



Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivrihisar'ın Yöresel Yemek Kültürü (Sivrihisar Local Cuisine in the Scope of Gastronomy Tourism)

* Banu ZENCİR^a , Sibel ÖNÇEL^b

^a Afyon Kocatepe University, Şuhut Vocational School, Marketing and Advertising, Afyonkarahisar/Türkiye

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 26.12.2022

Kabul Tarihi: 23.03.2023

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Yöresel yemekler

Sivrihisar

Öz

Çalışmada Eskişehir'in ilçesi olan Sivrihisar'ın yöresel yemekleri ve lezzetlerinin ilçe turizminin gelişimine nasıl katkı sağlayabileceğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Aynı zamanda ünü son yıllarda uluslararası arenada ses getiren uluslararası Nasreddin Hoca Kültür ve Sanat Festivali'nde; sergiler, yarışmalar, yöreye özgü lezzetlerin yer aldığı stantlar, el sanatları, workshoplar, alan etkinlikleri, çeşitli gösterilere yer verilmiş olup çalışmanın içeriğini zenginleştirmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın amacı neticesinde veri toplamak için nitel araştırma yöntemlerinden yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışma özet bildirisi olarak sunulmuş ve sonrasında çalışmanın genişletilmesi amacıyla farklı katılımcılarla 2022 yılında yapılan görüşmeler neticesinde çalışma güncellenmiştir. Bu çalışmanın tasarlanmasında nitel araştırma modellerinden biri olan betimsel analiz kullanılmıştır. Çalışmada Sivrihisar yöresinin gelenek ve görenekleri ile büyüüp yöre kültürünü yaşamlarına yansıtan 45 yaş üzeri 12 kadınla, aynı zamanda Sev Eğitim Vakfı başkanı ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışmamızda yöre halkı ile yapılan görüşmeler sonucu yerel gastronomi kültüründe yer ettiği ifade edilen yemek tariflerine yer verilmiştir. Bu tarifler üzerinden yöre kültürü açıklanmaya çalışılmıştır

Keywords

Gastronomy

Local cuisine

Sivrihisar

Abstract

In this study, it is aimed to determine how local delicacies can contribute to the development of tourism in Sivrihisar, a district of Eskişehir. In addition, in order to enrich the content of the study, information on exhibitions, competitions, stands with local specialties, handicrafts, workshops, field events and many other performances at the international Nasreddin Hodja Culture and Art Festival, which has gained international acclaim in recent years, was included. Semi-structured interview method, which is one of the qualitative study methods, was used to collect data in the study. The study was presented as a paper and then updated with interviews with different participants in 2022. Descriptive analysis, one of the qualitative research models, was used in the design of this study. In the study, face-to-face interviews were conducted with 12 women over the age of 45 who grew up with the traditions and customs of the Sivrihisar region and reflected the local culture in their lives, and with the president of the Sev Education Foundation. The recipes existing in the local gastronomy culture based on the interviews with local people were included in the study. We tried to explain the local culture through these recipes

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: banuzincir26@hotmail.com (B. Zencir)

GİRİŞ

Alternatif turizmin bir çeşidi olan gastronomi turizmi, kırsal topluluklar için, turizm ile kendi yöresel lezzetlerinin bütünleşmesinde alternatif olanaklar sunar. Gastronomi turizminin ortaya çıktığı bölgelerde toplumsal etkileşimin yoğunlaşmasıyla birlikte turizmin sosyolojik boyutu da gündeme gelmeye başlamıştır. Gastronomi turizminin içeriğine bakıldığında en temel kavram olan yemeğin yanında nesilden nesile aktarılan yemek kültürüdür. Yemek kültürü turizm destinasyonlarında turistler için önemli çekicilik ve cazibe unsurlarından biri olmasının yanı sıra bir turizm kaynağı oluşturması açısından da ilgi çekicidir (Bayrakçı & Tuncay, 2020; Kodaş & Dikiçi, 2012, s.55).

Her yörenin kendine özgü bir yemek kültürü ve damak tadı vardır. Bu yemek kültürünün oluşup yerleşmesinde geçim kaynaklarının, iklim şartlarının, çevre koşullarının etkisi olduğu gibi, yöre insanının yaşam şekillerinin, kültürel kimliklerinin ve inançlarının da büyük önemi vardır (Öncel, 2015; Çakır, Sezer & Küçükaltan, 2014, s.79). Bu bağlamda Türk mutfacı, diğer ülke mutfaklarından ayrı bir yere ve öneme sahiptir. Türk mutfacı yedi coğrafi bölgenin özelliklerini ve çeşitliliğini içerir aynı zamanda yemeklerin pişirilmesi, kullanılan araç gereç ve yemek yapımında kullanılan malzemelerin çeşitliliğiyle dikkat çekici bir mutfaktır. Ülkemizde her bölgenin farklı iklim özelliği göstermesi ve çeşitli yöresel ürünlerin ortaya çıkmasına neden olduğundan yemek kültüründe çeşitlilik sağlamıştır (Yetiş, 2015, s.13).

Turizm türleri içerisinde oldukça önemli bir yere sahip olan gastronomi turizminin daha geniş kitleler tarafından bilinmesi için bu alana ilişkin çeşitli özgün çalışmaların artırılması gerekmektedir. Gastronomi turizminin gelişmesinde tanıtım faktörünün etkin bir şekilde kullanılmasıyla gastro turistlerin ilgisinin daha çok kazanılacağı ve gastronomi destinasyonları bu anlamda ön plana çıkacağı düşünülmektedir. Yöresel mutfakların ulusal ve uluslararası platformlarda etkili ve verimli bir şekilde tanıtılmasıyla turizm çeşitliliğini artırmak, turistlere farklı deneyimler kazandırmak, gastronomi destinasyonlarının turizm gelirlerinin ve turist sayılarının artacağı söylenebilmektedir. Bu bağlamda çalışmada Sivrihisar ilçesinin mevcut kültürel değerlerinden biri olan yeme-içme kültürü değerlendirilerek, Sivrihisar ilçesinin gastronomi turizmine yönelik mevcut durumu ve geliştirilmesine dair öneriler oluşturulması amaçlanmıştır.

Alanyazın Taraması

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan Türk yemek kültürü, zengin yapısıyla dünyanın en iyi mutfakları arasında değerlendirilmektedir. Türk mutfacının zenginlik sebepleri arasında yiyecek ve içecek maddelerinin bolluğu ve çeşitliliğinin yanı sıra, Türklerin eski bir tarihe sahip olmaları da sayılabilir. Coğrafi, kültürel ve sosyolojik sebeplerle, Türkler, komşuluk münasebetlerinde bulundukları ve iç içe yaşamış oldukları farklı toplumlarla etnolojik anlamda hem etnik vericilik hem de etnik alıcılık yapmışlardır. Bu alış-veriş, hiç kuşkusuz yiyecek ve içecek kültürü için de söz konusu olmuştur (Yalvaç, 1987).

Türk mutfacının çeşit zenginliğini ortaya koyan çalışmalar yapılacak yeni çalışmalara rehber olabilecek niteliktedir. Yapılan araştırmalara ilişkin elde edilen önemli sonuçlar aşağıda özetlenmiştir. Talas (2005), Türk beslenme kültürü ve Eröz (2005)'e Göre Türk Yemekleri konulu çalışmasında Türk yiyecekleri ve Türk beslenme kültürü, Türk Milletini karakterize eden kültürel kodların ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfacının iki önemli sebepten dolayı üstünlüğü olduğu yapılan çalışma sonucunda ifade edilmiştir. Bunlardan birisi Dünya'nın en önemli coğrafyasına yerleşmiş olmaları, diğeri ise Dünya'daki pek

