

## Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği

Alper KURNAZ\*, Erhan İŞLEK

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris TMYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Muğla

\*Sorumlu Yazar:  
E-posta: akurnaz@mu.edu.tr

Geliş Tarihi: 15 Nisan 2018  
Kabul Tarihi: 23 Mayıs 2018

### Özet

Bu çalışmada Marmaris yöresel yemeklerinin yörede yer alan restoran menülerinde kullanım düzeyleri araştırılmıştır. Çalışma kapsamında Marmaris'te yer alan restoranlara ait menülerden faydalanılmış ve elde edilen bilgiler değerlendirilmeye alınmıştır. İçerik analizi ile bu bilgiler yorumlanmış ve araştırma sonuçlarına ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda Marmaris yöresel yemeklerinin yörede yer alan restoranların menülerinde kendilerine çok da yer bulamadıkları görülmüştür. İlgili alanyazında yöresel yemeklerin bir yörenin tanıtımında, pazarlanmasında ve tercih edilmesinde etkili olduğu ifade edilmektedir. Bu sebeple araştırma sonuçları yöre için bir dezavantaj olarak değerlendirilebilir. Bu dezavantajların giderilmesi amacı ile yörede yer alan restoranlara birtakım önerilerde bulunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Yöresel Yemekler, Restoran, Marmaris

\*Bu çalışma 7. Ulusal Kırsal Turizm Kongresi ve 2. Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Kongresinde sözlü sunuma kabul edilen özet çalışmanın genişletilmiş halidir.

## Evaluation of Local Food Usage by Restaurants: The Case of Marmaris

### Abstract

In this study, the usage level of Marmaris local foods in restaurant menus located in the region was investigated. Within the scope of the study, the menus belonging to the restaurants in Marmaris were utilized and the obtained information was taken into consideration. This information was interpreted by content analysis. As a result of the study, it is seen that Marmaris local foods can not take part in the menus of restaurants in the region. In related literature, it is stated that local foods are effective in introducing, marketing and being preferred. For this reason, the results of the research can be considered as a disadvantage for the region. Some suggestions are made to the restaurants in the region with the aim of eliminating these disadvantages.

**Keywords:** Local Foods, Restaurant, Marmaris

## GİRİŞ

İnsanoğlunun şüphesiz en temel ihtiyaçlarından biri beslenme ihtiyacıdır. İnsanoğlu hangi zaman diliminde bulunursa bulunsun her zaman bir şekilde bu ihtiyacını karşılamıştır. Tarih sahnesinin ilk çağlarında yemek arayışı içinde olan insanoğlu bu arayışını hala sürdürmektedir. Zaman içinde gelişen teknoloji ve kolaylaşan ulaşım imkanı bu arayışa hız kazandırmış ve sırf yemek yemek amacıyla seyahat eden insan gruplarını meydana getirmiştir. Bu amaçla turizm hareketlerine katılan kitlenin dahil olduğu turizm türü gastronomi turizmi olarak tanımlanmıştır. Her ne kadar gastronomi turizmi sadece yemek yeme amacıyla yapılan bir turizm türü olmasa da gastronomi turizmi ifadesi dile getirildiğinde ilk akla gelen şey yemektir.

İster gastronomi turizmi amacıyla ister başka bir amaçla turizm faaliyetini gerçekleştiren insanlar eninde sonunda beslenme ihtiyacını karşılamak zorundadır. Bu amaçla insanlara sunulan yemeklerin niteliği de önem kazanmaktadır. Sadece uluslararası ünü ile bilinen yemekler değil yöresel yemekler de insanlara sunulurken ziyaret edilen yörenin kültürü hakkında bilgi edinmelerine olanak sağlanmalıdır. Bu noktada Türkiye tüm coğrafyası ile birçok yöresel yemeğe ev sahipliği yapmaktadır. Kuzeyinden güneyine doğusundan batısına farklı özellikteki yöresel yemek zenginliği dikkati çekmektedir.

Bu çalışmada Marmaris yöresel yemeklerinin yörede yer alan restoran menülerinde kullanım düzeyleri araştırılmaktadır. Çalışma kapsamında Marmaris'te yer

alan restoranlara ait menüler değerlendirilmiş ve elde edilen bilgiler araştırma kapsamına alınmıştır. İçerik analizi ile bu bilgiler yorumlanmış ve araştırma sonuçları elde edilmiştir. Marmaris yöresel yemeklerinin yörede yer alan restoranların menülerinde kendilerine ne derece yer buldukları tespit edilmeye çalışılmıştır.

Yemek; ait olduğu kültürün özelliklerini barındıran, pişirme ve sunma alışkanlıkları itibarıyla kültürle eşdeğer bir takım algılamalar ve aitikler içeren bir olgudur [1]. Yöresel yemek, bir bölgede yetiştirilen ürünler ve bölge halkının kültürüyle bir araya getirilerek oluşturulan, o bölgede gelenek haline gelmiş yemeklerdir [2]. Yüzyıllar boyunca süregelen savaş, ticaret, göç, turizm gibi pek çok faktöre bağlı olarak kültürler birbirinden etkilenmiş ve toplumlar yeni hammadde, teknik ve bilgiye dayalı olarak yemeklerini geliştirmişlerdir [3].

