



Uluslararası Öğrencilerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri: Çankırı Karatekin Üniversitesi Örneği (International Students' Opinions about Turkish Cuisine: The Case of Çankırı Karatekin University)

* Mikail KARA ^a

^a Çankırı Karatekin University Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Çankırı/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 08.11.2025

Kabul Tarihi: 10.03.2025

Anahtar Kelimeler

Kültür

Yemek kültürü

Türk mutfağı

Uluslararası öğrenciler

Öz

Bu çalışmanın amacı, Çankırı Karatekin Üniversitesi'nde öğrenim gören uluslararası öğrencilerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerini incelemektir. Kültür, insan topluluklarının kimliğini şekillendirdiği için ve gastronomi turizmi de yemek kültürünün önemli bir parçası olduğundan, bu alandaki görüşler önem taşımaktadır. Araştırma, 03 Şubat 2023 ile 20 Aralık 2023 tarihleri arasında, Çankırı Karatekin Üniversitesi'ndeki 530 uluslararası öğrenciye yönelik olarak anket tekniğiyle, hem çevrimiçi hem de yüz yüze yapılmıştır. Araştırma bulguları, öğrencilerin büyük çoğunluğunun Türk mutfağını olumlu değerlendirdiğini, yemekleri beğenip tavsiye ettiklerini göstermektedir. Bununla birlikte, bazı öğrenciler Türk yemeklerini yağlı bulduklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların çoğunluğu ise bilgi edinme süreçlerinde dijital kaynakları, özellikle internet ve sosyal medyayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu bulgular, uluslararası öğrencilerin Türk mutfağına yönelik algılarını ve tercihlerini ortaya koymaktadır.

Keywords

Culture

Food culture

Turkish cuisine

International students

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

The aim of this study is to examine the opinions of international students studying at Çankırı Karatekin University regarding Turkish cuisine. Since culture shapes the identity of human communities and gastronomy tourism is an important part of food culture, opinions in this field are significant. The research was conducted between February 3, 2023, and December 20, 2023, using a survey technique with 530 international students at Çankırı Karatekin University, both online and face-to-face. The research findings indicate that the majority of students have a positive perception of Turkish cuisine, enjoy the dishes, and recommend them. However, some students stated that they find Turkish dishes oily. Additionally, the majority of participants reported that they prefer digital sources, particularly the internet and social media, in their information-gathering processes. These findings reveal international students' perceptions and preferences regarding Turkish cuisine.

* Sorumlu Yazar

E-posta: mkara@karatekin.edu.tr (M. Kara)

GİRİŞ

Gastronomi turizmi, 2000'li yıllarla birlikte turizm literatüründe yer almaya başlamıştır. Aynı dönemde, turizm destinasyonları, hem pazarlama faaliyetlerinde hem de destinasyon imajlarının oluşturulmasında kültürel değerlerinin bir parçası olarak mutfak kültürlerini ön plana çıkarmaya başlamıştır. Bu bağlamda, turistlerin seyahatleri sırasında mutfak kültürlerini deneyimlemeleri giderek önem kazanmaktadır. Bu tür deneyimler, tatilcilerin yemek ve içecek tercihlerinde değişikliklere yol açabilir ve ziyaret ettikleri kültürü daha yakından tanımalarına katkı sağlayabilir (Kivela & Crotts, 2006).

Kültür, toplumların beslenme alışkanlıklarını şekillendiren en temel unsurlardan biridir. Çocukluk döneminden itibaren öğrenilen bu alışkanlıklar, zamanla toplumun ulusal mutfak kimliğini oluşturmaktadır (Dilber & Dilber, 2022). Yemek kültürleri, toplumların diğer topluluklarla etkileşim kurmasında ve kendi kültürlerini paylaşmasında önemli bir araç görevi görmüştür (Çaycı & Aktaş, 2018). Yemek, bir kültürün kimliğini yansıtır ve bir uluslararası öğrencinin başka bir kültürün yemeklerini benimsemesi, o kültüre ait bir parça olarak kabul edilmesine neden olabilir. Örneğin, sürekli Türk yemeklerini yiyen veya Türk yemeklerini öğrenip yapan bir uluslararası öğrenci, toplumsal olarak "Türkleşmiş" olarak görülebilir. Bu durum, yemeklerin bir kültürel kimlik oluşturma ve toplumsal aidiyetin şekillendirilmesindeki rolünü göstermektedir. Bu noktadan hareketle, yemek kültürü deneyimlerinin turizmde önemli bir yer tuttuğu söylenebilir (Sevindik, 2017).

Bu bağlamda, Türk mutfağı, tarihi derinliği, zenginliği ve çeşitliliğiyle dikkat çekmektedir. Orta Asya'dan Türkiye'ye uzanan göçler ve Anadolu'da kurulan imparatorlukların etkisiyle gelişen Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en önemli mutfaklarından biri olmuştur (Düzgün & Özkaya, 2015). Türkiye'nin tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapması ve bu medeniyetlerin etkisi, Türk mutfağının zenginleşmesinde önemli bir rol oynamıştır. Ayrıca, Türk mutfağı, Anadolu'nun farklı coğrafi bölgelerindeki yaşam tarzları, doğal kaynaklar ve kültürel çeşitlilikten beslenerek şekillenmiştir. Bu çeşitlilik ve zenginlik, Türk mutfağında 3.000'in üzerinde yemek çeşidinin bulunmasını sağlamıştır (Özdemir & Kınay, 2004).

Turizm teorisyenleri, turistleri genellikle görsel odaklı gözlemciler olarak tanımlamış ve bu durum, diğer duyuların, özellikle tat alma ve yemek yemenin, turizm araştırmalarında ihmal edilmesine yol açmıştır. Ancak son yıllarda, bedensel ve duyuşsal deneyimlere yönelik bir ilgi artışı gözlemlenmiştir (Cohen & Avieli, 2004). Benzer şekilde, Türk turizm literatüründe de gastronomiye yönelik araştırmalar artmış; özellikle Türk mutfak kültürüne ilişkin çalışmalar, bu zenginliği daha derinlemesine incelemeye yönelik bir eğilim göstermiştir. Türk mutfak kültürüne dair yapılan araştırmalar, genellikle mutfak kültürüne dair terim ve tekniklere odaklanan çalışmalar (Güldemir & Özdemir, 2022; Özdemir & Kahraman, 2022), tören yemekleri ve ritüelleri üzerine yapılan araştırmalar (Güzeler & Özbek, 2021; Irmak, 2024; Önçel & Boz, 2023), diğer mutfak kültürleriyle karşılaştırmalar yapan araştırmalar (Akyürek, 2018; Girgin, Demir & Çetinkaya, 2017; Sarıışık & Tagmanov, 2020; Sproesser vd., 2022), Türk mutfak kültüründe yer alan ürünlere odaklanan araştırmalar (Başlar, Özcelik, & Çalışkan, 2022; Baydeniz & Sandıkçı, 2023; Boran, Omac, Gokce & Hayaloglu, 2022; Bozagcı, 2023; Çekiç, 2023; Diker, Türker, Çetinkaya & Kaya, 2017; Esen, 2022; Güney, 2023; Hastaoğlu & Şeker, 2020; Keleş & Seçim, 2021; Keskin & Güneş, 2021; Kilic, 2009; Küçükkömürler & Uluksar, 2018; Oğan & Çelik, 2023; Özçelik Bozkurt, 2023; Ozhan & Tugrul, 2024; Sezgin & Karaman, 2021; Sezgin & Onur, 2022; Sormaz, 2017; Sormaz, Onur, Güneş & Nizamlioğlu, 2019), yeme içme alışkanlıkları ve sofrada adabına odaklanan araştırmalar (Güler, 2010; Kınay, 2024; Solmaz & Dülger Altınar,

2018), dini ve kültürel mutfakla ilgili araştırmalar (Aksoy, Akbulut & İflazoğlu, 2016; Sormaz, 2020) yöresel mutfak kültürlerine yönelik araştırmalar (Boyras & Sandıkçı, 2023; Canbolat, Akbaş & Keleş, 2017; Canbolat, Keleş & Akbaş, 2016; Dağdeviren, Temiz, Tavşanoğlu & Şirin, 2020; Güleç & Yılmaz, 2024; Kara & Tokmak, 2009; Şahin, 2019; Şenel & Karabulut, 2024; Zağralı & Akbaba, 2015), ve mutfak kültürünün tanıtımına yönelik araştırmalar (Kaya & Durlu Özkaya, 2021; Sevim, Çalışkan & Eren, 2024; Tanrısever & Ekerim, 2020; Türker, 2018) gibi başlıca konularda yoğunlaşmaktadır.

Bu araştırmalar, mutfak kültürünün sadece yemeklerden ibaret olmadığını, aynı zamanda yemeklerin hazırlanışı, sunumu, sosyo-kültürel bağlamdaki yeri ve gastronomik deneyimlerin turistik değerini de kapsadığını ortaya koymaktadır (Çakıcı & Zencir, 2018). Bu sayede, turizmin gastronomi ile birleştiği alanlarda tat alma ve yeme deneyiminin daha fazla dikkate alındığı görülmektedir. Türk mutfak kültürüne ilişkin deneyimleri yansıtan görüşlere odaklanan araştırmalar, konuyu farklı açılardan ele almıştır. Türk mutfağına dair görüşleri yansıtan çalışmalarda, turizm profesyonellerinin, yabancı turistlerin ve öğrencilerin görüşlerine başvurulmuştur. Bu araştırmada ise, Çankırı Karatekin Üniversitesi'nde öğrenim gören uluslararası öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerine yer verilmiştir. Araştırmanın farklı milliyetlerdeki öğrencilere uygulanmış olması araştırmanın önemini artırmaktadır. Özellikle Çankırı gibi daha çok iç turizme hitap eden ve gelişmekte olan destinasyonlarda, yeterli sayıda yabancı turist veya mutfak profesyonelinin olmaması nedeniyle uluslararası öğrencilerin görüşleri önemli bir kaynak haline gelmektedir. Uluslararası öğrencilerin görüşleri doğrultusunda gastronomi ürünlerinin geliştirilmesi, öneriler doğrultusunda pazarlama ve tanıtım faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi, yiyeceklerin tadılmasına ilişkin neofobi gibi risklerin ortadan kaldırılmasına yardımcı olacaktır.

Literatür

Kültür ve Yemek Kültürü

Kültür kelimesi, etimolojik olarak Latince “cultura/ae” teriminden türetilmiş olup, başlangıçta "toprağı işleme", "ekip biçme", "çiftçilik" ya da "tarım" anlamlarında kullanılmıştır. Türkçeye bu köklerden geçmiş olan kelime, zaman içinde daha geniş bir anlam yelpazesi kazanmıştır (Durmuş, 2014). Türk Dil Kurumuna (TDK) göre ise kültürün “Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü”, “Bir topluma veya halk topluluğuna özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünü” (Türk Dil Kurumu, 2024) vb. anlamları bulunmaktadır.

Kültür, farklı bilim dallarının odak noktasında yer alan bir kavramdır. Dolayısıyla kültür kavramı farklı açılardan ele alınmaktadır. Kültür, tarih, ekonomi, siyasal bilimler, psikoloji, antropoloji ve sosyoloji gibi disiplinlerde farklı şekillerde ele alınmaktadır (Oğuz, 2011). Bu nedenle kültür kavramı üzerinde yapılan tanımlamalar da çeşitlilik arz etmektedir. Örneğin antropologların bir kısmı kültürü öğrenilmiş bir davranış olarak tanımlarken, bir kısmı için ise kültür davranış değil, davranıştan soyutlama şeklinde yorumlamaktadır. Kültürün bir kısmı fikirlerden oluşur; ancak tutumlar, açık eylemler ve nesneler de kültürdür (White, 1959). Tylor uzun yıllar boyunca bir çok araştırmacı için paradigma görevi gören ünlü tanımlamasında kültürü "bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve insanın bir toplum üyesi olarak edindiği diğer tüm yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütün" olarak tanımlamaktadır (Goldstein, 1957).

Diğer bir bakış açısıyla kültür, “evrende ilk ortaya çıkan kültürel fikirlerden günümüzdeki büyük birikime kadar olan kültürel fikirler akışıdır; tüm bunlar, (1) bu fikirlerin birbirleriyle aynı kültürel zihin içinde ve diğer kültürel zihinlerle olan tüm işlevsel ilişkileri artı (2) kültürel fikirlerden bağımsız tüm fenomenlerin, eğer böyle fenomenler kültürel fikirler tarafından belirgin bir şekilde etkilenmişse, bu fenomenler artı (3) kültürel fikirler ile kültürel fikirler dışındaki fenomenler arasındaki tüm ilişkiler, eğer bu sonuncu fenomenler onlardan belirgin bir şekilde etkilenmişse, artı (4) kültürel fikirler ve onlardan bağımsız fenomenler arasındaki, bu fikirler tarafından belirgin bir şekilde etkilenmemiş ilişkilerin tümü” (Blumenthal, 1940) şeklinde ifade edilmektedir. Tanımda yer alan "akış" ifadesi ile kültürün, önceki nesillerin birikimlerinden başlayarak günümüze kadar uzanan bir süreç olduğu ifade edilmektedir. Bu akışın içinde kültürel fikirler birbirini etkiler, değişir ve zaman içinde yeni anlamlar kazanır. Kültürün "akış" olarak tanımlanması, onu daha dinamik ve ilişkilendirilebilir kılmaktadır. Bu, kültürün geçmişten günümüze doğru birikerek ilerlediği ve sürekli olarak etkileşim içinde olduğu anlamına gelmektedir. Bununla birlikte kültür, hem tarihsel hem de sosyal boyutlarıyla yalnızca bir disiplinin konusu olmanın ötesine geçer; aynı zamanda öğrenilebilen ve sürekli olarak gelişen bir olgudur. Kültür, içinde bulunduğu döneme bağlı olarak değişir ve bu şekilde varlığını sürdürebilir (Oğuz, 2011). Ayrıca kültür, tamamen geçmişe ait bir şey değildir; bugün olduğumuz ve yarın olacağımız şeyin ayrılmaz ve devredilemez bir parçasıdır (MacDonald, 1991).

