



## Gaziantep Mutfağına Özgü Çorbalara İlişkin Müşteri Değerlendirmelerinin İncelenmesi (Investigation of Customer Evaluations on Gaziantep Kitchen Specific Soups)

Hatice AKTÜRK<sup>a</sup> , \* Nurten ÇEKAL<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Pamukkale University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Denizli/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:06.12.2018

Kabul Tarihi:02.04.2019

### Anahtar Kelimeler

Gaziantep mutfağı

Yemek kültürü

### Öz

Çorbalar, yemek sofralarının baş ögesidir. Midemizi ana yemeğe hazırlama görevini üstlenirler. Bazen tek başlarına hafif bir öğün olurken, bazen de ana yemek yerine geçerler. Çalışmamız da yöresel yemekleri ve yöresel çorbaları ile ilgili ilk akla gelen isim olan Gaziantep yöresi çorbalarını ele aldık. Yapılan araştırmada nitel araştırma teknikleri uygulanmaktadır. Çalışma kapsamında içerik analizi için [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) ve <https://tr.foursquare.com/> sitelerindeki müşteri yorumları tercih edilmiştir. Bu bağlamda Gaziantep ilinde bulunan yiyecek içecek işletmesindeki çorba ile ilgili yorumlar ele alınmıştır.

### Keywords

Gaziantep cuisine

Meal culture

### Abstract

The soups are the main element of the dinner tables. They take on the task of preparing our stomach for the main meal. Sometimes they have a light meal alone, and sometimes they are the main meals. In our study, we have discussed the soups of Gaziantep region, which is the first name that comes to mind about regional dishes and local soups. Qualitative research techniques are applied in the research. For the content analysis within the scope of the study, customer and customer comments on <https://tr.foursquare.com/> were preferred. In this context, comments about the soup in the food and beverage business in the province of Gaziantep were discussed.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [ncekal@pau.edu.tr](mailto:ncekal@pau.edu.tr) (N. Çekal)

**Makale Künyesi:** Aktürk, H. & Çekal, N. (2019). Gaziantep Mutfağına Özgü Çorbalara İlişkin Müşteri Değerlendirmelerinin İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1488-1498.

DOI: 10.21325/jotags.2019.431

## **GİRİŞ**

Türk mutfağı, yüzyıllar boyu Orta Asya ve Anadolu'da kurulan çeşitli kültürlerin etkisiyle gelişmiş ve bugün zengin yemek çeşitliliği, besin hazırlama, saklama ve pişirme yöntemleri ve servis şekli ile dünyanın en ünlü mutfakları arasında yerini almıştır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009). Bugün, çok geniş bir coğrafya üzerinde yaşayan Türk dünyası ülkelerinde zengin, renkli ve çok çeşitli bir mutfak yaşamaktadır. Özellikle, Türk mutfağı pişirme teknikleri, sofraya düzenleri ve servis şekilleri ile dünyanın sayılı mutfakları arasındadır (Sürücüoğlu, 2001). Gaziantep ilinin tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olması ve İpek Yolunun üzerinde bulunması kültürel etkileşime neden olmuştur (Nahya, 2012: 13). Özellikle Osmanlı döneminde Araplar, Kürtler, Ermeniler, Türkmenler birlikte yaşayarak bu kültürel etkileşime katkı sağlamışlardır. Bu çeşitlilik kültürel dokuyu zenginleştirmiş ve bu zenginliğin kent mutfağına aktarılmasını sağlamıştır. Bu zenginlikte kültürel doku kadar ürün çeşitliliğinin de etkisi vardır (Özçörekçi-Göl, 2003: 634). Türk ve dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahip olan Gaziantep mutfağı nineden toruna bir miras titizliği ile öğretilen yemeklerin ve tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik ve yemeklerde değişik tat ve lezzet veren baharatlar, salçalar, soslar ve karışımlar, hazırlama ve pişirmede gösterilen beceri, Gaziantep yemekleri ve tatlılarının şöhrete kavuşmasına neden olmuştur. Gaziantep 2016 yılında gastronomi alanında, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağına" seçilmiştir. Gaziantep yemeklerinde tüm yemek pişirme teknikleri (haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemekleri vb.) cömertçe kullanılmış ve kullanılmaktadır (Güzelbey, 2003). Yörede etli ve sebze yemeklerinin çoğunluğu yoğurtla pişirilmektedir. Başka bir mutfakta yoğurdun bu kadar yaygın ve pişirilerek kullanımına rastlanmamaktadır. Yemeklerde ağırlıklı olarak bölgedeki ürünler kullanılmaktadır. Gaziantep mutfağında yemeklerde değişik baharatlar kullanılmaktadır. Yoğurtlu yemeklerde yöreye özgü hasbir (safran), çorbalarda tarhın, aşureda rezene kullanılmaktadır (Altınel, 2009: 175-176).

Gaziantep'te gastronomi kültürünün oluşmasında etken sebepleri aşağıdaki maddelerde açıklandığı şekilde sıralayabiliriz:

(<http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR,149194/gastronomi.html>).

