



International
SOCIAL SCIENCES
STUDIES JOURNAL



SSSjournal (ISSN:2587-1587)

Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy & Other Disciplines in Social Sciences

Vol:5, Issue:43
sssjournal.com

pp.4665-4674
ISSN:2587-1587

2019
sssjournal.info@gmail.com

Article Arrival Date (Makale Geliş Tarihi) 27/07/2019 | The Published Rel. Date (Makale Yayın Kabul Tarihi) 10/09/2019
Published Date (Makale Yayın Tarihi) 10.09.2019

TURİZM ÇEŞİTLİLİĞİNİN GELİŞMESİ AÇISINDAN ŞANLIURFA COĞRAFI İŞARETLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF GEOGRAPHICAL SIGNS OF ŞANLIURFA IN TERMS OF TOURISM DIVERSITY DEVELOPMENT

Arş. Gör. Mahmut BARAKAZI

Harran Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu, Şanlıurfa/TÜRKİYE



Article Type : Research Article/ Araştırma Makalesi

Doi Number : <http://dx.doi.org/10.26449/sss.1711>

Reference : Barakazi, M. (2019). "Turizm Çeşitliliğinin Gelişmesi Açısından Şanlıurfa Coğrafi İşaretlerinin Değerlendirilmesi", International Social Sciences Studies Journal, 5(43): 4665-4674.

ÖZ

Çok eski yıllara dayanan tarihi ve zengin kültürel miras kapasitesiyle Mezopotamya bölgesinin bir şehri olan Şanlıurfa, özgün mimari ve geleneklerinin yanı sıra yöresel yiyecekleriyle de ön plana çıkmaktadır. Şanlıurfa'nın sahip olduğu tarihi zenginliklerin başında yemek kültürü gelmektedir. Şanlıurfa, kendisine özgü yemekleri Türk Patent Enstitüsü'ne başvurularla coğrafi işaret ile tescillenmektedir. 2019 yılı itibarıyla Şanlıurfa iline ait 27 adet coğrafi işaret ürünü bulunmaktadır. Bu kapsamda Şanlıurfa'nın kültür ve inanç turizmi ile birlikte gastronomi turizmi açısından da önemli bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir. Araştırmanın amacı Şanlıurfa'nın sahip olduğu coğrafi işaretlerin bölge turizm çeşitliliğine ne düzeyde katkı sağlayacağını kavramsal bir bakış açısıyla değerlendirilmesidir. Coğrafi işaretlerin hem turistik çeşitlilik oluşturduğu hem de gastronomi turizmi kapsamında bölge turizminin gelişimine destek sağlayarak tanıtım ve farkındalık oluşturmada bir amaç yüklediği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Şanlıurfa, Gastronomi, Coğrafi İşaret

ABSTRACT

Şanlıurfa, a city of Mesopotamia region with its historical and rich cultural heritage capacity dating back to many years, stands out with its unique architecture and traditions as well as its local foods. One of the most important historical riches of Şanlıurfa is food culture. Şanlıurfa registered its unique geographical indication dishes by applying to the Turkish Patent Institute. As of 2019, there are 27 geographical sign products belonging to Şanlıurfa. In this context, it is seen that Şanlıurfa has an important potential in terms of cultural and faith tourism as well as gastronomy tourism. The aim of the study is to evaluate the level of contribution of the geographical signs of Şanlıurfa to the tourism diversity of the region from a conceptual point of view. It is thought that geographical signs create both touristic diversity and aim to create promotion and awareness by providing support to the development of regional tourism within the scope of gastronomy tourism.