Kültürün dinamik bir olgu olduğuna dair yapılan vurgudan hareketle, kültürün tanımları da bu dinamik yapıyı düzgün bir şekilde yansıtmalıdır. Kültür, sabit ve durağan bir yapı değil, sürekli değişen, etkileşimde bulunan ve şekillenen bir süreçtir. Bu bağlamda, kültürün tanımının “Kullanım yerine göre farklı anlamlara gelebilmekle birlikte, temel olarak somut veya soyut nitelikli tüm insan ürünlerini içeren ve sosyal antropoloji disiplininin konusunu oluşturan kavram” (Tırıl, 2020) olarak ifade edilmesi daha doğru olabilir.

Kültür, bir toplumun değerlerini, inançlarını ve yaşam biçimlerini şekillendiren geniş bir yapıdır; yemek kültürü ise bu yapının önemli bir bileşenidir. Yemek kültürü, besinlerin üretiminden toplanmasına, mutfakta pişirilme yöntemlerinden yemeklik malzemelerin uyumuna, sofraya düzeninden porsiyon ölçülerine, gıda maddelerinin saklanma yöntemlerinden yemeklerin sıcak ya da soğuk sunulma şekillerine ve öğün saatlerine kadar birçok farklı unsuru kapsayan çok yönlü bir bütündür (Öğüt Eker, 2018).

Kültürel unsurlar, gelenekler, değer yargıları ve inançlardan oluşan bir sistemdir. Mutfağın kültürel boyutu, bu gelenekler, değerler ve inanışlara dayanarak neyin, nasıl ve kimlerle tüketileceğini şekillendirmektedir. Bir toplumun mutfak kültürü, benzer davranış kalıplarının kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla kimliğin oluşmasına katkı sağlamaktadır (Yel, 2024). Bu bağlamda, yemek kültürü yalnızca bireysel bir tercih değil, aynı zamanda toplumsal kimliğin ve kültürel değerlerin bir yansıması olarak ortaya çıkmaktadır.

Yemek, yalnızca temel bir beslenme ihtiyacı olmanın ötesinde, sosyo-kültürel bağlamda çeşitli eylemler, değerler, pratikler ve uygulamalar aracılığıyla anlam kazanır. Bu bağlamda, her toplumun kendine özgü yemek kültürünü ve buna dair belirli normları oluşturduğunu ifade etmek mümkündür (Sevindik, 2017). Yemek kültürü, folklorik mutfakla şekillenmiş ve simgelerin öne çıktığı bir alandır. Besinlerin seçimi, hazırlanışı ve sunumu, gelenek ve göreneklerle belirlenmektedir. Bu mutfakta simgeler önemli rol oynar, ancak çoğunun kökeni belirsizdir ve zamanla farklılaşmış anlamlar taşıyabilir (Beşirli, 2023). Dolayısıyla, yemek kültürünün sadece bireysel tercihlerle değil, aynı zamanda toplumsal kimlik ve kültürel değerlerle nasıl şekillendiğini anlamak, yemeklerin sosyal işlevini daha derinlemesine kavranmasına olanak tanır.

Yemek hazırlama ve yeme, sosyal sistemleri ve kültürel değerleri yansıtan bir araçtır. İnsanlar, tükettikleri yiyeceklerle toplumsal kimliklerini ve sosyal gruplarını göstermektedir. Yeme alışkanlıkları, toplumun davranış kodları ve sosyal ilişkilerinin bir yansımasıdır; bu alışkanlıklar, kültürel bir sistemin parçası olarak değerlendirilmektedir (Murcott, 1982). Kültür, yiyecek ve tat tercihlerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Yiyecek kültürü, ulusal ve bölgesel kimlikleri yansıtarak, coğrafya, iklim ve tarih gibi faktörlerle şekillenir. Bu çok boyutlu yapı, yemekle ilgili davranışları etkileyerek turizmde önemli bir rol üstlenmektedir (Deng vd.,2022).

Yemek kültürü, bireylerin kültürel alışverişi ve etkileşimleriyle şekillenen bir olgu olup, sadece besin tüketimiyle sınırlı değildir. Toplumsal yapılar, din, etnisite, ekonomi ve coğrafi faktörler gibi kültürel kodlar, hangi yiyeceklerin tüketileceğini belirler ve bu durum, yemek ile kültürün ayrılmaz bir bütün olduğunu gösterir (Çolum & Demir, 2024). Yiyeceklerin, günlük beslenme ihtiyacını karşılamadan ötesinde, kültürel bir sembol olarak da kendine özgü bir dili yansıttığı belirtilmektedir (Bekar & Zağralı, 2015). Yemek kültürü, bireylerin toplumsal kimliklerini yansıttığı gibi, bir ülkenin veya bölgenin kültürel birikimini ve geleneklerini de şekillendirir. Bir ülkenin veya bölgenin mutfağı, yalnızca o coğrafyada yaşayan insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılayan yiyecek ve içecekleri değil; aynı zamanda yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve saklanması gibi yöntemleri, bu süreçlerde kullanılan malzemeleri, yemekle ilgili görgü kurallarını ve kültürel inanışları da içinde barındırır (Zerman, 2021).

Türk Mutfak Kültürü

Tarih boyunca ve dünyanın her yerinde gıda üretimi, hazırlanması ve alımı tüm kültürlerin merkezinde yer almış ve diğer kültürel unsurlar tarafından hem tanımlanmış hem de şekillendirilmiştir (Monin & Szczurek, 2014). Dünyadaki hemen her mutfak, kendine özgü temel özelliklere sahiptir ve bu özellikler, o mutfağı diğerlerinden ayıran unsurlar olarak kabul edilmektedir (Beşirli, 2010). Kotschevar (1984) mutfağı "bir kültüre özgü, tanımlanabilir, belirgin şekilde benzersiz ve değerli bir yemek hazırlama düzeni" olarak tanımlamıştır. Literatürde bir mutfağı değerlendirmek için yeterli rehberlik bulunmadığı belirtilmiş, bu eksiklik kapsamlı analizlerle altı temel kriterin belirlenmesini sağlamıştır:

- Kültürün sosyal ve ekonomik yapısının niteliği, kapsamı ve düzeyi,
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve yemek çeşitliliği,
- Pişirme yöntemleri ve mutfağı diğerlerinden ayıran teknik faktörler,
- Yemek üretiminde görev alan kişiler ve onların eğitimi,
- Kullanılan hizmet türü,
- İnsanların bu mutfağı takdir etmesine yol açan kültürel inançlar, felsefe ve diğer unsurlar.

Toplumların sürekliliğini sağlayan ve diğer toplumlardan ayrılımlarını mümkün kılan en önemli faktör kültürdür. Kültürün temel bileşenlerinden biri ise beslenme biçimi ve alışkanlıklarıdır (Beşirli, 2011). Türk toplumu, köklü tarihi ve yüksek kültürel yapısı ile damak tadı, yemek çeşitleri ve kalite açısından farklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Yemek pişirme sanatı, beslenme alışkanlıkları, pişirme ve saklama yöntemleri, kullanılan araç gereçler ile yiyecek ve içecek hizmetleri, bu kültürün temel unsurlarını oluşturur (Batu & Batu, 2018). Geleneksel yemek kültürü, toplumların kültürel bir parçası olarak, sadece çeşitliliği ve zenginliğiyle değil, aynı zamanda düğün, doğum, ölüm gibi özel günlerde sunulan yemeklerle de toplumsal davranışları ve Türk toplumunun geleneklerini ortaya koymaktadır (Okur & Çalışkan, 2023).

Türk mutfak kültürü, toplumun kendine özgü beslenme biçimi ve alışkanlıklarıyla kültürel kimliğin önemli bir yansımasıdır. Türklerin yeme içme alışkanlıkları, coğrafya, iklim, yerel ürünler ve kültürel etkileşimlerin bir sonucudur. Modern Türk Mutfağı, Orta Asya, İslam, Arap kültürü ve Anadolu'daki eski medeniyetlerin etkisiyle şekillenmiştir (Demirgöl, 2018). Bu bağlamda, Türk mutfağını İslamiyet öncesi ve sonrası iki dönem olarak ele almak veya Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olmak üzere dört farklı dönemde incelemek daha uygun olacaktır.

İslamiyet öncesinde Türkler, Orta Asya'dan Kafkaslar ve Karadeniz'in kuzeyine kadar geniş bir coğrafyaya yayılmış, atlı göçebe kültürü bu bölgelerde gelişmiştir. Geçim kaynakları hayvancılık ve tarım olan Türkler, et ve buğday bazlı yiyecekleri sıkça tüketmişlerdir. İslamiyet'in kabulüyle birlikte Türk mutfağında önemli değişiklikler yaşanmış, domuz eti mutfaktan çıkarılmış ve Güneydoğu Anadolu'da Arap mutfağının etkisiyle baharat kullanımı yaygınlaşmıştır. Bu değişimler, Kutadgu Bilig, Dede Korkut Hikâyeleri, Selçukname ve Divanu Lügati't-Türk gibi eserlerde de belgelenmiştir. Bu süreçte şekillenen Türk mutfağı, günümüz mutfak kültürünün temellerini oluşturmuştur (Göde, Kayaardı, Uyarcın & Söbeli, 2021; Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014; Ozkok, Sünnetçioğlu, Sünnetçioğlu & Karakaş, 2017; Yalçın, 2023).

Orta Asya, Türklerin anayurdu olarak göçebe yaşam biçimini sürdürdükleri bir bölge olmuştur. Orta Asya Türk mutfağına dair bilgilere, MÖ 220 civarlarında Hunlar ile başlanmaktadır. Bu dönemde, küçükbaş hayvanlardan elde edilen süt, yoğurt yapımında kullanılmış ve yoğurt, hem besin hem de baharat olarak önemli bir yer tutmuştur. Yerleşik hayata geçişle birlikte, Türkler farklı kültürlerle etkileşimde bulunmuş, bu etkileşim yemek kültürünü zenginleştirmiştir. Ayrıca, tereyağı ve yoğurt, temel besin kaynaklarından biri olmuş, tereyağı yoğurttan elde edilmiştir. Türk mutfağındaki tatlılar, tarihsel olarak Orta Asya'dan Anadolu'ya ve Balkanlar'a uzanan kültürel etkileşimlerle şekillenmiştir. Tatlılar, Türk kültüründe önemli bir yer tutar ve genellikle süt, un ve et gibi temel malzemelerle hazırlanır. Ayrıca, tatlılar Türk mutfağının tanıtımında da önemli bir rol oynamaktadır (Öztürk, 2021; Sormaz, 2017; Yalçın, 2023).

Orta Asya'da Türkler, coğrafi şartlara bağlı olarak yemeklerini belirlemişlerdir. Sebze ve meyve çeşitliliği yetersiz olduğundan, hamur işleri ve süt ürünleri daha fazla tüketilmiştir. Hayvancılıkla uğraşan Türkler, hayvansal yağları sermaye olarak kullanmış ve koyun eti başta olmak üzere etli yemekler yaygın şekilde tüketilmiştir. Ayrıca süt ve süt ürünlerinin yanı sıra tereyağı ve iç-don yağı da beslenme düzenlerinde önemli bir yer tutmuştur (Ülker, 2020).

Türk mutfağı, Orta Asya'dan Anadolu'ya geçiş sürecinde yeni malzemelerle zenginleşmiştir. Bununla birlikte Selçuklu mutfağında, İslami anlayışın etkisiyle, geleneksel gıda maddelerinin kullanımı ve israftan kaçınılması, mutfakta bir kısıtlama ve sadelik ortaya çıkarmıştır. Selçuklu döneminde, hayvansal ürünler ön planda olmakla birlikte, tarımsal ürünler, yabancı otlar, tahıllar, meyve ve sebzeler, hatta av hayvanları da mutfakta daha fazla yer bulmuştur (Girgin vd.,2017; Köymen, 1982: 36-37; aktaran Demirden, 2023). Selçuklu ve Beylikler dönemi Türk mutfağı, hem gelenek ve görenekleri hem de dini değerlerin etkisiyle kültürel anlamda önemli bir gelişim göstermiştir. Selçuklu İmparatorluğu'nda mutfak kültürü, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan geleneklerle şekillenmiş, koyun, keçi ve sığır eti gibi etler ile süt ürünleri, yoğurt, ayran, peynir ve kırmızı temel besin maddeleri olarak öne çıkmıştır. Ayrıca, buğday ve arpa gibi tahıllardan yarma, bulgur ve un üretilerek çeşitli yemekler yapılmış; tatlılar, şerbetler, meyveler, baklagiller ve sebzeler de mutfakta sıkça kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, yemeklerde

ekmek kırıntılarının dökülmemesi için sofraya bezi ve altlık kullanma geleneği, Türk yeme içme kültürünün bir parçası olarak günümüze kadar devam etmektedir (Akın, Özkoçak & Gültekin, 2015; Ülker, 2020).

Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi genişlemesiyle, farklı bölgelerden gelen gastronomik ürünler, Türk mutfağının zenginleşmesine yol açmıştır. Göçebe Orta Asya toplulukları et ve mayalanmış süt ürünlerini tercih ederken, Mezopotamya'dan tahıllar, Akdeniz'den sebze ve meyveler, Güney Asya'dan ise baharatlar Türk mutfağının çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde balık eti, diğer et türlerine göre daha sınırlı bir şekilde tüketilmiştir. Balık ve deniz ürünleri, özellikle Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesiyle halk ve saray mutfağında kullanılmaya başlanmış, ancak bu tüketim, gayri Müslimlerin tükettiği miktara ulaşmamıştır. Üç kıtaya yayılan Osmanlı İmparatorluğu, saray aşçıların uzmanlık kazanmasıyla mutfak kültürünü geliştirmiş, çok kültürlü yapısı sayesinde farklı uygarlıklardan etkilenmiş ve bu etkileşim mutfak kültürünün çeşitlenmesine neden olmuştur. Osmanlı'da yemek kültürü, paylaşımcılık ilkesine dayalı olarak şekillenmiş, gereksiz tüketimden kaçınılmış ve bu da Osmanlı mutfağının geleneksel yapısını oluşturmuştur (Batu & Batu, 2018; Karaman, 2023; Yalçın, 2023; Yiğit & Ay, 2016).

