



## Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği (The Importance of Regional Cuisine in Tourism Marketing with a Case Study: Hatay Cuisine)

\*Menekşe CÖMERT<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 06830 Gölbaşı, Ankara, Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:25.10.2013

Kabul Tarihi:02.01.2014

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi  
Türk mutfağı  
Yöresel Mutfak  
Hatay

### Keywords

Gastronomy tourism  
Turkish Cuisine  
Regional Cuisine  
Hatay

### Öz

Türk mutfağı, gerek zengin içeriği, gerekse sahip olduğu kültürel özellikleri ile turizm endüstrisi için önemlidir. Turistlerin ziyaret ettikleri ülkelerde mutfak kültürünü tanımak istedikleri bilinmektedir. Bir bölgenin mutfağı ile ilgili sahip olduğu mirasın önemi son yıllarda anlaşılmış ve turizm pazarlaması açısından kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle son dönemde gastronomi turizmüne gereken önem verilmeye başlanmış ve bu turizme yönelik çalışmalar yapılmıştır. Türk mutfağı içerisinde bölgesel farklılıklardan dolayı farklı yemek türlerini bulmak mümkündür. Özellikle yaşanan bölgenin iklimi ve elde edilen tarımsal ürünler o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini şekillendirmektedir. Bu durum yöresel mutfak kavramının gelişmesini sağlamıştır. Yapılan bu çalışmada gerek doğal güzellikleri gerekse zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli bir bölge olan Hatay mutfağı incelenmiştir. Yöresel yemeklerle ilgili örneklere yer verilmiştir. Ayrıca yapılan çalışma ile yöresel yemeklere dikkat çekilerek bölge turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### Abstract

With its rich content and cultural features, Turkish cuisine is very important for tourism industry. It is a known fact that tourists would like to know more about culinary culture of the countries they are visiting. In recent years, the importance of culinary heritage of a region was discovered and has been started to be used in tourism marketing. During past years, tourism has been esteemed its deserved value and various studies were conducted on it. It is possible to find different types of dishes in Turkish cuisine due to regional differences. Regional climatic factors and types of grown fruits and vegetables influence that region's culinary culture and variety of choices. This condition has helped the concept of regional cuisine to be developed. This study investigates the cuisine from Hatay, which is an important region for tourism for both its natural beauties and rich culture. Local dishes were exemplified in this study. It is also expected that this study would draw attention to local dishes to contribute to growth of tourism in the region.

\*Sorumlu Yazar

[meneksecmert@gazi.edu.tr](mailto:meneksecmert@gazi.edu.tr) (M. Cömert)

## GİRİŞ

Bir yerin turizm bölgesi olabilmesi için turizm ürününü oluşturan özelliklere sahip olması gereklidir. Bu özellikler; çekicilik, ulaşılabilirlik, etkinlikler, turizm işletmeleri ve imaj olarak sıralanabilir. Turizm bölgesini oluşturan bu unsurlar turizmden bağımsız unsurlar ve turizme bağımlı unsurlar olmak üzere iki bölümde incelenmektedir. Bağımsız unsurlar kendi içerisinde doğal özellikler, çeşitli değerler, etkinlikler ve altyapıdan oluşmaktadır. Turizme bağımlı unsurlar ise doğrudan turizm ürününü üreten ve sunan kurum ve kuruluşlardan meydana gelmektedir. Bu kuruluşlar; kamu yönetiminin turizme yönelik hizmetleri, ulaştırma kuruluşları, konaklama gereksinimi sağlayan işletmeler, özel mallar ve hizmetler üreten ve pazarlayan işletmeler, pazarlama ve tanıtım kuruluşları, turizmi destekleyen kuruluşlar olarak sıralanabilir (Kozak, 2006, s.141-142).

Turistleri bir ülkeyi, bölgeyi ve yeri ziyaret etmeye motive eden ana faktörler o yerin çekicilikleridir. Bir bölgeyi diğer bölgeden ayıran o ülkede bulunan çekicilik unsurları olarak kültür ve tarihle ilgili değerleri, sanat faaliyetleri, spor faaliyetleri, eğlence ve alışveriş olanakları ve mutfağı düşünülmektedir. Bir bölgenin mutfağı ile ilgili mirasın bir turizm ürünü olması açısından önemi anlaşılmış ve turizm pazarlaması açısından kullanılmaya başlanmıştır. Son yıllarda gastronomi turizmine gereken önem verilmektedir. Ayrıca gastronomi turizmi turistlerin istediği en önemli turistik faaliyetlerin başında gelmesiyle birlikte bölgesel pazarlama için de önemli bir unsur olmaktadır (Selwood,2003, s.179; Bahar ve Kozak,2006, s.40-41).