- 6000 yıla yakın bir tarihe sahip olması
- Yörede yaşamış olan kültürlerin etkisi
- İpekyolu üzerinde bulunması (Doğudan batıya)
- Kuzeyden ve kuzeybatıdan güneye geçiş yolu üzerinde bulunması
- Coğrafi konumuna bağlı iklim koşullarının etkisi
- 2200-2300 yıl önce dünyada en fazla popülasyonun yaşadığı Mezopotamya'nın en batısındaki Zeugma'da yaşamış olan kültür zenginliğinin etkisi
- Yörede yaşayan insanların mevcut etkenlerin dışında, kimliklerinin yarattığı farklılıkla ortaya çıkan, özgün yaratıcı yapının etkisi

Gaziantep ilinde belediye işletme belgeli olarak 42 adet restoran bulunmaktadır ([www.ika.org.tr](http://www.ika.org.tr)). İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden alınan verilere göre toplamda 5923 kişi kapasiteli 12 adet Turizm İşletme Belgeli Lokanta ile 100 kişilik 1 adet müstakil eğlence yeri vardır. Gaziantep Ticaret Odası'na kayıtlı yiyecek işletmelerinin sayısı ise catering hizmeti sunanlar ile kantin işletmeleri hariç 272 adettir ([www.e.gto.org.tr](http://www.e.gto.org.tr)).

### **Gaziantep Mutfağına Özgü Çorbalar**

Çorbanın Anadolu kültüründe ve Türklerde folklorik önemi çok büyüktür. Orta çağ döneminde Orta Asya'da yaşayan göçebeler tarafından yaygın olarak tahıllardan yapılan sulu lapamsı yiyeceklerin Osmanlı döneminde ve günümüzde Türkiye'nin her yerinde iştahla tüketilen çeşitli çorbalara dönüştürüldüğü söylenebilir. Türkler, Anadolu'ya geçtikten sonra geleneksel beslenme kültürlerinin bir parçası olan çorba içme alışkanlığını sürdürmüş ve zenginleştirmişlerdir. Çorbalar geleneksel bir yiyecek olmasının yanı sıra besleyici ve ekonomik oluşundan dolayı toplumun tüm kesimleri tarafından tüketilmektedir (Yerasimos, 2006). Genel olarak Türk Mutfağında hazırlanan çok çeşitli çorbalar ana malzemesine göre sıralanabilir. Bunlar (Yerasimos, 2006; Arlı ve Gümüş 2007):

- a) Tahıl ve hamurla hazırlanan çorbalar
- b) Kuru baklagillerle hazırlanan çorbalar
- c) Et ve sakatat çorbaları
- d) Tavuk ve diğer kümes hayvanı etleri ile hazırlanan çorbalar
- e) Yoğurt ve sütle hazırlanan çorbalar
- f) Sebze çorbaları

Çorba, sağlıklı ve suyu fazla olan bir yemek çeşididir. Birçoğunun et suyu ile hazırlanıp terbiye edilmesi nedeniyle besin değeri yüksektir. Türkçe sözlükte Farsça “şorba” olduğu belirtilirken sebzeyle veya etle hazırlanan sıcak sulu içecek diye tanımlanmaktadır. Gerçekten dilimizde çorbayı yemek yerine içmek ifadesi kullanılmaktadır. Tarihte çorba, Farsça “şuraba”dan gelme, tuzlu şey demek olan “şur” ile aş karşılığı olan “aba”nın birleşmesinden meydana gelmiştir ve günümüzde “çorba” olarak ifade edilmektedir. Türk mutfağında çorba diğer ülkelerin mutfaklarındakinden farklıdır. Çorbalar, batı ülkelerinde iştah açıcı ve ana yemek olarak tüketilirken Türk mutfağında giriş yemeği olarak kullanılmakta ve üç öğünde yer alabilmektedir (Güldemir vd.2018; Arlı ve Gümüş 2007)

Çorbalar pişirildikten sonra üzerlerine, yakılmış sadeyağ ile nane, kırmızıbiber, karabiber, hasbir konmakta olup bunlar çorbanın türüne göre değişmektedir. Bu çorbalar içine giren nesnelere göre mercimek, malhıta, maş, lebeniye, piriç, un çorbaları, döğmeli alaca çorba, yoğurtlu döğme çorbası, öz çorbası, tarhana, tavuk, börek, bulgur, püsürük, uyduruk, muni, aşure, şehriye çorbaları şeklinde adlandırılmaktadır. Yoğurdun girdiği çorbalarda, yoğurt içine bir iki yumurta kırıldıktan sonra kullanılmaktadır. Yoğurtlu sebze yemeklerinin eti haşlanmak suretiyle hazırlanmaktadır. Yoğurtla karıştırıldıktan sonra yanmış sadeyağla nane veya haspir de konulmaktadır (Güzelbey CC. Gaziantep Mutfağı. ([www.turkish-cuisine.org](http://www.turkish-cuisine.org), 2012)