çok kültürle etkileşim halinde olmalarını sağlayan göçebe kültürüne sahip olmalarıdır. Türk mutfağının zenginlik sebepleri arasında yiyecek ve içecek maddelerinin bolluğu ve çeşitliliğinin yanı sıra, Türklerin eski bir tarihe sahip olmaları da sayılabilir. Yemek kültürünün insan hayatında ve kültürel etkileşimdeki önemini vurguladıktan sonra, eski Türk yemeklerinden bazı önemli olanlarını açıklamıştır. Bunlar: Akıtmaç, bulamaç, keşkek, hoşmerim, mantı, samsa, tutmaç, yufka, yoğurt olarak ifade edilmiştir. Arman, (2011) Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu adlı çalışmasında Türk mutfağının Türklerin yaşadıkları coğrafyada şekillenen ve birçok uygarlığın izlerini taşıyan geniş bir kültüre sahip olmasına rağmen Dünya mutfakları arasında hak ettiği konumda olmadığını ve bunun en belirgin nedeninin tanıtım sorunu olduğu vurgulamıştır. Bununla birlikte aşçıların Türk mutfağına özgü yemeklerin aslına uygun pişirilmesi konusunda kararsız olduklarını ve uluslararası medyada Türk mutfağının yeterince işlenmediği, görsel ve işitsel olarak yetersiz reklam faaliyetlerinin bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, (2014) çalışmasında, Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler üzerine araştırma yapmışlardır. Araştırmanın sonucunda Türklerin sahip olduğu kültürel zenginliğin, Türk mutfak kültürünün de zenginleşmesinde etkili olduğu saptanmıştır. Öncel, (2015) çalışmasında Türk Mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıklarının tarihsel süreç içindeki durumunu ve geleceğine ilişkin durumu amaçlanmıştır. Türklerin yeme içme alışkanlıkları incelenirken; tarımsal yapı ve göçebe kültürünün etkisi, başka toplumlardan etkilenme, sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşma, Türklerde davranış kalıpları, yemeklerin bölgelere göre farklılık göstermesi ve toplu yemek yeme geleneği gibi faktörlerin etkili olduğu görülmektedir. Beşirli, (2016) çalışmasında yabancı seyyahların anlatılarında Türk coğrafyasındaki yemek kültürü değerlendirilmiştir. Bu değerlendirme yapılırken coğrafi koşullar ve beslenme ilişkisi, Türk mutfak kültürünü oluşturan yiyeceklerin neler olduğunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Sonuç olarak Türklerin yaşadığı coğrafyanın genişliği ve farklı kültürlerle temas yemek kültüründe bölgesel farklılaşmaları beraberinde getirmiştir. Solmaz ve Altınar, (2018) çalışmalarında Türk mutfak kültürünün genel özellikleri, Türk mutfağının Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine kadar olan süre içindeki değişim evreleri, Türk mutfağının kültürel çeşitliliğine etki eden faktörler ve tarihsel geçmişten bu zamana geleneksel yiyeceklerimizin günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yerinden bahsedilmesi amaçlanmıştır. Türk mutfağına özgü yemekler aslına uygun ve kaliteden ödün vermeden hazırlanarak geleneksel yönü ile olduğu kadar sağlıklı beslenme yönünden de tekrar ön plan çıkartılmalı, yöresel mutfakların ve geleneksel gıdalarımızın uluslararası alanda daha etkili tanıtımlarının yapılması kültürel mirasımızın bilinirliğinin artırılması hususunda üzerinde daha dikkat edilmesi gerekliliği saptanmıştır.

Sivrihisar tarihi boyunca Friglerden Romalılara, Selçuklulardan Osmanlılara çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış ve bu medeniyetlerin mutfak kültürleri hiç şüphesiz bölge kültürünü oluşturan öğelerin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Sivrihisar Mutfağı sadece yemekleri ile değil, mutfak kültürü, sofrası düzeni, pişirme yöntem ve teknikleri, mutfak araç-gereçleri ile İç Anadolu coğrafyasının damak tadını teşkil etmektedir. Geleneksel Sivrihisar evleri geniş avlusu içerisinde mutfak, kileri ve ambarları, şarapana, tandır ve domdaşı(yertaşı), su kuyusu ve kümesi bulunan mutfak araç gereçlerinden büyük bakır kazan, hereni, sini ve çoban tavası ile bulgur ve tuz değirmeni ve bakır elekler hemen her evin mutfağını zenginleştiren malzemelerle doludur. Karasal iklimin hüküm sürdüğü ilin geçim kaynağı tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Bu durum Sivrihisar'ın yemek kültürüne de yansımıştır. Sivrihisar ilçesi oldukça zengin besin çeşitleri vardır. Özellikle bölgesel olarak yetiştirilmesi kolay olan ürünler bölgenin ana yemek zenginliğini içermektedir. Özellikle bölgede yetişen tahıl, patlıcan, üzüm, kelem, bamya, bulgur,

düğü, gibi ürünlerden elde edilen yemekler yöre mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır (Kılıçarslan, 1997).

Çalışmada, Sivrihisar ilçesinin tarihçesi, yöreye ait yiyecek ve içecekleri, mutfak kültürünün özellikleri ve yörenin mutfağında kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgiler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Yörenin mutfak kültürüne ilişkin çalışmanın azlığı sebebiyle bu çalışmanın literatüre zenginlik katacağı düşünülmektedir.

Araştırma Yöntemi

Çalışmada Eskişehir'in ilçesi olan Sivrihisar'ın yöresel yemeklerinin ve lezzetlerinin ilçe turizminin gelişimine nasıl katkı sağlayabileceğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın amacı neticesinde veri toplamak için nitel araştırma yöntemlerinden yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 29/11/2022 tarihli 2022/252 protokol numaralı karar belgesi ile alınmıştır. Nitel araştırmalar için önemli bir veri toplama aracı olan yarı yapılandırılmış görüşmeler, önceden hazırlanmış açık uçlu sorulardan ve görüşme sırasında ortaya çıkabilecek farklı sorulardan oluşmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2016, s.240). Araştırma kapsamındaki katılımcıların seçiminde amaçlı örneklem yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örneklem, araştırmanın amacına en uygun kişilerin ya da kurumların belirlenerek veri toplama sürecine yalnızca seçilen grubun dâhil edilmesini kapsamaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2016).

Çalışmada Sivrihisar yöresinin gelenek ve görenekleri ile büyüüp aynı zamanda yörenin tanıtımına yapmış oldukları yöresel lezzetlerle katkı sağlayan yöre kültürünü yaşamlarına yansıtan 45 yaş üzeri 12 kadınla, aynı zamanda 2005-2021 yılları arasında Sivrihisar Eğitim Vakfı Başkanı olan Sivrihisar Belediyesi ilçe kültür turizm müdürlüğü ile birlikte ilçe turizmine katkı sağlayan vakıf hizmetleri ile birlikte ilçenin eşsiz yemek lezzetlerini, tarihini ve kültürel değerlerine sahip çıkan ilçe turizmine gereken destek ve önemi veren vakıf yetkilisi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir.

Araştırmada veri toplama aracı olarak araştırmacılar tarafından geliştirilen yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Formun tasarlanmasında Güler, (2015); Yetiş, (2015); Çakır, Sezer ve Küçükaltan, (2014); Çölbay ve Sormaz, (2015) yöresel yemek kültürü üzerine yapmış oldukları çalışmaların içeriklerinden faydalanarak araştırma konusuna uygun hale getirilmiş sorular geliştirilmiştir. Aynı zamanda yarı yapılandırılmış görüşme formuna yönelik 5 öğretim üyesinden uzman görüşü alınmış ve yapılan öneriler doğrultusunda bazı sorular yeniden düzenlenmiş bazı sorular ise çıkarılmıştır. Katılımcılardan randevu talep edilerek görüşmeler uygun saat ve ortamda gerçekleştirilmiştir. Çalışma özet bildiri olarak sunulmuş ve sonrasında çalışmanın genişletilmesi amacıyla daha önce görüşülmüş 8 kişiden farklı 4 katılımcıyı daha çalışmaya dahil ederek 2022 yılında yapılan görüşmeler neticesinde çalışma güncellenmiştir.

Veri toplama sürecinde her bir katılımcı ile ortalama 40 dakika süren görüşmeler yapılmıştır. Toplamda 8 saati bulan görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alındıktan sonra görüşmelerin yazılı dökümleri çıkarılmıştır. Yemek tarifleri birebir görüşülen kişi ile uygulamalı olarak elde edilmiştir. Fotoğraf çekimi görüşülen kişilerin rızası alınarak gerçekleştirilmiştir 12 görüşmenin incelenmesi sonrası yanıtların tekrar ettiği ve veri doygunluğuna ulaşıldığından görüşmelere son verilmiştir

Alanyazında yapılan inceleme sonrasında görüşme soruları hazırlanmış ve bu sorular beş uzman kişinin görüşüne sunulmuştur.

Görüşme Soruları

1. Sivrihisar ilçesiyle özdeşleşen 5 yöresel yemek ismi söyler misiniz?
2. İlçeyle özdeşleşen yemek tariflerini kendi tecrübenizle anlatabilir misiniz?
3. Sivrihisar yöresine ait geçmişte yapılan ancak günümüzde unutulmuş yemekler var mıdır?
4. Geçmiş dönemlerde yapılan cemiyetler de (Düğün, sünnet, mevlit vb.) yöreye özel yapılan yemekler nelerdir?
5. Yöreye özel lezzeti ile ünlenmiş bir yemek söyleyebilir misiniz?
6. Nasreddin Hoca Kültür ve Sanat Festivali'nde Sivrihisar'ın mutfak kültürünü tanıtımında yeri var mıdır?
7. Festivallerin Gastronomi Turizmne katkısı nedir?

Verilerin Analizi

Bu çalışmanın tasarlanmasında nitel araştırma modellerinden biri olan betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analizde toplanan verilerin orijinal formuna mümkün olduğunca sadık kalarak ve gerektiğinde araştırmaya katılan kişilerden doğrudan alıntı yaparak betimsel bir yaklaşımla verileri okuyucuya sunmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2016, s.237). Araştırmacının elde ettiği verileri ve ulaştığı sonuçları teyit etmesine yardımcı olacak bazı ek yöntemler (uzun süreli etkileşim, derinlik odaklı veri toplama, çeşitleme, uzman incelemesi ve kayıt teyidi) araştırmanın inandırıcılığının güçlendirilmesi için araştırmacıların kullanacağı birtakım stratejiler olarak ifade edilmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2016). Buradan hareketle çalışmada farklı araştırmacıların görüşlerine yer verilmiştir. Çalışmanın metinlerini okumaları ve gözden geçirilmiş analiz birimi olup olmadığını incelemeleri istenmiştir. Uzman incelemeleri sonucu gözden geçirilmiş herhangi bir analiz birimi bulunmadığı ifade edilmiştir. Araştırmada uzman incelemesi stratejisi kullanılması araştırmanın inandırıcılığını artıran önemli bir yöntem olmakla birlikte farklı yöntemlerle elde edilen verilerin birbirini teyit etmesi ulaşılan sonuçların geçerliliğini ve güvenilirliğini arttırmaktadır.