Yöresel yemekler tarih boyunca bir bölgede var olan tüm özelliklerden harmanlanarak gelenekselleşen bir ürün haline gelmektedir. Söz konusu yörenin bitki örtüsü, iklimi, yıllar boyunca o coğrafyada yaşayan milliyetlerin kültürel mirası, biyolojik çeşitliliği, fauna çeşitliliği yöresel yemeklerin ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Yöresel yemeklerin ortaya çıkışının ve günümüz sofralarında yer almasının ardından bulunduğu coğrafyaya sunduğu katkılar da dikkati çekmektedir. Yemek yapmak için gerekli tüm malzemelerin tarladan sofraya gelişi esnasında geçirdiği tüm evreler söz konusu coğrafyada yer alan çevreler açısından önemli olmaktadır. Şöyle ki, yemek yapmak için kullanılan bir

malzemenin üretilmesinden tüketilmesine kadar görev alan tüm paydaşlar kendi adlarına bir kazanç sağlamaktadırlar. Bu durum söz konusu yörenin kalkınmasına, yerel halkın refah seviyesinin artmasına, ekonomik yönden o yörenin gelişmesine ve sonuç olarak tüm paydaşların kendilerini geliştirmelerine zemin hazırlamaktadır.

Yöresel yemekler birçok ülke ve bölge için yeni bir turizm pazarını temsil etmekte ve turistik yöreler ile bu yörelerdeki girişimciler için benzersiz bir rekabet avantajı sağlamaktadır. Yöresel yemekler yörenin ana ürünü ne olursa olsun, yöredeki ya da işletmelerdeki ek turizm faaliyetlerini oluşturarak, turistleri bölgeye çekmede yardımcı olmaktadır. Böylece turistik yöre rekabet halinde olduğu ve benzer ürünler sunan diğer yörelere göre bir adım öne geçebilmektedir [4].

İlgili alanyazında yöresel yemeklerle ilgili birçok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar hem yöresel yemeklerin özelliklerini ön plana çıkarırken hem de yöresel yemeğin ait olduğu bölgenin de tanıtımına, pazarlanmasına, o bölge ile ilgili farkındalık yaratılmasına yardımcı olmaktadır. Öte yandan yöresel yemeklerle ilgili yapılan çalışmalar bu yemeklerin sürdürülebilir bir kimlik kazanarak gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamaktadır. Böylelikle yöresel yemekler zaman içinde yok olmaktan kurtulmuş olmaktadır. Aynı zamanda yöresel yemeklerde kullanılan malzemeler de anlam kazanmaktadır. Malzemelerin üretim tekniklerine, kalitelerine, saklama koşullarına ve benzer özelliklerine daha çok dikkat edilir olmuştur. Bu durum da hem yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin kalitesine hem de nihai çıkan ürünün kalitesine doğrudan etki etmektedir.

Yöresel yemeklerle ilgili olarak yapılan bu açıklamalar doğrultusunda daha önce yapılan çalışmalardan bazı örnekler aşağıda sunulmuştur:

Çulha ve Dağkırın (2016) [5] tarafından “restoran işletmelerinde üst düzey çalışanlar açısından yöresel yiyecekler: faydalar, engeller ve satın alma ölçütleri” başlıklı çalışmada üst düzey çalışanların yöresel yiyeceklere yeterince önem vermediği sonucuna ulaşılmıştır. Diğer taraftan üst düzey çalışanların yarısından fazlası satın alma kararlarında yöresel yiyeceğin taze olmasını dikkate almakta ve büyük çoğunluğu ise yöresel yiyeceğin faydasını müşteri odaklı ve işletme odaklı olmak üzere ekonomik fayda temelli açıklamaktadır.

Mil ve Denk (2015) [6] tarafından yapılan “Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği” başlıklı çalışmada Erzurum’un Palandöken ilçesinde yer alan turistik işletmelerin, yöresel ürünleri menülerinde kullanmalarına rağmen çoğunlukla ya tedarikte yaşanan sıkıntılar nedeniyle ya da maliyet kaygılarıyla ağırlığı daha çok ulusal ve/veya uluslararası ürünlere verdiği tespit edilmiştir.

Başaran (2017) tarafından, [7] gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirildiği çalışmada Rize’ye özgü 64 yöresel lezzet kayıt altına alınmıştır. Yörede en bilindik ve en çok tüketilen yöresel lezzetler karalahana sarması, karalahana haşlaması, fasulye turşusu tavalısı, hamsi tavalısı, hamsikoli, hamsili pilav, mısır unu ekmeği, muhlama, Rize sütlacı, laz böreği, pepeçura, Rize simidi, Rize kavurması, koleti peyniri, inci, enişte lokumu ve kolivadır.

Çelik ve Aksoy (2017) [8] tarafından Şanlıurfa özel gün yemekleri ile ilgili yapılan çalışmada, özel günlerde yapılan yemekler incelendiğinde çiğköfte, tepsi kebabı, lahmacun, üzlemeli pilav, kuzu kaburga, borani, doğrama, ciğer

kavurma, kebab türleri; tatlı olarak zerde, şıllık, kadayıf ve çorba olarak da lebeni çorbasının tercih edildiği tespit edilmiştir. Yemeklerin ana malzemesini ise et, bulgur, acı isot ve sadeyağ oluşturmaktadır.

Hatipoğlu ve ark. (2013) [9] tarafından yapılan “yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği” başlıklı çalışma sonucunda müteşebbislerin, konak menülerinde, yerel unsurlara fazla yer vermediği sonucu ortaya çıkmıştır.

Büyükşalvarcı ve ark. (2016) [2] tarafından Konya yöresel yemeklerinin turizm işletmelerinde kullanılma durumunun tespiti amacıyla yapılan çalışmada belli başlı yöresel yemekler dışında birçok yöresel yemeğe yer verilmediği tespit edilmiştir. Bunun sebebi olarak ise işletmelerin ticari kaygıları başta olmak üzere Konya yöresine ait yemekleri yapabilecek ustaların az oluşu ve genel olarak yöre halkının evlerinde bu yemekleri yapmalarından dolayı restoranlarda çok tercih etmemeleri gelmektedir.

