YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

Yayınevi Grubu Genel Başkanı: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)
Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)
Sayfa Tasarımı: Kübra Konca Nam
Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
Yayıncı Sertifika No: 76780

E-ISBN: 978-625-385-562-8
1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ
Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk
78 s., 210x297 mm
Kaynakça var, dizin yok.
E-ISBN: 978-625-385-562-8

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mekanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah. Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ GRUBU

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

Önsöz……1

Aksaray İli Yemek Kültürü…… 2-6

Ankara İli Yemek Kültürü……. 7-13

Çankırı İli Yemek Kültürü……...14-20

Eskişehir Mutfağı…….21-27

Karaman İli Yöresel Mutfak Kültürü……...28-32

Kayseri İli Yemek Kültürü……...33-38

Kırıkkale İli Yemek Kültürü…… .. 39-42

Kırşehir Yöresel Mutfak Kültürü……... 43-47

Konya İli Yemek Kültürü…… 48-53

Nevşehir İli Yemek Kültürü…….54-58

Niğde İli Yemek Kültürü……..59-61

Sivas İli Mutfağı…… 62-68

Geçmişten Günümüze Yozgat Mutfak Kültürü……...69-75

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Anadolu’nun orta kısmında yer alan iç Anadolu Bölgesi, Türkiye'de gelişmiş bölgelerden biridir. Bu bölge "Orta Anadolu" adıyla da anılmakta olup, yüzölçümü bakımından Türkiye’de ikinci sırada yer almaktadır. Tahıl ambarı" olarak da bilinen bölge geniş bozkırlık alana sahiptir. Başkent Ankara bu bölgede yer almaktadır. İç Anadolu bölgesinde tahıl tarımı ve hayvancılık yapılmaktadır. Tahıl tarımının yanı sıra patates, taze fasulye, patlıcan gibi sebzeler de yetiştirilmektedir. Türkiye’nin tarihi ve kültürel zenginliklerinin yoğun olarak bulunduğu bir bölgedir. Bölgede kış, kültür ve inanç turizmi yapılmaktadır. İç Anadolu bölgesinde yer alan tarihi ve antik yapılar, doğal güzellikler, her yıl yerli ve yabancı turistlerin bölgeye seyahat etmesini sağlamaktadır. Bu bölgede Anadolu’ya göç eden uygarlıkların ve coğrafi özelliklerinin etkisiyle zengin bir mutfak oluşturulmuştur. İç Anadolu bölgesi mutfağında hayvansal ve bitkisel besinlerden oluşan çok çeşitli yemekler mevcuttur. Kırmızı et, tahıl ve baklagiller mutfakta çokça kullanılmakta, hamur işlerinin de çok fazla çeşidi bulunmaktadır. İç Anadolu Bölgesinde bulunan iller; Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas ve Yozgat’tır. Bu bölümde İç Anadolu Bölgesi’nin mutfak kültürü iller bazında incelenmiştir.

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

AKSARAY İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. Emrah YILDIZ[1], Öğr. Gör. Dr. Songül KILINÇ ŞAHİN[2]

GİRİŞ

Gastronomi, yalnızca yeme-içme ihtiyacını karşılamanın ötesinde; kültürel mirasın aktarımı, toplumsal belleğin korunması ve yerel kimliğin inşasında önemli bir rol oynamaktadır. Yöresel mutfaklar, toplumların tarihsel süreçlerde şekillenen yaşam tarzlarını ve coğrafi çevre ile etkileşimlerini yansıtan önemli kültürel ögelerdir. Bu nedenle yerel yemek kültürleri hem korunması gereken somut olmayan kültürel miraslar olarak hem de turizmle bütünleşerek sürdürülebilir kalkınmanın bir parçası olarak değerlendirilmelidir.

