarlarda tüketilen hayvansal kaynaklı yiyeceklerdir. Kesin geri dönüş yapmış göçmen ailelerde ise bu alışkanlığa bağlı olarak satın alabildikleri hayvansal kaynaklı yiyecekler tüketilmektedir. Yabancı ülkelerde uzun zamandır yaşayan Türk ailelerinde ve geri dönmüş olanlarda yemek hazırlama ve pişirme şekillerinde fazla bir farklılık gözlenmemiştir. Batı Berlin grubunun konserve sebze yerine taze sebze yediği ve alışık olmadıkları ve dini inançlarına ters düşen yiyecekleri kesinlikle yemedikleri saptanmıştır. Batı Berlin grubunda hayvansal kaynaklı protein tüketiminde önemli sayılacak artışa karşın, enerji tüketiminde ise beklenen artış görülmemiştir.

Halıcı (1981)'nın Ege Bölgesi yemek öğünleri, davet yemekleri, yemek çeşitleri, Ege' de kutsal ve neşeli günlere ait yiyecekler ve ikramlar üzerinde 80 kaynak kişiyle anket yöntemi ile yaptığı araştırma sonuçlarına göre, Ege Bölgesi mutfağında ; sebze, bitki yemekleri, börek, et yemekleri, tatlı, ekmekten yapılan yiyeceklerin önem taşıdığı saptanmıştır.

Baysal ve Yücecan (1982)'ın Türkiye'nin değişik bölgelerinde yaptıkları araştırma sonuçlarına göre, bütün yörelerimizde tahulların, özellikle buğday ürünlerinin temel besin olduğu saptanmıştır. Buğday ürünlerinin çoğunun yoğurt, ayran, çökelek, peynir, yumurta, kıyma, yağlı tohumlar (ceviz, fındık, haşhaş, tahin, kendir v.b.) ve kurubaklagillerle karışık olarak pişirilmekte olduğu ve bu uygulamanın yemeklerin besleyici değerlerini artıran bir uygulama olduğu belirtilmektedir.

Halıcı (1982)'nın Antalya' da yemek ile ilgili töreler ve Antalya mutfağı konulu çalışmasının sonuçlarına göre; Antalya' da üç öğün yemek dışında Konya, Denizli, Isparta ve Burdur' da görülen gece sofrası bulunduğu belirtilmektedir. Gece sofrasında yazın soğukluk denilen yaz sebze ve meyveleri; kışın kuru çerez kullanıldığı, yemek öğünlerinden akşam yemeklerinin günün en özenle hazırlanan yemeği olduğu, geçiş dönemleri ve özel günlerde özel bir mutfak ortaya çıktığı saptanmıştır. Bölge ürünlerine dayanan Antalya mutfağında sebze yemekleri başta gelmek üzere, hamur işleri ve et yemeklerine sırasıyla önem verildiğinin görüldüğü belirtilmektedir. Antalya' sahil kenti olmasına rağmen, eskiden balığın fazla tüketilmediği, Antalya mutfağında baharatların çok kullanıldığı da elde edilen sonuçlar arasındadır. Antalya yemeklerinden kulaklı çorba, lale yaprağı kavurması, hibeş, salçalı hibeş, kabak böreği, mercimek dondurması, patlıcan yoğurtlaması, cive, patlıcanlı cive' nin Türk mutfağı ile ilgili mevcut literatürde bulunmadığı ve bu yemeklerin yapılan araştırma sonucu belirlenen yemekler olduğu belirtilmektedir. Araştırmacı Antalya' ya giden yabancılara tavsiye edilecek yiyecekler olarak; paça çorbası, işkembe çorbası, tandır kebabı, saç kavurması, Antalya usulü piyaz ve Arap kadayfını saymaktadır.

Nahya (1982) bir zamanların seyyahlarının Türk mutfağı hakkındaki düşüncelerini ortaya koymak için Türk mutfağı ile ilgili tarihi kaynaklar üzerine bir inceleme yapmıştır. Taranan eserlerin

yazarlarının değişik nitelikte kişiler olduğu ve bunların yazar, seyyah, sefaret görevlileri ve eşleri, ya da tesadüfen gelmiş olan kişiler olduğu belirtilmektedir. Ayrıca bu eserlerin sahiplerinin gözlemlerinin daha çok İstanbul ve benzeri büyük şehirlerde, orta halli ve zengin, ünvanlı ailelerle ilgili olduğu da vurgulanmaktadır. Bu açıdan, bu araştırmanın Batı'ya açılmış mutfakları incelemiş olduğu ve 16-19. Yüzyıl' larda ki gözlemleri yansıttığı belirtilmektedir. İncelenen eserlerin içinde yer alan ve çoğu hala mutfaklarımızda pişirilmekte olan yemekler; Pilav, Şiş kebab, Yaprak dolması, Patlıcan kızartması, Börek çeşitleri, Lahana, Enginar, Kereviz, Kabak, Soğanlı kuzu yahnisi, Dereotlu nohut, Kavurma, Çorba çeşitleri, hoşaf, şerbetler ve tatlılar şeklinde sıralanmaktadır. Bu yemekler içinde en yaygın olarak söz edilen yemeğin pilav olduğu ve pilavın sade ya da bazı malzemeler karıştırılarak pişirildiğinin belirtildiği saptanmıştır. Araştırmacı tarafından incelenen eserlerden çıkartılan, yabancıların Türk mutfağı ile ilgili düşünceleri konusundaki sonuçlar şunlardır.

1. Yabancıların çoğunun Türk yemeklerini beğendikleri,
2. Yabancıların bazılarının, Türk yemeklerinin bir kısmını beğenmelerine rağmen verdikleri.
3. Yabancıların Türk yemeklerini ve yemek adetlerini anlatırken, kendi ülkelerindeki yemek ve adetlerle kıyasladıkları ve yorumlarını kendilerinininkine göre yaptıkları,
4. Yabancıları din farklılığının etkilediği ve yemek alışkanlığımızda Müslümanlığın etkilerini gördükleri.
5. Yemekler konusunda Türk'lerle görüşmeden, sadece sofralarına oturdukları ve yorumlarını buna göre yaptıkları.
6. Bazı yabancıların konuya ön yargı ile yaklaştıkları.
7. Ülkemize gelen yabancıların Türk yemekleri konusundaki düşünceleri arasında çelişkiler olduğu.

Karakapıcı ve Sağlam (1985), tarafından Şanlıurfa' da en çok tüketilen ve yöreye özgü yemekler saptanmış, besin değerleri belirlenmiştir. En çok sevilen yemekler, sırasıyla; çiğ köfte, yağlı yumurtalı köfte, lahmacun, kazan kebab, karnıyarık, içli köfte, pürçikli pilav, aya köftesi, şıllık ve külnçe olarak tespit edilmiş ve bu yemeklerin enerji değerlerinin yüksek olduğu belirtilmiştir. Yapılan bu araştırmada karbonhidrat içeriği en yüksek olan yemekler; yıllık, hırtlevik, zingil ve lebeni, yağ içeriği en fazla olanlar; tike kebabı, lıklıklı köfte ve içli köfte protein yönünden en zengin olanlar ise; keme kebabı, ciğer kebabı ve çiğ köfte olarak saptanmıştır. Araştırma sonucunda; yiyeceklerin hazırlama ve pişirilmesinde beslenme ilkelerine ters düşen uygulamalar gözlemlendiği, bununla birlikte tariflerde özellikle tahıllarla kurubaklagillerin bir arada kullanılmasının , tatlılarda ise pekmez kullanımının olumlu davranışlar olduğu belirtilmiştir.

Aykut (1987) tarafından, bileşimlerinde tahılların esas olduğu ve yoğurt, peynir, kurubaklagiller ve etle zenginleştirilen Kayseri yemeklerinden etli mantı, kurşun aşısı, cevizli peynirli makarna, tennuri çorbası ve tarhana (yaş) çorbası; besin değerleri ve protein kalitesi yönünden incelenmiştir. Bu yemeklerin bir porsiyonlarının 156 ile 381 Kkalori arasında enerji, 5.8 ile 14 g arasında protein içerdiği saptanmıştır. Yemeklerin bileşiminde bulunan tahıl, kurubaklagil, et, yoğurt ve peynir birbirlerinde eksik bulunan elzem amino asitleri bir dereceye kadar tamamladıkları için karışımların

protein kaliteleri yükselmiştir. NDP kalori yüzdeleri 11.8 ile 8.3 arasında olan bu yemeklerin çocuklar için bile protein miktarı ve kalitesi yönünden uygun birer yemek olabileceği ortaya konmuştur.

Kale vd (1987)'nin ABD'de çoğunluğu 21-24 yaşları arasında olan, ancak yaşları 18-35 arasında değişen 84 erkek, 86 kadın üniversite öğrencisi üzerinde yaptıkları araştırmada: gençlerin kendi başlarına araştırmalar yapmak, alışveriş yapmak, ya da sadece dinlenmek için gerekli zamana sahip olmayı istediklerini, yerel yiyecekleri tatmayı, yerel gelenekleri deneyimlemeyi arzu ettiklerini saptamışlardır.

Köksal (1987)'in, Kuşadası'nda bulunan turistik konaklama yerlerinde Yabancı turistlerin Türk yemeklerini tanıma ve tatma durumlarını saptamak amacıyla yaptığı çalışmada, ülkemizde bir hafta, on gün kalan Yabancı turistlerden rastgele yöntemle 270 turist seçilmiştir. Araştırmaya katılan Yabancı turistlerden % 86'sının Türk yemeklerinden bazılarını tanıdıkları ve tatmış oldukları saptanmıştır. Bu araştırma sonuçlarına göre; Şiş kebab ve ızgara kebabların % 51.5, etli dolma ve sarmaların % 38.2, çeşitli patlıcan yemeklerinin % 33.8, etli sebze yemeklerinin % 23.5, baklava ve benzeri tatlıların % 20.6, döner kebabın % 17.6, çeşitli köftelerin % 17.6, çeşitli mezelerin % 17.6, balık yemeklerinin % 16.2, böreklerin % 13.2 oranında Yabancı turistlerce tanındığı ve beğenilerek yenildiği saptanmıştır. Araştırma bulgularına göre, Yabancı turistlerce; pilavların, mercimek ve yayla çorbalarının, cacığın, aşurenin, muhallebinin ve helvaların ise daha az oranlarda bilinmekte ve beğenilmekte olduğu belirtilmektedir. Aynı araştırma sonuçlarında, Yabancı turistlerin % 48'inin Türk yemekleri ile ilgili demostrasyon yapılmasını istedikleri belirtilmektedir. Ayrıca Yabancı turistlerce tanınan yukarıda sayılan yemeklerin her birinin araştırmanın yapıldığı konaklama tesislerinde haftada birkaç kez servis edildiği saptanmıştır.

Köksal (1988), Amerika'da yapılan bir çalışmada, tüketicilerin yiyecek ve yemeklerle ilgili olarak en çok; yemeklerin güvenilir ve sağlığa uygun olması gibi özelliklere önem verdiklerini belirtmektedir.

Turizm Bakanlığı'nın 1991 yılında yapmış olduğu bir araştırma sonucunda, ülkemize gelen yabancı turistlerin Türkiye'yi seçmelerindeki birinci nedenin ucuz alış-veriş imkanı, ikinci nedenin ise Türk Mutfağı olduğu saptanmıştır (Anonymous 1991).

Turizm Bakanlığı tarafından 17.681 yabancı turist üzerinde yapılan "Yabancı Ziyaretçiler Talep Profili Araştırması" sonuçlarına göre; ziyaretçilerin Türkiye'yi seçmelerini etkileyen faktörler arasında "Türk Mutfağına Özgü Yemekleri Tatma" faktörü, birinci faktör olarak % 2.5, ikinci faktör olarak % 10.9, üçüncü faktör olarak ise % 11.6 oranlarında bulunmuştur (Anonymous 1993).

Kuşluvan vd (1994), Ülkemize gelen turistlerin yarısının paket turlar yoluyla geldiğini düşünerek Büyük Britanya'dan Türkiye'ye yönelik tur düzenleyen tur operatörleri üzerinde bir araştırma gerçekleştirmiştir. Araştırma sonucunda; Büyük Britanya pazarında ağırlıklı satılan tur tipinin sahil (kıyı) turları ve tarih-kültür değerlerine yönelik satılan turlar olduğu belirtilmektedir. Ayrıca tur operatörleri tarafından Türkiye turizm imajında sıklıkla vurgulanan mesajlar arasında "İyi Bir Mutfak" (Türk Mutfağının Çin ve Fransız Mutfaklarından sonra geldiğinin belirtilmesi) sloganının yer aldığı saptanmıştır.

Örer (1995)'in ülkemizin değişik turistik bölgelerinde 17 konaklama tesisinde 315 yabancı turist üzerinde yaptığı araştırma sonuçlarına göre; en az Türk yemeği servis edilen işletmede 12, en çok

mercimek ve sebze çorbaları, et yemeklerinden: % 100 oranı ile şehriyeli güveç, % 58.3 oranı ile şiş kebab ve rosto et, % 50 oranı ile kadınbudu köfte, tavuk yemeklerinden: % 50 oranı ile iç pilavlı tavuk ve piliç ızgara, % 41.6 oranı ile Çerkez tavuğu, balık yemeklerinden: % 83.3 oranı ile çeşitli balık ızgaraları, % 41.6 oranı ile fırında çeşitli balık, yumurta yemeklerinden: % 66.6 oranı ile menemen, kurubaklagil yemeklerinden : % 66.6 oranı ile zeytin yağlı barbunya pilaki, % 25 oranı ile etli kurufasulye, dolma ve sarmalardan: % 83.3 oranı ile zeytin yağlı biber dolma, % 58.3 oranı ile etli biber dolma ve zeytin yağlı yaprak sarma, sebze yemeklerinden: % 75 oranı ile zeytin yağlı taze fasulye, % 66.6 oranı ile zeytin yağlı enginar, % 58.3 oranı ile imam bayıldı, pilav çeşitlerinden: % 58.3 oranı ile iç pilav, % 33.3 oranı ile domatesli pirinç pilavı ve şehriyeli pilav, hamur işlerinden: % 58.3 oranı ile sigara böreği, % 50 oranı ile mantı ve talaş böreği, makarna çeşitlerinden: % 66.6 oranı ile domates soslu makarna, % 50 oranı ile fırın makarna ve peynirli makarna, Salatalardan: % 91.6 oranı ile domates salatası, % 65 oranı ile patates salatası, % 66.6 oranı ile marul salatası, tatlılardan: % 75 oranı ile sütlaç ve baklava, % 66.6 oranı ile taze meyve tatlıları, servis edilmektedir. Aynı araştırma sonuçlarına göre: Yabancı turistlerin % 84.4'ünün gittikleri ülkenin mutfak kültürü hakkında önceden bilgi edindikleri, % 47.9'unun ülkemize gelmeden önce Türkiye ile ilgili bilgi edindikleri, bilgi edinmiş olanların: % 37.4'ünün daha önce Türkiye'yi ziyaret etmiş turistlerden, % 18.9'unun bir seyahat acentasından, % 8.7'sinin medyadan, % 31.5'inin kitap ve broşürlerden bilgi edindikleri saptanmıştır. Yabancı turistlerden %90'ı Türkiye'de yedikleri yemekle daha önceden aldıkları bilgi arasında benzerlik olduğunu belirtmişlerdir. Araştırma sonuçlarına göre: yabancı turistlerden % 68.4'ünün ülkemizi ilk kez, % 20'sinin ikinci kez, % 11.4'ünün ise ikiden çok kez ziyaret ettikleri ve birden çok ziyaret edenlerin % 62.1'inin Türk yemeklerinin lezzet ve çeşitliliğinden ötürü tekrar ziyaret ettikleri belirtilmiştir. Araştırmaya katılanların: % 86.3'ünün yemekleri lezzetli, % 46.3'ünün aşırı yağlı, %85.3'ünün yemeklerin görünüşünü güzel, % 70.4'ünün porsiyonları yeterli, % 75.8'inin yemek çeşitlerini yeterli, % 32.0'sinin tatlıları ağır buldukları saptanmıştır. Yemeğin servis edildiği yerin dış görünüşü % 88.8 oranında uygun olarak değerlendirilirken, % 79.3 oranında da kullanılan araç-gerecin temiz olduğu belirtilmiştir.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırma örneklemini, Antalya Bölgesindeki turizm işletme belgeli I. sınıf tatil köylerinde konaklayan 18-45 yaş arasındaki Yabancı turistler oluşturmaktadır.

3.1. Araştırma Evreninin Seçimi

Araştırmanın yapıldığı bölge olarak, Turizm Bakanlığının belirlediği on turistik bölgeden birisi olan Antalya Bölgesi seçilmiştir (Olalı 1984). Araştırma evreni olarak Antalya Bölgesinin seçilmesinin iki önemli nedeni bulunmaktadır. Bunlardan birincisi, ülkemizi ziyaret eden Yabancı turistlerin yaklaşık olarak %20'si bu bölgede konaklamaktadır (Anonymous 1994). İkinci neden ise , turistik konaklama tesislerinin ve turizm işletme belgeli I. sınıf tatil köylerinin bu bölgede yoğunlaşmış olmasıdır. Ülkemizde bulunan turizm işletme belgeli I. sınıf tatil köylerinin turistik bölgelere göre dağılımına bakıldığında % 50' sinin Antalya Bölgesinde olduğu görülmektedir (Anonymous 1994, Anonymous 1995a , İnal 1995).

3.2. Araştırmanın Yapıldığı Tatil Köylerinin Seçimi

Antalya Bölgesinde bulunan toplam 36 turizm işletme belgeli I. sınıf tatil köyünden (Anonymous 1995a, Anonymous 1996b) 5'i (%7) küme örnekleme yöntemi ile seçilmiş ve araştırma bu tatil köylerinde yürütülmüştür (Düzgüneş 1983 . Arıkan 1995).Araştırmanın yapıldığı tatil köylerinin yerleşim yerleri ek 1' deki bölge haritasında görülmektedir.

3.3. Araştırmaya Katılan Yabancı Turistlerin Seçimi

Araştırma kapsamına alınan tatil köylerinde konaklayan ve ülkemizde en az üç geceleme yapmış bulunan, 18-45 yaş arasındaki Yabancı turistlerden; cinsiyet, meslek ve ulus ayrımı yapılmaksızın basit rastgele yöntemle 1000 kişi seçilmiştir. Araştırmaya katılmak istemeyenlerin yerine yedek olarak belirlenen Yabancı turistler alınmıştır (Düzgüneş 1983). Seçilen örnekleme giren Yabancı turistlerin milliyetlerine göre dağılımları Çizelge 3.1'de verilmiştir.

Çizelge 3.1'den de görüldüğü gibi örnekleme giren yabancı turistlerden 627'si Alman, 92'si İskandinav Ülkeleri, 246'sı Diğer Avrupa Ülkeleri , 35'i ise Avrupa dışı ülkelerin vatandaşlarıdır.

Örnekleme seçimi yapılırken tatil köylerinin yatak kapasiteleri gözönüne alınmıştır. Türkiye'de yaşayan yabancı görevliler ve yabancı öğrenciler araştırma kapsamı dışında tutulmuştur. Araştırmanın yapıldığı tatil köylerinin yatak kapasiteleri ve her tatil köyünden yaklaşık % 29.0 oranı ile seçilen turist sayı ve yüzdeleri çizelge 3.2' de görülmektedir.

Araştırmanın yürütüldüğü tatil köylerinin seçimi ve araştırmanın materyalini oluşturacak olan turist sayısının saptanması, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Biyometri ve Genetik Anabilim Dalının önerileri ile belirlenmiştir.

Çizelge 3.1. Araştırmaya Katılan Turistlerin Ülkelere Göre Dağılımları

ÜLKE	SAYI	YÜZDE
Almanya	627	62.7
Hollanda	91	9.1
Avusturya	82	8.2
Danimarka	46	4.6
İngiltere	38	3.8
Norveç	28	2.8
Rusya	18	1.8
İtalya	17	1.7
İran	11	1.1
İsveç	10	1.0
Amerika	10	1.0
Finlandiya	8	0.8
Diğer	14	1.4
Toplam	1000	100.0

Çizelge 3.2. Araştırmanın Yapıldığı Tatil Köylerinin Yatak Kapasiteleri ve Seçilen Örneklem ve Yüzdeleri

Tatil Köyü	Yatak kapasitesi	Seçilen Örneklem	
		Sayı	Yüzde
Club Alda	900	264	26.4
Turtel Side	804	236	23.6
Club Asteria	650	191	19.1
Mega Saray	619	182	18.2
Champion	432	127	12.7
TOPLAM	3405	10000	100.0

3.4. Araştırma Verilerinin Toplanması

Araştırma verilerinin toplanmasında anket tekniği kullanılmıştır. Ülkemize ve Antalya Bölgesine en fazla yabancı turist Ağustos döneminde geldiği (Alp 1995, Anonymous 1995 b, Anonymous 1995 c, Anonymous 1996 c) gözönüne alınarak araştırma verileri 1-31 Ağustos 1996 tarihleri arasında toplanmıştır.

Araştırma verilerinin toplanmasında kullanılan anket formları, konu ile ilgili kaynaklardan, konaklama sektöründe yiyecek-içecek yönetiminde çalışan kişilerden ve daha önce yapılmış araştırmalardan yararlanılarak hazırlanmıştır (Anonymous 1993, Örer 1995).

Anketler karşılıklı görüşme tekniği kullanılarak doldurulmuştur. Anketör olarak; araştırmacı ile birlikte, Selçuk Üniversitesi Silifke-Taşucu Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otelcilik Programı Mezununu en az bir yabancı dil bilen kişiler görev almıştır. Anketörlere araştırma öncesinde anket formlarının doldurulması ve konu ile ilgili eğitim verilmiştir.

Araştırmada iki değişik anket formu kullanılmış olup, bunlardan birincisi (Ek2) araştırma kapsamında yer alan tatil köylerindeki ilgili yöneticilere, diğeri ise (Ek3) örneklemi oluşturan Yabancı turistlere yönelik anket formlarıdır. Yöneticilere yönelik anket formu, seçilen tatil köyünde Türk mutfağından yararlanma durumunu belirlemek üzere veri toplamaya yönelik olarak kullanılmıştır. Turistlere yönelik anket formları ise üç dilde (Almanca, İngilizce, Fransızca) hazırlanmış olup, turistlerin Türk Mutfağı hakkındaki düşünce, bilgi ve beklentilerini belirlemeye yönelik olarak uygulanmıştır.

3.5. Araştırma Verilerinin Değerlendirilmesi

Elde edilen veriler Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootehni Bölümü Biyometri ve Genetik Anabilim Dalının önerileri doğrultusunda Minitab paket programı kullanılarak değerlendirilmiştir.

Araştırma bulguları mutlak ve yüzde değerler ile çizelgelerde verilmiş ve gerekli görülen yerlerde Khi-Kare önemlilik testi uygulanmıştır (Düzgüneş vd 1983).

Turistlerin Türkiye'yi tercih etme nedenleri ile ülkemizi tekrar ziyaret temeyi düşünenlerin, düşünme nedenlerinin değerlendirilmesinde $T = 3T_1 + 2T_2 + T_3$ formülünden yararlanılarak puanlama sistemi kullanılmıştır (Şahinkaya 1983). Formülde T=Puan, T_1 =Birinci tercih, T_2 =İkinci tercih, T_3 =Üçüncü tercihi ifade etmektedir. Bu formülden tercih ve isteme nedenlerine göre elde edilen puanlar mutlak ve yüzde değerler olarak hesaplanmıştır.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

Bu bölümde, araştırmanın yapıldığı tatil köylerinin Türk mutfağından yararlanma durumları, sundukları yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili bulgular ve araştırmaya katılan denekleri tanıtıcı bulgular, seyahat ettikleri ülkelerdeki mutfak konusuna ilişkin tutumları, Türkiye'ye yaptıkları bu seyahat ile ilgili bulgular, Türk mutfağı hakkındaki bilgi ve düşünceleri ile ilgili bulgular açıklanmış ve tartışmaları yapılmıştır.

4.1. Araştırmanın Yapıldığı Tatil Köylerinin Türk Mutfağından Yararlanma Durumları ve Sundukları Yiyecek-İçecek Hizmetleri İle İlgili Bulgular

Araştırmanın yapıldığı tatil köylerinde Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin servis edilip, edilmeme durumları Çizelge 4.1' de görülmektedir.

Çizelge 4.1. Tatil Köylerinde Türk Mutfağına Ait Yiyecek ve İçeceklerin Servis Edilip Edilmeme Durumları

	1. Tatil Köyü	2. Tatil Köyü	3. Tatil Köyü	4. Tatil Köyü	5. Tatil Köyü	Toplam
Çorbalar						
İşkembe çorbası	+	+	+	-	+	4
Ezogelin çorbası	+	+	+	+	+	5
Yayla çorbası	+	+	+	+	+	5
Tarhana çorbası	+	-	+	+	+	4
Düğün çorbası	+	+	+	+	+	5
Mercimek çorbası	+	+	+	+	+	5
Paça	+	-	-	-	-	1
Et Yemekleri						
Patlıcanlı kebab	+	+	+	+	+	5
Tas kebabı	+	+	+	+	+	5
Bahçevan kebab	+	+	+	+	+	5
Döner kebab	+	+	+	+	+	5
Şiş kebab	+	+	+	+	+	5
Kuzu tandır	+	+	+	+	+	5
Saç kavurma	+	+	+	+	+	5
K.budu köfte	+	+	+	+	+	5
İçli köfte	+	+	+	+	+	5
Çiğ köfte	+	+	+	+	-	4
Şiş köfte	+	+	+	+	+	5
İzgara köfte	+	+	+	+	+	5
Tavuk Yemekleri						
Çerkez tavuğu	+	-	+	+	+	4
İç pilavlı tavuk	+	-	+	+	+	4
Tavuk yahni	+	+	+	+	+	5
Tavuk şiş	+	+	+	+	+	5
Tavuk köftesi	+	+	+	+	+	5
Tavuk döner	+	-	+	+	+	4
Balık Yemekleri						
Balık ızgara	+	+	+	+	+	5
Hamsi tava	+	-	-	-	-	1
Hamsi kusu	+	-	-	-	-	1
Uskumru dolması	+	-	-	-	-	1
Kiremitte balık	+	-	+	+	-	3
Fırında balık	+	-	+	+	+	4
Yumurta Yemekleri						
Çılbır	+	-	-	+	-	2
Menemen	+	+	+	+	+	5

Çizelge 4.1. (Devam) Tatil Köylerinde Türk Mutfağına Ait Yiyecek ve İçeceklerin Servis Edilip Edilmeme Durumları

	1. Tatil Köyü	2. Tatil Köyü	3. Tatil Köyü	4. Tatil Köyü	5. Tatil Köyü	Toplam
K.baklagil Yemekleri						
Etlı kuru fasulye	+	+	+	+	+	5
Etlı nohut	+	+	+	+	+	5
Mercimeklı köfte	+	-	-	+	+	4
Z.Y. barbunya	+	+	+	+	+	5
Yeşil Mercimek pilakisi	+	-	-	+	-	2
Sarma/Dolmalar						
Etlı biber dolma	+	+	+	+	+	5
Etlı yaprak sarma	+	-	+	+	+	4
Z.Y. biber dolma	+	+	+	+	+	5
Z.Y. yaprak sarma	+	-	+	+	+	4
Sebze yemekleri						
Etlı taze fasulye	+	+	+	+	+	5
Etlı bamya	+	+	-	-	-	5
Karnıvark	+	+	+	+	+	5
patlıcan musakka	+	+	+	+	+	5
Imambayıldı	+	+	+	+	+	5
Z.Y. taze fasulye	+	+	+	+	+	5
Pilavlar						
D.pirinç pilavı	+	+	+	+	+	5
Patlıcanlı pilav	+	+	+	+	+	5
Şehriye pilavı	+	+	+	+	+	5
Bulgur pilavı	+	+	+	+	+	5
İç pilav	+	+	+	+	+	5
Hamur İşı Yıyecekler						
Su böreği	+	-	+	+	+	4
Sigara böreği	+	+	+	+	+	5
Puf böreği	+	-	+	+	+	4
Gözleme	+	+	+	+	+	5
Lahmacun	-	-	-	-	+	1
Etlı pide	-	-	+	-	+	2
Mantı	+	+	+	+	+	5
Salatalar						
Patlıcan salatası	+	+	+	+	+	5
Çoban salatası	+	+	+	+	+	5
Patates salatası	+	+	+	+	+	5
Cacık	+	+	+	+	+	5
Pıyaz	+	+	+	+	+	5
Kısır	+	+	+	+	+	5
Humus	+	+	+	+	+	5
Tatlılar						
Sütlaç	+	+	+	+	+	5
Tavuk göğsü	+	+	+	-	+	4
Höşmerim	+	-	-	-	-	1
Künefe	-	-	-	-	-	0
Aşure	+	-	+	+	+	4
Lokma	+	-	+	+	+	4
Baklava	+	+	+	+	+	5
Kabak tatlısı	+	+	+	+	+	5
Hoşafılar	+	-	-	+	+	3
Kompostolar	+	+	+	+	+	5
İçecekler						
Ayran	+	-	-	-	+	5
Boza	-	-	-	-	-	0
Limonata	+	-	-	+	-	2

(+) İşletmede servise sunuluyor (-) İşletmede servise sunulmuyor

Çizelge 4.1'den de görüldüğü gibi, çorbalardan; İşkembe, yayla, düğün ve mercimek çorbaları, et yemeklerinden : Çiğ köftenin dışındaki tüm et yemekleri, tavuk yemeklerinden: Tavuk yahni, tavuk şiş ve tavuk köftesi, balık yemeklerinden: Izgara, fırında ve kiremitte balık, yumurtalı yemeklerden: menemen, kurubaklagil yemeklerinden: etli kurufasülye, etli nohut ve zeytinyağlı barbunya pilaki, sarma ve dolmalardan: Zeytinyağlı ve etli biber dolma, pilavlardan: tüm pilav çeşitleri, börek ve mantılardan: Gözleme, sigara böreği ve mantı, salataların tamamı, tatlılardan: Sütlaç, baklava, kabak tatlısı ve kompostolar, içeceklerden: Ayran araştırmanın yapıldığı tüm işletmelerde servise sunulmaktadır.

İşletmelerin hepsinde standart yemek tarifeleri kullanıldığı belirtilmekte olup, 3 işletmede kullanılan tarifelerin kaynağı olarak aşçıbaşı, 2 işletmede ise çeşitli kitaplar olduğu belirtilmektedir.

Araştırmanın evrenini oluşturan, işletmelerin hepsinde yiyecek- içecek hizmeti sunulan en az altı mekan bulunmakta olup (restoran,kafeterya, bar), ayrıca üç işletmede (gözleme çadırı, lahmacun-pide fırını v.b.) sadece Türk Mutfağına ait yiyecek- içeceklerin sunulduğu otantik mekanlar da vardır.

İşletmelerin hepsinin restoranlarında uygulanan servis şekli açık büfedir. Kafeterya ve barlarında uygulanan servis şekli ise alakart olup, hiçbir işletmenin hiç bir biriminde tabldot şeklinde servis uygulaması yoktur.

İşletmelerin tamamında artık yiyeceklerin en fazla miktarda açık büfe şeklindeki servislerde olduğu gözlenmiştir.

İşletmelerden 1'inde en fazla artığın sebze yemeklerinde, 1' in de salatalarda, 1' in de soğuk yiyeceklerde, 2' sinde ise tüm yiyecek gruplarında çok az miktarlarda olduğu belirtilmiştir.

İşletmelerden 3' ünde birinci öncelikli mutfak olarak Türk Mutfağına, 2' sinde ise Türk Mutfağı ve uluslararası mutfaklara eşit yer verildiği saptanmıştır.

İşletmelerden 3' ün de menü planlamasının sorumluluğunun yiyecek-içecek müdürü ile aşçıbaşının ortak sorumluluğunda, 2' sinde ise sadece aşçıbaşının sorumluluğunda olduğu, 4'ünde yiyecek-içecek alış-verişlerinin satınalma müdürü tarafından, 1' inde ise satınalma müdürü ve aşçıbaşı tarafından yapıldığı belirlenmiştir.

İşletmeler turistlerin biten yiyeceğin yerine aynı yiyeceğin servise konulmaması, servis kurallarına önem verilmesi, yemeklerin lezzeti, temizlik kurallarına önem verilmesi ve servise sunulan yiyecek çeşitlerinin az olması durumlarına önem verdiklerini belirtmişlerdir.

4.2. Araştırmaya Katılan Denekleri Tanıtıcı Bulgular

Araştırmaya katılan deneklerin; milliyetleri, cinsiyetleri, yaşları, öğrenim durumları ve iş durumları ile ilgili bulguların dağılımları bu bölümde incelenmiştir.

4.2.1 Deneklerin milliyet, cinsiyet ve yaş durumları

Örnekleme oluşturan deneklerin milliyetlerine, cinsiyet ve yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.2'de verilmiştir.