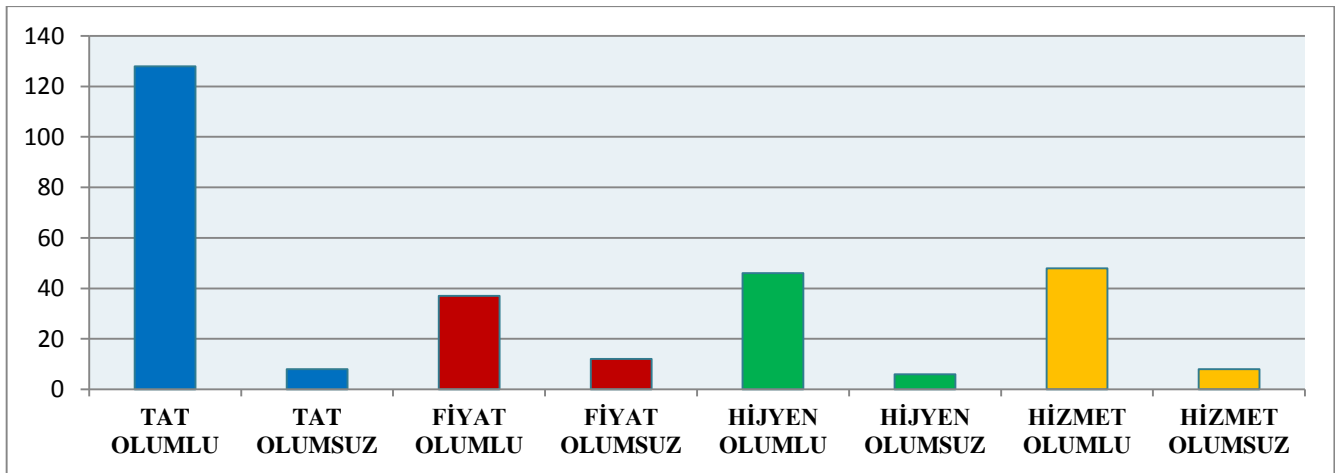
## Araştırma Metodu

Yapılan araştırmada nitel araştırma teknikleri uygulanmaktadır. Bu çalışma kapsamında içerik analizi için [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) ve <https://tr.foursquare.com/> sitelerindeki müşteri yorumları tercih edilmiştir. Web 2.0 olarak bilinen fenomenin ürünlerinden birisi olan Tripadvisor, kullanıcılarına deneyimlerini paylaşabilme imkanı sunan aylık 60 milyonu aşkın farklı site ziyaretçisi, 75 milyondan fazla yorum/görüşün sunulduğu ve ziyaretçilerin seyahat planlamalarını sağlayan dünyanın en büyük seyahat sitesidir (Miguens vd., 2008). Foursquare ise tüm dünyada 30 milyonu aşkın kullanıcı ve 1 milyonu aşkın işletme ile en çok kullanılan yer bildirim aracıdır. Türkiye ise 6 milyonu geçen kullanıcı sayısı ile ABD'den sonra Foursquare'in en çok kullanıldığı ikinci ülke konumundadır ([www.foursquare-turkiye.com](http://www.foursquare-turkiye.com)). Bu bağlamda Gaziantep ilinde bulunan yiyecek içecek işletmelerindeki çorba ile ilgili yorumlar ele alınmıştır. Tripadvisor sitesinde bulunan 16 yiyecek içecek işletmesinde çorba ile ilgili 122 yorum, Foursquare sitesinde ise 12 yiyecek içecek işletmesinde ise 268 yoruma rastlanmıştır. Toplamda 380 yorum analiz edilmiştir. Bu analitik yapı dâhilin de çözümlene birimi olarak ilgili literatür ışığında 4 faktör belirlenmiştir.

İçerik analizinde, toplanan verileri açıklayan kodlara ve bu kodları içeren temalara ulaşmak amacıyla, görüşme, gözlem ya da dokümanlar yoluyla elde edilen araştırma verileri dört aşamada analiz edilmektedir. Bu aşamalar şu şekilde sıralanmaktadır (Huberman ve Miles, 2002:148'den aktaran, Duran, 2009:98);

- Verilerin kodlanması
- Temaların bulunması,
- Kodların ve temaların düzenlenmesi
- Bulguların tanımlanması ve yorumlanması

**Şekil 1:** Ana Faktörlere Göre Olumlu ve Olumsuz Yorumlar

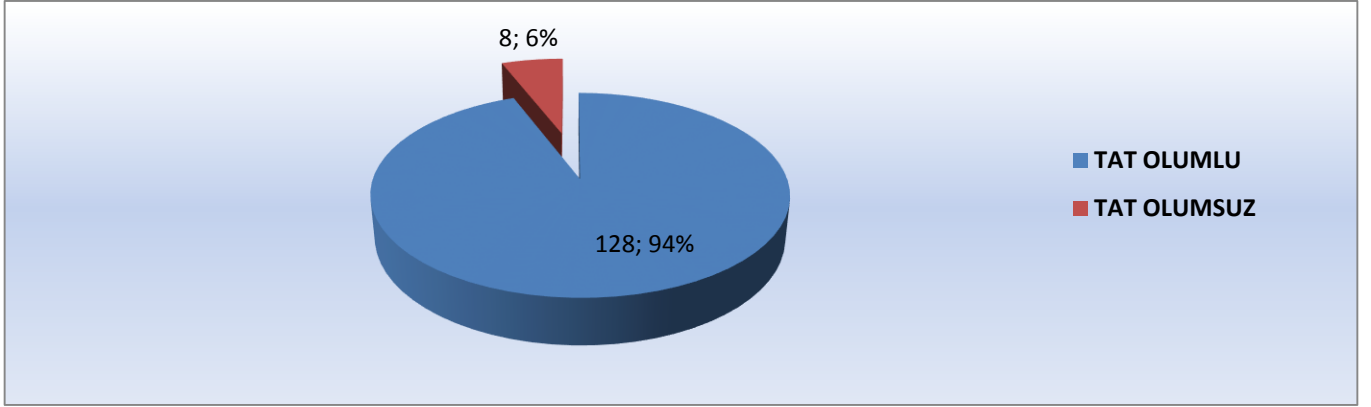


Şekil 1' de;