Yemek tüketimi, binlerce yıl boyunca benimsenen alışkanlıkların bir ürünü olarak evrim geçirmiş ve çeşitlenmiştir (Tokay ve Şallı, 2025). İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Aksaray ili, geçmişi M.Ö. 7000'lere uzanan tarihiyle köklü bir mutfak kültürüne sahiptir. Selçuklu, Osmanlı, Rum ve Yörük mutfaklarının izlerini taşıyan Aksaray mutfağı, bu çok katmanlı yapıyı yansıtan özgün lezzetlere sahiptir. Özellikle Güzelyurt ilçesinde Rum ve Türk halklarının birlikte yaşadığı dönemlerden kalan tarifler, bu zenginliğin önemli örneklerindendir (Acar, 2016).

Çorba, et yemekleri, tatlı ve hamur işlerinde çeşitlilik sunan Aksaray mutfağı; coğrafi işaretli ürünleri, özel gün yemekleri ve geleneksel tatlarıyla gastronomi turizmi açısından değerlendirilmeye açıktır. Ancak bu potansiyelin kayıt altına alınması, tanıtılması ve turizmle bütünleştirilmesi konusunda akademik farkındalık henüz sınırlıdır.

Bu kitap bölümünde Aksaray mutfağı; doküman analizi, sözlü tarih anlatıları ve yerel projelere ait kaynaklar ışığında incelenmiştir. Özellikle Güzelyurt bölgesine ait anlatılar, geleneksel yemeklerin sosyal ve kültürel bağlamlarını anlamada kullanılmıştır. Veriler, tematik analiz yöntemiyle sınıflandırılarak özel gün yemekleri, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi başlıkları altında ele alınmıştır. Aksaray'ın mutfak kültürünü tarihsel ve coğrafi bağlamda inceleyerek gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koyan; özel yemekler, halkın yeme alışkanlıkları ve tescilli ürünler ekseninde değerlendiren bu bölüm, kentin kültürel sürekliliği ve yerel kalkınma hedeflerine katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

AKSARAY İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Tarihi, Coğrafi ve Kültürel Altyapısı

Aksaray ili, İç Anadolu Bölgesi'nin Kızılırmak bölümünde, Türkiye'nin coğrafi merkezine yakın konumuyla stratejik bir noktada yer almaktadır. 7991 km² yüzölçümüne sahip olan şehir, 980–1000 m rakımıyla karasal iklimin etkisi altındadır (Uğur, 2013). Konya–Kayseri ve Ankara–Adana karayollarının kesişiminde bulunması, Aksaray'ı önemli bir ulaşım kavşağı hâline getirmiştir (Topal, 2006; Erol, 2018). Şehir, tarımsal faaliyetlere uygun geniş Aksaray Ovası üzerinde kuruludur. Hasan Dağı (3268 m) ilin en yüksek noktası olup, doğal siluetinin simgesidir (Eğri, 2013). Melendiz Çayı ve Karasu başlıca akarsular olmakla birlikte, yıllık yağış yetersizliği nedeniyle sulama imkanları sınırlıdır (Güldemir ve Işık, 2019). Topoğrafik yapı, doğu ve kuzeydoğuda engebeli, merkezde ise düz ve verimlidir. Bu yapı, Aksaray'ın yerel yemek kültüründe tahıl ağırlıklı ürünlerin öne çıkmasına neden olmuştur. Aynı zamanda iklim koşulları, gıda saklama ve işleme yöntemlerini belirlemiştir (Karadal ve Gündoğdu, 2012). Aksaray'ın demografik yapısı da bu kültürel çeşitliliği şekillendirmiştir. Osmanlı döneminde çoğunluğu Müslüman olan nüfusta, Güzelyurt (eski adıyla Gerveli) gibi yerlerde Hristiyan Ermenilerin de yaşadığı bilinmektedir. Bu gruplar şehir merkezinde bazı mahallelerde; kırsalda ise aynı köylerde ama ayrı mahallelerde yaşamışlardır. Bu çok kültürlü yapı, mimariden mutfak kültürüne kadar birçok alanda etkileşimli bir yapı oluşturmuştur.