Çizelge 4.2. Deneklerin Ülkelere, Cinsiyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Ülkeler	Cinsiyet	ALMANYA		İSKANDİNAV ÜLKELERİ		DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ		AVRUPA DIŞI ÜLKELER		TOPLAM	
		Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
18-25 Yaş	Kadın	82	51.3	25	51.0	61	51.7	5	25.0	173	49.9
	Erkek	78	48.8	24	49.0	57	48.3	15	75.0	174	50.1
	Toplam	160	100.0	49	100.0	118	100.0	20	100.0	347	100.0
26-35 Yaş	Kadın	164	52.9	15	48.4	6	66.7	4	40.0	189	52.5
	Erkek	146	47.1	16	51.6	3	33.3	6	60.0	171	47.5
	Toplam	310	100.0	31	100.0	9	100.0	10	100.0	360	100.0
36-45 Yaş	Kadın	71	45.2	6	50.0	62	52.1	1	20.0	140	47.8
	Erkek	86	54.8	6	50.0	57	47.9	4	80.0	153	52.2
	Toplam	157	100.0	12	100.0	119	100	5	100.0	293	100.0
Genel Toplam	Kadın	317	50.6	46	50.0	129	52.4	10	28.6	502	50.2
	Erkek	310	49.4	46	50.0	117	47.6	25	71.4	498	49.8
	Toplam	627	100.0	92	100.0	246	100.0	35	100.0	1000	100.0

Çizelge 4.2. incelendiğinde, araştırmaya katılan deneklerden; % 62.7'sinin Alman, % 9.2'sinin İskandinav ülkeleri, % 24.6'sının diğer Avrupa Ülkeleri, % 3.5'inin ise Avrupa Dışı Ülkelerin vatandaşları olduğu görülmektedir.

Deneklerin cinsiyete göre dağılımları %50.2 kadın, %49.8 erkek olarak saptanmıştır.

Yaş gruplarına göre dağılımda, deneklerin %34.7'sinin 18-25 yaş, %36.0'ının 26-35 yaş, %29.3'ünün ise 36-45 yaş grubunda olduğu belirlenmiştir.

Turizm bakanlığının yaptığı Yabancı Ziyaretçiler Talep Profili Araştırması (Anonymous 1993) sonuçlarına göre, ülkemizi ziyaret eden Deneklerin %17.3'ünün 18-25 yaş %28.8'inin 26-35 yaş, %21.3'ünün ise 36-45 yaş grubunda bulunduğu belirlenmiştir. Aynı araştırmada deneklerin cinsiyete göre dağılımları %50.1 kadın, %49.9 erkek şeklinde saptanmış olup bu araştırma bulguları ile paralellik göstermektedir.

4.2.2. Deneklerin öğrenim ve iş durumları

Deneklerin öğrenim ve iş durumlarına göre dağılımları çizelge 4.3'de verilmiştir.

Çizelge 4.3'de görüldüğü gibi, araştırmaya katılan deneklerden %68.5'inin ortaöğrenim, %25.0'inin yükseköğrenim %5.9'unun ilköğrenim gördüğü, %0.6'sının ise okur-yazar olduğu saptanmıştır.

Araştırmaya katılan deneklerin iş durumlarına göre dağılımları incelendiğinde ise; %30.1'inin büro çalışanı, %22.9'unun serbest meslek sahibi, %19.1'inin beden işçisi, %13.9'unun öğrenci, %6.3'ünün ev kadını, %4.4'ünün emekli ve %3.3'ünün işsiz olduğu belirlenmiştir. Turizm bakanlığı tarafından yapılan araştırma sonuçlarına göre (Anonymous 1993), ülkemizi ziyaret eden deneklerin %23.0'ünün büro işinde çalıştığı, %13.0'ünün ise işçi olduğu belirtilmektedir. Aynı araştırmada deneklerin %46.7'sinin ortaöğrenim, %37.0'sinin yükseköğrenim, %14.5'inin ilköğrenim gördüğü, %1.8'inin ise hiç öğrenim görmemiş olduğu saptanmıştır.

Çizelge 4.3. Deneklerin Öğrenim ve İş Durumlarına Göre Dağılımları

Öğrenim Durumu	Okur-Yazar			İlköğrenim			Ortaöğrenim			Yükseköğrenim			Toplam		
	Sayı	Yüzde	Satır Yüzde	Sayı	Yüzde	Satır Yüzde	Sayı	Yüzde	Satır Yüzde	Sayı	Yüzde	Satır Yüzde	Sayı	Yüzde	Satır Yüzde
Bilgi çalışmanı	0	0.0	0.0	22	37.3	7.3	156	22.8	51.8	123	49.2	40.9	301	30.1	100.0
Beden işçisi	1	16.7	0.5	10	16.9	5.2	138	20.1	72.3	42	16.8	22.0	191	19.1	100.0
Serbest Meslek	1	16.7	0.4	6	10.2	2.6	174	25.4	76.0	48	19.2	21.0	229	22.9	100.0
Öğrenci	0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	134	19.6	96.4	5	2.0	3.6	139	13.9	100.0
Ev kadını	2	33.3	3.2	4	6.8	6.3	48	7.0	76.2	9	3.6	14.3	63	6.3	100.0
Emekli	2	33.3	4.5	6	10.2	13.6	22	3.2	50.0	14	5.6	31.8	44	4.4	100.0
İşsiz	0	0.0	0.0	11	18.6	33.3	13	1.9	39.4	9	3.6	27.3	33	3.3	100.0
Toplam	6	100.0	0.6	59	100.0	5.9	685	100.0	68.5	250	100.0	25.0	1000	100.0	100.0

4.3. Deneklerin Türkiye'ye Yaptıkları Seyahat ile İlgili Genel Bulgular

Bu başlık altında deneklerin Türkiye'yi tercih etme nedenleri, ülkemizde kalmayı planladıkları süreler ve geceleme sayıları, Türkiye'ye geliş sayıları, ülkemize tekrar gelmeyi düşünüp-düşünmedikleri ve düşünme nedenleri ile ilgili bulgular yer almaktadır.

4.3.1. Yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih etme nedenleri

Çizelge 4.4'de deneklerin bu seyahatlerinde Türkiye'yi tercih etme nedenlerine göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.4. incelendiğinde, yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih etme nedenleri arasında ilk sırayı, seyahat fiyatının uygun oluşu (1764 puan) almaktadır. Bunu sırasıyla Türk halkını tanıma isteği (1010 puan), ucuz alışveriş imkanı (756 puan) ve Türkiye'yi merak etme (668 puan) izlemektedir. Türk mutfağını tanıma isteğiyle geldiğini belirtenler ise beşinci sırada (436 puan) yer almaktadır. Turizm bakanlığı tarafından (Anonymous 1993) yapılan yabancı ziyaretçiler talep profili araştırması sonuçlarına göre de ziyaretçilerin Türkiye'yi seçmelerini etkileyen faktörlerin başında, seyahat fiyatının uygunluğu (%25.0) gelmektedir. Söz konusu araştırmada Türk mutfağını tanımak için gelenlerin oranı ise %2.0 olarak saptanmıştır. Bu bulgular ile de araştırmamız bulguları arasında paralellik olduğu görülmektedir (%2.8).

Çizelge 4.4. Deneklerin Türkiye'yi Tercih Etme Nedenlerine Göre Dağılımları

Tercih Nedeni	I. Tercih		II. Tercih		III. Tercih		Puan
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	
Seyahat Fiyatının Uygunluğu	488	48.8	118	11.8	64	6.4	1764
Türk Halkını Tanıma İsteği	153	15.3	212	21.2	127	12.7	1010
Türkiye'yi Merak Etme	95	9.5	97	9.7	189	18.9	668
Tesislerin Modern ve Yeni olu.	74	7.4	39	3.9	68	6.8	368
Ucuz Alışveriş İmkânı	67	6.7	233	23.3	89	8.9	756
İklim	35	3.5	10	1.0	28	2.8	153
Türk Mutfağı	28	2.8	125	12.5	102	10.2	436
Güvenli Bulduğu İçin	15	1.5	32	3.2	45	4.5	154
İş Nedenli ile	14	1.4	14	1.4	14	1.4	84
Temiz Bir Çevre Olduğu İçin	10	1.0	19	1.9	27	2.7	95
Tarihi ve Doğal Olduğu için	4	0.4	2	0.2	13	1.3	29
Diğer Nedenler	13	1.3	2	0.2	8	0.8	51
Cevap Vermeyen	4	0.4	97	9.7	226	22.6	432
Toplam	1000	100,0	1000	100,0	1000	100,0	6000

4.3.2. Deneklerin Türkiye'de kalmayı planladıkları süreler ve geceleme sayıları

Çizelge 4.5.'de deneklerin Türkiye'ye yaptıkları bu seyahatleri için planladıkları süreler ve geceleme sayılarının milliyet ve cinsiyete göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.5. genel toplam üzerinden incelendiğinde, yabancı turistlerden %81.7'sinin 5-15 gün, %17.4'ünün ise 15 günden daha uzun bir süre Türkiye'de kalmayı planladıklarının saptandığı görülmektedir.

Araştırmaya katılan deneklerden %65.6'sının 15-25 geceleme, %34.0'ünün ise 3-14 geceleme yaptığı saptanmıştır. Yirmibeş'ten fazla geceleme yapanların oranı ise %0.4'dür.

Çizelge 4.5. Deneklerin Türkiye'de Kalmayı Planladıkları Süreler ile Geceleme Sayılarının Milliyet ve Cinsiyete Göre Dağılımları

Cinsiyet	ALMAN						İSKANDINAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM					
	Kadın	Erkek	S	%	S	%	Kadın	Erkek	S	%	S	%	Kadın	Erkek	S	%	S	%	Kadın	Erkek	S	%	S	%	Kadın	Erkek	S	%	S	%
Planlanan Süre																														
6-15 gün	263	82.9	266	85.8	529	84.4	31	67.4	33	71.7	64	69.6	102	79.1	95	81.2	197	80.1	7	70.0	20	80.0	27	77.1	403	80.3	414	83.1	817	81.7
16-25 gün	49	15.5	39	12.6	88	14.0	14	30.4	11	23.9	25	27.2	24	18.6	18	15.4	42	17.1	1	10.0	4	16.0	5	14.3	88	17.5	72	14.5	160	16.0
26 Gün ve Üzeri	5	1.6	3	1.0	8	1.3	1	2.2	1	2.2	2	2.2	1	0.8	2	1.7	3	1.2	1	10.0	0	0.0	1	2.9	8	1.6	6	1.2	14	1.4
Planlamayanlar	0	0.0	2	0.6	2	0.3	0	0.0	1	2.2	1	1.1	2	1.6	2	1.7	4	1.6	1	10.0	1	4.0	2	5.7	3	0.6	6	1.2	9	0.9
Toplam	317	100.0	310	100.0	627	100.0	46	100.0	46	100.0	92	100.0	129	100.0	117	100.0	246	100.0	10	100.0	25	100.0	35	100.0	502	100.0	498	100.0	1000	100.0
Geceleme Sayısı																														
3-14 Gece	115	36.3	111	35.8	226	36.0	13	28.3	17	37.0	30	32.6	41	31.8	33	28.2	74	30.1	3	30.0	7	28.0	10	28.6	172	34.3	168	33.7	340	34.0
15-24 Gece	201	63.4	198	63.9	399	63.6	33	71.7	29	63.0	62	67.4	86	66.7	84	71.8	170	69.1	7	70.0	18	72.0	25	71.4	327	65.1	329	66.1	656	65.6
25 Gece ve Üzeri	1	0.3	1	0.3	2	0.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	1.6	0	0.0	2	0.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	0.6	1	0.2	4	0.4
Toplam	317	100.0	310	100.0	627	100.0	46	100.0	46	100.0	92	100.0	129	100.0	117	100.0	246	100.0	10	100.0	25	100.0	35	100.0	502	100.0	498	100.0	1000	100.0

4.3.3. Deneklerin Türkiye'ye geliş sayıları ve Türkiye'yi tekrar ziyaret etme konusundaki düşünceleri

Deneklerin Türkiye'yi tekrar ziyaret etme konusundaki düşüncelerinin Türkiye'ye geliş sayılarına göre dağılımları çizelge 4.6'da olduğu gibidir.

Çizelge 4.6 genel toplam üzerinden incelendiğinde, yabancı turistlerin %63.0'unun Türkiye'ye ilk defa gelmiş oldukları, %23.6'sının ikinci gelişleri olduğu, %13.4'ünün ise ülkemize daha önce en az iki kez gelmiş oldukları saptanmıştır. Aynı çizelgeden Türkiye'yi tekrar ziyaret etmek isteyen yabancı turistlerin oranının %56.7, kararsızların oranının ise %35.2 olduğu ve geliş sayısı arttıkça Türkiye'yi tekrar ziyaret etme düşüncelerinin azaldığı görülmektedir. Yapılan Khi-kare önemlilik testi sonucuna göre yabancı turistlerin Türkiye'ye geliş sayıları ile Türkiye'yi tekrar ziyaret etme konusundaki düşünceleri arasındaki ilişki önemli bulunmuştur. ($p < 0.001$).

Türkiye'yi tekrar ziyaret etmeyi düşünen deneklerin bu düşüncelerinin nedenlerine göre dağılımları çizelge 4.7'de verilmiştir.

Çizelge 4.6. Deneklerin Türkiye'yi Tekrar Ziyaret Etme Konusundaki Düşüncelerinin Türkiye'ye Geliş Sayılarına Göre Dağılımları

Geliş Sayısı Tekrar Gelmeyi	1.Geliş		2.Geliş		3.Geliş		4.Geliş ve +		Toplam	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
İstiyor	495	87.3	47	8.3	23	4.1	2	0.4	567	100.0
İstemiyor	30	37.0	20	24.7	29	35.8	2	2.5	81	100.0
Kararsız*	105	29.8	169	48.0	78	22.2	0	0.0	352	100.0
Toplam	630	63.0	236	23.6	130	13.0	4	0.4	1000	100.0

* İstatistiksel değerlendirmeye alınmamıştır.

$$X^2=133.098 \quad SD=2 \quad P<0.001$$

Çizelge 4.7. Türkiye'yi Tekrar Ziyaret Etmeyi Düşünen Deneklerin Bu Düşüncelerinin Nedenlerine Göre Dağılımları

İsteme Nedeni Öncelik	1.Öncelik		2.Öncelik		3.Öncelik		Puan	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Seyahat fiyatının uygun oluşu	195	34.4	60	10.6	52	9.2	757	22.3
Türk halkının misafirperverliği	193	34.0	155	27.3	76	13.4	965	28.4
Ucuz alış-veriş imkanı	52	9.2	101	17.8	71	12.5	429	12.6
Tarihi-Turistik Değerler	49	8.6	63	11.1	135	23.8	408	12.0
Tesisler, Modern ve yeni oluşu	32	5.6	23	4.1	34	6.0	176	5.2
İklim	14	2.5	13	2.3	22	3.9	90	2.6
Türk mutfak	14	2.5	107	18.9	75	13.2	331	9.7
Güvenli olması	6	1.1	7	1.2	29	5.1	61	1.8
Dost ve Arkadaşlar	6	1.1	12	2.1	16	2.8	58	1.7
Diğer	3	0.5	8	1.4	8	1.4	33	1.0
Cevap vermeyenler	3	0.5	18	3.2	49	8.7	94	2.7
Toplam	567	100.0	567	100.0	567	100.0	3402	100.0

Çizelge 4.7 incelendiğinde, Türkiye'yi tekrar ziyaret etmeyi düşünme nedenleri içerisinde ilk sırayı Türk halkının misafirperverliği (965 puan) alırken, Türk mutfağını beğenme nedeni ise beşinci sırada (331 puan) yer almaktadır.

Örer (1995)'de yaptığı araştırmada ülkemizi birden çok ziyaret eden yabancı turistlerin %62.1'inin Türk yemeklerini sevmiş olduklarından dolayı bu ziyareti tekrarladıklarını belirlemiştir.

4.4. Deneklerin Seyahat Ettikleri Ülkelerin Mutfakları Konusundaki Tutumları İle İlgili Bulgular

Araştırmaya katılan yabancı turistlerin, seyahat etmeyi düşündükleri ülkelerin mutfak kültürleri hakkında önceden bilgi alma durumları ve Türkiye'de bulundukları süre içinde yararlanmak istedikleri mutfak ile ilgili bulguların dağılımları bu bölümde incelenmiştir.

4.4.1. Deneklerin seyahat ettikleri ülkelerin mutfak kültürleri hakkında önceden bilgi alma durumları

Çizelge 4.8'de deneklerin gittikleri ülkelerin mutfak kültürleri hakkında önceden bilgi alma durumlarının milliyetleri, cinsiyet, yaş grubu ve öğrenim durumlarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.8'den de görüldüğü gibi genel toplam içinde yabancı turistlerden %59.3'ü gittikleri ülkelerin mutfak kültürleri hakkında önceden bilgi almaktadırlar. Bilgi alan yabancı turistlerin milliyetlerine göre dağılımlarına bakıldığında ise bilgi alanlarda ilk sırayı Avrupa Dışı Ülkeler (%88.6) alırken en düşük oran %49.2 ile Diğer Avrupa Ülkelerininidir. Yabancı turistlerin önceden bilgi alma durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.001$).

Aynı çizelgeden deneklerin gittikleri ülkelerin mutfak kültürleri hakkında önceden bilgi alma durumlarının dağılımında erkek ve kadınların oranı arasında hemen hemen hiç fark olmadığı görülmekte olup (erkek % 59.4 , kadın % 59.2), cinsiyete göre yapılan istatistiksel analizde önemsiz bulunmuştur ($p > 0.05$).

Çizelge 4.8'den deneklerin bu konudaki yaşa göre dağılımlarına bakıldığında ise, en yüksek oranda bilgi alanların 36-45 yaş grubunda oldukları saptanmıştır. Yaş grupları dikkate alınarak yapılan istatistiksel analiz önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Aynı çizelgede yabancı turistlerin öğrenim durumlarına göre dağılımlarını incelendiğimizde, en yüksek oranda bilgi alan grubun yüksek öğrenim görenler olduğu (%60.8), bunu ortaöğrenim (%60.0) ve ilköğrenim görenlerin (%47.5) izlediği görülmekte olup, yapılan istatistiksel analiz önemsiz bulunmuştur ($p > 0.05$).

Örer (1995)'de yaptığı araştırmada, ülkemize gelen yabancı turistlerden %84.44'ünün gittikleri ülkelerin mutfak kültürleri ile ilgili olarak önceden bilgi edindiklerini saptamıştır.

Çizelge 4.8. Deneklerin Gittikleri Ülkelerin Mutfak Kültürleri Hakkında Önceden Bilgi Alma Durumlarının Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grupları ve Öğrenim Durumlarına Göre Dağılımları

Milliyet	BİLGİ ALAN		BİLGİ ALMAYAN		GENEL TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Alman	383	61.1	244	38.9	627	100.0
İskandinav	58	63.0	34	37.0	92	100.0
Diğer Avr.	121	49.2	125	50.8	246	100.0
Avru. Dışı	31	88.6	4	11.4	35	100.0
Toplam	593	59.3	407	40.7	1000	100.0
$X^2=24.05$ $SD=3$ $P<0.001$						
Cinsiyet	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	297	59.2	205	40.8	502	100.0
Erkek	296	59.4	202	40.6	498	100.0
Toplam	593	59.3	407	40.7	1000	100.0
$X^2=0.006$ $SD=1$ $P>0.05$						
Yaş Grubu	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
18-25 Yaş	194	55.9	153	44.1	347	100.0
26-35 Yaş	214	59.4	146	40.6	360	100.0
36-35 Yaş	185	63.1	108	36.9	293	100.0
Toplam	593	59.3	407	40.7	1000	100.0
$X^2=8.35$ $SD=2$ $P<0.05$						
Öğrenim Durumu	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Okur-yazar *	2	33.3	4	66.7	6	100.0
İlköğrenim	28	47.5	31	52.5	59	100.0
Ortaöğrenim	411	60.0	274	40.0	685	100.0
Yükseköğrenim	152	60.8	98	39.2	250	100.0
Toplam	593	59.3	407	40.7	1000	100.0
$X^2=4.97$ $SD=2$ $P>0.05$						
*İstatistiksel değerlendirmeye alınmamıştır.						

4.4.2. Deneklerin Türkiye'de bulundukları sürede yararlanmak istedikleri mutfak veya mutfaklar

Çizelge 4.9'da deneklerin Türkiye'de Türkiye'de bulundukları sürede yararlanmak istedikleri mutfakların milliyetlere, cinsiyet, yaş grupları ve öğrenim durumlarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.9. Deneklerin Türkiye'de Bulundukları Sürede Yararlanmak İstedikleri Mutfakların Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grupları ve Öğrenim Durumlarına Göre Dağılımları

Milliyet \ Mutfak	Türk Mutfak		Kendi Ülkesinin Mutfak		Türk Mutfak + Kendi Ülkesin. Mutfak		Uluslararası Mutfaklar		Fast-Food *		Genel Toplam	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Alman	433	69.1	147	23.4	33	5.3	10	1.6	4	0.6	627	100.0
İskandinav	47	51.1	21	22.8	20	21.7	0	0.0	4	4.3	92	100.0
Diğer Avrupa Ülke.	127	51.6	88	35.8	27	11.0	0	0.0	4	1.6	246	100.0
Avrupa Dışı Ülkeler	22	62.9	7	20.0	0	0.0	4	11.4	2	5.7	35	100.0
Toplam	629	62.9	263	26.3	80	8.0	14	1.4	14	1.4	1000	100.0
$X^2=29.083$ SD=3 P<0.001												
Cinsiyet	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	316	62.9	128	25.5	44	8.8	7	1.4	7	1.4	502	100.0
Erkek	313	62.9	135	27.1	36	7.2	7	1.4	7	1.4	498	100.0
Toplam	629	62.9	263	26.3	80	8.0	14	1.4	14	1.4	1000	100.0
$X^2=0.006$ SD=1 P>0.05												
Yaş Grubu	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
18-25 Yaş	199	57.3	101	29.1	39	11.2	4	1.2	4	1.2	347	100.0
26-35 Yaş	242	67.2	92	25.6	21	5.8	2	0.6	3	0.8	360	100.0
36-35 Yaş	188	64.2	70	23.9	20	6.8	8	2.7	7	2.4	293	100.0
Toplam	629	62.9	263	26.3	80	8.0	14	1.4	14	1.4	1000	100.0
$X^2=7.697$ SD=2 P<0.05												
Öğrenim Durumu	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Okur-yazar *	2	33.3	4	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	100.0
İlköğrenim	36	61.0	23	39.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	59	100.0
Ortaöğrenim	451	65.8	166	24.2	52	7.6	4	0.6	12	1.8	685	100.0
Yükseköğrenim	140	56.0	70	28.0	28	11.2	10	4.0	2	0.8	250	100.0
Toplam	629	62.9	263	26.3	80	8.0	14	1.4	14	1.4	1000	100.0
*İstatistiksel değerlendirmeye alınmamıştır. $X^2=8.172$ SD=2 P<0.05												

Çizelge 4.9'da da görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türkiye'de bulunduğu süre içinde % 62.9'u Türk mutfakından, %26.3'ü kendi ülkesinin mutfakından yararlanmayı istemektedirler.

Aynı çizelgeden, yabancı turistlerin Türkiye'de bulundukları sürede yararlanmak istedikleri mutfakın milliyetlere göre dağılımı incelendiğinde, Türk mutfakından en çok yararlanmak isteyenler, Avrupa Dışı Ülkelerden gelenler (%62.9) olup, bunu Almanlar (%69.0) izlemektedir. Yararlanılmak istenilen mutfakın milliyetlere göre dağılımı istatistiksel analiz sonucunda önemli ($p<0.001$), cinsiyete göre dağılım ise önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Çizelge 4.9'dan yararlanılmak istenen mutfakın yaş gruplarına göre dağılımının incelenmesinden de anlaşılacağı gibi, Türk mutfakından en çok yararlanmak isteyenlerin 26-35 yaş grubunda (% 67.2) olduğu saptanmıştır. Turistlerin yaş gruplarına ve öğrenim durumlarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$, $p<0.05$).

4.5. Deneklerin Türk Mutfağı Hakkındaki Düşünceleri İle İlgili Bulgular

Araştırmaya katılan yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih etmelerinde Türk mutfağının etkisi, herhangi bir Türk yemeği yiyenlerin cinsiyet, milliyet, yaş grubu, öğrenim durumu ve yemek gruplarına göre dağılımları, Türk mutfağına ait yemekleri yeme, beğenme durumları ve yemekler hakkındaki düşünceleri, deneklerin Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alma durumları, deneklerin ülkelerine döndüklerinde çevrelerine Türk mutfağından söz edip etmemeyi düşünme durumlarını yansıtan bulguların dağılımları bu bölümde incelenmiştir.

4.5.1. Deneklerin Türkiye'yi tercih etmelerinde Türk mutfağının etkisi

Çizelge 4.10'da deneklerin Türkiye'yi tercih etmelerinde Türk mutfağının etkisinin milliyetlere, cinsiyet, yaş grubu ve öğrenim durumlarına göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.10. Deneklerin Türkiye'yi Tercih Etmedilerinde Türk Mutfağının Etkisinin Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grubu ve Öğrenim Durumlarına Göre Dağılımları

Milliyet	Cinsiyet	BİRİNCİ TERCİH						İKİNCİ TERCİH						ÜÇÜNCÜ TERCİH					
		Kadın			Erkek			Kadın			Erkek			Kadın			Erkek		
		Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Alman		8	50.0	6	50.0	14	50.0	38	62.3	41	64.1	79	63.2	44	80.0	39	83.0	83	81.3
İskandinav Ülkeleri		2	12.5	0	0.0	2	7.1	2	3.3	6	9.4	8	6.4	2	3.6	2	4.3	4	3.9
Diğer Avrupa Ülkeleri		6	37.5	4	33.3	10	35.8	18	29.5	15	23.4	33	26.4	9	16.4	4	8.5	13	12.8
Avrupa Dışı Ülkeler		0	0.0	2	16.7	2	7.1	3	4.9	2	3.1	5	4.0	0	0.0	2	4.3	2	2.0
Toplam		16	100.0	12	100.0	28	100.0	61	100.0	64	100.0	125	100.0	55	100.0	47	100.0	102	100.0
Yaş Grubu																			
18-25 Yaş		4	25.0	2	16.7	6	21.4	18	29.5	9	14.1	27	21.6	14	25.5	16	34.0	30	29.4
26-35 Yaş		8	50.0	5	41.7	13	46.4	27	44.3	20	31.3	47	37.6	24	43.6	19	40.4	43	42.2
36-45 Yaş		4	25.0	5	41.7	9	32.2	16	26.2	35	54.6	51	40.8	17	30.9	12	25.5	29	28.4
Toplam		16	100.0	12	100.0	28	100.0	61	100.0	64	100.0	125	100.0	55	100.0	47	100.0	102	100.0
Öğrenim Durumu																			
İlköğrenim		2	12.5	2	16.7	4	14.3	2	3.3	5	7.8	7	5.6	5	9.1	5	10.6	10	9.8
Ortaöğrenim		10	62.5	7	58.3	17	60.7	35	57.4	45	70.3	80	64.0	31	56.4	40	85.1	71	69.6
Yükseköğrenim		4	25.0	3	25.0	7	25.0	24	39.3	14	21.9	38	30.4	19	34.5	2	4.3	21	20.6
Toplam		16	100.0	12	100.0	28	100.0	61	100.0	64	100.0	125	100.0	55	100.0	47	100.0	102	100.0

Çizelge 4.10'a göre deneklerin Türkiye'yi ziyaret etmelerinde Türk mutfağının etkili olduğu tüm tercihlerde, Almanlar ilk sırada yer almaktadır. Türkiye'yi ziyaretlerinde Türk mutfağı birinci tercihi olanlardan %57.1'i kadın %42.9'u ise erkektir. Türk mutfağı birinci tercihi olanların %46.4'ü 26-35 yaş grubunda, %32.2'si 36-45 yaş grubunda %21.4'ü ise 18-25 yaş grubundadır. Birinci tercihim diyenlerin %60.7'si ortaöğrenim, %25.0'i yükseköğrenim, %14.3'ü ise ilköğrenim mezunudur.

4.5.2. Deneklerin Türk mutfağından yararlanma durumları

Çizelge 4.11'de bugüne kadar Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içecek tüketen deneklerin milliyetlere, cinsiyet, yaş grubu, öğrenim durumları ve ülkemize geliş sayılarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.11. Bugüne Kadar Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Yiyecek-İçecek Tüketen Deneklerin Milliyetlere, Cinsiyet, Yaş Grubu, Öğrenim Durumları ve Ülkemize Geliş Sayılarına Göre Dağılımları

Yeme Durumu	YİYEN		YEMEYEN		GENEL TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Milliyet						
Alman	591	94.3	36	5.7	627	100.0
İskandinav	83	90.2	9	9.8	92	100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	235	95.5	11	4.5	246	100.0
Avrupa Dışı Ülkeler	31	88.6	4	11.4	35	100.0
Toplam	940	94.0	60	6.0	1000	100.0
$X^2=5.308$ SD=3 P>0.05						
Cinsiyet						
Kadın	483	96.2	19	3.8	502	100.0
Erkek	457	91.8	41	8.2	498	100.0
Toplam	940	94.0	60	6.0	1000	100.0
$X^2=8.738$ SD=1 P<0.01						
Yaş Grubu						
18-25 Yaş	331	95.4	16	4.6	347	100.0
26-35 Yaş	342	95.0	18	5.0	360	100.0
36-45 Yaş	267	91.1	26	8.9	293	100.0
Toplam	940	94.0	60	6.0	1000	100.0
$X^2=6.081$ SD=2 P<0.05						
Öğrenim Durumu						
Okur-yazar *	2	33.3	4	66.7	6	100.0
İlköğrenim	26	44.1	33	55.9	59	100.0
Ortaöğrenim	673	98.2	12	1.8	685	100.0
Yükseköğrenim	239	95.6	11	4.4	250	100.0
Toplam	940	94.0	60	6.0	1000	100.0
$X^2=321.9$ SD=2 P<0.001						
Geliş Sayısı						
Birinci Geliş	581	92.2	49	7.8	630	100.0
İkinci Geliş	229	97.0	7	3.0	236	100.0
Üçüncü Geliş	126	96.9	4	3.1	130	100.0
Dördüncü Geliş ve +	4	100.0	0	0.0	4	100.0
Toplam	940	94.0	60	6.0	1000	100.0
$X^2=9.541$ SD=2 P<0.01						

* İstatistiksel değeri dirmeye alınmamıştır.

Çizelge 4.11'den de görüldüğü gibi deneklerden %94.0'ünün bugüne kadar Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek veya içeceği tüketmiş olduğu saptanmıştır. Aynı çizelgeden yabancı turistlerden bugüne kadar Türk mutfağına ait yiyecek veya içecekleri tüketenlerin milliyetlerine göre dağılımları incelendiğinde; Almanların %94.3'ünün, İskandinav Ülkelerinin %90.2'sinin, Diğer Avrupa Ülkelerinin ise %95.5'inin yiyecek ve içeceklerimizden tükettiği ve bu durumun istatistiksel olarak önemsiz olduğu belirlenmiştir ($p>0.05$).

Çizelge 4.11'e göre; bugüne kadar Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek veya içeceği tüketen deneklerin cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuş ($p<0.01$) olup, kadınlarda bu oran %96.2 iken erkeklerde %91.8'dir. Türk mutfağına ait yiyecek veya içeceklerden herhangi birini tüketen yabancı turistlerden %95.4'ünün 18-25, %95.0'inin 26-35 ve %91.1'inin ise 36-45 yaş grubunda olduğu aynı çizelgeden görülebilir. Bu durumun, yapılan istatistiksel analiz sonucu önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0.05$).

Çizelge 4.11 deneklerin öğrenim durumuna göre incelendiğinde, Türk mutfağına ait, herhangi bir yiyecek veya içecek tüketenlerin en yüksek oranda ortaöğrenim görenlerde (%98.2) olduğu, bu durumu % 95.6 oranı ile yüksek öğrenim görenlerin izlediği görülmektedir. Yapılan istatistiksel analiz bu durumun önemli olduğunu vurgulamaktadır ($p<0.001$). Aynı çizelgeden deneklerin ülkemize geliş sayıları ile Türk mutfağı ile tanışmış olmaları arasındaki ilişki incelendiğinde Türkiye'ye üç defadan fazla gelenlerin %100.0'ünün, ilk gelenlerin ise %92.2'sinin Türk mutfağı ile tanışmış oldukları görülmektedir. Bu durum istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Köksal (1987) Kuşadası'nda yaptığı çalışmada ülkemize gelen yabancı turistlerin %86.0'sının Türk yemeklerinden bazılarını tanıdıklarını ve yemiş olduklarını saptamıştır.

