



Kilistra Köyü Gastronomik Mirasının Belirlenmesi ve Holistik Turizm Açısından Değerlendirilmesi

Determining The Gastronomic Heritage of Kilistra Village and Evaluating It from a Holistic Tourism Perspective

Ahmet İNCE¹, Muhammed Fatih YILDIRIM²

¹Selçuk Üniversitesi, Konya
• ahmetince.ce@gmail.com • ORCID > 0009-0008-0948-153X

²Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya
• mfatihyildirim17@hotmail.com • ORCID > 0009-0007-4354-8550

Makale Bilgisi/Article Information

Makale Türü/Article Types: Araştırma Makalesi/Research Article

Geliş Tarihi/Received: 22 Eylül/September 2025

Kabul Tarihi/Accepted: 23 Kasım/November 2025

Yıl/Year: 2026 | **Cilt-Volume:** 4 | **Sayı-Issue:** 1 | **Sayfa/Pages:**19-52

Atıf/Cite as: İnce, A., Yıldırım, M. F. "Kilistra Köyü Gastronomik Mirasının Belirlenmesi ve Holistik Turizm Açısından Değerlendirilmesi"

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Karadeniz Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(1), Ocak 2026:19-52.

Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Ahmet İNCE

KİLİSTRA KÖYÜ GASTRONOMİK MİRASININ BELİRLENMESİ VE HOLİSTİK TURİZM AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

ÖZ

Bu çalışma, Konya'da yer alan tarihi Kilistra köyünün gastronomik mirasını nitel bir yaklaşımla belgelemek ve bulguları holistik turizm perspektifiyle değerlendirmek amacıyla yürütülmüştür. Çalışmada, amaçlı örnekleme ile seçilen ve yöre mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi katılımcılar (n=17) ile yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Veriler, MAXQDA aracılığıyla işlenmiş ve betimsel analiz tekniğiyle çözümlenmiştir. Bulgular, Kilistra'daki mutfak kültürünün tarım-hayvancılığa dayalı bir beslenme alışkanlığına sahip olduğu, kültürel değerlerini koruyan ve yer sofrasında birlikte yeme gibi değerleri sürdürdüğünü, nesiller arası aktarılan pişirme teknikleri ve gereçlerin kullanımının sürmesi gibi kendine özgü bir gastronomi mirasına sahip olduğunu göstermektedir. Bölgeye has birçok yemeğin sürdürülebilir miras açısından korunması gerektiğinden derinleştirilmiş görüşmelerle detayları belirlenmiş ve reçetelendirmeye korunması amaçlanmıştır. Bulgular kısmı, bu mirasın holistik turizm kapsamında kültürel, doğal ve inanç temelli çekiciliklerle entegre edilerek destinasyon deneyimini zenginleştirme potansiyeline işaret etmektedir. Çalışma, Kilistra özelinde literatürdeki boşluğu doldurarak somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilir turizmle ilişkilendirilmesine yönelik kanıta dayalı bir çerçeve sunmaktadır. Doğru planlama ve önerilen faaliyetlerin uygulanması, Kilistra'nın özellikle gastronomi turizmi bağlamında turizm ve kırsal kalkınmada yüksek potansiyelini ortaya çıkarması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Holistik Turizm, Kültürel Miras, Konya, Kilistra.



DETERMINING THE GASTRONOMIC HERITAGE OF KİLİSTRA VILLAGE AND EVALUATING IT FROM A HOLISTIC TOURISM PERSPECTIVE

ABSTRACT

This study was conducted with the aim of documenting the gastronomic heritage of the historic village of Kilistra in Konya using a qualitative approach and evaluating the findings from a holistic tourism perspective. In the study, semi-structured in-depth interviews were conducted with participants (n=17) selected through purposive sampling who possessed knowledge about the local culinary culture. The data were processed using MAXQDA and analyzed through descriptive content analysis. The findings reveal that the culinary culture in Kilistra

is based on an agriculture- and livestock-based diet, preserves cultural values such as communal dining on the floor, and possesses a unique gastronomic heritage, including the continued use of cooking techniques and utensils passed down through generations. As many dishes unique to the region need to be preserved as part of sustainable heritage, details were identified through in-depth interviews, and the study aimed to preserve them by compiling their recipes. The Findings section points to the potential of enriching the destination experience by integrating this heritage with cultural, natural, and faith-based attractions within the scope of holistic tourism. The study fills a gap in the literature specific to Kilistra by providing an evidence-based framework for linking intangible cultural heritage with sustainable tourism. Proper planning and implementation of the recommended activities are expected to reveal Kilistra's high potential in tourism and rural development, particularly in the context of gastronomic tourism.

Keywords: Gastronomy, Holistic Tourism, Cultural Heritage, Konya, Kilistra.



GİRİŞ

Gastronomi turizmi dünya genelinde hızla yükselen bir trenddir. Yiyecek-içecek konusuna verilen önemin artmasıyla, köklü geçmişe sahip ülkelerin zengin ve çeşitli yerel mutfakları, kültür turizmi kapsamında ülkelere önemli sosyal ve ekonomik katkılar sağlamaktadır (Sormaz, 2017). Özellikle yerel mutfak kültürlerinin korunması ve tanıtılması, hem kültürel kimliğin sürdürülmesi hem de destinasyonlara özgünlük kazandırılması açısından büyük önem taşımaktadır. Yerel mutfakların turistik deneyime dahil edilmesi, ziyaretçilere destinasyon kültürünü tatma imkânı sunarken aynı zamanda yerel ekonomiyi ve kültürel sürekliliği desteklemektedir. Nitekim gastronomi, pek çok turist için seyahat motivasyonunda belirleyici bir rol oynar (Liang, Bakar, Ishak ve Karim, 2024). UNESCO gibi uluslararası kuruluşlar da geleneksel mutfak unsurlarını Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) listelerine dahil ederek gastronomik mirasın korunmasına destek vermektedir. Bu durum, yerel yemek mirasının küresel ölçekte tanınarak gelecek kuşaklara aktarılmasının önemine işaret etmektedir (Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021).

Anadolu coğrafyası, tarihsel süreçte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve zengin bir kültürel birikim oluşturmıştır. Bu birikimin önemli bir parçası da yöresel mutfaklar ve gastronomik değerlerdir. Konya ilinin Meram ilçesinde bulunan Kilistra köyü de, Anadolu'nun kadim yerleşim yerlerinden biri olarak hem tarihsel hem kültürel açıdan dikkat çekmektedir. Kilistra Antik Kenti, Kapadokya bölgesini andıran coğrafyasına ek olarak kayaya oyma kilise ve mekânlarıyla ünlüdür (Bozdağ, Bayram, İnce ve Asan, 2016; Mimiroğlu, 2005). Ana yollara olan uzaklığı nedeniyle özgün tarihi dokusunu büyük ölçüde korumuştur. Tarihsel kaynaklar,

bu yerleşimin Roma döneminde Augusta Yolu (Via Sebaste) üzerinde konumlandığını ve antik çağlardan beri iskana sahne olduğunu belirtmektedir (Baylak, Erkal ve Taş, 2024). Günümüzde açık hava müzesini andıran bu köyde trapeza denilen yemekhane kalıntılarını barındırması gibi benzersiz tarihî dokusunun yanı sıra geçmişte üzüm yetiştiriciliği ve şarapçılık gibi gastronomik miras unsurlarını da barındırmıştır. Nitekim antik kentte tespit edilen çok sayıdaki şarap işliği, Kilistra'nın geçmişte önemli bir üzüm ve şarap üretim merkezi olduğunu göstermektedir (Mimiroğlu, 2005). Böyle zengin bir tarihsel ve kültürel mirasa sahip olan Kilistra'nın, maddi kalıntılarının yanı sıra kuşaktan kuşağa aktarılan gastronomik mirası da büyük bir önem arz etmektedir (Varol, 2025). Kilistra ve çevresi ile alakalı akademik çalışmalar bulunmasına rağmen mutfak kültürü ve turizme yansımaları ile ilgili yapılan çalışmaya rastlanmamıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun yiyecek ve içecek kültürünü deneyimlemek amacıyla yapılan seyahatleri ifade eder. Gastronomi, sadece beslenme ihtiyacını karşılamanın ötesinde, bir bölgenin kültürel ve çevresel mirasının parçası olarak turist deneyiminde önemli bir rol oynar (Chuang, 2009; Torusdağ, Özkan Önem, Sami ve Kızıldemir, 2022). Yiyecek ve içecek etrafında şekillenen yöntemler, toplumsal gelenekler, değerler ve etkileşimlerle iç içe geçerek destinasyonların kimliğini oluşturur. Bu nedenle, gastronomi turizmi destinasyonlara özgün bir karakter kazandırırken turistlerin seyahat deneyimini zenginleştirmektedir (Seçim ve Esen, 2020). Yapılan tanımlar, gastronominin sadece yemeğin kendisini değil, kültürel, tarihi ve sosyal unsurları da kapsayan multidisipliner bir alan olduğunu vurgular. Nitekim Santich (2004) ve Scarpato (2002) gibi araştırmacılar, yemeğin hazırlanıp sunulma biçiminden sofraya adabına, üretim geleneklerinden pazarlamaya dek geniş bir perspektifte ele alınması gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca gastronomi turizmi, destinasyon için sürdürülebilir bir kalkınma aracı olarak görülmekte; yerel üreticileri destekleyerek ekonomi ve kültür üzerinde olumlu etkiler yaratmaktadır (Liberato, Mendes ve Liberato, 2020).

Yerel mutfak kavramı yöreye özgü ürünler ile adetlerin birleşmesiyle ortaya çıkan, yöre insanları tarafından kendine özgü pişirme teknikleri ile pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin bütünü şeklinde tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015). Dolayısıyla bir bölgenin mutfak kültürünün o bölgenin coğrafi koşullarına, inanç ve geleneklerine göre şekillenen benzersiz unsurlar bütünü olduğu söylenebilir. Gastronomik miras kavramı ise, bir mutfağa ait kültürel unsurların kuşaklar boyunca aktarılmasını ifade eder. Literatürde gastronomik miras, bir mutfağa ait yemekler, ürünler, pişirme teknikleri, araç-gereçler, sunum biçimleri ve yiyecek etrafındaki etkinlikler gibi unsurların nesilden nesile aktarılan bütünü olarak tanımlanmıştır (Oğan, 2024). Gastronomik miras ile gastronomik kimlik birbiriyle yakından ilişkilidir. Anadolu'nun gast-

ronomik çeşitliliği, tarihsel süreçte farklı uygarlıkların etkileşimi sonucu biçimlenmiştir.

Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göçler, Selçuklu ve Osmanlı gibi devletlerin yeni tatlar ve yöntemler kazanmasını sağlamıştır. Bu sayede Türk mutfak zengin bir birikimle günümüze ulaşmıştır (Varol ve Nesimioğlu, 2024). Türkiye, bulunduğu coğrafyanın köklü tarihi ve kültürel zenginlikleri sayesinde neredeyse her yerleşiminde zengin bir miras taşımaktadır. Bu zengin kültürel mirasın tespit edilmesi, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusu büyük önem arz etmektedir. Gastronomi turizmine yönelik ilginin artması, mutfak kültürü zengin destinasyonlara olan talebi yükselterek, birçok işletmeyi yerel yemekleri menülerine dâhil etmeye teşvik ettiği düşünülmektedir (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Kültürel mirasın korunması bağlamında yemek kültürü, somut olmayan kültürel miras açısından değerlendirilen önemli unsurlardan biridir. Her toplumun nesilden nesle aktardığı yemek tarifleri, ritüeller ve sofrada adetleri o toplumun kültürel sürekliliğini sağlarken, küreselleşme ve standardizasyon baskısı altında bu özgün uygulamalar tehdit altına girebilmektedir. Bu nedenle, yerel gastronomik değerlerin belgelenecek arşivlenmesi ve tanıtılması büyük önem taşır. Bu değerlerin korunması ise, ancak onların tarihi ve kültürel arka planlarının iyi anlaşılması ve yeni nesillere aktarılmasıyla mümkün olacaktır. Nitel araştırmalar, gastronomik miras konusundaki farkındalığın artırılmasının, yerel toplulukları kültürlerine sahip çıkma konusunda motive ettiğini göstermektedir (Dikme, Aksu ve Yaman, 2023).

Holistik (bütüncül) turizm, ziyaretçilere zihin, beden ve ruh dengesini gözetken kapsamlı deneyimler sunmayı hedefleyen ve kültürel etkileşimin ötesinde içsel dönüşümü de vurgulayan yeni bir turizm yaklaşımıdır (Rocha, Seabra, Silva ve Abrantes, 2016). Holistik turizm kavramı da literatürde giderek önem kazanan bir yaklaşım olarak dikkat çekmektedir. Holizm felsefesine dayanan bu yaklaşım, bütünü onu oluşturan parçaların basit bir toplamından daha fazlası olduğunu, dolayısıyla bir destinasyonun sunduğu deneyimin tüm unsurlarının bütüncül bir bakışla değerlendirilmesi gerektiğini vurgular (Tanrıkulu, 2020). Klasik kitlesel turizmde genellikle sadece dinlenme veya sadece kültürel gezi gibi tek boyutlu deneyimler öne çıkmaktadır. Turizmde holistik yaklaşım, ziyaretçilere kapsamlı ve dengeli bir deneyim sunmak amacıyla doğal, kültürel, tarihi ve beşerî değerlerin entegre bir şekilde ele alınmasını öngörmektedir. Aynı zamanda bu yaklaşımla ziyaretçilerin fiziksel, zihinsel ve ruhsal açıdan dengeli ve zenginleşmiş bir deneyim yaşamaları hedeflenmektedir. Somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarının birlikte değerlendirilmesi, turistlerin destinasyonu çok boyutlu biçimde deneyimlemesini sağlamaktadır. Bu yaklaşıma göre, bir destinasyonun gastronomik mirası, o destinasyonun genel turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçasıdır ve yerel mutfak kültürünün diğer çekicilik unsurlarıyla uyum içinde sunulması, ziyaretçilerin hem zihinsel hem de duyuşsal açıdan zenginleşmesine katkıda bulunacaktır (Chen ve

Huang, 2018). Holistik turizm bakış açısı, sürdürülebilirlik ile de örtüşmektedir. Bir bölgenin doğa, kültür, insan unsuru, tarih ve gastronomi gibi tüm değerlerini bir arada ele almak, turizm planlamasında denge ve sürekliliği sağlamaya yardımcı olur. Bu bağlamda, Kilistra örneğinde gastronomik mirasın holistik bir yaklaşımla değerlendirilmesi, bölgenin tarihî dokusu, doğal çevresi ve yerel yaşam biçimiyle bütünlük bir turizm ürünü oluşturulmasına olanak tanıyacaktır.

Mevcut literatürde Kilistra ve civar köylerin mutfak kültürüne odaklanan kapsamlı bir çalışmaya rastlanmaması, bu araştırmanın önemini ortaya koymaktadır. Kilistra, tarihsel ve kültürel zenginliği ile ön plana çıkmasına rağmen gastronomik mirası bakımından akademik boşluk barındırmaktadır. Bu çalışma, söz konusu boşluğu doldurarak Kilistra'nın unutulmaya yüz tutmuş yemeklerini ve mutfak geleneklerini kayıt altına almayı, burada bir bütüncül turizm destinasyonu oluşturulabileceğini, böylece hem kültürel mirasın korunmasına hem de bölgenin alternatif bir turizm değeri kazanmasına katkıda bulunmayı hedeflemektedir.