Key Words: Şanlıurfa, Gastronomy, Geographical Sign

1.GİRİŞ

Sosyal ve kültürel gelişmelerin bilgi ve internet çağı aracılığıyla sürekli değişimler göstermesi, turizm tercihlerini etkilemekte ve turistik çeşitlendirmenin artık zorunluluk olduğunu kanıtlamaktadır. Turizm çeşitliliğinin önemi son yıllarda giderek artan bir gelişme kazansa da bunun nasıl yapılacağı konusunda farklı fikirler öne sürülmektedir. Klasik turizm, alternatif turizm ve özel ilgi turizm türlerinin yanı sıra kültürel simgelerin orijinal olduğu turistik bölgeler sahip oldukları coğrafi işaretlerle avantaj elde etmektedirler. Bununla birlikte destinasyon rekabetinde söz sahibi olmak isteyen turistik bölgeler, sahip oldukları coğrafi işaretlerle avantaj elde ederek turizm potansiyelini artırma çabaları göstermektedirler. Alternatif turizm ve turizmi çeşitlendirerek 12 aya yayma stratejileri kapsamında farklı turizm araştırmaları yapılmakta ve yenilikçi hareketler ön plana çıkmaktadır. Son zamanlarda yemek kültürü ve sanat

mutfaqları ile gastronomi turizmi, turistik bölgelerin sıklıkla üstünde durduğu turizm çeşitlerinden birisi olmaktadır. Bulunduğu toplumun yeme alışkanlıklarını düzenleyen ve geleneksel yapısıyla kültürel karakter barındıran gastronomi turizmi, yöresine özgü sahip olduğu coğrafi işaret ürünleri ile eşsizlik rolünü ortaya koymakta ve turizm farkındalığı oluşturmaktadır. Bu araştırma da doğal, mimari ve tarihi kalıntılara sahip önemli bir turizm kenti olan Şanlıurfa'nın gastronomi turizminde sahip olduğu coğrafi işaretlerin belirlenmesi ve bölge turizmine etkisinin ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bölge özelliklerini kendi karakterinde taşıyan coğrafi işaretli ürünlerin artırılarak bölge turizminde aktif rol oynaması ve tanıtılması ile rekabetçi bir yapıya kavuşacağı tahmin edilmektedir. Coğrafi işaretlerin turistik satın alma davranışları üzerindeki etkisi, yerel halkın coğrafi işaretler hakkındaki bilinç düzeyi gibi konuların araştırmacılar tarafından geliştirilmesi ile konunun daha da anlaşılır, şeffaf ve bilinir hale geleceği düşünülmektedir. Konuyla ilgili en yetkili kurum olan Türk Patent Enstitüsü'nün verilerinden elde edilerek hazırlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi Turizmi

İnsanlar ilk çağdan itibaren hayatta kalabilmek ve yaşamlarını sürdürebilmek için gerekenleri yapmıştır. Avcılık ile başlayan ilk evrelerini tarım toplumuna geçerek devam ettiren insan, ateşin bulunmasıyla birlikte medeniyete ilk adımlarını atmış ve gelişimini hızla sürdürerek bilgiyi kullanmaya başlamıştır. Toplumlar yaşadıkları bölgelerde yetişen ürünlerle ve sosyal bakış açılarıyla mutfak kültürünü oluşturmuşlardır. Bu kültürlerin araştırılması, incelenmesi ve detaylandırması için gastronomi bilimi ortaya çıkarılmıştır. Gastronomi, yunanca 'gastros' (mide), 'nomos' (yasa, kural) kelimelerinden meydana gelen 'gastronomi' sağlık ve hijyen kurallarını göz önünde bulunduran lezzetli ve güzel görünen yemek sanatı anlamına gelmektedir (Tez, 2015:9)

Antik yunan tarihinden 15. yüzyıla kadar hakkında çok az bilinen gastronomi, Fransız düşünür Joseph Berchoux tarafından detaylı araştırılarak sosyal, kültürel ve ekonomik etkileri ortaya konulmaya çalışılmıştır. 19. yüzyıl ve sonrasında gastronomi biliminin yoğun şekilde araştırılma başlanması ile yiyeceklerin içerik yapısı, kalori değerleri ve sağlığa etkileri belirlenmiştir. Bununla birlikte sofranın sunumları daha kaliteli hale getirilerek standartlaştırma unsurları ele alınmıştır (Santich, 2004:16-17).

Turistik bölgedeki yöresel yemek faaliyetlerinin ve gastronomi turizminin sürdürülebilir hedefler doğrultusunda devam ettirilebilmesi için gastronomi turizm mirasını destekleyen bir gastronomi turizmi anlayışının ortaya konulması gerekmektedir. Bu bağlamda bu turizmi hareketliliğinin korunması, tanıtılması ve ekonomik değer katma aracı olarak ele alınarak coğrafi işaretleme sistemine entegre edilmesi beklenmektedir. Bununla birlikte coğrafi işaret alan yöresel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında bölge turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir (Durlu vd., 2013).