Anadolu'da yüzyıllarca süren Türk egemenliği, farklı imparatorluklar ve beylikler aracılığıyla hem Türk mutfağını hem de Anadolu mutfağını şekillendirmiştir. Selçuklu ve Osmanlı İmparatorlukları dönemlerinde, farklı din ve etnik kökenlere sahip insanların bir arada yaşaması, modern Türk mutfağının zenginliğini etkileyen en önemli faktörlerden biridir (Dilmeç & Koç, 2023). Ayrıca, Türk mutfağının temel unsurlarını tarihsel birikim, çeşitlilik, coğrafyanın zenginliği ve kaliteli ürünler oluşturur; bu unsurlar da Türk mutfağının özelliklerinin gelişmesine katkı sağlamıştır (Önçel, 2015).

Cumhuriyet döneminde Türk mutfağı, Cumhuriyetin ilan edildiği 1923 yılından günümüze kadar olan yılları kapsamaktadır. 19. yüzyılın ortalarında başlayan batılılaşma hareketleri Türk mutfağının gelişiminde önemli etki yapmış ve bu gelişme Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasıyla da devam etmiştir (Yayla & Günay Aktaş, 2021). Cumhuriyet dönemi ile Batı kültürünün etkisi, Türk mutfağını modernleştirmiştir. Ayrıca, Türkiye'nin farklı iklim ve coğrafyasının sunduğu çeşitlilik, mutfağın zenginliğine katkıda bulunmuş, Türk mutfağı toplumsal yaşamın önemli bir parçası haline gelmiştir (Demirkıran & Demir, 2023). Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, "Klasik Türk mutfağı" ve "Türk Halk mutfağı" olarak iki ana bölüme ayrılmaktadır. Klasik Türk mutfağı, Osmanlı Saray mutfağından beslenen ve zenginleşmiş bir mutfak geleneğini temsil ederken, Halk mutfağı, Türkler ve diğer etnik toplulukların mutfak kültürlerinden oluşan, karma bir yapıya sahiptir. Her iki mutfak da, yüzyıllar süren etkileşimlerin bir sonucu olarak şekillenmiş, ancak özgünlüklerini korumuşlardır (İflazoğlu, 2020). Ayrıca bu dönemde Türk mutfağı, ekonomik kalkınma, siyasi değişiklikler ve teknolojik gelişmelerden de etkilenmiştir. Özellikle, rafine tekniklerin gelişmesiyle tereyağının margarin ve çiçek yağına, pekmez ve balın şekere, tam buğday ununun beyaz una dönüşümü ve katkı maddeli ürünlerin kullanımı, geleneksel mutfakta gözlemlenen değişiklikler arasındadır (Demirden, 2023).

Anadolu'nun Asya, Avrupa ve Afrika'nın kesişim noktasında bulunması, Türk mutfak kültürünü çeşitli coğrafyalardan gelen etkilerle şekillendirmiştir. Orta Asya'dan gelen et ve süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebze ve meyveleri ve Güney Asya'nın baharatları, Türk mutfağının zengin ve özgün yapısını oluşturmuştur (Düzgün & Özkaya, 2015). Her mutfak, kendine özgü malzemeler ve yemekler ile kültürünü

yansıtmaktadır. Türk mutfağının karakteristik öğelerinden bazıları ise yoğurt, yufka, baklava, döner, mantı, kahve, lokum, nokul, şerbet, pastırma ve sütlaç gibi zengin ve lezzetli yemeklerdir (Güney, 2023).

Türk mutfağı, yedi coğrafi bölgenin farklı yemek kültürlerinden oluşmaktadır. Akdeniz Bölgesi zeytinyağı ve balıkla, Ege Bölgesi sebze ve zeytinyağı ile ünlüdür. İç Anadolu'da etli yemekler ve hamur işleri, Karadeniz'de balık ve mısır, Güneydoğu Anadolu'da baharatlı yemekler ve kebablar, Doğu Anadolu'da et ve süt ürünleri, Marmara Bölgesi ise buğday ve sebzelerle çeşitlenir. Her bölge, kendine özgü tatları ve geleneksel yemekleriyle Türk mutfak kültürünü zenginleştirir (Sarıışık & Tagmanov, 2020).

Konuyla İlgili Yapılan Çalışmalar

Turizm profesyonellerinin Türk mutfağına ilişkin görüşlerini ele alan araştırmalardan, Çakıcı ve Eser (2016), Akdeniz Mutfak Günleri'ne katılan 11 yabancı şef ile yaptıkları görüşmelerde, Türk mutfağını porsiyon büyüklüğü, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve tat-uyum açısından çok beğendiklerini, Türk mutfağının dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğunu ve birçok farklı yemek çeşidi sunduğunu belirtmiş, ancak hijyen, sindirim zorlukları ve yüksek şeker oranı gibi bazı olumsuzlukların da rahatsızlık verebileceğini belirlemişlerdir. Altunsaban vd. (2016), Antalya'daki beş yıldızlı otellerde görev yapan 9 mutfak şefi ile gerçekleştirdikleri yarı yapılandırılmış görüşmelerde, şeflerin işletmelerinde az da olsa yöresel yemeklere yer verdiklerini, ancak menülerde yöresel yemeklerin adlarını kullansalar da, bu yemekleri hazırlarken yöresel malzemelere yer verilmediğini ve yemekleri hazırlayan kişilerin yöre halkından olmadığını tespit etmişlerdir. Bekar ve Sürücü (2017), Marmaris, Bodrum ve Fethiye'deki 223 mutfak profesyoneli üzerinde yaptıkları çalışmada, otellerde Türk mutfağından sarma, dolma, şerbetli tatlılar ve hamur işlerine daha fazla yer verildiğini, mutfak çalışanlarının ise Türk mutfağının tanıtımı için seyahat acentalarının broşür ve reklamlarında bilgi paylaşılmasını gerektiğini düşündüklerini belirtmişlerdir.

Türk mutfağına ilişkin yabancı turistlerin görüşlerini ele alan araştırmalardan, Özdemir ve Kınay (2004), Alman ve Rus turistler üzerinde yaptıkları çalışmada, Türk mutfağının genel olarak lezzetli, çeşitli ve hijyenik bulunduğunu, ancak bazı turistlerin tatlıların ağır, bazı yemeklerin ise fazla yağlı, salçalı ve baharatlı olduğunu belirttiklerini ve demografik özelliklere göre görüşlerin farklılık gösterdiğini saptamışlardır. Şanlıer (2005), 474 yerli ve 553 yabancı olmak üzere toplam 1027 turist üzerinde yaptıkları çalışmada, yerli turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu ve doyurucu; yabancı turistlerin ise lezzetli, ilgi çekici, yağlı ve baharatlı bulduklarını saptamıştır. Albayrak (2013), İstanbul'u ziyaret eden 436 yabancı turist üzerinde yaptığı çalışmada, turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, sağlıklı ve çeşitli bulmalarına rağmen, yemeklerin fazla salçalı, baharatlı, yağlı ve kalorili olduğu görüşlerini saptamıştır. Birdir ve Akgöl (2015), İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan ülkelerine dönen 293 yabancı turist üzerinde yaptıkları çalışmada, Türk yiyecekleri ve mutfağına yönelik beğenilerin yaş, uyuşa ve ikamet edilen ülkeye göre farklılık gösterdiğini, ancak cinsiyet, eğitim düzeyi, medeni durum, çocuk sahibi olma durumu ve meslek gibi faktörlere göre değişmediğini tespit etmişlerdir. Cömert ve Sökmen (2017), Antalya'da konaklayan 350 İngiliz, Alman ve Türk turist üzerinde yaptıkları çalışmada, turistlerin demografik özelliklerine göre gastronomik alışkanlıklarında, deneyimlerinde ve memnuniyetlerinde farklılıklar saptamışlardır. Dinç vd., (2022) Ayvalık'ta konaklayan 405 yabancı turist üzerinde yaptıkları çalışmada, cinsiyetin Türk mutfağının 'görünüş' algısı üzerinde, yaşın ise görünüş, lezzet ve fiyat-performans boyutlarında anlamlı farklılıklar bulunduğunu belirlemişlerdir. Eren vd., (2023) 383 Polonyalı turist üzerinde yaptıkları çalışmada, Türk mutfağının dünya çapında önemli olduğunu, gastronomik unsurların Türkiye'yi tercih etmelerinde etkili olduğunu ve döner kebab ile Türk kahvesinin en bilinen

yiyecekler olduğunu, katılımcıların Türkiye'yi tekrar gastronomi turizmi için ziyaret etmeyi planladıklarını belirlemişlerdir.

Türk mutfağına ilişkin öğrencilerin görüşlerini ele alan araştırmalardan, Şanlıer vd. (2012), Türk mutfağına bakış açıları ve bilgilerini belirlemek amacıyla 490 üniversite öğrencisi üzerinde yaptıkları çalışmada, gençlerin çoğunluğunun mantıyı, zeytinyağlı dolmayı ve karnıyarığı sevdiğini, ancak keşkeği, oğmaçıyı ve hoşmerimi sevmediklerini tespit etmişlerdir. Ayrıca, yöresel yemeklerin eskiye oranla daha az yapıldığını ve gençlerin genellikle daha pratik yemekleri tercih ettiklerini belirlemişlerdir. Girgin vd. (2017), Türk Cumhuriyetlerinden Balıkesir Üniversitesi'ne gelen 376 öğrenci üzerinde yaptıkları çalışmada, Türk mutfağının zengin bir çeşitliliğe sahip olduğunu, Türk yemeklerini lezzetli, kaliteli, doyurucu ve güvenli bulduklarını saptamışlardır. Kaya (2023), Türk Mutfağı Haftası'na katılan 16 yabancı öğrenci üzerinde yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yaptığı çalışmada, katılımcıların Türk mutfağı hakkında kısmen bir algıya sahip olduklarını, ancak ikamet ettikleri ülkede Türk mutfağını deneyimleme fırsatı bulamadıklarını; Türkiye'ye geldikten sonra ise Türk mutfağı hakkında hem olumlu hem de yeni deneyimler kazandıklarını tespit etmiştir.

Yukarıda yer alan çalışmalarda, Türk mutfağının zenginliği ve lezzeti konusunda genel olarak olumlu görüşler sunduğu, ancak hijyen, baharat ve yağlılık gibi unsurların bazen olumsuz etki yarattığı sonucuna varmıştır. Demografik faktörler, mutfak algısını etkilerken, özellikle gençlerin daha pratik yemekleri tercih ettiği gözlemlenmiştir. Türk mutfağının dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahip olduğu ve gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyel taşıdığı belirlenmiştir. Bu araştırmalar, Türk mutfağının tanıtımına yönelik stratejilerin geliştirilmesinin önemini ortaya koymaktadır. Mevcut Literatür kapsamında araştırma soruları aşağıdaki gibi sıralanmıştır:

- Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağı hakkında bilgisi var mıdır?
- Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki bilgi kaynakları nelerdir?
- Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri nelerdir?
- Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağına ilişkin deneyimleri var mıdır?
- Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağından en beğendikleri yemekler hangileridir?

Yöntem

Araştırma Verilerinin Toplanması

Araştırma verilerinin toplanmasında online ve yüzyüze anket yöntemi kullanılmıştır. Anket formu, beş bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın amaçları doğrultusunda verileri toplamak için (Özdemir & Kınay, 2004; Şanlıer, 2005; Albayrak, 2013; Girgin, Ofaz & Karaman, 2017) çalışmalarından yararlanılarak bir anket formu oluşturulmuştur. Formun birinci bölümünde demografik bilgiler, ikinci bölümünde araştırmaya katılanların Türk Mutfağı hakkındaki bilgisi ve ilgisine Türk mutfağını tanıdıklarına tavsiye etme niyetine, üçüncü bölümünde ise Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin yer aldığı 22 ifade yer almaktadır. Bu bölümdeki ifadeler için 5'li likert tipi derecelendirme kullanılmıştır. Anketin dördüncü bölümünde katılımcıların Türk mutfağına ilişkin deneyimlerine ve son bölümünde ise en beğendikleri yemeklere ilişkin sorulara yer verilmiştir. Araştırmanın uygulanması öncesinde Çankırı Karatekin Üniversitesi (ÇAKÜ) Etik Kuruluna başvuru yapılmış ve ilgili kurul, 19 Ocak 2023 tarihinde araştırmanın

kriterlere uygun olduğuna karar vermiştir. Araştırma verileri, ÇAKÜ uluslararası öğrencilerinden 03 Şubat 2023-20 Aralık 2023 tarihleri arasında elde edilmiştir.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini ÇAKÜ Uluslararası öğrencileri oluşturmaktadır. ÇAKÜ’de farklı ülkelerden 4 bin 260 öğrenci eğitim almaktadır (ÇAKÜ, 2023). Farklı ülkelerden ve mutfak kültürlerinden gelen öğrenciler, bu araştırmanın profilini oluşturmaktadır. Araştırmada kolayda örneklem yöntemi uygulanmıştır ve bu bağlamda örneklem, ankete katılmayı kabul eden, üniversitenin farklı bölümlerinde eğitim gören toplam 530 uluslararası öğrenciden oluşmaktadır.

Araştırma Verilerinin Analizi

Araştırma verilerinin, SPSS 22 aracılığı ile analiz edilmiştir. Programda, hem mutlak hem de yüzdelik hesaplamalar yapılmış, bazı soruların alt ve üst limitleri ile aritmetik ortalamaları çıkarılmıştır.