Özkan ve Aydın (2018) [10] tarafından “yerel yiyecekler aracılığı ile sürdürülebilir destinasyonlar: Ayvıcık örneği” başlıklı çalışma sonucunda Ayvıcık potansiyel olarak gastronomi değerleri bakımından önemli bir gastronomi turizmi merkezi olmaya aday bir ilçe olduğu ortaya çıkmaktadır.

Bozok ve Kahraman (2015) [11] tarafından “kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir” başlıklı çalışma sonucunda yörenin yiyecek-içecek değerlerini tespit ederek kırsal turizmde yemek kültürünün rolüne dikkat çekmek üzere hazırlanan bu çalışmanın sonunda, Balıkesir yemek kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması hakkında öneriler sunulmuştur.

Şengül ve Genç (2016) [12] tarafından “festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu İpekyolu kültür sanat ve turizm festivali örneği” başlıklı çalışma neticesinde yöresel mutfak ürünlerinin tanıtım materyallerinde kullanımının artması, yöreye gelen festival ziyaretçilerine yöresel yemeklerin sunulmasının sağlanması, yöresel lezzetlerin arşivlenmesinin sağlanması ve festivale katılanlar hakkında alan araştırmalarının yapılması gerektiği sonuçları ortaya çıkmıştır.

Kodaş ve Özel (2016) [13] tarafından “yerli ziyaretçilerin yerel yiyecek tüketim güdülerinin belirlenmesi: Beypazarı örneği” başlıklı yürütülen çalışma sonucunda yerel yiyecek tüketim güdülerinden yalnızca bireylerarası güdüler ve psikolojik rahatlama güdülerini ile yaş arasında olumlu yönde, ancak düşük bir ilişkinin mevcut olduğu saptanmıştır.

Saatçi ve Gülü Demirbulat (2016) [14] tarafından yöresel yemeklerin broşürlerde tanıtım unsuru olarak kullanılmasının analizine yönelik bir araştırma yapılmış ve araştırma sonucunda destinasyonların tanıtımlarında yöresel yemeklere yeteri kadar yer verilmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Şengül ve Türkay (2018) [15] tarafından Sakarya’yı ziyaret eden yerli turistlerin kişisel özellikleri ile yöresel mutfak memnuniyetleri arasındaki ilişkilerin belirlenmesi amacıyla yapılan çalışma sonucunda Sakarya’yı ziyaret edenlerin deneyimledikleri yöresel yemekleri, ilgi çekici ve lezzetli buldukları ve bu deneyimden memnun kaldıklarını sonuçları öne çıkmıştır.

Onur ve ark. (2016) [16] tarafından “Şanlıurfa yöresine özgü geleneksel bir çörek: Külünçe” başlığı ile yapılan çalışma sonucunda Külünçe için diğer benzer unlu mamuller gibi, enerji yönünden zengin, diğer besin öğeleri açısından düşük değerlere sahip olduğu görülmüştür. Uzun süre

saklanabilmesi ve doyurucu olması diğer sonuçlar olarak değerlendirilmiştir.

Zağralı ve Akbaba (2015) [17] tarafından “turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma” yapılmıştır. Araştırma sonucunda turistlerin Yarımada'yı tercihlerinde yerel yemeklerin belirleyici bir rol oynamadığını, ancak bölgedeki konaklamaları sürecinde yaşadıkları yemek deneyimleri sonucunda yerel yemekleri beğendiklerini ve yerel yemekler noktasında tanıtım eksikliğinin söz konusu olduğu görülmüştür.

Ayaz ve Çobanoğlu (2017) [18] tarafından “ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği” başlıklı yaptıkları çalışma sonucunda ev kadınlarının yöresel yemeklere yönelik tutumlarının üretim, eğitim, girişimcilik ve menü alt boyutlarında şekillendiği saptanmıştır. Ayrıca il özelinde ev kadınlarının bakış açısıyla Bartın ili yöresel yemeklerine yönelik bir sınıflandırma yapılmıştır.

### Marmaris Mutfağı ve Yöresel Yemekleri

Marmaris ilçe yüzölçümü 963,73 metrekare, kıyı uzunluğu 451,72 kilometredir. Batıdan Reşadiye Yarımadası ve Kerme Körfezi, kuzeyden Ula, doğudan Balan Dağı, Karadağ ve Günlük Tepeleri ile güneyden Akdeniz'le çevrilmiştir. Türkiye'de batıdan doğuya Akdeniz sınırları içindeki ilk büyük liman kentidir. Körfezin önünde kıyıya ince bir dille bağlı olan Adaköy, onun önünde Sedir Adası, Keçi Adası ve Güvercin Adası bulunur. Kentin en eski kısmı denize doğru uzanmış kalker yapılı bir tepe üzerine kurulmuş olan Kale Mahallesi'dir. Marmaris daha sonra eteklere doğru ve kıyı boyunca gelişmiştir. Tipik Akdeniz ikliminin hüküm sürdüğü yörede doğal bitki örtüsü sık çam ormanlarıdır. Yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlı geçmektedir. Akdeniz iklimi nedeniyle çok nemli bir havaya sahiptir [19].