Çizelge 4.12'de bugüne kadar Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içeceği tüketen deneklerin tükettikleri yiyecek-içecek gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.12. Bugüne Kadar Türk Mutfağına ait Herhangi Bir Yiyecek-İçecek Tüketen Deneklerin Tükettikleri Yiyecek-İçecek Gruplarına Göre Dağılımları

Yemek Grubu	Yiyen		Yemeyen		Toplam	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Çorbalar	496	49.6	504	50.4	1000	100.0
Et Yemekleri	712	71.2	288	28.8	1000	100.0
Tavuk Yemekleri	405	40.5	595	59.5	1000	100.0
Balık Yemekleri	545	54.5	455	45.5	1000	100.0
Yumurta Yemekleri	493	49.3	507	50.7	1000	100.0
Kurubaklagil Yemek.	461	46.1	539	53.9	1000	100.0
Dolma ve Sarmalar	440	44.0	560	56.0	1000	100.0
Sebze Yemekleri	575	57.5	425	42.5	1000	100.0
Pilavlar	548	54.8	452	45.2	1000	100.0
Hamur İşleri	605	60.5	395	39.5	1000	100.0
Salatalar	612	61.2	388	38.8	1000	100.0
Tatlılar	553	55.3	447	44.7	1000	100.0
İçecekler	710	71.0	290	29.0	1000	100.0

Çizelge 4.12'den de görüldüğü gibi yabancı turistlerin en yüksek oranda Türk mutfağına ait et yemeklerini tattıkları (%71.2) saptanmıştır. Bunu sırasıyla içecekler (%71.0), salatalar (%61.2), hamur işi yiyecekler (%60.5) izlemektedir. En düşük oranda yenilen yemekler ise tavuk yemekleri (%40.5) olarak belirlenmiştir.

4.5.3. Deneklerin Türk mutfağına ait yemekleri ilk yeme yerleri

Türk Mutfağına ait herhangi bir yiyeceği tadanlardan % 17.8'inin Türkiye'ye gelmeden önce tattıkları saptanmıştır.

Çizelge 4.13'de deneklerin Türk mutfağına ait yemekleri Türkiye'de ilk yedikleri yerlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.13'e göre yabancı turistlerin Türk yemeklerini Türkiye'de ilk yeme yerleri arasında, kaldıkları tesiste yeme durumunun %59.2 oranı ile ilk sırada yer aldığı saptanmıştır. Bunu dışarıda bir restoranda yemek yiyenler (%30.7) izlemekte olup, sokak satıcılarında yiyenlerin oranı ise %9.1 olarak belirlenmiştir.

4.5.4. Deneklerin Türk mutfağına ait yemekleri yeme, beğenme durumları ve yemekler hakkındaki düşünceleri

Bu bölümde yabancı turistlerin Türk mutfağına ait hangi yemekleri yedikleri, hangilerini beğendikleri ve yemekler hakkındaki olumlu ve olumsuz düşüncelerinin neler olduğu konusundaki bulgular yer almaktadır.

4.5.4.1. Deneklerin Türk mutfağına ait çorbaları içme, beğenme durumları ve çorbalar hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.14'de bugüne kadar Türk mutfağına ait herhangi bir çorbayı içen deneklerin cinsiyetlerine, milliyet, ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.13. Deneklerin Türk Mutfağına Ait Yemekleri Türkiye'de İlk Yedikleri Yerlere Göre Dağılımları

Yenilen Yer	Sayı	Yüzde
Kaldığı tesiste	458	59,2
Dışarıda bir restoranda	237	30,7
Sokak Satıcısı-büfede	70	9,1
Türk arkadaşının evinde	8	1,0
Toplam	773	100,0

Çizelge 4.14. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Çorbayı İçen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet	İÇEN		İÇMEYEN		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	261	52.0	241	48.0	502	100.0
Erkek	235	47.2	263	52.8	498	100.0
Toplam	496	49.6	504	50.4	1000	100.0
$X^2=3.537$ SD=1 P>0.05						
Milliyet						
Alman	301	48.0	326	52.0	627	100.0
İskandinav	64	69.6	28	30.4	92	100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	110	44.7	136	55.3	246	100.0
Avrupa Dışı Ülkeler	21	60.0	14	40.0	35	100.0
Toplam	496	49.6	504	50.4	1000	100.0
$X^2=40.883$ SD=3 P<0.001						
Yaş Grubu						
18-25 Yaş	142	40.9	205	59.1	347	100.0
26-35 Yaş	164	45.6	196	54.4	360	100.0
36-45 Yaş	190	64.8	103	35.2	293	100.0
Toplam	496	49.6	504	50.4	1000	100.0
$X^2=40.092$ SD=2 P>0.001						

Çizelge 4.14 genel toplam üzerinden incelendiğinde, Türk mutfağına ait herhangi bir çorbayı içenlerin oranının %49.6 olduğu görülmektedir. Cinsiyete göre dağılım oranı ise %52.0 kadın, %47.2 erkek olarak belirlenmiş olup, bu durumun istatistiksel analizi önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$). Aynı çizelgeden yabancı turistlerden Türk mutfağına ait çorbalardan herhangi birisini içenlerin milliyetlerine göre dağılımları incelendiğinde birinci sırayı İskandinav Ülkeleri (%69.6), son sırayı ise Diğer Avrupa Ülkeleri (%44.7) almaktadır. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait çorbalardan herhangi birini içmiş olanlar en çok 36-45 yaş grubunda yer almaktadır (%64.8). İstatistiksel olarak yaş grupları arasındaki fark önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

Çizelge 4.15'de deneklerin içtikleri ve beğendikleri çorba çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.15 genel toplam üzerinden incelendiğinde, yabancı turistlerin (%40.3) Türk mutfağına ait içtikleri çorbalardan ilk sırayı düğün çorbasının almakta olduğu görülmektedir. Çorbalar içerisinde en az içilen ise %17.7 oranı ile paçadır. Deneklerce (%64.0) en çok beğenilen çorbanın yine düğün çorbası olduğu, en az beğenilenin (%45.8) ise tarhana çorbası olduğu da aynı çizelgeden görülmektedir.

Çorbaları içen yabancı turistlerin milliyetlerine göre dağılımları incelendiğinde; Alman'ların (%36.5) en çok içtikleri çorba işkembe çorbası iken en az içtikleri çorba paça(%13.6) dır. En çok beğendikleri çorba ezogelin çorbası (%83.7), en az beğendikleri çorba ise, tarhana çorbasıdır (%45.7). İskandinav Ülkelerinden gelen turistlerce (%71.9) en çok içilen çorba düğün çorbası, en az içilen çorba ise işkembe çorbasıdır (%18.8). İskandinavlarca (%52.4, %52.4) en çok beğenilen çorba ezogelin çorbası ve paçadır (%43.6). En az beğenilen çorba ise işkembe çorbasıdır. Diğer Avrupa Ülkelerinden gelen

turistlerce en çok içilen çorba ezogelin çorbası, en az içilen çorba paça (%14.5), en çok beğenilen çorba paça (%75.0), en az beğenilen çorba ise ezogelin çorbasıdır (%95.2). Avrupa Dışı Ülkelerden gelen deneklerce (%85.2) en çok içilen çorba düğün çorbası, en az içilen ise mercimek çorbasıdır (% 14.3). Bu denekler, en çok yayla çorbasını (% 100.0) beğenirken, en az tarhana çorbasını (% 33.3) beğendiklerini belirtmişlerdir. Yabancı turistlerin içtikleri ve beğendikleri çorba çeşitlerinin milliyetlerine göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$)



Çizelge 4.15. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri Çorba Çeşitlerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Yemek Adı	ÜLKELER																																			
	ALMANYA						İSKANDINAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKEL.						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM											
	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam	Begenen	Begenmeyen	Toplam			
	Satır	kolon	n=301	Satır	kolon	n=64	Satır	kolon	n=110	Satır	kolon	n=21	Satır	kolon	n=496	Satır	kolon	n=21	Satır	kolon	n=496	Satır	kolon	n=21	Satır	kolon	n=496	Satır	kolon	n=21	Satır	kolon	n=496			
	76	69.1	34	30.9	110	100.0	36.5	4	33.3	8	66.7	12	100.0	18.8	10	32.3	21	67.7	31	100.0	28.2	8	88.9	1	11.1	9	100.0	42.9	98	60.5	64	39.5	162	100.0	32.7	
İşkembe Çorbası	36	83.7	7	16.3	43	100.0	14.3	11	52.4	10	47.6	21	100.0	32.8	12	25.0	36	75.0	48	100.0	43.6	4	36.4	7	63.6	11	100.0	52.4	63	51.2	60	48.8	123	100.0	24.8	
Ezogelin Çorbası	35	46.1	41	53.9	76	100.0	25.2	20	48.8	21	51.2	41	100.0	64.1	10	50.0	10	50.0	20	100.0	18.2	8	100.0	0	0.0	8	100.0	38.1	73	50.3	72	49.7	145	100.0	29.2	
Yayla Çorbası	37	45.7	44	54.3	81	100.0	26.9	11	45.8	13	54.2	24	100.0	37.5	20	48.8	21	51.2	41	100.0	37.3	3	33.3	6	66.7	9	100.0	42.9	71	45.8	84	54.2	155	100.0	31.3	
Tarhana Çorbası	79	76.0	25	24.0	104	100.0	34.6	20	43.5	26	56.5	46	100.0	71.9	15	50.0	15	50.0	30	100.0	27.3	14	70.0	6	30.0	20	100.0	95.2	128	64.0	72	36.0	200	100.0	40.3	
Diğün Çorbası	61	75.3	20	24.7	81	100.0	26.9	15	39.5	23	60.5	38	100.0	59.4	16	61.5	10	38.5	26	100.0	23.6	2	66.7	1	33.3	3	100.0	14.3	94	63.5	54	36.5	148	100.0	29.8	
Mercimek Çorbası	27	65.9	14	34.1	41	100.0	13.6	11	52.4	10	47.6	21	100.0	32.8	12	75.0	4	25.0	16	100.0	14.5	6	60.0	4	40.0	10	100.0	47.6	56	63.6	32	36.4	88	100.0	17.7	
Paça																																				

X²=68.586 SD=12 P<0.001
(İçme Durumu)

$\chi^2=35.873$ SD=12 P<0.001
(Beğenme Durumu)

Çizelge 4.16'da deneklerin içtikleri ve beğendikleri çorba çeşitlerinin cinsiyetlerine göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.16. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri Türk Mutfağına Ait Çorba Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Yemek Adı	CİNSİYET													
	KADIN							ERKEK						
	Beğenen		Beğenmeyen		Toplam			Beğenen		Beğenmeyen		Toplam		
	S	%	S	%	S	%	%	S	%	S	%	S	%	%
İşkembe Çorbası	46	52.9	41	47.1	87	100.0	33.3	52	69.3	23	30.7	75	100.0	31.9
Ezogelin Çorbası	35	77.8	10	22.2	45	100.0	17.2	28	35.9	50	64.1	78	100.0	33.2
Yayla Çorbası	40	44.0	51	56.0	91	100.0	34.9	33	61.1	21	38.9	54	100.0	23.0
Tarhana Çorbası	30	48.4	32	51.6	62	100.0	23.8	41	44.1	52	55.9	93	100.0	39.6
Düğün Çorbası	66	54.1	56	45.9	122	100.0	46.7	62	79.5	16	20.5	78	100.0	33.2
Mercimek Çorbası	60	73.2	22	26.8	82	100.0	31.4	34	51.5	32	48.5	66	100.0	28.1
Paça	21	75.0	7	25.0	28	100.0	10.7	35	58.3	25	41.7	60	100.0	25.5

$X^2=49.599$ SD=7 $P<0.001$
(İçme Durumu)

$X^2=15.347$ SD=7 $P<0.05$
(Beğenme Durumu)

Araştırmaya katılan yabancı turistlerin içtikleri ve beğendikleri, Türk mutfağına ait çorbaların cinsiyete göre dağılımları incelendiğinde; kadınlar tarafından en çok içilen (%46,7) çorbanın düğün çorbası, en az içilenin ise paça olduğu (% 10.7), erkekler tarafından en çok (% 39.6) içilen çorbanın tarhana çorbası, en az içilen çorbanın ise yayla çorbası (% 23.0) olduğu görülmektedir. Kadınlar tarafından en çok beğenilen çorba ezogelin çorbası (% 77.8), erkekler tarafından en çok beğenilen ise düğün çorbasıdır (% 79.5). Yabancı turistlerin içtikleri ve beğendikleri çorba çeşitlerinin cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.05$).

Çizelge 4.17'de deneklerin içtikleri ve beğendikleri çorba çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir .

Çizelge 4.17 incelendiğinde 18-25 yaş grubunca en fazla içilen (%36.6) çorba düğün çorbası, en az içilen çorba ise mercimek çorbasıdır (% 7.7). Bu yaş gurubunca en çok beğenilen (% 90.4) çorbanın düğün çorbası, en az beğenilen (% 18.8) çorbanın ise yayla çorbası olduğu belirlenmiştir. 26-35 yaş grubundaki deneklerce en çok içilen (% 42.1) çorba düğün çorbası, en az içilen (% 23.8) çorba ise paçadır. Bu yaş grubundaki deneklerce en çok beğenilen (% 73.2) çorba ezogelin çorbası, en az beğenilen (%43.5) çorba ise düğün çorbasıdır. 36-45 yaş grubundakilerce en çok içilen (%49.5) çorba mercimek çorbası, en az içilen (% 10.5) ve en çok beğenilen çorba paça (% 90.0) olup, en az beğenilen çorba ise ezogelin çorbasıdır (% 26.1). Yabancı turistlerin içtikleri ve beğendikleri çorba çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Türk mutfağına ait çorbaları içen yabancı turistlerin çorbalar hakkındaki düşüncelerinin milliyetlerine göre dağılımları çizelge 4.18'de verilmiştir.

Çizelge 4.17. Deneklerin İptikleri ve Beğendikleri Çorba Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yemek Adı	YAŞ GURUBU																				
	18-25 YAŞ					26-35 YAŞ					36-45 YAŞ										
	Beğenen	Beğenmeyen	Toplam	Satır Kolon	Toplam	Beğenen	Beğenmeyen	Toplam	Satır Kolon	Beğenen	Beğenmeyen	Toplam	Satır Kolon	Toplam							
	S	%	S	%	N=142	S	%	S	%	n=164	S	%	S	%	n=190						
İşkembe Çorbası	15	71.4	6	28.6	21	100.0	14.8	40	60.6	26	39.4	66	100.0	40.2	43	57.3	32	42.7	75	100.0	39.5
Ezogelin Çorbası	21	58.3	15	41.7	36	100.0	25.4	30	73.2	11	26.8	41	100.0	25.0	12	26.1	34	73.9	46	100.0	24.2
Yayla Çorbası	6	18.8	26	81.3	32	100.0	22.5	26	52.0	24	48.0	50	100.0	30.5	41	65.1	22	34.9	63	100.0	33.2
Tarhana Çorbası	16	61.5	10	38.5	26	100.0	18.3	34	54.8	28	45.2	62	100.0	37.8	21	31.3	46	68.7	67	100.0	35.3
Düğün Çorbası	47	90.4	5	9.6	52	100.0	36.6	30	43.5	39	56.5	69	100.0	42.1	51	64.6	28	35.4	79	100.0	41.6
Mercimek Çorbası	6	54.5	5	45.5	11	100.0	7.7	22	51.2	21	48.8	43	100.0	26.2	66	70.2	28	29.8	94	100.0	49.5
Paça	15	51.7	14	48.3	29	100.0	20.4	23	59.0	16	41.0	39	100.0	23.8	18	90.0	2	10.0	20	100.0	10.5

$X^2=72.982$ SD=14 P<0.001

(İçme Durumu)

$X^2=92.490$ SD=14 P<0.001

(Beğenme Durumu)

Çizelge 4.18. Deneklerin Çorbalar Hakkındaki Düşüncelerinin Ülkelere Göre Dağılımları

	ÜLKELER																													
	ALMANYA										İSKANDINAV ÜLKELERİ										DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ									
	Olumlu					Olumsuz					Olumlu					Olumsuz					Olumlu					Olumsuz				
	S	%	S	%	Toplam	S	%	S	%	Toplam	S	%	S	%	Toplam	S	%	S	%	Toplam	S	%	S	%	Toplam	S	%	S	%	Toplam
Nitelik	229	73.4	83	26.6	312	100.0	11	64.7	6	35.3	17	100.0	91	58.3	65	41.7	156	100.0	9	81.8	2	18.2	11	100.0	340	68.5	156	31.5	496	100.0
Lezzet	149	47.8	163	52.2	312	100.0	9	52.9	8	47.1	17	100.0	69	44.2	87	55.8	156	100.0	8	72.7	3	27.3	11	100.0	235	47.4	261	52.6	496	100.0
Yağ oranı	186	59.6	126	40.4	312	100.0	13	76.5	4	23.5	17	100.0	104	66.7	52	33.3	156	100.0	7	63.6	4	36.4	11	100.0	310	62.5	186	37.5	496	100.0
Görünürlük	119	38.1	193	61.9	312	100.0	8	47.1	9	52.9	17	100.0	61	39.1	95	60.9	156	100.0	4	36.4	7	63.6	11	100.0	192	38.7	304	61.3	496	100.0
Çeşit	106	34.0	206	66.0	312	100.0	7	41.2	10	58.8	17	100.0	68	43.6	88	56.4	156	100.0	5	45.5	6	54.5	11	100.0	186	37.5	310	62.5	496	100.0
Besin Değeri	137	50.3	155	49.7	312	100.0	9	52.9	8	47.1	17	100.0	84	53.8	72	46.2	156	100.0	6	54.5	5	45.5	11	100.0	256	51.6	240	48.4	496	100.0

$\chi^2=8.931$ SD=15 P>0.05

(Olumlu Özellikler)

$\chi^2=13.306$ SD=15 P>0.05

(Olumsuz Özellikler)

Çizelge 4.18 genel toplam üzerinden incelendiğinde yabancı turistlerden Türk mutfağına ait çorbaları lezzetli bulanlar %68.5, görünüşünü güzel bulanlar %62.5 ve besin değerini yüksek bulanlar ise %51.6 olarak saptanmıştır. Yabancı turistlerin çorbalar hakkındaki olumsuz düşünceleri ise %52.6 yağ oranı yüksek, %61.3 doyurucu değil, %62.5 çeşit yönünden yetersiz şeklinde saptanmıştır. Türk mutfağına ait çorbaların olumlu ve olumsuz bulunan özelliklerinin milliyetlere göre dağılımı istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Çizelge 4.19'da deneklerin çorbalar hakkındaki düşüncelerinin cinsiyetlerine göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.19'da da görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türk mutfağına ait çorbalar hakkındaki olumlu düşüncelerinin cinsiyete göre dağılımlarına bakıldığında her iki cinsiyet içinde çorbaların lezzetli oluşları ilk sırada yer almaktadır. Çorbaların olumsuz özelliği olarak ise kadınlar tarafından çeşit azlığı (%69.0), erkekler tarafından ise doyurucu olmamaları (%65.5) gibi özellikler ilk sırada gelmektedir. Türk mutfağına ait çorbaların olumlu ve olumsuz özelliklerinin cinsiyete göre dağılımları önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Çizelge 4.20'de Deneklerin çorbalar hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.19. Deneklerin Çorbalar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımı

Nitelik	CİNSİYET											
	KADIN						ERKEK					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Lezzet	184	70.5	77	29.5	261	100.0	156	66.4	79	33.6	235	100.0
Yağ oranı	129	49.4	132	50.6	261	100.0	106	45.1	129	54.9	235	100.0
Görünüş	161	61.7	100	38.3	261	100.0	149	63.4	86	36.6	235	100.0
Doyuruculuk	111	42.5	150	57.5	261	100.0	81	34.5	154	65.5	235	100.0
Çeşit	81	31.0	180	69.0	261	100.0	105	44.7	130	55.3	235	100.0
Besin Değeri	134	51.3	127	48.7	261	100.0	122	51.9	113	48.1	235	100.0

$$X^2=9.045 \quad SD=5 \quad P>0.05$$

(Olumlu Özellik)

$$X^2=6.120 \quad SD=5 \quad P>0.05$$

(Olumsuz Özellik)

Çizelge 4.20. Deneklerin Çorbalar Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Nitelik	YAŞ GRUBU																	
	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Olumlu			Olumsuz			Olumlu			Olumsuz			Olumlu			Olumsuz		
	Sayı	%	Toplam	Sayı	%	Toplam	Sayı	%	Toplam	Sayı	%	Toplam	Sayı	%	Toplam	Sayı	%	Toplam
Lezzet	86	72.3	119	33	27.7	119	114	61.3	186	72	38.7	186	140	73.3	191	51	26.7	191
Yağ Oranı	56	47.1	119	63	52.9	119	81	43.5	186	105	56.5	186	98	51.3	191	93	48.7	191
Görünüş	101	84.9	119	18	15.1	119	121	65.1	186	65	34.9	186	88	46.1	191	103	53.9	191
Doyuruculuk	47	39.5	119	72	60.5	119	69	37.1	186	117	62.9	186	76	39.8	191	115	60.2	191
Çeşit	81	68.1	119	38	31.9	119	71	38.2	186	115	61.8	186	34	17.8	191	157	82.2	191
Besin Değeri	64	53.8	119	55	46.2	119	104	55.9	186	82	44.1	186	88	46.1	191	103	53.9	191

$X^2=51.050$ $SD=10$ $P<0.001$
(Olumlu Özellikler)

$X^2=49.620$ $SD=10$ $P<0.001$
(Olumsuz Özellikler)

Çizelge 4.20 incelendiğinde, 18-25 yaş grubunca Türk mutfağına ait çorbaların olumlu özelliklerinden görünüşü (%84.9) ilk sırada yer almaktadır. Aynı yaş grubunca olumsuz özellik olarak ise doyurucu olmaması (%60.5) ilk sırada yer almaktadır. 26-35 yaş grubu tarafından olumlu özellik olarak görünüş (%65.1) ilk sırada yer alırken, olumsuz özellik olarak doyurucu olmaması (%62.9) ilk sıradadır. 36-45 yaş grubu tarafından olumlu özelliklerin başında lezzetli oluşu (%73.3), olumsuz özelliklerin başında ise çeşit azlığının (%82.2) geldiği saptanmıştır. Türk mutfağına ait çorbaların olumlu ve olumsuz özelliklerinin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

4.5.4.2. Deneklerin Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerini yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.21'de Türk mutfağına ait herhangi bir et, tavuk, balık ve yumurta yemeğini yiyen deneklerin cinsiyet, milliyet ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.21. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeğini Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

YEMEK GRUBU																		
Cinsiyet	ET YEMEKLERİ				TAVUK YEMEKLERİ				BALIK YEMEKLERİ				YUMURTA YEMEKLERİ					
	YİYEN Sayı	%	YEMEYEN Sayı	%	TOPLAM Sayı	%	YİYEN Sayı	%	YEMEYEN Sayı	%	TOPLAM Sayı	%	YİYEN Sayı	%	YEMEYEN Sayı	%	TOPLAM Sayı	%
Kadın	336	66.9	166	33.1	502	100.0	207	41.2	295	58.8	502	100.0	253	50.4	249	49.6	502	100.0
Erkek	376	75.5	122	24.5	498	100.0	198	39.8	300	60.2	498	100.0	240	48.2	258	51.8	498	100.0
Toplam	712	71.2	288	28.8	1000	100.0	405	40.5	595	59.5	1000	100.0	493	49.3	507	50.7	1000	100.0
Milliyet	$X^2=8.933$ SD=1 P<0.01				$X^2=0.227$ SD=1 P>0.05				$X^2=7.526$ SD=1 P<0.001				$X^2=0.484$ SD=1 P>0.05					
Alman	434	69.2	193	30.8	627	100.0	221	35.2	406	64.8	627	100.0	331	52.8	296	47.2	627	100.0
İskandinav Ülkeleri	74	80.4	18	19.6	92	100.0	44	47.8	48	52.2	92	100.0	89	96.7	3	3.3	92	100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	182	74.0	64	26.0	246	100.0	108	43.9	138	56.1	246	100.0	101	41.1	145	58.9	246	100.0
Avrupa. Dışı Ülkeler	22	62.9	13	37.1	35	100.0	32	91.4	3	8.6	35	100.0	24	68.6	11	31.4	35	100.0
Toplam	712	71.2	288	28.8	1000	100.0	405	40.5	595	59.5	1000	100.0	545	54.5	455	45.5	1000	100.0
Yaş Grubu	$X^2=7.112$ SD=3 P>0.05				$X^2=47.924$ SD=3 P<0.001				$X^2=87.783$ SD=3 P<0.001				$X^2=12.628$ SD=2 P<0.01					
18-25 Yaş	226	65.1	121	34.9	347	100.0	160	46.1	187	53.9	347	100.0	198	57.1	149	42.9	347	100.0
26-35 Yaş	284	78.9	76	21.1	360	100.0	116	32.2	244	67.8	360	100.0	191	53.1	169	46.9	360	100.0
36-45 Yaş	202	68.9	91	31.1	293	100.0	129	44.0	164	56.0	293	100.0	156	53.2	137	46.8	293	100.0
Toplam	712	71.2	288	28.8	1000	100.0	405	40.5	595	59.5	1000	100.0	545	54.5	455	45.5	1000	100.0
	$X^2=17.376$ SD=2 P<0.001				$X^2=47.924$ SD=3 P<0.001				$X^2=1.411$ SD=2 P>0.05				$X^2=8.998$ SD=2 P<0.05					

Çizelge 4.21 genel toplam üzerinden incelendiğinde yabancı turistlerden Türk mutfağına ait herhangi bir et yemeğini yiyenlerin oranı %71.2 olup, cinsiyete göre dağılım oranları ise %66.9 kadın, %75.5 erkek şeklindedir ve istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.01$). Aynı çizelgeden Türk mutfağına ait et yemeklerinden herhangi birini yiyen deneklerin milliyete göre dağılımları incelendiğinde; birinci sırada İskandinav Ülkeleri (%80.4), son sırada ise Avrupa Dışı Ülkelerin yer aldığı (% 62.9) görülmektedir. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur. ($p>0.05$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait etlerden herhangi birisini yiyenlerin en çok 26-35 yaş grubundaki denekler olduğu (% 78.9) ve yaş gruplarına göre dağılımın istatistiksel olarak önemli olduğu saptanmıştır ($p<0.001$).

Çizelge 4.21'deki tavuk yemeklerine ait bulgular genel toplam üzerinden incelendiğinde; yabancı turistlerden herhangi bir tavuk yemeğini yiyenlerin oranının % 40.5 olduğu görülmektedir. Cinsiyete göre dağılımda ise %41.2 kadınların, %39.8 erkeklerin oranında tavuk tükettikleri ve bu durum istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$). Aynı çizelgede yabancı turistlerden Türk mutfağına ait tavuk yemeklerinden herhangi birini yiyenlerin milliyete göre dağılımı incelendiğinde; birinci sırada Avrupa Dışı Ülkeler (%91.4), son sırada ise Almanlar (%35.2) gelmektedir. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait tavuk yemeklerinden herhangi birini yiyenlerin en çok 18-25 yaş grubundaki turistler olduğu (% 46.1) ve yaş gruplarına göre yapılan dağılımın istatistiksel olarak önemli olduğu saptanmıştır ($p<0.001$).

Çizelge 4.21'deki balık yemeklerine ait bulgular genel toplam üzerinden incelendiğinde; yabancı turistlerden herhangi bir balık yemeğini yiyenlerin oranının %54.5 olduğu görülmekte olup, cinsiyete göre dağılım ise %50.2 kadın, %58.8 erkek şeklindedir ve istatistiksel olarak önemlidir ($p<0.001$). Aynı çizelgeden yabancı turistlerden Türk mutfağına ait balık yemeklerinden herhangi birini yiyenlerin milliyete göre dağılımları incelendiğinde; birinci sırada İskandinav Ülkeleri (% 96.7), son sırada ise Diğer Avrupa Ülkelerinden gelen turistlerin (%41.1) yer aldığı görülmektedir. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait balık yemeklerinin herhangi birisini yiyenlerin en çok 18-25 yaş grubundaki denekler olduğu (% 57.1) ve yaş gruplarına göre dağılımın istatistiksel olarak önemsiz olduğu ($p>0.05$) saptanmıştır.

Çizelge 4.21'deki yumurta yemeklerine ait bulgular genel toplam üzerinden incelendiğinde; yabancı turistlerden herhangi bir yumurta yemeğini yiyenlerin oranının %49.3 olduğu görülmekte olup cinsiyete göre dağılım ise %50.4 kadın, %48.2 erkek şeklindedir ve istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$). Aynı çizelgeden yabancı turistlerden Türk Mutfağına ait yumurta yemeklerinden herhangi birini yiyenlerin milliyete göre dağılımları incelendiğinde, birinci sırada Avrupa Dışı Ülkelerden gelenlerin (%100.0), son sırada ise Diğer Avrupa Ülkelerinden gelenlerin (%44.7) yer aldığı görülmektedir. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait yumurta yemeklerinden herhangi birini yiyenlerin en çok 26-35 yaş grubundaki denekler olduğu (% 53.1) yaş gruplarına göre dağılımın istatistiksel olarak önemli olduğu saptanmıştır ($p<0.05$).

Çizelge 4.22'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri et, tavuk, balık ve yumurta yemekleri çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.22. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Yemek Adı	ÜLKELER																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	ALMANYA						İSKANDINAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
	Beğenen Beğenmeyen Toplam						Beğenen Beğenmeyen Toplam						Beğenen Beğenmeyen Toplam						Beğenen Beğenmeyen Toplam						Beğenen Beğenmeyen Toplam																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S

 $\chi^2=285.648$ SD=33 P<0.001

(Yeme Durumu)

 $\chi^2=266.349$ SD=33 P<0.001

(Beğenme Durumu)

Çizelge 4.22. (Devam) Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Ülkelere Göre Dağılımları

	Beğenen Beğenmeyen Toplam						Beğenen Beğenmeyen Toplam						Beğenen Beğenmeyen Toplam						Beğenen Beğenmeyen Toplam																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%

* İstatistiksel değerdendirme alınmamıştır.

Çizelge 4.22 genel toplam üzerinden incelendiğinde; yabancı turistlerin Türk mutfağına ait yedikleri et yemeklerinden ilk sırayı %76.7 oranı ile döner kebabın almakta olduğu görülmektedir. Et yemekleri içerisinde en az yenilen ise %11.5 oranı ile içli köfte olmuştur. Yiyen deneklerce (%78.9) en çok beğenilen et yemeğinin şiş kebab, en az beğenilen et yemeğinin ise çiğ köfte (%47.8) olduğu saptanmıştır. Yabancı turistlerin et yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının milliyetlerine göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Yabancı turistlerin Türk mutfağına ait tavuk yemeklerinden en çok yedikleri (%68.1) tavuk şiş, en az yedikleri ise (%34.3) tavuk köftesidir. Yiyen yabancı turistlerin (%85.5) en çok beğendikleri tavuk yemeği de tavuk şiş olup, en az beğendikleri ise çerkez tavuğu yemeği (%66.5) olarak saptanmıştır. Yabancı turistlerin tavuk yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$ ve $p<0.05$).