Bulgular

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Demografik Özellikler

Demografik Özellikler	Kategori	n	%
Cinsiyet	Erkek	381	71,9
	Kadın	149	28,1
Eğitim Durumu	Ön Lisans	35	6,6
	Lisans	436	82,3
	Lisans Üzeri	59	11,1
Yaş	17 – 24 Yaş Arası	437	82,4
	25 – 32 Yaş Arası	81	15,3
	33 Yaş ve Üzeri	12	2,3
Ülke	Azerbaycan	336	63,4
	Cibuti	121	22,8
	Diğer Ülkeler	44	8,3
	Irak	29	5,5

Tablo 1’de verilen uluslararası öğrencilerin kişisel özelliklerine ilişkin verilere göre, araştırmaya katılanların %71,9’unu erkek öğrenciler, %28,1’ini ise kız öğrenciler oluşturmaktadır

Katılımcıların öğrenim durumlarına göre dağılımlarında lisans öğrenimi gören öğrencilerin %82,3’lük bir oran ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Lisans öğrencilerini sırası ile %11,1’lik bir oran ile lisansüstü öğrencileri ve %6,6’lık bir oran ile ön lisans öğrencilerini izlediği görülmektedir.

Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımına bakıldığında ilk yaş grubu olan 17-24 Yaş Arası grubun %82,4’lük bir oran ile çoğunluk grubunu oluşturdukları bu grubu sırası ile 25-32 Yaş Arası grubun %15,3’lük bir oran ile izlediği görülmektedir. %2,3’lük bir oran ile görülen 33 Yaş ve Üzeri grubunun ise son sırada yer aldığı görülmektedir.

Katılımcıların geldiklerine ülkelere göre dağılımına bakıldığında Azerbaycanlı öğrencilerin %63,4’lük bir oran ile ilk sırada en büyük grubu oluşturdukları görülmektedir. Cibuti’den gelen öğrencilerin %22,8’lik bir oran ile ikinci sırada yer aldıkları bu grubu %8,3’lük bir oran ile diğer grubu içerisinde yer alan Sudan, Somali, İran, Özbekistan, Kazakistan, Suriye, Çad, Afganistan, Mısır, Yemen ve Kırgızistan’dan gelen öğrenci grubunun izlediği

görülmektedir. %5,5'lik bir orana sahip Iraklı öğrenciler ise ülkelere göre dağılımda son grubu oluşturdukları görülmektedir.

Tablo 2. Uluslararası Öğrencilerin Türk Mutfağına İlişkin Bilgileri ve Bilgi Kaynakları

İfadeler	Kategori	n	%
Türk mutfağı hakkında bilginiz var mı?	Evet	483	91,1
	Hayır	47	8,9
Türk yemeklerini seviyor musunuz?	Evet	468	88,3
	Hayır	28	5,3
	Kararsızım	34	6,4
Türk mutfağı ile ilgili bilgi edinilen kaynak	İnternet / Sosyal Medya	320	60,4
	Gazete / Dergi	13	2,5
	Tanıdık / Arkadaşlar	176	33,2
	Diğer	21	3,9
Türk yemeklerini arkadaşlarınıza veya yakınlarınıza tavsiye eder misiniz?	Evet	464	87,5
	Hayır	28	5,3
	Kararsızım	38	7,2

Uluslararası öğrencilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin verildiği Tablo 2'ye göre, araştırma katılımcılarının %91,1'inin Türk mutfağı hakkında bilgilerinin olduğu görülmektedir. Türk mutfağı hakkında bilgin yok diyen öğrencilerin oranı ise %8,9'dur.

Türk yemeklerini seviyor musunuz? sorusunda katılımcıların %88,3'ünün olumlu yanıt verdikleri, %5,3'ünün olumsuz yanıt verdikleri ve %6,4'ünü ise bu konuda kararsız kaldıkları görülmektedir.

Katılımcılar Türk mutfağı ile ilgili bilgi edinilen kaynak olarak ilk sırada %60,4'lük bir oran ile İnternet / Sosyal Medya ortamının olduğu görülmektedir. Türk mutfağı ile ilgili bilgi edinilen kaynak sıralamasında Tanıdık / Arkadaş seçeneğinin %33,2'lik bir oran ile ikinci sıradaki bilgi kaynağı olduğu görülmektedir. Bilgi kaynakları sıralamasında Gazete / Dergi seçeneğinin %2,5'lik bir oran ile son sırada yer aldığı görülmektedir.

Türk yemeklerini arkadaşlarınıza veya yakınlarınıza tavsiye eder misiniz? sorusuna katılımcıların %87,5'lik bir oran ile evet diyerek olumlu yanıt verdikleri görülmektedir. Soruya hayır diyerek olumsuz yanıt verenlerin oranı %5,3'tür. Türk yemeklerini arkadaşlarınıza veya yakınlarınıza tavsiye etme konusunda kararsız kalan katılımcıların oranının ise %7,2 olduğu görülmektedir.

Tablo 3. Türk Mutfağına İlişkin Görüşler

Sıra	Türk Mutfağına İlişkin İfadeler	Ortalama
1	Türk yemeklerini lezzetlidir	4,03
2	Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluşur.	4,00
3	Türk yemekleri sağlıklıdır.	3,93
4	Türk yemeklerinin kalitelidir.	3,92
5	Türk yemeklerini hijyeniktir.	3,90
6	Türk yemekleri ilgi çekicidir.	3,87
7	Türk yemeklerinin görünüşünü çok güzeldir.	3,85
8	Türk yemekleri doyurucudur.	3,79
9	Türk yemeklerinin kokusu hoştur.	3,76
10	Türk yemekleri iştah açıcıdır.	3,75

Tablo 3. Türk Mutfağına İlişkin Görüşler (devamı)

11	Türk yemekleri damak tadına uygundur.	3,69
12	Türk yemeklerinin kalorisi yüksektir.	3,69
13	Türk mutfağında yer alan tatlıların bol yağlı/ şekerlidir.	3,66
14	Türk yemeklerinin sindirimi kolaydır.	3,62
15	Türk yemekleri fazla etlidir.	3,58
16	Türk yemeklerini fazla yağlıdır.	3,54
17	Türk yemekleri çok baharatlıdır.	3,48
18	Türk yemekleri çok fazla soğan ve sarımsaklıdır.	3,46
19	Türk yemeklerinin çoğu fazla miktarda salça içerir.	3,31
20	Türk yemekleri pahalıdır.	3,17
21	Türk yemekleri sağlıksızdır.	2,50

Tablo 3’te uluslararası öğrencilerin Türk mutfağına ilişkin katılım düzeyleri verilmiştir. Tabloda Türk mutfağı ile ilgili verilen olumlu ve olumsuz ifadelere katılım düzeyinin belirlenmesi için ifadeler beşli Likert türünde 1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Orta Düzeyde Katılmıyorum, 4=Katılıyorum ve 5=Kesinlikle Katılıyorum şeklinde puanlanmıştır. Ölçeğin aritmetik ortalama aralıkları; 1.00-1.80; “Kesinlikle Katılmıyorum”, 1.81-2.60; “Katılmıyorum”, 2.61-3.40; “Orta Düzeyde Katılmıyorum”, 3.41- 4.20; “Katılıyorum” ve 4.21-5.00; “Kesinlikle Katılıyorum” şeklindedir.

Tablo 3’ göre puan ortalaması en yüksek olan ilk üç ifadenin “Türk yemeklerini lezzetlidir, Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluşur ve Türk yemekleri sağlıklıdır” olduğu ve katılımcıların Türk mutfağına ilişkin bu olumlu ifadelerle 3.41- 4.20 puan aralığında olumlu olarak katılım sağladıkları görülmektedir.

Puan ortalaması en düşük olan son üç ifade, 'Türk yemekleri sağlıksızdır.', 'Türk yemekleri pahalıdır.' ve 'Türk yemeklerinin çoğu fazla miktarda salça içerir.' şeklindedir. Puan ortalaması 2,50 ile son sırada yer alan 'Türk yemekleri sağlıksızdır.' ifadesi, Türk mutfağına yönelik olumsuz bir ifade olmasına rağmen, katılımcıların 1,81-2,60 puan aralığında ve 'Kesinlikle Katılmıyorum' düzeyinde yanıt vermesi, onların bu ifadeye katılmadığını ve Türk yemeklerini sağlıklı bulduklarını göstermektedir.

Puan ortalaması açısından bakıldığında katılımcıların son üç ifade haricinde kalan tüm ifadelerle 3.41- 4.20 puan aralığında ve katılım düzeylerinin olumlu olduğu görülmektedir.

Tablo 4. Milliyetlerine Göre Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerin Dağılımı

Sıra	Türk Mutfağına İlişkin İfadeler	Ülkeler				Ortalama
		Azerbaycan	Cibuti	Irak	Diğer Ülkeler	
1	Türk yemeklerini lezzetlidir	4,38	3,17	3,86	3,77	4,03
2	Türk mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluşur	4,20	3,45	3,90	4,05	4,00
3	Türk yemekleri sağlıklıdır	4,14	3,55	3,52	3,70	3,93
4	Türk yemeklerinin kalitelidir	4,19	3,26	3,90	3,73	3,92
5	Türk yemeklerini hijyeniktir	4,08	3,45	3,86	3,75	3,90
6	Türk yemekleri ilgi çekicidir	4,08	3,45	3,86	3,36	3,87
7	Türk yemeklerinin görünüşünü çok güzeldir	4,18	3,11	3,69	3,50	3,85
8	Türk yemekleri doyurucudur	4,01	3,14	3,90	3,84	3,79
9	Türk yemeklerinin kokusu hoştur	3,96	3,23	3,83	3,73	3,76
10	Türk yemekleri iştah açıcıdır	3,95	3,24	3,79	3,64	3,75

Tablo 4. Milliyetlerine Göre Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerin Dağılımı (devamı)

11	Türk yemekleri damak tadına uygundur	3,93	3,14	3,72	3,39	3,69
12	Türk yemeklerinin kalorisi yüksektir	3,95	2,98	3,66	3,64	3,69
13	Türk mutfağında yer alan tatlıların bol yağlı/şekerlidir	3,80	3,31	3,38	3,70	3,66
14	Türk yemeklerinin sindirimi kolaydır	3,81	3,08	3,76	3,68	3,62
15	Türk yemekleri fazla etlidir	3,74	3,22	3,83	3,73	3,58
16	Türk yemeklerini fazla yağlıdır	4,80	3,09	3,31	3,48	3,54
17	Türk yemekleri çok baharatlıdır	3,67	3,07	3,45	2,93	3,48
18	Türk yemekleri çok fazla soğan ve sarımsaklıdır	3,65	3,06	3,24	3,27	3,46
19	Türk yemeklerinin çoğu fazla miktarda salça içerir	3,34	3,19	3,07	3,57	3,31
20	Türk yemekleri pahalıdır	3,34	2,86	3,03	2,86	3,17
21	Türk yemekleri sağlıksızdır	2,51	2,56	2,55	2,20	2,50

Tablo 4'te uluslararası öğrencilerin milliyetlerine göre Türk mutfağına ilişkin katılım düzeyleri verilmiştir. Tabloda Türk mutfağı ile ilgili verilen olumlu ve olumsuz ifadelere katılım düzeyinin belirlenmesi için ifadeler beşli Likert türünde 1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Orta Düzeyde Katılmıyorum, 4=Katılıyorum ve 5=Kesinlikle Katılıyorum şeklinde puanlanmıştır. Ölçeğin aritmetik ortalama aralıkları; 1.00-1.80; "Kesinlikle Katılmıyorum", 1.81-2.60; "Katılmıyorum", 2.61-3.40; "Orta Düzeyde Katılmıyorum", 3.41- 4.20; "Katılıyorum" ve 4.21-5.00; "Kesinlikle Katılıyorum" şeklindedir.

Tablo 4'e göre, Türk mutfağına ilişkin görüşlerdeki ifadelerde "Azerbaycan vatandaşı öğrencilerin en yüksek katılım ortalaması gösterdiği ifade, 4,80 puan ile "Türk yemekleri fazla yağlıdır" ifadesi iken, Cibuti vatandaşı öğrencilerin en yüksek katılım gösterdiği ifade, 3,55 puan ile "Türk yemekleri sağlıklıdır" ifadesidir. Irak vatandaşı öğrencilerin en yüksek katılım gösterdikleri ifadeler ise 3,90 puan ile "Türk mutfağı çok çeşitli yemeklerden oluşur", "Türk yemekleri kalitelidir" ve "Türk yemekleri doyurucudur" şeklindedir. Ayrıca, Azerbaycan vatandaşı öğrencilerin Türk yemeklerini yağlı bulmalarına karşın, 4,38 puanlık katılım ortalaması ile Türk yemeklerini lezzetli bulmaları, bu yemeklerin damak tatlarına uygun olduğunu göstermektedir. Diğer ülke vatandaşı öğrencilerin en yüksek katılım ortalaması gösterdiği ifade ise 4,05 puan ile "Türk mutfağı çok çeşitli yemeklerden oluşur" ifadesidir.

Türk mutfağının sağlık ve kalite gibi özelliklerine ilişkin değerlendirmelerde de benzer eğilimler görülmektedir. Azerbaycanlı öğrenciler, Türk mutfağını en sağlıklı ve kaliteli olarak değerlendirmiştir, bu da muhtemelen Türk ve Azerbaycan mutfaklarının benzerliklerinden kaynaklanıyor olabilir. Cibuti ve Irak vatandaşları ise Türk mutfağını sağlık açısından daha düşük puanlarla değerlendirmiştir. Örneğin, "Türk yemekleri sağlıklıdır" ifadesine Azerbaycanlı öğrenciler 4.14 puan verirken, Cibuti öğrencileri 3.55 puan ile daha temkinli bir yaklaşım sergilemiştir. En düşük katılım ortalamasına sahip ifade, 2,20-2,56 puan aralığıyla "Türk yemekleri sağlıksızdır" ifadesidir. Tüm uluslararası öğrenciler bu konuda hemfikirdir. Bu ortalamanın düşük olması, uluslararası öğrencilerin Türk yemeklerini sağlıklı bulduklarını gösterdiği için olumlu bir durumdur.