Gastronomi turizmi, Türkiye’de de birçok destinasyon açısından önem taşımaktadır. Dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağı, doğru bir konumlandırma ve yaratılacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkı sağlayacaktır (Güzel,2009, s.28).

Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin bütünü ve yaşam tarzı olup; icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür. Bir toplumun beslenme kültürü, yaşam şekli ile de ilgilidir. Ancak toplumdan topluma, yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir (Oğuz,1990; Tekgül ve Baykan,1993; Şanlıer ve Arıkan, 2001, Baysal 1993; Şanlıer, Cömert ve Durlu-Özkaya, 2013, ).

Turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden bir tanesinin o ülkenin mutfak kültürünü tanımak isteği olduğu bilinmektedir. Her ülkenin mutfak yapısı incelendiğinde, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, kullanılan araç-gereçler farklı özellikler göstermektedir. Türkiye’de bölgeler arasında farklı yemek türlerini bulmak mümkündür. Özellikle yaşanan bölgenin iklimi ve yetiştirilen sebze ve meyveler o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini etkilemektedir. Bu farklılıklar iller arasında bile değişiklikler gösterebilmektedir (Pekyaman,2008, s.19).

Günümüzde turizm hareketlerinde, kültürel ve geleneksel değerler önem kazanmış ve turist tercihleri yerel değerlerine sahip çıkan destinasyonlara doğru yönelmeye başlamıştır (Sünnetçioğlu, Can, Özkaya, 2012, s.959).

Yapılan akademik çalışmalara göre; Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin de Türk Mutfak Kültürü’nü tanımak ve denemek istedikleri belirtilmiştir (Pekyaman, 2008, s.19).

Akdeniz Bölgesinin en doğu ucunda Suriye sınırındaki Hatay, tarihi çok eskilere dayanan, ticaret yollarının geçiş noktasında yer alan önemli bir kenttir. Bu bölgede yaşayan uygarlıklar; Akadlar, Hurriler, Mısırlar, Persler, Roma ve Bizans, Haçlılar, Memlûklular ve Osmanlılar olup her bir uygarlık bölgenin mutfak zenginliği üzerinde etkileri olmuştur. Kendine has bir çok özelliği ile hiçbir mutfakta bulunmayan bir çok lezzeti üretmiş olan Hatay mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır. Unesco’nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında “Gastronomi Şehri” unvanını alacak olan Hatay her geçen gün turizm açısından bir cazibe merkezi haline gelmekte ve turizm organizatörlerinin dikkatini çekmektedir. Yemek kültürünü çevresel koşullar, sosyokültürel yapı, ekonomi ve dinsel inanışlar şekillendirmektedir (Şahin, 2012).

Yapılan bu çalışmada gerek doğal güzellikleri gerekse zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli bir bölge olan Hatay mutfağı incelenmiştir. Yöresel yemeklerle ilgili örneklere yer verilmiştir. Ayrıca çalışma sayesinde yöresel yemeklere dikkat çekilerek bölge turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmada Hatay mutfak kültürü içerisinde yer alan Yoğurt Aşı Çorbası, Börek çeşitleri (Kaytaç, İspanaklı Börek, Serimsek), Oruk, Humus, Zahter, Abugannuş (Patlıcan Salatası),Tepsi Kebabı ve Künefe gibi yiyeceklerin hazırlanışları ve sunum şekilleri hakkında bilgi verilmektedir.