2.2. Coğrafi İşaret

Turistik destinasyona özgü yöresel ürünlerin korunması, yaşatılması ve tanıtım çabaları ile birlikte pazarlanmasıyla bölge ekonomisinin bu ürünlerden olumlu etkilenmesi ve bunun avantajlarından fayda sağlaması için "Coğrafi İşaret" kavramı ortaya çıkmıştır. Türkiye'de coğrafi işaret kavramının kabul görmesi ve bu kavram üzerinde geliştirme çabaları 1995 yılında yürürlüğe giren 555 sayılı coğrafi işaretlerin korunması hakkında kanun hükmünde kararname çıkmıştır. Bu kararnamenin 555 sayılı coğrafi işaretlerin korunması hakkında kanun hükmünde kararnamenin uygulama şeklini gösterir yönetmelik kapsamında özel olarak bu tür ürünler korunma altına alınmıştır. 2007 yılında yasalaşması amacıyla Türkiye Büyük Millet Meclisine sunulan Coğrafi İşaretler Kanun taslağında bu yasanın amacı, "yöresel veya geleneksel karaktere sahip ürünlerin teşviki ve üretimin çeşitlendirilmesi yoluyla ürünlerin piyasa değerlerinin artırılarak bölgesel, kırsal ekonomilerin güçlendirilmesine katkı sağlamak; üretim metodunda ve kaynakta garanti sunulmak suretiyle tüketicilerin yüksek kalitede ürünlere erişimini kolaylaştırmak ve adil ticaretin sağlanması amacıyla; doğal ve beşerî unsurların bir araya gelmesi sonucu tarım, maden, el sanatları ve benzeri alanlarda ortaya çıkan ve kanunda yer alan tanımlara ve koşullara uygun her türlü ürünün coğrafi işaret veya geleneksel özellikli ürün adıyla korunmasına ilişkin kuralları ve şartları belirlemek" olarak ifade edilmektedir (Kan vd., 2010:16).

Coğrafi işaretler, bölge turizminin hizmet üretimi ve pazarlanması için önemli bir araç olduğu görülmektedir. Coğrafi işaret ürünlerinin bölge turizmine sağladığı katkılara bakıldığında; turistik çeşitlilik, tanıtım masraflarının azaltılması, istihdam sağlanması, çekicilik kazandırması ve ekonomik kazanç sağlaması coğrafi işaret ürünlerinin oluşturduğu olumlu etkilerden bir kaçıdır. Bununla birlikte denetimsiz

gelişme ve kontrolsüz büyüme ile coğrafi işaret ürünlerinin çevreye olumsuz etkilerinin oluşacağı da düşünülmektedir. Coğrafi işaret alan yöresel yiyeceklerin hijyen ve sanitasyon konusunda eksikliklerinin ortaya çıkması turistik bölgenin imajında tahribatlara yol açacağını düşündürmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008).

Küreselleşme ile birlikte gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler, coğrafi işaret sistemlerine ilişkin yasal prosedürleri ve yönetmelikleri ivedilikle yapmakta ve gerekli düzenlemeleri yapmaktadırlar. Bu nedenle turistik bölgeye özgün coğrafi işaret ürünlerinin tescilini alarak ülkeler ve ülke içi bölgeler arası çıkabilecek hak sahibi anlaşmazlıklarını ortadan kaldırmayı amaçlamaktadır. Türkiye’de de bölgeler arası benzer anlaşmazlıkların yaşanması sebebiyle tescil öneminin değeri anlaşılmaktadır (Orhan, 2010:246).

Türkiye’nin coğrafi konumu nedeniyle göç yolları üzerinde olması, iklim kuşağındaki zenginliği, toprak minerallerindeki verimliliği ve binlerce yıllık tarihi geçmişine sayesinde çeşitli kültürel mirasa sahip olması coğrafi işaret ürünlerinde önemli bir potansiyel varlığının kanıtı olarak gösterilmektedir. Bu coğrafi işaretler ülkenin ekonomik, politik ve turistik imajına olumlu yönde hizmet etmektedirler (Gökova, 2007:143). Bununla birlikte bölgelere ait coğrafi işaretler de bulunduğu yöre açısından önemli fonksiyonlar barındırmaktadır.