Türk mutfağının kalori, yağ oranı ve baharat kullanımı gibi unsurları hakkındaki ifadeler de dikkat çeken bir diğer konudur. Örneğin, "Türk yemekleri fazla yağlıdır" ifadesine, tüm öğrenciler düşük katılım göstermiştir. Ancak, Cibuti öğrencileri bu ifadeye diğer gruplara göre daha yüksek puan vermiştir. Bu durum, öğrencilerin kendi yemek kültürlerinden ne kadar etkilendikleriyle ilişkilendirilebilir.

Tablo 5. Öğrencilerin Türk Mutfağına İlişkin Deneyimlerine Göre Yemeklerin Dağılımı (% olarak)

Yemek Adı	Evet / Tattım	Hayır / Tatmadım
Çorbalar		
Mercimek	85,8	14,2
Ezo Gelin	82,3	17,7
Domates	80,8	19,2
Sebze	77,4	22,6
Tarhana	76,0	24,0
Yayla	72,3	27,7
İşkembe	61,7	38,3
Düğün	44,7	55,3
Et Yemekleri		
Tavuk	88,9	11,1
Köfte	81,5	18,5
Kebap	80,2	19,8
Balık	77,0	23,0
Izgara	73,6	26,4
Kavurma	72,5	27,5
Sakatat	47,0	53,0
Etli Sebze Yemekleri		
Patates	81,3	18,7
Fasulye	81,1	18,9
Dolma	70,8	29,2
Orman Kebabı	64,7	35,3
Bezelye	62,5	37,5
Karnıyarık	55,7	44,3
Güveç	55,5	44,5
Türlü	46,8	53,2
Zeytinyağlı Yemekler		
Fasulye	78,1	11,9
Sarma	71,9	28,1
Barbunya	57,7	42,3
Pırasa	47,5	52,5
Enginar	42,1	57,9
Hamur İşleri		
Pide	85,7	14,3
Tatlı	85,5	14,5
Makarna	82,6	17,4
Börek	80,4	19,6
Kek	79,6	20,4
Mantı	68,1	31,9
Katmer	60,8	39,2
Börek Çeşitleri		
Peynirli Börek	77,4	22,6
Sigara Böreği	71,1	28,9
Kıymalı Börek	68,9	31,1
Tepsi Böreği	64,2	35,8
Su Böreği	63,6	36,4
Sebzeli Börek	62,8	37,2
Kol Böreği	56,0	44,0

Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağında yer alan yemekleri tatma / tatmama durumlarının verildiği Tablo 5'e göre çorbalar bölümünde katılımcıların tattıklarını beyan ettikleri çorba sıralamasında %85,8'lik oran ile mercimek çorbasının ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu çorbayı sırası ile % 82,3'lük oran ile Ezo Gelin çorbası, % 80,8'lik oran ile domates çorbası, % 77,4'lik oran ile sebze çorbası, % 76,0'lık oran ile tarhana çorbası, % 72,3'lük oran ile yayla çorbası, % 61,7'lik oran ile İşkembe Çorbası ve % 44,7'lik oran ile son sırada yer alan düğün çorbasının izlediği görülmektedir. Katılımcıların tatmadıklarını beyan ettikleri çorba sıralamasında ise verilen bu sıralamanın tersten yeniden sıralandığı görülmektedir. Katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında son sırada yer alan düğün çorbasının tatmadıkları beyan sıralamasında %55,3'lük oran ile ilk sırada yer aldığı, katılımcıların tattıklarını beyan

sıralamasında ilk sırada yer alan mercimek çorbasının tatmadıkları beyan sıralamasında %14,2'lik oran ile son sırada yer aldığı görülmektedir.

Et yemekleri bölümünde katılımcıların tattıklarını beyan etikleri et yemeği sıralamasında %88,9'luk oran ile tavuk seçeneğinin ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu et yemeğini sırası ile % 81,5'lik oran ile köfte, % 80,2'lik oran ile kebab, % 77,0'lik oran ile balık, % 73,6'lık oran ile Izgara, % 72,5'lik oran ile kavurma ve % 47,0'lik oran ile son sırada yer alan sakatat seçeneğinin izlediği görülmektedir. Katılımcıların tatmadıklarını beyan ettikleri et yemeği sıralamasında da verilen bu sıralamanın tersten yeniden sıralandığı görülmektedir. Katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında son sırada yer alan sakatatın tatmadıkları beyan sıralamasında %53,0'lık oran ile ilk sırada yer aldığı, katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında ilk sırada yer alan tavuk seçeneğinin tatmadıkları beyan sıralamasında %11,1'lik oran ile son sırada yer aldığı görülmektedir.

Etlı sebze yemekleri bölümünde katılımcıların tattıklarını beyan etikleri etli sebze yemeği sıralamasında %81,3'lük oran ile patates seçeneğinin ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu etli sebze yemeğini sırası ile % 81,1'lik oran ile fasulye, % 70,8'lik oran ile dolma, % 64,7'lik oran ile orman kebabı, % 62,5'lik oran ile bezelye, % 55,7'lik oran ile karnıyarık, % 55,5'lik oran ile güveç ve % 46,8'lik oran ile son sırada yer alan Türlü seçeneğinin izlediği görülmektedir. Katılımcıların tatmadıklarını beyan ettikleri etli sebze yemeği sıralamasında da verilen bu sıralamanın tersten yeniden sıralandığı görülmektedir. Katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında son sırada yer alan türlünün tatmadıkları beyan sıralamasında %53,2'lik oran ile ilk sırada yer aldığı, katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında ilk sırada yer alan patates seçeneğinin tatmadıkları beyan sıralamasında %18,7'lik oran ile son sırada yer aldığı görülmektedir.

Hamur işleri bölümünde katılımcıların tattıklarını beyan etikleri Hamur işleri sıralamasında %85,7'lik oran ile pide seçeneğinin ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu hamur işini sırası ile % 85,5'lik oran ile tatlı, % 82,6'lık oran ile makarna, % 80,4'lük oran ile Börek, % 79,6'lık oran ile kek, % 68,1'lik oran ile mantı ve % 60,8'lik oran ile son sırada yer alan katmer seçeneğinin izlediği görülmektedir. Katılımcıların tatmadıklarını beyan ettikleri hamur işleri sıralamasında da verilen bu sıralamanın tersten yeniden sıralandığı görülmektedir. Katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında son sırada yer alan katmerin tatmadıkları beyan sıralamasında %39,2'lik oran ile ilk sırada yer aldığı, katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında ilk sırada yer alan pide seçeneğinin tatmadıkları beyan sıralamasında %14,3'lük oran ile son sırada yer aldığı görülmektedir.

Börek çeşitleri bölümünde katılımcıların tattıklarını beyan etikleri börek çeşitleri sıralamasında % 77,4'lük oran ile peynirli börek seçeneğinin ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu börek çeşidini sırası ile % 71,1'lik oran ile Sigara Böreği, % 68,9'luk oran ile Kıymalı Börek, % 64,2'lik oran ile tepsi böreği, % 63,6'lık oran ile Su Böreği, % 52,8'lik oran ile sebzeli börek ve % 46,0'lık oran ile son sırada yer alan kol böreği seçeneğinin izlediği görülmektedir. Katılımcıların tatmadıklarını beyan ettikleri börek çeşitleri sıralamasında da verilen bu sıralamanın tersten yeniden sıralandığı görülmektedir. Katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında son sırada yer alan kol böreğinin tatmadıkları beyan sıralamasında %54,0'lık oran ile ilk sırada yer aldığı, katılımcıların tattıklarını beyan sıralamasında ilk sırada yer alan peynirli börek seçeneğinin tatmadıkları beyan sıralamasında %22,6'lık oran ile son sırada yer aldığı görülmektedir.

Tablo 6. Öğrencilerin En Beğendikleri Yemeklerin Dağılımı

Yemek Adı	n	%
Çorbalar		
Mercimek	152	28,7
Ezo Gelin	118	22,3
Domates	85	16,0
Tarhana	57	10,7
Sebze	47	8,9
Yayla	45	8,5
İşkembe	22	4,1
Düğün	4	0,8
Et Yemekleri		
Kebap	183	34,5
Tavuk	109	20,6
Izgara	80	15,1
Köfte	52	9,8
Kavurma	50	9,4
Balık	48	9,1
Sakatat	8	1,5
Etli Sebze Yemekleri		
Fasulye	111	20,9
Patates	93	17,5
Orman Kebabı	90	17,0
Karnıyarık	81	15,3
Güveç	56	10,6
Dolma	56	10,6
Türlü	28	5,3
Bezelye	15	2,8
Zeytinyağlı Yemekler		
Sarma	258	48,7
Fasulye	137	25,8
Barbunya	68	12,8
Enginar	34	6,5
Pırasa	33	6,2
Hamur İşleri		
Pide	142	26,8
Börek	111	20,9
Mantı	90	17,0
Makarna	71	13,4
Tatlı	62	11,7
Katmer	30	6,7
Kek	24	4,5
Börek Çeşitleri		
Peynirli Börek	123	23,2
Kıymalı Börek	105	19,8
Sigara Böreği	104	19,6
Su Böreği	67	12,6
Sebzeli Börek	61	11,5
Tepsi Böreği	37	7,0
Kol Böreği	33	6,3

Tablo 6'ya göre, uluslararası öğrencilerin Türk mutfağında en beğendiği çorbalar arasında ilk sırayı %28,7 ile mercimek çorbası almaktadır. Onu %22,3 ile Ezo Gelin çorbası takip etmektedir. Sıralamada üçüncü sırada %16,0 ile domates çorbası yer alırken, ardından %10,7 ile tarhana, %8,9 ile sebze, %8,5 ile yayla, %4,1 ile işkembe ve %0,8 ile son sırada düğün çorbası gelmektedir.

Et yemekleri kategorisinde, uluslararası öğrencilerin en beğendiği yemekler sıralamasında ilk sırayı %34,5 ile kebab almaktadır. Onu %20,6 ile tavuk takip etmektedir. Sıralamada üçüncü sırada %15,1 ile ızgara yer alırken, ardından %9,8 ile köfte, %9,4 ile kavurma, %9,1 ile balık ve %1,5 ile son sırada sakatat gelmektedir.

Etli sebze yemekleri kategorisinde, uluslararası öğrencilerin en beğendiği yemekler sıralamasında ilk sırayı %20,9 ile fasulye almaktadır. Onu %17,5 ile patates takip etmektedir. Sıralamada üçüncü sırada %17,0 ile orman kebabı yer alırken, ardından %15,3 ile karnıyarık, %10,6 ile güveç ve dolma, %5,3 ile türlü ve %2,8 ile son sırada bezelye gelmektedir.

Zeytinyağlı yemekler kategorisinde, uluslararası öğrencilerin en beğendiği yemekler sıralamasında ilk sırayı %48,7 ile sarma almaktadır. Onu %25,8 ile fasulye takip etmektedir. Sıralamada üçüncü sırada %12,8 ile barbunya yer alırken, ardından %6,5 ile enginar ve %6,2 ile son sırada pırasa gelmektedir.

Hamur işleri kategorisinde, uluslararası öğrencilerin en beğendiği yiyecekler sıralamasında ilk sırayı %26,8 ile pide almaktadır. Onu %20,9 ile börek takip etmektedir. Sıralamada üçüncü sırada %17,0 ile mantı yer alırken, ardından %13,4 ile makarna, %11,7 ile tatlı, %6,7 ile katmer ve %4,5 ile son sırada kek gelmektedir.

Börek çeşitleri sıralamasında, uluslararası öğrencilerin en beğendiği börek çeşidi %23,2 ile peynirli börek olmuştur. Onu %19,8 ile kıymalı börek takip etmektedir. Sıralamada üçüncü sırada %19,6 ile sigara böreği yer alırken, ardından %12,6 ile su böreği, %11,5 ile sebzeli börek, %7,0 ile tepsi böreği ve %6,3 ile son sırada kol böreği gelmektedir.

Tablo 7. Uluslararası Öğrencilerin En Beğendikleri Yemeklerin Ülkelere Göre Dağılımı

Yemek Adı	Ülkeler					%
	Azerbaycan	Cibuti	Irak	Diğer Ülkeler	Toplam	
	n	n	n	n	n	
Çorbalar						
Mercimek	88	31	15	18	152	28,7
Ezo Gelin	98	8	8	4	118	22,3
Domates	56	24	1	4	85	16,0
Tarhana	33	18	2	4	57	10,7
Sebze	7	30	4	6	47	8,9
Yayla	38	4	2	1	45	8,5
İşkembe	13	5	1	3	22	4,1
Düğün	3	1	0	0	4	0,8
Et Yemekleri						
Kebap	132	26	8	17	183	34,5
Tavuk	45	50	5	9	109	20,6
Izgara	51	11	7	11	80	15,1
Köfte	35	11	2	4	52	9,8
Kavurma	42	4	4	0	50	9,4
Balık	26	19	1	2	48	9,1
Sakatat	5	0	2	1	8	1,5
Etli Sebze						
Fasulye	60	38	7	6	111	20,9
Patates	38	45	5	5	93	17,5
Orman Kebabı	66	13	1	10	90	17,0
Karnıyarık	64	10	2	5	81	15,3
Güveç	43	7	3	3	56	10,6
Dolma	35	2	10	9	56	10,6
Türlü	23	3	0	2	28	5,3
Bezelye	7	3	1	4	15	2,8
Zeytinyağlı						
Sarma	203	16	15	24	258	48,7
Fasulye	47	69	11	10	137	25,8
Barbunya	43	21	0	4	68	12,8
Enginar	20	9	3	2	34	6,5
Pırasa	23	6	0	4	33	6,2

Tablo 7. Uluslararası Öğrencilerin En Beğendikleri Yemeklerin Ülkelere Göre Dağılımı (devamı)

Hamur İşleri						
Pide	85	34	8	15	142	26,8
Börek	83	15	6	7	111	20,9
Mantı	63	9	7	11	90	17,0
Makarna	43	22	4	2	71	13,4
Tatlı	28	26	3	5	62	11,7
Katmer	24	4	1	1	30	6,7
Kek	10	11	0	3	24	4,5
Börek Çeşitleri						
Peynirli Börek	66	43	2	12	123	23,2
Kıymalı Börek	75	10	8	12	105	19,8
Sigara Böreği	74	21	3	6	104	19,6
Su Böreği	46	10	6	5	67	12,6
Sebzeli Börek	32	21	7	1	61	11,5
Tepsi Böreği	23	8	2	4	37	7,0
Kol Böreği	20	8	1	4	33	6,3

Uluslararası öğrencilerin milliyetlerine göre Türk mutfağında yer alan yemeklerden en beğendiklerinin sıralandığı Tablo 7'de, Azerbaycan vatandaşı öğrencilerin en beğendikleri çorbanın Ezo Gelin olduğu, Cibuti, Irak ve diğer uluslararası öğrencilerin en beğendikleri çorbanın ise mercimek olduğu görülmektedir. Uluslararası öğrencilerin yemeklere ilişkin deneyimlerinin yer aldığı Tablo 5'te, en yüksek oranda tadına bakıldığı belirtilen ilk üç çorbanın, benzer bir sonuçla Tablo 7'de de ilk üç sırada yer aldığı gözlemlenmektedir. Azerbaycan, Irak ve diğer uluslararası ülke vatandaşı öğrencilerin en beğendikleri et yemeğinin kebab, Cibuti vatandaşı öğrencilerinin ise en beğendiği et yemeğinin tavuk olduğu görülmektedir. Tablo 5'te en fazla tadına bakılan ilk üç sırada tavuk, köfte, kebab, yer alırken, Tablo 7'ye göre en beğenilen et yemekleri arasında kebab ve köfte ilk iki sırada yer almaktadır.