Marmaris mutfağı, Gökova ve Bozburun Yarımadası'ndaki yerleşmelerdeki yemek kültürü, kavurmayı öngören konargöçer Yörük kültürüyle haşlamayı öngören Rodos ve Girit mutfağını birleştiren; bu nedenle de yer yer Anadolu mutfak kültürünü yer yer de Ege mutfağını örnekleyen; ama genelinde Akdeniz mutfağı özelliklerini gösteren bir yapıya sahiptir. Zengin bitki örtüsünün oluşturduğu yöre mutfağı, doğada yetişen her tür sebze kullanmayı başarmıştır. Genellikle zeytinyağlıların ağırlıkta olduğu bu mutfakta zengin et yemeklerine de rastlamak mümkündür. Ege beslenmesinin genel özelliklerini yöre mutfağında görmek mümkündür. Sebze ve yabanıl bitkiler, zeytinyağlılar yöre beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Bölge nüfusunun büyük bir kısmını oluşturan Yörükler arasındaysa beslenmenin temel öğeleri et ve süttür. Sebze kurutma, pekmez, reçel, tarhana, keşkek yapımına dayalı ev içi beslenme geleneği, toplumsal değişime paralel bir süreç izlemektedir. Seracılığın yörede yaygınlaşmasının ardından, meyve ve sebze üretimi pazara yönelik bir nitelik kazanmıştır [20].

Marmaris yöresel yemekleri ile ilgili alanyazından derlenen yemek listeleri menü bazında aşağıda sunulmaktadır [20], [21].

Çorbalar: Arapaşı çorbası, balık çorba, börülce çorbası, ekmekek dökmesi, kuru bakla çorbası, makarna/erişte çorbası, mısır çorbası, paça çorbası, soğan çorbası, sütlü çorba, sütlü tarhana, tarhana, un çorbası, domatesli erişte çorbası, orfoz çorbası, pirinç çorbası, tavuk suyu çorbası.

Salatalar ve Peynirler: Deniz börülcesi salatası, taze

iç bakla salatası, turpotu salatası, zeytin salatası, çökelek kızartma, keçi peyniri, nudzalı peynir, desti peyniri, turunç ekşisi.

Sebzeli-Bakliyatlı Yemekler: Bakla yoğurtlaması, bakla kavurması, börülce kavurması, börülce ekşilemesi, çıntar kavurması, ebegümeci kavurması, ekşili biber, gali patlıcan, hardal haşlaması, kabak çiçeği dolması, ekşili biber, hardal haşlaması, galle, teltorlu börülce, yağlı patlıcan/imambayıldı, yoğurtlu biber, ekşili ispanak kökü, etli bamya, etli nohutlu pırasa, etli taze fasulye, gürlen kebabı, gabak çiçeği dolması, gabak gavrurma, gazzyak, kıymalı ispanak, kuru börülce yahnisi, börülce tarator (börülce hoşmerim), çıntar, guzu göbeği mantarı kavurması, patates ekşilemesi, patatesli sulu köfte, taze bakla, zeytinyağlı yaprak sarma, tilkişen kavurmalı yumurta, turpotu kavurma, sovanlı yumurta, sirken otlası, otlu kavurma, ot silkmesi, turpotu ekşilemesi, sirken otlu aş, semizotu yoğurtlaması, çıntar köftesi, çıntar kızartması, çıntar közlemesi, çıntar telтору.

Deniz ürünleri: Ahtapot ızgara, ahtapot salatası, ahtapot yahnisi, akya balığı ızgara, balık buğuluma, boklu kebab, ekşili balık, lagos şiş, pirinçli balık, sovanlı (soğanlı) balık, yedi baharlı balık, ahtapotlu pilav, alahoş (az kızartılan balık yemeği), daş (taş) kebabı, gökçopur, fırında, kalamar dolma, karides dolma, kalamar tava.

Etlı-tavuklu yemekler: Ballı kavurma, ekşileme et, ekşili köfte, ekşili tavuk, kapama, mumbar dolması, nohutlu et, nohutlu işkembe yahnisi, sura (oğlak dolması), tas kebabı, tavuk dolması, tavuk haşlama, et haşlama, kavurma, biryant (biryant), çopur, ciğer kavurma.

Hamur işleri, pilavlar, makarnalar: Erişte tatarı, ev yapımı erişte, domatesli pilav, gaygana, yalında (pişi, langada, kürülce), iğme makarnası (yüksük), iğme mantısı, keşkek, kıstırma, puf böreği, sac böreği, köremen gözleme, tahinli pide, papara (ekmek makarnası), çıntar böreği.

Tatlılar, reçeller: Aşure, sütlü (sütlü aş), balık badem, çıtırmak (gıyam), darı helvası, ıtırli muhallebi, kalburabastı, Marmaris kurabiyesi, parmak tatlısı, peksimet (besemet), revani, sabune helvası, yoğurt tatlısı, zerde, bestel (karpuz reçeli), portakal reçeli, turunç reçeli, harnup (keçiboynuzu) pekmezi, kaşık (gadı) helvası, sulu baklava, kabak besteli, saraylı.

## YÖNTEM

Marmaris ilçesinde yer alan restoranların menülerinde kullanılan yöresel yemeklerin belirlenmesi amacıyla bölgede bulunan restoran işletmeleri menüleri değerlendirmeye alınmış ve analiz edilmiştir. Dokümantasyon analizi için restoranların web sayfalarından ve birinci elden temin edilen restoran menülerinden faydalanılarak araştırma verileri elde edilmiştir. Bu çerçevede restoranların menülerinde yöresel yemeklerin ne kadar kullanıldığı içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir.