- 128 kişi çorbaların tadı hakkında olumlu yorum yaparken 8 kişi olumsuz yorum yapmıştır,
- 37 kişi çorbaların fiyatını uygun bulurken 12 kişi pahalı bulmuştur,
- 46 kişi personellerin ve mekânların hijyeni konusunda olumlu yorum yaparken, 6 kişi olumsuz yorum yapmıştır,

- 48 kişi personelin hizmeti hakkında olumlu yorum yaparken, 8 kişi olumsuz yorum yapmıştır.

**Şekil 2:** Tat Faktörüne Göre Olumlu ve Olumsuz Yorumlar



*“Paça da antep te üzerine yok müthiş bi lezzet”*

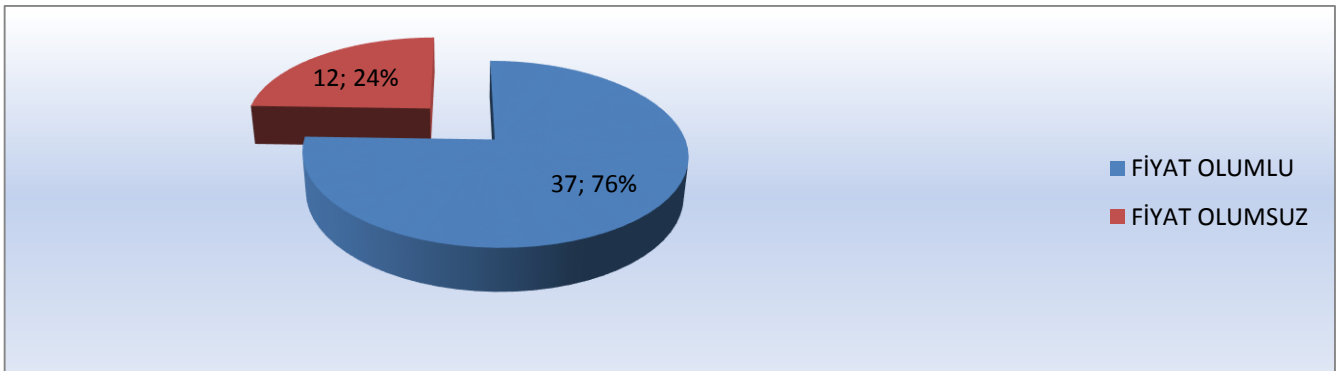
*“Gastronomi şehri antep te güne beyranla başlanır. Beyran içinde ilk adres metanet lokantasıdır. Beyran bu ile özel bir çorba, lapa pilavın üzerine didiklenmiş kuzu eti ve yağlı suyuyla ilk bakışta bu saatte bu yenirmi duygusu yaratıyor. Hatırı sayılır derecede acı. Lezzeti muhteşem. Gaziantep te geçirdiğim günlerin sabahında mutlaka tercih ederim. Yerini bulmakta zorlanırsanız tarii tahmis kahvesini sağınıza alın, yolun sonuna kadar yürüyün önce sağa dönün yolun sonundan sola.”*

*“İlk defa antepe gittim bunun yenilmeden dönülmesi gerektiği söylenince açıkçası merak ettim.denildiği gibi oldukça kalabalık arzu edene mercimek çorbasıda vardı.beyran yanında gelen pide ekmek enfesti sıcacık çorbanın yanındaki biberlere dikkat 10 dakika ağzınızın yerini bulamayacağınız biberler çıkabiliyor :) geelim beyrana kelle paça veya işkembeyi tercih ederim ama bu da değişik bir lezzetti denene bilir hani şartmı dersiniz değil prinçler olmadan daha lezzetli bir çorba olabilir fiyat 13.tl karar sizlerin afiyet olsun”*

*“Olumlu yorumlara ve puanlamaya kanarak gittik. alaca çorba, yuvalama, içli köfte sıradan, hatta lezzetsiz geldi. mekanın spesiyali yaprak ali nazik'in etleri ızgarada pişirilmemiş, tavada sotelenmişti. bu nedenle etler yağını bırakmadığından ve bilakis pişirilirken iç yağı/kuyruk yağı ilave edildiğinden yemekte ağır bir yağ kokusu ve tadı vardı. altındaki patlıcanın yoğurdu ve sarımsağı azdı. kapanışta yediğimiz şöbiyetin fıstığı boldu fakat lezzeti yoktu.”*

*“Yedigime pişman oldum hayatımda yedigim en kötü paça idi”*

**Şekil 3:** Fiyat Faktörüne Göre Olumlu ve Olumsuz Yorumlar



“Buraya ikinci gelişim her antep gezimde ugramayı düşünüyorum.fiyatları uygun, çalışanlar temiz ve ilgili, mekan gec saatlere kadar açık ve sürekli dolu, yer bulmak şans işi.Kelle paça süper.”