YÖNTEM

Bu çalışma, nitel araştırma deseni ile kurgulanmıştır. Nitel araştırma, bir olguyu doğal ortamında derinlemesine inceleyerek katılımcıların bakış açılarını ve deneyimlerini anlamayı amaçlayan keşif odaklı bir yöntemdir (Özdemir ve Tuti, 2023). Bu yaklaşım, gastronomik miras gibi kültürel ve sosyal bir konunun incelenmesinde uygun görülmüştür. Zira araştırmacıya katılımcıların anlatılarına dayanarak zengin ve detaylı bilgiler elde etme olanağı sunar (Black, 1994). Bölgenin gastronomik mirasını derinlemesine anlayabilmek için keşfedici bir yaklaşım benimsenmiş ve olgu bilim (phenomenology) desenine uygun olarak, betimleyici (descriptive) fenomenolojik yaklaşım doğrultusunda yöre halkının deneyim ve bilgilerinden yararlanılmıştır (Lopez ve Willis, 2004). Nitel yaklaşım, araştırmacının esnek ve katılımcı odaklı bir veri toplama süreci yürütmesine imkân tanıdığından, Kilistra'nın geleneksel mutfak kültürünü belgelemek için en uygun yöntem olarak değerlendirilmiştir.

Araştırmanın evrenini, Konya ili Meram ilçesine bağlı Kilistra mahallesinde doğup büyümüş veya halen yaşamakta olan, yöre mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi yerel halk oluşturmaktadır. Örneklem seçiminde amaçlı örnekleme yöntemi uygulanmıştır (Patton, 2015). Özellikle geleneksel yemekleri bilen, uzun yıllardır bölgede yaşayan ve kültürel pratiklere hâkim kişiler (n=17) görüşmeye davet edilmiştir. Alanyazında, benzer özelliklere ve odaklı konu alanlarına sahip çalışmalarda kod doygunluğunun genellikle yaklaşık 12 görüşme ile sağlanabildiği, anlam doygunluğuna ulaşmak için ise 16 ila 24 görüşmenin çoğu zaman yeterli olduğu belirtilmektedir (Hennink, Kaiser ve Marconi, 2017). Katılımcılar arasında farklı demografik özelliklerden kişilere yer verilerek demografik çeşitlilik sağlanmıştır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyet	Mesleği
K1	75	Kadın	Ev Hanımı
K2	78	Kadın	Ev Hanımı
K3	71	Kadın	Ev Hanımı
K4	71	Erkek	Çiftçi
K5	78	Erkek	Çiftçi
K6	85	Kadın	Ev Hanımı
K7	75	Kadın	Ev Hanımı
K8	76	Kadın	Ev Hanımı
K9	74	Kadın	Ev Hanımı
K10	56	Kadın	Memur
K11	69	Kadın	Ev Hanımı
K12	72	Erkek	Çiftçi
K13	66	Kadın	Ev Hanımı
K14	53	Kadın	Öğretmen
K15	82	Erkek	Çiftçi
K16	76	Kadın	Ev Hanımı
K17	46	Erkek	Esnaf

Veriler, yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Nitekim yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler, nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan ve katılımcıların kendi ifadeleriyle detaylı bilgi aktarmasına imkân veren etkili bir veri toplama tekniğidir (DeJonckheere ve Vaughn, 2019). Görüşme formu, alan uzmanlarının katkılarıyla hazırlanmış 15 açık uçlu ana sorudan oluşmaktadır. Sorular hazırlanırken literatürde benzer araştırmalarda kullanılan soru tipleri incelenmiş ve Kilistra'nın özgün koşullarına uyarlanmıştır (Ünüvar, Yıldırım ve Önal, 2025). Çalışma için Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Bilimsel Etik Değerlendirme Kurulu tarafından 07/07/2025 tarih ve 197/08 sayılı karar ile gerekli izinler alınmıştır. Veri toplama süreci 21 Temmuz - 31 Ağustos 2025 tarihleri arasında tamamlanmıştır. Görüşmelere başlamadan önce katılımcılardan yaş, cinsiyet, meslek gibi demografik bilgiler alınmıştır. Ardından ana sorulara geçilerek katılımcıların bölge mutfak mirasına dair bilgi ve deneyimleri kaydedilmiştir. Her bir görüşme ortalama 45-60 dakika sürmüş, katılımcıların izin vermesi halinde ses kayıt cihazı kullanılmıştır. Görüşmeler, katılımcıların rahat hissedeceği ortamlarda gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler görüşme sonrası MAXQDA paket programına aktarılmış, betimsel analiz tekniğiyle çözümlenerek yazıya geçirilmiştir. Kodlamalar arası tutarlılığı sağlamak için ikinci bir araştırmacı ile karşılaştırmalı kodlama yapılmış; genel olarak, kodlayıcılar arasında yüksek düzeyde uyum

olduğu belirlenmiştir. (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Bu metodolojik yaklaşımla, Kilistra köyünün zengin gastronomik mirası derinlemesine incelenmiş, niteliksel veriler sistematik bir şekilde analiz edilmiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırma kapsamında elde edilen verilerin içerik analizinin yapılması sonucunda “Köyünüzün mutfak kültüründen bahseder misiniz?” sorusuna katılımcıların tamamı köyde tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları için, mutfakta sebze, et, hamur işi, tahıl, ot, bakliyat ürünlerinin hepsinin tüketildiğini belirtmiştir. Et olarak da eskiden küçükbaş eti tüketildiğini, büyükbaş hayvanların az olması nedeniyle genelde sütlerinden faydalanmak için beslediklerini, şimdi ise dana etinin de yaygın olarak tüketildiğini söylemişlerdir. Bazı katılımcılar yemeklerde et kullanımının önemli olduğunu söylemiş (K5, K6, K10), bazı katılımcılar ise “Hayvancılıkla uğraşanlar eti tüketebiliyordu. Hayvancılıkla uğraşmayanlar her zaman et tüketemezdi ama şimdi herkes tüketebiliyor” şeklinde görüş bildirmiştir (K1, K8, K15). Ayrıca bir katılımcı, eskiden et kullanımının önemli olduğunu ancak bakliyat ağırlıklı olarak tüketildiğini söylemiştir (K1). Katılımcıların tamamı, mutfaklarında baharat kullanımının oldukça sınırlı olduğunu belirtmiştir. Ayrıca yemeklerde kendi yetiştirdikleri ürünlerin kullanıldığı, ev yapımı ve doğal gıdaların tercih edildiği belirtilmiştir. Tarhana çorbası ve pekmez tüketiminin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu, özellikle kış aylarında neredeyse her sabah tarhana çorbasının pişirilerek tüketildiği vurgulanmıştır. Mutfaklarında temel yağ olarak tereyağı ve kuyruk yağı kullanıldığı, bu yağların eritilerek sıvı yağ ya da zeytinyağı ile karıştırılıp çinko helkelere doldurularak yemeklerde kullanıldığı belirtilmiştir. Ayrıca yaz aylarında taze sebzelerin, kış aylarında ise kurutulmuş sebzelerin yemeklerde kullanıldığı ifade edilmiştir. Şekerin bulunmadığı dönemlerde ise tatlandırıcı olarak kendi yaptıkları pancar pekmezinin tercih edildiği vurgulanmıştır.

Katılımcıların sebze, et, tahıl, bakliyat ve otların birlikte tüketildiğini vurgulamaları, Anadolu kırsal mutfak kültüründe tarım ve hayvancılığın gastronomik ürünleri şekillendirdiği bilgisiyle örtüşmektedir. Et tüketiminde küçükbaş hayvancılığın geçmişte öne çıkması, günümüzde ise dana etinin de yaygınlaşması, kırsal toplumlarda ekonomik koşulların ve üretim biçimlerinin değişimine bağlı olarak yaşanan dönüşümü göstermektedir (Yerasimos, 2002; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Bulgularda öne çıkan sınırlı baharat kullanımı, yemeklerde kullanılan ürünlerin doğal tadının ön planda tutulduğunu ve kırsal mutfaklarda özgünlüğün korunmasına verilen önemi işaret etmektedir (Özdemir, 2022). Ayrıca tereyağı ve kuyruk yağının temel yağ kaynağı olarak kullanılması, Orta Anadolu kırsal beslenme pratikleriyle büyük ölçüde uyumludur (Çelik, 2023). Sonuç olarak, Kilistra mutfak kültürü bulguları, Anadolu kırsal mutfak kültürüne dair literatürdeki genel eğilimlerle büyük ölçüde paralellik göstermekte olup, aynı zamanda coğrafi şartlar çerçevesinde şekillenen özel bir mutfak yapısına sahiptir.

“Sofra adabı ve beslenme düzeniniz nasıldır?” sorusuna katılımcıların tamamı, günde üç öğün yemek yediklerini ve yemeklerini yer sofrasında tükettiklerini belirtmişlerdir. Günümüzde ise işi olanların erken kalkarak üç öğün yemek yediği, işi olmayanların ise geç kalkmaları nedeniyle çoğunlukla iki öğünle yetindikleri ifade edilmiştir. Katılımcılar, “buyurun” diyerek sofraya herkesin davet edildiğini, sofraya önce büyüklerin oturduğunu, yemeklere önce büyüklerin başladığını, herkesin besleme çekerek yemeğe başladığını, yemeklerin aynı tabaktan birlikte yenildiğini ve yemekler bitmeden sofradan kalkılmadığını belirtmiştir. Ayrıca “Sofra büyüğün su küçüğün denir” şeklinde sofa adabından bahsedilmiştir (K1, K2, K8, K15). Kalabalık ortamlarda veya misafir geldiğinde ise erkekler ve kadınlar için ayrı sofralar kurulduğu ifade edilmiştir. Ayrıca “Eskiden yemekler sofraya aynı anda gelir ama sofraya aynı anda koyulmazdı; yan tarafa koyulur sırayla sofraya koyulurdu. Şimdi yemekler aynı anda koyuluyor” şeklinde açıklama yapılmıştır. Katılımcılardan K1 yemeklerin tek tek tüketilmesinden bahsederek “Eskiden salata bile tek başına sofraya koyulurdu” demiştir. Yemeklerin hangi sırayla tüketildiği hakkında bilgi veren bazı katılımcılar “Önden tirit olursa o koyulur. Sonra salata, çorba, yemek, pilav varsa hoşafı beraber koyulur, en son tatlı koyulur” şeklinde sıralandığından bahsetmişlerdir (K1, K6, K7, K8, K9, K12). Birkaç katılımcı ise “Sırasıyla ilk başta çorba, yemek varsa yemek, sarma varsa sarma, pilav, börek varsa börek, sonra tatlı koyulurdu” demiştir (K3, K5, K11). K15 ise “Çorba veya sulu bulgur pilavı ilk koyulurdu” şeklinde ifade etmiştir. Yemeklerin servisiyle ilgili bilgi veren bir katılımcı “Bir yemek bitmeden yeni yemek sofraya konmazdı” diyerek birlikte yeme kültüründen bahsetmiştir (K4). Günlük öğünlere ilişkin bilgi veren katılımcılar kış aylarında neredeyse her sabah tarhana çorbası pişirildiğini, çorbanın üzerine kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı) eklenerek tüketildiğini ve ardından pancar pekmezi yendiğini belirtmiştir. Bazı durumlarda ise pekmezin içerisine dövülmüş ceviz karıştırılarak tüketildiği aktarılmıştır (K9). Katılımcılardan K15 ise kahvaltıda tarhana çorbası veya bulgur pilavı yapıldığını belirtmiştir. Öğle öğünlerinde ise farklı uygulamalar görülmüştür: “Öğlen pilav veya tirit yapılırdı. Ekmek yapıldığı zamanlarda yanında katmer yapılır o gün o yenirdi” (K2); “Öğlen bazlama yağlanır, pekmez, yoğurt ve turşu ile beraber yenirdi. Bazen kavun veya karpuz tüketilirdi” (K5); “Ayrana ekmek doğrar, öğlen vakti yerdik” (K9) ifadeleri bu duruma örnek oluşturmaktadır. Tarlada çalışıldığı için öğle vakitlerinde yemek hazırlamaya fazla zaman ayrılmadığından doyurucu ve kolay hazırlanabilen yiyecekler tercih edilip tüketildiğini belirtmişlerdir.

Kilistra’da geçmişe dönük üç öğün vurgusu ile günümüzde çalışmaya bağlı olarak iki öğün beslenmenin de görülmesi durumları, öğün sayısının kültürel ve çalışma yaşamına göre esnek biçimde değişebildiğini gösteren literatürle uyumludur (Solmaz ve Dülger Altın, 2018). Katılımcıların sofa hiyerarşisine ilişkin büyüklere öncelik tanınması, erkekler ve kadınlar için ayrı sofa kurulması ve birlikte yenirken aynı kaptan paylaşımın sürmesi, Anadolu’da aile sofa adabının toplumsal yaş ve cinsiyet rollerine göre şekillendiğini belgeleyen literatürdeki bulgularla

örtüşmektedir (Uğur Çerikan, 2019; Güler, 2010). Yemeklerin yenilme sırasıyla ilgili katılımcıların verdiği çeşitli bilgiler, Türk mutfak kültüründeki sıralamalara benzerlik göstermektedir (Halıcı, 2005; Arlı ve Gümüş, 2007). Yemeklerin sırayla ve hep beraber tüketilmesi kültürü Türk ve Konya mutfağının yanında Mevlevi mutfağının sofrada adabıyla da benzerlik göstermektedir (Seçim, 2019). Kilistra'daki aynı tabaktan ve yer sofrasında yeme kültürü, Orta Asya'dan günümüze uzanan Türk mutfağındaki sofrada adabının göstergesi olarak kültürel sürekliliğini korumuştur (İlban ve Savgın, 2020; Sarıtuğ, 2025).