Tarihsel olarak Aksaray, Neolitik Dönem'den bu yana kesintisiz yerleşime sahne olmuş, Aşıklıhöyük ve Acemhöyük gibi önemli yerleşimlerle bilinir. Acemhöyük'teki Asur ticaret kolonileri, bölgenin Mezopotamya ile olan bağlarını göstermektedir. Hititler, Roma, Bizans, Selçuklu, Karamanoğulları ve Osmanlı gibi birçok medeniyetin izleri, Aksaray'da yaşamın her alanına yansımıştır (Acar, 2016). Selçuklu döneminde özellikle Güzelyurt (Gelveri) ve Ihlara Vadisi hem dini hem de kültürel zenginlikleriyle öne çıkmıştır. 1924 Mübadele süreciyle birlikte bu bölgelerdeki Ortodoks Hristiyan nüfusun yerini Yörük-Türk

[1] Anadolu Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-0206-115X, emrahyildiz34@anadolu.edu.tr
[2] Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-3510-9220, songulkilinc@mu.edu.tr

kökenli nüfus almıştır. 1989'da yeniden il statüsüne kavuşan Aksaray, tarih boyunca İpek Yolu üzerinde önemli bir konumda yer almış; Sultan Hanı gibi yapılarla ticaret ve kültürün buluşma noktası olmuştur (Sert, 2025; Doğan, 2019). Bu tarihî birikim, yalnızca mimaride değil, yemek kültüründe de kendini göstermiş; farklı medeniyetlerin birikimiyle zenginleşen Aksaray mutfağı, geleneksel tariflerin günümüze taşındığı önemli bir kültürel alan hâline gelmiştir.

AKSARAY YEMEK KÜLTÜRÜ

Yöreye Özgü Yemekler ve Yeme Alışkanlıkları

Aksaray'ın yemek kültürü, tarihsel geçmişi, kültürel çeşitliliği ve coğrafi konumuyla şekillenmiştir. 1924 mübadelesi öncesinde bölgede yaşayan Rum topluluklarının mutfağa etkisi hâlen hissedilmektedir. Rum ve Türk halklarının ortak yaşamı, sosyal hayata olduğu kadar mutfak alışkanlıklarına da yansımış ve bu birikim nesiller boyunca aktarılmıştır (Acar, 2016). Aksaray mutfağı, yerleşik halk, Yörük toplulukları ve mübadenin etkisiyle oldukça zenginleşmiştir. Özellikle dağlardan toplanan otlarla hazırlanan yemekler hem şifalı hem de lezzetli sofralar sunmaktadır (Uzunağaç, 2014). Çorbalar mutfağın temelini oluşturur; sebze, tahıl ve kurutulmuş ürünlerle hazırlanan bu çorbalar hem besleyici hem de doyurucudur. Hamur işleri ise "mayalı" olarak bilinen tariflerle dikkat çeker. Ramazan ayında sıkça yapılan ve tahinle hazırlanan "Aksaray Tahinlisi" bu geleneğin simgesidir (Erol, 2018).

Sebze ve et yemekleri yörede mevsim ürünleriyle hazırlanır. Özellikle pancar hem yemek hem tatlılarda kullanılır. Geleneksel borani yemeği, kavrulmuş sebzeler üzerine yoğurt eklenerek sunulur. Kökeni Arap mutfağına dayanan bu yemek, Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında da yer bulmuş; günümüzde de hâlâ yaygın olarak tüketilmektedir (Uzunağaç, 2014).

Yöresel mutfaklar; coğrafya, iklim, inanç, üretim biçimleri gibi pek çok etkenin bileşimiyle şekillenir (Altaş, 2016). Aksaray da bu çok katmanlı mutfak kültürüyle dikkat çeker (Acar, 2016; Doğan, 2019). Tahıl üretiminin yaygınlığı ve gelişmiş hayvancılık, tahıla dayalı yemekler ile et ve süt ürünlerinin öne çıkmasına neden olmuştur (Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019).