“Beyran fena değil ama paça daha iyi dış mekan soğuk iç mekan daha iyi fiyat/fayda 8”

“Beyran ve pathican kebanı denedik. Çok lezzetliydi. Mekan güzel, fiyatlar normal.”

“Çankırı'dan gelip ilk defa beyran içtim bayıldım çok güzeldi ancak 3 adet beyrana 60 tl verdim fiyatı gözden geçirmeli işletme”

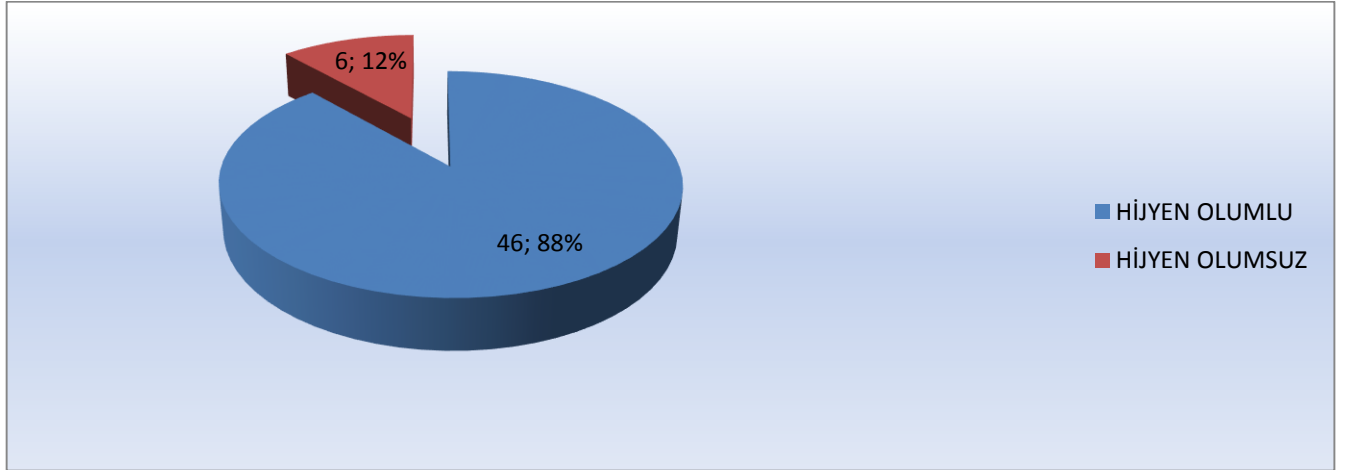
“Kahvaltı için uğradık rezervasyonsuz asla yer bulamıyorsunuz Antep'e özel çorba beyran ve katmer söyledik ikiside harikaydı servisleri hızlı fiyat performans iyi denenebilir”

“Beyran sabah icilirmis ama biz sabah vakit bulamaduk. Aksam acik olan ve beyran servisi yapan yer sorduk, burayı söylediler. İlk defa içtim beyran corbasini lezzetli ve doyurucuydu. Kıyaslama yapamam ama bana göre bir daha içerim diyebileceğim bir çorba değil. Onun yerine iyi paçayı tercih ederim. Yalnız beyin kavurma istedik, sevdiğiniz bir yiyecek ise mutlaka deneyin burada. Çok beğendim. Fiyatlar ortalama idi. Hijyen eh. Garsonlar guleryuzlu servis hizliydu. Antebin yerlisi musterileriydi. Bu benim için secimimi doğrulamak adına önemli bir detaydır paylaşmak istedim. Beyin kavurma için bir daha giderim”

“Cok unlu beyran corbasi icin gittik. Suyu bol eti az acili yagli bir corba geldi. Fiyati da gereksiz cok pahali. Biz begenmedik.”

“Benim arabası çorbasına benzettiğim daha acılı, et ile yapılan, pirinçli bir çorba. Çok beğendik. Fiyat 12tl”

#### Şekil 4: Hijyen Faktörüne Göre Olumlu ve Olumsuz Yorumlar



“Lezzet ikramlar ve fiyat bakımından süper bir mekan. Ancak temizlik sıfır. Tam menü 22 TL. Çorba salata kebab meyve çay herşey dahil. Biraz sapa biryerde kalıyor. Pazar günü kapalı.”