Araştırmanın Bulguları ve Değerlendirilmesi

Çalışmanın bu bölümünde yarı yapılandırılmış mülakat yapılan kişilerin verdikleri yanıtlara yer verilmiştir.

Katılımcıların demografik özellikleri ile Sivrihisar ilçesiyle özdeşleşen 5 yöresel yemek ismine ilişkin bulgular Tablo 1 'de yer verilmiştir

Tablo 1. Araştırmaya Katılan Kişilerin Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Medeni durum	Eğitim	Meslek	Yöresel yemekler	Katılımcının Yaptığı Yemek
K1	K	71	Evli	Ortaokul	Ev Hanımı	Su böreği, katmer, muska baklava, bamya çorbası ve arabaşı	Su Böreği
K2	K	73	Evli	Ortaokul	Ev Hanımı	Kapama, arabaşı, bamya çorbası, ebeler dolması ve hoşmerim tatlısı	Ebeler Dolması
K3	K	52	Evli	Lisans	Vergi denetmeni	Bamya çorbası, arabaşı, un helvası, güveç, mıhlama,	Mıhlama, Güvenç
K4	K	93	Evli,	İlkokul	Ev Hanımı	Güveç, arabaşı, kapama, ciğer sarma, katmer	Bamya Çorbası, Katmer Kelem
K5	K	62	Evli	Lise	Restoran Sahibi	Su böreği, Katmer, kıkırdak pidesi, kapama ve kelem dolması,	Dolması, Kapama, Kıkırdak Pidesi

Tablo 1. Araştırmaya Katılan Kişilerin Demografik Özellikleri (devamı)

K6	K	69	Evli	Ortaokul	Çiftçi	Kapama, kelem dolması, zıralı köfte, düğü köftesi ve bamya çorbası	Zıralı Köfte, Düğü Köftesi
K7	K	60	Evli	Ortaokul	Ev Hanımı	Bamya çorbası, göce dolması, muska baklava, hoşmerim, arabaşı	Arabaşı, Göce Dolması
K8	K	65	Evli	Ortaokul	Ev Hanımı	Su böreği, muska baklavası kapama, bamya çorbası, hoşmerim	Muska Baklava, Hoşmerim
K9	K	55	Evli,	Ortaokul	Restoran Sahibi	Kapama, bamya çorbası, etli yaprak sarması, muska baklava, Çullu köfte	Etlı Yaprak Sarması
K10	K	60	Evli	Ortaokul	Ev Hanımı	Çiğer sarma, üzüm hoşafı, muska Baklava, Cılbır, katmer	Çıllu Köfte, Çiğer Sarma, Üzüm Hoşafı
K11	K	55	Evli	Lise	Ev Hanımı	Su böreği, bamya çorbası, arabaşı, kapama, dutmaç çorbası	Dutmaç Çorbası
K12	K	60	Evli	İlkokul	Ev Hanımı	Kelem turşusu, kelem dolması, etli yaprak sarması, un helvası, Muska Baklava	Kelem Turşusu, Un Helvası

Sivrihisar'a ait yöresel lezzetlere ilişkin bulgular;

Katılımcılar Sivrihisar'a ait yöresel lezzetler olarak su böreği, katmer, muska baklava, bamya çorbası, arabaşı, kapama, ebeler dolması, hoşmerim, güveç, mıhlama, un helvası, ciğer sarma, kıkırdak pidesi, kelem dolması, zıralı köfte, düğü köftesi, dutmaç (tutmaç) çorbası, cılbır, çullu köfte, etli yaprak sarması ve göce dolmasının en bilinen ve yöreyle özdeşleşen yemekler olduğuna ilişkin görüş bildirmişlerdir. Daha önce yapılan çalışmalar arasında da Talas, 2005; eski Türk yemeklerinden bazı önemli olanlarını açıklamıştır. Bunlar: Akıtmaç, bulamaç, keşkek, hoşmerim, mantı, samsa, tutmaç, yufka, yoğurt olarak ifade edilmiştir.

Katılımcıların hepsi yöresel lezzetlerin tarifleri konusunda en önemli unsurun yemeklerin geleneksel yöntemlerle pişirilmesi olduğunu söylemişlerdir. K1, yemeğimizin lezzetli olabilmesi için ilk kural kullandığınız malzemelerin taze olması olduğunu ifade etmiştir. K4, yapmış olduğu yemeklerin kendi el lezzetinden dolayı bereketli ve geleneksel yöntemlere bağlı kalarak yaptığını ifade etmiştir. K7 ise yapmış olduğu tüm yemeklerde püf noktaların olduğu bu noktalara dikkat edilirse yemeklerin lezzetli olabileceğine değinmiş ve örneklerle açıklamada bulunmuştur. Bazen ufak ölçü değişiklikleri, bazen fırının derecesi, malzemenin kalitesi, mevsiminde tüketmek gibi. K10, yemek pişirirken ateşin harlı olmamasına kısık ateşte pişirilmesine özen gösterdiğine değinmiştir. K11 yemeklerin daha lezzetli olması için yemeklerini özenerek ve klişe olduğunu ama severek yaptığını bunun sonucunda daha lezzetli yemekler çıkardığını ifade etmiştir. Görüşmeye katılan kadınlar, tarifleri annelerinden nasıl öğrendilerse yemeklerin tariflerini de bu şekilde aktarmışlardır. Görüşme esnasında yemek tarifleri uygulamalı olarak yapılmış ve fotoğraf çekimi için katılımcılardan izin alınmıştır. Aşağıda ilçeye özdeşleşen yöresel lezzetlerin geleneksel yöntemlerle nasıl yapıldığına ilişkin tarifler yer almaktadır.

Bamya Çorbası: (Katılımcı K4 tarafından yapılan Bamya çorbası)



Fotoğraf 1. Bamya Çorbası (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. Bir adet iri soğan-ince doğranmış.
2. 300gr. Kuşbaşı Koyun ya da Dana eti. Kuzu kuyruğu.
3. 4 ya da 4.5 bardak et suyu
4. Bol salça, tuz ve karabiber
5. 6 yemek kaşığı sıvıyağ
6. Limon 1 adet
7. 100 gr çiçek bamya.

Yapılışı:

- İpe dizili olarak kurutulmuş çiçek bamyaları temiz bir bez içinde ovalayarak kıllarının dökülmesini sağlar. Temizlenen bamyalar kaynar suya atılır ve suyun içine yarım limon sıkılır, bamyalar haşlanmaya bırakılır hafif yumuşayınca sudan çıkarılır.
- Ayrı bir kapta 3 yemek kaşığı kadar ayçiçek yağı ile kuş başı etleri soteleyin, diğer 3 yemek kaşık yağda doğramış olduğumuz soğanları hafif sotelenir.
- Sotelemiş olduğumuz malzemeler salca, tuz ve biber eklenir,
- Ayrı bir tencereye 4 bardak et suyu konur.
- İçine bamya atılır üzerine yarım limon sıkılır, bir taşım kaynatılır. İsteğe bağlı sarımsak eklenir bamya çorbasının bağırsak çalıştırıcı etkisini rahatlamak için kullanılabilir. Sotelediğiniz et, soğan, salça, tuz, biber karışımı et suyuna eklenir. Bu karışım 5 dk kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır.
- Servis limon ile yapılır.

Arabaşı Çorbası: (Katılımcı K7 tarafından yapılan Arabaşı çorbası)**Fotoğraf 2.** Arabaşı Çorbası (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)**Hamuru için:**

1. İki su bardağı un,
2. Bir çorba kaşığı tuz,
3. Üç bardak su

Arabaşı Suyu:

1. Bir köy tavuğu
2. Bir adet acı kırmızı biber ve tuz
3. Bir adet limon

Yapılışı:

- Hamurun yapılışı çok önemlidir. 2 su bardağı un ile 1 çorba kaşığı un karıştırılır, ortalama 3 bardak su ile hamur yavaş yavaş kaşık yardımıyla ezilir topak oluşmayacak şekilde eritilir. Kaynayan hamura koyulaştıkça orta sıcaklıktaki su ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. Hamurun olduğunu şu şekilde anlarız, bir su bardağı suyun içine bir damla hamur damlatılır eğer hamur dağılmaz ise hamur olmuştur.
- Hamur olunca büyük bir tepsiye dökülür soğuması için balkona ya da buzdolabına bırakılır. Donan hamur dörtgen çeklinde kesilerek şekil verilir. Tepsinin ortasındaki hamurlar alınır.
- Tavuk suyu burada önemli olan tavuğun köy tavuğu olması ve suyuna asla un konmamasıdır. Hamurla birlikte yutulur. Genelde kışın içildiği bilinir.