Etli sebze yemekleri bölümünde, Azerbaycan ve diğer ülke vatandaşı öğrencilerin en beğendikleri yemeğin orman kebabı, Cibuti vatandaşı öğrencilerin en beğendikleri yemeğin patates, Iraklı öğrencilerin ise en sevdiği yemeğin dolma olduğu görülmektedir. Tablo 5'te, tadına bakılan ilk üç yemeğin patates, fasulye ve dolma olduğu, Tablo 7'de ise en beğenilen etli sebze yemeklerinin fasulye, patates ve orman kebabı olarak sıralandığı gözlemlenmektedir.

Zeytinyağlı yemekler bölümünde, Azerbaycan, Irak ve diğer ülke vatandaşı öğrencilerin en beğendiği yemeğin sarma, Cibuti vatandaşı öğrencilerin ise en beğendiği yemeğin fasulye olduğu görülmektedir. Tablo 7'de, uluslararası öğrenciler tarafından en beğenilen zeytinyağlı yemekler sıralamasında ilk iki sırada yer alan sarma ve fasulye, aynı şekilde Tablo 5'te de öğrencilerin en fazla tadına baktıkları zeytinyağlı yemekler arasında ilk iki sırada yer almaktadır.

Hamur işleri bölümünde, tüm öğrencilerin en beğendikleri yemeğin pide olduğu, Tablo 5'te tadına bakılan ilk üç hamur işi pide, tatlı, makarna iken Tablo 7'de en beğenilen ilk üç yemeğin pide, börek ve mantı olduğu görülmektedir. Bu bölümde Pide dışında en fazla deneyimlenen hamur işleriyle, en beğenilen hamur işleri arasında farklılık olduğu görülmektedir. Börek çeşitleri bölümünde Azerbaycan ve Irak vatandaşı öğrencilerin en beğendikleri böreğin kıymalı börek olduğu, Cibuti ve diğer ülke vatandaşı öğrencilerin ise en beğendiği böreğin peynirli börek olduğu görülmektedir. Tablo 5'te tadına bakılan ilk üç börek çeşidi peynirli börek, sigara böreği, kıymalı börek iken, aynı şekilde Tablo 7'de en beğenilen ilk üç yemeğin peynirli börek, kıymalı börek ve sigara böreği olduğu görülmektedir.

Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini belirlemek için yapılan çalışmada, araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine göre çoğunluğunun erkek olduğu, öğrenim durumlarına göre

araştırmaya en fazla katılanların lisans öğrencileri olduğu, yaş durumlarına göre en fazla katılımın 17-24 yaş aralığındadır. Araştırmaya katılan uluslararası öğrencilerin ülkelere göre dağılımı en yüksekte en düşüğe, Azerbaycan, Cibuti, Diğer ülke (Sudan, Somali, İran, Özbekistan, Kazakistan, Suriye, Çad, Afganistan, Mısır, Yemen ve Kırgızistan) ve Irak vatandaşı öğrenciler olarak sıralanmaktadır.

Araştırma, uluslararası öğrencilerin Türk mutfağına yönelik genel olarak olumlu bir tutum sergilediklerini göstermektedir. Katılımcıların %91,1'i Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi, %88,3'ü ise Türk yemeklerini sevdiğini belirtmiştir. Bilgi edinme kaynakları arasında internet ve sosyal medya (%60,4) en önde gelirken, arkadaşlar ve tanıdıklar (%33,2) ikinci sıradadır. Ayrıca, katılımcıların %87,5'i Türk yemeklerini arkadaşlarına tavsiye etmeyi düşündüğünü ifade etmiştir. Bu sonuçlar, Türk mutfağının uluslararası öğrenciler arasında beğenildiğini ve yaygın bir şekilde tavsiye edildiğini ortaya koymaktadır. Araştırmadan elde edilen bulgular, uluslararası öğrencilerin Türk mutfağına karşı genel olarak olumlu bir tutum sergilediklerini ve Türk yemeklerini beğendiklerini göstermektedir. Katılımcıların büyük bir kısmı Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi olup, Türk yemeklerini sevdiklerini belirtmiş ve bu yemekleri arkadaşlarına tavsiye etmeyi düşündüklerini ifade etmiştir. Bu sonuçlar, Türk mutfağının uluslararası öğrenciler arasında beğenildiğini ve yaygın bir şekilde tavsiye edildiğini ortaya koymaktadır. Şanlıer (2005) tarafından yapılan araştırma ile bu çalışmanın bulguları örtüşmektedir; ancak, Şanlıer'in araştırmasında yabancı turistlerin bilgi kaynakları ağırlıklı olarak aile ve arkadaşlar iken, bu çalışmada sosyal medya ve internet gibi dijital kaynaklar daha fazla ön plana çıkmıştır. Bu farklılık, dijitalleşmenin ve internetin bilgi edinme süreçlerinde nasıl daha fazla etki yarattığını gösteren önemli bir bulgudur.

Benzer şekilde, Özdemir ve Kınay (2004) ve Girgin vd. (2017) tarafından yapılan çalışmalarda da Türk mutfağına yönelik olumlu tutumlar ve yaygın beğeni gözlemlenmiştir. Ancak, bilgi edinme kaynakları ve mutfağın tatil tercihlerindeki rolü konusunda bazı farklılıklar mevcuttur. Özdemir ve Kınay'ın araştırmasında turistler daha çeşitli bilgi kaynaklarından yararlanırken, bu araştırmadaki uluslararası öğrenciler dijital kaynaklara daha yatkın görülmektedir. Ayrıca, Özdemir ve Kınay'ın çalışmasında, turistlerin yalnızca %20'si Türk mutfağının Türkiye'yi tatil destinasyonu olarak seçmelerinde etkili olduğunu belirtmiştir. Bu, Türk mutfağının beğenilmesine rağmen, turistlerin tatil tercihinde bunun belirleyici bir faktör olarak görülmediğini ortaya koymaktadır. Bunun aksine, uluslararası öğrenciler Türk yemeklerini daha fazla tavsiye etmekte ve bu mutfağa yönelik daha olumlu bir tutum sergilemektedirler.

Albayrak (2013) ve Birdir ve Akgöl (2015) çalışmalarındaki bulgularla da bu araştırma benzerlik göstermektedir. Türk mutfağının uluslararası katılımcılar arasında genellikle olumlu bir şekilde algılandığı ve yaygın bir şekilde tavsiye edildiği bulunmuştur. Ancak, Türk mutfağının beğenilmesine rağmen her zaman yüksek oranda tavsiye edilmediği ve bilgi edinme kaynaklarında bazı farklılıkların olduğu vurgulanmaktadır. Bu farklılıklar, kültürel etkileşimlerin, dijitalleşmenin ve bireysel tercihlerle bağlantılı olarak bilgi edinme süreçlerinin çeşitlendiğini göstermektedir.

Türk mutfağına ilişkin görüşlerdeki ifadelere olumlu anlamdaki en yüksek katılım ortalamasını Azerbaycan vatandaşı öğrenciler göstermektedir. Azerbaycanlı öğrencileri, Irak vatandaşı öğrenciler takip etmektedir. Diğer öğrenciler (Sudan, Somali, İran, Özbekistan, Kazakistan, Suriye, Çad, Afganistan, Mısır, Yemen ve Kırgızistan) ise üçüncü en yüksek katılım ortalamasına sahip olan öğrencilerdir. En düşük katılım ortalamasına ise Cibuti vatandaşı öğrenciler sahiptir. Cibuti öğrencileri Türk yemeklerinin sağlıklı olup olmadığı konusunda daha temkinli yaklaşmış,

ayrıca yemeklerin yağlı olduğu yönündeki ifadeye daha yüksek puan vermiştir. Bu bulgular Özdemir ve Kınay (2004), Şanlıer (2005), Albayrak (2013) ve Girgin vd., (2017)'nin çalışmalarını destekler niteliktedir. Iraklı öğrenciler ise Türk mutfağının çeşitliliğini ve doyuruculuğunu vurgulamıştır. Türk mutfağının genel olarak sağlıklı algılanması, "Türk yemekleri sağlıksızdır" ifadesinin düşük puanlarla değerlendirilmesiyle desteklenmiştir. Azerbaycanlı öğrenciler, Türk yemeklerini daha fazla yağlı olarak değerlendirmişken, Cibuti ve Iraklı öğrenciler ise Türk mutfağını sağlık açısından daha düşük puanlarla değerlendirmiştir. Bununla birlikte, Türk mutfağının sağlıklı olduğu algısı genel olarak yüksek kalmıştır. Katılım ortalamalarının, Türk Cumhuriyetleri'nden gelen öğrencilerde ve Türkiye ile coğrafi ve kültürel açıdan yakın ilişki içinde olan ülkelerden gelen öğrencilerde yüksek olduğu görülmektedir. Burada elde edilen bulgular, Girgin vd. (2017)'in çalışmalarını destekler niteliktedir. Ayrıca, Türk yemeklerinin baharatlı olup olmadığına dair algılar da kültürel farklılıklar doğrultusunda değişmiştir.

Uluslararası öğrencilerin Türk mutfağındaki yemekleri deneyimleme ve beğenme oranları, yemek türlerine ve milliyetlerine göre belirgin farklılıklar göstermektedir. Çorbalar kategorisinde, mercimek çorbası en çok deneyimlenen yemek olmuş ve en beğenilen çorba olarak öne çıkmıştır. Ezo Gelin çorbası ise Azerbaycan vatandaşı öğrenciler arasında en beğenilen çorba olmuştur. Ancak, Düğün Çorbası hem deneyimleme hem de beğenme sıralamasında en düşük sıralarda yer almıştır. Et yemeklerinde, Tavuk en çok deneyimlenen yemek olmakla birlikte, Kebap en beğenilen et yemeği olarak öne çıkmıştır. Azerbaycan, Irak ve diğer ülkelerden gelen öğrenciler Kebap'ı en beğenilen et yemeği olarak seçerken, Cibuti öğrencileri tavuğu daha çok tercih etmiştir. Etli sebze yemeklerinde ise, Patates en çok deneyimlenen yemek olurken, Fasulye en çok beğenilen yemek olarak sıralanmıştır. Azerbaycan ve diğer ülke vatandaşı öğrenciler orman kebabını beğenmiş, Cibuti öğrencileri patatesi, Iraklı öğrenciler ise Dolma'yı tercih etmiştir. Zeytinyağlı yemekler arasında, Sarma hem deneyimlenme hem de beğenilme oranlarıyla öne çıkmış ve en beğenilen yemek olmuştur. Azerbaycan, Irak ve diğer öğrenciler sarmayı en beğenilen yemek olarak seçerken, Cibuti öğrencileri fasulyeyi tercih etmiştir. Hamur işlerinde ise, Pide en fazla deneyimlenen yemek olmuş ve en çok beğenilen yemek olarak öne çıkmıştır. Börek çeşitlerinde ise, Peynirli Börek en çok deneyimlenen ve en çok beğenilen börek olmuştur. Börek çeşitleri arasında Azerbaycan ve Iraklı öğrenciler kıymalı böreği, Cibuti ve diğer öğrenciler ise peynirli böreği tercih etmiştir.

Genel olarak, yemek türlerine göre deneyimleme ve beğenme oranları arasında benzer eğilimler gözlemlenirken, bazı yemekler (örneğin, düğün çorbası, sakatat, kol böreği) uluslararası öğrenciler arasında daha az deneyimlenmiş ve beğenilmiştir. Ayrıca, belirli yemekler farklı milliyetlerden gelen öğrenciler arasında daha fazla tercih edilmiştir. Bu bulgular, uluslararası öğrencilerin Türk mutfağındaki yemekleri deneyimleme ve beğenme eğilimlerinin yemek türlerine ve milliyetlerine göre çeşitlendiğini ortaya koymaktadır. Bu noktadan hareketle, öğrencilerin deneyimleri ile beğenileri arasında bir paralellik olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda, öğrencilerin Türk mutfağının lezzetlerini deneyimleyebilecekleri ortamların oluşturulmasının, Türk mutfağının tanıtımına katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Sonuç olarak, Türk mutfağının uluslararası öğrenciler arasında beğenildiği ve farklı kültürel geçmişlerin yemeklere yönelik algıları şekillendirdiği görülmüştür. Bu durum, Türk mutfağının uluslararası ölçekte tanıtımı açısından büyük bir fırsat sunmakta ve kültürlerarası etkileşimde önemli bir rol oynamaktadır. Araştırma kapsamında yer alan uluslararası öğrenciler, bölgedeki turistler olmasalar da, dış turizmin henüz yeterince gelişmediği destinasyonlar için dışarıdan bakan tarafsız bir göz olarak Türk mutfak kültürüne yönelik görüşleriyle mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında gelişimine ve tanıtımına katkı sağlayabileceklerdir. Bunun dışında, eğitim aldıkları bölgeye turist olarak ziyaret etmeleri de mümkündür. Ayrıca, uluslararası öğrenciler, Türk mutfağına ilişkin öğrendikleri yemek

tarifelerini ülkelerine döndüklerinde uygulayarak, adeta Türk mutfağının gastrodiploması elçileri olarak faaliyet gösterebilirler. Dolayısıyla Türk mutfak kültürünün tüm boyutlarıyla, uluslararası öğrencilere etkin bir şekilde tanıtımı gerekmektedir.