Yabancı turistlerin (%70.5) Türk mutfağına ait balık yemeklerinden en çok yedikleri balık ızgara, en az yedikleri ise hamsi kuşu olup (%17.8), yiyen deneklerin en çok beğendikleri balık yemeği balık ızgara (% 82.3), en az beğendikleri ise uskumru dolması (% 57.5) olarak saptanmıştır. Yabancı turistlerin Türk mutfağına ait balık yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Yabancı turistlerin Türk mutfağına ait yumurta yemeklerinden en çok yedikleri (% 62.3) menemen olup, yiyenlerce en çok beğenilen yumurta yemeği de menemendir (% 75.6). Deneklerin yumurta yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Çizelge 4.23'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri et, tavuk, balık ve yumurta yemeği çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.23. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

KADIN									ERKEK								
Beğenme Durum	Beğenen		Beğenmeyen		Toplam			Beğenen		Beğenmeyen		Toplam					
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	%			
Yemek Adı							n=336 kolon							n=376 kolon			
Döner Kebap	269	85.7	45	14.3	314	100.0	93.5	143	61.6	89	38.4	232	100.0	61.7			
Şiş Kebap	131	61.8	81	38.2	212	100.0	63.1	201	96.2	8	3.8	209	100.0	55.6			
Bahçevan Kebap	101	66.4	51	33.6	152	100.0	45.2	40	37.0	68	63.0	108	100.0	28.7			
Tas Kebap	96	59.3	66	40.7	162	100.0	48.2	74	79.6	19	20.4	93	100.0	24.7			
Patlıcan Kebap	96	79.3	25	20.7	121	100.0	36.0	50	39.7	76	60.3	126	100.0	33.5			
Izgara Köfte	63	70.8	26	29.2	89	100.0	26.5	122	80.8	29	19.2	151	100.0	40.2			
Kadınbudu Köfte	69	51.1	66	48.9	135	100.0	40.2	83	80.6	20	19.4	103	100.0	27.4			
Adana Kebap	63	77.8	18	22.2	81	100.0	24.1	112	71.8	44	28.2	156	100.0	41.5			
Saç Kavurma	91	88.3	12	11.7	103	100.0	30.7	69	54.8	57	45.2	126	100.0	33.5			
Kuzu Tandır	52	52.5	47	47.5	99	100.0	29.5	51	86.4	8	13.6	59	100.0	15.7			
Çiğ Köfte	23	74.2	8	25.8	31	100.0	9.2	21	34.4	40	65.6	61	100.0	16.2			
İçli Köfte	36	64.3	20	35.7	56	100.0	16.7	20	76.9	6	23.1	26	100.0	6.9			
Diğer Et Yemekleri	0	0.0	3	100.0	3	100.0	0.9	0	0.0	2	0.0	2	0.0	0.5			
	X ² =112.234 SD=11 P<0.001						X ² =122.759 SD=11 P<0.001										
							n=207							n=198			
Tavuk Şiş	125	89.3	15	10.7	140	100.0	67.6	111	81.6	25	18.4	136	100.0	68.7			
Tavuk Döner	101	77.1	30	22.9	131	100.0	63.3	103	87.3	15	12.7	118	100.0	59.6			
Çerkez Tavuğu	35	67.3	17	32.7	52	100.0	25.1	95	70.4	40	29.6	135	100.0	68.2			
İç Pilavlı Tavuk	99	89.2	12	10.8	111	100.0	53.6	24	32.4	50	67.6	74	100.0	37.4			
Tavuk Yahni	39	84.8	7	15.2	46	100.0	22.2	79	63.2	46	36.8	125	100.0	63.1			
Tavuk Köftesi	60	78.9	16	21.1	76	100.0	36.7	58	92.1	5	7.9	63	100.0	31.8			
Diğer Tavuk Yemekleri	3	60.0	2	40.0	5	100.0	2.4	1	33.3	2	66.7	3	100.0	1.5			
	X ² =76.339 SD=5 P<0.001						X ² =88.021 SD=5 P<0.001										
							n=252							n=293			
Balık Izgara	148	80.9	35	19.1	183	100.0	72.6	168	83.6	33	16.4	201	100.0	68.6			
Fırında Balık	64	75.3	21	24.7	85	100.0	33.7	40	70.2	17	29.8	57	100.0	19.5			
Hamsi Tava	39	78.0	11	22.0	50	100.0	19.8	24	40.7	35	59.3	59	100.0	20.1			
Uskumru Dolması	56	65.1	30	34.9	86	100.0	34.1	5	25.0	15	75.0	20	100.0	6.8			
Kiremitte Balık	53	84.1	10	15.9	63	100.0	25.0	27	64.3	15	35.7	42	100.0	14.3			
Hamsi Kuşu	38	63.3	22	36.7	60	100.0	23.8	23	62.2	14	37.8	37	100.0	12.6			
	X ² =45.465 SD=5 P<0.001						X ² =15.230 SD=5 P<0.001										
							n=253							n=240			
Menemen	185	90.7	19	9.3	204	100.0	80.6	47	45.6	56	54.4	103	100.0	42.9			
Çılbır	86	78.9	23	21.1	109	100.0	43.1	105	64.4	58	35.6	163	100.0	67.9			
Sahanda yumurta	21	72.4	8	27.6	29	100.0	11.5	24	75.0	8	25.0	32	100.0	13.3			
	X ² =41.377 SD=2 P<0,001						X ² =59.131 SD=2 P<0.001										

Çizelge 4.23'den deneklerin yedikleri ve beğendikleri et yemeklerinin cinsiyete göre dağılımları genel toplam üzerinden incelendiğinde; kadınların (%93.5) en çok yedikleri et yemeğinin döner kebab, en az yediklerinin ise çiğ köfte (%9.2) olduğu, erkekler tarafından (% 61.7) en çok yenilen et yemeğinin de döner kebab, en az yenilenin ise içli köfte (% 6.9) olduğu görülmektedir. Yabancı turistlerin Türk mutfağına ait yedikleri et yemeği çeşitlerinin cinsiyete göre dağılımları önemli bulunmuştur ($p<0.001$). Yiyen kadın deneklerin (%88.3) Türk mutfağına ait et yemeklerinden en çok beğendikleri yemeğin saç kavurma, en az beğendiklerinin ise kadınbudu köfte (% 51.1) olduğu, yiyen erkekler tarafından (% 96.2) en çok beğenilen et yemeğinin şiş kebab en az beğenilen et yemeğinin ise içli köfte olduğu (% 32.8) saptanmıştır. Et yemeklerinin beğenilme durumunun cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

Aynı çizelgeden araştırmaya katılan yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri tavuk yemeklerinin cinsiyete göre dağılımları incelendiğinde; hem kadın, hem de erkeklerin (% 67.6 ve % 68.7) en çok yedikleri tavuk yemeğinin tavuk şiş olduğu görülmektedir. Kadınların en az yedikleri (% 22.2) tavuk yemeğinin tavuk yahnisi, erkeklerin ise tavuk köftesi (%31.8) olduğu da saptanmıştır. Yiyen kadınların en çok beğendikleri (% 89.3) tavuk yemeği tavuk şiş, en az beğendikleri ise iç pilavlı tavuk (% 67.3) olup, yiyen erkekler tarafından ise en çok beğenilen (% 92.1) tavuk yemeği tavuk köftesi, en az beğenilen ise iç pilavlı tavuktur (% 32.4). Yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri tavuk yemekleri çeşitlerinin cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Çizelge 4.23'den araştırmaya katılan deneklerin yedikleri ve beğendikleri balık yemeklerinin cinsiyete göre dağılımları incelendiğinde; her iki cinsiyet tarafından en fazla yenilen balık yemeğinin balık ızgara (%72.6 kadın, %68.6 erkek) olduğu, en az yenilenin ise kadınlarda (% 19.8) hamsi tava, erkeklerde ise (% 6.8) uskumru dolması olduğu görülmektedir. Yiyen kadınların en çok beğendikleri (%84.1) balık yemeği kiremitte balık en az beğendikleri ise hamsi kuşudur (%63.3). Yiyen erkekler tarafından ise en çok beğenilen (%83.6) balık ızgara, en az beğenilen ise uskumru dolmasıdır (%25.0). Yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri balık yemekleri çeşitlerinin cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.01$).

Aynı çizelgeden araştırmaya katılan yabancı turistlerinin yedikleri ve beğendikleri yumurta yemeklerinin cinsiyete göre dağılımları incelendiğinde; kadınlar tarafından en çok tüketilen (% 80.6) yumurta yemeğinin menemen, erkekler için ise çılıbır (% 67.9) olduğu görülmektedir. Yiyen kadınlar tarafından en çok beğenilen (% 90.7) yumurta yemeği yine menemen, erkekler tarafından ise sahandanda yumurta yemekleridir (% 75.0). Deneklerin yumurta yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Çizelge 4.24'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri, et tavuk, balık ve yumurta yemeği çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.24. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yemek Adı	YAŞ GRUPLARI																	
	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Beğenme Beğenmeyen Toplam						Beğenme Beğenmeyen Toplam						Beğenme Beğenmeyen Toplam					
	n=226 kolon						n=284 kolon						n=202 kolon					
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Döner Kebap	140	66.0	72	34.0	212	100.0	93.8	221	84.0	42	16.0	263	100.0	92.6	51	71.8	20	28.2
Şiş Kebap	93	66.0	48	34.0	141	100.0	62.4	140	87.5	20	12.5	160	100.0	56.3	99	82.5	21	17.5
Bahçevan Kebap	69	67.0	34	33.0	103	100.0	45.6	22	37.3	37	62.7	59	100.0	20.8	50	51.0	48	49.0
Tas Kebap	41	59.4	28	40.6	69	100.0	30.5	60	61.2	38	38.8	98	100.0	34.5	69	78.4	19	21.6
Patlıcan Kebap	102	68.9	46	31.1	148	100.0	65.5	39	56.5	30	43.5	69	100.0	24.3	5	16.7	25	83.3
Izgara Köfte	95	76.0	30	24.0	125	100.0	55.3	49	77.8	14	22.2	63	100.0	22.2	41	78.8	11	21.2
Kadınbudu Köfte	24	70.6	10	29.4	34	100.0	15.0	59	58.4	42	41.6	101	100.0	35.6	69	67.0	34	33.0
Adana Kebap	80	97.6	2	2.4	82	100.0	36.3	51	86.4	8	13.6	59	100.0	20.8	44	45.8	52	54.2
Saç Kavurma	76	69.1	34	30.9	110	100.0	48.7	69	76.7	21	23.3	90	100.0	31.7	15	51.7	14	48.3
Kuzu Tandır	46	66.7	23	33.3	69	100.0	30.5	31	77.5	9	22.5	40	100.0	14.1	26	53.1	23	46.9
Çiğ Köfte	21	58.3	15	41.7	36	100.0	15.9	14	70.0	6	30.0	20	100.0	7.0	9	25.0	27	75.0
İçli Köfte	22	55.0	18	45.0	40	100.0	17.7	15	71.4	6	28.6	21	100.0	7.4	19	90.5	2	9.5
Diğer Et Yemekleri*	0	0.0	2	100.0	2	100.0	0.9	0	0.0	1	100.0	1	100.0	0.4	0	0.0	2	100.0
	X ² =312.541 SD=22 P<0.001						X ² =288.429 SD=22 P<0.001						X ² =288.429 SD=22 P<0.001					
Tavuk Şiş	140	89.7	16	10.3	156	100.0	97.5	41	85.4	7	14.6	48	100.0	41.4	55	76.4	17	23.6
Tavuk Döner	99	80.5	24	19.5	123	100.0	76.9	85	90.4	9	9.6	94	100.0	81.0	20	62.5	12	37.5
Çerkez Tavuğu	22	73.3	8	26.7	30	100.0	18.8	39	81.3	9	18.8	48	100.0	41.4	69	63.3	40	36.7
İç Pilavlı Tavuk	65	76.5	20	23.5	85	100.0	53.1	30	50.0	30	50.0	60	100.0	51.7	28	79.0	12	30.0
Tavuk Yahni	22	68.8	10	31.3	32	100.0	20.0	25	62.5	15	37.5	40	100.0	34.5	71	71.7	28	28.3
Tavuk Köftesi	16	80.0	4	20.0	20	100.0	12.5	75	86.2	12	13.8	87	100.0	75.0	27	84.4	5	15.6
Diğer Tavuk Yemekle.*	1	50.0	1	50.0	2	100.0	1.3	1	33.3	2	66.7	3	100.0	2.6	1	33.3	2	66.7
	X ² =285.289 SD=10 P<0.001						X ² =244.94 SD=10 P<0.001						X ² =244.94 SD=10 P<0.001					
	n=160						n=116						n=129					
Tavuk Şiş	140	89.7	16	10.3	156	100.0	97.5	41	85.4	7	14.6	48	100.0	41.4	55	76.4	17	23.6
Tavuk Döner	99	80.5	24	19.5	123	100.0	76.9	85	90.4	9	9.6	94	100.0	81.0	20	62.5	12	37.5
Çerkez Tavuğu	22	73.3	8	26.7	30	100.0	18.8	39	81.3	9	18.8	48	100.0	41.4	69	63.3	40	36.7
İç Pilavlı Tavuk	65	76.5	20	23.5	85	100.0	53.1	30	50.0	30	50.0	60	100.0	51.7	28	79.0	12	30.0
Tavuk Yahni	22	68.8	10	31.3	32	100.0	20.0	25	62.5	15	37.5	40	100.0	34.5	71	71.7	28	28.3
Tavuk Köftesi	16	80.0	4	20.0	20	100.0	12.5	75	86.2	12	13.8	87	100.0	75.0	27	84.4	5	15.6
Diğer Tavuk Yemekle.*	1	50.0	1	50.0	2	100.0	1.3	1	33.3	2	66.7	3	100.0	2.6	1	33.3	2	66.7

Çizelge 4.24.(Devam) Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeği Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

YAŞ GRUPLARI																													
18-25 YAŞ										26-35 YAŞ										36-45 YAŞ									
Beğenme Beğenmeyen Toplam										Beğenme Beğenmeyen Toplam										Beğenme Beğenmeyen Toplam									
n=198 kolon										n=191 kolon										n=156 kolon									
S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%										
Balık Izgara	94	78.3	26	21.7	120	100.0	60.6	130	69.1	58	30.9	188	100.0	98.4	92	95.8	4	4.2	96	100.0									
Fırında Balık	36	76.6	11	23.4	47	100.0	23.7	40	60.6	26	39.4	66	100.0	34.6	28	96.6	1	3.4	29	100.0									
Hamsi Tava	41	73.2	15	26.8	56	100.0	28.3	10	38.5	16	61.5	26	100.0	13.6	12	44.4	15	55.6	27	100.0									
Uskumru Dolması	39	65.0	21	35.0	60	100.0	30.3	15	75.0	5	25.0	20	100.0	10.5	7	26.9	19	73.1	26	100.0									
Kiremitte Balık	54	81.8	12	18.2	66	100.0	33.3	13	68.4	6	31.6	19	100.0	9.9	13	65.0	7	35.0	20	100.0									
Hamsi Kuşu	20	74.1	7	25.9	27	100.0	13.6	21	61.8	13	38.2	34	100.0	17.8	20	55.6	16	44.4	36	100.0									
$\chi^2=79.358$ SD=10 P<0.001										$\chi^2=73.957$ SD=10 P<0.001																			
N=179										n=191										n=123									
Menemen	89	73.0	33	27.0	122	100.0	68.2	68	70.8	28	29.2	96	100.0	50.3	75	84.3	14	15.7	89	100.0									
Çılbır	78	77.2	23	22.8	101	100.0	56.4	63	70.8	26	29.2	89	100.0	46.6	50	61.0	32	39.0	82	100.0									
Sahanda Yumurta	16	61.5	10	38.5	26	100.0	14.5	13	86.7	2	13.3	15	100.0	7.9	16	80.0	4	20.0	20	100.0									
* İstatistiksel değeriendirme alınmamıştır.																													
$\chi^2=1.787$ SD=4 P>0.05										$\chi^2=2.605$ SD=4 P>0.05																			

Çizelge 4.24'e göre, 18-25 yaş grubu tarafından en fazla yenilen (%93.8) et yemeği döner kebab, en az yenilen ise kadınbudu köftedir (% 15.0). Bu yaş grubundan yiyenlerce en çok beğenilen (%97.6) et yemeği Adana Kebab, en az beğenilen ise içli köftedir (%55.0) 26-35 yaş grubundaki deneklerce en çok yenilen döner kebab (% 92.6), en az yenilen ise çiğ köftedir (% 7.0). Bu yaş grubundan yiyenlerce en çok beğenilen (% 87.5) et yemeği şiş kebab, en az beğenilen ise bahçevan kebaptır (%37.3). 36-45 yaş grubunca (% 59.4) en çok yenilen et yemeği şiş kebab, en az tüketilen ise içli köftedir, (%10.4). Bu yaş grubundan yiyenlerce en çok (% 90.5) beğenilen et yemeği içli köfte, en az beğenilen ise patlıcan kebaptır (% 16.7). Yabancı turistlerin et yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Yabancı turistlerin tavuk yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımı incelendiğinde, 18-25 yaş grubu turistlerce (%97.5) en çok yenilen tavuk yemeği tavuk şiş, en az yenilen ise tavuk köftesidir (% 12.5). Bu yaş grubundan yiyenlerce (% 89.7) en çok beğenilen tavuk yemeği tavuk şiş, en az beğenilen ise tavuk yahnidir (%68.8). 26-35 yaş grubunca en çok yenilen (%81.0) tavuk yemeği tavuk döner, en az yenilen ise tavuk yahnidir (% 34.5). Bu yaş grubunca en çok beğenilen tavuk yemeği tavuk döner (% 90.4), en az beğenilen ise Çerkez tavuğu yemeğidir (% 50.0). 36-45 yaş grubundan yiyenlerce (%84.5) en çok yenilen tavuk yemeği iç pilavlı tavuk, en az yenilen ise tavuk döneri (% 24.8) ve tavuk köftesidir (% 24.8). Bu yaş grubunca en çok beğenilen tavuk yemeği tavuk köftesi (% 84.4) olup, en az beğenilen ise tavuk döneridir (% 62.5). Tavuk yemeklerini yiyen ve beğenen yabancı turistlerin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$ ve $p<0.001$).

Çizelge 4.24'den yabancı turistlerin Türk mutfağına ait balık yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları incelendiğinde; 18-25 yaş grubunca (% 60.6) en fazla yenilen balık yemeğinin balık ızgara, en az yenilenin ise hamsi kuşu (% 13.6) olduğu görülmektedir. Bu yaş grubundan yiyenlerce en çok beğenilen (% 81.8) balık yemeği kiremitte balık, en az beğenilen ise uskumru dolmasıdır (% 65.0). 26-35 yaş grubunca en çok yenilen (%98.4) balık yemeği balık ızgara, en az yenilen ise kiremitte balık (% 9.9) olup, en çok beğenilen uskumru dolması (%75.0), en az beğenilen ise hamsi tava (% 38.5) olarak saptanmıştır. 36-45 yaş grubu tarafından (%61.5) en çok yenilen balık yemeği balık ızgara, en az yenilen kiremitte balık (%12.8), en çok beğenilen balık ızgara (%95.8), en az beğenilen ise uskumru dolmasıdır (%26.9). Balık yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$ ise $p<0.001$).

Aynı çizelgeden deneklerin Türk mutfağına ait yumurta yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları incelendiğinde; tüm yaş grupları tarafından (% 68.2, % 50.3, % 72.4) en çok yenilen yumurta yemeğinin menemen olduğu görülmektedir. Yiyenler tarafından en çok beğenilen yumurta yemeği ise 18-25 yaş grubunda (% 77.2) çılbır, 26-35 yaş grubunda (% 70.8, % 70.8) menemen ve çılbır, 36-45 yaş grubunda (% 84.3) ise menemen olarak belirlenmiştir. Yumurta yemeğini yeme ve beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerini yiyen deneklerin bu yemekler hakkındaki düşüncelerinin milliyete göre dağılımları çizelge 4.25'de verilmiştir.

Çizelge 4.25. Deneklerin Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemeleri Hakkındaki Düşüncelerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Nitellik	ÜLKELER																																			
	ALMANYA						İSKANDİNAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM											
	Olumlu			Olumsuz			Toplam			Olumlu			Olumsuz			Toplam			Olumlu			Olumsuz			Toplam			Olumlu			Olumsuz			Toplam		
	Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%				
Lezzet	315	72.1	122	27.9	437	100.0	54	76.1	17	23.9	71	100.0	132	74.2	46	25.8	178	100.0	18	69.2	8	30.8	26	100.0	519	72.9	193	27.1	712	100.0						
Yağ oranı	155	35.5	282	64.5	437	100.0	24	33.8	47	66.2	71	100.0	61	34.3	117	65.7	178	100.0	10	38.5	16	61.5	26	100.0	250	35.1	462	64.9	712	100.0						
Görünüş	411	94.1	26	5.9	437	100.0	65	91.5	6	8.5	71	100.0	159	89.3	19	10.7	178	100.0	25	96.2	1	3.8	26	100.0	660	92.7	52	7.3	712	100.0						
Doyuruculuk	370	84.7	67	15.3	437	100.0	53	74.6	18	25.4	71	100.0	156	87.6	22	12.4	178	100.0	22	84.6	4	15.4	26	100.0	601	84.4	111	15.6	712	100.0						
Çeşit	312	71.4	125	28.6	437	100.0	61	85.9	10	14.1	71	100.0	121	68.0	57	32.0	178	100.0	15	57.7	11	42.3	26	100.0	509	71.5	203	28.5	712	100.0						
Besin Değeri	349	79.9	88	20.1	437	100.0	66	93.0	5	7.0	71	100.0	151	84.8	27	15.2	178	100.0	14	53.8	12	46.2	26	100.0	580	81.5	132	18.5	712	100.0						

 $\chi^2=7.447$ SD=15 P>0.05

$\chi^2=31.195$ SD=15 P<0.01

(Olumlu bulunan özellik)

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.25 genel toplamı üzerinden incelendiğinde, yabancı turistlerden Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerini % 92.7'si görünüşü güzel, % 84.4'ü doyurucu, %81.5'i ise besin değeri yönünden zengin bulmuşlardır. Yabancı turistlerin bu yemekler hakkındaki olumsuz düşünceleri ise %64.9 yağ oranı yüksek, %28.5 çeşit azlığı, %27.1 ise lezzetsiz oluşları şeklindedir. Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerinin olumlu bulunan özelliklerinin milliyetlere göre dağılımı istatistiksel olarak önemsiz ($p>0.05$), olumlu bulunan özelliklerinin dağılımı ise önemli ($p<0.01$) bulunmuştur.

Çizelge 4.26'da Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerini yiyen deneklerin bu yemekler hakkındaki düşüncelerinin cinsiyete göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.26'dan da görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemekleri hakkındaki olumlu düşüncelerinin cinsiyete göre dağılımlarında her iki cinsiyet içinde görünüşlerinin güzel oluşu (% 92.2 ve % 93.1) ilk sırada yer almaktadır. Bu yemeklerin olumsuz özelliği olarak ise yine her iki cinsiyet tarafından fazla yağlı bulunmaları ilk sırada (% 65.2 ve % 64.6) gelmektedir. Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerinin olumlu ve olumsuz özelliklerinin cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

Çizelge 4.26. Deneklerin Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Nitelik	CİNSİYET											
	KADIN						ERKEK					
	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%
Lezzet	235	73.7	84	26.3	319	100.0	284	72.3	109	27.7	393	100.0
Yağ oranı	111	34.8	208	65.2	319	100.0	139	35.4	254	64.6	393	100.0
Görünüş	294	92.2	25	7.8	319	100.0	366	93.1	27	6.9	393	100.0
Doyuruculuk	268	84.0	51	16.0	319	100.0	333	84.7	60	15.3	393	100.0
Çeşit	229	71.8	90	28.2	319	100.0	280	71.2	113	28.8	393	100.0
Besin Değeri	260	81.5	59	18.5	319	100.0	320	81.4	73	18.6	393	100.0

$$X^2=0.093 \text{ SD}=5 \text{ } p>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

$$X^2=0.427 \text{ SD}=5 \text{ } P>0.05$$

(Olumsuz bulunan özellik)

Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerini yiyen yabancı turistlerin bu yemekler hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.27'de verilmiştir.

Çizelge 4.27 incelendiğinde, tüm yaş gruplarınca Türk mutfağına ait et, tavuk, balık ve yumurta yemeklerinin olumlu özelliklerinden; ilk sırada, görünüşünün güzel bulunması (% 92.3, % 94.4, % 91.3) gelmektedir. Yine tüm yaş grupları tarafından olumsuz özelliklerin başında yağ oranlarının yüksek bulunduğu (%65.6, %64.3, %64.9) belirtilmektedir. Et, tavuk, balık ve yumurta yemekleri hakkındaki olumlu ve olumsuz düşüncelerin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

Çizelge 4.27. Deneklerin Et, Tavuk, Balık ve Yumurta Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Nitelik	YAŞ GRUPLARI																	
	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %		Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %		Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %	
Lezzet	162	73.3	59	26.7	221	100.0	180	72.3	69	27.7	249	100.0	177	73.1	65	26.9	242	100.0
Yağ Oranı	76	34.4	145	65.6	221	100.0	89	35.7	160	64.3	249	100.0	85	35.1	157	64.9	242	100.0
Görünüş	204	92.3	17	7.7	221	100.0	235	94.4	14	5.6	249	100.0	221	91.3	21	8.7	242	100.0
Doyuruculuk	182	82.4	39	17.6	221	100.0	211	84.7	38	15.3	249	100.0	208	86.0	34	14.0	242	100.0
Çeşit	151	68.3	70	31.7	221	100.0	183	73.5	66	26.5	249	100.0	175	72.3	67	27.7	242	100.0
Besin	179	81.0	42	19.0	221	100.0	210	84.3	39	15.7	249	100.0	191	78.9	51	21.1	242	100.0

$$X^2=0.883 \quad SD=10 \quad P>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

$$X^2=4.549 \quad SD=10 \quad P>0.05$$

(Olumsuz bulunan özellik)

4.5.4.3. Deneklerin Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeklerini yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.28'de Türk mutfağına ait herhangi bir kurubaklagil yemeğini yiyen deneklerin cinsiyet, milliyet ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.28 genel toplam üzerinden incelendiğinde; yabancı turistlerden Türk mutfağına ait herhangi bir kurubaklagil yemeğini yiyenlerin oranı %46.1'dir. Cinsiyete göre dağılım %47.0 kadın, %45.2 erkek şeklinde olup, bu durum istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$). Aynı çizelgeden deneklerden Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeklerinden herhangi birini yiyenlerin milliyetlerine göre dağılımlarına bakıldığında, birinci sırada Avrupa Dışı Ülkelerden gelenlerin (% 77.1), son sırada ise Almanların (% 41.8) yer aldığı görülmektedir. Kurubaklagil yemeği tüketiminin milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$). Deneklerden Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeklerinden herhangi birini yiyenler en çok 36-45 yaş grubundakiler (%59.7) olup, istatistiksel olarak yaş grupları ile kurubaklagil tüketimi arasındaki ilişki önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

Çizelge 4.28. Türk Mutfağına Ait Herhangi bir Kurubaklagil Yemeğini Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet	YİYEN		YEMEYEN		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	236	47.0	266	53.0	502	100.0
Erkek	225	45.2	273	54.8	498	100.0
Toplam	461	46.1	539	53.9	1000	100.0
Milliyet	$X^2=0.340$ SD=1 $P>0.05$					
Alman	262	41.8	365	58.2	627	100.0
İskandinav	44	47.8	48	52.2	92	100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	128	52.0	118	48.0	246	100.0
Avrupa Dışı Ülkeler	27	77.1	8	22.9	35	100.0
Toplam	461	46.1	539	53.9	1000	100.0
Yaş Grubu	$X^2=21.944$ SD=3 $P<0.001$					
18-25 Yaş	127	36.6	220	63.4	347	100.0
26-35 Yaş	159	44.2	201	55.8	360	100.0
36-45 Yaş	175	59.7	118	40.3	293	100.0
Toplam	461	46.1	539	53.9	1000	100.0
	$X^2=35.057$ SD=2 $P<0.001$					

Çizelge 4.29'da deneklerin yedikleri ve beğendikleri Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeği çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir

Çizelge 4.29 genel toplam üzerinden incelendiğinde deneklerin Türk mutfağına ait yedikleri kurubaklagil yemeklerinden ilk sırayı % 47.5 ile etli kurufasulyenin aldığı görülmektedir. Kurubaklagil yemekleri içerisinde en az yenilen %21.3 ile yeşil mercimek pilakisi olmakla birlikte yiyenler tarafından en çok beğenilen kurubaklagil yemeği de yeşil mercimek pilakisidir (%37.0). Yabancı turistlerin kurubaklagil yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$, $p<0.001$).

Çizelge 4.30'da deneklerin yedikleri ve beğendikleri kurubaklagil yemeği çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.30'dan araştırmaya katılan yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri kurubaklagil yemekleri durumunun cinsiyete göre dağılımları incelendiğinde; hem kadın hem de erkeklerin (%41.9, %53.3) en çok yedikleri kurubaklagil yemeğinin etli kurufasulye olduğu görülmektedir. En az yenilen kurubaklagil yemeği ise, her iki cinsiyet için (%24.2 ve %18.2) yeşil mercimek pilakisidir. Aynı çizelgeden yiyenlerce en çok beğenilen kurubaklagil yemeğinin her iki cinsiyet için de yeşil mercimek pilakisi (%75.4 ve %78.0), en az beğenilenin ise yine her iki cinsiyet için etli nohut (% 35.8, % 37.9) olduğu görülebilir. Kurubaklagil yemeklerini yeme ve beğenme durumlarının cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak incelendiğinde yeme durumu için önemsiz, beğenme durumu için önemli olarak bulunmuştur ($p>0.05$, $p<0.05$).

Çizelge 4.30. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Kurubaklagil Yemeği Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Yemek Adı	ERKEK							KADIN						
	Beğenen		Beğenme.		Toplam			Beğenen		Beğenme.		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	n=236 kolon	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	n=225 kolon
Etli Kuru Fasulye	69	69.7	30	30.3	99	100.0	41.9	80	66.7	40	33.3	120	100.0	53.3
Etli Nohut	29	35.8	52	64.2	81	100.0	34.3	39	37.9	64	62.1	103	100.0	45.8
Zeytin Yağlı Barbunya	65	70.7	27	29.3	92	100.0	39.0	38	51.4	36	48.6	74	100.0	32.9
Mercimek Köftesi	35	59.3	24	40.7	59	100.0	25.0	25	43.9	32	56.1	57	100.0	25.3
Yeşil Mercimek Pilakisi	43	75.4	14	24.6	57	100.0	24.2	32	78.0	9	22.0	41	100.0	18.2

$$X^2=8.131 \quad SD=4 \quad P>0.05$$

(Yeme durumu)

$$X^2=11.011 \quad SD=4 \quad P<0.05$$

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.31'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri kurubaklagil yemeği çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.31. Deneklerin Yedikleri Ve Beğendikleri Kurubaklagil Yemeği Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yemek Adı	YAŞ GRUPLARI																	
	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Beğenen		Beğenme.		Toplam		Beğenen		Beğenme.		Toplam		Beğenen		Beğenme.		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Etili Fasulye	29	74.4	10	25.6	39	100.0	50	71.4	20	28.6	70	100.0	70	63.6	40	36.4	110	100.0
Etili Nohut	26	35.6	47	64.4	73	100.0	21	25.9	60	74.1	81	100.0	21	70.0	9	30.0	30	100.0
Zeytin. Yağlı Barbunya	31	50.8	30	49.2	61	100.0	38	84.4	7	15.6	45	100.0	34	56.7	26	43.3	60	100.0
Mercimek Köftesi	21	72.4	8	27.6	29	100.0	19	42.2	26	57.8	45	100.0	20	48.8	21	51.2	41	100.0
Y. Mercimek Pilakisi	14	50.0	14	50.0	28	100.0	34	85.0	6	15.0	40	100.0	27	90.0	3	10.0	30	100.0

$$X^2=62.754 \text{ SD}=8 \text{ P}<0.001 \quad X^2=18.180 \text{ SD}=8 \text{ P}<0.05$$

(Yeme durumu)

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.31'e göre, 18-25 yaş grubunca en fazla tüketilen (%57.5) kurubaklagil yemeği etli nohut, en az tüketilen ise yeşil mercimek pilakisidir (%22.0). Bu yaş grubundan yiyenlerce en fazla (%74.4) beğenilen kurubaklagil yemeği etli kurufasulye, en az beğenilen ise etli nohuttur (%35.6). 26-35 yaş grubu yabancı turistlerce en çok yenilen (%50.9) etli nohut, en az yenilen ise yeşil mercimek pilakisi (%25.2) olup, bu yaş grubundan yiyenler tarafından en çok beğenilen kurubaklagil yemeği yeşil mercimek pilakisi (%85.0), en az beğenilen ise etli nohuttur (%24.7). 36-45 yaş grubunca (%62.9) en çok yenilen kurubaklagil yemeği etli kurufasulye, en az tüketilen ise etli nohut (%17.1) ve yeşil mercimek pilakisi (%17.1) olup, bu yaş grubunda yiyenler tarafından (%90.0) en çok beğenilen yeşil mercimek pilakisi, en az beğenilen ise mercimek köftesidir (% 48.8). Yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri kurubaklagil yemeği çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$ ve $p<0.05$).