Düğü Köftesi: (Katılımcı K6 tarafından yapılan Düğü çorbası)



Fotoğraf 3. Düğü Köftesi (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Köftesi için malzeme:

1. Bir su bardağı düğü
2. 100 gr yağsız kıyma
3. Bir yemek kaşığı tuz ve un

Suyu için:

1. İki adet soğan
2. Bir baş sarımsak
3. Tereyağ ve sıvıyağ bir yemek kaşığı
4. Bir yemek kaşığı salça
5. Bir yumurta
6. Alabildiğine su

Servis için:

1. Limon suyu veya sirke yanı sıra sarımsaklı yoğurt.

Yapılışı:

- Düğü (elendikten sonra kalan ince bulgur), kıyma un ve tuz karıştırılarak yoğrulur. Katı hamur olasıya kadar karılır.
- Avuç içini ıslatarak avuca alınan harç fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Harç bitene kadar devam edilir.
- Önce tencerede küçük küçük doğranan soğanlar bir fincan sıvı yağ ile sotelenir.
- Salça eklenir ve üstüne alabildiğine su konur.
- Ayrı kaba alınır köfteler suyun içine salınır isteye bağlı olarak üstüne 1 yumurta kırılır.
- Üzerine sirke veya limon suyu isteğe bağlı olarak sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Zıralı Köfte: (Katılımcı K6 tarafından yapılan Zıralı çorbası)



Fotoğraf 4. Zıralı Köfte (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzeme:

1. 500 gram yağsız dana kıyma
2. Bir su bardağı düğü (bulgur ve yarmanın toz hali)
3. Kimyon 2 tatlı kaşığı
4. Bir yumurta
5. Sarımsak iki diş
6. Tuz ve karabiber

Yapılışı:

Tüm malzemeler iyice yoğrulur. Normal köfte tarzında yuvarlanarak bol yağda kızartılır. Kimyon (Zıra) fazla olması köftenin zıralı tadını alabilmek içindir.

Mıhlama: (Katılımcı K3 tarafından yapılan Mıhlama)



Fotoğraf 5. Mıhlama (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzeme:

1. 100 gr kıyma / pastırma yapabilir.
2. Üç adet orta boy soğan
3. Tereyağı ve sıvı yağ karıştır birer yemek kaşığı
4. İki yumurta
5. Tuz ve karabiber
6. Yarım su bardağı su

Yapılışı:

- Kuru soğanlar ay şeklinde doğranarak tavaya konur.
- Yağla birlikte sotelenir
- Kavurma ile kavrulduktan sonra yarım su bardağı su konur
- Suyu çektikten sonra 2 yumurta kırılır.

Etli Güveç: (Katılımcı 3'ün yaptığı Etli güveç)



Fotoğraf 6. Etli Güveç (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. Bir kilo kuzu eti
2. İki orta boy patlıcan yoksa patates de konabilir
3. Bir diş sarımsak

4. Bir çay bardağı pirinç
5. Biber- domates
6. Tuz, Karabiber ve salça

Yapılışı:

- Güveçlik et çiğ olarak kullanılır.
- Güveç tenceresine önce eti, üzerine sarımsak, onun üzerine isteğe bağlı patlıcan ya da patates, karabiber, tuz, biraz salça ilave edilir.
- Güveç üzerine doğranmış sivri biber onun üstüne yuvarlak kesilmiş domates üzerine biraz tereyağı koyup ağzını yağlı kağıtla kapatıp kısık ateşte bir saat pişirilir.

Etli Kelem Dolması: (Katılımcı 5'in yaptığı Etli kelem dolması)



Fotoğraf 7. Etli Kelem Dolması (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. Yarım kilo yağlı kıyma
2. Bir su bardağı dene (bulgur ile yarmanın toz hali)
3. 1 çorba kaşığı salça
4. Tuz, bir adet acı biber
5. Bir orta boy lahana, ince yapraklılar seçilmeli.

Yapılışı:

- Kıyma, dene, salça, tuz, az su bir kaptaki karıştırılarak yoğrulur.
- Kelemler tuzlu suyun içine basılır. Haşlamaya bırakılır.
- Haşlanan kelemler yapılan harç ile muska şeklinde sarılır, tencereye dizilir iki su bardağı su dökülür suyuna acı biber bırakılır isteğe göre.

Kapama: (Katılımcı 5'in yaptığı Kapama)



Fotoğraf 8. Kapama (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. Bir kilo kemiksiz kuzu eti,
2. Yarım kilo pirinç,
3. Arpacık soğan,
4. Bir çorba kaşığı salça
5. Bir çorba kaşığı tereyağı
6. Bir su bardağı nohut
7. Tuz ve karabiber

Yapılışı:

- Önceden pişirilmiş et tereyağında soğan ile sotelenir.
- Bir yemek kaşığı salçayla kavrulur.
- Bir tas içine yapılan harç özenle yerleştirilir, tas çevrilerek kapamanın pişirilecek bakır kabın orta kısmına yerleştirilerek üzerine taş konur.
- Bakır kabın etrafına dört su bardağı su konur.
- Su kaynayınca pirinç ve nohut suya salınır
- Su çekince yemek dinlenmeye bırakılır.
- Yemek yeneceği vakit tas çıkarılır pilavla birlikte afiyetle bakır kaptan yenir.

Ciğer Sarma: (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)



Fotoğraf 9. Ciğer Sarma (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. Yarım kilo ciğer dana ya da koyun
2. İki bardak pirinç
3. Büyük boy bir soğan
4. Bir tane ciğer gömleği,
5. Bir yemek kaşığı, kuş üzümü, dolmalık fıstık, yenibahar, tuz, kırmızı toz biber, karabiber

Yapılışı:

- Gömleği ılık suda yumuşaması için bekletin, soğanları ve ciğer kuşbaşı şekline doğrayıp, önce soğanları daha sonra da ciğeri az yağda soteleyin, üstüne yıkanmış pirinci ve 3 bardak suyu da ilave edip su çekilince içine karabiber, tuz, üzüm, yenibahar, dolmalık fıstık karıştırılır.
- Yumuşamaya bırakılan gömlek bir tasın içine yayılır içine iç harcı koyulur ve kapatılır, fırın tepsisinin içine yerleştirilir ve fırına verilir.

Kıkırdak Pidesi: (Katılımcı 5'in yaptığı Kıkırdak Pidesi)**Fotoğraf 10.** Kıkırdak Pidesi (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)**Malzemeler:**

1. Üç bardak un
2. Bir büyük soğan
3. İki bardaktan kuyruk yağından elde edilen kıkırdak
4. Maydanoz
5. Tuz, karabiber, kırmızıbiber.

Yapılışı:

- Un, su ve tuz karıştırılır ekmek hamuru yapılır.
- Kuyruk yağları eritilerek kevgir yardımıyla sızdırılır ve üstünde kalan kıkırdaklar hamurun iç malzemesini oluşturur.
- Soğanlar küp küp doğranır, maydanoz, karabiber, kırmızıbiber, kıkırdakla karıştırılır.
- Ekmek hamurunun içine belli büyüklüklerde koyulur, sac ile pişirilir.

Ebeler Dolması: (Katılımcı 2'nin yaptığı Ebeler dolması)



Fotoğraf 11. Ebeler Dolması (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzeme:

1. Yarım kilo kıyma
2. Bir su bardağı dene
3. Bir tane soğan
4. Bir tane maydanoz
5. Yeterli miktarda kuru ya da taze patlıcan (lezzetli olması için kuru patlıcan tercih edilir).
6. Yoğurt ve sarımsak

Yapılışı:

- Dolma iç hazırlığı için, kıyma, dene, tuz, sotelenmiş soğan, karabiber, salça, maydanoz ve bir fincan su ile karıştırılarak yoğurulur. Dolma kuru patlıcan ile yapılacak ise, patlıcan bir tencerede suda haşlanır ve suyu süzülür. Taze de bu işlem uygulanmaz patlıcan eninden üç ya da dörtte bölünerek hazırlanır.
- Hazırlanan patlıcanlar tazesini boydan kesilerek içine harç koyulur ve tencereye dik olarak yerleştirilir pişimi için bir bardak su konur. Tabaklara alınan dolmalar sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir.

Göce Dolması: (Katılımcı 7'nin yaptığı Göce dolması)



Fotoğraf 12. Göce Dolması (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. Bir bardak bulgur,
2. Bir bardak dene,

3. İki tane kuru soğan
4. İki yemek kaşığı tereyağı
5. Bir baş sarımsak
6. Bir kuzu kaburgası
7. Tuz, karabiber, salça
8. Lahana (4-5 yaprak).

Yapılışı:

- Soğanlar sıvı yağda sotelenir, salça ilave edilir, bulgur ve dene eklenir, sarımsaklar ince doğranarak karışıma ilave edilir.
- İsteğe bağlı pastırma ya da sucuk da karışıma eklenir.
- Haşlamış olduğumuz kaburga kemiği suyunu elde ettiğimiz karışıma dökerek su çekene kadar iç harç pişirilir.
- Dört ya da beş lahana yaprağı tuzlu suda haşlanır.
- Avuç içi olan yapraklara bol iç koyularak rulo şeklinde sarılır kalın olmasına özen gösterilir, tencereye dizilir bir bardak su ile pişirilir.