“Beyran, ayaklı kelle paça süper temiz ve güvenilir mekan kebaplar çok iyi paket servisleri şahane”

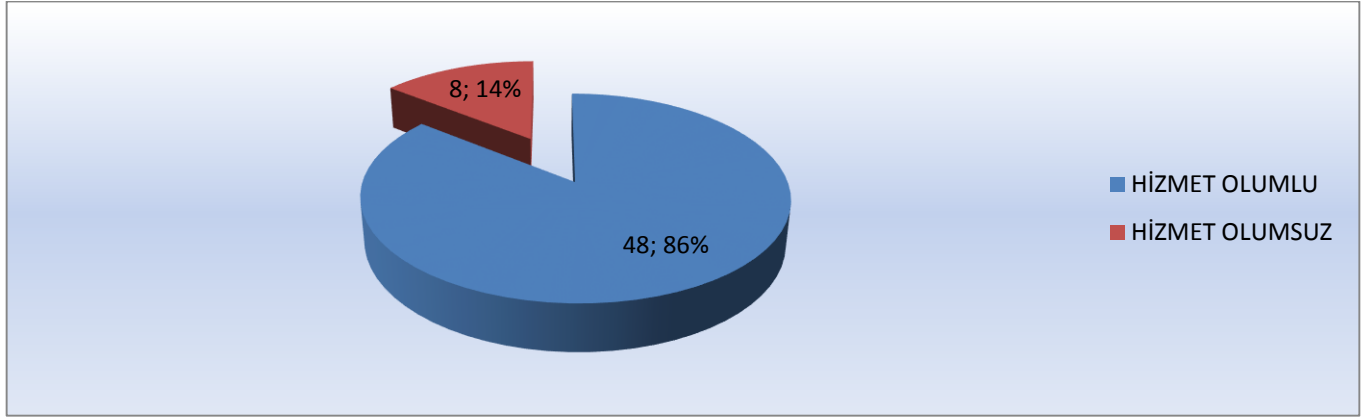
“Buraya ikinci gelişim her antep gezimde ugramayı düşünüyorum.fiyatları uygun, çalışanlar temiz ve ilgili, mekan gec saatlere kadar açık ve sürekli dolu, yer bulmak şans işi.Kelle paça süper.”

“28/Şubat/2016 da sırf beyran ve kebab yemek için günübirlik İstanbuldan Kelebek’e gittik,daha önce 2 defa gitmiş ve beyran içmemiştim ama kebab yemiş ve çok beğenmiştim,temizliğine ya dikkat”

“Gaziantep e yeni yerleştik. yöresel yemekler için buraya geldik. alaca çorba, yuvarlama, içli köfte, kuru dolma, alinazik kebab, dürüm ve gavurdağı salatası yedik. 83 tl hesap ödedik. fiyatlar ortalama. alaca çorba şahane. diğer yemekler de güzeldi. mekan ferah ve temiz. servis hızlı ve sıcak. garsonlar ilgili.4 puan verme sebepim henüz 5 puanlık lezzeti bulamamam. tekrar gelebilir ve arkadaşlarımı getirebilirim.”

“Mudavimi olduk. Çünkü bir defa sundukları ücretsiz ikramlıklar (soğan piyazı, köfte, turşu, salata ve her daim elinizin altında bolca duran minik taze Streç ile kaplı sandviç ekmekleri) sayesinde daha ilk oturduğunuz an gözünüz doyuyor, guleryüzlü şef garson eğer yoğun saatler değilse hemen siparişleri alıp servise başlıyor. Personelden bişey isterseniz ilgilenip çözüm üretiyorlar. Lavabolar temiz, BEYRAN KEBAP PAÇA BEYİN KAVURMA ÇORBA HEPSİ LEZZETLİ. TEKRAR GİDERİM HERKESE TAVSİYE EDERİM. Aile için uygun ortamı var fiyatı dengeli. Ne yediyseniz onu odersiniz”.

**Şekil 5:** Hizmet Faktörüne Göre Olumlu ve Olumsuz Yorumlar



“Beyoğlu Paça salonunda sadece paça değil,kebab çeşitlerini de görebilirsiniz.Ama ben paça be beyran için sürekli giderim ve kesinlikle tavsiye ederim.Güler yüzlü hızlı hizmet ve çok kaliteli lezzetleri tadabileceğiniz bir ortam.”

“Antepia Gölet kenarında çok nezih bir restaurant.Güleryüzlü hizmet veriyorlar.Ortam çok güzel ve hava iyi olduğu için gölet kenarına rezervasyon yaptırarak ve gölet kenarında anneler gününde kahvaltı keyfi yaptık.Daha önce de katmer yemek için gitmiştik.Katmerden önce beyran yemiştik.Beyranı çok nefis,katmeri ise ağızımızda unutulmayacak tad bıraktığı için anneler günü için kahvaltıya gittiğimizde yine aynı kalite vardı ve ailecek çok memnun kaldık.Ailenizle gideceğiniz bol oksijenli havasıyla gölet kenarında,şehrin hemen yanbaşında ve doğa ile başbaşa yemek yiyebileceğiniz çok kaliteli bir restaurant.Kesinlikle gidip lezzetlerini tadmanızı istediğim bir mekan.Fiyatları da makul düzeyde.