Hamur işleri arasında "soğanlama", "çiğleme", "kuska", "dolma mantı", "şepe" ve "höşmerim" gibi tarifler, bölgenin özgün tatlarıdır (Erol, 2018; Yazıcıoğlu, Sormaz ve Canbolat, 2022). Et yemeklerinde ise "Aksaray Tava" ve Gelveri'de odun ateşinde kil kaplarda yapılan "Gelveri Tavası" öne çıkar (Acar, 2016). Borani türleri pancar, patlıcan, ıspanak gibi sebzelerle hazırlanır; bazı versiyonlarında et ve meyve birlikte kullanılır (Uzunağaç, 2014). Pancarın yemek ve tatlılarda yaygın kullanımı dikkat çeker. Ayrıca "mayalı çörek", "kuskus", "erişte", "dolmalar", "etli topalak", "pirinçli güveç" ve "kavurma" gibi yemekler hem günlük hem de özel gün sofralarında yer almaktadır. Tüm bu örnekler, Aksaray'ın zengin tarım altyapısı ve kültürel birikimiyle şekillenmiş geniş bir mutfak mirasına sahip olduğunu göstermektedir.

Özel Gün Yemekleri

Aksaray'da doğum, düğün, ölüm ve dini bayramlar, yalnızca ritüel değil aynı zamanda yemek kültürü aracılığıyla da yaşatılan ve kuşaktan kuşağa aktarılan önemli günlerdir. Düğünlerde gelinin eline yağ-bal sürülmesi, üzerine gavurga ve üzüm saçılması gibi uygulamalar dikkat çeker. Misafirlere bamya çorbası, yahni, kuzu çevirme, etli pilav, keşkek, yaprak sarma, dolma ve tatlı olarak palüze ikram edilir. Salon düğünlerinde ise menüye pasta ve meyve suyu gibi modern unsurlar eklenir (Akman, 2018; Doğaray, 2009; Bölükmeşe, 2008; Koçak ve Ceylan, 2006).

Cenazelerde ise evde ocak yakılmaz; yakınlar yemek getirir. Etli ekmek, pilav, dolmalar, ayran, yoğurt, helva ve şerbet gibi ikramlar dağıtılır. Özellikle helva, özenle hazırlanır ve ruhsal anlam taşır. Mevlitler 3., 7., 40., 52. günlerde ve yıl dönümünde yapılır (Güldemir ve Işık, 2019; Çapan, 2005).

Doğum sonrasında lohusaya destek için komşular çorba, helva ve şerbet getirir; gelen misafirlere şerbet ikramı yapılır. Bu gelenek, toplumsal dayanışmanın canlı örneklerindendir (İşler, 2005; Çıtak, 2008).

Ramazan ayı, Aksaray'da yoğun hazırlıklarla karşılanır. "Yufkanız varsa acıkmazsınız, kompostonuz varsa susamazsınız" sözü bu kültürü yansıtır. İncelek yufkası, sahurda kıymalı kapama olarak; Aksaray Tahinlisi ise iftarlarda sıkça tüketilir (Erol, 2018).

Tüm bu pratikler, Aksaray mutfağının yalnızca bir beslenme alanı olmadığını; aynı zamanda sosyal dayanışma, inanç ve kültürel devamlılıkla örülü bir yapı sunduğunu göstermektedir.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Aksaray, sanayileşmeden uzak, doğal yapısını koruyan bölgeleriyle organik tarım ve geleneksel mutfak kültürünün yaşatıldığı ender illerdendir. Özellikle 1435 m rakımlı Güzelyurt gibi sanayiden uzak yerleşimler, organik üretim ve mutfak ürünleriyle dikkat çeker (Acar, 2016).