“Mutfaklarda kullanılan özel araç-gereçler ve mutfak düzeni hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna katılımcıların tamamı yemek hazırlama ve pişirme sürecinde bakır tencere (kuzu tenceresi), dığan tavası (saplı tava), haranı (kazan), lengeri (tepsi), bakır tabak, kivrili sahan, tas, leğen, bardak, sini, bakraç, karavana, cezve gibi bakır kapların kullanıldığını söylemiştir. Ayrıca tahta kaşık, tahta sofrada, sacayağı, toprak sac (dibleği), toprak testi, üzük (çömlek), küp, sele, sepet, kalbur, eysiranı (el sıyıranı), süt makinası, mangal, gaz ocağı kullanıldığını söylemişlerdir. Ancak günümüzde bu araç-gereçlerin çoğunun yerini porselen tabaklar ve çelik pişirme ürünlerine bıraktığı ifade edilmektedir (K10, K11). Katılımcılar mutfak düzeni ile ilgili ise mutfakların geniş olduğunu ve içerisinde tel dolaplarda birçok araç-gerecin bulunduğunu ifade etmişlerdir. Mutfağın eski yapısından bahseden tüm katılımcılar *“Yemekleri ocaklarda odun ateşinde pişirirdik”* demiş; Katılımcılardan K7 ise *“Bizim mangalımız vardı. Eğer birden çok yemek pişirilecekse ocaktan köz alıp bu mangala koyar ve üzerinde 2-3 çeşit yemek pişirebilirdik. Artık çok göz-lü tüp ocaklar çıkınca bu mangalları kullanmaz olduk”* şeklinde mutfak düzenini açıklamıştır. Eskiden bazı hanelerde ise gaz ocağı (ispirto) olduğunu belirten katılımcılar da mevcuttur (K5, K13). Katılımcılar günümüzde odun ateşinin çeşitli yemeklerin yapımında kullanımına devam edildiğini; ancak günlük yemeklerde genelde tüplü ocağın kullanımına geçildiği belirtmişlerdir. Elektriğin olmadığı dönemlerde, ısınma ve aydınlanma ihtiyacının da ocaktan karşılanması sebebiyle yemeklerin genellikle ocak başında yendiğini; bu sofrada kültürünün hala devam ettiğini vurgulayan katılımcılar mevcuttur (K1, K4, K6, K7, K17). Bir katılımcı *“Eskiden evlerde tandır olurdu. Tandır ekmeği ve tandır güdüğü pişirilirdi”* diyerek tandır kullanımından bahsetmiştir (K4). Katılımcılar, taş evlerde yaşadıkları için evlerin içinin serin olduğunu ve kış hazırlıklarının kışlara asılarak bozulmadan muhafaza edildiğini belirtmiştir. Ayrıca Kilistra'da evlerin doğal mağaraların ve kayalıkların üzerinde bulunmasını değerlendiren bazı köylüler *“Evinin altında in (mağara) bulunanlar bu inleri kiler olarak kullanırlardı. İnlerin içi serin olurdu. Tavanlara çivi çakarak ekmeği asılırdı. Tereyağı, yoğurt, peynir gibi ürünleri bu inlerde uzun süre bozulmadan saklardık”* diyerek bu doğal oluşumlardan faydalandıklarını ifade etmişlerdir (K8, K9, K16).

Fotoğraf 1. Mutfak düzeni ve araç-gereçler**Fotoğraf 2.** Ocaklar

Kilistra mutfağında tarihi çeşitli dönemlere dayanan, farklı materyallerden yapılmış birçok mutfak araç-gerecinin bulunduğu görülmüştür. Sadece metalik ürünler anlamında değil başta bakır olmak üzere ahşap ve topraktan yapılan ürünlerin de kullanımı aktif bir şekilde devam ettirilmektedir (Çınar ve Işın, 2021). Bu bulgu Anadolu mutfak kültüründe bakırın yaygın kullanıldığını ve sofranın önemli bir unsuru olduğunu ortaya koyan çalışmalarla örtüşmektedir (Ölmez ve Kılınç, 2015; Yavuz, Akbulut ve Şık, 2019). Katılımcıların odun ateşi, ocak ve tandır anlatıları da literatürde Türk ve Konya mutfağında sıklıkla kullanılan çoklu pişirme alanları açısından ayrıntılı biçimde görülmektedir (Köşklü, 2005; Ünüvar vd., 2025) (Fotoğraf 2). Mutfağın evin içerisinde bulunması, mutfakta yeme-içmenin görülmesi, kirilere çeşitli gıdaların asılması gibi mutfağın hem yemek hazırlama alanı olması hem de tüketim alanı olması açısından vaktin büyük çoğunluğunun burada geçirilmesi mutfağın önemini göstermektedir (Aksoy ve Çetin, 2018; Sipahi, Yalçın ve Tavşan, 2021) (Fotoğraf 1). Literatürde mağaraların kullanımını üretim ve muhafaza işlevleriyle ilişkilendiren çalışmalar, buzdolabı gibi etkili bir saklama aracının olmadığı dönemlerde köyde bulunan mağaraların kiler olarak kullanılması açısından Kilistra'daki bulguları desteklemektedir (Mimiroğlu, 2005; Özata, 2015; Erman ve Geyyas Gören 2022; Dağlı, Sert ve Uzun, 2020).

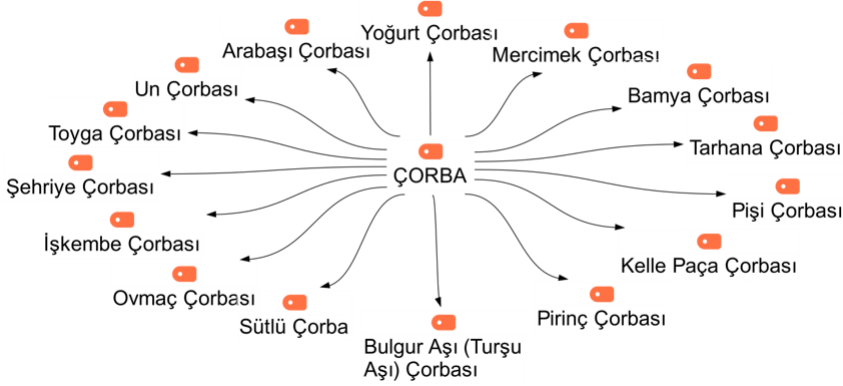
“Köyünüzde yapılan dönemsel/mevsimsel hazırlıklar nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı “Un ve bulgur öğütülür. Bazen düğü (ince bulgur) ve irmik de öğütürdü” demiştir. Bazı katılımcılar ise dağ armutlarının kurutularak değirmende un haline getirilip kış akşamları tüketildiğini söylemişlerdir (K1, K3, K10, K13). Katılımcıların tamamı dönemsel hazırlıklar açısından “Tarhana yapılır. Pancar pekmezi, turşu ve salça yapılır. Sebzeler (salatalık, fasulye, kabak, patlıcan, biber, domates) ve meyveler kurutulur” demişlerdir. Ayrıca tüm katılımcılar fasulyenin ince şeritler halinde kesilerek kurutulduğunu ve buna dilme fasulye kurusu denildiğini ifade etmiştir. Katılımcıların çoğunluğu, geçmişte yaşlı koyun ve keçilerin etlenmesi amacıyla beslendiğini ve güz mevsiminde kesilip “etlik” olarak değerlendirildiğini belirtmiştir.

dirildiğini belirterek *“Etlik keser, etleri kavurarak tabaklar içerisinde kendi yağıyla dondururduk. Kemikleri ise tuzlayıp kuruturduk. Ardından evlerin kirislerine asarak veya unun içine gömerek saklar, kış boyunca yemeklerin içine atarak tüketirdik. Ayrıca kuyruk ve iç yağını da kavurarak kakırdak yapar, kalan yağını da süzüp yemek ve bazı tatlılarda kullanırdık”* şeklinde ifade etmişlerdir (K1, K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K15, K16). Bazı katılımcılar ise *“Bir kilo buğday bir etliğe bedeldi”* şeklinde buğdayın önemine dikkat çekmiştir (K8, K13). Ayrıca bazı katılımcılar bulgur kaynatıldığını (K3, K7, K8, K9, K11, K15, K17), erişte yapıldığını (K1, K2, K6, K9, K11, K12, K15), Ramazan ayında tüketmek için yufka ve pişi yapıldığını ifade etmişlerdir. Yufka ve pişi geleneğini detaylandıran katılımcılar *“Pişi yapılacağı zaman önce yufka yapılır ertesi gün pişi yapılır. Yufkanın arasına üç-dört pişiyi sarar, kazanların içine koyarız. Bunu yaklaşık bir ay yerdik. Şimdilerde eskisi kadar sık yapmayız”* demiştir (K2, K5, K13). Bazı katılımcılar *“gılabba”* dedikleri gilaburudan marmelat yapıldığını (K2, K7), kuşburnu marmelatı yapıldığını (K2), yonuz (dağ) eriği marmelatı yapıldığını (K9), ayvası çok olanın ayva reçeli yaptığını (K7), kayısı çok olanın kayısı reçeli yaptığını (K1), üzümü çok olanın üzüm pekmezi yaptığını (K2, K8) ve bal pekmezi yapıldığını (K8) söylemişlerdir. Ayrıca K1 *“Eskiden bir dönem karpuz çok olmuştur. Satma imkânımız olmadığı için değerlendirmek amacıyla karpuz pekmezi yapmıştık”* demiştir. Geçmişten günümüze muhafaza yöntemleriyle ilgili bilgi veren katılımcıların hepsi *“kurutularak saklanırdı”* demişlerdir. Bazı katılımcılar *“Küplere koyularak saklanırdı”* (K3, K5, K9, K10, K14, K15, K16); *“Keselerin içinde kirislere asılır”* (K2, K5, K7, K12, K15, K17); *“Toprak çömlleklerin içine koyulurdu”* (K12); *“Evinin altında in (mağarası) olan oraya koyardı”* (K8, K9, K16); *“Unun içine gömülür orada saklanır”* (K9, K11); *“Kavun ve karpuzu samanın içinde saklardık”* (K5) demiştir. Ek olarak bilgi veren bazı katılımcılar *“Domatesler gök olarak köküyle sökülüp sırlıklara asılır, kışın olgunlaşınca salata yapılırdı”* (K5, K8) derken bir kısmı ise *“Turp, lahana, pırasa, havuç gibi ürünler toprağa gömülür kışın çıkarılarak tüketilir”* (K5, K13, K17) demiştir.

Bulgular değerlendirildiğinde mevsimsel hazırlığın tahıl temelli olduğu görülmektedir. Yapılan mevsimsel hazırlıklar ve kullanılan yöntemler literatürdeki çalışmalara ve dolayısıyla Anadolu mutfağıyla genel anlamda paralellik göstermektedir (Saygın ve İlban, 2019; Ortakçı, 2023; Badem, 2024). Etlik denilen ve etin farklı bölgelerinin kullanımının görüldüğü uygulamalar, Kilistra halkının atık konusundaki hassasiyetlerini de göstermektedir. Ayrıca buğdaya *“etliğe bedel”* görülecek ölçüde değer atfedilmesi, tahılın sembolik önemini vurgulamaktadır. Türk mutfağında sıklıkla görülen yufka ekmeğinin literatürde rastlanmayan bir şekilde pişiyile birleştirilip zamanla tüketilmesinden oluşan bir hamur işinin görülmesi de farklı bir dönemsel hazırlık örneğidir. Konya ve Anadolu’nun birçok yerinde üzüm ve dut başta olmak üzere çeşitli pekmezler yapılırken Kilistra’da şeker pancarı çok üretildiğinden pekmezinin de yapılması literatürle benzerlik göstermektedir (Çakır, Çiftçi ve Çakır, 2017). Ayrıca yerel meyvelerden gılabba ve kuşburnunun

marmelat veya içeceğe dönüştürülmesi yönündeki ifadeler, bu ürünlerin geleneksel işleme biçimlerine ilişkin bulgularla desteklenmektedir (Çelik, 2025; Kocaman ve Sormaz, 2023).

Şekil 1. Kilistra Mutfağında Yapılan Çorbaların Kod-Alt Kod- Bölümler Modeli

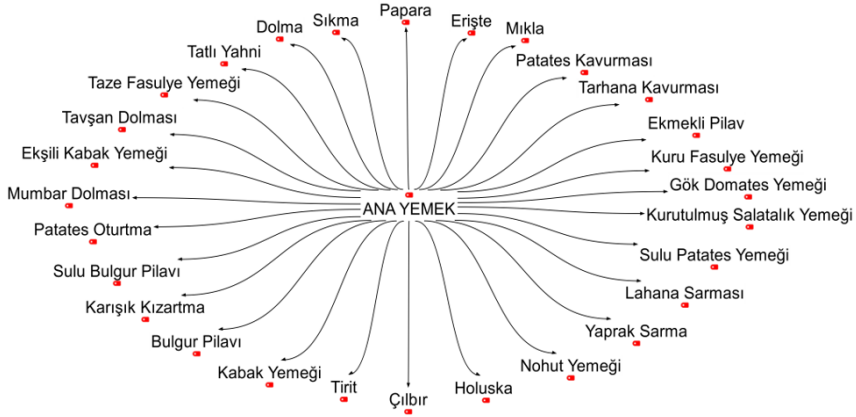


“Köyünüzde tüketilen çorbalar nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı tarhana çorbası, bamya çorbası, mercimek çorbası, yoğurt çorbası, arabaşı çorbası, un çorbası cevabını vermiştir. Bazı katılımcılar, toyga çorbası (K1, K2, K3, K5, K6, K7, K11), şehriye çorbası (K3, K4, K5, K9, K13) ve sütlu çorba (K2, K3, K5, K9, K12) yapıldığını ifade etmiştir. Sütlu çorbanın yapımı ile ilgili ise “Eskiden yarma ile yapılırdı şimdi pirinç ile yapılıyor. Yarma haşlanır içine süt dökülür, erişte atılır. İsteyen haşlanmış nohut ve kuş üzümü de atar. Ocaktan almadan pekmez veya şeker dökülür” (K2, K3, K5, K9, K12) diyerek izah etmiştir. Bazı katılımcılar bulgur aşı (turşu aşı) çorbası yapıldığını “Soğan doğranıp kavrulur. Üzerine kemikli et ve nohut eklenerek pişirilir; isteyen fasulye de koyabilir. Daha sonra bulgur ilave edilir. Bulgur piştikten sonra tereyağında kavrulmuş un eklenir ve kaynayınca ocaktan alınarak turşu ile birlikte yenirdi” şeklinde ifade etmiştir (K2, K6, K7, K9, K10, K11). Ayrıca katılımcılardan bazıları işkembe çorbası ve kelle paça çorbası (K3, K5, K7, K9, K15), pirinç çorbası (K1, K8, K9) ve ovmaç çorbası (K1, K2, K5, K11) yapıldığını da söylemişlerdir. Katılımcılardan bir kişi pişi yapıldığı zaman kalan yağ ile pişi çorbası yapıldığını söylemiştir. Pişi çorbası yapımını ise “Kaynayan suyun içine haşlanmış nohut, sarımsak atılır. Tereyağında kavrulmuş erişte ve pişi yapımından arta kalan yağa yoğurt çırpılıp dökülür. Soğuk olarak tüketilir, Erişteler içinde ktır ktır olur” şeklinde ifade etmiştir (K6). Bir katılımcı keklik avlandığı zaman keklik eti ile çorba yapıldığını da söylemiştir (K1).

Kilistra’da ifade edilen çorbalar, Türk ve Konya mutfak kültüründe en bilinen ve en çok tüketilen çorbalarla güçlü bir örtüşme göstermektedir (Güler, 2010; Özbey ve Köşker, 2021; Seçim ve Aksu, 2021). Bazı çorbaların pekmez veya şekerle

yenilmesinin besleyicilik açısından yapılan bir uygulama olarak devam ettirildiği düşünülmektedir. Pişi çorbası bir değerlendirme yemeği olarak atık konusundaki hassasiyeti gösterirken; keklık etli çorba ise av hayvanlarının tüketimi hakkında bilgi vermektedir. Çorbalardaki ürünlerin farklılığı yerel pratiklerin mikro-çeşitliliğine işaret etmektedir.