İçerik analizi; nitel veri analiz türleri arasında en sık kullanılan yöntemlerden biridir. İçerik analizi ağırlıklı olarak yazılı ve görsel verilerin analiz edilmesinde kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntemde tündengelimci bir yol takip edilmektedir. İçerik analizinde araştırmacı öncelikli olarak araştırma konusu ile ilgili kategoriler geliştirmektedir. Araştırmacı daha sonra, incelemiş olduğu veri setinde, bu kategoriler içerisine giren kelime, cümle ya da resimleri saymaktadır. Kategori geliştirme aşamasında araştırmacı dikkatli olmalı ve aynı metin üzerinden benzer bir araştırma yürütmeyi planlayan başka araştırmacıların da aynı sonuçlara ulaşabilecekleri türden uygun kategoriler

geliştirmelidir [22].

Araştırmanın evrenini Marmaris yöresinde yer alan ve kendini Türk yemekleri ve deniz mahsülleri sunan restoran olarak tanımlayan 353 restoran [23] oluşturmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucu Marmaris yöresinde yer alan restoran sayılarının resmi olarak kayıt altına alınmış verileri ulaşılamamıştır. Marmaris yöresinin özellikle mevsimlik bir turizm yöresi olması sonucu restoran sayılarının sürekli değişmesi ve bu sebeple ilgili resmi kurumların kayıt tutmada zorluklar yaşaması bu durumun nedeni olarak gösterilebilir. Bu sebeple araştırmacılar tarafından özellikle diğer ulusal alanyazında da kullanıldığı tespit edilen www.tipadvisor.com sitesi verileri temel alınmıştır.

Araştırma örneklemini ise www.tripadvisor.com sitesinde yer alan ve kendini Türk yemekleri ve deniz mahsülleri sunan restoranlar şeklinde tanımlayan amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme yöntemi ile seçilen 87 restoran oluşturmaktadır. Bu örnekleme yöntemindeki temel anlayış önceden belirlenmiş bir dizi ölçütü karşılayan bütün durumların değerlendirilmesidir.

Burada sözü edilen ölçüt veya ölçütler araştırmacı/araştırmacılar tarafından oluşturulabilir ya da daha önceden hazırlanmış bir ölçüt listesi kullanılabilir [24].

Araştırma verileri için; içerik analizi kullanılmış olup menü kalemleri (çorbalar, salatalar ve peynirler, sebze-bakliyatlı yemekler, deniz ürünleri, etli-tavuklu yemekler, hamur işleri-pilavlar-makarnalar, tatlılar ve reçeller) kategori başlıkları olarak ele alınmıştır. Araştırmanın verileri için menülerin bir kısmı 10-14 Nisan 2018 tarihleri arasında www.tripadvisor.com sitesinde yer alan Marmaris restoranları sayfalarından, bir kısmı ise direk restoranların kendisinden temin edilmiştir.

## BULGULAR

Araştırmanın bulguları yedi kategoride ele alınmaktadır. Bu kategoriler ve Marmaris yöresel yemeklerinin Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumları ile ilgili bulgular aşağıda yer almaktadır.

**Tablo 1.** Marmaris Yöresel Çorbalarının Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı
Çorbalar	Arapaşı çorbası	2
	Ballı çorba	-
	Börülce çorbası	2
	Ekmek dökmesi	-
	Kuru bakla çorbası	2
	Makarna/erişte çorbası	2
	Mısır çorbası	2
	Paça çorbası	2
	Soğan çorbası	2
	Sütlü çorba	-
	Sütlü tarhana	-
	Tarhana	4
	Un çorbası	-
	Domatesli erişte çorbası	6
	Orfoz çorbası	1
	Pirinç çorbası	-
	Tavuk suyu çorba	7
		Toplam

Tablo 1’de Marmaris yöresel yemeklerinden çorbaların restoran menülerinde ne kadar kullanıldıkları ile ilgili sonuçlara bakıldığında, en çok tavuk suyu çorbanın menülerde kendine yer bulduğu görülmektedir. Bu çorbayı sırasıyla domatesli erişte çorbası, tarhana, soğan çorbası,

paça çorbası, mısır çorbası, makarna/erişte çorbası, kuru bakla çorbası, börülce çorbası, arapaşı çorbası ve orfoz çorbası izlemektedir. Ballı çorba, ekmek dökmesi, sütlü çorba, sütlü tarhana, un çorbası ve pirinç çorbası ise menülerde kendilerine yer bulamayan çorbalardır.

**Tablo 2:** Marmaris Yöresel Salata ve Peynirlerinin Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı
Salatalar ve peynirler	Deniz börülcesi salatası	18
	Taze iç bakla salatası	8
	Turpotu salatası	7
	Zeytin salatası	2
	Çökelek kızartma	1
	Keçi peyniri	13
	Nudzalı peynir	-
	Desti peyniri	-
	Turunç ekşisi	-
	Toplam	49

Tablo 2'ye bakıldığında Marmaris yöresel salata ve peynirlerinin Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumu ele alınmıştır. Menüde en çok yer bulan salata, deniz börülcesi salatasıdır. Sonra sırasıyla keçi peyniri, taze iç bakla salatası, turp otu salatası, zeytin salatası, çökelek kızartma gelmektedir. Nudzalı peynir, desti peyniri ve turunç ekşisi menülerde yer almamaktadır.