Bu araştırmadan elde edilen veriler doğrultusunda ve Türk mutfağının uluslararası ölçekte tanınmasını destekleyecek, gastronomi turizmine yönelik olarak rekabet gücünün artmasına katkı sağlayacak şu öneriler geliştirilmiştir:

- Türk mutfağının tanıtımına ilişkin kitap broşür gibi basılı materyaller farklı dillerde hazırlanabilir.
- Üniversite yemekhanesinde yemeklerin menülerinin Türk mutfak kültürünü yansıtan yemeklerden seçilmesi ve üniversite web sayfasının yemekhaneye ait bölümünde Türk mutfağı lezzetlerini yansıtacak şekilde düzenlenebilir.
- Bulgularda bilgi kaynaklarında eğilimlerden yola çıkarak daha çok web sayfası, facebook, Instagram, X, ve youtube gibi sosyal medya mecralarına uygun farklı dillerde yazılı ve görsel içeriklerin hazırlanabilir,
- Türk mutfağının tanıtımında takipçi sayısı yüksek internet fenomenlerinden yararlanmak,
- Türk Mutfağı Haftası (21-27 Mayıs) başta olmak üzere mutfakla ilişkili önlisans ve lisans bölümleri ve aşçılıkla ilgili derneklerin desteklerini de alarak özellikle öğrencilerin Türk Mutfağı lezzetlerini deneyimleyebilecekleri tanıtım faaliyetlerinde bulunulabilir.
- Üniversite bünyesinde Türk mutfağı ile ilgili kurs, workshop, seminer, konferans ve sergi gibi tanıtıcı akademik faaliyetler yapılabilir.
- Üniversite, yerel yönetimler, aşçılıkla ilgili sivil toplum örgütleriyle işbirliği yapılarak yemek yarışmaları yapılabilir.
- Türk mutfağını yağlı bulan uluslararası öğrenciler için bazı yemekler, onların damak zevkine daha uygun hale getirilebilir.

Bu araştırmada nicel araştırma tekniği kullanılmış olup, gelecekte yapılacak araştırmalarda, farklı örneklemlemlerle karşılaştırmalı araştırmalar yapılabilir. Ayrıca nitel araştırma tekniği ile farklı örneklem gruplarından veriler elde edilebilir. Bunun yanında içerik analizi yöntemi kullanılarak Türk mutfağına ilişkin sosyal medya mecralarındaki yorumlar analiz edilerek önemli veriler ortaya çıkarılabilir.

Beyan

Araştırmanın uygulanması öncesinde Çankırı Karatekin Üniversitesi (ÇAKÜ) Etik Kuruluna başvuru yapılmış ve ilgili kurul, 19 Ocak 2023 tarihinde (Toplantı No:5) araştırmanın kriterlere uygun olduğuna karar vermiştir.

KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33–52. https://doi.org/https://doi.org/10.1501/antro_0000000319
- Aksoy, M., Akbulut, A. B., & İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve Ateşbaz-ı Veli makamı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 96–103. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.10>

- Akyürek, S. (2018). Investigation of similarities and differences of Turkish and Spanish cuisine cultures. *Turkish Studies*, 13(3), 49–64. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.12900>
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30(8), 5049–5063.
- Altunsaban, S., Yay, Ö., & Erdem, Ö. (2016). Yöresel mutfak kavramına ilişkin şeflerin bakış açılarının değerlendirilmesi (Antalya örneği). *II. Rize Turizm Sempozyumu 4-6 Kasım 2016*, 237–261. Rize.
- Başlar, M., Özcelik, G. N., & Çalışkan, H. (2022). A comprehensive review on simit, a Turkish traditional food. *International Journal of Gastronomy Research*, 1(1), 35–43. <https://doi.org/https://doi.org/10.56479/ayed.2022.07071>
- Batu, A., & Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76–82. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.05.002>
- Baydeniz, E., & Sandıkçı, M. (2023). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından Türk lokumu ve afyon kaymağının Afyonkarahisar için önemi. *Turkish Academic Research Review [TARR]*, 8(2), 998–1013. <https://doi.org/10.30622/tarr.1219696>
- Bekar, A., & Sürücü, Ç. (2017). Mutfak profesyonellerinin Türk mutfağı uygulamalarına ilişkin görüşleri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(39), 576–586.
- Bekar, A., & Zağralı, E. (2015). Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürü üzerine etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40–48. <https://doi.org/10.24288/jttr.202821>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, (87), 159–169.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektas Veli - Arastırma Dergisi*, 58, 139–152.
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve mutfağın toplumsal görünimleri -yemek ve mutfak tipolojisi çalışması. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (11), 45–62. <https://doi.org/https://doi.org/10.48131/jscs.1261843>
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57–68.
- Blumenthal, A. (1940). A New Definition of Culture. *American Anthropologist*, 42(4), 571–586.
- Boran, O. S., Omac, B., Gokce, Y., & Hayaloglu, A. A. (2022). The effect of pungency perception and personality traits on consumer’s preferences from various regions of Türkiye for cig kofte, a traditional Turkish food. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29(June), 100569. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100569>
- Boyras, H. D., & Sandıkçı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation (To & Re)*, 5(2), 172–185.
- Bozagcı, E. C. (2023). Türk mutfak kültüründe helva ve helva gelenekleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 191–200. <https://doi.org/10.37847/tdtad.1367959>

- Canbolat, E., Akbaş, Y. Z., & Keleş, Y. (2017). Yozgat'ın coğrafi işaretli yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *İçinde II. Uluslararası Bozok Sempozyumu*, 4-6 Mayıs (ss. 70–83). Yozgat.
- Canbolat, E., Keleş, Y., & Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 75–87. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.49>
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism - attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Cömert, M., & Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6–26. <https://doi.org/10.24010/soid.369897>
- Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 215–227. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.32>
- Çakıcı, H. H., & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği (Cuisine Cultures Sunk into Oblivion: Example of Çakıröz Village). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 285–297. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.255>
- ÇAKÜ, G. S. (2023). ÇAKÜ, uluslararası öğrenci sayısı ile ikinci sırada. 03.01.2025 Tarihinde adresinden erişildi <https://gensek.karatekin.edu.tr/tr/caku-uluslararasi-ogrenci-sayisi-ile-ikinci-sirada-38200-haberi-icerigi.karatekin#:~:text=ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ Genel Sekreterlik,-Ana Sayfa&text=2023-2024 eğitim-öğretim yılında,ve Afrika'dan öğrenci geliyor.>
- Çaycı, A. E., & Aktaş, C. (2018). Dijitalden tatmak: yemeğin “yeni” gastro mekânlardaki seyirlik gösterisinin kültürel yansımaları. *TRT Akademi*, 3(6), 710–727.
- Çekiç, İ. (2023). Think outside the box: traditional meat desserts in the culture of Turkish cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00196-1>
- Çolum, Ç., & Demir, G. (2024). Küresel mutfak yolculuğunda yerel izlerin kaybolması mümkün mü ? *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 10(2), 298–306. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.10897995>
- Dağdeviren, A., Temiz, H., Tavşanoğlu, T., & Şirin, B. (2020). Ilgaz mutfak kültürü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1540–1554. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020>.
- Demirden, N. (2023). Küresel çağda Türk mutfak kültürünün yeri ve önemi. *Jass Studies-The Journal of Academic Social Science Studies*, 16(94), 127–136.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125.
- Demirkıran, D., & Demir, A. F. (2023). Re-Thinking gastronomy as a foreign policy instrument: Turkish cuisine and turkey’s gastrodiploacy activism. *Üsküdar University Journal of Social Sciences*, (17), 1–19. <https://doi.org/10.32739/uskudarsbd.9.17.129>

- Deng, L., Xu, D. P., Ye, Q., & Sun, W. (2022). Food culture and online rating behavior. *Electronic Commerce Research and Applications*, 52, 101128. <https://doi.org/10.1016/j.elerap.2022.101128>
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., & Kaya, F. B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve Safranbolu lokumu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue2), 333–344. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.135>
- Dilber, F., & Dilber, A. (2022). Lezzetlerin diplomasisi: Gastrodiplomasi ve Türkiye örnekleri. *International Social Mentality And Researcher Thinkers Journal*, 8(65), 2199–2206. <https://doi.org/10.29228/smryj.66221>
- Dilmeç, H., & Koç, B. (2023). Turkish culinary culture from the past to the present. *Journal of Food Health and Technology Innovations*, 6(13), 540–548.
- Dinç, Y., Sarioğlu, M., Bezirgan, M., & Türkmen, B. M. (2022). Yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3573–3592. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1156>
- Durmuş, İ. (2014). Türk kültür çevresinde kültür adlandırmaları. *Akademik Bakış*, 8(15), 269–298.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eren, E., Çoşkun, K., & Taşçı, T. (2023). Gastronomic tourism of Türkiye: A study on the polish market. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3112–3127. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1334>
- Esen, M. K. (2022). Yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Türkiye’deki helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283–294.
- Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve Türk mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue2), 219–229. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.125>
- Girgin, G. K., Oflaz, M., & Karaman, N. (2017). Türk cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi. *MANAS Journal of Social Studies (MJSS)*, 6(5), 97–111.
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M., & Söbeli, C. (2021). Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216–226. <https://doi.org/10.3153/fh21023>
- Goldstein, L. J. (1957). On defining culture. *American Anthropologist*, 59(6), 1075–1081. Tarihinde adresinden erişildi www.jstor.com/stable/666466
- Güldemir, O., & Özdemir, S. S. (2022). Günümüz mutfak kültüründe Türkçe terim ve teknikler. *Folklor/Edebiyat*, 28(109), 183–200. <https://doi.org/10.22559/folklor.1786>
- Güleç, H., & Yılmaz, İ. (2024). A gastronomical product in Bursa Cuisine; Orhangazi Gedelek pickles. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100857. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100857>
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24–30.

- Güney, S. K. (2023). Foods spreading from Turkish cuisine to the world. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 8(2), 159–169. <https://doi.org/https://doi.org/10.31822/jomat.2023-8-2-159>
- Güzeler, N., & Özbek, Ç. (2021). Geleneksel Anadolu tören yemekleri. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 167–176. https://doi.org/10.17932/iau.gastronomy.2017.016/gastronomy_v05i2007
- Hastaoğlu, E., & Şeker, İ. T. (2020). Kuzu etinin Türk mutfak kültüründeki yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 660–669. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.570>
- İflazoğlu, N. (2020). Türk Mutfağı. *İçinde Türkiye Turizm Ansiklopedisi* (1. Baskı, s. 100). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 17(46), 486–515. <https://doi.org/10.12981/mahder.1468557>
- Kara, M., & Tokmak, C. (2009). Yöresel yemeklerin turizm açısından önemi ve Çankırı’da yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerin yöresel yemekler konusundaki yaklaşımları. *Çankırı Araştırmaları Dergisi*, (4), 263–274.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya’dan Cumhuriyet dönemi Türkiye’sine: tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49–1), 595–610. <https://doi.org/10.31795/baunsobed.1354735>
- Kaya, F. (2023). Yabancı Öğrencilerin Gastrodiplomasi Aracı Olarak Türk Mutfağı Haftasına İlişkin Deneyimleri. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 6(1), 152–167. <https://doi.org/10.53353/atrss.1227845>
- Kaya, Ü. C., & Durlu Özkaya, F. (2021). Gastronomi turizmi tanıtım modeli açısından Türk mutfağı tanıtım faaliyetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(5), 250–260. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.953>
- Keleş, H., & Seçim, Y. (2021). Oven Kebab in Turkish Culinary Culture and the Determination of Kebab’s General Characteristics. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2478–2487. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.903>
- Keskin, B., & Güneş, E. (2021). Social and cultural aspects of traditional drinks : A review on traditional Turkish drinks. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100382. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100382>
- Kılıc, B. (2009). Current trends in traditional Turkish meat products and cuisine. *LWT - Food Science and Technology*, 42(10), 1581–1589. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.05.016>
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy ’s influence on how Tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Kınay, G. A. (2024). Türk sofra adabını konu alan araştırmalar üzerine bir inceleme. *International Journal of Eurasia Social Sciences (IJOESS)*, 15(55), 37–49. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.35826/ijoess.4400>
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191–210.