Şekil 2. Kilistra Mutfağında Yapılan Ana Yemeklerin Kod-Alt Kod- Bölümler Modeli



“Köyünüzde tüketilen ana yemekler nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı nohut ve kuş üzümlü bulgur pilavı, sulu bulgur pilavı, nohut yemeği, kabak yemeği, taze fasulye yemeği, kuru fasulye yemeği, tirit, sulu patates yemeği, patates oturtması, lahana sarması, yaprak sarma, dolma, papara, karışık kızartma, erişte, yazın taze sebze yemekleri, kışın kurutulmuş sebze yemekleri yapıldığını söylemişlerdir. Köye özgü bazı yemeklerin yapımını anlatan katılımcılar “Kemikli et haşlanır ve kemiklerinden ayrılarak iri parçalara bölünür. Piyazlık doğranmış soğan kavrulduktan sonra salça eklenip birlikte kavrulur. Haşlanmış et, suyu ile birlikte kavrulan soğanın içine ilave edilir. Ardından haşlanmış nohut eklenerek bir süre kaynatılır. Hazırlanan bu karışım, doğranmış bazlamaların üzerine dökülerek yenir. Köyümüze özgü bir şekilde yoğurtsuz yapılır, diğer tiritlere benzemez” (K1, K6, K7) diyerek tiritten; “Tavada yemeklik doğranmış soğan kavrulur. İsteğe göre soğan piyazlık da doğranabilir veya varsa kıyma eklenebilir. Ardından salça ilave edilip kavrulur. Üzerine yemeklik doğranmış patates eklenerek bir süre daha kavrulur. Daha sonra üzerine geçecek kadar su eklenip pişmeye bırakılır. Suyunu biraz çektikten sonra üzerine yumurta kırılır ve yumurtalar piştikten sonra yemek ocaktan alınır” (K2, K4, K5, K6, K10, K16) diyerek mıkladan; “Kaynayan suya tuz atılır ve içine yumurta kırılır. Yumurta kayısı kıvamına gelince doğranıp ısıtılmış bazlama ekmeğinin üzerine suyuyla birlikte dökülür. Üzerine tereyağı kızdırılarak gezdirilir ve pul biber atılarak yenir” (K3, K5, K6, K8, K9) diyerek çılbırdan detaylıca bahsetmişlerdir. Bazı katılımcılar, kışık ha-

zırlık olarak tarhana yapıldığında, kurutulmadan önce ev halkı ve yardıma gelenler için bir miktar yaş tarhana ayrılarak tarhana kavurması yapıldığını; ayrılan tarhananın bol tereyağında kavrulduktan sonra tabaklara paylaştırıldığını ve üzerine kaşıkla çukurlar açılıp kızdırılmış tereyağı dökülerek ikram edildiğini söylemiştir (K1, K5, K12). Katılımcılardan K3 ise kurban bayramlarında ve etlik zamanında mumbar dolması yapıldığını söyleyerek yapılışını “*Mumbar dolması yapılırken bağırsaklar tuzla iyice temizlenir. Akciğer satırla kıyılarak ya da eskiden iki taş arasında ezilerek inceltirilmiş. İçine ince kıyılmış akciğer, ince doğranmış soğan, biraz salça ve düğü (ince bulgur) eklenerek hazırlanan harç bağırsaklara doldurulur. İç harcın dışarı çıkmaması için uçları iple bağlanır, pişerken patlamaması ve içine su alıp pişmesi için iğneyle delikler açılır. Pişerken ara ara kontrol edilir ve kabaran yerler varsa patlamaması için delinir. Piştikten sonra dilimlenip tereyağında kavrularak yenirdi*” şeklinde anlatmıştır. Ayrıca düğünlerde yapılan yemeklerden bahseden katılımcılar “*Kabaklar doğranıp kazana koyulur. Erik kurusu kaynatılarak süzülüp suyu yemeğe dökülür veya doğrudan kayısı kurusu koyulur. İsteyen kuşburnu kaynatıp suyunu döker ya da tülbente sarıp içine atardı. Nohut, şeker (eskiden pekmez), salça, pul biber koyulur tatlı, eksi, acı bir yemek olur*” (K1, K3, K6) şeklinde ekşili kabak yemeğinden bahsetmiş; “*Ocağa su koyulur ve kaynatılır. Kaynayan suya armut kurusu (şar armut), erik kurusu, biraz kayısı kurusu, doğranmış kuru incir, kuru üzüm ve haşlanmış nohut eklenir. Çok sulu olmayacak şekilde özleşene kadar pişirilir. Ardından pekmez veya toz şeker ilave edilip kaynatılır. Son olarak üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek yenir*” (K1-K4, K6, K7, K9, K11) diyerek tatlı yahniden bahsetmiş ve ayrıca düğünlerde tane kuru fasulye ve dilme fasulye kurusunun karışık olarak aynı yemekte pişirildiğini söylemişlerdir (K1, K3, K6, K7, K11). Av hayvanları ile ilgili olarak ise bazı katılımcılar tavşan ve keklik avlandığını; keklik eti ile tirit yapıldığını (K1); tavşanın doldurularak pişirildiğini “*Tavşanın içi temizlenir. Ekmek ovması yapılır, isteyen içine ceviz ve pirinç de koyar, baharat eklenerek tavşanın içine doldurulur ve su girmemesi için sıkıca dikilir. Tavşan, tencereye su ile konur; kapağın etrafı hava almaması için hamurla kapatılır ve kısık ateşte haşlanarak pişirilir. Piştikten sonra tavşanın içindeki ekmek ovması tepsie çıkarılır, üzerine parçalanmış tavşan eti konur ve kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Tavşanın haşlama suyu ile bulgur pilavı da yapılır*” şeklinde ifade etmişlerdir (K1, K3, K13, K15). Ayrıca K13, “*Tavşan pişince soğumaması için davet edilenler gelinceye kadar tencerenin kapağı açılmazdı, herkes gelince çıkarılır parçalanır, tepsie ekmek ovmasının üzerine koyulur, tereyağı kavrulup dökülür ve yenir*” demiştir. Bazı katılımcılar “*Makarna hamuru kıvamında bir hamur yoğrulur ve ince şekilde açılır. Açılan hamur, bardak yardımıyla avuç içi büyüklüğünde yuvarlak parçalar halinde kesilir. İç harç olarak ceviz ve tulum peyniri karıştırılır. Hazırlanan harç, hamur parçalarının ortasına konularak hamur ikiye katlanır ve kenarları iyice kapatılır. Daha sonra kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra tepsie alınır ve üzerine kavrulmuş tereyağı gezdirilerek yenir*” diyerek holuska yapıldığını (K1, K3, K9) ve “*Haşlanan patates rendelenir, soğan ve salça tereyağında kavrulur içine rendelenmiş patates koyulur.*

Tuz, karabiber atılır iyice kavrulur ve tüketilir” diyerek bir değerlendirme yemeği olan patates kavurması (K2, K9) yapıldığından bahsetmişlerdir. Katılımcılardan K6 ekmeekli pıllav yapıldığını ifade ederek “Kaynayan suya bulgur salınır. Pişince içine kuru ekmek doğranır ve eklenir. Ekmek de pişince tabağa alınıp üzerine sade- yağ kavrulup dökülür” demiştir. Bazı katılımcılar kurutulmuş salatalık yemeği yapıldığını “Kurutulmuş salatalık önceden ıslatılır ve yumuşayınca kadar haşlanır. Yemeklik doğranmış soğan yağda kavrulur, salça ilave edilir, yumuşayan salatalık kabuğu ilave edilir ve pişirilir. İsteğe göre kabak kuruşu, pathcan kuruşu, domates kuruşu da eklenerek de pişirilirdi” (K1, K2, K8) ve olgunlaşmış ama kızarmamış domateslerden gök domates yemeği yapıldığını “Doğranmış soğan salça ile birlikte kavrulur. Ardından doğranmış gök domatesler eklenir, bir avuç bulgur ilave edilir ve su konularak pişirilir” diyerek anlatmıştır (K2).

Kaynak kişilerin aktardığı bilgiler doğrultusunda saptanan yemekler, tahıl ve bakliyat temelli gündelik beslenmenin yanı sıra sebze yemekleri, et yemekleri, sakatat ve kurutmalık gibi birçok yemeği köye özgü şekillerde yapmaları sebebiyle Konya mutfağından kısmen ayrıışmaktadır (Tablo 2). Bulgurlu pıllavlar, kurutmalık yemekleri, mıkla, nohut ve kuru fasulye benzerlik gösterirken sebze yemekleri, av yemekleri, çılıbır, tirit ve papara anlatıları bu farklılıkları destekler niteliktedir (Fotoğraf 3). Ayrıca tirit, çılıbır ve paparada genelde yoğurtla tüketildiği görülürken Kilistra da yoğurt tercih edilmemesi de önemli bir farklılaşma olarak dikkat çekmektedir (Yardımcı, 2012; Esen ve Seçim, 2020; Ünüvar vd., 2025).

Fotoğraf 3. Ekmek Ovmalı Tavşan



Fotoğraf 4. Ekşili Kabak Yemeği



Tablo 2. Ekşili Kabak Yemeği Reçetesi

Malzemeler	Miktar	Birim	İşlem Basamakları
Tereyağı	100	gram	1. Tereyağı ve zeytinyağı tencereye alınarak ısıtılır. 2. İçine salça eklenip kavrulur. 3. Üzerine doğranmış kabaklar eklenir ve birkaç dakika kavrulur. 4. Ardından üzerini geçecek kadar su eklenir. 5. Haşlanmış nohut, pancar pekmezi, pul biber ve tuz ilave edilir. 6. Ayrı bir kaptaki kaynatılıp süzülen erik suyu veya kayısı kurusundan birisi eklenir. 7. Yemek özleşene kadar kaynatılır. Böylece tatlı, ekşi ve acı tatların bir arada olduğu özgün bir yemek elde edilir.
Zeytinyağı	50	mililitre	
Köy kabağı	1/1500	adet/gram	
Erik kuru su	100	gram	
Kayısı kuru su	50	gram	
Nohut	200	gram	
Pekmez/Şeker	50	mililitre	
Salça	30	gram	
Pul biber	3	gram	
Tuz	5	gram	
Su	1200	mililitre	Not: Yaklaşık 8 porsiyonluktur. Yapılışı yaklaşık 50 dakika sürmektedir. Sıcak servis edilir.

Yazları taze sebze, kışın kurutulmuş sebze tüketimine ilişkin anlatımlar Anadolu’da kurutma geleneğinin ve mevsimsel stoklama kültürünün kırsalda sürdüğüne dair bulgularla uyumludur (Alçay Ünver, Yalçın, Bostan ve Dinçel, 2015; Ünüvar vd., 2025). Düğün ve toplu etkinliklerde ekşili kabak ve tatlı yahni gibi yemeklerin anılması, Konya’da kayısı ve erikli yahni gibi özel gün yemeklerinin yerel hafızadaki sürekliliğini hatırlatmaktadır (Seçim ve Esen, 2020) (Fotoğraf 4). Genel olarak Kilistra bulguları, Konya ve Orta Anadolu’nun tahıl ve ekmek merkezli gastronomik mirasının yerel bir varyantını yansıtmakta, ritüel temelli sofralarla zenginleşen bir mutfak sürekliliğine işaret etmektedir.

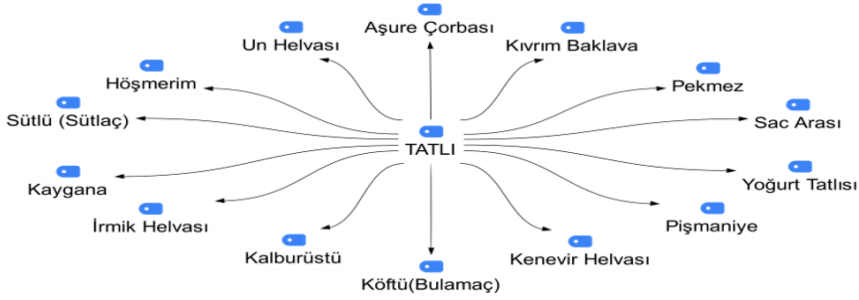
“Köyünüzde tüketilen otlar, baharatlar, yemişler nelerdir?” sorusuna baharat olarak katılımcıların tamamı dağdan topladıkları kekiklerin kullanıldığını, nane ve maydanozun kurutularak kullanıldığını, pul biber ve tuz kullanıldığını, bazı katılımcılar ise karabiber kullanıldığını (K3, K5, K8, K16), reyhanın kurutularak kullanıldığını (K8) ve karanfil kullanıldığını (K16) da belirtmişlerdir. Tüketilen otlardan bahseden bazı katılımcılar “*Gelincik tazeyken toplanıp hem kavrularak hem de salata yapılarak tüketilir. Karavuk (karakavuk) toplanır salata yapılarak tüketilir*” (K3, K5, K8, K9, K10, K13); “*Keçibiciği toplanır kavurularak isteyen içine bulgur atarak pişirir ve üzerine yoğurt dökülerek yenir*” (K3, K13); toklubaşı toplandığını (K3, K13); şeker pancarının yaprağının kavrularak pişirildiğini söylemişlerdir (K8, K14). Bazı katılımcılar “soğan cipciği” pişirildiğini detaylandırarak “*Yeşil soğanın orta kısmındaki tohuma kalkan yeri (erkek soğan) çiçek açmadan toplanır ve doğranarak kavrulur. Bulgur, salça atılır ve yumurta kırılarak yenir*” şeklinde bu yemekten bahsetmiştir (K5, K10). Bazı katılımcılar ise “*Sirken haşlanır kavrulur içine*

yumurta kırılır üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenir” (K5, K8); “*Diken (devediken) tazeyken toplanıp kavrulur. Isırgan otu kavrulur. Güneyik salatada kullanılır*” (K9); “*Ebembik otu, keklik otu, çay teresi salata yapılırken kullanılır. Taze olarak da tuza banar yeriz*” (K10); “*Kuzukulağını salata veya tuza batırıp tüketiriz*” (K4, K12); “*Semizotu toplanır hem kavrularak hem de salata yapılarak yoğurt ile birlikte tüketilir*” (K14); “*Çay marulu toplanır, yeriz*” (K5) gibi ifadelerde bulunmuşlar; genel olarak bu otların salata yapılarak veya tuza batırarak tüketildiğinden bahsetmişlerdir. Adaçayı (K2, K5, K6, K17) ile dağ çayı toplandığı (K4) ve kaynatılarak içildiği de ifade edilmiştir. Yemiş olarak ise katılımcıların tamamı ceviz, alıç, patlamış mısır, ay çekirdeği yendiğini söylemiştir. Katılımcılardan bazıları kavurga yapıldığını söylemiş (K1, K3); K1 ise “*Kabak çekirdeği, nohut, yağlı mısır, buğday kavrulurdu*” şeklinde kavurganın yapılışını anlatmıştır. Bazı katılımcılar armut kurusu ve kayısı kurusu (K1, K7, K8, K9, K10, K13, K14), erik kurusu (K1, K7, K10, K14), elma kurusu (K7, K10, K16), kuru üzüm (K3, K14) yendiğini söylemiştir. Katılımcıların bir kısmı armut unu yendiğini (K1, K3, K10, K13), mısır unu (koku tütü) yapılarak yendiğini “*Patlamış mısır veya yağlı mısır, kabak çekirdeği, kavrulmuş nohut değirmende un haline getirilir içine toz şeker atılarak yenir. İsteyen bazlamayı yağlayıp içine atarak da yedi*” (K10, K13) şeklinde anlatmıştır. Bazı katılımcılar ise kavun, karpuz (K5, K7, K10), üzüm (K10), ayva, badem, elma, hırtlak (kelek) (K8), gılabba (gilaburu) ve gılabba turşusu (K1, K14), dağ armudu turşusu (K10), boz armut turşusu (K1) yendiğini, bayramlarda lokum bisküvi alındığını (K7), çocuklara atıştırmalık olarak bazlamaya tereyağı veya yoğurt sürülüp üzerine toz şeker atılarak verildiğini (K1) söylemişlerdir. Katılımcılar gılabba denilen gilaburunun köyde çok önemli bir yeri olduğunu, doğada çok fazla bulunduğunu, kendiliğinden yetişmesi sebebiyle yabancı bitkilerin değerlendirilmesi açısından da önemli bir katma değer ürünü olduğunu ve sağlık açısından da çok faydalı olduğunu belirtmişlerdir.