Çizelge 4.32'de deneklerin kurubaklagil yemekleri hakkındaki düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Nitelik	ALMANYA										İSKANDINAV ÜLKELERİ										DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ										AVRUPA DIŞI ÜLKELER										GENEL TOPLAM					
	Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %		Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %		Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %		Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %		Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %		Olumlu Sayı %		Olumsuz Sayı %		Toplam Sayı %											
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%										
Lezzet	220	80.0	55	20.0	275	100.0	28	77.8	8	22.2	36	100.0	97	80.2	24	19.8	121	100.0	24	82.8	5	17.2	29	100.0	369	80.0	92	20.0	461	100.0																
Yağ Oranı	187	68.0	88	32.0	275	100.0	23	63.9	13	36.1	36	100.0	81	66.9	40	33.1	121	100.0	19	63.5	10	34.5	29	100.0	310	67.2	151	32.8	461	100.0																
Görünüş	152	55.3	123	44.7	275	100.0	21	58.3	15	41.7	36	100.0	71	58.7	50	41.3	121	100.0	16	55.2	13	44.8	29	100.0	260	56.4	201	43.6	461	100.0																
Doyuruculuk	169	61.5	106	38.5	275	100.0	23	63.9	13	36.1	36	100.0	80	66.1	41	33.9	121	100.0	18	62.1	11	37.9	29	100.0	290	62.9	171	37.1	461	100.0																
Çeşit	99	36.0	176	64.0	275	100.0	4	11.1	32	88.9	36	100.0	11	9.1	110	90.9	121	100.0	1	3.4	28	96.6	29	100.0	115	24.9	346	75.1	461	100.0																
Besin Değeri	240	87.3	35	12.7	275	100.0	32	88.9	4	11.1	36	100.0	108	89.3	13	10.7	121	100.0	25	86.2	4	13.8	29	100.0	405	87.9	56	12.1	461	100.0																

(Olumlu bulunan özellik) (Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.32 genel toplam üzerinden incelendiğinde; deneklerin Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeklerini % 87.9'u besin değeri yüksek, % 80.0'ı ise lezzetli olarak nitelendirmiştir. Yabancı turistlerin bu yemekler hakkındaki olumsuz düşüncelerinden en önemlisi %75.1 oranı ile çeşitlerin az bulunmasıdır. Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeklerinin olumlu bulunan özelliklerinin milliyetlere göre dağılımı istatistiksel olarak önemli ($p<0.01$), olumsuz bulunan özelliklerinin milliyetlere göre dağılımı ise önemsiz ($p>0.05$) bulunmuştur.

Çizelge 4.33'de deneklerin kurubaklagil yemekleri hakkındaki düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.33'den de görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türk mutfağına ait kurubaklagil yemekleri hakkındaki olumlu düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımlarında her iki cinsiyet içinde besin değerinin yüksek oluşu (% 90.7 ve % 85.3) ilk sırada yer almaktadır. Bu yemeklerin olumsuz özelliği olarak ise yine her iki cinsiyet içinde çeşit azlığı (% 73.1 ve % 76.7) ilk sırada yer almaktadır. Türk mutfağına ait kurubaklagil yemeklerinin olumlu ve olumsuz bulunan özelliklerinin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz ($p>0.05$, $p>0.05$) bulunmuştur.

Çizelge 4.33. Deneklerin Kurubaklagil Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere göre Dağılımları

Nitelik	CİNSİYET											
	KADIN						ERKEK					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Lezzet	169	78.2	47	21.8	216	100.0	200	81.6	45	18.4	245	100.0
Yağ oranı	141	65.3	75	34.7	216	100.0	169	69.0	76	31.0	245	100.0
Görünüş	122	56.5	94	43.5	216	100.0	138	56.3	107	43.7	245	100.0
Doyuruculuk	136	63.0	80	37.0	216	100.0	154	62.9	91	37.1	245	100.0
Çeşit	58	26.9	158	73.1	216	100.0	57	23.3	188	76.7	245	100.0
Besin Değeri	196	90.7	20	9.3	216	100.0	209	85.3	36	14.7	245	100.0

$$X^2=1.379 \quad SD=5 \quad p>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

$$X^2=4.097 \quad SD=5 \quad P>0.05$$

(Olumsuz bulunan özellik)

Deneklerin kurubaklagil yemekleri hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.34'de verilmiştir

Çizelge 4.34. Deneklerin Kurubaklagil Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Nitelik	YAŞ GRUPLARI																	
	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%
Lezzet	115	78.8	31	21.2	146	100.0	128	81.0	30	19.0	158	100.0	126	80.3	31	19.7	157	100.0
Yağ oranı	98	67.1	48	32.9	146	100.0	108	68.4	50	31.6	158	100.0	104	66.2	53	33.8	157	100.0
Görünüş	81	55.5	65	44.5	146	100.0	89	56.3	69	43.7	158	100.0	90	57.3	67	42.7	157	100.0
Doyuruculuk	92	63.0	54	37.0	146	100.0	102	64.6	56	35.4	158	100.0	96	61.1	61	38.9	157	100.0
Çeşit azlığı	36	24.7	110	75.3	146	100.0	38	24.1	120	75.9	158	100.0	41	26.1	116	73.9	157	100.0
Besin Değeri	128	87.7	18	12.3	146	100.0	137	86.7	21	13.3	158	100.0	140	89.2	17	10.8	157	100.0

$$X^2=0.471 \quad SD=10 \quad p>0.05 \quad X^2=0.986 \quad SD=10 \quad P>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.34 incelendiğinde tüm yaş gruplarının kurubaklagil yemeklerinin besin değerinin yüksek oluşu (%87.7, % 86.7 ve % 89.2) olumlu özellik olarak ilk sırada görülmektedir. Tüm yaş grupları tarafından olumsuz özellik olarak ise çeşit azlığı (% 75.3, % 75.9, % 73.9) ilk sırada yer almaktadır. Kurubaklagil yemekleri hakkındaki olumlu ve olumsuz olarak nitelendirilen özelliklerin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur. ($P>0.05$, $p>0.05$).

4.5.4.4. Deneklerin Türk mutfağına ait dolma, sarma ve pilavları yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.35'de Türk mutfağına ait herhangi bir dolma-sarma ve pilavı yiyen deneklerin cinsiyet, milliyet ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.35. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Dolma-Sarma ve Pilavı Yiyen Deneklerin, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet	SARMA ve DOLMALAR						PILAVLAR					
	YİYEN			YEMEYEN			TOPLAM			YİYEN		
	Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde		Sayı	Yüzde	TOPLAM Sayı Yüzde
Kadın	202	40.2		300	59.8		502	100.0		259	51.6	502 100.0
Erkek	238	47.8		260	52.2		498	100.0		209	42.0	498 100.0
Toplam	440	44.0		560	56.0		1000	100.0		452	45.2	1000 100.0
Milliyet	$X^2=5.798$ SD=1 P<0.01						$X^2=4.186$ SD=1 P<0.05					
Alman	228	36.4		399	63.6		627	100.0		328	52.3	627 100.0
İskandinav Ülkeleri	60	65.2		32	34.8		92	100.0		45	48.9	92 100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	120	48.8		126	51.2		246	100.0		147	59.8	246 100.0
Avrupa Dışı Ülkeler	32	91.4		3	8.6		35	100.0		28	80.0	35 100.0
Toplam	440	44.0		560	56.0		1000	100.0		548	54.8	1000 100.0
Yaş Grubu	$X^2=65.932$ SD=3 P<0.001						$X^2=14.223$ SD=3 P<0.01					
18-25 Yaş	145	41.8		202	58.2		347	100.0		182	52.4	347 100.0
26-35 Yaş	156	43.3		204	56.7		360	100.0		211	58.6	360 100.0
36-45 Yaş	139	47.4		154	52.6		293	100.0		155	52.9	293 100.0
Toplam	440	44.0		560	56.0		1000	100.0		548	54.8	1000 100.0
	$X^2=2.171$ SD=2 P>0.05						$X^2=3.319$ SD=2 P>0.05					

Çizelge 4.35'e göre genel toplam içinde Türk mutfağına ait herhangi bir dolma-sarma yiyenlerin oranı % 44.0'dür. Cinsiyete göre dağılım durumu ise % 40.2 kadın, % 47.8 erkek şeklinde olup, yapılan istatistiksel analiz değerlendirmesi önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Aynı çizelgede yabancı turistlerin Türk mutfağına ait dolma-sarmalardan herhangi birini yiyenlerin milliyetlere göre dağılımı incelendiğinde, ilk sırada Avrupa Dışı Ülkelerden gelenler (%91.4), son sırada ise Almanlar (%36.4) gelmektedir. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait dolma-sarmalardan herhangi birini yiyenlerin en fazla 36-45 yaş grubunda (% 47.4) olduğu saptanmış olup, istatistiksel olarak yaş gruplarına göre dolma-sarma yeme durumu önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Köksal (1987) tarafından yapılan araştırmada Türk mutfağına ait etli dolma ve sarmaları tanıyan ve beğenen yabancı turistlerin oranı % 38.2 olarak saptanmıştır.

Çizelge 4.35 genel toplam üzerinden incelendiğinde; Türk mutfağına ait herhangi bir pilav yiyenlerin oranı % 54.8 olup, cinsiyete göre dağılımın % 51.6 oranında kadın % 58.0 oranında erkek olduğu görülmektedir. Bu durum için yapılan istatistiksel analiz önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Aynı çizelgeden yabancı turistlerden Türk mutfağına ait pilavlardan herhangi birini yiyenlerin milliyetlere göre dağılımı incelendiğinde; ilk sırada Avrupa Dışı Ülkelerden gelenler (% 80.0), son sırada ise İskandinav Ülkelerinden gelenler (% 48.9) yer almaktadır. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait pilavlardan herhangi birini yiyenlerin en fazla 26-35 yaş grubunda (% 58.6) bulunduğu saptanmış olup, bu durum istatistiksel olarak önemiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Çizelge 4.36'da deneklerin yedikleri ve beğendikleri dolma-sarma ve pilav çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.36. Deneklerin Yedikleri Ve Beğendikleri Dolma-Sarna ve Pilav Çeşitlerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Beğenme Dur. Yemek adı	ÜLKELER																																				
	ALMANYA						İSKANDINAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM												
	Beğenen			Beğenme			Toplam			Beğenen			Beğenme			Toplam			Beğenen			Beğenme			Toplam			Beğenen			Beğenme			Toplam			
	Sayı	%	n=228 Kolon	Sayı	%	n=228 Kolon	Sayı	%	n=60 Kolon	Sayı	%	n=60 Kolon	Sayı	%	n=120 Kolon	Sayı	%	n=32 Kolon	Sayı	%	n=440 Kolon	Sayı	%	n=440 Kolon	Sayı	%	n=548	Sayı	%	n=548	Sayı	%	n=548				
Etli biber dolma	99	69.7	43	30.3	142	100.0	62.3	16	55.2	13	44.8	29	100.0	48.3	68	81.0	16	19.0	84	100.0	70.0	11	42.3	15	57.7	26	100.0	81.3	194	69.0	87	31.0	281	100.0	63.9		
Etli yaprak sarma	66	94.3	4	5.7	70	100.0	30.7	39	75.0	13	25.0	52	100.0	86.7	25	83.3	5	16.7	30	100.0	25.0	17	73.9	6	26.1	23	100.0	71.9	147	84.0	28	16.0	175	100.0	39.8		
Z. Y Biber dolma	43	53.8	37	46.3	80	100.0	35.1	10	50.0	10	50.0	20	100.0	33.3	35	77.8	10	22.2	45	100.0	37.5	11	73.3	4	26.7	15	100.0	46.9	99	61.9	61	38.1	160	100.0	36.4		
Z. Y. Yaprak sar.	20	50.0	20	50.0	40	100.0	17.5	11	47.8	12	52.2	23	100.0	38.3	26	70.3	11	29.7	37	100.0	30.8	10	71.4	4	28.6	14	100.0	43.8	67	58.8	47	41.2	114	100.0	25.9		
Domates dolma. *	8	80.0	2	20.0	10	100.0	4.4	2	50.0	2	50.0	4	100.0	6.7	1	50.0	1	50.0	2	100.0	1.7	1	50.0	1	50.0	2	100.0	6.3	12	66.7	6	33.3	18	100.0	4.1		
X ² =41.544 SD=9 P<0.001																																					
Domatesli Pir. Pil.	86	80.4	21	19.6	107	100.0	46.9	42	73.7	15	26.3	57	100.0	93.0	69	60.0	46	40.0	115	100.0	95.8	21	70.0	9	30.0	30	100.0	93.8	218	70.6	91	29.4	309	100.0	70.2		
İç Pilav	114	88.4	15	11.6	129	100.0	56.6	25	62.5	15	37.5	40	100.0	66.6	56	70.0	24	30.0	80	100.0	66.7	6	30.0	14	70.0	20	100.0	62.5	201	74.7	68	25.3	269	100.0	61.1		
Patlıcanlı pilav	62	82.7	13	17.3	75	100.0	33.0	18	72.0	7	28.0	25	100.0	41.7	32	42.1	44	57.9	76	100.0	63.3	9	45.0	11	55.0	20	100.0	62.5	121	61.7	75	38.3	196	100.0	44.5		
Bulgur pilavı	101	66.4	51	33.6	152	100.0	66.7	6	60.0	4	40.0	10	100.0	16.7	8	32.0	17	68.0	25	100.0	20.8	5	62.5	3	37.5	8	100.0	25.0	120	61.5	75	38.5	195	100.0	44.3		
Şehriyeli pilav	78	76.5	24	23.5	102	100.0	44.7	8	66.7	4	33.3	12	100.0	20.0	8	32.0	17	68.0	25	100.0	20.8	2	40.0	3	60.0	5	100.0	15.6	96	66.7	48	33.3	144	100.0	32.7		
Sade pilav *	4	66.7	2	33.3	6	100.0	2.6	1	50.0	1	50.0	2	100.0	3.3	1	50.0	1	50.0	2	100.0	1.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.0	6	60.0	4	40.0	10	100.0	2.3
X ² =131.107 SD=12 P<0.001																																					
X ² =40.617 SD=9 P<0.001																																					

Çizelge 4.36'ya göre yabancı turistlerin (%63.9) Türk mutfağına ait yedikleri dolma sarmalardan ilk sırayı ile etli biber dolması almaktadır. Pilavlardan ise domatesli pirinç pilavı yabancı turistlerce en çok yenilen (% 70.2) pilav çeşididir. Tüketen deneklerin en çok beğendikleri dolma-sarma çeşidi, etli yaprak sarma (% 84.0), pilav çeşidi ise iç pilavdır (% 74.7). Dolma-sarma ve pilavları yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Çizelge 4.37'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri dolma-sarma ve pilav çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.37'den araştırmaya katılan deneklerin yedikleri ve beğendikleri dolma-sarma ve pilav çeşitlerinin cinsiyete göre dağılımları incelendiğinde; her iki cinsiyetinde (% 65.8 ve % 62.2) dolma-sarmalardan en çok yedikleri yemeğin etli biber dolması, pilavlardan ise domatesli pirinç pilavı (% 69.8 ve % 70.6) olduğu görülmektedir. Deneklerin dolma-sarma ve pilavları yeme durumlarının cinsiyete göre dağılımları önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$). Dolma-sarmalardan tüketen kadınlar tarafından (% 84.2) en çok beğenilen etli biber dolması, erkeklerce ise etli yaprak sarmadır (% 96.6). Tüketen deneklerce pilavlardan en çok beğenilen kadınlar da (% 77.6) iç pilav iken, erkekler tarafından en çok beğenilen ise şehriyeli pilavdır (% 73.7). Yabancı turistlerin dolma-sarmaları beğenme durumlarının cinsiyete göre dağılımlarını istatistiksel olarak önemli ($p<0.05$), pilavları beğenme durumu ise önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Çizelge 4.38'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri dolma-sarma ve pilav çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.37. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Dolma-Sarma ve Pilav Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Beğenme Dur.	CİNSİYET													
	KADIN							ERKEK						
	Beğenen		Beğenmeyen		Toplam			Beğenen		Beğenmeyen		Toplam		
Yemek Adı	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	n=202 Kolon	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	n=238 Kolon
Etlı Bıber dolma	112	84.2	21	15.8	133	100.0	65.8	82	55.4	66	44.6	148	100.0	62.2
Etlı Yaprak sarma	61	70.9	25	29.1	86	100.0	42.6	86	96.6	3	3.4	89	100.0	37.4
Z.Y.Bıber dolma	48	49.5	49	50.5	97	100.0	48.0	51	81.0	12	19.0	63	100.0	26.5
Z.Y.Yaprak sarma	42	67.7	20	32.3	62	100.0	30.7	25	49.0	26	51.0	51	100.0	21.4
Domates dolması*	4	50.0	4	50.0	8	100.0	4.0	8	80.0	2	20.0	10	100.0	4.2
	X ² =7.773 SD=3 P>0.05 X ² =10.694 SD=3 P<0.05													
							n=259							n=289
Domates Pir. Pil.	103	73.0	38	27.0	141	100.0	69.8	115	68.5	53	31.5	168	100.0	70.6
İç Pilav	97	77.6	28	22.4	125	100.0	61.9	104	72.2	40	27.8	144	100.0	60.5
Patlıcanlı pilav	45	50.6	44	49.4	89	100.0	44.1	76	71.0	31	29.0	107	100.0	45.0
Bulgur pilavı	52	52.5	47	47.5	99	100.0	49.1	68	70.8	28	29.2	96	100.0	40.3
Şehriyeli pilav	40	58.8	28	41.2	68	100.0	33.7	56	73.7	20	26.3	76	100.0	31.9
Sade pilav*	4	66.7	2	33.3	6	100.0	3.0	2	50.0	2	50.0	4	100.0	1.7
	X ² =1.647 SD=4 P>0.05 X ² =4.941 SD=4 P>0.05													

* İstatistiksel değeriendirme alınmamıştır.

Çizelge 4.38 incelendiğinde; dolma-sarmalardan tüm yaş gruplarınca (% 53.8, % 60.9, % 79.1) en çok yenilen yemek etli biber dolması, pilavlardan ise 18-25 yaş grubunca iç pilav (% 37.4) ve bulgur pilavı (% 37.4), diğer yaş gruplarınca ise domatesli pirinç pilavı olduğu (% 56.9 ve %83.9) görülmektedir. Dolma-sarma ve pilavların yabancı turistler tarafından yenme durumunun yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$). 26-35 yaş grubunda tüketenlerce dolma-sarmalardan en çok beğenilen domates dolması (% 83.3), diğer yaş grupları tarafından ise etli yaprak sarmasıdır (% 82.4 ve % 88.9). Tüketenlerce pilavlardan en çok beğenilenler ise, 18-25 yaş grubunca (%100.0) sade pilav, 26-35 yaş grubunca (%70.0) domatesli pirinç pilavı, 36-45 yaş grubunca (% 87.7) bulgur pilavı olduğu saptanmıştır. Deneklerin dolma-sarmaları ve pilavları beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$ ve $p<0.01$).

Çizelge 4.39'da Deneklerin dolma-sarma ve pilavlar hakkındaki düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.39. Deneklerin Dolma-Sarma ve Pilavlar Hakkındaki Düşüncelerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Ülkeler	ALMANYA			İSKANDİNAV ÜLKELERİ			DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ			AVRUPA DIŞI ÜLKELER			GENEL TOPLAM																	
	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	Toplam Sayı	%															
Nitelik																														
Lezzet	314	92.1	27	7.9	341	100.0	51	92.7	4	7.3	55	100.0	119	95.2	6	4.8	125	100.0	24	88.9	3	11.1	27	100.0	508	92.7	40	7.3	548	100.0
Yağ oranı	162	47.5	179	52.5	341	100.0	26	35.6	47	64.4	73	100.0	61	34.3	117	65.7	178	100.0	10	38.5	16	61.5	26	100.0	259	41.9	359	58.1	618	100.0
Görünüş	176	51.6	165	48.4	341	100.0	29	82.9	6	17.1	35	100.0	159	89.3	19	10.7	178	100.0	25	96.2	1	3.8	26	100.0	389	67.1	191	32.9	580	100.0
Doyuruculuk	196	57.5	145	42.5	341	100.0	31	63.3	18	36.7	49	100.0	156	87.6	22	12.4	178	100.0	22	84.6	4	15.4	26	100.0	405	68.2	189	31.8	594	100.0
Çeşit	201	58.9	140	41.1	341	100.0	32	76.2	10	23.8	42	100.0	121	68.0	57	32.0	178	100.0	15	57.7	11	42.3	26	100.0	369	62.9	218	37.1	587	100.0
Besin değeri	199	58.4	142	41.6	341	100.0	32	86.5	5	13.5	37	100.0	151	84.8	27	15.2	178	100.0	14	53.8	12	46.2	26	100.0	396	68.0	186	32.0	582	100.0

$X^2=2.042$ SD=15 P>0.05

(Olumlu bulunan özellik)

$X^2=3.219$ SD=15 P>0.05

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.39 genel toplam üzerinden incelendiğinde Türk mutfağına ait dolma-sarma pilavları yabancı turistlerin %92.7'si lezzetli bulduklarını belirtmişlerdir. Yabancı turistlerin bu yemekler hakkındaki olumsuz düşünceleri ise %58.1 oranında fazla yağlı bulmalarındır. Yabancı turistlerin dolma-sarma ve pilavlar hakkındaki olumsuz düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Çizelge 4.40'da Deneklerin dolma-sarma ve pilavlar hakkındaki düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.40'dan da görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türk mutfağına ait dolma-sarma ve pilavlar hakkındaki olumlu düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımlarında her iki cinsiyet içinde lezzetli bulunmaları (%92.0 ve %93.4) ilk sırada yer almaktadır. Bu yemeklerin olumsuz özellikleri olarak ise yine her iki cinsiyet içinde yağ oranının yüksek bulunması (%52.9 ve %52.3) ilk sırayı yer almaktadır. Türk mutfağına ait dolma-sarma ve pilavlarla ilgili olumlu ve olumsuz düşüncelerin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Çizelge 4.40 Deneklerin Dolma-Sarma ve Pilavlar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Nitelik	CİNSİYET											
	KADIN						ERKEK					
	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%
Lezzet	240	92.0	21	8.0	261	100.0	268	93.4	19	6.6	287	100.0
Yağ Oranı	123	47.1	138	52.9	261	100.0	137	47.7	150	52.3	287	100.0
Görünüş	135	51.7	126	48.3	261	100.0	155	54.0	132	46.0	287	100.0
Doyuruculuk	146	55.9	115	44.1	261	100.0	164	57.1	123	42.9	287	100.0
Çeşit	152	58.2	109	41.8	261	100.0	169	58.9	118	41.1	287	100.0
Besin Değeri	145	55.6	116	44.4	261	100.0	166	57.8	121	42.2	287	100.0
$X^2 = 0.077$ SD = 5 $P>0.05$ (Olumlu bulunan özellik)						$X^2 = 0.357$ SD = 5 $P>0.05$ (Olumsuz bulunan özellik)						

Deneklerin dolma-sarma ve pilavlar hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.41'de verilmiştir.

YAŞ GRUPLARI																		
Nitelik	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Lezzet	151	93.8	10	6.2	161	100.0	161	91.5	15	8.5	176	100.0	196	92.9	15	7.1	211	100.0
Yağ Oranı	75	46.6	86	53.4	161	100.0	85	48.3	91	51.7	176	100.0	100	47.4	111	52.6	211	100.0
Görünüş	85	52.8	76	47.2	161	100.0	94	53.4	82	46.6	176	100.0	111	52.6	100	47.4	211	100.0
Doyuruculuk	91	56.5	70	43.5	161	100.0	100	56.8	76	43.2	176	100.0	119	56.4	92	43.6	211	100.0
Çeşit	94	58.4	67	41.6	161	100.0	104	59.1	72	40.9	176	100.0	123	58.3	88	41.7	211	100.0
Besin Değeri	90	55.9	71	44.1	161	100.0	102	58.0	74	42.0	176	100.0	119	58.4	92	43.6	211	100.0

$$X^2 = 0.174 \text{ SD} = 10 \text{ } P>0.05$$

$$X^2 = 0.774 \text{ SD} = 10 \text{ } P>0.05$$

Çizelge 4.41 incelendiğinde; dolma,sarma ve pilavların olumlu özelliği olarak tüm yaş gruplarınca lezzetli bulunmalarının (% 93.8, % 91.5, % 92.9) ilk sırada gelmekte olduğu görülmektedir. Olumsuz özellik olarak; yine tüm yaş grupları tarafından yağ oranının yüksek bulunduğu (% 53.4, % 53.4, % 52.6) belirtilmiş olup. Türk mutfağına ait dolma-sarma ve pilavlarla ilgili olumlu ve olumsuz düşüncelerin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

4.5.4.5. Deneklerin Türk mutfağına ait sebze yemeklerini yeme, beğenme durumları ve bu yemekler hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.42'de Türk mutfağına ait herhangi bir sebze yemeğini yiyen deneklerin cinsiyet, milliyet ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.42. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Sebze Yemeğini Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet	YİYEN		YEMEYEN		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	299	59.6	203	40.4	502	100.0
Erkek	276	55.4	222	44.6	498	100.0
Toplam	575	57.5	425	42.5	1000	100.0
Milliyet	$X^2=1.753$ SD=1 $P>0.05$					
Alman	375	59.4	256	40.6	631	100.0
İskandinav Ülkeleri	39	42.4	53	57.6	92	100.0
Diğer Avrupa Ülk.	143	58.1	103	41.9	246	100.0
Avrupa Dışı Ülk.*	18	58.1	13	41.9	31	100.0
Toplam	575	57.5	425	42.5	1000	100.0
Yaş gurubu	$X^2=10.025$ SD=3 $P<0.05$					
18-25 Yaş	184	53.0	163	47.0	347	100.0
26-35 Yaş	192	53.3	168	46.7	360	100.0
36-45 Yaş	199	67.9	94	32.1	293	100.0
Toplam	575	57.5	425	42.5	1000	100.0
	$X^2=19.122$ SD=2 $P<0.001$					

* İstatistiksel değerlendirmeye alınmamıştır.

Çizelge 4.42 genel toplam üzerinden incelendiğinde; araştırmaya katılan deneklerden Türk mutfağına ait herhangi bir sebze yemeğini yiyenlerin oranının % 57.5 olduğu görülmektedir. Cinsiyete göre dağılım ise % 59.6 oranında kadın, % 55.4 oranında erkek olup, bu durum istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$). Aynı çizelgeden Türk mutfağına ait sebze yemeklerinden herhangi birini yiyenlerin milliyetlere göre dağılımları incelendiğinde; ilk sırada Alman'ların (% 59.4) son sırada ise İskandinav'ların (% 42.4) yer aldığı görülmektedir. Milliyete göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Türk mutfağına ait sebze yemeklerinden herhangi birini yiyenlerden çoğunluğun 36-45 yaş grubunda (% 67.9) bulunduğu ve istatistiksel olarak yaş gruplarına göre sebze yemeği yeme durumunun önemli olduğu ($p<0.001$) saptanmıştır.

Köksal (1987)'da yaptığı araştırmada Türk mutfağına ait çeşitli patlıcan yemeklerini tanıyan ve beğenen yabancı turistlerin oranının % 33.8 olarak saptamıştır. Ayrıca aynı araştırma sonuçlarına göre diğer etli sebze yemeklerinin yabancı turistlerce % 23.5 oranında tanındığını ve beğenildiği saptanmıştır.

Çizelge 4.43'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri sebze yemeği çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.43. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Sebze Yemeği Çeşitlerinin Ülkelere Göre Dağılımları.

Ülkeler	ALMANYA						İSKANDİNAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAMA																
	Beğenme			Toplam			Beğenme			Toplam			Beğenme			Toplam			Beğenme			Toplam			Beğenme			Toplam			Beğenme			Toplam							
	Sayı	%		Sayı	%	n=375 Kolon %	Sayı	%		Sayı	%	n=39 Kolon %	Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%	n=143 Kolon %	Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%	N=18 Kolon %	Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%
Yemek Adı	119	70.4	30	29.6	169	100.0	45.1	18	81.8	4	18.2	22	100.0	56.4	28	80.0	7	20.0	35	100.0	24.5	5	100.0	0	0.0	5	100.0	27.8	170	73.6	61	26.4	231	100.0	40.2						
	121	85.2	21	14.8	142	100.0	37.9	15	88.2	2	11.8	17	100.0	43.6	35	50.0	35	50.0	70	100.0	49.0	1	100.0	1	50.0	2	100.0	11.1	172	74.5	59	25.5	231	100.0	40.2						
	59	85.5	10	14.5	69	100.0	18.4	30	88.2	4	11.8	34	100.0	87.2	60	73.2	22	26.8	82	100.0	57.3	8	100.0	10	55.6	18	100.0	100.0	157	77.3	46	22.7	203	100.0	35.3						
	79	86.8	12	13.2	91	100.0	24.3	10	50.0	10	50.0	20	100.0	51.3	10	25.0	30	75.0	40	100.0	28.0	3	100.0	4	57.1	7	100.0	38.9	102	64.6	56	35.4	158	100.0	27.5						
	19	42.2	26	57.8	45	100.0	12.0	9	36.0	16	64.0	25	100.0	64.1	8	28.6	20	71.4	28	100.0	19.6	4	100.0	8	66.7	12	100.0	66.7	40	36.4	70	63.6	110	100.0	19.1						
20	57.1	15	42.9	35	100.0	9.3	2	50.0	2	50.0	4	100.0	10.3	32	80.0	8	20.0	40	100.0	28.0	1	100.0	1	16.7	5	83.3	6	100.0	33.3	55	64.7	30	35.3	85	100.0	14.8					
2	50.0	2	50.0	4	100.0	1.1	1	50.0	1	50.0	2	100.0	5.1	1	50.0	1	50.0	2	100.0	1.4	1	100.0	1	50.0	1	50.0	2	100.0	11.1	5	50.0	5	50.0	10	100.0	1.7					
Diğer																																									

$X^2=122.958$ SD=15 P<0.001

(Yeme durumu)

$X^2=109.673$ SD=15 P<0.001

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.43'e göre deneklerin yedikleri (%40.2) Türk mutfağına ait sebze yemeklerinden ilk sırayı karnıyarık ve patlıcan musakka almaktadır. Tüketen yabancı turistlerce en çok beğenilen (%77.3) sebze yemeği ise etli taze fasulye olarak saptanmıştır. Yabancı turistlerden sebze yemeklerini yiyen ve beğenenlerin milliyetlere göre dağılımı istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.001$, $p < 0.001$).

Çizelge 4.44'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri sebze yemeği çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.44'den araştırmaya katılan yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri sebze yemeği çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları incelendiğinde; kadınlar tarafından (%33.8) etli taze fasulye erkeklerce (%55.1) karnıyarık en fazla yenilen sebze yemekleri olarak saptanmıştır. Yiyen kadınlarca en çok beğenilen (%91.1) sebze yemeği etli taze fasulye, erkeklerce (%75.0) karnıyarık olarak belirlenmiştir. Yabancı turistlerin sebze yemeği çeşitlerini yeme ve beğenme durumlarının cinsiyetlere göre dağılımı istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.001$, $p < 0.001$).

Çizelge 4.45'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri sebze yemeği çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.44 Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Sebze Yemeği Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Yemek adı	CİNSİYET													
	KADIN								ERKEK					
	Beğenen		Beğenmeyen		Toplam			Beğenen		Beğenmeyen		Toplam		
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	%
Karnıyarık	56	70.9	23	29.1	79	100.0	26.4	114	75.0	38	25.0	152	100.0	55.1
Patlıcan Musakka	81	84.4	15	15.6	96	100.0	32.1	91	67.4	44	32.6	135	100.0	48.9
Etli Taze Fasulye	92	91.1	9	8.9	101	100.0	33.8	65	63.7	37	36.3	102	100.0	37.0
İmambayıldı	59	64.8	32	35.2	91	100.0	30.4	43	64.2	24	35.8	67	100.0	24.3
Etli Bamya	36	55.4	29	44.6	65	100.0	21.7	13	28.9	32	71.1	45	100.0	16.3
Zeytin yağı Taze Fasulye	25	62.5	15	37.5	40	100.0	13.4	30	66.7	15	33.3	45	100.0	16.3
Diğer	6	100.0	0	0.0	6	100.0	2.0	4	100.0	0	0.0	4	100.0	1.4

$$X^2 = 39.658 \text{ SD} = 5 \text{ P} < 0.001 \quad X^2 = 38.469 \text{ SD} = 5 \text{ P} < 0.001$$

(Yeme durumu)

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.45 incelendiğinde; 18-25 yaş grubu turistlerin %33.2'sinin etli taze fasulyeyi, 26-35 yaş grubu turistlerin %50.5'inin patlıcan musakkayı tükettikleri görülmektedir. Taze fasulyeyi yiyen 18-25 yaş grubu toplam 61 turistin %93.4'ünün bu yemeği beğendiği, yine 26-35 yaş grubunca patlıcan musakka tüketim 97 turistin %79.4'ünün bu yemeği beğendiği saptanmıştır. Sebze yemeklerinin yenme ve beğenilme durumunun yaş grubuna göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$, $p<0.01$).