- Kotschevar, L. H. (1984). Evaluating a Cuisine: Six Criteria. *Hospitality Review*, 2(2), 18.
- Küçükkömürler, S., & Uluksar, F. Ö. (2018). Türk mutfak kültüründe zeytinyağı kullanımı: Muğla örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 194–212. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.209>
- MacDonald, G. F. (1991). What Is Culture? *The Journal of Museum Education*, 16(1), 9–12. Tarihinde adresinden erişildi <https://www.jstor.org/stable/40478873>
- Monin, B., & Szczurek, L. M. (2014). Food and culture. İçinde A. B. Cohen (Ed.), *Culture reexamined: Broadening our understanding of social and evolutionary influences* (ss. 155–190). Washington, DC: American Psychological Association.
- Murcott, A. (1982). The cultural significance of food and eating. *Proceedings of the Nutrition Society*, 203–210.
- Oğan, Y., & Çelik, M. (2023). A gastronomic product in Turkish culinary culture: A research on Yozgat Çanak cheese. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100650 Contents. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100650>
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Milli Folklor*, 30(120), 170–183.
- Oğuz, E. S. (2011). Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı. *Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 28(2), 123–139.
- Okur, F., & Çalışkan, S. (2023). Türk Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Lezzetler Üzerine Bir Değerlendirme. İçinde K. Kaptangil & A. T. Bayram (Ed.), *Turizm Araştırmaları II* (ss. 113–126). Gaziantep: Özgür Yayınları. <https://doi.org/https://doi.org/10.58830/ozgur.pub399>
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33–44.
- Önçel, S., & Boz, H. C. (2023). Türk mutfağında yemek kültürü ve yemek ritüelleri üzerine bir araştırma: il kültür ve turizm müdürlüğü web siteleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1043–1059. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1232>
- Özçelik Bozkurt, H. (2023). An offal meal in Turkish culinary culture: Gaziantep mumbar dolması and related consumer opinions. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 1827–1843. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1269>
- Özdemir, B., & Kınay, F. (2004). Yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya'yı ziyaret eden Alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 5–28.
- Özdemir, S. S., & Kahraman, A. G. (2022). Olguların ağız tadıyla ifadesi: Türk halk kültüründe acı, tatlı, ekşi ve tuzlu. *Millî Folklor*, 17(135), 160–172.
- Ozhan, B., & Tugrul, B. (2024). Analysis of Turkish cuisine flavors network. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(2), 908–915. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16849>
- Ozkok, F., Sünnetçioğlu, A., Sünnetçioğlu, S., & Karakaş, E. (2017). Turkish Culinary culture in the socialization process. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 110–120. <https://doi.org/10.24010/soid.369920>

- Öztürk, Y. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(67), 582–590. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2360>
- Sevim, B., Çalışkan, S., & Eren, A. (2024). Üniversite öğrencilerinin yöre mutfağını tanıma düzeylerinin belirlenmesi: Kastamonu çorbaları üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 182–202. <https://doi.org/10.24010/soid.1396335>
- Sevindik, A. (2017). Türk halk kültüründe yemek ve cinsiyet ilişkisi. *Dede Korkut Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 6(13), 51–62. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25068/dedekorkut25>
- Sezgin, A. C., & Karaman, E. E. (2021). Türk mutfak kültüründe çorbalardaki umami bileşikler. *Çatalhöyük International Journal of Tourism and Social Research*, (7), 1–16.
- Sezgin, A. C., & Onur, M. (2022). Traditional Turkish cuisine prepared with legumes. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 5(1), 170–181. <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.122>
- Solmaz, Y., & Dülger Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108–124.
- Sormaz, Ü. (2017). Türk mutfak kültürü çerçevesinde pişmaniye. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (47), 102–111.
- Sormaz, Ü. (2020). Spices used in Mevlevi cuisine and their functional features. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100261. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100261>
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, E., & Nizamlıoğlu, F. H. (2019). Türk mutfağı geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: Tarhana örneği. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1–9.
- Sproesser, G., Ruby, M. B., Arbit, N., Akotia, C. S., Alvarenga, M. dos S., Bhangaokar, R., ... Renner, B. (2022). Similar or different? Comparing food cultures with regard to traditional and modern eating across ten countries. *Food Research International*, 157, 111106. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111106>
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550–2565. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.486>
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *GÜ, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213–227. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1156>
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya Durlu, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Millî Folklor*, 12(94), 152–161.
- Sarıışık, M., & Tagmanov, U. (2020). Gastronomi özellikleri açısından Türk ve Kazak kültürü: benzerlikler ve farklılıklar üzerine bir değerlendirme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1387–1401. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020>
- Şenel, P., & Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir mutfak kültürü: Adana'nın unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 351–364. https://doi.org/10.17932/iau.gastronomy.2017.016/gastronomy_v08i2006

- Tanrısever, C., & Ekerim, F. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277–2297. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.660>
- Tırıl, A. (2020). Kültür. İçinde *Türkiye Turizm Ansiklopedisi* (1. Baskı, ss. 297–299). Detay Yayıncılık. Tarihinde adresinden erişildi <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/kultur>
- Türk Dil Kurumu (TDK). (2024). Kültür. 03.01.2025 Tarihinde adresinden erişildi <https://sozluk.gov.tr/?ara=Kültür>
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 14–29.
- Ülker, M. (2020). *Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi*. İçinde K. Karamustafa & M. Ülker (Ed.), *Yerelden Küresele Türk Mutfağı* (1 Basım, ss. 7–24). Ankara: Detay Yayıncılık.
- White, L. A. (1959). The Concept of Culture. *American Anthropologist*, 61(2), 227–251.
- Yalçın, M. (2023). Türk yemek kültür mirasının coğrafyası, kaynağı ve evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128–142. <https://doi.org/https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517>
- Yayla, Ö., & Günay Aktaş, S. (2021). Mise en place for gastronomy geography through food: Flavor regions in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100384. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100384>
- Yel, Ç. (2024). Mutfak ve Kimlik: Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(3), 2049–2063. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1475>
- Yiğit, Y., & Ay, E. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü. İçinde H. S. Fettahlıoğlu & A. Afşar (Ed.), *3rd International Congress on Social Sciences, China To Adriatic October 27-30 Congress Book* (ss. 8–22). Antalya: Iksad Publications.
- Zağralı, E., & Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde rol oynayan bir etken olarak yerel mutfaklar: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin algılamaları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 131–143. <https://doi.org/10.24288/jttr.202827>
- Zerman, S. (2021). *Yemeğin Toplumsal İşlevi*. İçinde Türkiye Turizm Ansiklopedisi (1. Baskı, ss. 157–158). Ankara: Detay Yayıncılık.

International Students' Opinions about Turkish Cuisine: The Case of Çankırı Karatekin University**Mikail KARA**

Çankırı Karatekin University Faculty of Tourism, Çankırı/Türkiye

Extended Summary

Gastronomy tourism has carved out its place in tourism literature since the early 2000s, marking a significant shift in how destinations are marketed. During this period, tourism destinations started to emphasize their culinary culture as a key element of their cultural identity, incorporating food experiences into their marketing strategies and using them as a tool for creating destination images. This trend has not only increased the significance of culinary experiences but has also amplified the role of food in tourism, as tourists now seek to experience authentic food cultures during their travels. These culinary encounters lead to more than just changes in tourists' food preferences; they contribute to a deeper understanding and connection to the culture of the destination they visit (Kivela & Crofts, 2006). This exchange between food and culture plays a critical role in fostering a more intimate relationship between tourists and the local community. In this context, food consumption, particularly in a foreign setting, can reinforce emotional and social connections to one's homeland, serving as a cultural bridge that links personal identity with that of the destination. This interaction strengthens the global significance of food, as it becomes an essential part of shaping both cultural identity and social belonging across different societies (Kivela & Crofts, 2006; Çaycı & Aktaş, 2018).

Culture is one of the most powerful determinants of eating habits, and these habits are learned early in life, gradually shaping the culinary identity of a society. These learned behaviors, influenced by both tradition and environment, are not only essential to the daily lives of individuals but are also crucial in shaping national identity (Dilber & Dilber, 2022). Culinary cultures, therefore, serve as a crucial tool for interaction and communication between communities, as food is a vehicle for sharing and expressing one's cultural values (Çaycı & Aktaş, 2018). Through the act of eating, food becomes a reflection of a culture's identity, and it can also serve to foster a sense of social belonging. This is particularly evident in the example of international students who, by consuming or preparing traditional dishes of their host country, begin to form connections to the local culture and identity. For example, an international student learning to cook and regularly consuming Turkish dishes may be perceived as "Turkified" by their peers, demonstrating the role of food in cultural assimilation and social belonging. Therefore, culinary experiences play an increasingly significant role in tourism, where food is not only a means for individual identification but also an expression of national identity. Culinary traditions thus enable both individuals and communities to sustain cultural connections, enriching tourists' understanding of the destination and fostering a greater sense of belonging (Sevindik, 2017).

Turkish cuisine stands out as one of the most historically rich and diverse food cultures in the world. Its evolution has been shaped by centuries of migrations, notably from Central Asia, as well as by the influence of various empires that once ruled over Anatolia, particularly the Ottoman Empire. As a result, Turkish cuisine is renowned for its historical depth and the incredible variety of flavors it offers. It has become one of the world's most prominent culinary traditions, alongside those of China and France. The unique geographical and cultural diversity of Anatolia, combined with its rich historical background, has contributed to the development of over 3,000 distinct types of

dishes (Düzgün & Özkaya, 2015; Özdemir & Kınay, 2004). The Silk Road, through which goods and cultures traveled, significantly shaped Turkish cuisine, enriching it with ingredients and techniques from Central Asia, the Middle East, and the Mediterranean. These influences come together in Turkish cuisine to create a complex and varied culinary tradition that has enriched the global gastronomic landscape (Düzgün & Özkaya, 2015; Özdemir & Kınay, 2004).

The convergence of gastronomy and tourism has led to a new trend in which the value of food experiences for tourists has grown significantly. Initially, tourism theorists viewed tourists primarily as visual observers, neglecting the importance of other sensory experiences such as taste. However, recent studies have shown a marked shift toward a more holistic approach, where sensory experiences, including taste, are increasingly recognized as crucial to the overall tourism experience (Cohen & Avieli, 2004). This shift has gained momentum with the rise of the digital era, where gastronomic experiences have become an integral part of a destination's image. Culinary offerings, especially those that are perceived as authentic representations of a destination's culture, can shape tourists' perceptions and influence their decisions to visit (Cohen & Avieli, 2004). This is particularly evident in the case of Turkish cuisine, where research in the field of Turkish tourism has increasingly focused on gastronomy, examining not only the richness of the food but also the socio-cultural significance of the dishes, their preparation, and presentation.

This study centers on the perspectives of international students at Çankırı Karatekin University regarding Turkish cuisine. The views of these students are invaluable for understanding the global appeal of Turkish food culture and developing strategies for its promotion. The findings reveal that, in general, international students have a positive perception of Turkish cuisine, expressing enjoyment of the food and willingness to recommend it to others.

Interestingly, students from countries with geographical and cultural affinities to Turkish cuisine, such as Azerbaijan and Iraq, show a stronger preference for Turkish dishes. These students tend to adopt Turkish cuisine more readily, highlighting the role of cultural and geographical proximity in food preferences. On the other hand, students from more distant regions, such as Djibouti, exhibit more caution, especially regarding concerns about the healthiness and oiliness of certain Turkish dishes. Preferences for Turkish cuisine vary across different types of food, such as soups, meat dishes, and pastries, illustrating the diversity within Turkish culinary traditions. This variation in preferences further emphasizes the impact of prior cultural exposure and personal experiences on food choices. As demonstrated by the students' responses, those from countries with shared culinary traditions are more likely to embrace Turkish food quickly, while others may need more time to adapt and appreciate the new flavors and ingredients.

The role of digital sources, particularly the internet and social media, has been highlighted in the study as the primary channels through which participants learn about Turkish cuisine. This underscores the growing influence of digitalization in shaping culinary perceptions. In the digital age, social media platforms have played a pivotal role in the global recognition and promotion of culinary cultures. Influencers and food bloggers, in particular, have contributed to the increased visibility of Turkish cuisine, showcasing its diversity and authenticity to a global audience. These platforms have become crucial tools for shaping perceptions and attracting potential tourists, providing a platform for culinary tourism to thrive in the digital era (Sevindik, 2017). The findings of this study suggest that Turkish cuisine has significant appeal among international students and that its potential for gastronomic tourism is high.

Based on the experiences of international students, this study proposes several strategies for promoting Turkish cuisine to a broader audience. Digital content marketing, including social media campaigns and influencer partnerships, can be used to spread awareness and generate interest in Turkish food. Additionally, presenting Turkish dishes in university cafeterias, hosting local food festivals, and organizing gastronomy-related events can provide opportunities for both students and locals to experience Turkish cuisine firsthand. Furthermore, culinary culture training and gastronomy tourism activities at universities can help foster a deeper understanding and appreciation of Turkish cuisine, contributing to its promotion on international platforms.

In conclusion, this study offers valuable insights that can help strengthen the promotion of Turkish cuisine within the context of gastronomy tourism. With its rich cultural and gastronomic heritage, Turkish cuisine has the potential to serve as a cultural ambassador, fostering cross-cultural connections and promoting Turkey's global presence. To further enhance the visibility and appreciation of Turkish cuisine, additional research and promotional activities are necessary. Future studies can explore innovative strategies to elevate Turkish cuisine on the global stage, ensuring its place among the world's most recognized and respected culinary traditions.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Etik Kurulu
DEĞERLENDİRME FORMU



Toplantı No:	5
Araştırmamanın Yürütücüsü:	Mikail KARA
Araştırmamanın Başlığı:	Uluslararası Öğrencilerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri: Çankırı Karatekin Üniversitesi Örneği
Karar Tarihi:	19-01-2023
Kurul Görüşü:	Kabul Edilmiştir. Araştırmamanın/Projenin uygulanabilirliği konusunda bilimsel araştırmalar etiği açısından bir sakınca yoktur.

SONUÇ: Kabul Edilmiştir. Araştırmamanın/Projenin uygulanabilirliği konusunda bilimsel araştırmalar etiği açısından bir sakınca yoktur.

Başkan Profesör İbrahim Çiftçi	İMZA
Başkan Yardımcısı Doçent Dr. İlknur Göl	İMZA
Üye Doçent Dr. Ercüment Neşet Dizdar	İMZA
Üye Doçent Dr. Sinan Bulut	İMZA
Üye Doçent Dr. Satı Dil	İMZA
Üye Profesör Azize Serap Tunçer	İMZA
Üye Doçent Dr. Serhat Sirekbasan	İMZA
Üye Doktor Öğretim Üyesi Özlem Bulantekin Düzalan	İMZA
Üye Doktor Öğretim Üyesi Songül Şahin	İMZA
Üye Doktor Öğretim Üyesi Başak Karasu	İMZA
Üye Doçent Dr. Nihan Feyman Gök	İMZA
Üye Doçent Dr. Meltem Yazıcı Gülay	İMZA

Belge Doğrulama Adresi:
<https://etikkurul.karatekin.edu.tr/dogrulama/0f5fc075e07a4c7a>