Kilistra’da bildirilen baharat ve ot kullanımı, Orta Anadolu kırsal mutfak pratikleriyle güçlü bir uyum göstermektedir. Katılımcıların kekik toplaması, nane ve maydanozu kurutarak saklaması ile pul biber ve tuzun temel çeşni olması, Türk mutfağında yaygın baharat kullanımına ilişkin bulgularla örtüşür (Solmaz ve Dülger Altın, 2018). Yabancı yenilebilir otların salata ya da kavurma olarak tüketimi Kilistra’da sık gözlenmiş olup, Konya havzasındaki etnobotanik çalışmalar da bulgularla ifade edilen çeşitli türlerin gıda amaçlı doğrudan tüketildiğini, kavrulduğunu, salatalarda yer aldığını ve yörede çok sayıda taksonun yiyecek, baharat ya da bitki çayı olarak değerlendirildiğini raporlar (Demirelma ve Ersoy Depreli, 2023; Bağcı ve Keskin, 2022). Ek olarak atıştırmalık tüketiminde armut unu ve koku tütü tüketimi Türk mutfağında rastlanmamış bir atıştırmalık örneğidir. Kavurga ise Konya gastronomisinde benzerleri görülen bir üründür (Ünvar vd., 2025). Bunun yanında yöre mutfağı, alıç, yaban eriği, ahlata ve gılabba gibi yerel meyveleri de içermektedir (Aydın, 2008). Gılabbanın genellikle marmelatı ve hoşafı yapılması, literatürde nektari ağırlıklı değerlendirme açısından diğer çalışmalardan ayrılmaktadır (Çelik, 2025). Bu bulgular, Kilistra gastronomik mirasında doğadan

toplanan aromatikler ile mevsimsel ürünleri tüketme, saklama ve işleyerek dönüştürmeye dayalı bilgi birikiminin hâlen canlı olduğunu göstermektedir.

Şekil 3. Kilistra Mutfağında Yapılan Tatlıların Kod-Alt Kod- Bölümler Modeli



“Köyünüzde tüketilen tatlılar nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı tatlı yapımında pancar pekmezi kullanıldığını, pekmez tüketiminin önemli olduğunu ve pekmezin tatlı olarak da yenildiğini söylemiştir. Ayrıca tüm katılımcılar “Oklavaya sarılarak burma şeklinde yapılır. Bol tereyağı ile pişirilip üzerine pekmez sulandırılıp dökülerek yenir” diyerek baklava yapıldığını; un helvası, aşure çorbası, sütü (sütlaç) yapılarak tüketildiğini söylemiştir. Bazı katılımcılar sütü yapımını “Eskiden pirinç yerine yarma ile hazırlanırdı. Yarma iyice haşlandıktan sonra içine süt eklenir ve pişirilirdi. Pişen sütü, büyük tabaklara dökülür ve soğumaya bırakılırdı. Soğuduktan sonra üzerine kaşıkla küçük delikler açılır, bu deliklere pekmez dökülerek yenirdi. Artık pekmez yerine toz şeker ile yapılıyor” şeklinde anlatmıştır (K3, K11). Ayrıca katılımcılar Konya’dakinden farklı bir şekilde hoşmerim yapıldığı söylemiş ve yapımını “Geniş bir tavada un, kısık ateşte sürekli karıştırılarak hafifçe kavrulur. Üzerine ısıtılmış süt azar azar eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Daha sonra eritilmiş tereyağı ilave edilir, tuz eklenir. Eysiranı (el sıyranı) ile sürekli karıştırarak hamur topaklanıncaya kadar kavrulur. Kısık ateşte iyice kızarıncaya kadar pişirilir. Ocaktan alınan hoşmerim soğutulur. Üzerine isteğe göre toz şeker veya pekmez dökülerek ya da sade olarak yenir” şeklinde anlatmıştır (K1, K2, K3, K7, K9). Bazı katılımcılar “Yayladan gelirken hoşmerim yapılırdı, çocuklar da yayladan gelenlerden hoşmerim isterdi” demiştir (K2, K15). Katılımcılar kaygana yapıldığını söyleyerek yapımını “Bir kapta yumurta ve un karıştırılır. Tavada yağ kızdırılır, hazırlanan karışım tavaya dökülür. İki tarafı da kızartılarak pişirilir. Eysiranı ile küçük parçalara kesilir. Üzerine pekmez dökülerek yenir” şeklinde anlatmışlardır (K1-K5, K7). Bazı katılımcılar kaygana ile ilgili “Eskiden, tarlaya çalışmaya gidenler ‘üzük’ adı verilen kaplara kaygana doldurur, tarlada çalışırken öğün olarak tüketirdi. Yapımı kolay ve doyurucu olduğundan önemli bir enerji kaynağıydı” demiştir (K3, K4, K8). Ayrıca bazı katılımcılar kalburüstü (kalburabastı) yapıldığını (K1, K3, K6, K12, K15), bazı katılımcılar köftü (bulamaç) yapıldığını söyleyerek yapılışını “Tereyağında un kav-

rulur, içine su ve pekmez katılarak muhallebi kıvamına getirilir soğuyunca yenirdi” ifadeleriyle anlatmıştır (K1, K2, K6, K10, K14). Katılımcıların bir kısmı pekmezden pişmaniye yapıldığını belirtmiş (K1, K5, K10, K12, K14); kenevir helvası yapıldığını “Kenevir tohumu kuruduktan sonra kavrulup dövülür ve pekmezle kaynatılır. Kıvamı çok koyu olmaz kaşıkla yenebilecek yumuşaklıkta hazırlanır” (K1, K2) diyerek anlatmış; kayısı tatlısı yapımını “Kayısı kurusu ıslatılır ve pekmez dökülerek biraz kaynatılır” (K1) ifadeleriyle anlatmış; yoğurt tatlısı yapımını “Yoğurt, yumurta ve un karıştırılarak sacda pişirilir ve üzerine pancar pekmezi dökülerek yenir” (K2) şeklinde tarif etmiş; sacarası (K1, K7, K10) ve irmik helvası (K3, K7) yapılarak tüketildiğini söylemişlerdir.

Fotoğraf 5. Höşmerim

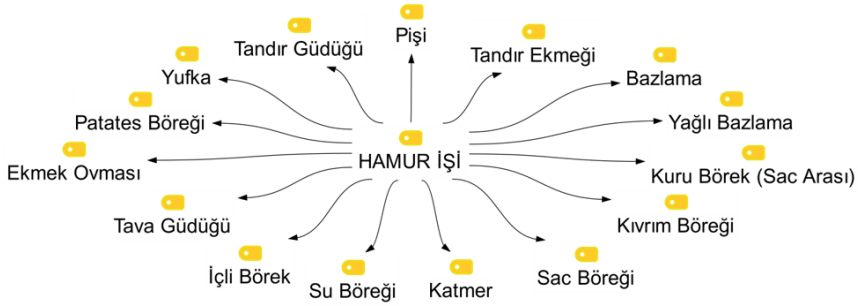


Tablo 3. Höşmerim Reçetesi

Malzemeler	Miktar	Birim	İşlem Basamakları
Un	1000	gram	1. Bakır bir tavada un, kısık ateşte sürekli karıştırılarak hafifçe kavrulur.
Süt	300	mililitre	2. Üzerine bol kaymaklı ısıtılmış süt azar azar eklenir ve sürekli karıştırılır.
Tereyağı	200	gram	3. Eritilmiş tereyağı ve tuz ilave edilir, karıştırmaya devam edilir.
Tuz	5	gram	4. Karışım, eysranı (el sıyrın) ile sürekli karıştırılarak hamur topaklanıncaya kadar kavrulur.
Üzeri için			5. Kısık ateşte, hamur iyice kızarıncaya kadar pişirilir.
Pekmez/Toz şeker	100	mililitre	6. Ocaktan alınan höşmerim biraz soğutulur.
			7. Servis sırasında üzerine isteğe göre toz şeker veya pekmez eklenir ya da sade olarak tüketilir.
			Not: Yaklaşık 6 porsiyonluktur. Yapılışı yaklaşık 40 dakika sürmektedir. Soğuk servis edilir.

Katılımcı ifadeleri incelendiğinde hoşmerimin Konya ve çevresinde yapılan hoşmerimden, tane tane olması açısından farklılaştığı görülmektedir (Mutlu, Uğur ve Şimşek, 2025) (Fotoğraf 5). Sacarası, kıvrım baklava, kaygana, köftü, kenevir helvası, un helvası ve irmik helvası tatlıları, Konya'da diğer bölgelerde yapımına benzemekle birlikte restoran menülerinde de yer tutmaktadır (Seçim ve Esen, 2020; Badem, 2023; Ünüvar vd., 2025). Pekmezden pişmaniye yapılması, meyvelerden tatlılar yapılması gibi özel teknikler de dikkat çekicidir. Genel olarak, Kilistra bulguları Konya'daki tatlılarla yüksek uyum gösterse de tatlandırıcı tercihleri, yapım teknikleri ve kullanılan malzemeler açısından oldukça farklı bulunmuştur (Tablo 3).

Şekil 4. Kilistra Mutfağında Yapılan Hamur İşlerinin Kod-Alt Kod- Bölümler Modeli



“Köyünüzde tüketilen ekmek ve hamur işleri nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı ekmek olarak bazlama, tandır ekmeği, tandır güdüğü, tava güdüğü yapıldığını söylemiştir. Tava güdüğünün yapımını “Ekmek hamuru yoğrulur ve küçük bezeler hazırlanır. Tavaya kuyruk yağı ya da pişi yapımından kalan yağ sürülür. Hazırlanan bezelerden 6-7 tanesi tavaya yerleştirilir ve üzerlerine hafifçe bastırılır. Bir kapta yoğurt ya da yumurta, çörek otu ile karıştırılarak hamurların üzerine sürülür. Tava, iki sac arasında altına köz, üstüne ateş gelecek şekilde yerleştirilerek pişirilir” şeklinde anlatmışlardır. K3 ise “Değirmende un öğütülmesini beklerken değirmende tandır olurdu ve güdük yapılırdı, az bir hamur yoğrulur, orada tahtadan desen vardı, ekmeğe basılır pişirilir, değirmende beklerken yenirdi” (K3) demiştir. Ayrıca K4 tandır güdüğü ile ilgili “Eskiden hacca gidileceği zaman tandır güdüğü yapılır ve pişirirken biraz fazla kurutulurdu. Hacca gidenler yanlarında bolca götürür ve ıslatarak tüketirdi” demiştir. Katılımcılar, patates böreğini “Patatesler haşlanır, rendelenir. Un, su, biraz yağ ve tuzla birlikte yoğrulup hamur yapılır. İsteyen hamura biraz süt de katar. İç harcı için kıyma, soğan, ufalanmış ekmek ve baharatlar güzelce karıştırılır. Tepsinin altına bir hamur açılır, üzerine iç harç serilir. Harcın üstüne bir hamur daha açılarak kapatılır. İki sacın arasında ağır ağır pişirilir” (K1, K2, K3, K6, K7, K8, K13); ekmek ovmasını “Bayat bazlama ekmekler ufalanır, eritilmiş tereyağının içine tuz atılır. İçine 5-6 yumurta kırılır hafif karıştırılır. Üzerine

ekmek ilave edilerek kavrulur, isteğe göre pul biber atılabilir” (K1, K6, K13); yufka ve pişiyi “*pişiyi yufkaya sararak da tükettirdik*” (K2, K5, K13) şeklinde çeşitli hamur işlerini tarif etmiştir. Katılımcıların tamamı sıkmadan “*Bazlama ekmeği ısıtılıp yağlanarak arasına patates, soğan, peynir, kavurma, kakırdak gibi istenilen ürünler koyulup sıkılarak yenir*” şeklinde bahsetmiştir. K2 ise “*Yufka pişirilirken sıcak yufkaya tereyağı sürülerek pekmez dökülür ve yenir*” demiştir. Böreklerden bahseden katılımcılar, içli börek “*Yufkalar açılır ve tepsiye serilir. İç harcı için kıyma, soğan, ufalanmış ekmek, nane, maydanoz ve tuz karıştırılır. Yufkaların arasına yerleştirilir. Üzerine yumurta sürülür, susam ve çörek otu serpilir. Hazırlanan börek, iki sacın arasında pişirilir*” (K2, K6, K7, K12, K17); su böreği (K1, K4, K9, K10, K13), katmer “*Ekmek yapıldığı zamanlarda hamurun bir kısmı ile katmer yapılırdı. İç harcı için kavrulmuş soğan, peynir, maydanoz, nane, kekik, tuz ve yumurta kullanılır; et varsa etli de yapılır. Katmer sacın üzerinde pişirilir, piştikten sonra tereyağı ile yağlanarak yenir. Genellikle yanında pekmez veya yoğurt ile yenir*” (K1, K2, K5, K8, K9); sac böreği (K4), kıvrım böreği “*İç harcı olarak ceviz ezilir, soğan ve koku tütü koyularak yenir*” (K16) şeklinde ifade etmişlerdir. Yağlı bazlama yapımını “*Hamur yoğrulur, açılır. Üzerine yağ sürülür katlanır ve tekrar açılır. Bu işlem birkaç kere tekrar edilir ve pişirilir*” (K1, K8) ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcıların ifadelerine göre 2 çeşit kuru börek (sacarası) yapıldığı görülmüştür. Katılımcıların bir kısmı “*Yufka açılır, tepsiye iki üç kat olacak şekilde serilir. Araları tereyağıyla yağlanır ve ceviz serpiştirilir. İki sacın arasında ağır ağır pişirilir. İsteyen üzerine toz şeker serpererek de yer*” şeklinde anlatmıştır (K6, K7, K10, K12). Ayrıca bazı katılımcılar “*Kız istemedi kız verildikten sonra ilk Cuma günü kız evine gidilir ve sacarası yapılır. Kız evine sacarası yemeye gideceğiz denir*” demiştir (K7, K10). Diğer katılımcılar ise “*Yufkalar tepsiye serilir, içine kıyma, soğan, ekmek ovalanır, nane, maydanoz atılır. Üzerine yumurta ve yoğurt sürüldükten sonra susam ile çörek otu atılır, iki sac arasında pişirilir*” şeklinde anlatmışlardır (K3, K4, K5, K13, K15).