“Tavsiye Üzerine Yöresel Lezzetleri Tatmak İçin Gittik Dolma Tabağı, İçli Köfte, Kıymalı Ali Nazik, ve Analı Kızlı Siparişi Verdik Ali Nazik Harici Masadaki Herşey Gayet Sıcak ve Lezzetliydi. İçli Köftesini Özellikle Tavsiye Ediyorum. Siz Sipariş Etmeseniz Bile Öncesinde Keşkeklikten Yapılmış Çorba ve Mezeler Geliyor İkram Olarak Sonrasında Siparişleriniz Geliyor. Garsonlar Sanırım Hizmet İşini Müşterisine Göre Değiştiriyor. 2 Erkek Gittik

*Bize Olan İlgi Alaka İle Yan Masadaki 7-8 Kişilik Gruba Olan İlgileri Çok Farklıydı Garipsedim. Fotoğrafta Gördüklerinizin Hepsini Toplam 53 TL”*

*“Lokantada dinlediğim ilk ezan sesiYemekler ve atmosfer muhteşem, hizmet kalitesi çok güzel gut nedeniyle et yemesem de çorba ve içecek kültürü farklı”*

*“Hayatımdaki en kötü iftari yaşadım. Kapıya 3 tane ışık takmakla hizmet olmuyor. İftariyelikler birkaç tane kayısıdan ibaret. Buz gibi çorba, 45 dk sonra gelen buz gibi et ! ekşimiş ve sıcak ayran. Mönüde vaadedilen lahmacun, içli köfte, tatlı ve meyveyi görmedik bile. Zaten olsaydı da getirebilecek garson yoktu. Klima ya yok, ya da varda çalıştırmıyorlar. Tam bir hamam havasında sabrımızı sınadılar. 2 saat boyunca yiyebildiğimiz tek şey soğuk çorba ve soğuk et. Bunlar için bide hesap ödedik :) Özetle:GİTMEYİN”*

### **Sonuç ve öneriler**

Gerçekleştirilen bu çalışmada Gaziantep ilinde bulunan yiyecek içecek işletmelerindeki çorba ile ilgili olarak Tripadvisor, Foursquare sitesindeki müşteri yorumları ele alınmıştır. Tripadvisor sitesinde bulunan 16 yiyecek içecek işletmesinde çorba ile ilgili 122 yorum, Foursquare sitesinde ise 12 yiyecek içecek işletmesinde ise 268 yoruma rastlanmıştır. Toplamda 380 yorum analiz edilmiştir. Bu analitik yapı dâhilinde çözümlene birimi olarak ilgili literatür ışığında 4 faktör belirlenmiştir. Bunlar; tat, fiyat, hizmet ve hijyendir. Çorbalar tat konusunda % 94 olumlu yorum alırken yüzde %6 olumsuz yorum almıştır. Fiyat konusunda ise yüzde %76 olumlu yorum alırken yüzde % 24 olumsuz yorum almıştır. Hijyen konusunda ise % 88 olumlu yorum alırken % 12 olumsuz yorum almıştır. Hizmet konusunda ise yüzde % 86 olumlu yorum alırken % 14 olumsuz yorum almıştır. Yorumlar ve sonuçlardan edinilen bilgilere göre Gaziantep iline gelen yerli ve yabancı turistler çorba çeşitleri hakkında daha çok olumlu yorumlar yapmışlardır. En çok olumsuz yorum ise fiyat konusunda olmuştur. İşletmelerin bu bilgiler ışığında fiyat konusunu tekrar gözden geçirmeleri gerekmektedir.

### **KAYNAKÇA**

Altinel, H. (2009). Gastronomide menü yönetimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi,

İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Akkoyunlu, Z. (2012), Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri, Motif Akademi

Halkbilimi Dergisi, 2 (2), 328-336.

Arlı, M ve Gümüş, H. Türk Mutfağı Kültüründe çorbalar. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve

Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) (International Congress of Asian and North African

Studies) . 10-15.09.2007 ANKARA / TÜRKİYE

Büyüktuncer, Z.ve Yücecan, S. 2009.Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Açısından

Değerlendirilmesi. Beslenme ve Diyet Dergisi.37.



- Duran, E. (2009). “Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Korunması: Gökçeada Örneği”. Yayınlanmamış Lisansüstü Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Güldemir, O., Haklı, G., Işık, N. 2018 Türk Mutfağı’nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, s:39:56-66.
- Güzelbey, C.C. (2003). Gaziantep Mutfağı, Hazırlayan: Koz, M. (2. Baskı), İstanbul, Kitabevi Yayınları, 616- 627.
- Miguens, J., Baggio, R. and Costa, C. (2008). Social Media and Tourism Destinations: Tripadvisor Case Study, IASK ATR Advances in Tourism Research, 26-28 May, Portugal.
- Nahya, Z. Nilüfer, (2012), “Gaziantep’te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak”, Folklor/Edebiyat Dergisi, C.18, (69), ss.9-24.
- Özçörekçi-Göl, N.Z. (2003). Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği, Hazırlayan: Koz, M. (2. Baskı), İstanbul, Kitabevi Yayınları, 634
- Sürücüoğlu, M.S. 2001. Türk Dünyasındaki Bazı Ülkelerin Mutfak Kültürleri Üzerine Bir Araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:28: 139-170. Ankara
- Yerasimos, M. 2006. “Çorbalar”, Osmanlı Mutfağı Boyut Yayın Gurubu, İstanbul.
- (<http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR,149194/gastronomi.html>).
- ([www.e.gto.org.tr](http://www.e.gto.org.tr)).
- ([www.ika.org.tr](http://www.ika.org.tr))
- ([www.turkish-cuisine.org](http://www.turkish-cuisine.org), 2012)
- ([www.foursquare-turkiye.com](http://www.foursquare-turkiye.com))

## **Investigation of Customer Evaluations on Gaziantep Kitchen Specific Soups**

**Hatice AKTÜRK**

Pamukkale University, Faculty of Tourism, Denizli/Turkey

**Nurten ÇEKAL**

Pamukkale University, Faculty of Tourism, Denizli/Turkey

### **Extensive Summary**

Turkish cuisine has been developed with the influence of various cultures established in Central Asia and Anatolia for centuries and today it has become one of the most famous cuisines of the world with its rich food variety, food preparation, storage and cooking methods and service. (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009). Today, a rich, colorful and diverse cuisine is experienced in the Turkish countries living on a wide geography. In particular, Turkish cuisine is one of the few cuisines in the world with its cooking techniques, table layouts and service forms (Sürücüoğlu, 2001).