## HATAY MUTFAĞINDAN ÖRNEKLER

### Yoğurt Aşı Çorbası (6 Kişilik)



Resim.1. Sultan Sofrası, Hatay

### Köftesi İçin Malzemeler:

- 200 gr. köftelik bulgur
- 300 gr. köftelik et

- 2 soğan
- Pul biber
- Ceviz
- Tuz
- Biraz un
- Nane

#### Çorba İçin

##### Malzemeler:

- 150 gr. tuzlu yoğurt
- 1 yemek kaşığı pirinç
- Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kuru nane
- 5 su bardağı su

##### Yapılışı:

Çorbanın esas özelliği Antakya yöresinde üretilen özel tuzlu yoğurtla yapılmasıdır. Çorba kıvamında kaynatılan yoğurt ve pirinç karıştırılarak 10 dakika pişirilir. Daha sonra içerisine konan minyatür oruklarla ve haşlanmış nohut ilavesiyle 10 dakika daha pişirildikten sonra tereyağı ile nane hafifçe kızdırılıp, çorbanın üzerine dökülür. Sıcak olarak servis yapılır (Şahin,2012,s.61; Tanrıverdi, 2013; <http://www.antakyaturu.com/index.php?okod=104>)

#### Oruk ve Börek Çeşitleri( Kaytaç Böreği, İspanaklı Börek, Semirsek )

##### Oruk (İçli Köfte) (6 kişilik)



#### Resim.2. Sultan Sofrası, Hatay

##### Malzemeler:

##### Köfte İçi İçin

- 200 gr. az yağlı kıyma
- 1 adet soğan
- 1 Bardak yağ

- Yarım su bardağı ceviz
- Maydanoz
- Yenibahar
- Karabiber
- Tuz

##### Köfte İçin

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- Yarım kg. yağsız köftelik et
- 1 adet soğan
- 1 kaşık un
- Kimyon
- Biber salçası veya kırmızı pul biber
- Tuz

##### Yapılışı:

Köfte içinin hazırlanışı: Soğan, maydanoz ceviz ince kıyılır. Kıyma yağda kavrulur ve doğranan soğan eklenir. Pemeleşinceye kadar kavruan soğanlar ateşten alınır ve üzerine ceviz, maydanoz, karabiber ve yenibahar eklenerek karıştırılır.

Köftenin dışı için kullanılan bulgur su ile ıslatılır. Soğanlar çok ince doğranır. Et dövülerek ya da kıyma makinesinde çekilerek macun haline getirilir. Bulgurun içerisine biber salçası veya kırmızı pul biber, soğan ve baharatlar eklenir ve iyice yoğrulur kıyma makinesinden geçirilir. Et ile bulgur karıştırılır, içine un yedirilerek dağılmayacak hale gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan yumurta kadar parça kopartılır ve mekik şeklinde içi işaret parmağı yardımıyla oyulur. Bu arada yapışmaması için el su ile ıslatılır. İçerisine hazırlanan köfte içi katılarak ağzı kapatılır. Kızdırılmış yağda kızartılarak sıcak servis yapılır. Fırında yüksek ateşte de pişirilebilir (Şahin, 2012, s.46).

##### Kaytaç Böreği (6 kişilik)

##### Malzemeler:

- 1kg.un
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım kilo yağsız kıyma
- 1.5 su bardağı zeytinyağı
- 2 büyük soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- Karabiber
- Tuz

##### Yapılışı:

Unun içerisine bir miktar su, yarım bardak yoğurt, yarım su bardağı zeytinyağı, hamur mayası eklenerek yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. Kıymanın içerisine ince doğranmış soğan, karabiber, tuz, nar ekşisi, domates salçası ve zeytinyağı konularak karıştırılır. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılır, yağlı zeminde yağ sürülen el yardımı ile incecik açılır ve hamur kare şeklinde katlanır. Yeniden açılır kibrit kutusundan biraz daha büyük ama köşeleri yuvarlak bir şekil verilir. Tepsinin tabanı yağlanarak



açılan hamurlar tepsiye dizilir. Her bir parçanın üzerine hazırlanan kıyma yerleştirilir. Üzeri hafif yağlanarak 170-180°C'lik fırında pişirilir (Şahin, 2012,s.96).