Fotoğraf 6. Patates Böreği



Elde edilen bulgular, köy mutfağında ekmek ve hamur işlerinin temel beslenme öğeleri arasında yer aldığını göstermektedir. Bu durum, Anadolu'nun farklı bölgelerinde ekmeğin hem beslenme hem de kültürel kimlik unsuru olarak ele alındığını ortaya koyan çalışmalarla örtüşmektedir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Katılımcıların bazlama, tandır ekmeği ve farklı börek türlerini ayrıntılı biçimde tarif etmesi, literatürde aktarılan ev içi üretim bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarılan sözlü bir hafıza olduğunu vurgulayan bulgularla paralellik göstermektedir (Fotoğraf 6). Ayrıca tandır güdüğünün hac yolculuğu için kurutulup taşınabilir hale getirilmesi ve kandillerde pişi yapılması, yiyeceklerin yalnızca günlük tüketim değil, ritüel ve sembolik işlevler de taşıdığını göstermektedir. Sacarasının farklı çeşitlerinin yapılması da benzer şekilde, yemeklerin özel günlerde kullanımı ve simgesel önemi açısından değerli bulgulardır. Bunun yanında bayat ekmeğin ekmek ovması, çılıbır, papara ve tirit yapımında kullanılması, Anadolu mutfağında israfın önlenmesi ve mevcut kaynakların yeniden işlevlendirilmesi konusundaki bulgularla uyumludur (Işık, Kılıçaslan, Güldemir, Derin ve Barı, 2017; Ünüvar vd., 2025). Pişinin yufkaya sarılarak yenmesi literatürde rastlanmayan Kilistra'ya özgü yemekler arasındadır. Konya mutfağına özgü ekmek türleri, hamur işleri ve bunlardan yapılan çeşitli yemek ve tatlılara genel anlamda benzerlik gösterse de; sacarası, sıkma, pişinin yufkaya sarılarak tüketilmesi ve etliekmek, tandır böreği yağ somunu gibi çeşitli hamur işlerinin Kilistra'da görülmemesi açısından Konya ve Türk mutfağından ayrılmaktadır (Halıcı, 2005; Halıcı, 2011; Kaya ve Seçim, 2022) (Tablo 4).

Tablo 4. Patates Böreği Reçetesi

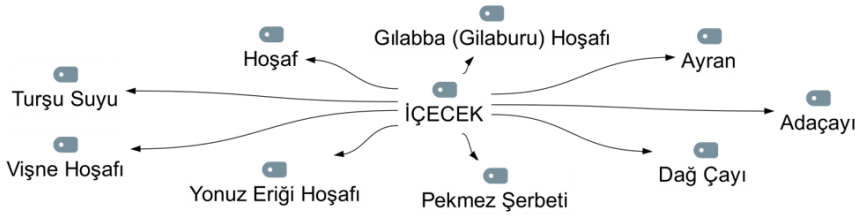
Malzemeler	Miktar	Birim	İşlem Basamakları
Tereyağı	30	gram	1. Patatesler haşlanır ve rendelenir ve süzgeçten geçirilerek püre kıvamına getirilir. 2. Patates püresi, un, tuz ve yağ ile hamur yoğrulur. 3. Hamur iki eşit parçaya ayrılır ve beze haline getirilir. 4. İç harç için bir tavada soğan kavrulur. 5. Soğan kavrulduktan sonra kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir ve pişince ocaktan alınır. 6. İçine ufalanmış bayat ekmek ve baharatlar eklenerek karıştırılır. 7. Tereyağı ve sıvıyağ karıştırılarak tepsi yağlanır. 8. Bezenin biri yarım santim kalınlığında açılır ve tepsiye serilir. 9. Üzerine iç harç yayılır ve diğer beze de aynı şekilde açılarak iç harcın üzerine serilir. 10. Tepsiye döşenen börek iri baklava dilimi şeklinde serilir ve üzerine yoğurt, sıvıyağ ve yumuşak tereyağı karışımı sürülür. 11. İki sac arasında, köz ateşinde ağır ağır pişirilir. Not: Yaklaşık 4 porsiyonluktur. Yapılışı yaklaşık 60 dakika sürmektedir. Sıcak olarak servis edilir.
Sıvıyağ	30	mililitre	
Hamuru için;			
Patates	500	gram	
Un	500	gram	
Sıvıyağ	50	mililitre	
Tuz	10	gram	
İç harcı için;			
Soğan	300	gram	
Kıyma	500	gram	
Ekmek	1/120	adet/ gram	
Tuz	5	gram	
Karabiber	2	gram	
Üzerine için;			
Yogurt	15	gram	
Sıvıyağ	30	mililitre	
Tereyağı	14	gram	

“Köyünüzde tüketilen salata ve mezeler nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı yazın domates, salatalık, yeşillik; kışın ise patates, soğan, havuç, turp ağırlıklı mevsime göre sebze kullanıldığını söylemişlerdir. Bazı kişiler lahana (K1, K7, K10, K17); yumurta (K3, K4); biber (K4) kullanıldığını da söylemiştir. Katılımcılardan bazıları ise doğadan gelincik ve karavuk (karakavuk) (K3, K5, K8, K9, K10, K13); kuzukulağı (K4, K12); ebembik otu (ebegümeci) (K10); güneyik (K9); keklik otu (K10); çay marulu (K5); çay teresi (K10) topladıklarını ve salata yapımında kullandıklarını söylemişlerdir. Ayrıca katılımcıların tamamı salatalara zeytinyağı dökülerek tüketildiğini söylemiştir. Bazı katılımcılar ise “*Salatanın üzerine yoğurt dökerek yeriz*” (K4); “*Salataya turşu suyu dökeriz*” (K10, K13) şeklinde tüketme alışkanlıklarından bahsetmişlerdir.

Bu bulgular, salata ve meze tüketiminin mevsimsellik ve erişilebilirlik tarafından belirlendiğini göstermektedir. Literatürde kırsal Anadolu sofrasında meze geleneğinin, kıyı ve kent merkezlerine kıyasla daha zayıf olduğu; ana yemek ve ekmek ekseninin belirleyici olduğu vurgulanmaktadır (Kocaman, Çobantürk ve Akman, 2019). Bu çalışma da zeytinyağıyla basitçe hazırlanan salataların eşlikçi işlev gördüğünü; ayrıca mezelerin belirginleşmediğini göstermektedir. Yukarıdaki bölümlerde belirtilen otların tamamı salatada veya meze olarak kullanılmadığı için

burada bir kısmına yer verilmiştir. Ayrıca birçok yabancı ot acılığı ve burukluğu sebebiyle tercih edilmemiş; toplanması, temizlenmesi, ayıklanması, haşlanması, suda bekletilmesi gibi süreçlerin uzun sürmesi sebebiyle yörede pek fazla tüketilmemektedir. Bu bilgi ve emek gereksinimi, tarlada kolay erişilen sebzelere yönelimi artırmıştır. Kışın kök ve yumruların öne çıkması da taze otlara erişimi düşürmektedir. Konya ve çevresindeki ot, salata ve meze tüketimine dair bulgular da burada çok fazla görülmemektedir (Tugay, Bağcı, Ulukuş, Özer ve Canbulat, 2012; Esen ve Seçim, 2020). Katılımcıların salataya yoğurt ve turşu suyu eklemesi Türk ve Konya mutfağında çok sık görülmeyen ancak köyde sıklıkla görülen uygulamalardır.

Şekil 5. Kilistra Mutfağında Yapılan İçeceklerin Kod-Alt Kod- Bölümler Modeli



“Köyünüzde tüketilen içecekler nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı ayran ve hoşaf yapıldığını, hoşafın içerisine ise kayısı, erik, üzüm koyulduğunu söylemişlerdir. Bazı katılımcılar gılabba (gilaburu) hoşafı (K2, K4, K6, K7, K15), turşu suyu (K3, K5, K10, K12), pekmez şerbeti (K16), vişne hoşafı (K4), yonuz eriği hoşafı (K9) yapıldığını, adaçayı (K2, K4, K5, K6, K17) ve dağ çayı toplanıp kaynatılarak içildiğini (K2, K4) söylemişlerdir.

Fotoğraf 7. Gilaburu Turşusu



Fotoğraf 8. Gilaburu Hoşafı



Tablo 5. Gilaburu Marmelatı ve Hoşafı Reçetesi

Malzemeler	Miktar	Birim	İşlem Basamakları
Marmelat için;			1. Marmelat için dereden toplanan gilaburu saplarından ayrılır ve bol suda yıkanır. 2. Bez keselere doldurulur ve iyice ezilerek suyu çıkarılır. 3. Çıkan su bakır leğende ağır ateşte koyulaşınca kadar kaynatılır ve marmelat elde edilir. 4. Hoşaf için gilaburu marmelatı ve su karıştırılır. İsteğe göre şeker ilave edilir. Not: Yaklaşık 3 porsiyonluktur. Yemeklerin yanında soğuk tüketilir
Gilaburu	2000	gram	
Hoşaf için;			
Gilaburu marmelatı	100	gram	
Toz şeker	30	gram	
Su	400	mililitre	

Bulgular, içecek çeşitliliğinin ayran ve meyve temelli ev yapımı içeceklerle dayandığını göstermektedir. Anadolu kırsalı üzerine yapılan çalışmalarda, ayranın gündelik sofranın ayrılmaz parçası olduğu ve özellikle çiftçilik sırasında serinletici olması vurgulanmaktadır (Otyzbay, 2019). Hoşafın yazın taze, kışın kurutulmuş veya saklanmış meyveyle hazırlanması literatürle örtüşmektedir (Çakıcı ve Zencir, 2018). Bölgesel meyvelerle çeşitlenen hoşaf lar ile pekmez şerbeti, rafine şeker erişiminin sınırlı olduğu dönemlerden kalan bir tatlandırma geleneğini sürdürmektedir. Turşu suyunun içecek olarak tüketimi, adaçayı ve dağ çayı gibi bitki demlemeleri, halk hekimliği açısından önemli bulgulardandır. Dikkat çekici biçimde sanayi tipi meşrubatların ve paketli meyve sularının anılmaması, literatürde kentleşmeyle artan ticarileşmiş tüketim eğilimlerine karşı yerel direnç olarak yorumlanabilir. Gilaburunun (gilabba) köyün genelinde yetişmesi sebebiyle çok sık işlenmesi ve tüketilmesi köyün önemli bir gastronomik unsurudur (Fotoğraf 7-8). Konya genelinde şerbet çok fazla görülürken burada birkaç ürün özelinde görülmesi de önemli farklılıklardandır (Çölbay ve Sormaz, 2015; Esen ve Seçim, 2020). Genel olarak sonuçlar, işlevsel ve düşük maliyetli içeceklerin tercih edildiğini; içecek kültürünün mevsimsellik ve yerel kaynaklar ekseninde biçimlendiğini göstermektedir (Tablo 5).

“Köyünüzdeki özel gün ve ziyafet yemek kültürü hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna katılımcıların tamamı, eskiden düğünlerin bir hafta boyunca dolu dolu yapıldığını, genellikle güz zamanında gerçekleştirildiğini ve Nisan ile Kasım ayları arasında düğün yapılmadığını belirtmişlerdir. Ayrıca güz döneminde kabak bol olduğu için düğünlerde kız evinde ekşili kabak yemeğinin de yapıldığını söylemişlerdir. Katılımcılardan K6 ise *“Düğünler güz döneminde yapıldığı için kabak yemeği yapılırdı, şimdi genelde yazın yapıldığı için kabak yemeği yapılmıyor”* demiştir. Kiliştra’daki düğünlerde kız ve erkek tarafında farklı uygulamalar ve farklı yemekler verildiği görülmüştür. Katılımcılar kız evinde düğünden önceki Cuma günü gelinin kardeşi veya yakın arkadaşlarından iki kişi, köyde kapı kapı dolaşıp *“Kabak doğramaya gelin”* diyerek köydeki işi olmayan ve müsait olanları kabak doğramaya davet ettiğini ve hep birlikte kabak doğrandığını söylemişlerdir. Akşamında ise

köy halkının da çağrıldığını ve ak don (yöresel kıyafet) giyilerek eğlence yapıldığını söylemişlerdir. Cumartesi günü ise doğranan kabaklarla ekşili kabak yemeği pişirilerek kız evinde yemek verildiğini ve akşamında da kına gecesi yapıldığını söylemişlerdir. Verilen yemek ile ilgili katılımcılardan K1 “Kız evinde kına gecesi olacağı günün sabahında ekşili kabak yemeği, fasulye yemeği (tane kuru fasulye ve dilme fasulye kuru kuru karışık), bulgur pilavı ve hoşaf verilir, akşamında ise kına gecesi yapılır” demiştir. Katılımcılardan K17’nin belirttiğine göre ise erkek tarafında “Düğünden önceki Cuma günü köydeki eli bıçak tutan gençler et doğramaya çağrılır. Düğün yemeği için kesilen hayvanın ciğerini yedirilir, buna misafir ekmeği denir. Ciğer yendikten sonra kesilen hayvanın eti doğrattırılır ve düğün günü pişirilir” demiştir. Bazı katılımcılar K3 kız isteme ile ilgili “Kız tarafına gidilirken kızamık şekeri (renk vermesi için kullanılırdı) götürülür ve şerbet yapılır dağıtılırdı” demiştir. K10 ise “Kız verildikten sonra ilk Cuma günü kız evine gidilir ve sacarası yapılır, kız evine sacarası yemeye gideceğiz denir” şeklinde belirtmiştir. Katılımcıların tamamı nişanda kız tarafında yemek verildiğini söylemiştir. Katılımcılardan K13 ise “Nişanda kız evinde yemek hazırlanır, biraz da erkek evi yemek getirir ve yenirdi” demiştir. Bazı katılımcılar ekşili kabak yemeği yapıldığını (K5, K8), bazı katılımcılar tirit, bulgur pilavı ve hoşaf verildiğini (K2, K5, K8, K10), fasulye yemeği (tane kuru fasulye ve dilme fasulye kuru kuru karışık) (K2, K6, K8), lahana sarması yapıldığını (K10), katılımcılardan bazıları tatlı yahni yapıldığını (K6), imkânı olanın helva aldığını (K10) söylemiştir. Katılımcıların hepsi nişandan sonra erkek evinde dua yemeği verildiğini söylemiştir. Bazı katılımcıların belirttiğine göre dua yemeğinde; lahana sarması, yaprak sarma, bulgur pilavı, hoşaf ve çorba verildiğini (K1, K3, K4, K5, K7, K12, K13) söylemişlerdir. Bazı katılımcılar ise bu yemeklerin yanında tirit yapıldığını (K7), tatlı yahni yapıldığını (K1, K4), imkânı olanların helva da aldığını (K1, K7, K13) söylemiştir. Katılımcıların tamamı eskiden düğün yemeği olarak tirit, fasulye yemeği (tane kuru fasulye ve dilme fasulye kuru kuru karışık), nohutlu ve kuş üzümlü bulgur pilavı ve hoşaf verildiğini söylemişlerdir. Bazı katılımcılar ise “Bulgur pilavının üzerine sütün içinde haşlanmış 1-2 parça bütün et koyulurdu ve buna “şakalak” denirdi. Ama düğünlerde herkes bulgur pilavının üzerine et koyamazdı, imkânı olan yapabiliirdi” demiştir (K4, K11, K17). Ayrıca katılımcıların bir kısmı bu yemeklerin yanında bamyı çorbası ve yoğurt çorbası yapıldığını (K2, K5, K10, K11, K12, K14, K15, K17), tatlı yahni yapıldığını (K2, K3), tatlı olarak aşure çorbası yapıldığını (K16), imkânı olanların helva aldığını (K3, K5, K7, K8, K10, K13), gül reçeli alındığını (K8) söylemiştir. Katılımcıların tamamı, günümüzde köy halkının bir kısmının bu geleneği hala devam ettirdiğini, bir kısmının ise Konya düğün pilavı verdiğini ifade etmiştir. Ayrıca katılımcılardan K1 “Düğünlerde öncelikle bü-yüklere ve erkeklere sofraya kurulur, yemekler aynı tabaktan ve tahta kaşıklarla yenir” demiştir. Bayramlarda ise katılımcıların tamamı baklava, su böreği veya kuru börek, sarma yapıldığını, ayrıca kurban bayramlarında et ve ciğer de kavrulduğunu söylemişlerdir. Katılımcılardan bazıları ise yoğurt çorbası veya bamyı çorbası (K1, K2, K3, K7, K11, K12, K14, K15, K17); sütlü çorba (K2, K5, K9); bulgur pilavı (K2, K5, K6, K7, K8, K15); sebze yemeği (K2, K5, K7, K8); nohut yemeği (K2, K8,