Aksaray mutfağı, yemek tariflerin yanı sıra yerel hammaddeler, saklama teknikleri ve ritüel pratiklerle bütünleşmiş somut olmayan bir kültürel miras niteliğindedir. Örneğin Eskil ilçesine özgü "Cüğcük" gibi unutulmaya yüz tutmuş yemekler, bölge halkı tarafından yaşatılmaktadır (Filikçi ve Işık, 2018). Bu ve benzeri birçok yemek coğrafi işaret kapsamında aday olabilecek nitelikte özellikler taşımaktadır.

Gelveri (Güzelyurt) ise özgün ürünleriyle öne çıkar. "Gelveri Pekmezi" Rumlardan miras kalan bağcılık geleneğine dayanırken, "Gelveri Ekmeği" taş fırınlarda, ortak tandırlarda pişirilir. Bu ekmek hem lezzeti hem de dayanıklılığıyla önem taşır (Acar, 2016). Bu ürünler sadece damak tadı açısından değil, kültürel hafızanın korunması ve yerel kalkınmanın desteklenmesi açısından da önemlidir.

Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Haziran (2025) verilerine göre Aksaray'ın coğrafi işaret almış gıda ürünleri şunlardır: 2023 yılında Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği, 2022 yılında Aksaray Asker Kurabiyesi (Un Kurabiyesi), Gelveri Ekmeği ve Aksaray Şeker Böreği, 2021 yılında ise Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Tahinlisi, Aksaray Köpük Helva, Eşmekaya Yoğurdu ve Aksaray Kabak Çekirdeği tescil edilmiştir. Daha önce, 2019 yılında Aksaray Tulum Kebabı ve Aksaray İnceelek Tatlısı mahreç işareti alarak tescillenmiştir. Bu ürünler arasında Eşmekaya Yoğurdu ve Aksaray Kabak Çekirdeği menşe adıyla; diğer ürünler ise mahreç işaretiyle tescillenmiş olup, her biri üretildiği bölgenin doğal, kültürel ve geleneksel değerlerini yansıtan özgün gastronomik varlıklardır.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Turizm hareketliliği, geçmişte doğa kaynaklı (deniz, kum, güneş) kitlesel turizm faaliyetleriyle sınırlı kalırken, günümüzde alternatif turizm türleri kapsamında çeşitlilik kazanmıştır. Bu bağlamda gastronomi turizmi, hızla yükselen turistik ürünlerden biri olarak dikkat çekmektedir. Dünya genelinde turizm ekonomisinin önemli bir bölümünü gastronomi turizmi oluşturmaktadır. Türk mutfağının sahip olduğu çeşitlilik, kültürel zenginlik ve otantik yapısı, Türkiye'yi gastronomi turizmi açısından cazip bir destinasyon hâline getirmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014).

Aksaray ili, bu genel eğilimin yerel bir yansıması olarak gastronomi turizmi açısından potansiyel barındırmaktadır. Şehrin kültürel mirası, tarihi geçmişi ve mutfak çeşitliliği, yalnızca yerli turistin değil; Güney Kore, Fransa ve İtalya gibi ülkelerden gelen yabancı turistlerin de ilgisini çekmektedir. Karadal ve Gündoğdu (2012)'nun çalışmaları, Aksaray'ın kültür turizmi kapasitesine dikkat çekerek, bu potansiyelin gastronomi turizmi ile desteklenebileceğini ortaya koymaktadır (Güldemir ve Işık, 2019).