#### **Ispanaklı Börek (6 kişilik)**

##### **Malzemeler:**

- 1 kg. ıspanak
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 kase taze çökelek
- 2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- 2 kaşık susam
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Un

##### **Yapılışı:**

Hamur mayalanarak yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Ispanaklar temizlenir ve sap kısımları kesilerek doğranır. Tuzla ovularak öldürülür ve malzemeye eklenir. Zeytinyağının bir kısmı, tuzlu yoğurt, çökelek ve ince doğranmış soğan karıştırılır ve ıspanağın üzerine dökülür. Pul biber serpilerek iyice harmanlanır. Mayalanmış hamurdan cevizen biraz büyükçe parçalar kopartılır ve el zeytinyağına batırılarak yufka inceliğinde açılır. Açılan yufkanın içine ıspanaklı iç konularak rulo şekli verilerek helezon şeklinde kıvrılır. Zeytinyağı ile yağlanan tepsiye dizilir. Üzerlerine zeytinyağı sürülür ve hafif susam serpilir. 170-180°C'lik fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir (Şahin, 2012,s.95).

#### **Semirsek (6 Kişilik)**

##### **Malzemeler:**

- 1 kg.un
- Yarım kg. koyun eti
- 1 bağ maydanoz
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber
- Tuz

##### **Yapılışı:**

Hamur yoğrularak dinlenmeye bırakılır. Et doğranarak haşlanır. Haşlandıktan sonra toprak yardımı ile iyice dövülür. Dövülen ete kavrulmuş soğan, yeteri kadar tuz, karabiber eklenir ve hepsi karıştırılır. Üzerine ince doğranmış maydanozlar eklenir. Semirseğin yufkası, ekmeğin hamurunun baklavalık yufka şeklinde açılmasıyla elde edilir. Hamur açıldığında 10 cm genişlik elde edilecek şekilde parçalara ayrılır. Her bir semirseğin yufkası için hamur tereyağı ile yoğrulur ve hamur dinlendirilir. Dinlenen hamur açılarak ortasına hazırlanan içten koyulur ve üçgen veya yarım ay şeklinde katlanır ve üzeri yağlanarak tepsiye dizilir ve fırında pişirilir (Şahin, 2012,s.94).

#### **Hatay'ın Soğuk Mezeleri (Humus, Zahter, Abugannuş)**

##### **Humus (6 kişilik)**

##### **Malzemeler:**

- 250 gr. nohut
- 1 su bardağı tahin
- 2 limon suyu
- 3 diş sarımsak
- Kimyon
- Pul biber
- Tuz



**Resim.3.** Sultan Sofrası, Hatay

##### **Yapılışı:**

Nohut ayıklanıp akşamdan ıslatılır. İyice haşlanıp kabukları alındıktan sonra havanda dövülür veya makinadan geçirilir. Kaseye alınıp, tahin, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber ve tuz konur. Azar azar zeytinyağı ve limon suyu ilave edilir. Servis tabağına yerleştirilip üzerine bir miktar zeytinyağı ilavesiyle servis yapılır (Şahin, 2012, s.76; Tanrıverdi, 2013).

##### **Zahter**

##### **Malzemeler:**

- Tuz
- Bir tutam zahter (dağ kekiği)
- 1 Baş Soğan(Taze veya kuru)
- Yarım bağ maydanoz
- Nar Ekşisi
- Zeytinyağı
- Tuz

### Yapılışı:

Taze zahter iyice yıkanarak temizlenir. İnce ince doğranır ve tuz ile ovularak yeniden yıkanır, suyu süzülür. İçine küçük doğranmış taze veya kuru soğan, maydanoz ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır. Nar ekşisi ve tuz ilave edilerek servis yapılır.

Zahterin bulunmadığı mevsimler için salamura zahter yapılır. Taze zahter iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Geniş bir tepside zeytinyağı ve az tuz ile karıştırılır. Cam kavanozlara konularak üzerine zeytinyağı eklenir. Böylece kış mevsiminde yine salatası yapılarak tüketilebilir.

Kış ayları için bir başka muhafaza yöntemi; taze zahter güneşte kurutulur. Salata yapılmadan önce hafif haşlanıp suyu süzülerek kullanılır (Şahin, 2012, s.84; Tanrıverdi, 2013).

### Abugannuş (Patlıcan Salatası) (6 Kişilik)

#### Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 2 adet taze biber (kırmızı veya yeşil)
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Nar ekşisi
- Tuz

### Yapılışı:

Patlıcan, biber ve domates közlenir. Kabukları soyulduktan sonra ince ince doğranır. Ezilmiş sarımsak, nar ekşisi, zeytinyağı ve tuz eklenir karıştırılır. Servis tabağına yayılarak servis yapılır. Üzerine nar ekşisi ve zeytinyağı dökülerek de tüketilebilir. (Şahin, 2012, s.81; Tanrıverdi, 2013).