K9) yapıldığını da söylemiştir. Katılımcılardan bir kişi “*Cenaze evine mıkla yapılır, yanına un helvası yapılır, götürülürdü*” demiştir (K2). Bazı katılımcılar Mevritlerde lahana sarması (K2, K6); yaprak sarma ve bulgur pilavı yapıldığını (K2); tatlı yahni (K7) yapıldığını söylemiştir. Katılımcıların hepsi Kandillerde pişi yapıldığını söylemiştir. Katılımcılardan bazıları ise “*Eskiden poşet veya çanta olmadığı için çocuklar eline birer iğde çalısı alır, kapı kapı dolaşır, o çalılara pişi takılır ve çocuklar pişi toplar*” (K1, K5, K6, K12) demişlerdir. Katılımcıların tamamı misafir geldiğinde evde ne olursa o yapılır, özel bir davetin olursa ve et varsa etli yemek yapılır, su böreği, baklava yapılır demiştir. Ayrıca K6, “*Sebze yemeği veya et yemeği yapılır, et yoksa tavuk veya horoz kesilir bulgur pilavının üzerine koyulurdu*” demiştir. Ayrıca katılımcılar tavşan avlandığı zaman misafir davet edilerek tavşan pişirildiğini ve hep birlikte kalabalık bir sofraya koyularak yendiğini söylemişlerdir. Bazı katılımcılar ise tavşan avlanması ile ilgili “*Tavşan vurulduğu zaman avcı arkadaşlar bir eve toplanır 2 3 hane birleşerek tavşan yenir, gelen baklava veya börek yapar getirir, ev sahibi de tavşanı haşlandığı su ile pilav yapar*” demişlerdir (K1, K3, K15). Ayrıca K13 “*Misafir geleceğinde tavşan vurulursa tavşan pişirilir. Tavşan pişirilirken tencerenin hava almaması için hamur ile kapatılır, soğumaması için davet edilenler gelinceye kadar açılmazdı, herkes gelince çıkarılır parçaları tereyağı ile kavrularak ekmek ovmasının üzerine koyulur yenir*” demiştir. “*Eskiden keklik avlanır ve keklik eti ile çorba veya tirit yapılırdı*” demiştir (K1). Katılımcılar kış günlerinde “bahrana” yapıldığını (erkeklerin akşamları toplanıp sohbet ettiği, eğlendiği bir gece) söylemiştir. Kış aylarında her gün bir kişinin davet ederek toplanıldığı gece de pişmaniye veya arabaşı yapıldığını ve sırayla herkesin evinde toplanıldığını söylemişlerdir. Bazı katılımcılar “*Eskiden bahrana yapıldığında pekmez ile pişmaniye veya arabaşı yapılırdı, şimdi çiğköfte de alyorlar*” şeklinde ifade etmiştir (K1, K5).

Bulgular incelendiğinde, düğünlerin güz döneminde toplanması, Nisan–Kasım arasında düğün yapılmaması açısından tarıma önem verildiği görülmektedir. Kız evinde kabak doğramaya toplu çağrı yapılması, imece örgütlenmesine ve topluluk dayanışmasına önem verildiğini; kız–erkek tarafında farklı hazırlıkların bulunması, toplumsal iş bölümünün, yani imece usulünün önemli günlerde de sürdürüldüğünü göstermektedir. Tirit, bulgur pilavı, hoşafın farklı özel günlere ait yemek örneklerinde tekrarlanması, Anadolu ziyafetlerinde doyuruculuk, besleyicilik ve ekonomiklik açısından önem verildiğini; bamya ve yoğurt çorbalarının özel günlerde tüketilmesi ise Konya düğün kültürüne uyum gösterildiğini ve sürekliliğine önem verildiğini göstermektedir. Helva ve meyve suyu alınması, tatlı yahni, bulgur pilavına şakalak koyulması (birkaç parça tüm et) gibi bazı örnekler, yemeklerin imkânlar doğrultusunda belirlendiğini işaret etmektedir. Dua yemeği, mevrit ve kandil sofralarında sarma, börek, pişi hazırlanması, dini takvimle uyumlu adak/ikram ekonomisine önem verildiğini; servis önceliğinin erkekler ve yaşlılara tanınması, hiyerarşik sofraya düzenine önem verildiğini ortaya koymaktadır. Av sonrası ortak sofraya kurulması, toplu tüketim ve paylaşmaya önem verildiğini; kış gecelerindeki bahrana adı verilen köy odası örneği ve arabaşı kültürü, dönemsel sosyalleşmeye

önem verildiğini göstermesi açısından literatürle uyumludur (Bozkurt, 2016) (Fotoğraf 9). Günümüzde Konya düğün pilavına yönelim olsa da köye özgü yerel yemeklerin özel günlerde korunduğunu; ekşili kabak ve sacarası gibi unsurların ise yerel özgüllüğü belirginleştirdiğini düşündürmektedir.

Fotoğraf 9. Bahrana Sofrası



“Köyünüzü tanımlayan özel yemek ya da ürünler var mı?” sorusuna katılımcıların tamamı özel yemek olarak tirit ve ekşili kabak yemeğinin köyde önemli olduğunu ve düğünlerde de pişirildiğini söylemişlerdir. Köyde yetişen ürünlere ise katılımcılar gilaburunun doğada kendiliğinden yetiştiğini marmelat ve hoşaf yapılarak tüketildiğini söylemişlerdir. Kilistra’da bazı çorbaların yapım ve tüketiminde köye özgü yöntemler bulunmaktadır. Sütli çorbanın eskiden yarma ve pekmez ile yapılması (K2, K3, K5, K9, K12); bulgur aşı (turşu aşı) çorbasının turşu ile birlikte tüketilmesi (K2, K6, K7, K9, K10, K11); pişi çorbasının, ayran aşı çorbasından farklı olarak pişi yapımından kalan yağ kullanılması ve bulgur yerine kavrulmuş erişte ile yapılması, eriştenin ise içine en son eklenerek kıtır olarak farklı bir doku katması (K1, K6) diğer yörelerde yapılan çorbalardan farklıdır. Kilistra mutfağının en bilinen yemeklerinden olan tirit, papara ve çılıbrın yapımında diğer yörelerden farklı olarak yoğurt kullanılmadan ve bazlama ekmeğinin üzerine dökülerek tüketilmesi köye özgüdür (K1-K17).

Kilistra mutfağı, Konya ve Anadolu mutfağıyla benzerlikler taşıırken bazı yemeklerin hazırlanış biçimleriyle literatürde karşılığı bulunmayan özgün örnekler de sunmaktadır. Özellikle pişinin yufkaya sarılarak tüketilmesi literatürde rastlanmayan bir uygulamadır ve köyün gastronomik çeşitliliğini öne çıkarmaktadır. Bunun yanı sıra ekşili kabak yemeği ve sacarası, düğün ve nişan gibi ritüel sofraların-

da sıkça anılarak yöreye özgü bir kimlik kazandırmaktadır (Aydın, 2008). Ayrıca pancar pekmezinin yaygın kullanımı, Anadolu genelinde üzüm ve dut pekmezinin dayalı uygulamalardan farklılaşmaktadır. Tirit, papara, mıkla ve çılıbır gibi yemekler Anadolu'nun farklı bölgelerinde bilinmesine ve sıklıkla yoğurtla tüketildiği görülmesine rağmen Kilistra'da yoğurtsuz tüketilmesi, literatürde belirtilen geleneksel formlardan ayrılan bir pratik olarak dikkat çekmektedir. Bunun sebebinin diğer bölgelerde yoğurt eklenerek yemeğin lezzeti ve dokusu zenginleştirilirken, Kilistra'da yemeklerin özüne sadık kalınarak ve sadeliğe özen gösterilerek tüketimine verilen önemi göstermektedir (Yerasimos, 2011; Aslan, Güldemir ve Işık, 2019:238). Bunun yanında keklik etli çorba ve pişi çorbası gibi örnekler, hem av kültürünü hem de değerlendirici mutfak anlayışını yansıtarak köyün özgünlüğünü pekiştirmektedir. Sonuç olarak Kilistra mutfağı, Orta Anadolu'nun genel gastronomik mirasıyla uyumlu olmakla birlikte, özellikle kurutmalıklar, pişi, sacarası, ekşili kabak ve pancar pekmezi gibi yemeklerde ortaya çıkan farklılıklarla literatüre yeni katkılar sunmaktadır. Kilistra köyü mutfak kültürü, hem yerel malzemeler hem de özgün pişirme, saklama ve sunum teknikleriyle diğer yörelerden ayrılır ve köyü tanımlayan özgün yemek ve ürünleri ortaya koymaktadır (Şekil 1).

“Köyünüzün mutfak kültürünün yeterince tanıtıldığını düşünüyor musunuz? Kilistra'nın turizmiyle ilgili görüşleriniz nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı köyün mutfak kültürünün tanıtmak için çalışma yapılmadığını söylemiştir. Ayrıca katılımcılar çevre köylerdeki insanların Kilistra mutfak kültürü ile ilgili bilgi sahibi olduğunu ama yabancı insanların bilmediğini söylemişlerdir. Katılımcılardan K6 ise *“Köyün mutfak kültürü geniş ama yeterince tanıtılmıyor. Köyde hem Karadeniz bölgesine hem Ege bölgesine benzer gelenekler var. Mesela mısırları kült yapıp asmak bizim köyde de var. Eskiden düğünlerde efe kıyafeti giyilir ama bunlar çevre köylerde yok. Eskiden ticaret yolları köyümüzden geçtiği için insanlar her gittiği yerden bir şey almış çevre köylerde bunlar yapılmıyor”* demiştir. K1 ise *“Bizim mutfak kültürümüz çevre köylerden daha düzenli ve daha doğaldır”* demiştir. Katılımcılardan bazıları köyün mutfak kültürünün tanıtılması için *“Muhtarın belediye ile konuşması ve belediyenin tanıtım çalışması yapması gerekiyor”* demiştir (K4, K5). Köyün mutfak kültürünün unutulmaması için görüş bildiren bazı katılımcılar ise aile büyüklerinin gençlere köyün yemeklerini yaparak göstermesi ve öğretmesi gerektiğini söylemiştir (K1, K8, K15, K17). Katılımcılardan bazıları eski yemeklerin çoğunun hala yapılmaya devam edildiğini belirtmiştir (K7, K15).

Bulgular, Kilistra mutfak kültürünün kurumsal ölçekte tanıtılmadığını ve bilinirliğin çevre köylerle sınırlı kaldığını göstermektedir. Gastronomi turizmi ve destinasyon markalaması literatürü, görünürlüğün yerel yönetim, sivil aktörler ve özel sektörün eşgüdümüne dayandığını vurgulamaktadır. Çalışmadaki muhtar ve belediyeden beklenti, literatürde tanımlanan taşradaki mutfak, turizm ve kültür öğelerinin desteklenmesi ve korunması hususunda idari yönetimlerin önemini göstermektedir. Aile büyüklerinin gençlere uygulamalı öğretime yaptığı vurgu, so-

mut olmayan kültürel miras yazınında aktarımla süreklilik ilkesine örnek olarak gösterilebilir. Literatür incelendiğinde görünürlüğün atölye, şenlik, festival, rotalar ve dijital içerik gibi tekrarlanabilir araçlarla güçlendiği belirtilmektedir. Dolayısıyla güçlü bir tanıtım ve yönetimin destinasyonun pazarlanmasında çok önemli olduğu ve büyük bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir (Taşpınar, 2024).

SONUÇ

Kültürel mirasın korunması ve gastronomi aracılığıyla mutfak kültürünün belirlenmesi, turizmin çeşitlendirilmesinde temel bir rol oynamaktadır. Gastronomi turizmi, yerel mutfakların özgünlüğünü görünür kılarken aynı zamanda destinasyonlara rekabet avantajı kazandırmaktadır (Liang vd., 2024). Kültür turizmi, tarihsel sürekliliği desteklerken; inanç turizmi, ritüel yemekler ve kutsal mekânlarla bölgesel belleğin güçlenmesine katkı sağlamaktadır (Chen ve Huang, 2018). Holistik turizm yaklaşımı ise bu unsurları bir arada ele alarak ziyaretçilere bütüncül bir deneyim sunmayı mümkün kılmaktadır (Rocha vd., 2016). Bu bağlamda Kilistra, çalışmada ortaya çıkan derin gastronomi mirasıyla gastronomi turizmi; uzun yıllardır yaşayan bir kent olması dolayısıyla tarih ve kültür turizmi; Hristiyanlık için önemli bir nokta olan Lystra'ya yakınlığı ve organik bağı olması sebebiyle inanç turizmi; kendine özgü tabiatı ve özel yapıları bir arada sunması açısından spor ve doğa turizmi; korunması gereken halk hekimliği öğelerine sahip olması ve Gilaburu gibi birçok sağlıklı ürünü yaşatması açısından sağlık turizmi; aralarına şarap turizmi gibi birçok turizm alt boyutunun da eklenebileceği çok boyutlu bir holistik turizm potansiyeline sahiptir.

Araştırma bulguları, Kilistra mutfağında tirit, ekşili kabak, sacarası, pancar pekmezi ve pişi gibi literatürde farklı örnekleri bulunan yemeklerin öne çıktığını, kendine özgü bir mutfak kültürüne sahip olduğunu ve gerek kullanılan ekipmanlar ve mutfak düzeni açısından gerekse sofrada ve özel gün ritüelleri açısından farklılıklar taşıdığını göstermektedir. Bu mirasın öncelikle belgelenecek somut olmayan kültürel miras kapsamında tescillenmesi önerilmektedir. Ayrıca gastronomik deneyimlerin tarihi mekânlarla bütünleştirilmesi, açık hava mutfak atölyeleri ve yemek festivalleri aracılığıyla destinasyonun cazibesi artırılabilir. Gilaburu, yabani otlar, pancar pekmezi, kurutmalıklar, muhafaza yöntemleri ve dönemsel hazırlıklar gibi doğal ürünler ve üretim süreçleri eko-gastronomi ve agro-turizm çerçevesinde sağlıklı yaşam turizmine entegre edilebilir. İnanç merkezleriyle birlikte ritüel yemeklerin tanıtımı, inanç turizmine katkı sağlayabilir. Kilistra'nın kendine özgü mimarisine sahip bir evi kültür müzesi ve gastronomi evi olarak tasarlayarak; burada bulunan şaraphanelerde alkollü/alkolsüz atölyeler düzenlenerek; tarihi Hititlere dayandığı düşünülen ekmekleri o dönemin tarifleriyle yeniden yaparak ve yakın çevredeki Lystra ve diğer tarihi alanlar da göz önünde bulundurulduğunda, benzer erken Hristiyanlık mutfak uygulamalarıyla ilgili etkinlikler aracılığıyla

bölgede gastronomik bir çekicilik oluşturulabilir. Son olarak, yerel kooperatifler, belediye, devlet kurumları ve STK'lar aracılığıyla üretici destek programları ve çeşitli tanıtım stratejileri geliştirilerek sürdürülebilir bir destinasyon kimliği oluşturulabilir. Bu önerilerin uygulanmasıyla bölgenin doğal yapısının deneyimlenmesi, doğa yürüyüşüyle spor deneyiminin sağlanması, tarihi ve kültürel önemi olan yapısını çalışmada belirtilen gastronomi unsurlarıyla pekiştirerek holistik bir turizm örneği oluşturulabilecektir.