Çizelge 4.46'da deneklerin sebze yemekleri hakkındaki düşüncelerinin milliyetlerine göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.46 genel toplam üzerinden incelendiğinde; Türk mutfağına ait sebze yemeklerini yiyen yabancı turistlerin %70.6'sı bol çeşit bulunduğunu belirtmektedir. Yabancı turistlerin bu yemekler hakkındaki olumsuz düşünceleri turistlerin bu yemekleri %78.3'ünün doyurucu bulmadıkları, %54.8'inin ise görüşlerini güzel bulmadığı şeklindedir. Yabancı turistlerin yedikleri sebze yemekleri hakkındaki olumlu ve olumsuz düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

Çizelge 4.46. Deneklerin Sebze Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Ülkeler	ALMANYA						İSKANDİNAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
Nitelik	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Lezzet	229	66.4	116	33.6	345	100.0	36	57.1	27	42.9	63	100.0	95	61.3	60	38.7	155	100.0	7	58.3	5	41.7	12	100.0	367	63.8	208	36.2	575	100.0
Yağ oranı	204	59.1	141	40.9	345	100.0	34	54.0	29	46.0	63	100.0	95	61.3	60	38.7	155	100.0	7	58.3	5	41.7	12	100.0	340	59.1	235	40.9	575	100.0
Görünüş	158	45.8	187	54.2	345	100.0	24	38.1	39	61.9	63	100.0	73	47.1	82	52.9	155	100.0	5	41.7	7	58.3	12	100.0	260	45.2	315	54.8	575	100.0
Doyuruculuk	75	21.7	270	78.3	345	100.0	16	25.4	47	74.6	63	100.0	31	20.0	124	80.0	155	100.0	3	25.0	9	75.0	12	100.0	125	21.7	450	78.3	575	100.0
Çeşit	241	69.9	104	30.1	345	100.0	46	73.0	17	27.0	63	100.0	113	72.9	42	27.1	155	100.0	6	50.0	6	50.0	12	100.0	406	70.6	169	29.4	575	100.0
Besin Değeri	176	51.0	169	49.0	345	100.0	31	49.2	32	50.8	63	100.0	83	53.5	72	46.5	155	100.0	5	41.7	7	58.3	12	100.0	295	51.3	280	48.7	575	100.0

$X^2=3.361$ SD=15 P>0.05
 (Olumlu bulunan özellik)
 $X^2=3.103$ SD=15 P>0.05
 (Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.47'de deneklerin sebze yemekleri hakkındaki düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.47. Deneklerin Sebze Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Cinsiyet Nitelik	KADIN						ERKEK					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Lezzet	186	61.6	116	38.4	302	100.0	181	66.3	92	33.7	273	100.0
Yağ oranı	181	59.9	121	40.1	302	100.0	159	58.2	114	41.8	273	100.0
Görünüş	137	45.4	165	54.6	302	100.0	123	45.1	150	54.9	273	100.0
Doyuruculuk	66	21.9	236	78.1	302	100.0	59	21.6	214	78.4	273	100.0
Çeşit	214	70.9	88	29.1	302	100.0	192	70.3	81	29.7	273	100.0
Besin Değeri	156	51.7	146	48.3	302	100.0	139	50.9	134	49.1	273	100.0

$$X^2=0.592 \quad SD=5 \quad P>0.05 \quad X^2=1.001 \quad SD=5 \quad P>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik) (Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.47'den de görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türk mutfağına ait sebze yemekleri hakkındaki olumlu düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımlarında her iki cinsiyet içinde, bol çeşit bulunması (%70.9, %70.3) ilk sırada yer almaktadır. Bu yemeklerin olumsuz özelliği olarak ise yine her iki cinsiyet içinde doyurucu bulunmamaları (%78.1 ve %78.4) ilk sırada bulunmaktadır. Türk mutfağına ait sebze yemeklerini yiyen yabancı turistlerin olumlu ve olumsuz düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

Deneklerin sebze yemekleri hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.48'de verilmiştir.

Çizelge 4.48. Deneklerin Sebze Yemekleri Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yaş Grubu	18-25 YAŞ				26-35 YAŞ				36-45 YAŞ			
	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %
Nitelik	99	62.3	60	37.7	159	100.0	134	65.7	70	34.3	204	100.0
Lezzet	94	59.1	65	40.9	159	100.0	122	59.8	82	40.2	204	100.0
Yağ oranı	74	46.5	85	53.5	159	100.0	90	44.1	114	55.9	204	100.0
Görünüş	36	22.6	123	77.4	159	100.0	41	20.1	163	79.9	204	100.0
Doyuruculuk	114	71.7	45	28.3	159	100.0	141	69.1	63	30.9	204	100.0
Çeşit	82	51.6	77	48.4	159	100.0	104	51.0	100	49.0	204	100.0
Besin Değeri												

$\chi^2=0.809$ SD=10 P>0.05

(Olumlu bulunan özellik)

$\chi^2=0.773$ SD=10 P>0.05

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.48’de deneklerin sebze yemekleri hakkındaki düşünceleri incelendiğinde; olumlu özellik olarak tüm yaş grupları için sebzeleri bol çeşitli bulmaları (%71.07, %69.1, %71.2) ilk sırada gelmektedir. Olumsuz özellik olarak yine tüm yaş grupları tarafından doyurucu bulunmadıkları (%77.4, %79.9, %77.4) görülmektedir. Türk mutfağına ait sebze yemekleri konusundaki olumlu ve olumsuz düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

4.5.4.6. Deneklerin Türk mutfağına ait hamur işi yiyecekleri yeme, beğenme durumları ve bu yiyecekler hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.49’da Türk mutfağına ait herhangi bir hamur işi yiyeceği yiyen deneklerin cinsiyet, milliyet ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.49’dan da anlaşılabileceği gibi yabancı turistlerden Türk mutfağına ait herhangi bir hamur işi yiyeceği yiyenlerin oranı %60.5’tir. Cinsiyete göre dağılım dağılımında kadınların ise %65.3’ünün, erkeklerin ise %55.6’sının hamur işlerini tüketmiş oldukları saptanmış ve bu durum istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Aynı çizelgeden Türk mutfağına ait hamur işi yiyeceklerden herhangi birini yiyenlerin milliyetlere göre dağılımları incelendiğinde; ilk sırada, Diğer Avrupa Ülkelerinden gelenler (%65.9), son sırada ise Avrupa Dışı Ülkelerden gelenlerin (%54.3) yer aldığı görülmektedir. Milliyetler ile hamur işi tüketimi arasındaki ilişki istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait hamur işi yiyeceklerden herhangi birini yiyenlerin çoğunluğunun 26-35 yaş grubunda (%70.8) bulunduğu da aynı çizelgeden görülmekte olup, bu durum istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

Çizelge 4.50’de deneklerin yedikleri ve beğendikleri hamur işi yiyecek çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.49. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Hamur İş Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet	YİYEN		YEMEYEN		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	328	65.3	174	34.7	502	100.0
Erkek	277	55.6	221	44.4	498	100.0
Toplam	605	60.5	395	39.5	1000	100.0
Milliyet	$X^2 = 9.883$ SD = 1 $P<0.01$					
Alman	364	58.1	263	41.9	627	100.0
İskandinav Ülkeleri	60	65.2	32	34.8	92	100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	162	65.9	84	34.1	246	100.0
Avrupa Dışı Ülkeleri	19	54.3	16	45.7	35	100.0
Toplam	605	60.5	395	39.5	1000	100.0
Yaş Grubu	$X^2 = 3.639$ SD = 3 $P>0.05$					
18-25 Yaş	179	51.6	168	48.4	347	100.0
26-35 Yaş	255	70.8	105	29.2	360	100.0
36-45 Yaş	171	58.4	122	41.6	293	100.0
Toplam	605	60.5	395	39.5	1000	100.0
	$X^2 = 28.165$ SD = 2 $P<0.001$					

Çizelge 4.50. Deneklerin Yedikleri Ve Beğendikleri Hamur işi Yiyecek Çeşitlerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Ülkeler	ALMANYA						İSKANDINAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKEL.						AVRUPA DIŞI ÜLKELERİ						GENEL TOPLAM						
	Beğenme Sayısı	%	Beğenme Sayısı	%	Toplam n=360 kolon	%	Beğenme Sayısı	%	Beğenme Sayısı	%	Toplam n=60 kolon	%	Beğenme Sayısı	%	Beğenme Sayısı	%	Toplam n=162 kolon	%	Beğenme Sayısı	%	Beğenme Sayısı	%	Toplam n=19 kolon	%	Beğenme Sayısı	%	Beğenme Sayısı	%	Toplam n=605 kolon	%	
Yemek Adı																															
Mantı	91	72.8	34	27.2	125	100.0	34.7	21	67.7	10	32.3	31	100.0	51.7	99	99.0	1	1.0	100	100.0	61.7	7	100.0	36.8	218	82.9	45	17.1	263	100.0	43.5
Lahmacun	121	75.6	39	24.4	160	100.0	44.4	16	72.7	6	27.3	22	100.0	36.7	55	93.2	4	6.8	59	100.0	36.4	9	90.0	1	10.0	50	19.9	251	100.0	41.5	
Su böreği	11	27.5	29	72.5	40	100.0	11.1	16	55.2	13	44.8	29	100.0	48.3	33	58.9	23	41.1	56	100.0	34.6	2	50.0	2	48.1	67	51.9	129	100.0	21.3	
Etlü Pide	61	76.3	19	23.8	80	100.0	22.2	10	50.0	10	50.0	20	100.0	33.3	69	69.7	30	30.3	99	100.0	61.1	5	83.3	1	16.7	60	29.3	205	100.0	33.9	
Sigara böreği	72	76.6	22	23.4	94	100.0	26.1	11	100.0	0	0.0	11	100.0	18.3	40	54.1	34	45.9	74	100.0	45.7	3	50.0	3	68.1	59	31.9	185	100.0	30.6	
Gözleme	69	86.3	11	13.8	80	100.0	22.2	12	60.0	8	40.0	20	100.0	33.3	40	66.7	20	33.3	60	100.0	37.0	3	25.0	9	72.1	48	27.9	172	100.0	28.4	

$\chi^2=53.043$ SD=10 P<0.001

(Yeme durumu)

$\chi^2=46.948$ SD=10 P<0.001

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.50'den de anlaşılacağı gibi; yabancı turistlerin yedikleri Türk mutfağına ait hamur işi yiyeceklerden ilk sırayı %43.5 ile mantı almaktadır. Deneklerce en çok beğenilen (%82.9) hamur işi yiyecek ise yine mantı olarak saptanmıştır. Deneklerin hamur işi yiyecekleri yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001, p<0.001$).

Çizelge 4.51'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri hamur işi yiyecek çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Araştırmaya alınan yabancı turistlerin yedikleri hamur işi yiyecek çeşitlerini yeme beğenme durumlarının dağılımları cinsiyetlere göre incelendiğinde; kadınlar tarafından (%47.6) mantı, erkekler tarafından ise (51.3) lahmacun en fazla yenilen hamur işi yiyecekleri olarak saptanmıştır. Kadınlar tarafından en fazla beğenilen (78.9) hamur işi yiyecek lahmacun, erkekler tarafından ise mantı (%90.7) olarak belirlenmiştir. Yabancı turistlerin yedikleri hamur işi yiyecek çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli ($p<0.01$), beğenme durumları ise önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Çizelge 4.52'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri hamur işi yiyecek çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.51. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Hamur İş Yiycek Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Beğenme Dur.	KADIN							ERKEK						
	Beğenme		Beğenme.		Toplam			Beğenme		Beğenme.		Toplam		
Yemek Adı	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	n=328 kolon %	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	n=277 kolon %
Mantı	121	77.6	35	22.4	156	100.0	47.6	97	90.7	10	9.3	107	100.0	38.6
Lahmacun	86	78.9	23	21.1	109	100.0	33.2	115	81.0	27	19.0	142	100.0	51.3
Su böreği	79	75.2	26	24.8	105	100.0	32.0	83	66.9	41	33.1	124	100.0	44.8
Etlü Pide	81	77.9	23	22.1	104	100.0	31.7	64	63.4	37	36.6	101	100.0	36.5
Sigara böreği	55	64.0	31	36.0	86	100.0	26.2	71	71.7	28	28.3	99	100.0	35.7
Gözleme	62	69.7	27	30.3	89	100.0	27.1	62	74.7	21	25.3	83	100.0	30.0

$$X^2 = 15.943 \text{ SD} = 5 \text{ P} < 0.001$$

$$X^2 = 10.909 \text{ SD} = 5 \text{ P} > 0.05$$

Çizelge 4.52. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Hamur işi Yiyecek Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yaş Grubu Yemek Adı	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Beğenme		Beğen- meme		Toplam		Beğenme		Beğen- meme		Toplam		Beğenme		Beğen- meme		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Manti	67	75.3	22	24.7	89	100.0	84	83.2	17	16.8	101	100.0	67	91.8	6	8.2	73	100.0
Lahmacun	54	79.4	14	20.6	68	100.0	83	79.8	21	20.2	104	100.0	64	81.0	15	19.0	79	100.0
Su böreği	35	56.5	27	43.5	62	100.0	82	85.4	14	14.6	96	100.0	45	63.4	26	36.6	71	100.0
Etlü Pide	37	71.2	15	28.8	52	100.0	51	56.0	40	44.0	91	100.0	57	91.9	5	8.1	62	100.0
Sigara böreği	41	83.7	8	16.3	49	100.0	69	73.4	25	26.6	94	100.0	16	38.1	26	61.9	42	100.0
Gözleme	29	53.7	25	46.3	54	100.0	51	86.4	8	13.6	59	100.0	44	89.8	5	10.2	49	100.0

$X^2=14.812$ SD=10 $P>0.05$

(Yeme durumu)

$X^2=33.145$ SD=10 $P<0.001$

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.52'den de anlaşılacağı gibi Türk mutfağına ait hamur işi yiyeceklerden en çok tüketilendir. 18-25 yaş grubu tarafından mantı (%49.7) diğer yaş grupları tarafından ise lahmacun (%40.8, %46.2) tüketilenler tarafından en çok beğenilen hamur işi yiyecekler ise; 18-25 yaş grubunda sigara böreği (%83.7), 26-35 yaş grubunda gözleme (%86.4), 36-45 yaş grubunda etli pide (%91.9) olarak saptanmıştır. Hamur işi yiyecek çeşitlerinin yenme durumunun yaş gruplarına göre dağılımı istatistiksel olarak önemsiz ($p>0.05$), beğenilme durumları ise önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

Çizelge 4.53'de deneklerin hamur işi yiyecekler hakkındaki düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.53. Deneklerin Hamur işi Yiyecekler Hakkındaki Düşüncelerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Ülkeler	ALMANYA						İSKANDINAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELERİ						GENEL TOPLAM						
	Olumlu	Olumsuz	Toplam	Sayı	%	Sayı	%	Olumlu	Olumsuz	Toplam	Sayı	%	Olumlu	Olumsuz	Toplam	Sayı	%	Olumlu	Olumsuz	Toplam	Sayı	%	Olumlu	Olumsuz	Toplam	Sayı	%	Olumlu	Olumsuz	Toplam	Sayı
Nitelik	261	74.8	88	25.2	349	100.0	49	74.2	17	25.8	66	100.0	138	80.2	34	19.8	172	100.0	13	72.2	5	27.8	18	100.0	461	76.2	144	23.8	605	100.0	
Lezzet	186	54.9	153	45.1	339	100.0	35	53.0	31	47.0	66	100.0	90	52.3	82	47.7	172	100.0	9	50.0	9	50.0	18	100.0	320	53.8	275	46.2	595	100.0	
Yağ oranı	206	59.0	143	41.0	349	100.0	39	59.1	27	40.9	66	100.0	104	60.5	68	39.5	172	100.0	11	61.1	7	38.9	18	100.0	360	59.5	245	40.5	605	100.0	
Görünüş	266	76.2	83	23.8	349	100.0	48	72.7	18	27.3	66	100.0	130	75.6	42	24.4	172	100.0	16	88.9	2	11.1	18	100.0	460	76.0	145	24.0	605	100.0	
Doyuruculuk	291	83.4	58	16.6	349	100.0	54	81.8	12	18.2	66	100.0	149	86.6	23	13.4	172	100.0	15	83.3	3	16.7	18	100.0	509	84.1	96	15.9	605	100.0	
Çeşit	290	83.1	59	16.9	349	100.0	51	77.3	15	22.7	66	100.0	148	86.0	24	14.0	172	100.0	13	72.2	5	27.8	18	100.0	502	83.0	103	17.0	605	100.0	
Besin Değeri																															

 $\chi^2=13.24$ SD=15 P>0.05

(Olumlu bulunan özellik)

 $\chi^2=6.131$ SD=15 P>0.05

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.53 genel toplam üzerinden incelendiğinde; Türk mutfağına ait hamur işi yiyecekleri yiyen yabancı turistlerden %84.1'inin bol çeşit bulunduğunun belirtmiş oldukları görülmektedir. Yabancı turistlerin yedikleri hamur işi yiyecekler hakkındaki olumlu ve olumsuz düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

Çizelge 4.54'de Deneklerin hamur işi yiyecekler hakkındaki düşüncelerinin cinsiyete göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.54'den de görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türk mutfağına ait hamur işi yiyecekler hakkındaki olumlu düşüncelerinde ilk sırayı kadınlar için bezin değerinin yüksek (%83.1), erkek için bol çeşit bulunması (%86.0) almaktadır. Bu yiyeceklerin olumsuz özelliği olarak ise her iki cinsiyet tarafından da yağ oranının yüksek olması (%46.5 ve %47.4) en başta gelmektedir. Türk mutfağına ait hamur işi yiyecekler hakkında olumlu ve olumsuz düşüncelerin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Deneklerin hamur işi yiyecek hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.55'de verilmiştir.

Çizelge 4.54. Deneklerin Hamur İş Yemekler Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Nitelik	CİNSİYET											
	KADIN						ERKEK					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Lezzet	211	74.3	73	25.7	284	100.0	250	77.9	71	22.1	321	100.0
Yağ Oranı	152	53.5	132	46.5	284	100.0	168	52.5	153	47.7	321	100.0
Görünüş	168	59.2	116	40.8	284	100.0	192	59.8	129	40.2	321	100.0
Doyuruculuk	219	77.1	65	22.9	284	100.0	241	75.1	80	24.9	321	100.0
Çeşit	233	82.0	51	18.0	284	100.0	276	86.0	45	14.0	321	100.0
Besin Değeri	236	83.1	48	16.9	284	100.0	266	82.9	55	17.1	321	100.0

$$X^2 = 0.582 \text{ SD} = 5 \text{ P} > 0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

$$X^2 = 2.435 \text{ SD} = 5 \text{ P} > 0.05$$

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.55. Deneklerin hamur işi yiyecekler hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları

Yaş Grubu	18-25 YAŞ				26-35 YAŞ				36-45 YAŞ			
	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %
Nitelik	130	71.8	51	28.2	181	100.0	169	79.0	45	21.0	214	100.0
Lezzet	90	49.7	91	50.3	181	100.0	116	54.2	98	45.8	214	100.0
Yağ oranı	113	62.4	68	37.6	181	100.0	121	56.5	93	43.5	214	100.0
Görünüş	126	70.8	52	29.2	178	100.0	162	75.7	52	24.3	214	100.0
Doyuruculuk	146	80.7	35	19.3	181	100.0	186	86.9	28	13.1	214	100.0
Çeşit	150	82.9	31	17.1	181	100.0	181	84.6	33	15.4	214	100.0
Besin Değeri												

$$X^2=2.465 \quad SD=10 \quad P>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

$$X^2=7.446 \quad SD=10 \quad P>0.05$$

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.57. Deneklerin yedikleri ve beğendikleri salata çeşitlerinin Ülkelere göre dağılımları

Ülkeler, Yemek Adı	ALMANYA						İSKANDİNAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM										
	Beğenen		Beğenmeyen		Toplam		Beğenen		Beğenmeyen		Toplam		Beğenen		Beğenmeyen		Toplam		Beğenen		Beğenmeyen		Toplam		Beğenen		Beğenmeyen		Toplam						
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%					
Yemek Adı	184	87.6	26	12.4	210	100.0	56.6	16	50.0	16	50.0	32	100.0	54.2	59	32.2	54	47.8	113	100.0	66.1	2	100.0	0	0.0	2	100.0	18.2	261	96	26.9	357	100.0	58.3	
	96	92.3	8	7.7	104	100.0	28.0	12	41.4	17	58.6	29	100.0	49.2	62	51.2	59	48.8	121	100.0	70.8	3	42.9	4	57.1	7	100.0	63.6	173	66.3	88	33.7	261	100.0	42.6
	165	86.4	26	13.6	191	100.0	51.5	5	71.4	2	28.6	7	100.0	11.9	27	81.8	6	18.2	33	100.0	19.3	2	100.0	0	0.0	2	100.0	18.2	199	85.4	34	14.6	233	100.0	38.1
	136	88.3	18	11.7	154	100.0	41.5	8	53.3	7	46.7	15	100.0	25.4	11	31.4	24	68.6	35	100.0	20.5	3	75.0	1	25.0	4	100.0	36.4	158	76.0	50	24.0	208	100.0	34.0
Çoban salatası	33	32.4	69	67.6	102	100.0	27.5	11	61.1	7	38.9	18	100.0	30.5	26	41.9	36	58.1	62	100.0	36.3	7	77.8	2	22.2	9	100.0	81.8	77	40.3	114	59.7	191	100.0	31.2
Patlıcan salatası	29	36.3	51	63.8	80	100.0	21.6	9	56.3	7	43.8	16	100.0	27.1	10	71.4	4	28.6	14	100.0	8.2	2	50.0	2	50.0	4	100.0	36.4	50	43.9	64	56.1	114	100.0	18.6
Humus	31	88.6	4	11.4	35	100.0	9.4	14	87.5	2	12.5	16	100.0	27.1	9	60.0	6	40.0	15	100.0	8.8	1	33.3	2	66.7	3	100.0	27.3	55	79.7	14	20.3	69	100.0	11.3

Çizelge 4.57 genel toplamı üzerinden incelendiğinde; yabancı turistlerin yedikleri salatalardan ilk sırayı %58.3 oranı ile patates salatası almaktadır. Tüketen deneklerce en çok beğenilen (%85.4) salata ise piyaz olarak saptanmıştır. Aynı çizelgeden deneklerin salataları yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları incelendiğinde; Almanların (%56.6) en çok yedikleri salatanın patates salatası en çok beğendikleri ise cacık (%92.3), İskandinavların (%54.3) en çok yedikleri salatanın patates salatası, en çok beğendiklerinin ise humus (%87.5), Diğer Avrupa Ülkelerinden gelenlerin en çok yedikleri salatanın cacık (%70.8), en çok beğendiklerinin ise piyaz (%81.8), Avrupa Dışı Ülkelerden gelenlerin en çok yedikleri salatanın çoban salata (%81.8), en çok beğendiklerinin ise patates salatası (%100.0) ve piyaz (%100.0) olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.58'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri salata çeşitlerinin cinsiyete göre dağılımları verilmiştir.

Araştırmaya alınan yabancı turistlerin yedikleri salata çeşitlerini yeme ve beğenme durumlarının dağılımları cinsiyete göre incelendiğinde her iki cinsiyet tarafından (%52.3 ve %65.3) en fazla yenilen salatanın, patates salatası olduğu görülmektedir. Kadınlar tarafından (%100.0) en fazla humus beğenilirken, erkeklerce (%89.6) en fazla piyaz beğenilmektedir. Yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri salata çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur. ($p<0.001$ ve $p<0.001$).

Çizelge 4.59'da deneklerin yedikleri ve beğendikleri salata çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.58. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Salata Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Yemek Adı	CİNSİYET											
	KADIN						ERKEK					
	Beğenen		Beğenme.		Toplam		Beğenen		Beğenme.		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Patates Salatası	151	88.3	20	11.7	171	100.0	110	59.1	76	40.9	186	100.0
Cacık	103	74.6	35	25.4	138	100.0	70	56.9	53	43.1	123	100.0
Piyaz	70	78.7	19	21.3	89	100.0	129	89.6	15	10.4	144	100.0
Kısır	63	82.9	13	17.1	76	100.0	95	72.0	37	28.0	132	100.0
Çoban Salatası	21	20.6	81	79.4	102	100.0	56	62.9	33	37.1	89	100.0
Patlıcan Salatası	29	36.7	50	63.3	79	100.0	21	60.0	14	40.0	35	100.0
Humus	19	100	0	0.0	19	100.0	36	72.0	14	28.0	50	100.0

$$X^2 = 56.599 \text{ SD} = 6 \text{ P} < 0.001$$

(Yeme durumu)

$$X^2 = 63.928 \text{ SD} = 6 \text{ P} < 0.001$$

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.59. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Salata Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yaş Grubu \ Yemek Adı	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Beğenen	Beğenmeye.		Toplam		n=202	Beğenen	Beğenmeye.		Toplam		n=230	Beğenen	Beğenmeye.		Toplam		n=180
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Patates salatası	101	84.2	19	15.8	120	100.0	59.4	75	70.8	31	29.2	106	100.0	46.1	85	64.9	46	35.1
Cacık	45	75.0	15	25.0	60	100.0	29.7	66	81.5	15	18.5	81	100.0	35.2	62	51.7	58	48.3
Piyaz	52	76.5	16	23.5	68	100.0	33.7	64	86.5	10	13.5	74	100.0	32.2	83	91.2	8	8.8
Kısır	62	87.3	9	12.7	71	100.0	35.1	36	75.0	12	25.0	48	100.0	20.9	60	67.4	29	32.6
Çoban salatası	19	70.4	8	29.6	27	100.0	13.4	30	42.9	40	57.1	70	100.0	30.4	28	29.8	66	70.2
Patlıcan salatası	15	42.9	20	57.1	35	100.0	17.3	16	53.3	14	46.7	30	100.0	13.0	19	38.8	30	61.2
Humus	12	66.7	6	33.3	18	100.0	8.9	16	80.0	4	20.0	20	100.0	8.7	27	87.1	4	12.9

 $X^2=36.340$ SD=12 P<0.001

(Yeme durumu)

 $X^2=23.727$ SD=12 P<0.05

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.59 incelendiğinde Türk mutfağına ait salatalardan tüm yaş grupları tarafından en çok tüketilen (%59.4, %46.1, %72.8) salata patates salatasıdır. En çok beğenilen salatalar 18-25 yaş grubunda (%87.3) kısır, diğer yaş gruplarında ise piyaz (%86.5 ve %91.2) olarak saptanmıştır. Salataların yenme ve beğenilme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$ ve $p<0.05$).

Çizelge 4.60'da Deneklerin salatalar hakkındaki düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.60 genel toplam üzerinden incelendiğinde Türk mutfağına ait salataları yiyen yabancı turistlerin %92.5'inin bol çeşit bulunduğunu belirtmiş oldukları görülmektedir. Yabancı turistlerin salatalar hakkındaki olumsuz düşünceleri ise %59.2 oranında fazla yağlı ve %54.2 oranında doyurucu olmadıkları şeklindedir. Yabancı turistlerin yedikleri salatalar hakkındaki olumlu ve olumsuz düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Çizelge 4.60. Deneklerin Salatalar Hakkındaki Düşüncelerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Ülkeler	ALMANYA						İSKANDİNAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM					
	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%
Nitelik																														
Lezzet	321	80.9	76	19.1	397	100.0	51	83.6	10	16.4	61	100.0	123	87.9	17	12.1	140	100.0	10	71.4	4	28.6	14	100.0	505	82.5	107	17.5	612	100.0
Yağ oranı	162	40.8	235	59.2	397	100.0	25	41.0	36	59.0	61	100.0	57	40.7	83	59.3	140	100.0	6	42.9	8	57.1	14	100.0	250	40.8	362	59.2	612	100.0
Görünüş	301	75.8	96	24.2	397	100.0	46	75.4	15	24.6	61	100.0	102	72.9	38	27.1	140	100.0	11	78.6	3	21.4	14	100.0	460	75.2	152	24.8	612	100.0
Doyuruculuk	183	46.1	214	53.9	397	100.0	28	45.9	33	54.1	61	100.0	63	45.0	77	55.0	140	100.0	6	42.9	8	57.1	14	100.0	280	45.8	332	54.2	612	100.0
Çeşit	361	90.9	36	9.1	397	100.0	56	91.8	5	8.2	61	100.0	136	97.1	4	2.9	140	100.0	13	92.9	1	7.1	14	100.0	566	92.5	46	7.5	612	100.0
Besin Değeri	264	66.5	133	33.5	397	100.0	41	67.2	20	32.8	61	100.0	94	67.1	46	32.9	140	100.0	11	78.6	3	21.4	14	100.0	410	67.0	202	33.0	612	100.0

$$X^2=1.158 \quad SD=15 \quad P>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

$$X^2=10.011 \quad SD=15 \quad P>0.05$$

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.61'de deneklerin salatalar hakkındaki düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.61. Deneklerin Salatalar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Cinsiyet Nitelik	KADIN						ERKEK					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Lezzet	251	79.9	63	20.1	314	100.0	254	85.2	44	14.8	298	100.0
Yağ oranı	126	51.6	118	48.4	244	100.0	124	41.6	174	58.4	298	100.0
Görünüş	239	76.1	75	23.9	314	100.0	221	74.2	77	25.8	298	100.0
Doyuruculuk	142	45.2	172	54.8	314	100.0	138	46.3	160	53.7	298	100.0
Çeşit	294	93.6	20	6.4	314	100.0	272	91.3	26	8.7	298	100.0
Besin Değeri	212	67.5	102	32.5	314	100.0	198	66.4	100	33.6	298	100.0

Çizelge 4.61'den de görüldüğü gibi; yabancı turistlerin Türk mutfağına ait salatalar hakkındaki olumlu düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımlarında her iki cinsiyet içinde bol çeşit bulunması (% 93.6, % 91.3) ilk sırada yer almaktadır. Bu yiyeceklerin olumsuz özelliği olarak erkekler tarafından yağ oranının yüksek bulunması (% 58.4), kadınlar tarafından ise doyurucu olmaması (% 54.8) ilk sırada yer almaktadır. Türk mutfağına ait salatalar hakkında olumlu ve olumsuz düşüncelerin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Deneklerin salatalar hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.62'de verilmiştir.

Çizelge 4.62. Deneklerin salatalar hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları

Yaş Grubu	18-25 YAŞ				26-35 YAŞ				36-45 YAŞ			
	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %
Nitelik	171	80.3	42	19.7	213	100.0	143	84.6	26	15.4	169	100.0
Lezzet	89	41.8	124	58.2	213	100.0	65	38.5	104	61.5	169	100.0
Yağ oram	162	76.1	51	23.9	213	100.0	127	75.1	42	24.9	169	100.0
GörünüŖ	99	46.5	114	53.5	213	100.0	77	45.6	92	54.4	169	100.0
Doyuruculuk	195	91.5	18	8.5	213	100.0	157	92.9	12	7.1	169	100.0
ÇeŖit	143	67.1	70	32.9	213	100.0	11	15.9	58	84.1	69	100.0
Besin Değeri												

$$X^2=0.717 \quad SD=10 \quad P>0.05$$

(Olumlu bulunan özellik)

$$X^2=1.964 \quad SD=10 \quad P>0.05$$

(Olumsuz bulunan özellik)

Çizelge 4.62 incelendiğinde; olumlu özellik olarak tüm yaş grupları tarafından bol çeşit bulunduğu (% 91.5, % 92.9, % 93.0) ilk sırada belirtilmektedir. Salataların olumsuz özelliği olarak en yüksek oranda 18-25 yaş grubunca yağ oranının yüksekliği (% 58.2), 26-35 yaş grubunca besin değerinin düşük olması (% 84.1), 36-45 yaş grubunca ise doyurucu olmaması (%54.8) gösterilmiştir. Salataların olumlu ve olumsuz bulunan niteliklerinin yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

4.5.4.8. Deneklerin Türk mutfağına ait tatlıları yeme, beğenme durumları ve tatlılar hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.63'de Türk mutfağına ait herhangi bir tatlıyı yiyen deneklerin cinsiyet, milliyet ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.63. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir Tatlıyı Yiyen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet Ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet	YİYEN		YEMEYEN		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	256	51.0	246	49.0	502	100.0
Erkek	297	59.6	201	40.4	498	100.0
Toplam	553	55.3	447	44.7	1000	100.0
Milliyet	$X^2=13.182$ SD=1 P<0.01					
Almanya	349	55.7	278	44.3	627	100.0
İskandinav Ülkeleri	41	44.6	51	55.4	92	100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	130	52.8	116	47.2	246	100.0
Avrupa Dışı Ülkeleri	33	94.3	2	5.7	35	100.0
Toplam	553	55.3	447	44.7	1000	100.0
Yaş Grupları	$X^2=26.326$ SD=3 P<0.01					
18-25 Yaş	212	61.1	135	38.9	347	100.0
26-35 Yaş	204	56.7	156	43.3	360	100.0
36-45 Yaş	137	46.8	156	53.2	293	100.0
Toplam	553	55.3	447	44.7	1000	100.0
	$X^2=13.608$ SD=2 P<0.01					

Çizelge 4.63'den anlaşılacağı gibi; yabancı turistlerden Türk mutfağına ait herhangi bir tatlıyı yiyenlerin oranı %55.3'tür. Cinsiyete göre dağılım ise %51.0 oranında kadın, %59.6 oranında erkek olup, bu durum istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Aynı çizelgeden Türk mutfağına ait tatlılardan herhangi birini yiyenlerin milliyetlere göre dağılımları incelendiğinde; ilk sırada, Avrupa Dışı Ülkelerden gelenler (%94.3), son sırada ise İskandinav Ülkelerden gelenlerin (%44.6) yer aldığı görülmektedir. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait tatlılardan herhangi birini yiyenlerin çoğunluğunun 18-25 yaş grubu (%61.1) bulunduğu da aynı çizelgeden görülmekte olup, bu durum istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$).