### Tepsi Kebabı (6 Kişilik)



Resim.4. Sultan Sofrası, Hatay

### Malzemeler:

- 1 kg. az yağlı kıyma
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 bağ maydanoz
- 2-3 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5-6 diş sarımsak
- Karabiber

### Yapılışı:

Maydanoz çok ince kıyılır. Kıymanın içine tuz, karabiber ve maydanoz eklenerek iyice karıştırılır. Karıştırılan harç tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Kıymanın üzeri domates, soğan ve yeşilbiber ile süslenir. Salça yeteri kadar suda eritilir ve tepsinin üzerine dökülür. 200°C'lik fırında suyu çekilinceye kadar pişirilir ve sıcak servis yapılır. Arzu edilirse kıymanın içerisine 2-3 diş sarımsak eklenebilir (Şahin, 2012, s.22; Tanrıverdi, 2013).

### Künefe (6 Kişilik)



Resim.5. Çınaraltı Künefe, Yusuf Usta, Hatay

### Malzemeler:

- 1 kg. künefe
- 600 gr. tuzsuz künefelik peynir
- 250 gr. tereyağı
- Antep fıstığı

### Künefe Şırası İçin Malzemeler:

- 1 kg.şeker
- 5 Bardak Su
- Limon

### Yapılışı:

Kenarlı bir tepsi içerisine (künefe tepsi) künefelik kadayıf konulur. Ortası açılarak içine tereyağı konulur. Kısık ateşte hafif pişirilerek yağ künefeye iyice yedirilir. Bu işlem elle veya tahta kaşık yardımı ile yapılır. Hafif pişirilen ve yağlanan künefe ikiye ayrılır. Tepsi tereyağı ile güzelce yağlanır. Künefenin yarısı tepsiye iyice yayılır ve bastırılır. Kalınlığı yarım ile bir cm arasında değişmektedir. İsteğe göre ayarlanır. Üzerine tuzsuz künefelik peynirden her tarafına eşit miktarda olacak şekilde serpilir. Peynirin üzeri ayrılan künefenin diğer yarısı ile güzelce kapatılır. Ateşin üzerinde her iki tarafı iyice kızarıncaya kadar çevrilerek pişirilir (Şahin, 2012, s.100).

### Künefe Şirasının Yapılışı:

Şekerin üzerini kadar su dökülür. İyice kaynatılır. Şurup kıvamına gelince içine 1-2 damla limon damlatılır. Ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Sıcak künefenin üzerine dökülerek servis yapılır. Antep fıstığı serpilir. Yanında dondurma veya kaymak ile servis yapılır (Şahin, 2012, s.101).

### SONUÇ

Turistleri bir bölgeye seyahat etmeye yönlendiren etkenler arasında kültüre ait değerler de bulunmaktadır. Bir ülkenin sahip olduğu kültürel değerler içerisinde ise mutfak kültürü önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Ülkemiz açısından bakıldığında zaman zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğumuz bilinmektedir. Bu zengin miras turizm pazarlaması açısından doğru değerlendirilmelidir. Türk mutfak kültürümüzün tanıtımı için hazırlanan yiyeceklerin özelliklerinin değiştirilmemiş ve yöresel lezzetlerin gerçek şekillerinin korunmuş olmasına dikkat edilmelidir. Bu konuda konaklama ve yiyecek- içecek işletmelerine büyük görev düşmektedir. Bu işletmeler sunmuş oldukları yiyecekler içerisinde Türk mutfağına ait yöresel lezzetlere de yer vermelidir. Özellikle hazırlanan bu yiyeceklerin reçetelerinin geleneksel Türk mutfağını yansıtır olması ülke tanıtımına katkı sağlayacaktır.