Gastronomi turizminin en önemli etkilerinden biri, yöresel tatların korunmasını ve sonraki kuşaklara aktarılmasını sağlamasıdır. Yapılan araştırmalar, turistlerin bir destinasyonu ziyaret ettiklerinde yerel mutfakları tanıma eğiliminde olduklarını ve özgün lezzetlerin, destinasyona yönelik tekrar ziyaret etme niyetini artırdığını göstermektedir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014; Karim ve Chi, 2010). Bu bağlamda, Aksaray'da yerel mutfak kültürünün korunması ve tanıtılması adına önemli girişimlerde bulunulmuştur. Aksaray Valiliği, Belediye, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü iş birliğinde, 2015 yılından itibaren düzenli olarak organize edilen "Aksaray Yöresel Yemek Yarışmaları", kentin gastronomik değerlerini gün yüzüne çıkarma ve kayıt altına alma amacı taşımaktadır (Doğan, 2019). Bu yarışmalar sayesinde unutulmaya yüz tutmuş tariflerin belgelenmesi, kültürel hafızanın canlı tutulması açısından önem arz etmektedir. Aksaray'ın gastronomik zenginliğinde, 1924 yılında büyük mübadele ile birlikte bölgeye yerleşen göçmen halkın da etkisi hissedilmektedir. Rum ve Türk halklarının yüzyıllar boyunca bir arada yaşaması, Aksaray mutfağında koyun eti, sebzeler ve tahıllarla oluşturulan özgün bir lezzet mirası bırakmıştır (Sert, 2025).

Özetle, Aksaray'ın gastronomik potansiyeli yalnızca yöresel mutfak değerleriyle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda kültürel etkileşimlerin ve tarihsel birikimin harmanlandığı güçlü bir destinasyon markası olarak yükselme potansiyeli taşımaktadır. Gastronomi turizminin geliştirilmesi hem yerel ekonomiye katkı sunmakta hem de kültürel mirasın korunmasına aracılık etmektedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışma kapsamında, Aksaray ilinin tarihsel, kültürel ve coğrafi özellikleri çerçevesinde şekillenen yöresel mutfak kültürü ele alınmış; yörenin unutulmaya yüz tutmuş yemekleri, özel günlere özgü ritüel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve gastronomi turizmi potansiyeli bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmiştir. Özellikle Güzelyurt (Gelveri) ilçesi üzerinden yapılan incelemelerde, Türk ve Rum

halklarının uzun yıllar birlikte yaşamasının yöre mutfağına yansıttığı kültürel çeşitlilik dikkat çekmektedir. Aksaray mutfağı, sahip olduğu zengin yemek çeşitliliği ve otantik lezzetleriyle sadece yerel halk için değil, gastronomi meraklısı turistler için de önemli bir destinasyon potansiyeli sunmaktadır. Bamya çorbası, Gelveri tavası, İncelek yufkası, Aksaray tahinlisi gibi hem geleneksel hem de coğrafi işaretli ürünler, şehrin mutfak kimliğini özgünleştiren değerler arasında yer almaktadır. Bununla birlikte düğün, doğum, ölüm, Ramazan gibi özel günlerde hazırlanan yemeklerin hem birer toplumsal ritüel hem de kültürel aktarım aracı olarak işlev gördüğü söylenebilir.

Gastronomi turizmi yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kültürel bir kalkınma aracıdır. Bu bağlamda Aksaray ilinde geleneksel yemeklerin sistemli şekilde belgelenmesi, reçetelendirilmesi ve turizm sektörüyle entegre biçimde değerlendirilmesi gerekmektedir. Yerel yönetimler, kamu kurumları ve gastronomi alanındaki sivil toplum kuruluşlarının iş birliğiyle yürütülecek tanıtım, eğitim ve uygulama temelli projeler hem yöresel mutfak kültürünün korunmasına hem de ilin marka değerinin artmasına katkı sağlayacaktır.

Özellikle Aksaray Yöresel Yemek Yarışması gibi yerel girişimlerin devamlılığı sağlanmalı, restoran ve konaklama işletmelerinin menülerinde geleneksel yemeklere daha fazla yer verilmelidir. Ayrıca dijital pazarlama ve sosyal medya araçları kullanılarak Aksaray mutfağına yönelik ulusal ve uluslararası tanıtımlar yapılması, bölgenin gastronomi turizmi açısından görünürlüğünün artmasını sağlayacaktır.