Köksal (1987) tarafından yapılan bir araştırma sonucuna göre Türk mutfağına ait baklava ve benzeri tatlıları tanıyan ve beğenenlerin oranı %20.6 olarak saptanmıştır.

Çizelge 4.64'de deneklerin yedikleri ve beğendikleri Türk mutfağına ait tatlı çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.64'den anlaşılacağı gibi; yabancı turistlerin yedikleri (%44.1) Türk mutfağına ait tatlılardan ilk sırayı sütlaç almaktadır. Tüketilen deneklerce en çok beğenilen tatlı ise (%94.9) aşure olarak saptanmıştır. Deneklerin tatlıları yeme ve beğenme durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Çizelge 4.65’de deneklerin yedikleri ve beğendikleri tatlı çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Araştırmaya alınan yabancı turistlerin tatlı çeşitlerini yeme ve beğenme durumlarının dağılımları cinsiyete göre incelendiğinde, kadınlar tarafından en fazla tüketilen tatlının (%60.9) hoşmerim, erkekler tarafından ise (%45.1) en fazla tüketilen tatlının sütlaç olduğu görülmektedir. Her iki cinsiyet tarafından en fazla aşure tüketenlerce (%94.9, %94.9) beğenilmektedir. Yabancı turistlerin yedikleri ve beğendikleri tatlı çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.01$).

Çizelge 4.66’da deneklerin yedikleri ve beğendikleri tatlı çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.65. Deneklerin Yedikleri ve Beğendikleri Tatlı Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

CİNSİYET														
	KADIN							ERKEK						
	Beğenen		Beğenme.		Toplam			Beğenen		Beğenme.		Toplam		
							n=256 Kolon							n=297 Kolon
Yemek Adı	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	%
Sütlaç	78	66.7	39.0	33.3	117	100.0	45.7	91	67.9	43	32.1	134	100.0	45.1
Baklava	66	79.5	17	20.5	83	100.0	32.4	62	69.7	27	30.3	89	100.0	30.0
Hoşafılar	70	82.4	15	17.6	85	100.0	33.2	71	85.5	12	14.5	83	100.0	27.9
Kompostolar	40	54.8	33	45.2	73	100.0	28.5	60	84.5	11	15.5	71	100.0	23.9
Höşmerim	36	23.1	120	76.9	156	100.0	60.9	27	49.1	28	50.9	55	100.0	18.5
Lokman Tatlısı	35	54.7	29	45.3	64	100.0	25.0	47	79.7	12	20.3	59	100.0	19.9
Tavuk Göğsü	42	57.5	31	42.5	73	100.0	28.5	37	77.1	11	22.9	48	100.0	16.2
Künefe	26	44.1	33	55.9	59	100.0	23.0	46	90.2	5	9.8	51	100.0	17.2
Kabak Tatlısı	15	68.2	7	31.8	22	100.0	8.6	42	55.3	34	44.7	76	100.0	25.6
Aşure	37	94.9	2	5.1	39	100.0	15.2	37	94.9	2	5.1	39	100.0	13.1
Diğer	1	25.0	3	75.0	4	100.0	1.6	1	50.0	1	50.0	2	100.0	0.7

$$X^2 = 42.894 \text{ SD} = 9 \text{ P} < 0.001$$

$$X^2 = 22.015 \text{ SD} = 9 \text{ P} < 0.001$$

YAŞ GURUPLARI																	
18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
Beğenen			Beğenmeme			Toplam			Beğenen			Beğenmeme			Toplam		
Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%		Sayı	%	
Yemek Adı																	
Sütlaç	54	71.1	22	28.9	76	100.0	35.8	70	79.5	18	20.5	88	100.0	43.1	45	56	35
Baklava	69	73.4	25	26.6	94	100.0	44.3	40	66.7	20	33.3	60	100.0	29.4	19	3	21
Hoşaf lar	81	80.2	20	19.8	101	100.0	47.6	35	87.5	5	12.5	40	100.0	19.6	25	47.5	4
Komposolar	77	84.6	14	15.4	91	100.0	42.9	20	66.7	10	33.3	30	100.0	14.7	3	60.0	2
Höşmerim	46	69.7	20	30.3	66	100.0	31.1	10	33.3	20	66.7	30	100.0	14.7	7	25.0	21
Lokman tatlısı	25	49.0	26	51.0	51	100.0	24.1	35	76.1	11	23.9	46	100.0	22.5	22	84.6	4
Tavuk Göğsü	26	66.7	13	33.3	39	100.0	18.4	36	67.9	17	21.1	53	100.0	26.0	17	58.6	12
Künefe	56	80.0	14	20.0	70	100.0	33.0	6	30.0	14	70.0	20	100.0	9.8	10	50.0	10
Kabak tatlısı	46	78.0	13	22.0	59	100.0	27.8	8	40.0	12	60.0	20	100.0	9.8	3	15.8	16
Aşure	36	90.0	4	10.0	40	100.0	18.9	18	100.0	0	0.0	18	100.0	8.8	20	100.0	0
Diğer	1	50.0	1	50.0	2	100.0	0.9	1	50.0	1	50.0	2	100.0	1.0	0	0.0	2

X2=187.343 SD=18 P<0.001

(Yeme durumu)

X2=140.357 SD=8 P<0.001

(Beğenme durumu)

Çizelge 4.66'dan anlaşılacağı gibi; Türk mutfağına ait tatılardan en çok yenilenler; 18-25 yaş grubunda (%47.6) hoşafılar, diğer yaş gruplarında ise (%43.1 ve %58.4) sütlaçtır. Tüm yaş gruplarında tüketenler tarafından en çok beğenilen tatlı aşure olarak belirlenmiştir (%90.0, %100.0, %100.0). Deneklerin tatlıları yeme ve beğenme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Çizelge 4.67'de deneklerin tatlılar hakkındaki düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.67. Deneklerin Tatlılar Hakkındaki Düşüncelerinin Ülkelere Göre Dağılımları

Ülkeler	ALMANYA						İSKANDİNAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM					
	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%	Olumlu Sayı	%	Olumsuz Sayı	%	Toplam Sayı	%
Nitelik																														
Lezzeti	226	68.7	103	31.3	329	100.0	43	71.7	17	28.3	60	100.0	91	64.1	51	35.9	142	100.0	15	68.2	7	31.8	22	100.0	375	67.8	178	32.2	553	100.0
Yağ oranı	157	47.7	172	52.3	329	100.0	26	43.3	34	56.7	60	100.0	67	47.2	75	52.8	142	100.0	10	45.5	12	54.5	22	100.0	260	47.0	293	53.0	553	100.0
Görünüş	241	73.3	88	26.7	329	100.0	47	78.3	13	21.7	60	100.0	106	74.6	36	25.4	142	100.0	16	72.7	6	27.3	22	100.0	410	74.1	143	25.9	553	100.0
Doyuruculuk	306	93.0	23	7.0	329	100.0	53	88.3	7	11.7	60	100.0	134	94.4	8	5.6	142	100.0	20	90.9	2	9.1	22	100.0	513	92.8	40	7.2	553	100.0
Çeşit	311	94.5	18	5.5	329	100.0	56	93.3	4	6.7	60	100.0	132	93.0	10	7.0	142	100.0	21	95.5	1	4.5	22	100.0	520	94.0	33	6.0	553	100.0
Besin Değeri	274	83.3	55	16.7	329	100.0	51	85.0	9	15.0	60	100.0	119	83.8	23	16.2	142	100.0	16	72.7	6	27.3	22	100.0	460	83.2	93	16.8	553	100.0

$X^2=1,296$ $SD=15$ $P>0.05$

Çizelge 4.67 genel toplam üzerinden incelendiğinde; Türk mutfağına ait tatlıları yiyen yabancı turistlerin % 94.0'u tatlıların çok çeşitli olduğunu belirtmektedirler. Yabancı turistlerin tatlılar konusundaki en olumsuz düşünceleri ise % 53.0 oranında fazla yağlı oldukları şeklindedir. Yabancı turistlerin yedikleri tatlılar hakkındaki olumlu düşüncelerinin milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Çizelge 4.68'de deneklerin tatlılar hakkındaki düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.68'de de görüldüğü gibi yabancı turistlerin Türk mutfağına ait tatlılar hakkındaki düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları incelendiğinde; her iki cinsiyet içinde, tatlıların bol çeşitli bulunması (% 94.2, % 93.9) ilk sırada yer almaktadır. Bu yiyeceklerin olumsuz özelliği olarak her iki cinsiyet tarafından yağ oranının yüksek bulunması (%54.1, % 52.0) en başta gelmektedir. Türk mutfağına ait tatlılar hakkındaki olumlu ve olumsuz düşüncelerinin cinsiyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$ ve $p>0.05$).

Deneklerin tatlılar hakkındaki düşüncelerinin yaş gruplarına göre dağılımları çizelge 4.69'da verilmiştir.

Çizelge 4.68. Deneklerin Tatlılar Hakkındaki Düşüncelerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Cinsiyet Nitelik	KADIN						ERKEK					
	Olumlu		Olumsuz		Toplam		Olumlu		Olumsuz		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Lezzet	172	66.4	87	33.6	259	100.0	203	69.0	91	31.0	294	100.0
Yağ oranı	119	45.9	140	54.1	259	100.0	141	48.0	153	52.0	294	100.0
Görünüş	196	75.7	63	24.3	259	100.0	214	72.8	80	27.2	294	100.0
Doyuruculuk	241	93.1	18	6.9	259	100.0	272	92.5	22	7.5	294	100.0
Çeşit	244	94.2	15	5.8	259	100.0	276	93.9	18	6.1	294	100.0
Besin Değeri	216	83.4	43	16.6	259	100.0	244	83.0	50	17.0	294	100.0

$$X^2=0,421 \quad SD=5 \quad P>0.05$$

$$X^2=0,944 \quad SD=5 \quad P>0.05$$

Çizelge 4.69. Deneklerin Tatlılar Hakkındaki Düşüncelerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yaş Grubu	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ					
	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %	Olumlu Sayı	Olumlu %	Olumsuz Sayı	Olumsuz %	Toplam Sayı	Toplam %
Nitelik	134	66.7	67	33.3	201	100.0	131	68.2	61	31.8	192	100.0	110	68.8	50	31.3	160	100.0
Lezzet	95	47.3	106	52.7	201	100.0	93	48.4	99	51.6	192	100.0	72	45.0	88	55.0	160	100.0
Yağ oranı	155	77.1	46	22.9	201	100.0	144	75.0	48	25.0	192	100.0	111	69.4	49	30.6	160	100.0
GörünüŖ	187	93.0	14	7.0	201	100.0	179	93.2	13	6.8	192	100.0	147	91.9	13	8.1	160	100.0
Doyuruculuk	190	94.5	11	5.5	201	100.0	186	96.9	6	3.1	192	100.0	144	90.0	16	10.0	160	100.0
ÇeŖit	163	70.6	68	29.4	231	100.0	160	83.3	32	16.7	192	100.0	137	85.6	23	14.4	160	100.0
Besin Değeri																		

X₂=1,337 SD=10 P>0.05 X₂=9,385 SD=10 P>0.05

Çizelge 4.69 incelendiğinde; olumlu özellik olarak 36-45 yaş grubu tarafından en yüksek oranda doyurucu olması (% 91.9), diğer yaş grupları tarafından ise bol çeşitli olması (% 94.5 ve % 96.9) ilk sırada belirtilmiştir. Olumsuz özellik olarak ise tüm yaş grupları tarafından en fazla yağ oranının yüksekliği gösterilmiştir (% 52.7, % 51.6 ve % 55.0). Olumlu ve olumsuz bulunan niteliklerin yaş gruplarına göre dağılımı istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$, $p>0.05$).

Örer (1995) yaptığı araştırmada: ülkemizi ziyaret eden yabancı turistler tarafından Türk yemeklerinin değerlendirilmesinde alınan en ağır eleştirinin yağ oranının yüksekliği olduğunu belirtmiştir. Yemeklerimizin: görünüş, lezzet, porsiyon miktarları ve çeşitleri yönünden %70 oranında beğeni kazandığını saptamıştır. Bu araştırmada saptanan bir diğer olumsuzluk yabancı turistlerin %56.5'inin Türk tatlılarını ağır ve şekerli bulmuş olmalarıdır.

4.5.4.9. Deneklerin Türk mutfağına ait içecekleri içme, beğenme durumları ve içecekler hakkındaki düşünceleri

Çizelge 4.70'de Türk mutfağına ait herhangi bir içeceği içen deneklerin cinsiyet, milliyet ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.70. Türk Mutfağına Ait Herhangi Bir İçeceği İçen Deneklerin Cinsiyet, Milliyet Ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet	İÇEN		İÇMEYEN		TOPLAM	
	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde	Sayı	Yüzde
Kadın	341	67.9	161	32.1	502	100.0
Erkek	369	74.1	129	25.9	498	100.0
Toplam	710	71.0	290	29.0	1000	100.0
Milliyet	$X^2=4.607$ SD=1 $P<0.05$					
Alman	448	71.5	179	28.5	627	100.0
İskandinav Ülkeleri	59	64.1	33	35.9	92	100.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	170	69.1	76	30.9	246	100.0
Avrupa Dışı Ülkeler	33	94.3	2	5.7	35	100.0
Toplam	710	71.0	290	29.0	1000	100.0
Yaş Gurubu	$X^2=11.818$ SD=3 $P<0.05$					
18-25 Yaş	251	72.3	96	27.7	347	100.0
26-35 Yaş	260	72.2	100	27.8	360	100.0
36-45 Yaş	199	67.9	94	32.1	293	100.0
Toplam	710	71.0	290	29.0	1000	100.0
	$X^2=1.899$ SD=2 $P>0.05$					

Çizelge 4.70'den de anlaşılacağı gibi; yabancı turistlerden Türk mutfağına ait herhangi bir içeceği içenlerin oranı % 71.0' olup, kadınlarda bu oran % 67.9 , erkeklerde % 74.0'dür. Bu dağılım, istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Aynı çizelgeden Türk mutfağına ait içeceklerden herhangi birini içenlerin milliyetlerine göre dağılımları incelendiğinde; ilk sırada Avrupa Dışı Ülkelerden gelenler (% 94.3), son sırada ise İskandinav Ülkelerinden gelenlerin (%64.1) yer aldığı görülmektedir. Milliyetlere göre dağılım istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Yabancı turistlerden Türk mutfağına ait içeceklerden herhangi birini içenlerin çoğunluğunun 18-25 yaş grubunda (% 72.3) olduğu da aynı çizelgeden görülmekte olup, bu durum istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Çizelge 4.71'de deneklerin içtikleri ve beğendikleri Türk mutfağına ait içecek çeşitlerinin milliyetlere göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.71'den anlaşılacağı gibi; yabancı turistlerin içtikleri (%60.4) Türk mutfağına ait içeceklerden ilk sırayı limonata almaktadır. İçen deneklerce en çok beğenilen (%79.7) içecek ise ayran olarak saptanmıştır. Deneklerin içecekleri içme durumlarının milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemsiz ($p>0.05$), beğenme durumlarının dağılımı ise önemli ($p<0.01$) bulunmuştur.

Çizelge 4.72'de deneklerin içtikleri ve beğendikleri içecek çeşitlerinin cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Araştırmaya alınan yabancı turistlerin içtikleri içecek çeşitlerini içme ve beğenme durumlarının dağılımları cinsiyete göre incelendiğinde her iki cinsiyet tarafından en fazla tüketilen içeceğin limonata (%61.9 ve %59.1) olduğu görülmektedir. Her iki cinsiyet tarafından tüketenlerce en çok beğenilen içecek ise ayran (%74.2 ve %85.2) olarak saptanmıştır. Yabancı turistlerin içtikleri ve beğendikleri içecek çeşitlerinin cinsiyete göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$, $p<0.001$).

Çizelge 4.73'de deneklerin içtikleri ve beğendikleri içecek çeşitlerinin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.72. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri İçecek Çeşitlerinin Cinsiyetlere Göre Dağılımları

Beğenme Dur.	CİNSİYET											
	KADIN						ERKEK					
	Beğenen		Beğenme.		Toplam		Beğenen		Beğenme.		Toplam	
Yemek Adı	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Limonata	141	66.8	70	33.2	211	100.0	154	70.6	64	29.4	218	100.0
Ayran	135	74.2	47	25.8	182	100.0	156	85.2	27	14.8	183	100.0
Boza	19	38.8	30	61.2	49	100.0	69	61.6	43	38.4	112	100.0

$$X^2 = 19.855 \text{ SD} = 2 \text{ P} < 0.001$$

$$X^2 = 20.316 \text{ SD} = 2 \text{ P} < 0.001$$

Çizelge 4.73. Deneklerin İçtikleri ve Beğendikleri Türk Mutfağına Ait İçecek Çeşitlerinin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yaş Grubu Yemek Adı	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ								
	Beğenme		Beğenne.		Toplam n=251 Kolon		Beğenme		Beğenne.		Toplam n=260 Kolon		Beğenme		Beğenne.		Toplam n=199 Kolon				
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%			
Limonata	93	73.8	33	26.2	126	100.0	50.2	101	66.4	51	33.6	152	100.0	58.5	101	66.9	50	33.1	151	100.0	75.9
Ayran	85	89.5	10	10.5	95	100.0	37.8	106	81.5	24	18.5	130	100.0	50.0	100	71.4	40	28.6	140	100.0	70.4
Boza	45	44.6	56	55.4	101	100.0	40.2	23	76.7	7	23.3	30	100.0	11.5	20	66.7	10	33.3	30	100.0	15.1

X²=68.951 SD=4 p<0.001 (İçme durumu)
X²=14.339 SD=4 p<0.01 (Beğenme durumu)

Çizelge 4.73'den de anlaşılacağı gibi; Türk mutfağına ait içeceklerden tüm yaş grupları tarafından en çok tüketilen (%50.2, %58.5, %75.9) içecek limonata olup, tüketenlerce en çok beğenilen içecek ise ayrandır (%89.5, %81.5, %71.4). İçeceklerin içilme ve beğenilme durumlarının yaş gruplarına göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$ ve $p<0.01$).

4.5.5. Deneklerin Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alma durumları

Bu bölümde yabancı turistlerin ülkemize gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alıp almamaları ile ilgili bulgular verilmiştir.

Çizelge 4.74'de Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alan ve almayan deneklerin milliyetlere ve cinsiyete göre dağılımları verilmiştir.



Çizelge 4.74. Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Alan Ve Almanyan Deneklerin Milliyetlere ve Cinsiyete Göre Dağılımları

	ALAN						ALMAYAN						GENEL TOPLAM					
	Kadın			Erkek			Kadın			Erkek			Kadın			Erkek		
	Sayı	Satır %	kolon %	Sayı	Satır %	kolon %	Sayı	Satır %	kolon %	Sayı	Satır %	kolon %	Sayı	Satır %	kolon %	Sayı	Satır %	kolon %
Cinsiyet	118	46.1	59.0	138	53.9	60.0	256	100.0	59.5	190	56.7	67.1	145	43.3	63.9	335	100.0	65.7
Milliyet	36	54.5	18.0	30	45.5	13.0	66	100.0	15.3	4	23.5	1.4	13	76.5	5.7	17	100.0	3.3
Alman	42	51.2	21.0	40	48.8	17.4	82	100.0	19.1	85	55.6	30.0	68	44.4	30.0	153	100.0	30.0
İskandinav Ülkeleri	4	15.4	2.0	22	84.6	9.6	26	100.0	6.0	4	80.0	1.4	1	20.0	0.4	5	100.0	1.0
Diğer Avrupa Ülkeleri	200	46.5	100.0	230	53.5	100.0	430	100.0	100.0	283	55.5	100.0	227	44.5	100.0	510	100.0	100.0
Toplam																		

 $X^2=62.423$ SD=3 P<0.001

(Milliyet)

 $X^2=5.875$ SD=1 P<0.05

(Cinsiyet)

Çizelge 4.74 incelendiğinde; Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içeceği tüketen yabancı turistlerden %45.7'sinin Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi almış olduğu görülmektedir. Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alanların milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$). Bilgi alma durumunun cinsiyete göre dağılımı incelendiğinde ise kadınların %46.5'inin erkeklerin ise %53.5'inin daha önceden bilgi aldığı ve bu durumun istatistiksel olarak önemli olduğu bulunmuştur ($p<0.05$).

Çizelge 4.75'de Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alan ve almayan deneklerin yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.75'e bakıldığında; Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alanların en fazla 36-45 yaş grubundaki deneklerin (%41.9) olduğu görülmekte olup, bu durumun istatistiksel olarak analizi önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

Örer (1995)'de ülkemize gelen yabancı turistler üzerinde yaptığı araştırmada, yabancı turistlerin %47.93'ünün ülkemize gelmeden önce Türkiye ile ilgili bilgiler edindikleri saptanmıştır. Bu sonuçlar araştırma sonuçlarımız ile paralellik göstermektedir.

Çizelge 4.76'da Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi alan deneklerin bu bilgileri aldıkları kaynakların, milliyetlere ve cinsiyetlere göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.76'dan da görüldüğü gibi; yabancı turistlerin Türkiye'ye gelmeden önce bilgi aldıkları kaynaklar içinde en yüksek oran Türk mutfağı hakkında bilgisi olanlardan alığını belirtenlerdedir (%73.7). Bunu, turizm firmasından (%26.0) ve kitap broşürlerden bilgi alanlar (%20.7) izlemektedir. Bilgi alınan kaynakların milliyetlere göre dağılımları incelendiğinde; Türk mutfağını daha önceden tanıyanlardan bilgi alanların en yüksek oranda Almanlar (%82.0), olduğu, bunu Diğer Avrupa Ülkeleri (%80.5) ve İskandinav Ülkelerinin (%47.0) izlediği görülmektedir. Bilgi alınan kaynakların milliyetlere göre dağılımları istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.01$).

Örer (1995)'de yaptığı araştırmada Türkiye'ye gelmeden önce Türkiye hakkında bilgi almış olan yabancı turistlerin %37.4'ünün daha önce Türkiye'yi ziyaret etmiş turistlerden, %18.9'unun bir seyahat acentasından, %31.5'inin kitap ve broşürlerden bilgi edindiklerini saptamıştır.

Çizelge 4.75. Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Alan Ve Almanyan Deneklerin Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Cinsiyet/ Yaş Gurubu	ALAN				ALMAYAN				GENEL TOPLAM			
	Kadın Sayı	Kadın %	Erkek Sayı	Erkek %	Toplam Sayı	Toplam %	Kadın Sayı	Kadın %	Erkek Sayı	Erkek %	Toplam Sayı	Toplam %
18-25 Yaş	56	28.0	58	25.2	114	26.5	111	39.2	106	46.7	217	42.5
26-35 Yaş	59	29.5	77	33.5	136	31.6	124	43.8	82	36.1	206	40.4
36-45 Yaş	85	42.5	95	41.3	180	41.9	48	17.0	39	17.2	87	17.1
Toplam	200	100.0	230	100.0	430	100.0	283	100.0	227	100.0	510	100.0

$\chi^2=72.522$ SD=2 P<0.001

Çizelge 4.76. Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Alan Deneklerin Bilgi Aldıkları Kaynakların Ülkelere ve Cinsiyete Göre Dağılımları

Ülkeler	ALMANYA						İSKANDİNAV ÜLKELERİ						DİĞER AVRUPA ÜLKELERİ						AVRUPA DIŞI ÜLKELER						GENEL TOPLAM								
	n=118	n=138	n=256	n=36	n=30	n=66	n=42	n=40	n=82	n=4	n=22	n=26	n=200	n=230	n=430	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %			
B. A. Kaynaklar	115	97.5	68.8	210	82.0	14	38.9	17	56.7	31	47.0	26	61.9	40	100.0	66	80.5	4	100.0	6	27.3	10	38.5	159	79.5	158	68.7	317	73.7				
Türk mutfağı	38	32.2	29	21.0	67	26.2	10	27.8	8	26.7	18	27.3	15	35.7	6	15.0	21	25.6	2	50.0	4	18.2	6	23.1	65	32.5	47	20.4	112	26.0			
Hakkında bilgisi olanlardan	15	12.7	30	21.7	45	17.6	3	8.3	2	6.7	5	7.6	11	26.2	5	12.5	16	19.5	0	0.0	4	18.2	4	15.4	29	14.5	41	17.8	70	16.3			
Turizm	21	17.8	34	24.6	55	21.5	6	16.7	4	13.3	10	15.2	10	23.8	8	20.0	18	22.0	2	50.0	4	18.2	6	23.1	39	19.5	50	21.7	89	20.7			
firmasından	16	13.6	8	5.8	24	9.4	2	5.6	2	6.7	4	6.1	3	7.1	5	12.5	8	9.8	4	100.0	4	18.2	8	30.8	25	12.5	19	8.3	44	10.2			
Kitle İletişim																																	
araçlarından																																	
Kitap-																																	
Broşürlerden																																	
Okuldaki																																	
Öğrenimi																																	
sırasında																																	
Ülkesindeki	3	2.5	6	4.3	9	3.5	2	5.6	2	6.7	4	6.1	1	2.4	1	2.5	2	2.4	2	50.0	2	9.1	4	15.4	8	4.0	11	4.8	19	4.4			
Türk																																	
Lokantalarından																																	
Ülkesindeki Türk	2	1.7	2	1.4	4	1.6	2	5.6	2	6.7	4	6.1	0	0.0	1	2.5	1	1.2	0	0.0	1	4.5	1	3.8	4	2.0	6	2.6	10	2.3			
arkadaşlarından																																	

X²=8.039 SD=1 P<0.01

Çizelge 4.77'de deneklerin Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında bilgi aldıkları kaynakların yaş gruplarına göre dağılımları verilmiştir.

Çizelge 4.77. Deneklerin Türkiye'ye Gelmeden Önce Türk Mutfağı Hakkında Bilgi Aldıkları Kaynakların, Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yaş Grubu	18-25 YAŞ				26-35 YAŞ				36-45 YAŞ				GENEL TOPLAM											
	n=56	n=58	n=114	n=59	n=77	n=136	n=85	n=95	n=180	n=200	n=230	n=430												
B. A. Kaynaklar	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %	Kadın Sayı %	Erkek Sayı %	Toplam Sayı %												
	43	76.8	54	93.1	97	85.1	54	91.5	58	75.3	112	82.4	62	72.9	46	48.4	108	60.0	159	79.5	158	68.7	317	73.7
	20	35.7	23	39.7	43	37.7	19	32.2	15	19.5	34	25.0	26	30.6	9	9.5	35	19.4	65	32.5	47	20.4	112	26.0
	13	23.2	14	24.1	27	23.7	10	16.9	11	14.3	21	15.4	6	7.1	16	16.8	22	12.2	29	14.5	41	17.8	70	16.3
	19	33.9	22	37.9	41	36.0	11	18.6	15	19.5	26	19.1	9	10.6	13	13.7	22	12.2	39	19.5	50	21.7	89	20.7
	15	26.8	9	15.5	24	21.1	5	8.5	7	9.1	12	8.8	5	5.9	3	3.2	8	4.4	25	12.5	19	8.3	44	10.2
	4	7.1	3	5.2	7	6.1	2	3.4	2	2.6	4	2.9	2	2.4	6	6.3	8	4.4	8	4.0	11	4.8	19	4.4
	3	5.4	2	3.4	5	4.4	1	1.7	1	1.3	2	1.5	0	0.0	3	3.2	3	1.7	4	2.0	6	2.6	10	2.3

X²=84.272 SD=12 P<0.001

Çizelge 4.77'ye bakıldığında; Türkiye'ye gelmeden önce Türk mutfağı hakkında daha önce Türk mutfağını tanıyanlardan bilgi alanların çoğunluğu 26-35 yaş grubundadır (% 82.4). Bilgi alınan kaynakların yaş gruplarına göre dağılımları ise istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0.001$).

4.5.6. Deneklerin ülkelerine döndüklerinde çevrelerine Türk mutfağından söz edip, etmemeyi düşünme durumları

Çizelge 4.78'de deneklerin ülkelerine döndüklerinde Türk mutfağından söz edip etmeme düşüncelerinin cinsiyetlere ve yaş gruplarına göre dağılımları verilmektedir.

Çizelge 4.78 genel toplam üzerinden incelendiğinde; yabancı turistlerin ülkelere döndükten sonra çevrelerine Türk mutfağından % 57.5'inin olumlu, %23.3'ünün olumsuz bahsetmeyi, %17.1'inin ise hiç bir şekilde bahsetmeyi düşünmedikleri saptanmıştır. Olumsuz bahsetmeyi düşünen yabancı turistlerin yaş gruplarına göre dağılımlarına bakıldığında, ilk sırayı 18-25 yaş grubu (%30.5) almaktadır. Cinsiyete göre dağılımda ise kadınların % 23.4'ünün, erkeklerin % 23.2'sinin mutfağımız hakkında olumsuz düşüncelere sahip oldukları görülmektedir.



Çizelge 4.78. Deneklerin Ülkelerine Döndüklerinde Türk Mutfağından Söz Edip Etmemeyi Düşünme Durumlarının Cinsiyet ve Yaş Gruplarına Göre Dağılımları

Yaş Grubu:	18-25 YAŞ						26-35 YAŞ						36-45 YAŞ						GENEL TOPLAM					
	Kadın Sayı	%	Erkek Sayı	%	Toplam Sayı	%	Kadın Sayı	%	Erkek Sayı	%	Toplam Sayı	%	Kadın Sayı	%	Erkek Sayı	%	Toplam Sayı	%	Kadın Sayı	%	Erkek Sayı	%	Toplam Sayı	%
Bahset. / bahsetme Olumlu	84	49,1	75	46,9	159	48,0	104	58,4	97	59,1	201	58,8	88	65,7	92	69,2	180	67,4	276	57,1	264	57,8	540	57,5
Düşüncede Olumsuz	52	30,4	49	30,6	101	30,5	40	22,5	42	25,6	82	24,0	21	15,7	15	11,3	36	13,5	113	23,4	106	23,2	219	23,3
Düşüncede Bahsetmeyecek	32	18,7	30	18,8	62	18,7	28	15,7	23	14,0	51	14,9	22	16,4	26	19,5	48	18,0	82	17,0	79	17,3	161	17,1
Cevapsız	3	1,8	6	3,8	9	2,7	6	3,4	2	1,2	8	2,3	3	2,2	0	0,0	3	1,1	12	2,5	8	1,7	20	2,1
Toplam	171	100,0	160	100,0	331	100,0	178	100,0	164	100,0	342	100,0	134	100,0	133	100,0	267	100,0	483	100,0	457	100,0	940	100,0

ÖNERİLER

Günümüzde turizm, ülkelerin en önemli gelir kaynakları arasında bulunmaktadır. Ülke ekonomisi açısından elzem bir potansiyel olan turizme gerekli önem verilmesi ve turizmin en önemli unsurlarından olan turistin memnun edilmesiyle bu konuda başarıya ulaşmak mümkündür. Bu nedenle turistik konaklama tesislerinde başta yiyecek-içecek hizmetleri olmak üzere tüm konaklama hizmetlerinin üzerinde önemle durularak sunulması gerekmektedir. Dünyanın sayılı mutfakları arasında bulunan ve zengin bir geçmişi olan Türk mutfağının tanıtımı, gelişimi ve ülkemiz turizmüne katkıda bulunması bu tesislerdeki uygulamalar ile sağlanabilir.

Ülkemiz için önemli bir yere sahip olan turizmde, Türk mutfağından uygun bir şekilde yararlanabilmek için başta konaklama tesisleri olmak üzere tüm yiyecek-içecek işletmelerince uyulması gereken noktalar şunlardır.

1. Turistik konaklama tesislerinin ve yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarının fiziki koşullarının uygun hale getirilmesi için gerekli restorasyonların yapılması gerekmektedir.
2. Yiyecek-içecek hizmetlerinde çalışan personelin bireysel temizlik ve hijyen durumunun üzerinde önemle durulmalı, bunun için de gerekli hizmet içi eğitim ve fiziki imkanlar sağlanmalıdır.
3. Turizm sektörü ve ilgili mesleki kuruluşlar arasında sürekli iletişim olmalıdır.
4. Gerek turistik konaklama işletmelerinde, gerekse yiyecek içecek işletmelerinde Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklere daha geniş yer verilmelidir.
5. Turistik konaklama tesislerinde sunulan Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin sayı olarak artırılmasının yanı sıra, sunuluş biçimleri, sunulduğu ortam ve kullanılan araç gereçler gibi kültürümüzü yansıtan unsurlarda göz ardı edilmemelidir.
6. Türk mutfağına ait yemekler standartlara ve beslenme ilkelerine uygun hale getirilmelidir. Ayrıca tesislerde sunulan yiyecek-içeceklerin besin öğeleri miktarları, menülerde gösterilebilmelidir.
7. Turistik konaklama tesislerinde yiyecek-içecek ile ilgili hizmetlerin denetlenmesi, turistlere Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin tanıtılması için beslenme uzmanlarının görevlendirilmesi gerekmektedir.