### KAYNAKÇA

- Bahar, O.,Kozak, M.(2006).Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Baysal A.(1993). “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme”, “Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını”, No 3, s.12.
- Güzel, G.(2009). ‘Gastronomi ve İnovasyon’, İz Atılım Üniversitesi Dergisi, Sayı:8, 28-29.
- Kozak, N.(2006). Turizm Pazarlaması, Ankara:Detay Yayıncılık.
- Kozak, N.(2008). Otel İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Oğuz O.(1990). “Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Açılış Konuşması”, Ankara,
- Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını Bildiri Kitabı 7-12 Eylül.
- Pekyaman, A.(2008). ‘Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma’, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Selwood, J.(2003). The Lure of Food: Food As an Attraction in Destination Marketing in Manitoba, Canada, Michael Hall (Ed), Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets ,Great Britain: Elseiver, ss.178-180
- Sultan Sofrası, (2013) Hatay, 29.10.2013 tarihinde yemek tadımı ve fotoğraflama yapılmıştır.
- Sünnetçioğlu, S. Can, A., Durlu-Özkaya, F.(2012). ‘Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi’, 13. Ulusal Turizm Kongresi 6-9 Aralık 2012, Antalya, 953-962
- Şahin,K.(2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği, Yayın No:16 Hatay: Pozitif Matbaa
- Tanrıverdi, M.(2013).Antakya Yemekleri, Çok kültürlü Bir Geleneğin Mutfağı, İstanbul: Hatay Keşif Yayınları
- Tekgül ,N., Baykan, S., (1993). “Evlerimizde Pişirilen Pilav Çeşitleri”, “Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları”, No:3, 1-11, Ankara.
- Şanlıer, N., Arıkan, B., (2001). “Elazığ Mutfağından Unutulmak Üzere Olan Birkaç Yemek”, “Türk Mutfak

Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın”, No:29, 167-175.

Şanlıer, N., Cömert, M., Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. Milli Folklor, Yıl:24, Sayı:94(152-161).

<http://www.antakyaturu.com/index.php?okod=104> Erişim Tarihi: 10.03.2014

Yusuf Usta, Çınaraltı Künefe (2013). Hatay, 29.10.2013 tarihinde yemek tadımı ve fotoğrafı yapılmıştır.

## **Extensive Summary**

### **The Importance of Regional Cuisine in Tourism Marketing with a Case Study: Hatay Cuisine**

The main factors and motivators for a tourist to visit a country or a region are the attractions for that spot. It is being considered that the attractive aspects of a region that differentiate from another regions include values of cultural and historical posture, cultural activities, sports activities, entertainment and shopping facilities, and local cuisine. The importance of culinary heritage of a region was discovered and has been started to be used in tourism marketing. In recent years gastronomy tourism is given the required emphasis. In addition, as gastronomy tourism is becoming one of the most desired touristic activities, it has also become an important aspect for regional marketing (Selwood,2003:179; Bahar ve Kozak,2006, s.40-41).

Located in the far east edge of Mediterranean region and next to Syrian border, Hatay is an important city with its history and location on the ancient trade roads. Different civilizations lived in this region and enriched its culinary culture. Different civilizations that lived in this region include Akkadians, Hurrians, Egyptians, Persians, Romans and Byzantines, the Crusades, Mamluks and Ottomans. As it has enriched itself by tastes and flavors, Hatay cuisine includes more than 600 main dishes. As it's application to become a UNESCO World City of Gastronomy is on its way, Hatay is becoming an attraction point for tourism and drawing attention from various tourism agencies. Environmental effects, social and cultural structure, economic and regional beliefs shape the culinary culture (Şahin, 2012).

This study investigates the cuisine from Hatay area, which is an important region for tourism for both its natural beauties and rich culture. Local dishes were

exemplified in this study. It is also expected that this study would draw attention to local dishes to contribute to growth of tourism in the region. In this study information on preparation and presentation of dishes like Yoğurt Aşı Çorbasi, pastries (Kaytaz, Ispanaklı Börek, Serimsek), Oruk, Humus, Zahter, Abugannuş , Tepsi Kebabı and Künefe that belong to Hatay culinary culture were included.

Values that attract tourist to travel to a region include local cultural values. Culinary culture possesses an important role in a country's cultural values. Turkey has a rich culinary culture and this heritage must be correctly evaluated during tourism marketing. It is important that the food that is prepared for presenting Turkish cuisine must be unchanged and local tastes must keep their originality. Local hospitality and food-beverage businesses have great responsibility in keeping the originality of the local tastes. These businesses must also include local tastes that belong to Turkish cuisine. The better the recipes of these dishes reflect traditional Turkish cuisine, the more they contribute to nation's promotion.