Su Böreği: (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)



Fotoğraf 13. Su Böreği (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. 500 gr böreklik un
2. 3 adet yumurta
3. Yarım bardak süt
4. Yarım limon suyu
5. Bir tatlı kaşığı tuz

İç harç için:

1. Yarım kilo kıyma
2. İki orta boy soğan

3. Maydanoz

4. Tuz, Karabiber

Yapılışı:

- Bir kapta 3 yumurta, limon suyu, yarım bardak süt karıştırılır, tuz ve un ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
- Her biri cevizden biraz büyük 15 hamur elde edilir.
- Bezeler oklava yardımı ile börek yapılacak tepsiye genişliğinde açılır, açılan hamurlar kaynar tuzlu suya salınır çok bekletilmende soğuk suya atılır.
- Sulu hamurlar bir bez yardımıyla suyu çektilir ve yağlanmış tepsiye dizilir. Her hamur dizilince yağ gezdirilir orta katta kıyma harcı konur ve diğer hamurla tepsiye aynı şekilde dizilir. 180 C fırına verilir.

Katmer: (Katılımcı 4'ün yaptığı Katmer)

Fotoğraf 14. Katmer (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. 4 bardak un
2. Bir su bardağı su
3. Üç kaşık yoğurt
4. Bir kabartma tozu
5. Yarım çay bardağı sıvı yağ
6. Bir çorba kaşığı sirke
7. Bir tatlı kaşığı yaş maya
8. 250 gr kaymak

Yapılışı:

- Malzemelerin (un, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, sıvı yağ, sirke ve maya) katı kıvamda hamur olana kadar yoğrulur, hamurdan 6 yumak yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır.

- Bezeler tek tek oklava ile orta kalınlıkta yufkalar açılır. Yufkaların tek yüzlerine kaymak sürülür üst üste konan yufkalar bir saat bekletildikten sonra muska şeklinde karşılıklı katlanır ve tepsiye yerleştirilir kare kare kesilir, yumurta sarısı ve susam atılır.
- 180 C de fırına verilir.

Muska Baklava: (Katılımcı 8'in yaptığı Muska Baklava)



Fotoğraf 15. Muska Baklava (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

Hamuru için;

1. Bir çay bardağı süt
2. Bir çay bardağı yoğurt
3. Bir çay bardağı sıvı yağ
4. Bir çay bardağı su
5. Bir tatlı kaşığı kabartma tozu
6. 2 yumurta
7. Yarım fincan sirke, tuz, limon,
8. 250 gram tereyağı

Şerbet:

1. Dört su bardağı su
2. Dört su bardağı şeker
3. Birkaç damla limon suyu.

Yapılışı:

- Süt, yumurta, yoğurt, su bir kapta karıştırılır.
- Üzerin un ve kabartma tozu ilave edilerek hamur kulak memesi yumuşaklığında yoğurulur, ortalama 15 yumak elde edilir bir gece yumaklar oda sıcaklığında bekletilir.

- Hamurlar açarken 1 ölçü un ve bir ölçü nişasta birlikte hamuru tek tek açılır, 15 kat hamur elde edilir, masada kare kare şekilde hamura şekil verilir.
- Hazırladığımız dövülmüş cevizleri iç harç olarak konulur ve tek tek hamurlar muska şeklinde katlanır. Tepsiye dizilir üzerine kızdırdığımız 250 gram tereyağını eritip hamurun üzerinde gezdirilir 180 C ısıdaki fırında kızartılır.
- Kızaran hamurlar soğutulduktan sonra şerbeti ilave edilir.

Un Helvası: (Katılımcı 12'nin yaptığı Un helvası)



Fotoğraf 16. Un Helvası (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemler:

1. 100 gr margarin
2. Bir çay bardağı sıvı yağ
3. İki su bardağı un
4. Kırılmış ceviz
5. İki su bardağı şeker
6. Üç su bardağı sıcak su

Yapılışı:

- Un yağ ile tavada kavrulur. Ceviz ilave edilerek 10 dakika kavrulur.
- Şeker ile kaynatılmış su kavrulmuş unun üzerine kaynar olarak dökülür ve karıştırılmaya devam edilir. Suyu iyice çekince ateşten indirilir. Soğutularak servis yapılır.

Höşmerim: (Katılımcı 8'in yaptığı Höşmerim)



Fotoğraf 17. Höşmerim (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. 500 gr kaymak veya krema
2. Alabildiğine un
3. Pekmez veya şerbet

Yapılışı:

- Kaymak ya da krema tavada eritilir üzerine azar azar un ilave edilir ve tahta kaşık yardımıyla tavaya yapışmasın diye karıştırılır ve daha sonra tavada kalan kısım kızarır diğer tarafa çevrilerek kızartılmaya devam eder ya da 180 C fırında da aynı işlem yapılabilir.

Çullu Köfte: (Katılımcı 10'un yaptığı Çullu köfte)



Fotoğraf 18. Çullu Köfte (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. 500gr yağsız koyun ya da dana eti
- 2.1 çay bardağı pirinç
- 3.1 adet ince kıyılmış kuru soğan
- 4.Maydonoz, tuz, karabiber
- 5.1 yumurta
- 6.2 çay bardağı un
- 7.Sıvı yağ

Yapılışı:

- Pirinç bir miktar su ile ateşte haşlanır. Suyu varsa süzülür.
- Ayrı bir tavada soğan yağ ile pembe olasıya öldürülür, üzerine kıymanın $\frac{3}{4}$ ü konur. Kıymanın suyu çekilesiye kadar kavrulur. Ateşten inince sıcaklığı ile kıymanın geri kalan ($\frac{1}{4}$) çiğ olarak eklenir, haşlanan pirinç ve kavrulmuş kıyma ile karıştırılır. Üzerine tuz karabiber maydanoz eklenir.

- Diğer kaptı (1 yumurta, un, su, tuz) ilave ile bulamaç olacak şekilde karılır.
- Her biri çay bardağı ağız genişliğinde kalın köfteler yapılır.
- Hazırlanan köfteler yumurtalı un bulamacına batırılarak, kızgın yağa atılır.

Etli Yaprak Sarması: (Katılımcı 9'un yaptığı Etli Yaprak Sarması)



Fotoğraf 19. Etli Yaprak Sarması (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler

- 1.500 gr orta yağlı koyun kıyması
- 2.1 çay bardağı pirinç
- 3.Maydanoz, bir baş soğan, taze asma yaprağı

Yapılışı:

- Hepsı beraber karılır, haşlanmış taze asma yaprağı ile parmak kalınlığında iç harç ile yapraklar sarılır.
- Dolmaların üzerine bir bardak su konur orta ateşte pişirilir.

Dutmaç (Tutmaç)



Fotoğraf 20. Dutmaç (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

1. 2.5 su bardağı un,
2. 1 yumurta
3. Su ve tuz

Sos için,

1. 1 su bardağından az yoğurt
2. 1 diş sarımsak

3. 2 corba kaşığı tereyağı

4.Salça, Pul biber, kara biber

Yapılışı:

- 2 su bardağı un, 1 yumurta ve su ile katı bir hamur olacak şekilde yoğrulur. Portakal büyüklüğünde olan hamurlar 1mm kalın oklava ile un-uğra üzerine açılır. Yarım santimetre enine şeritler hâline getirilen hamur, tekrar yarım santimetre boyunca sabırla kesilir. Kesilen hamur güneşte kurutulur. 2 bardak kadar su kaynatılır.
- 1 bardak dutmaçlık hamur kaynayan suya atılırken bir yandan da yapışmasın diye kaynatılır. Hamur pişince ocaktan alınan tencere ılımaya bırakılır, daha önce hazırlanan sarımsaklı yoğurt ılıyan dutmaç ile karıştırılır.

Üzüm Hoşafı



Fotoğraf 21. Üzüm Hoşafı (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler

1.2 su bardağı kuru üzüm

2. 5 su bardağı su

3. 1çay bardağı şeker

Yapılışı:

- Üzümlerin sapı çöpü ayıklanır.
- Üzümler üzerini örtecek kadar suda 5 dakika bekletilip sudan çıkarılır.
- Bir tencereye alınıp 4 su bardağı su ilave edilir, önce harlı ateşte bir taşım kaynatılır. Daha sonra ateşi kısıp 15 dakika daha kaynatılır. Üzümler yumuşayınca şekeri ilave edilir. 5 dakika daha kaynatılıp ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

Kelem Turşusu:



Fotoğraf 22. Kelem Turşusu (Banu Zencir'in fotoğraf arşivi)

Malzemeler:

1. Sivrihisar kelemi
2. Sarımsak
3. Kuru nane
4. Sirke ve tuz

Yapılışı.

- Sıcak suda haşlanan kelem, küçük parçalar haline getirilir, kelem üzerine kâfi miktarda (kuru nane, pancar, ezilmiş nane (tercihen) tuz eklenir.
- Bu karışım cam kavanozlara konur, olgunlaşması beklenir.