Sonuç olarak, Aksaray ili zengin mutfak kültürü, tarihsel birikimi ve otantik lezzetleri ile gastronomi turizmine entegre edilmesi gereken önemli bir merkezdir. Bu potansiyelin doğru stratejilerle değerlendirilmesi hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel kalkınmanın desteklenmesine katkı sunacaktır.

KAYNAKÇA

Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 4(1), 81–86.

Akman, H. (2018). *Geleneksel düğün ritüelleri ve yemek kültürü.* Aksaray Üniversitesi Yayınları.

Altaş, A. (2016). Aksaray ilinin tanıtımında yöresel yemeklerin kullanılamaması sorunu ve muhtelif çözüm önerileri. *I. Uluslararası Aksaray Sempozyumu (Kültür, Tarih, Din, Medeniyet)*, 55–66.

Aslan, Z. Güneren, E. ve Çoban, G. (2014), 'Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği 'Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2 (4), ss. 3-13.

Bölükmeşe, N. (2008). *Aksaray geleneksel düğün yemekleri*. Aksaray İl Kültür Müdürlüğü.

Cömert, M. ve Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(2), 62-66.

Çapan, N. (2005). *Ölüm ritüelleri ve yemekler.* Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Çıtak, F. (2008). *Doğum sonrası geleneksel beslenme örnekleri*. Selçuk Üniversitesi Yayınları.

Doğan, S. (2019). Turizm haftası etkinlikleri kapsamında yöresel yemek yarışmaları: Aksaray örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 1958–1982.

Doğaray, M. (2009). *Aksaray'da özel gün yemekleri ve kültürel yansımaları.* Aksaray Kültür Derneği Yayınları.

Eğri, M. (2013). *Aksaray kent coğrafyası.* (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Aksaray Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Erol, H. (2018). *Aksaray mutfak kültürü ve yöresel yemekleri.* Ankara: Demirok Matbaacılık.

Filikçi, A., & Işık, N. (2018). Aksaray ili Eskil ilçesi geleneksel bir buğday ürünü: Cüğcük. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 78–85.

Güldemir, O., & Işık, N. (2019). Aksaray mutfak kültürü ve yemekleri. *IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu*, 24–26 Ekim 2019, Aksaray.

İşler, A. (2005). *Aksaray'da doğum ve ölüm yemekleri.* Aksaray Kültür Yayınları.

Karadal, H., & Gündoğdu, G. (2012). Kültürel turizmin kümelenme potansiyeli: Aksaray örneği. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 155–162.

Karim, S. A. ve Chi, C. G. Q. (2010), 'Culinary Tourism as A Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food İmage'Journal of Hospitality Marketing & Management, 19, ss. 531-555.

Koçak, S., & Ceylan, H. (2006). *Aksaray'da düğün ritüelleri ve yemekleri*. Aksaray Üniversitesi Yayınları.

Sert, A. N. (2025). Aksaray ilinin gastronomi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 60(1), 426–443.

T.C. Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Sitesi (2025). *Aksaray* (E.T.:04.07.2025). https://aksaray.ktb.gov.tr/TR-63644/yore-mutfagi.html

Tokay, M.M. ve Şallı, G. (2025). Bağlayıcılar/Tamalayıcılar. *Temel Mutfak Teknikleri 1.* Gelişim Üniversitesi Yayın Evi, İstanbul.

Topal, N. (2006). Anadolu Selçukluları devrinde Aksaray şehri. *Enstitü Matbaacılık Kültür Yayınları*, Ankara.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Aksaray coğrafi işaret listesi*. (E.T.:05.06.2025). https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=68&tur=&urunGrubu=&adi=

Uğur, B. (2013). *Tarihsel süreç içerisinde Aksaray* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Yakın Doğu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

Uzunağaç, C. (2014). *Türk mutfak tarihinden portreler*. İstanbul: Akademi Yayınları.

Yazıcıoğlu, İ., Sormaz, Ü., & Canbolat, C. (2022). *Türkiye lezzet rotaları*. İstanbul: Tat Kültür Yayıncılık.