Gaziantep has been an important trade center throughout history and its location on the Silk Road has caused cultural interaction (Nahya, 2012: 13). Especially during the Ottoman period, Arabs, Kurds, Armenians and Turkmen lived together and contributed to this cultural interaction. This diversity enriched the cultural fabric and enabled this richness to be transferred to the city cuisine. Cultural diversity as well as product diversity has an impact on this wealth (Özçörekçi-Göl, 2003: 634). Gaziantep cuisine, which has a privileged place between Turkish and world cuisines, is meticulously from the grandmother to grandchildren, and the spices, paste, sauces and mixtures which are used in making the dishes and desserts which are used in making the dishes and desserts are taught with skill of preparation and cooking. and desserts. In 2016, Gaziantep was selected to the Creative Cities Network by the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) in the field of gastronomy. All cooking techniques (boiled, grilled, frying pan, saute, roasting, cooking pots, baking dishes, etc.) are generously used and used in Gaziantep dishes (Güzelbey, 2003). There are 42 restaurants in Gaziantep with a municipal operation certificate ([www.ika.org.tr](http://www.ika.org.tr)). According to the data obtained from the Provincial Directorate of Culture and Tourism, there are 12 Tourism Management Certified Restaurants with a total capacity of 5923 people and a single entertainment place for 100 people. The number of food establishments registered to Gaziantep Chamber of Commerce is 272 excluding catering companies and canteen establishments ([www.e.gto.org.tr](http://www.e.gto.org.tr)).

Soup has a great folkloric importance in Anatolian culture and Turks. During the Middle Ages the aqueous mushy foods made from grains widely by nomadic peoples in Central Asia today said that during the Ottoman period and converted into various soup greedily consumed all over Turkey. Soup is a healthy and juicy dish. Nutritional value is high due to the fact that many of them are prepared and seasoned with broth.

Indeed, in our language, the expression soup is used instead of eating. Soup in Turkish cuisine is different from that of other countries. Soups are consumed in Western countries as appetizers and main meals, while they are used

as an entrance meal in Turkish cuisine and can take place in three meals (Güldemir vd.2018; Arlı ve Gümüş 2007). After the soups are cooked, burned butter and mint, red pepper, black pepper are placed and these vary according to the type of soup. These soups are named as lentils, malhta, mung, rice, flour soups, pied soup with yoghurt, pound soup with yoghurt, self soup, chicken, pies, bulgur, mashed, mushroom, muni, noodle soups. It is used in soups where yogurt is introduced after breaking one or two eggs into yogurt. The meat of vegetable dishes with yogurt is prepared by boiling. After mixing with yogurt, mint or safflower with burned butter (Güzelbey CC. Gaziantep Mutfağı. (www.turkish-cuisine.org, 2012).

In our study, we discussed the Gaziantep region soups which are the first names that come to mind about the local dishes and local soups. Within the scope of this study, customer reviews on [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) and <https://tr.foursquare.com/> were chosen for content analysis. Tripadvisor, one of the products of the phenomenon known as Web 2.0, is the largest travel site in the world that provides visitors with more than 60 million different site visitors monthly, more than 75 million comments / opinions and offers visitors the opportunity to plan their travel (Miguens vd., 2008). Foursquare is the most used location notification tool with more than 30 million users and more than 1 million businesses worldwide. Turkey 6 million while the number of users after the United States is the second country with the most widely used Foursquare ([www.foursquare-turkiye.co](http://www.foursquare-turkiye.co) I). In this context, comments about soup in food and beverage establishments in Gaziantep are discussed. There were 122 reviews of soup in 16 food and beverage businesses on Tripadvisor and 268 reviews in 12 food and beverage businesses on Foursquare. A total of 380 comments were analyzed.

In this study, the customer comments on Tripadvisor and Foursquare web sites related to soup in the food and beverage establishments in Gaziantep are discussed. There were 122 reviews of soup in 16 food and beverage businesses on Tripadvisor and 268 reviews in 12 food and beverage businesses on Foursquare. A total of 380 comments were analyzed. Within this analytical structure, 4 factors have been determined as the analysis unit in the light of related literature. These; taste, price, service and hygiene. While soups received 94% positive comments on taste, 6% received negative reviews. On the other hand, 76% received positive feedback and 24% received negative feedback. In terms of hygiene, 88% received positive and 12% negative. On the other hand, 86% received positive feedback while 14% received negative feedback. According to the information obtained from the comments and results, domestic and foreign tourists coming to Gaziantep province made more positive comments about the soup types. The most negative comment I have had about the price. In the light of this information, enterprises should review the price issue.