**Tablo 3.** Marmaris Yöresel Deniz Ürünleri Yemeklerinin Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı
Deniz ürünleri	Ahtapot ızgara	41
	Ahtapot salatası	33
	Ahtapot yahnisi	5
	Akya balığı ızgara	7
	Balık buğulama	8
	Boklu kebab	-
	Ekşili balık	2
	Lagos şiş	10
	Pirinçli balık	-
	Sovanlı (soğanlı) balık	-
	Yedi baharlı balık	2
	Ahtapotlu pilav	-
	Alahoş (az kızartılan balık yemeği)	1
	Daş (taş) kebabı	-
	Gökçöpur	-
	Fırında	-
	Kalamar dolma	22
	Karides dolma	7
	Kalamar tava	43
	Toplam	181

Tablo 3'te Marmaris yöresel deniz ürünleri yemeklerinin Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumuna göre ilk sırayı kalamar tava almaktadır. Bu yemeği sırasıyla ahtapot ızgara, ahtapot salatası, kalamar dolma, lagos şiş, balık buğulama, karides dolma, akya balığı ızgara,

ahtapot yahnisi, ekşili balık, yedi baharlı balık, alahoş takip etmektedir. Boklu kebab, pirinçli balık, sovanlı (soğanlı) balık, ahtapotlu pilav, daş (taş) kebabı, gökçöpur, fırında yemekleri ise menülerde yer almamaktadır.

**Tablo 4.** Marmaris Yöresel Etli-Tavuklu Yemeklerinin Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı
Etli-tavuklu yemekler	Ballı kavurma	-
	Ekşileme et	3
	Ekşili köfte	3
	Ekşili tavuk	1
	Kapama	1
	Mumbar dolması	-
	Nohutlu et	3
	Nohutlu işkembe yahnisi	3
	Sura (oğlak dolması)	-
	Tas kebabı	1
	Tavuk dolması	1
	Tavuk haşlama	1
	Et haşlama	2
	Kavurma	10
	Biryani (büryan)	1
	Çopur	-
	Çiğer kavurma	4
	Toplam	34

Tablo 4'te Marmaris yöresel etli-tavuklu yemeklerinin Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumu ele alındığında ilk sırayı kavurma almaktadır. Bu yemeği sırası ile çiğer kavurma, ekşileme et, ekşili köfte, nohutlu et, nohutlu işkembe yahnisi, et haşlama, tas kebabı, tavuk dolması, tavuk haşlama, biryani takip etmektedir. Ballı kavurma, mumbar dolması, sura, çopur ise menülerde yer almamaktadır.

**Tablo 5.** Marmaris Yöresel Hamur İşleri, Pilavları ve Makarnalarının Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı
Hamur işleri-pilavlar-makarnalar	Erişte tatarı	-
	Ev yapımı erişte	13
	Domatesli pilav	5
	Gaygana	2
	Yalngada (pişi, langada, kürülce)	-
	İğge makarnası (yüksük)	-
	İğge mantısı	-
	Keşkek	11
	Kıstırma	1
	Puf böreği	1
	Sac böreği	5
	Köremen gözleme	1
	Tahinli pide	4
	Papara	-
	Çıntar böreği	1
		Toplam

Tablo 5'te Marmaris yöresel hamur işleri, pilavları ve makarnalarının Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumu ele alınmaktadır. Bu kategoride ilk sırayı alan yemek ev yapımı eriştedir. Ev yapımı erişteyi yörenin en bilinen yemeklerinden biri olan keşkek takip etmektedir.

Ev yapımı erişte ve keşkeği ise sırasıyla, domatesli pilav, sac böreği, tahinli pide, gaygana, kıstırma, puf böreği, köremen gözleme, çıntar böreği izlemektedir. Erişte tatarı, yalngada, iğge makarnası, iğge mantısı, papara ise menülerde yer almamaktadır.

**Tablo 6.** Marmaris Yöresel Sebzeli-Bakliyatlı Yemeklerin Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı
Sebzeli-Bakliyatlı Yemekler	Bakla yoğurtlaması	8	Kuru börülce yahnisi	2
	Bakla kavurması	4	Börülce tarator (börülce hoşmerim)	6
	Börülce kavurması	3	Çıntar	-
	Börülce ekşilemesi	6	Guzu göbeği mantarı kavurması	-
	Çıntar kavurması	2	Patates ekşilemesi	-
	Ebegümeci kavurması	2	Patatesli sulu köfte	1
	Ekşili biber	2	Taze bakla	6
	Gali patlıcan	3	Zeytinyağlı yaprak sarma	11
	Hardal haşlaması	2	Ebegümeci kavurma	2
	Kabak çiçeği dolması	15	Tilkişen kavurmalı yumurta	2
	Galle	1	Turpotu kavurma	4
	Sirken otlası	1	Sovanlı yumurta	4
	Teltorlu börülce	1	Sirken otlası	4
	Yağlı patlıcan/imambayıldı	5	Otlu kavurma	4
	Yoğurtlu biber	5	Otlu silkmesi	4
	Ekşili ıspanak kökü	10	Turpotu ekşilemesi	4
	Etlü bamyası	3	Sirken otlu aş	4
	Etlü nohutlu pırasa	3	Semizotu yoğurtlaması	17
	Etlü taze fasulye	3	Çıntar köftesi	6
	Gürle kebapı	1	Çıntar kızartması	4
	Gabak gavrurması	3	Çıntar közlemesi	4
Gazyak	1	Çıntar teltoru	4	
Kıymalı ıspanak	3			
	Toplam		180	

Tablo 6’da Marmaris yöresel sebzeli-bakliyatlı yemeklerinin Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumu ele alındığında ilk sırayı semizotu yoğurtlaması almaktadır. Bu yemeği kabak çiçeği dolması takip etmektedir. Bu yemekleri sırasıyla zeytinyağlı yaprak

sarma, ekşili ıspanak kökü, bakla yoğurtlaması, börülce ekşilemesi, börülce tarator, taze bakla, çıntar köftesi, yağlı patlıcan, yoğurtlu biber almaktadır. Çıntar, guzu göbeği mantarı kavurması, patates ekşilemesi ise menülerde yer almamaktadır.