Sonuç olarak Kilistra, gastronomi, kültür ve inanç unsurlarını bütüncül biçimde ele alındığında yalnızca Konya bölgesi için değil, Türkiye'nin başta turizm olmak üzere gastronomi turizmi literatürü için de özgün katkılar sunabilecek bir destinasyon olma potansiyeline sahiptir. Bölgedeki kaya yerleşimleri, antik şarap üretim alanları ve geleneksel taş fırınlarda hazırlanan yöresel ekmek çeşitleri, tarihi mekânlarla gastronomik deneyimlerin somut biçimde bütünleştiği örnekler arasında yer almaktadır. Aynı zamanda farklı turizm faaliyetlerinin bir arada sunulduğu bir açık hava turizm merkezi olan bu bölgenin çeşitli rotalar oluşturularak holistik turizm açısından değerlendirilebilecek örnekler bulundurmaktadır. Bu çalışma, gastronomik mirasın yalnızca kültürel sürekliliğin bir unsuru olmadığını, aynı zamanda holistik turizm yaklaşımında yerel toplulukların çok boyutlu deneyim sunma kapasitesini güçlendirdiğini ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular, literatürde genellikle gastronomi turizmi ile sınırlı ele alınan mutfak kültürünün, inanç, kültür ve ekoturizm boyutlarıyla bütünleştirilerek holistik turizmin kuramsal çerçevesine yeni bir katkı sunduğunu göstermektedir. Kilistra örneği, yerel gastronomik pratiklerin holistik turizm bağlamında yalnızca destinasyon çekiciliği değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve kültürel miras yönetimi açısından da değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Yazar Katkı Oranları

Çalışmanın Tasarlanması (Design of Study): Aİ(%50), MFY(%50)

Veri Toplanması (Data Acquisition): Aİ(%50), MFY(%50)

Veri Analizi (Data Analysis): Aİ(%50), MFY(%50)

Makalenin Yazımı (Writing Up): Aİ(%50), MFY(%50)

Makale Gönderimi ve Revizyonu (Submission and Revision): Aİ(%50), MFY(%50)

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Çetin, K. (2018). Çatalhöyük mutfak yapıları ve araç gereçlerinin 21. Yüzyıl mutfak kültürüne yansımaları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 125-141.
- Alçay Ünver, A., Yağcı, S., Bostan, K., & Dincel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 3(7), 83-93.
- Alyakut, Ö., & Küçükökmürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15 Eylül, Ankara, Türkiye, 10-15.
- Aslan, F. P., Güldemir, O., & Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. H. Muşmal, E. Yüksel & M. A. Kapan (Ed.), *Karaman Araştırmaları-II* içinde, (ss. 231-245). Konya: Palet Yayınları.
- Aydın, D. (2008). Halk mimarisi bağlamında Kilistra'da (Gökyurt) yerleşme ve mesken nitelikleri. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS)*, 38, 175-188.
- Badem, A. (2024). Türk Mutfağında Besin İşleme Yöntemleri ve Muhafazası: Besin İşleme Yöntemleri ve Muhafazası. *Anatolia Social Research Journal*, 3(1), 17-46.
- Bağcı, Y., & Keskin, L. (2022). An ethnobotanical field survey in the Kadınhanı District of Konya in Turkey. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 25(2), 312-336.
- Baylak, H. M., Erkal, T., & Taş, B. (2024). Kilistra (Gökyurt) Kültürel Jeomorfolojik Alanı. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Karatekin Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 12(1), 1-21.
- Black, N. (1994). Why we need qualitative research. *Journal of epidemiology and community health*, 48(5), 425-426. <https://doi.org/10.1136/jech.48.5.425-a>
- Bozdağ, A., Bayram, A. F., Ince, I., & Asan, K. (2016). The relationship between weathering and welding degree of pyroclastic rocks in the Kilistra ancient city, Konya (Central Anatolia, Turkey). *Journal of African Earth Sciences*, 123, 1-9. <https://doi.org/10.1016/j.jafrearsci.2016.07.001>
- Bozkurt, T. (2016). Konya-Gökyurt (Kilistra) köy odaları. *Milli Folklor*, 28(109), 201-216.
- Bülbül Bahtiyar, T., & Dişli, G. (2020). Kilistra Antik Kenti alan yönetim planı denemesi. *Planlama*, 30(3), 342-360. <https://doi.org/10.14744/planlama.2020.60352>
- Chen, Q., & Huang, R. (2018). Local food in China: a viable destination attraction. *British Food Journal*, 120(1), 146-157.
- Chuang, H. T. (2009). The rise of culinary tourism and its transformation of food cultures: The National Cuisine of Taiwan. *The Copenhagen Journal of Asian Studies*, 27(2), 84-108.
- Çakıcı, H. H., & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 285-297. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.255>
- Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: Lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 194-205.
- Çelik, M., (2023). Kuyruk yağı ve Yozgat mutfak kültüründe kullanımı. F. Hayit (Ed.), *Gıda Bilimi ve Gastronomi II* içinde (ss.233-251), Ankara: İksad Yayınevi. <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.8200882>
- Çelik, M. (2025). The Panacea Gilaboru Fruit (*Viburnum Opulus*) and its use in Anatolia. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(3), 2684-2696. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1683>
- Çinar, Z., & Işın, A. (2021). Afyonkarahisar. İ. Yazıcıoğlu, Ü. Sormaz, & C. Canbolat (Ed.), *Türkiye lezzet rotaları* içinde (ss. 246-262), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çölbay, Ş., & Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 4(4), 1729-1736. <https://doi.org/10.7884/teke.508>
- Dağlı, A., Sert, D., & Uzun, A. (2020). Mağaraların peynir olgunlaştırmada kullanımı, bir örnek araştırma: Peynirini Mağarası, Derbent/Konya. *Türk Coğrafya Dergisi*, 75), 131-138.
- Dejonckheere, M., & Vaughn, L. M. (2019). Semistructured interviewing in primary care research: a balance of relationship and rigour. *Family medicine and community health*, 7(2), e000057. <https://doi.org/10.1136/fmch-2018-000057>
- Demirelma, H., & Ersoy Depreli, D. (2023). Eldes (İlgın/Konya) ve Çevresinin etnobotanik özellikleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 27(3), 374-386.
- Dikme, S., Aksu, K., & Yaman, M. (2023). Gençlerin gastronomik miras farkındalığı: Doğum ve ölüm yemekleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1504-1520.
- Erman, O., & Geyyas Gören, L. F. (2022). Konut ve kültür ilişkisi bağlamında Gaziantep geleneksel konutunda üretimin mekâna yansımaları. *Milli Folklor*, 17(135), 173-189.
- Esen, M. F., & Seçim, Y. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.523787>

- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Halıcı, N. (2005). *Konya yemek kültürü ve Konya yemekleri*, Konya: Rûmî Yayınları.
- Halıcı, N. (2011). *Konya mutfağı*, Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Hennink, M. M., Kaiser, B. N., & Marconi, V. C. (2017). Code saturation versus meaning saturation: How many interviews are enough? *Qualitative Health Research*, 27(4), 591-608. <https://doi.org/10.1177/1049732316665344>
- Işık, N., Kılıçaslan, A., Güldemir, O., Derin, D. Ö., & Barı, N. (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 86-94.
- İflazoğlu, N., & Yaman, M. (2020). Yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin yerel restoran menülerinin incelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- İlban, M. O., & Savgın, C. U. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523.
- Karaman, A., & Aylan, S. (2012). Kilistra Antik Kenti, mevcut durumu ve turizm potansiyeli. *Uluslararası Hatunsaray (Lystra) ve Çevresi, Tarih, Kültür ve Turizm Sempozyumu* (ss. 507-512). Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. ISBN: 978-605-359-915-9.
- Kaya, S., & Seçim, Y. (2022). Yöresel bir lezzet: Konya Yağ Somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 156-176. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1036666>
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AlBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kocaman, E. M., & Sormaz, Ü. (2023). Fonksiyonel bir besin olan kuşburnu meyvesinin Türkiye'de tüketimi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 435-453.
- Kocaman, E. M., Çobantürk, M., & Akman, T. (2019). *Kendiliğinden yetişen otların tüketiminde yaşanan yerin etkisi*, IV. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Kongresi, 18-20 Nisan 2020, Niğde, Türkiye, 215-224.
- Köşklü, Z. (2005). Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine Tandır In Old Erzurum Kitchen: How It Is Made, Used And Its Place In Eastern Anatolia. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 155-178.
- Liang, M., Bakar, A. Z. C., Ishak, F. A. C., & Karim, S. A. (2024). Gastronomic Tourism: From Food to Culture, Towards A Conceptual Framework. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 16(1), 981-992.
- Liberato, P., Mendes, T., Liberato, D. (2020). *Culinary Tourism and Food Trends*. Rocha, Á., Abreu, A., de Carvalho, J., Liberato, D., González, E., Liberato, P. (Ed.) *Advances in Tourism, Technology and Smart Systems*. Smart Innovation, Systems and Technologies içinde, vol 171. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-15-2024-2_45
- Lopez, K. A., & Willis, D. G. (2004). Descriptive versus interpretive phenomenology: Their contributions to nursing knowledge. *Qualitative health research*, 14(5), 726-735. <https://doi.org/10.1177/1049732304263638>
- Mimiroğlu, İ. M. (2005). *Ortaçağ'da Konya-Kilistra kenti yapıları*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Konya.
- Mutlu, G., Uğur, S., & Şimşek, B. (2025). Farklı tatlandırıcılar ve kaymak kullanımı ile üretilen Höşmerim tatlısının akrilamid içeriği ve bazı özellikleri. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 14(2), 588-596.
- Oğan, Y. (2024). Gastronomik kimlik ve miras bağlamında bir bibliyometrik analiz. *Tourism and Recreation*, 6(1), 76-88. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1433457>
- Ortakçı, A. (2023). Halk mutfağında kış hazırlığı: Çorum örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 12(4), 1872-1889.
- Otyzbay, Z. (2019). Ayrın sözcüğünün etimolojisi, anlamı ve Türk kültüründeki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 123(242), 219-232.
- Ölmez, F. N., & Kılınç, A. (2015). Isparta müzesindeki Osmanlı dönemine ait bakır eşyalar. *Arış Geleneksel Türk Sanatları Dergisi*, (11), 53-72.
- Özata, Ş. (2015). *Kapadokya Bölgesi kaya oyma yapı sorunları ve çözüm önerileri*, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Özdemir, K. (2022). *Gastronomi tarihi ve kültürü açısından baharatın değerlendirilmesi*. İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Özdemir, M., & Tuti, G. (2023). Nitel Araştırma Desenleri: Metodolojik Bir Temellendirme. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Karatekin Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 11(2), 217-235. <https://doi.org/10.57115/karefad.1331759>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Rocha, G., Seabra, C., Silva, C., & Abrantes, J. L. (2016). Holistic tourism: Motivations, self-image and satisfaction. *Journal of Tourism Research & Hospitality*, 4(52), 1-9.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.

- Sarıtuğ, B. (2025). Orta Asya'dan bugüne Türk kültüründe sofrada adabı. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 11(2), 79-91. <https://doi.org/10.24289/ijsser.1626058>
- Saygın, C. U., & İban, M. O. (2019). Kırsal alanlarda kadınların uyguladıkları geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 2942-2961.
- Scarpato, R. (2002) Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies, *Tourism and Gastronomy*. Hjalager, M. A. & Richards, G. (Ed.) *Tourism and Gastronomy*, (ss. 51-70). London: Routledge.
- Seçim, Y. (2019). *Konya Mutfağı (Mutfak Kültürü ve Yemekleri)*, Konya: Literatürk Academia.
- Seçim, Y., & Aksu, S. C. (2021) Konya ilindeki bazı yöresel çorbaların fonksiyonel besin içeriğinin incelenmesi, *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar*, (ss. 72-95), Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları.
- Seçim, Y., & Esen, M. F. (2020). Yöresel mutfak turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirilmesi; Konya ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Sipahi, S., Yalçın, İ., & Tavşan, C. (2021). Türk barınma mekânlarında ocak kavramının kültürel sürdürülebilirliği. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 10(88), 1781-1794.
- 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). Yöresel mutfak tanıtımında yerel restoranların etkisi: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 160-173.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Sorunlar ve çözüm önerileri. In U. Akdu & İ. Çalık (Eds.), *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* (ss. 599-606). Harman Yayıncılık Bilişim Danışmanlık.
- Tanrikulu, M. (2020). COVID 19 gölgesinde Türkiye'de holistik turizm ve kültüre dönüş. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7(5), 406-417.
- Taşpınar, M. (2024). *Antik kent pazarlaması: Konya / Kilistra örneği*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Torusdağ, G. B., Özkan Önem, E., Sami, F., & Kızıldemir, Ö. (2022). Yerel mutfakların gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 66-82.
- Tugay, O., Bağcı, İ., Ulukuş, D., Özer, E., & Canbulat, M. A. (2012). *Kurucuova Beyşehir, Konya/Türkiye Kasabası'nda gıda olarak kullanılan doğal bitkiler. Biological Diversity and Conservation*, 5(3), 140-145.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Ünüvar, Ş., Yıldırım, M. F., & Önal, B. (2025). *Sürdürülebilir gastronomi açısından Altınekin mutfak kültürünün değerlendirilmesi*. 2nd International Beyşehir Gastronomy Culture and Tourism Congress Full Text Proceedings Book (ss. 48-65). Konya.
- Varol, F., & Nesimioğlu, İ. (2024). Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) kapsamında Türk kültürünün Türk mutfaklarına etkisi. *Kültürel Miras Araştırmaları*, 5(1), 32-39. <https://doi.org/10.59127/kulmira.1526714>
- Varol, F. (2025). Creation of surface model using unmanned aerial vehicle (UAV) photogrammetry in cultural heritage areas: The example of Kilistra Ancient City. *International Journal of Engineering and Geosciences*, 10(2), 137-150. <https://doi.org/10.26833/ijeg.1487818>
- Yardımcı, S. (2012). *Konya Mutfağı Bağ Evinin Asırlık Sırları*, Konya: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Yavuz, C., Akbulut, D., & Şık, A. (2019). Türk mutfaklarında bakırın yeri ve bakır zanaatının geleceği. *Online Journal of Art and Design*, 7(3), 156-169.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan sofraları 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfakları*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi seyahatnâmesi'nde yemek kültürü: Yorumlar ve sistematik dizin*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yeşilyurt, B. & Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. II. *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, 27-28 Mayıs 2021. Proceedings Book içinde. (ss. 795-806). ISBN: 978-605-74118-0-8.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.