Sivrihisar yöresine ait geçmişte yapılan ancak günümüzde de unutulmuş yemeklere ilişkin bulgular;

Katılımcılardan alınan genel cevaplar şöyledir; bumar dolması (Koyun ince bağırsağından), keşkek (kuzu kaburgasıyla), bici dolması (koyun içkembesinden) ve tatlı olarak palize tatlısının günümüzde çok fazla yapılmadığına ilişkin görüşler alınmıştır.

Yörede düzenlenen cemiyetlerde (düğün, sünnet, mevlit vb.) yapılan yemeklere ilişkin katılımcılardan alınan ifadeler şöyledir; Sivrihisar'da özellikle cemiyetlerde daha çok etli bamya çorbası, eti bol pilav, turşu ile servis yapıldığı, eğer ziyafet sahibi orta gelirli ise bulgur pilavı üstüne et parçaları serpiştirilerek servis edildiği katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Yörede bu tür özel günlerde bulgur pilavının servis edilmesi ailenin gelir düzeyini belirleyen bir faktör olarak görülmektedir. Tatlı olarak un helvası veya met helvası daha çok tercih edilmektedir. Un helvası genelde yufkayla birlikte dürüm edilerek de servis edilir. İçecek olarak ise, ferahlatıcı etkisi olan üzüm hoşafının servis edildiğine ilişkin görüş bildirilmişlerdir.

Yöreyle özel, lezzeti ile ünlenmiş bir yemeğe ilişkin bulgular;

Katılımcılar etli bamya çorbası, arabası çorbası, muska baklava, kapama, kelem dolması (Sivrihisar'a ait Kepen Köyü'nün Kelemi) ile yapılan dolmanın yöreye has bir lezzet kattığını belirtmişlerdir. Sonradan katılan görüşmecilerle yapılan görüşmede K9-K10-K11 ve K12 Sivrihisar muska baklavasından sonra Sivrihisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumu'na yapılan tescil başvurusu ile yöreye ait lezzetlerden meşhur Sivrihisar dövme sucuğu, kelem dolması ve hoşmerim tatlısı da Coğrafi İşaret Tescil Belgesini aldığı ifade ederek lezzetlerini patentlendiklerini bildirmişlerdir.

Nasreddin Hoca Kültür ve Sanat Festivali'nde Sivrihisar'ın mutfak kültürünün tanıtımındaki yerine ilişkin bulgular;

Katılımcılardan gelen cevaplar; K12, Ulusal ve uluslararası platformda yörenin ünlenen lezzetlerini tanıtmaya fırsatı sunduğunu ilçe için büyük bir pazarlama fırsatı oluşturduğunu ifade etmiştir. K8, Nasreddin Hoca Festivalinin uluslararası boyutta bir festival olduğunu dolayısıyla festivalde ürünlerin satılacağı standlarda tanıtıcı broşürlere yer verilerek ziyaretçilerin yöreye özel lezzetlerin, içindeki malzemeleri, yapımı ve pişirimini bilmelerini sağlayıcı el broşürlerinin olduğu bu şekilde yörenin ürünlerini festivaller aracılığıyla daha kolay tanıtmaya fırsatı sunulduğuna değinmiştir. K5, festival kapsamında yer alan kültür ve sanat etkinlikleri ile bölgenin sosyo ve kültürel yapısı hakkında birçok kişide farkındalık oluşacağını belirtmiştir. K7-K11-K1 her yıl düzenlenen Nasreddin Hoca Sanat ve Kültür Festivali ile yerli ve yabancı daha çok ziyaretçiye ulaşılarak ilçenin gastronomi kültürünün bilinirliğinin artacağını ifade etmiştir.

Festivallerin gastronomi turizmine katkısına ilişkin bulgular;

Katılımcılardan gelen cevaplar; K11 Sivrihisar ilçesinin zengin tarihi, kültürel değerleri ve ürün çeşitliğine sahip olması, bu bağlamda ilçede gerçekleşen festivallerin (Nasreddin Hoca ve Dövme Sucuk) gastronomi turizminin gelişimi için büyük katkı sağladığını ifade etmiştir. K3 yörede düzenlenen yöresel yemek festivallerinin gastronomi turizmi için önemli bir çekim unsuru olduğunu ve turistlerin seyahat kararlarını olumlu şekilde etkilediğini ifade etmiştir. K7, festivallerin yanı sıra bu festivallerde tanıtılan yöresel ürünlerin coğrafi işaretleme ile tescilli olması ürünlerin ziyaretçiler tarafından ilgisini daha çok çekmektedir. Buradan hareketle daha çok yöresel lezzete coğrafi tescil yapılması lezzetler ile ilgili farkındalığı arttıracaktır. K10-K8 festivallerin gastronomi turizmine katkısını ziyaretçiler için yeni lezzetler deneme arzusu, keşfetme güdüsü ve deneyimleme fırsatı olarak gördüğünü belirtmiş aynı zamanda bu tür etkinliklerin yöre için büyük bir gelir kapısı olduğunu ifade etmiştir.

Görüşme sırasında elde edilen bulgulardan bir tanesi de Sivrihisar ilçesinde, Türk ve Ermeni halklarının yüzyıllar boyunca aynı topraklarda yaşamlarını sürdürmeleri nedeniyle topluluklar arasındaki kültürel etkileşimin yöre yemeklerine yansımalarıdır. Sivrihisar yöresine özgü olarak bilinen pek çok yemeğin Ermeni kültüründe yer aldığı görülmektedir. Bu tür yemeklere örnek vermek gerekirse; Sivrihisar sofralarının olmazsa olmazı bamya çorbası ve muska baklavası, Ermeni kültüründen Sivrihisar yöresinin yemek kültürüne yansıyan lezzetlerden birkaçıdır (Kılıçarslan, 1997; Kılıçal, 2004; Altın, 2014).

Sivrihisar Eğitim Vakfı Müdürü ile yapılan görüşmeye ilişkin bulgular; Sivrihisar Vakfı Müdürü ilçeye ait yemek kültürü ve yöresel lezzetlere ilişkin,

“Orta Asya’dan Sivrihisar bölgesine gelen Türkmen kavimleri genellikle hayvancılık ile uğraşan topluluklardır, aynı zamanda hayvan ürünlerine daha çok önem vermişlerdir. Pastırmanın o tarihten bu zamana geliş serüveni örnek verebilir. Bu yüzden Sivrihisar daha çok et ve et ürünleriyle yapılan yemeklerde başarı göstermiştir. Sivrihisar bölgesinde kamuya ve topluma hizmet eden 5- 6 tane kuruluş var. Bu kuruluşlarda Sivrihisar yöresine ait lezzetli yemeklerin yapıldığı bilinmektedir. Restoran sahipleri ve yemekleri yapanlarda Sivrihisarlıdır. Yöreye gelen yerli ve yabancı turistlerde bu kuruluşlarda yedikleri yemeklerden memnun kalarak ayrıldıklarını dile getirmişlerdir. Sivrihisar’da her türlü yöresel yemeği bulabileceğiniz Mehmet Çini’nin açmış olduğu Çini Restoran, kadın girişimciler tarafından KOSGEB yardımıyla açılan Çeşmicihan Yöresel Ev Yemekleri restoranı gerçekten gidilip

yemek yenilmeye degecek yerler arasındadır. Yöresel ev yemekleri; bamya çorbası, kelem dolması, su böreği, baklava, hoşmerim, pırasa dolması, göce dolması, keşkek, arabaşı gibi daha birçok lezzet de burada sunulmaktadır” şeklinde görüş bildirmiştir.

Sivrihisar Belediyesi’nin her yıl düzenlediği Dövme Sucuk Festivali Sivrihisar’a özgü dövme sucuğun lezzetini daha geniş kitlelere yayarak gastronomi pazarlaması anlamında yöreye bir gelir kapısı açmak istemiştir. Dövme sucuğun tarihçesine bakıldığında, et ve kıyma makineleri olmadığı dönemde parça etler satır ve dibek denilen aletlerle dövülerek inceltir ve bağırsak içine doldurulur. Sivrihisar sucuğunu diğer sucuklardan ayıran en önemli özellik ise baharatıdır (<https://www.sivet.com.tr/>). Baharatlar içerisinde en fazla kullanılan Kimyondur (zıra). Bu festivalin dışında Sivrihisar’ın kurtuluşunda ve özel günlerinde (Hıdırellez vb.) Sivrihisar yemekleri gelen konuklara ikram edilir. Yakın tarih de Sivrihisar Havacılık Kulübü’nün önderliğinde Sivrihisar yemeklerinin tanıtıldığı bir festival daha gerçekleştirilmiştir. Bu küçük çaplı festivale SEV vakfı da mevcut tüm imkanlarıyla destek vermiştir. Felsefesi ile uluslararası ve ulusal arenada tanınan Nasrettin Hoca şenlikler ile anılmaktadır. Şenlikler yöre ve lezzetlerinin ulusal ve uluslararası kamuoyuna tanıtılması için eşsiz bir fırsat sunmaktadır.