**Tablo 7.** Marmaris Yöresel Tatlı ve Reçellerinin Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Yöresel Yemek	Restoranlarda Sunulan Yemek Sayısı
Tatlılar ve reçeller	Aşure	-
	Sütlaç (sütlü aş)	11
	Ballı badem	-
	Çıtırmak (gıyam)	1
	Darı helvası	-
	İtırılı muhallebi	-
	Kalburabastı	-
	Marmaris kurabiyesi	-
	Parmak tatlısı	-
	Peksimet (besemet)	-
	Revani	-
	Sabune helvası	-
	Yoğurt tatlısı	-
	Zerde	-
	Bestel (karpuz reçeli)	1
	Portakal reçeli	1
	Turunç reçeli	1
	Harnup (keçiboynuzu) pekmezi	1
	Kaşık (gadı) helvası	-
	Sulu baklava	-
Kabak besteli	3	
Saraylı	-	
	Toplam	19

Tablo 7'de Marmaris yöresel tatlı ve reçellerinin Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumu ele alınmaktadır. Bu kategori Marmaris çorbaları ile birlikte menülerde en az yer alan yemeklerden oluşmaktadır. Marmaris restoranlarında en çok yer alan tatlı sütlaçtır. Kabak besteli ise ikinci sıradadır. Çıtırmak, bestel, portakal

reçeli, turunç reçeli, harnup pekmezi menülerde yer alan diğer tatlı ve reçellerdir. Darı helvası, aşure, ballı badem, ıtırılı muhallebi, kalburabastı, Marmaris kurabiyesi, parmak tatlısı, peksimet (besemet), revani, sabune helvası, yoğurt tatlısı, zerde, kaşık (gadı) helvası, sulu baklava ve saraylı Marmaris restoran menülerinde yer almamaktadır.

**Tablo 8:** Tüm Kategorilere Göre Marmaris Yöresel Yemeklerinin Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu

Kategori	Marmaris Restoran Menülerinde Kullanılma Durumu (toplam)
Çorbalar	32
Salatalar ve peynirler	49
Deniz ürünleri yemekleri	181
Etli-tavuklu yemekler	34
Hamur işleri-pilavlar-makarnalar	44
Sebzeli-Bakliyatlı Yemekler	180
Tatlılar ve reçeller	19



Tablo 8’de tüm kategorilere göre Marmaris yöresel yemeklerinin Marmaris restoran menülerinde kullanılma durumu değerlendirilmiştir. Menülerde ilk sırayı deniz ürünleri yemekleri almaktadır. Bu yemekleri sırasıyla; sebze-bakliyatlı yemekler, salata ve peynirler, hamur işleri-pilavlar-makarnalar, etli-tavuklu yemekler, çorbalar takip etmektedir. Son *sırayı* da tatlılar ve reçeller almaktadır.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırma sonucunda Marmaris yöresel yemeklerinin Marmaris restoranlarında az yer aldığı görülmüştür. Özellikle çorbalar, tatlı ve reçeller menülerde en az yer alan kategoriler olarak dikkati çekmektedir. Diğer kategorilerde ise bu durum nispeten daha iyi olarak görülmektedir. Yöresel yemeklerin bir destinasyonun pazarlamasında ne kadar önemli bir yere sahip olduğu ilgili alanyazında yer alırken, Marmaris yöresel yemeklerinin menülerde yer almaması bu anlamda olumsuz bir sonuç olarak değerlendirilmelidir. Nitekim bu duruma benzer sonuçlar yöresel yemeklerle ilgili yapılan diğer çalışmalarda da görülmektedir [2, 5, 6, 9, 14].

Araştırma sonuçlarına göre Marmaris yöresel yemekleri kategori bazında değerlendirildiğinde, Marmaris restoran menülerinde en çok deniz ürünleri yemekleri görülmektedir. Deniz ürünleri yemeklerini sebze-bakliyatlı yemekler takip etmektedir. Çorbalar ile tatlılar ve reçeller ise menülerde en az rastlanan yöresel lezzetlerdir. Marmaris yöresel yemekleri tek tek ele alındığında Marmaris restoran menülerinde en çok yer alan ilk beş yöresel yemek; kalamar tava, ahtapot izgara, ahtapot salatası, kalamar dolma ve deniz börülcesi salatasıdır.

Ballı çorba, ekmekek dökmesi, sütlü çorba, sütlü tarhana, un çorbası ve pirinç çorbası menülerde kendilerine yer bulamayan çorbalarlardır. Nuduzalı peynir, desti peyniri ve turunç ekşisi menülerde yer almamaktadır. Boklu kebab sovanlı (soğanlı) balık, ahtapotlu pilav, daş (taş) kebabı, gökçöpur, fırında, ballı kavurma, sura, çöpur, erişte tatarı, yalingada, iğme makarnası, iğme mantısı, papara, çıntar, guzu göbeği mantarı kavurması, patates ekşilemesi, darı helvası, aşure, ballı badem, ıtırli muhallebi, kalburabastı, Marmaris kurabiyesi, parmak tatlısı, peksimet (besemet), revani, sabune helvası, yoğurt tatlısı, zerde, kaşık (gadi) helvası, sulu baklava ve saraylı Marmaris restoran menülerinde yer almamaktadır. Bu yöresel lezzetler özellikle tek tek yazılarak ifade edilmek istenmiştir. Çünkü bir kültürün en önemli unsurlarından biri olan yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği çok önemlidir. Bu yöresel yemekler sadece kırsal kesimde yaşayan insanlar tarafından yapılıyor olması zamanla kaybolmasına sebep olabilir. Bu sebeple bu yöresel yemeklerin restoranlar tarafından kullanılması yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar doğrultusunda birtakım önerilere aşağıda yer verilmektedir.