Yukarıda önerilen konaklama tesisleri ve yiyecek-içecek işletmeleri tarafından yerine getirilmesi gereken noktalara ek olarak ülke genelinde alınması gereken önlemler şunlardır.

- 1- Yabancı turistlere yiyecek-içecek hizmeti sunan tüm işletmelerin yasal düzenlemelerle Türk mutfağına daha fazla önem vermesinin sağlanması gerekmektedir.
- 2- Türk mutfağını daha iyi tanıtabilmek için konu ile ilgili uluslararası nitelikte panel, konferans, sempozyum v.b. bilimsel toplantıların daha sık düzenlenmesi gerekmektedir.
- 3- Türk yemekleri, turistik tanıtımın bir ögesi olarak ele alınmalı, yurt içi turizm merkezlerinde Türk mutfağının en özel ve güzel yemeklerini sunan restoranlar açılmalıdır.
- 4- Turizm otelcilik okullarındaki öğretim programlarında Türk mutfağı konusuna daha fazla önem verilmelidir.

5- Yurt dışında yapılan yiyecek-içeceklerle ilgili festivallere, konferanslara, kongrelere v.b. bilimsel faaliyetlere daha fazla katılım sağlamalı ve lkemizde düzenlenen yemek yarışmalarının daha sık olması sağlanmalıdır.

6- Türk mutfağı konusunda yapılacak olan bilimsel araştırmalara destek olunmak, hatta bilim adamları teşvik edilmeli ve Türk mutfağını araştırma enstitüsü kurulmalıdır.



KAYNAKLAR

- AKSU, B.F., ÖZTEK, Z., BERTAN, M., 1980. Göçmen Türk İşçi Ailelerinin ve Çocuklarının Beslenme Durumu Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma. Beslenme ve Diyet Dergisi, 8-9 : 41-52.
- ALP, T., 1995. Antalya İli'ne Aylara Göre Gelen Uçak ve Gelen Yolcu Adetleri. Hotel, Turistik Hotelciler Birliği Yayın Organı, (1) : 28.
- ANONYMOUS., 1983a. Turizm Pazarlaması. Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Yayınları : 54. s.1-118, Ankara.
- ANONYMOUS., 1983b. Otel İşletmeciliği. Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığı Yayınları : 55. s. 1-173. Ankara.
- ANONYMOUS., 1991. " Yabancı Ziyaretçiler ve Turizm Geliri" . Turizm Bakanlığı Yatırımlar Genel Müdürlüğü Yayını : 1991/7, s. 1-115, Ankara.
- ANONYMOUS., 1992. Gençlik Turizmi. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Devran Matbaası, s. 1-220, Ankara.
- ANONYMOUS., 1993. Yabancı Ziyaretçiler Talep Profili Araştırması. Turizm Bakanlığı Yatırımlar Genel Müdürlüğü Araştırma ve Değerlendirme Dairesi Başkanlığı Yayını , s. 1-113, Ankara.
- ANONYMOUS., 1994. Konaklama İstatistikleri Bülteni, 1993. Turizm Bakanlığı Yatırımlar Genel Müdürlüğü Araştırma ve Değerlendirme Müdürlüğü Yayınları : 1994/3, s 1-95, Ankara.
- ANONYMOUS., 1995a. Hotel Guide 95. Ekin Yazım Merkezi, s. 1-1200, İstanbul.
- ANONYMOUS., 1995b. Ocak-Ekim Aylarında Türkiye'ye Gelen Yabancıların Milliyetlere Göre Dağılımı. Türsab. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Aylık Yayın Organı, (143) : 88.
- ANONYMOUS., 1995c. Türkiye'ye Gelen Yabancıların Yıllara ve Aylara Göre Dağılımı. Türsab. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Aylık Yayın Organı, (135) :65.
- ANONYMOUS., 1996a. T.C. Turizm Bakanlığı (1963-1996). Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü Yayın Eğitim Daire Başkanlığı Yayını. s. 1-60. Ankara.
- ANONYMOUS., 1996b. Antalya Turizm İl Müdürlüğü Kayıtları. (Kişisel İnceleme). Antalya.

- ANONYMOUS., 1996c. Türkiye'ye Gelen Yabancıların Yıllara ve Aylara Göre Dağılımı. Türsab. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Aylık Yayın Organı, (145) : 22-24.
- ANONYMOUS., 1997. 02.Mart tarihli Radikal Gazetesi. s.24, İstanbul.
- ARAS, H., 1993. Konaklama İşletmeciliğinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü. Devran Matbaası. s. 1-294, Ankara.
- ARAZ, N., 1988. Türk Yemek Töresi. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, s. 31-35, Ankara.
- ARIKAN, R., 1995. Araştırma Teknikleri ve Rapor Yazma. Tutibay Yayınları, s.1-283, Ankara.
- ARLI, M., 1981. Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. s. 19-33, Ankara.
- ARLI, M., 1982. Geleneksel Türk Mutfağında Hamur Tatlıları. Geleneksel Türk Mutfağında Hamur Tatlıları. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu, s. 113-129, Konya.
- ARSLAN, H. A., 1992. Gençlik Organizasyonlarının Türk Turizmine Katkısı ve Uluslararası Hoşgörü ve Barış Ortamının Gelişmesine Etkileri. 14-16 Mayıs 1992 Gençlik Turizmi Konferansı Bildirileri, s. 65-67, Ankara.
- AYKUT, M., 1987. Bazı Kayseri Yemeklerinin Besin Değerleri ve Protein Kalitesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 16: 191-198.
- BAYSAL, A. ve YÜCESAN, S., 1982. Yöresel Yemeklerimiz. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s.130-152, Konya.
- BAYSAL, A., 1990. Atalarımız Neler Yediler. Beslenme ve Diyet Dergisi, 19: 153-155.
- BEYHAN, Y., 1991. Turistik Tesislerde Türk Mutfağı Uygulamaları. Beslenme Kültür Eğitim Programı. 15.Mart.1991 Kültür Bakanlığı (Yayımlanmamış), Ankara.
- BİRER, S., 1990. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu. Beslenme ve Diyetetik Dergisi, 19 : 251-260.
- BOYACI, C. ve AKTAŞ, A., 1991. "Antalya Yöresine Gelen Turistlerin Profilini Belirleme Projesi". Turizm Yıllığı 1990, Türkiye Kalkınma Bankası Yayını, s. 22-23, Ankara.

- CHA, S., MCCLEARY, K. W. VE UYSAL, M., 1997. Yurtdışına Çıkan Japon Turistlerin Seyahat Güdülleri. Turizmde Seçme Makaleler - 27, TUGEY Yayını : 41, s. 46-68, İstanbul.
- DERELİ, M., 1989. Ticari Mutfak. Turban Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü Ders Notları 1, s. 2, Ankara.
- DOĞANBEY, N., 1986. Türk Mutfağı. Otel Yönetimi Seminerleri, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığı Yayını : 56, s. 123-127, Ankara.
- DOĞANBEY, N., 1988. Türk Mutfak Kültürü. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, s. 127-132, Ankara.
- DÜZGÜNEŞ, O., KESİCİ, T. ve GÜRBÜZ, F., 1983. İstatistik Metodları-I. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları: 861, Ders Kitabı, s. 1-229, Ankara.
- EROĞLU, T., 1992. Kültür Ürünlerinin Gençlik Turizmine Yönelik Olarak Kullanılması. 14-16. Mayıs 1992 Gençlik Turizmi Konferansı Bildirileri, s.211-212, Ankara.
- GÖKÇE, K., 1981. Türk Mutfağı Sempozyumu Açış Konuşması. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 1-2, Ankara.
- GÖKSEL, A. E., 1994. Akdeniz Mutfağından Esintiler. Skylife, Türk Hava Yolları Dergisi, Haziran, 50-52.
- HALICI, N., 1981. Ege Bölgesi Yemekleri. Güven Matbaası, s.1-218, Ankara.
- HALICI, N., 1982. Antalya' da Yemek İle İlgili Töreler ve Antalya Yemekleri. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 165-187, Konya.
- HAZAR, A., 1994. Konaklama Tesislerinde Animasyon Hizmetlerinin Yönetimi. Turizm Geliştirme Vakfı Yayınları, s. 1-125, Ankara.
- İNAL, A. M., 1995. Balıkesir ve GÜNTÖB. Turizm Dünyası Dergisi, 5 (42): 46.
- KALE, S.H., MCLNTYRE, R. P. and WEIR, K. M., 1987. " Marketing Overseas Tour Packages to the Youth Segment: An Empirical Analysis" Journal of Travel Research, 25 (4), 20-24.
- KARAKAPICI, N. ve SAĞLAM, F., 1985. Şanlıurfa Yöresinin Beslenme ve Yöresel Yemek Alışkanlıkları. Beslenme ve Diyetetik Dergisi, 14, 127-138.

- KOŞAY, H.Z., 1981. Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 221-226. Ankara.
- KÖFTEOĞLU, F., 1996. 3.Bin Yılda Seyahat Endüstrisi. Türsab, Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Aylık Yayın Organı, (155) :12-13.
- KÖKSAL, O., 1987. Türk Halk Mutfağından Turistik Konaklama Yerlerinde Yararlanma. III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, s. 221-226. Ankara.
- KÖKSAL, O., 1988. Turizm ve Türk Mutfağı. Hacettepe Toplum Hekimliği Bülteni, 9 (1): 1-2.
- KÖYMEN, M.A., 1981. Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 35-45. Ankara.
- KÖYMEN, F. 1997. Buyrun Ziyafet' e. Ziyafet Aylık Yemek Dergisi, 1:1.
- KUŞLUVAN, S. ve İLHAN, İ. 1994. Britanya'daki Tur Operatörlerinin Türkiye'ye Düzenledikleri Paket Turların Tipleri. Anatolia, Turizm ve Çevre Kültürü Dergisi, 5 (3) : 30-33.
- NAHYA, Z. 1982. Bazı Yabancı Seyyahlara Göre Türklerde Yemek Alışkanlık ve Adetleri. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 227-237, Konya.
- NASRATTİNOĞLU, İ. Ü., 1981. Afyonkarahisar Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 215-234. Ankara.
- OLALI, H., 1984. Turizm Dersleri. İstiklal Matbaası, s. 1-264. İzmir.
- ORGUN, Z., 1981. Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 139-151. Ankara.
- ÖĞEL, B., 1981. Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 15-17. Ankara.
- ÖNER, Ç., 1997. Seyahat Ticareti. Literatür Yayınları No:19, 1-190. İstanbul.
- ÖRER, N., 1995. Turistlerde Görülen Besin Zehirlenmesi Sıklığı İle Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerinde Etkisi. H.Ü. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi (Yayımlanmamış), Ankara.

- ÖZDEMİR, M., 1993. Turizmin Sosyal Yapı Üzerindeki Tesirleri. *Anatolia*, Eylül-Ekim Sayısı, s. 11-14.
- ÖZGEN, Ö. 1995. Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Tatil Kararı Verme Süreci. *Turizm Bakanlığı Yatırımlar Genel Müdürlüğü Araştırma ve Değerlendirme Dairesi Başkanlığı Yayınları* : 1995/1, s. 1-76, Ankara.
- ÖZKAN, E. 1995., Otel İşletmelerinde Bir Halkla İlişkiler Faaliyeti Olarak Animasyon. *Turizm Dünyası* (42): 42-43.
- PAKMAN, M. V., 1993a. Türkiye'nin Turizm Hareketinde "Yiyecek-İçecek Sektörünün" Önemi. *Turizm Dünyası*, 5 (41):9.
- PAKMAN, M. V., 1993b. Mutfak Personelleri Bütünleşmeli. *Turizm Dünyası*, 4 (40) : 13.
- SARIŞIK, M., 1994. Konaklama İşletmelerinde Mutfak Planlamasında Dikkat Edilmesi Gereken Konular. *Anatolia*, 5 (4) : 68-72.
- SEVER, B. 1982. Eski Yemeklerin ve Aşçılığın Kayboluş Sebepleriyle, Yemeklerimizde Baharatın Önemi ve Yeri. *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, s. 106-112, Ankara.
- SEZGİN, O.M., 1995. Genel Turizm. *Tutibay Yayınları*, s.1-326, Ankara.
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S., 1986. Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme.Beslenme ve Diyet Dergisi, 15: 113-122.
- ŞAHİNKAYA, R., 1983. Diyarbakır İli Merkez Köylerinde Ailelerin Kültürel ve Ekonomik Durumları, A.Ü.Z.F. Yayınları, No:889 Bilimsel Araştırma ve İncelemeler 524, Ankara.
- ŞENOĞLU, E., 1992. Dünya Gençlik Turizmi Mozayğinde Türkiye. *Gençlik Turizmi Konferansı Bildirileri*, s. 35-42, Ankara.
- TEZCAN, M., 1981. Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, s. 113-131, Ankara.
- TOSKAY, T., 1983. Turizm, Turizm Olayına Genel Yaklaşım. *Der Yayınları*, s. 1-272, İstanbul.
- TOSKAY, T., 1984. Turizm. Otel Yönetimi Seminerleri, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığı Yayınları : 56, s. 11-18, Ankara.

TOYGAR, K.,1981. Değişen Türk Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, s. 153-159, Ankara.

YAMAN, R., 1988. Türkler de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, s. 465-467, Ankara.

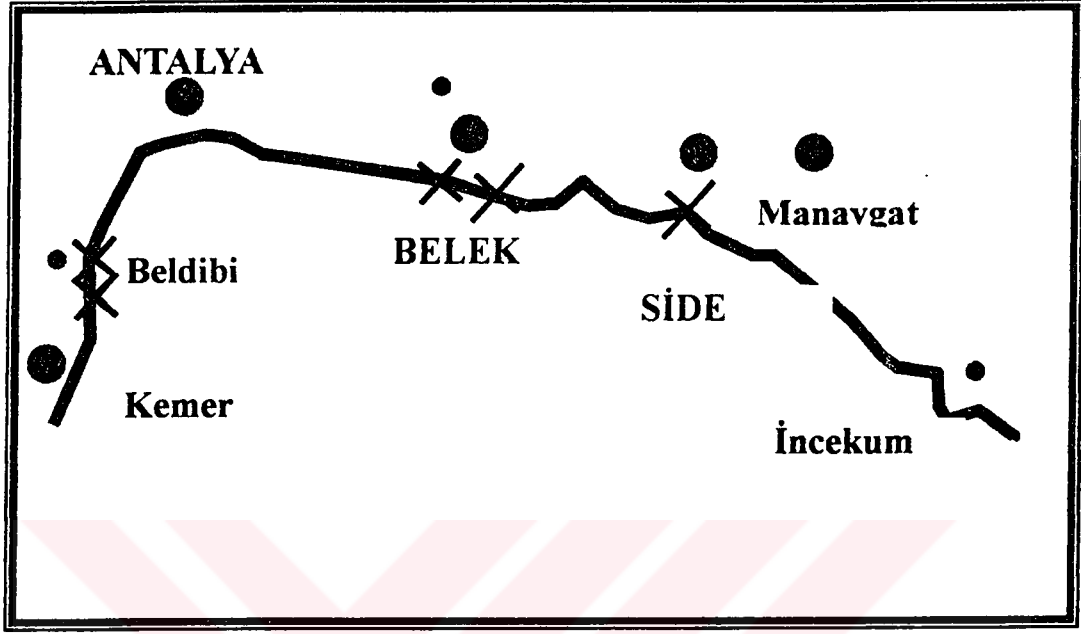
YÜCEL, B., 1996. Türkiye ABD'nin Gözdesi. T.C. Turizm Bakanlığının Aylık Haber Bülteni, " Turizm" Kasım Sayısı.

YÜKSEL, 1996. Dünya Turizmine Bakış. Türsab, Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği Aylık Yayın Organı, (147) : 8-12.



EKLER

EK-1



Ek1. Araştırmanın Yapıldığı Tatil Köylerinin bölge Haritasındaki Yerleri.

EK -2 : İŞLETMELERE UYGULANAN ANKET FORMU

YABANCI TURİSTLERİN, TÜRK MUTFAĞINDAN BEKLENTİLERİ, YARARLANMA DURUMLARI VE TÜRK MUTFAĞININ TURİZME KATKISI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

(İŞLETMELER İÇİN ANKET FORMU)

1. AŞAĞIDAKİ YİYECEKLERİN İŞLETMENİZDE SERVİS EDİLİŞ SIKLIĞINI İŞARETLEYİNİZ.

	SERVİS EDİLİŞ SIKLIĞI			
	Hergün	Haftadabir	Seyrek	Hiç
A. ÇORBALAR				
İşkembe çorbası	()	()	()	()
Ezo-Gelin Çorba	()	()	()	()
Düğün Çorbası	()	()	()	()
Paça	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()
B. ET YEMEKLERİ				
Patlıcan Kebabı	()	()	()	()
Tas Kebabı	()	()	()	()
Şiş Kebab	()	()	()	()
Kuzu tandır	()	()	()	()
Saç kavurma	()	()	()	()
Kadınbudu Köfte	()	()	()	()
İçli köfte	()	()	()	()
Çiğ köfte	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()
C. TAVUK YEMEKLERİ				
Çerkez Tavuğu	()	()	()	()
İç pilavlı Tavuk	()	()	()	()
Tavuk yahnisi	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()
D. BALIK YEMEKLERİ				
Çeşitli balık ızgaraları	()	()	()	()
Hamsi Kuşu	()	()	()	()
Uskumru Dolması	()	()	()	()
Fırında Çeşitli Balık	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()
E. YUMURTA YEMEKLERİ				

Çılbır	()	()	()	()
Menemen	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

F. KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

Etlı Kurufasülye	()	()	()	()
Etlı Nohut	()	()	()	()
Mercimek Köftesi	()	()	()	()
Z. Y. Barbunya Pilakisi	()	()	()	()
Yeşil Mercimek Plakisi	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

G. DOLMA VE SARMALAR

Etlı Biber Dolma	()	()	()	()
Etlı Yaprak Sarma	()	()	()	()
Z. Y. Biber Dolma	()	()	()	()
Z. Y. Yaprak Sarma	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

H. SEBZE YEMEKLERİ

Etlı Tazefasülye	()	()	()	()
Etlı Bamya	()	()	()	()
Karnıyark	()	()	()	()
Patlıcan Musakka	()	()	()	()
İmambayıldı	()	()	()	()
Z. Y. Tazefasülye	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

I. PİLAVLAR

Domatesli Pirinç Pilavı	()	()	()	()
Patlıcanlı pilav	()	()	()	()
Şehriyeli pilav	()	()	()	()
Bulgur Pilavı	()	()	()	()
İç Pilav	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

K. BÖREK / MANTI

Su Böreği	()	()	()	()
Sigara Böreği	()	()	()	()
Puf Böreği	()	()	()	()
Gözleme	()	()	()	()
Mantı	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

L. MAKARNALAR

Domates soslu Makarna	()	()	()	()
Peynirli Makarna	()	()	()	()
Fırında Makarna	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

M. SALATALAR

Domates Salatası	()	()	()	()
Marul Salatası	()	()	()	()
Patlıcan Salatası	()	()	()	()
Cacık	()	()	()	()
Piyaz	()	()	()	()
Kısır	()	()	()	()
Humus	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

N. TATLILAR

Sütlac	()	()	()	()
Tavuk Göğsü	()	()	()	()
Höşmerim	()	()	()	()
Künefe	()	()	()	()
Aşure	()	()	()	()
Lokma	()	()	()	()
Baklava	()	()	()	()
Kabak Tatlısı	()	()	()	()
Hoşafı	()	()	()	()
Kompostalar	()	()	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()	()	()

2. İŞLETMENİZDE STANDART YEMEK TARİFELERİ KULLANILIYORMU?

() Evet () Hayır

Cevap evet ise , standartların kaynağını belirtiniz (.....).

3. İŞLETMENİZDE YİYECEK-İÇECEK HİZMETİ SUNAN KAÇ ÜNİTE VAR?

(Yazınız:.....)

4. BU ÜNİTELERİN ÖZELLİKLERİ NELERDİR? (Kısaca belirtiniz)

a.....

b.....

c.....

d.....

5. İŞLETMENİZDEKİ YİYECEK-İÇECEK SUNULAN ÜNİTELERDE UYGULANAN SERVİS ŞEKİLLERİ NELERDİR?

YER	SERVİS	ŞEKLİ	
	Açık Büfe	Alakart	Tabldot
Restoran			
Kafeterya			
Bar			
Diğer			

6. İŞLETMENİZDE YİYECEK-İÇECEK ARTIĞI HANGİ SERVİS ŞEKLİNDE DAHA FAZLA OLMAKTADIR?

() Açık büfe () Alakart () Tabldot

7. İŞLETMENİZDE YEMEK ARTIĞI HANGİ YİYECEKLERDE DAHA FAZLA OLUYOR?

Yazınız:.....

8. İŞLETMENİZDE HANGİ ÜLKENİN MUTFAKLARINA YER VERİYORSUNUZ? ÖNCELİK SIRASINA GÖRE VARSA ÜÇ MUTFAK BELİRTİNİZ.

() Türk mutfağı () Fransız mutfağı () Çin mutfağı
() İtalyan mutfağı () Diğer (Belirtiniz:.....)

9. İŞLETMENİZDE MENÜ PLANLAMASININ SORUMLULUĞUNU KİM TAŞIYOR?

() Yiyecek-içecek müdürü () Diyetisyen / beslenme uzmanı
() Restoran müdürü () Aşçıbaşı
() Satınalma müdürü () Diğer (Belirtiniz:.....)

10. İŞLETMENİZDE YİYECEK-İÇECEK ALIŞVERİŞİ KİM TARAFINDAN YAPILIYOR?

() Yiyecek-içecek müdürü () Diyetisyen / beslenme uzmanı
() Restoran müdürü () Aşçıbaşı
() Satınalma müdürü () Diğer (Belirtiniz:.....)

11. YABANCI TURİSTLERİN YEMEK SERVİSİ SIRASINDA HASSAS OLDUKLARI HUSUSLAR VARMIDIR?

() Evet () Hayır

Cevabınız evet ise aşağıdaki seçeneklerden uygun olanları işaretleyiniz.

() Yemekten sinek, saç v.b. çıkması
() Yemeklerin çok yağlı olması
() Yemeklerin uygun sıcaklıkta servis edilmemesi
() Diğer (belirtiniz:.....)

EK-3 : YABANCI TURİSTLERE UYGULANAN ANKET FORMU

YABANCI TURİSTLERİN, TÜRK MUTFAĞINDAN BEKLENTİLERİ, YARARLANMA DURUMLARI VE TÜRK MUTFAĞININ TURİZME KATKISI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

" Bu anket formu Türkiye'de ikamet eden yabancı görevliler ve öğrenciler ile 18 yaşın altındaki, 45 yaşın üstündeki kişiler tarafından doldurulmayacaktır".

BU ANKET FORMU İLE SAĞLANAN BİLGİLER, SADECE SİZ ZİYARETÇİLERİMİZE DAHA NİTELİKLİ HİZMET VEREBİLMEK İÇİN YAPILAN BİLİMSEL BİR ARAŞTIRMADA KULLANILACAKTIR.

ANKETİMİZE KATILDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ.

Öğr. Gör. Mehmet AKMAN
Araştırmacı

-
1. UYRUĞUNUZ :
 2. DEVAMLI İKAMET ETTİĞİNİZ ÜLKE :
 3. YAŞINIZ :
 4. CİNSİYETİNİZ : () Kadın () Erkek
 5. İŞ DURUMUNUZ : () Kendi işi () Büro çalışanı
() Beden işçisi () Emekli
() İşsiz () Ev kadını
() Öğrenci () Diğer

6. EĞİTİM SEVİYENİZ : () Okur-yazar () İlkokul
 () Ortaokul () Lise
 () Üniversite/Yüksekokul
 () Diğer (Belirtiniz:.....)

7. TÜRKİYE'YE GELMENİZİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER NELERDİR?

(Lütfen ilk üç tercihinizi öncelik sırasına göre parantezlerin içine işaretleyiniz.

Örneğin 1.2.3)

- () Seyahat fiyatının uygun oluşu
 () Ucuz alış-veriş yapma olanağı
 () Tesislerin modern ve yeni oluşu
 () Türk halkını tanıma isteği
 () Türk Mutfağına özgü yemekleri tatmak
 () Türkiye'yi merak ettiğim için
 () Sadece iş sebebiyle
 () Türkiye'yi güvenli bulduğum için
 () Temiz bir çevrede bulunmak için
 () Tarihi ve doğal güzellikler için
 () Diğer (Belirtiniz:.....)

8. KAÇ GÜNDÜR TÜRKİYE'DE SİNİZ

Lütfen geceleme sayınızı yazınız:.....

9. TÜRKİYE'YE BU ZİYARETİNİZİN TOPLAM KAÇ GÜN OLMASINI PLANLADINIZ?

Lütfen gün sayısını yazınız :

10. TÜRKİYE'YE KAÇINCI GELİŞİNİZ?

- () İlk () İkinci () Üçüncü () Üçten fazla

11. TÜRKİYE'YE TEKRAR GELMEYİ DÜŞÜNÜRMÜSÜNÜZ?

- () Evet () Belki () Hayır

(Yanıtınız hayır ise lütfen 13. soruya geçiniz)

12. TÜRKİYE'YE TEKRAR GELMEYİ DÜŞÜNMENİZİ ETKİLEYEN
FAKTÖRLER NELERDİR ?

(Lütfen ilk üç tercihinizi öncelik sırasına göre parantezlerin içine işaretleyiniz.

Örneğin 1.2.3)

- ☐ Seyahat fiyatının uygun oluşu
- ☐ Ucuz alış-veriş yapma olanağı
- ☐ Tesislerin modern ve yeni oluşu
- ☐ Türk halkının misafir perverliği
- ☐ Türk Mutfağının zenginliği
- ☐ Güvenli olduğu için
- ☐ Temiz bir çevre
- ☐ Tarihi ve doğal güzellikleri için
- ☐ Diğer (Belirtiniz:.....)

13. YAPTIĞINIZ GEZİLERDE ÜLKELERİN KÜLTÜREL DEĞERLERİNİ
ÖĞRENİRKEN YEMEK KÜLTÜRLERİ HAKKINDA DA BİLGİ
ALİYORMUSUNUZ ?

- ☐ Evet
- ☐ Hayır

14. TÜRKİYE'DE BULUNDUĞUNUZ SÜRECE TÜRK YEMEKLERİNİ Mİ,
KENDİ ÜLKENİZ YEMEKLERİNİ Mİ YEMEK İSTERDİNİZ ?

- ☐ Türk yemeklerini
- ☐ Kendi ülkemiz yemeklerini
- ☐ Diğer (Belirtiniz:.....)

15. AŞAĞIDAKİ TÜRK YEMEKLERİNDEN YEDİKLERİNİZİ VE HER GRUPTAN
EN ÇOK BEĞENDİKLERİNİZİ İŞARETLEYİNİZ.

	YEDİM	BEĞENDİM
A. ÇORBALAR		
İşkembe çorbası	☐	☐
Ezogelin Çorbası	☐	☐
Yayla çorbası	☐	☐
Tarhana çorbası	☐	☐
Düğün çorbası	☐	☐
Mercimek çorbası	☐	☐
Paça	☐	☐
Diğer (Belirtiniz :.....)	☐	☐

B. ET YEMEKLERİ

Patlıcanlı kebab	()	()
Tas Kebabı	()	()
Bahçevan kebab	()	()
Döner kebab	()	()
Şiş Kebabı	()	()
Kuzu tandır	()	()
Saç kavurması	()	()
Kadınbıdı Köfte	()	()
İçli köfte	()	()
Çiğ köfte	()	()
Şiş köfte	()	()
Izgara köfte	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

C. TAVUK YEMEKLERİ

Çerkez Tavuğu	()	()
İç pilavlı Tavuk	()	()
Tavuk yahnı	()	()
Tavuk şiş kebab	()	()
Tavuk köftesi	()	()
Tavuk Döner	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

D. BALIK YEMEKLERİ

Balık ızgara	()	()
Hamsi tava	()	()
Hamsi Kuşu	()	()
Uskumru Dolması	()	()
Kiremitte balık	()	()
Fırında balık	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

E. YUMURTA YEMEKLERİ

Çılbır	()	()
Menemen	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

F. KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ

Etli Kurufasulye	()	()
Etli Nohut	()	()
Mercimek Köftesi	()	()
Z.Y. Barbunya Pilakisi	()	()
Yeşil Mercimek Plakisi	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

G.DOLMA VE SARMALAR

Etli Biber Dolma	()	()
Etli Yaprak Sarma	()	()
Z.Y. Biber Dolma	()	()
Z.Y. Yaprak Sarma	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

H.SEBZE YEMEKLERİ

Etli Tazefasulye	()	()
Etli Bamya	()	()
Karnıyarık	()	()
Patlıcan Musakka	()	()
İmambayıldı	()	()
Z.Y. Tazefasulye	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

I. PİLAVLAR

Domatesli Pirinç Pilavı	()	()
Patlıcanlı pilav	()	()
Şehriyeli pilav	()	()
Bulgur Pilavı	()	()
İç Pilav	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

K. BÖREK / MANTI

Su Böreği	()	()
Sigara Böreği	()	()
Gözleme	()	()
Lahmacun	()	()
Etlı pide	()	()
Mantı	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

L. SALATALAR

Patlıcan Salatası	()	()
Çoban salatası	()	()
Patates salatası	()	()
Cacık	()	()
Piyaz	()	()
Kısır	()	()
Humus	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

M. TATLILAR

Sütlaç	()	()
Tavuk Göğsü	()	()
Höşmerim	()	()
Künefe	()	()
Aşure	()	()
Lokma	()	()
Baklava	()	()
Kabak Tatlısı	()	()
Hoşafıar	()	()
Kompostalar	()	()
Diğer (Belirtiniz :.....)	()	()

N. İÇECEKLER

Ayran	()	()
Boza	()	()
Limonata	()	()
Diğer (Belirtiniz:.....)	()	()

(Bugüne kadar herhangi bir Türk Yemeğini yemediyseniz, lütfen bundan sonraki sorulara yanıt vermeyiniz)

16. TÜRK YEMEKLERİNİ İLK NEREDE TATTINIZ ?

TÜRKİYE'DE

- () Kaldığım tesiste
 () Sokak satıcısında
 () Dışarıda bir restoranda
 () Diğer (Belirtiniz :)

KENDİ ÜLKEMDE

- () Türk arkadaşımın evinde
 () Restoranda
 () Diğer (Belirtiniz:.....)

17. TÜRK YEMEKLERİNİ AŞAĞIDA BELİRTİLEN ÖZELLİKLER YÖNÜNDEN DEĞERLENDİREBİLİRMİSİNİZ?

(Lütfen her grup için düşüncelerinizi olumlu ise 1, olumsuz ise 2 olarak işaretleyiniz)

ÖZELLİK	Et v.b. Kurubaklagil Sebze Dolma						
	Çorbalar	Yemekleri	Yemekleri	Yemekleri	Pilavlar	Salatalar	Tatlılar
Lezzet	()	()	()	()	()	()	()
Yağ/şeker mikt.	()	()	()	()	()	()	()
Görünüş	()	()	()	()	()	()	()
Doyuruculuk	()	()	()	()	()	()	()
Çeşit	()	()	()	()	()	()	()
Besin değeri	()	()	()	()	()	()	()

18. TÜRKİYE'YE GELMEDEN ÖNCE , TÜRK YEMEKLERİ HAKKINDA HERHANGİ BİR BİLGİ ALDINIZ MI ?

- () Evet () Hayır

(Yanıtınız hayır ise lütfen 20. soruya geçiniz.)

19. TÜRK YEMEKLERİ HAKKINDAKİ BİLGİYİ NEREDEN ALDINIZ ?

- ☐ Daha önce tadan kişilerden
- ☐ Turizm firmasından
- ☐ Kitle iletişim araçlarından
- ☐ Kitaplardan / broşürlerden
- ☐ Okuldaki öğrenimim sırasında
- ☐ Diğer (Belirtiniz :.....)

20. ÜLKENİZE DÖNDÜĞÜNÜZDE YAKINLARINIZA TÜRK YEMEKLERİNDEN SÖZ EDECEKMİSİNİZ?

- ☐ Evet
- ☐ Hayır



ÖZGEÇMİŞ

1960 Yılında Bergama'da doğdu. İlk orta ve lise öğrenimini Bergama'da tamamladı 1979 yılında girdiği Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik bölümünden 1984 yılında Diyetisyen olarak mezun oldu. 1985-1987 yılları arasında, Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Halk Sağlığı Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisans öğrenimi tamamladı.

1985-1993 yılları arasında Selçuk Üniversitesi Eğitim Araştırma Hastanesinde Diyetisyen olarak görev yaptı. 1993 yılında atandığı Selçuk Üniversitesi Silifke-Taşucu Meslek Yüksekokulundaki Öğretim Görevliliği görevini halen sürdürmektedir.