Ramazan ayı süresince Sivrihisar’a gönül verenler olarak farklı etkinlikler düzenleyerek hem Sivrihisarlıları hem de bu ortamda bulunmak isteyenleri kaynaştırma fırsatı yaratılmaktadır. Ramazan ayı boyunca Sivrihisar’da yetişmiş olan alimlerin, tanıtımı için çalışmalar yapılmaktadır. Alimlerden Aziz Mahmut Hüdayi Hz. Hızır Bey Hz., Yusuf Bey Hz ve diğer alimler hakkında sunumlar yapılmıştır.

Yöre halkıyla yapılan görüşmelerde Ermeni kültürünün yöre yemeklerine yansıdığı belirtilmiştir. Bu doğrultuda SEV Vakfı başkanı yörede Ermeni göçmenlerin geldikleri bölgelerden tarım kültürlerini de taşıdıklarını belirterek buna örnek olarak bir grup Ermeni vatandaşın Fransa’dan çeşitli üzümleri Sivrihisar’a getirerek üzüm yetiştiriciliği yaptığını göstermiştir. Günümüz de üzüm bağlarının eski ihtişamının kalmadığı, yöre halkı tarafından üzüm yetiştiriciliğine ilgi duyulmadığını da dile getirmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi turizmi, bir turizm türü olarak her geçen gün önemini arttırmaktadır. Bir yörenin sahip olduğu gastronomik öğeler, kültürel, toplumsal, coğrafik ve sosyal gibi birçok temele dayanmaktadır (Acar, 2016:86). Bu bağlamda Sivrihisar yöresinin gastronomi kültürü yalnız bulunduğu yerin yemek çeşitliliğini değil aynı zamanda halkın yaşayışını geleneklerini ve değer yargılarını da yansıtmaktadır. İncelendiğinde yörede yetiştirilen tarım ürünlerinin yöre yemek ve kültüründe önemli derecede yer aldığı görülmüştür. Sivrihisar yöresi, tarihi özelliğinin yanı sıra yıllardan beri süre gelen zengin yemek kültürüne de sahiptir. Bu kültürün meydana getirdiği mutfak Sivrihisar Mutfağı, günümüz Türk mutfağına kattığı birçok lezzetli yemek ve tatlıları ile de adından söz ettirecek noktadadır. Bamya çorbası, kapama, ebeler, göce dolması, su böreği, kelem dolması ve muska baklavası gibi pek çok lezzet insanların hem gözlerine hitap etmekte hem de ağızlarında unutulmayacak lezzetler bırakarak soframızı şenlendirmektedirler.

Yöre halkı tarafından yöreye özel yemekler arasında yer alan ve yöre halkı tarafından en çok benimsenen yemeklerin tarifleri ayrıntılı şekilde verilmiştir. Bu doğrultuda yörenin içerisinde bulunduğu coğrafya ve etkileşimde olduğu farklı kültürlerin etkisi de rahatça görülmüştür. Yörede geçmişten günümüze süregelen yemek kültüründe et ve türevlerinin ağırlığı hissedilmektedir. Gastronomi kültürü anlamında zengin bir mirasa sahip Sivrihisar kendine

has birçok lezzeti günümüze taşımıştır. Bu zengin gastronomi mirası sayesinde bölge daha çekici ve cazip hale getirilebilir. Bulunduğu konum itibarıyla birçok ilin kesişim noktasında yer alan Sivrihisar birçok kişinin uğrak noktasıdır. Coğrafi konum bakımından coğrafi işaret potansiyeli oldukça önemli bir destinasyon olması sebebiyle geniş kitlelere tanıtılması da uzun vadede kırsal kalkınmaya olumlu yansımaya olacaktır. Bu bağlamda yöre halkına ve turizm endüstrisinde söz sahibi olan kişi, kurum ve kuruluşlara Sivrihisar yöresinin ve mutfağının tanıtımını yapmak adına büyük görev düşmektedir. İlçenin tanıtım faaliyetleri için pazarlama, marka uzmanları ve gastronomi konusunda yetkin kişiler ortak çalışmalıdırlar. Destinasyonların kendine has özellikteki yöresel lezzetleri turistlerin destinasyon tercihinde önemli rol oynamakta olup, güzel bir tatil deneyimi kazanmalarında ve destinasyonu tekrar ziyaret etmelerinde de etkili bir faktör olarak görülebilir.

Yöresel anlamda yapılan gastronomi çalışmalarına bakıldığında yöresel yemek tarifleri üzerinde durulmuş ve bu tarifler detaylı şekilde açıklanmıştır. Yine önceki çalışmalarda yer almayan ancak çalışmamızda yer verdiğimiz yörenin kültürüne katkı sağlayan SEV vakfı ile de görüşme gerçekleştirilerek yöre kültürüne farklı bir bakış sağlanmıştır. Çalışmamızda yöre tanıtımında önemli görev üstlenen yöre kadınları ile yapılan görüşmeler sonucu yerel gastronomi kültüründe yer ettiği ifade edilen yemek tariflerine yer verilmiştir. Bu tarifler üzerinden yöre kültürü açıklanmaya çalışılmıştır.

Sivrihisar'da yöresel lezzetlerin daha ön plana çıkartılabılmesinde festivallerin (Nasreddin Hoca Sanat ve Kültür, dövme sucuk gibi) düzenlenmesinin etkili olacağı düşünülmektedir. Bu bağlamda festivallerin gastronomi turizmüne önemli motivasyon sağladığı daha önce yapılan çalışmalarda da ortaya konmuştur (Kivela ve Crottss, 2006; Lopez-Guzman ve Canizeras, 2011; McKercher vd., 2008; Quan ve Wang, 2004; Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007). Yöresel festivallerin toplum odaklı olması, yerel ekonominin güçlendirilmesinde önemli bir rol üstlenmesinin yanı sıra gelen ziyaretçiler açısından farklı yerel ve kültürel deneyimleri yaşayabildikleri çekici bir ortam oluşturmaktadır. Bu tür organizasyonların çoğaltılması yöresel lezzetlerin tanınmasına olanak sağlayacaktır. Aynı zamanda her yıl farklı bir tema ile düzenlenen Nasreddin Hoca uluslararası kültür ve sanat etkinlikleri bölgenin tanıtımına büyük katkı sağlamaktadır. Festivallerin bölge imajına, tanıtımına ve bölge halkına gelir sağladığı daha önce yapılan çalışmalarda ifade edilmiştir (Çetin, vd., 2019; Bekar, Kocatürk ve Sürücü, 2017; Cohen ve Avieli, 2004; Atak, 2009).

Sonuç olarak yerel ve kamu yönetimleri için birtakım öneriler geliştirilmiştir. Bölge halkının turizm konusunda bilinçlendirilmesi ve turizmin ilçe genelinde önemli kazançlar sağlayacağı ifade edilmelidir. Sivrihisar mutfağında yer alan lezzetler hakkında yabancı dillerde tanıtım amaçlı kısa reklam filmler ve broşürler hazırlanarak kültürel mirasın tanıtımının hızlandırılması sağlanmalıdır. Bölgede çekilen “Gönül Dağı” gibi dizilerin ve kültürel tarihi kilim müzesinin, ulusal ve uluslararası tanınırlığı artırarak şehrin imajına pozitif yansımalarının sürdürülebilirliğinin yerel yönetimler tarafından devam ettirilmesi sağlanmalıdır. Bölgede düzenlenen festival ve özel günlerin yanı sıra gastronomi kültürünü yansıtan konak, müze, kendin yap atölye sayısı artırılmalıdır. Sivrihisar'ın kendine özgü soyut yerel kültür varlıkları ve coğrafi işaretli ürünlerin (yemek ve festival), doğru politikalar ve stratejiler ile turizm amaçlı olarak kullanıldığında, yörenin gelişmesi ve kaynaklarının daha etkin kullanılması açısından etkili olacaktır. Kamu kurumları arasındaki eşgüdüm sağlanmalı.

Çalışmanın konusu üzerine araştırmaların yetersiz olması nedeniyle ilgili literatürde katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bundan sonra yapılacak olan çalışmalarda;

- Zengin bir mutfak kültürüne sahip Sivrihisar mutfağının bilinmeyen yönlerini gerek medya gerekse festival ve etkinlikler vasıtasıyla daha fazla tanıtılması ve bu etkinliklerin daha geniş bir kitleye hitap etmesine yönelik çalışmaların artırılması,
- Bölgede yetişen, bölgeye özgü gıda ürünlerinin sürdürülebilirliği konusunda geçmişten günümüze yöresel lezzetlerinin ortaya çıkartılması, reçetelerin oluşturulmasına yönelik çalışmaların yapılması,
- Bölgenin mutfak kültürüne ilişkin envanter çalışmalarının yapılması planlanabilir.