- Araştırmacılar tarafından en önemli sonuç olarak değer gören yöresel yemeklerin Marmaris restoran menülerinde az kullanılıyor olmasıdır. Bu sebeple bu restoranlara menülerinde yöresel lezzetlere daha çok yer vermeleri tavsiye edilmektedir.
- Marmaris yöresel yemekleri özellikle mevsiminde yetişen ürünler göz önünde bulundurularak menülerde özel bir başlık (Marmaris Yöresel Lezzetleri gibi) altında yer alabilir.
- Marmaris yöresinde yöresel yemeklerle ilgili tematik restoran olmayışı dikkati çekmektedir. Girişimciler

bu konu ile ilgili çalışmalar yapıp, konuya uygun yeni restoranlar yöreye kazandırılabilir.

- Deniz ürünleri yemekleri ile sebze-bakliyatlı yemeklerin restoran menülerinde daha çok yer aldığı görülmüştür. Bu yemekleri menülerinde kullanan restoranlar diğer yöresel yemekleri de menülerine alarak menü zenginliği yaratabilirler.
- Menü monotonluğu yaşayan ya da menülerinde revizyon yapan restoranlar menülerini gözden geçirirken menülerde hiç yer almayan yöresel yemekleri menülerine dahil edilebilirler.
- Yöresel yemeklerin kullanılmasının en önemli faydalarından biri de söz konusu yörenin ekonomik seviyesinin artmasına yardımcı olmasıdır. Bu anlamda yörede yer alan ilgili sivil toplum kuruluşları ve yerel yönetimler ile restoranlar biraraya gelerek konu ile ilgili geliştirme programları yapılabilir.

Araştırma sonuçları araştırmanın örneklemeden elde edilen verilerle sınırlı olduğundan konu ile ilgili yapılacak diğer çalışmalar ile yeni sonuçlar elde edilebilir. Araştırmanın farklı bir zaman aralığında yapılması ve farklı araştırma yöntemlerinin kullanılması ile daha detaylı bilgiler elde edilebilir ve alanyazına yeni bilgiler sunulabilir.

## KAYNAKLAR

- [1] Gölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları, Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi, 4(4): 1729-1736.
- [2] Büyüksalvarcı, A., Şapıcılar, M.C. ve Yılmaz, Gül. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4(4): 165-181.
- [3] Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5(3): 135-149.
- [4] Bekar, A. ve Zağralı, E. (2015). Turistik Destinasyonlardaki Restoranların Menülerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Akyaka Örneği, I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators (EITOC-2015), 28-30 Mayıs, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- [5] Çulha, O. ve Dağkiran, S. (2016). Restoran İşletmelerinde Üst Düzey Çalışanlar Açısından Yöresel Yiyecekler: Faydalar, Engeller ve Satın Alma Ölçütleri, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 27(2): 195-212.
- [6] Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 5(2): 01-07.
- [7] Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(3): 135-149.
- [8] Çelik, M. ve Aksoy, M. (2017). Şanlıurfa’da Özel Günlerde Yapılan Yemeklere Yönelik Bir Araştırma, Journal of Recreation and Tourism Research, 4 (Special Issue 1): 136-144.
- [9] Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(1): 6-11.
- [10] Özkan, Ç. ve Aydın, Ş. (2018). Yerel Yiyecekler Aracılığı İle Sürdürülebilir Destinasyonlar: Ayvacık Örneği,

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(1): 335-349.

[11] Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, (1): 85-90.

[12] Şengül S. ve Genç, K. (2016). "Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 23.

[13] Kodaş, D. ve Özel, Ç. (2016). Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Güdülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği. Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 8 (1): 83-96.

[14] Saatçi, G. ve Gülü, M. (2016). Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma, The Journal of International Social Research, 42: 1999-2006.

[15] Şengül, S. ve Türkay, O. (2018). Sakarya'yı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kişisel Özellikleri İle Yöresel Mutfak Memnuniyetleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi, Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi, 7(1): 573-588.

[16] Onur, N., Süren, T. ve Gülü, M. (2016). Şanlıurfa Yöresine Özgü Geleneksel Bir Çörek: Külünçe. Sosyal Bilimler Dergisi / The Journal of Social Science, 3(7): 176-183.

[17] Zağralı, E. ve Akbaba, E. (2015). Turistlerin

Destinasyon Seçiminde Rol Oynayan Bir Etken Olarak Yerel Mutfaklar: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Algılamaları Üzerine Bir Araştırma, Journal of Tourism Theory and Research, 1(2): 131-143.

[18] Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıları: Bartın İli Örneği, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7(1): 413-427.

[19] <http://www.marmaris.gov.tr/kaymakamligimizin-tarihcesi> (Erişim: 10.04.2018).

[20] Marmaris Turizm Birliği Köyleri Kırsal Turizm Envanteri Projesi, Kırsal Envanter Raporu (2012). Güney Ege Kalkınma Ajansı.

[21] Omurcalı, E. Gazan Gaynadı "Marmaris Yemekleri", Marmaris Ticaret Odası.

[22] Silverman, D. (2001). Interpreting Qualitative Data: Methods for Analysing Talk, (Aktaran: Murat Özdemir), Text and Interaction. London: SAGE Publication.

[23] [https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurants-g298033-Marmaris\\_Mugla\\_Province\\_Turkish\\_Aegean\\_Coast.html](https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurants-g298033-Marmaris_Mugla_Province_Turkish_Aegean_Coast.html) Erişim Tarihi: 12.04.2018.

[24] Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, (6.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.