Bu çalışmanın birtakım sınırlılıkları da bulunmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği tercih edilmiştir. Başka çalışmalarda farklı araştırma yöntem ve tekniklerin kullanılması ilgili literatüre daha fazla katkı sağlayacağı ifade edilebilir. Bu bağlamda ileride yapılacak olan çalışmalar farklı örneklemeler üzerinde farklı araştırma yöntemleri ile daha detaylı ve kapsamlı bir şekilde gerçekleştirilebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 29/11/2022 tarihli 2022/252 protokol numaralı karar belgesi ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzeyurt (gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- Altın, T. (2014). *Sivrihisar İlçesi Merkez Folkloru*. Ankara: Nadir Kitapevi
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfacı Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Düzce.
- Atak, O. (2009). *Türk Turizminin Tanıtımında Festivallerin Yeri ve Önemi: Antalya Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Bayrakçı, S. & Tuncay, N. (2020). Yemek kültürü kapsamında gastronomi turizminin değerlendirilmesi. Kabakçı, T., Seçim, Y., Bayrakçı, S., Kaya, A. (Edt). *Akademik Gastronomi Çalışmaları* (160). Konya: Meram
- Bekar, A., Kocatürk, E. & Sürücü, Ç. (2017). Gastronomi festivallerinin algılanan destinasyon imajına ve tekrar ziyaret etme niyetine etkisi: Fethiye Yeşilüzümlü ve yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 28-36.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Çakır, A., Sezer, B. & Küçükaltan, D. (2014). Trakya mutfağında kültürel unsurlar: Kırklareli mutfağı. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 49-67.
- Çetin, M., Demirel, H. & Çetin, K. (2019). Gastronomi konulu festivaller: Türkiye örneği. *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium*, 19-20 April, Anamur/ Mersin.

- Çölbay, Ş. & Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamalar. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- <https://www.sivet.com.tr/etin-en-iyisi>. (E.T: 22.10.2022).
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Saruışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kılıçal, M. (2004). *Sivrihisar'ın Ünlü Yemekleri*. Ankara: Kültür yayınları
- Kılıçarslan, A. (1997). *Sivrihisar Örf ve Adetleri*. Ankara: Nadir Kitapevi
- Kivela, J. J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomys influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kodaş, D. & Dikici, E. (2012). Ahlat, kırsal bölgesinde gastronomi turizminin muhtemel toplumsal etkileri üzerine nitel bir çalışma. *Aksaray Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakülteler Dergisi*, 4(2), 52-68
- Lopez-Guzman, T & Sanchez-Canizares, S. M. (2012). Gastronomy Tourism and Destination Differentiation: A case study in Spain. *Review of Economics and Finance*, (2), 63-72
- Okumuş, B., Okumuş, F. & Mckercher, B., (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourist destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, (28), 253-261.
- Quan, S. & Wang, N. (2004). Towards structural model of the tourist experience: an illustration from food experience in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Öncel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Solmaz, Y. & Dülger, A. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Yalvaç, M. (1987). *Malatya Mutfak Kültürü ve Yemekler, Türk Dünyası Araştırmaları*. Ayı Basım: İstanbul-Ağustos, s.59
- Yetiş, Ş. (2015). Kapadokya yemek kültürü ve Mustafa Paşa beldesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.
- Yıldırım, A & Şimşek, H. (2008). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.

Sivrihisar Local Cuisine in the Scope of Gastronomy Tourism**Banu Zencir**

Afyonkocatepe University, Şuhut Vocational School, Afyon/Türkiye

Sibel Öncel

Anadolu University, Tourism Faculty, Eskişehir/Turkey

Extended Summary

Gastronomy tourism, a type of alternative tourism, offers alternative opportunities for rural communities to integrate tourism with their local delicacies. Gastronomy tourism, which is referred to in different ways such as culinary tourism, gourmet tourism and food tourism, refers to a type of tourism in which food and beverage is a travel motivation factor (Bertella, 2011). With the intensification of social interaction in the regions where gastronomy tourism is developed, the sociological dimension of tourism has also come to the fore. Gastronomy tourism includes food, which is the most basic concept, as well as food culture passed down from generation to generation. Food culture is an important attraction for tourists in tourism destinations as well as a tourism resource (Bayrakci & Tuncay, 2020; Kudas & Dikiçi, 2012, p.55).

The food culture, which is important for Turks, is considered among the best cuisines in the world with its rich structure. The richness of Turkish cuisine can be attributed to the abundance and diversity of food and beverages, as well as the deep-rooted history of the Turks. For geographical, cultural and sociological reasons, Turks have been both ethnic givers and ethnic receivers in different societies with which they have lived in neighborly relations and intertwined. This exchange has undoubtedly also been the case for food and drink culture (Yalvaç, 1987). Turkish cuisine includes the characteristics and diversity of the seven regions in the country and is characterized by the variety of equipment and ingredients used in cooking. Since the different climatic characteristics of each region in Türkiye have led to the emergence of various local products, it has provided diversity in food culture (Yetis, 2015, p.13).

In this study, it is aimed to determine how local delicacies can contribute to the development of tourism in Sivrihisar, a district of Eskişehir. In addition, in order to enrich the content of the study, information on exhibitions, competitions, stands with local specialties, handicrafts, workshops, field events and many other performances at the international Nasreddin Hodja Culture and Art Festival, which has gained international acclaim in recent years, was included. Semi-structured interview method, which is one of the qualitative study methods, was used to collect data in the study. Semi-structured interviews, an important data collection tool for qualitative research, include pre-prepared open-ended questions and different questions that may arise during the interview (Yildirim & Simsek, 2016, p.240). Purposive sampling method was used in the selection of the participants included in the study. Purposive sampling includes only the selected group in the data collection process by identifying the most appropriate individuals or institutions for the objective of the study (Yildirim & Simsek, 2016).

In the study, face-to-face interviews were conducted with 12 women over the age of 45 who grew up with the traditions and customs of the Sivrihisar region and reflected the local culture in their lives, and with the president of the Sev Education Foundation. In the study, a semi-structured interview form developed by the researchers was used as a data collection tool. In designing the form, studies on local food culture by Öncel (2015), Yetis (2015), Çakır,

Sezer and Küçükaltan (2014), Çölbay and Sormaz (2015) were utilized and questions appropriate to the study were prepared. In addition, expert opinions of five faculty members were taken for the semi-structured interview form, and based on the suggestions, some questions were rearranged and some questions were removed from the form. Interviews with the participants were conducted in a suitable environment by keeping the appointment time. The study was presented as a paper and then updated with interviews with different participants in 2022.

Interviews were conducted with each participant for average 40 minutes during the data collection process. After a total of 8 hours of interviews were recorded with voice recorder, written transcripts of the interviews were made. The recipes were obtained practically with the interviewee. Photographs were taken with the consent of the interviewees. After 12 interviews were analyzed, the interviews were terminated because the answers were repeated and data saturation was reached.

Descriptive analysis, one of the qualitative research models, was used in the design of this study. In descriptive analysis, the data is presented to the reader with a descriptive approach by sticking to the original form of the collected data as much as possible and, when necessary, by quoting directly from the explanations of the individuals who participated in the study (Yildirim & Simsek, 2016, p.237). Some additional methods (prolonged interaction, depth-oriented data collection, triangulation, expert review, and record confirmation) that will help the researcher to confirm the data and conclusions of the researcher were mentioned as some of the strategies to be used by researchers to strengthen the credibility of the study (Yildirim & Simsek, 2016). From this point of view, the views of different researchers were included in the study. They were asked to read the texts of the study and examine whether there were any missed units of analysis. The researchers stated that there were no missed units of analysis. The use of expert examination strategy in a study is an important method that increases the credibility of the study, but the confirmation of the data obtained by different methods proved that the results obtained increased the validity and reliability of the results.

Gastronomy tourism is increasing its importance every day as a type of tourism. The gastronomic elements of a region are based on many foundations such as cultural, social, geographical and social (Acar, 2016, p.86). In this context, the gastronomic culture of Sivrihisar region reflects not only the food diversity of the place but also the life, traditions and value judgments of the people. It has been observed that agricultural products grown in the region have an important place in local food and culture. Sivrihisar region has a rich food culture that has been going on for years as well as its historical past. Sivrihisar Cuisine, created by this culture, has made a name for itself with many delicious dishes and desserts that it has added to today's Turkish Cuisine. Many delicacies such as okra soup, kapama, ebeler, stuffed göce, stuffed kelem and muska baklava both appeal to people's eyes and leave unforgettable flavors in their mouths.

In local gastronomy studies, local food recipes are emphasized and these recipes are explained in detail. We also interviewed the SEV Foundation, which was not included in previous studies but was included in our study and contributed to the culture of the region, and a different view of the local culture was obtained. The recipes existing in the local gastronomy culture based on the interviews with local people were included in the study. We tried to explain the local culture through these recipes.

It is considered that organizing festivals (such as Nasreddin Hoca Art and Culture, forged sausage) will be effective in order to bring local flavors to the forefront in Sivrihisar. Community-oriented local festivals play an

important role in strengthening the local economy as well as creating an attractive environment where visitors can experience different local and cultural experiences. Increasing the number of such organizations will allow local tastes to be recognized. In addition, Nasreddin Hodja international culture and art events organized with a different theme every year contribute greatly to the promotion of the region.

Promoting local testes within the scope of gastronomy tourism will be effective in terms of the development of the region and more effective use of its resources. In terms of sustainability, revealing local food flavors from the past to the present, creating recipes and bringing them to gastronomy tourism reveals the originality of the study. For this reason, it is important to exhibit these values of Türkiye in gastronomy festivals in order to strengthen the gastronomy image.