3.ŞANLIURFA’NIN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ

Fırat ve Dicle nehirlerinin arasında kalarak verimli toprakları barındıran Mezopotamya, tarih boyunca pek çok millete ev sahipliği yapmış ve zengin kültürel mirası gelecek kuşaklara aktarmıştır. Bunun yanı sıra bölge karakteristiğine uygun inşa edilen taş mimari yapıları bulunmaktadır. Bu bölgenin önde gelen şehirlerinden birisi de Şanlıurfa’dır. Dünyanın ilk ibadet tapınağına (Göbeklitepe) ve üç semavi dinin atası olan İbrahim peygambere ev sahipliği yaparak inanç merkezi olan Şanlıurfa, özgün mimarisi, müzik kültürü ve kültürel miras öğeleriyle de turistik bir şehir imajı ortaya koymaktadır. Tüm bunların yanı sıra bölgeye özgü yetişen tarım ürünleriyle geniş bir mutfak kültürüne sahip olan Şanlıurfa, gastronomi alanında her geçen gün daha fazla gelişim göstermektedir. Gastronomi turizmi kapsamında bölgenin farkındalığını göstermek amacıyla coğrafi işaret ürünleri patent altına alınması amacıyla Türkiye Patent Enstitüsü’ne girişimler de bulunmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Ağustos 2019 tarihine kadar Türk Patent Enstitüsü tarafından onaylanmış yirmi yedi adet yöresel ürünün coğrafi işaret alınması sağlanmıştır

Şanlıurfa iline ait coğrafi ürünler şu şekildedir (TPE, 2019);

Tablo 1: Şanlıurfa’nın Coğrafi İşaretili Ürünleri

Tescil Adı	Tescil Tarihi	İçeriği
<p>Şanlıurfa Çiğköftesi</p> 	109	Bulgur, isot ve et başta olmak üzere çeşitli gıdaların bir araya gelmesi sonucu oluşmaktadır. Özel yapılmış kalaylı bakır leğende yapılan çiğköfte, isot, kuru soğan, sarımsak, tuz ve baharat karışımıyla birlikte dövülmüş kara et ilave edilerek 10-12 dakika kadar yoğrulur. Ancak ne hamur gibi olmalı ne de sert olmalı. Daha sonra ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz ilave edilerek servis yapılır.
<p>Şanlıurfa İso’tu (Biberi)</p> 	33	Şanlıurfa İso’tunu diğer bölgelerden ayıran özellikler; 20 çeşit biber cinsinden oluşmaktadır. Glikoz oranı diğer bölgelerdeki biberlerden çok yüksek, alfatoksin oluşmaz, capsine (alkolit) oranı fazla, daha tatlımsı, fazla yakıcı olmayan tada sahiptir. Şanlıurfa İso’tunun yetişebilmesi için uygun iklim ortamı 20-30 cğ derecedir. Toprağın nem oranı ise %60-%70 arasında olmalıdır.

<p style="text-align: center;">Urfa Eşkili</p> 	215	<p>Urfa Eşkili, yörede yetişen üzümle geleneksel yöntemle üretilen eşkili suyuna yerli yeşil biberin eklenmesiyle yapılan yöresel bir turşudur. Yemeklerin yanında suyu ile birlikte ikram edilir. Eşkili sadece Şanlıurfa'da hazırlanmaktadır. Urfa Eşkili'nin yapımında Şanlıurfa'nın sıcak ikliminde ve toprağında yetişen her tür üzüm (Azezi, Çiloreş, Tahannebi, Hatunparmağı, Hönüü, Kabarçık, Horoz Karası, Sergi Karası, Tilgören, Sultani Çekirdeksiz, Oğlak Karası) kullanılmakla beraber özellikle oğlak karası siyah üzüm tercih edilmektedir.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı)</p> 	202	<p>Urfa Meyan Şerbeti'nin (Bıyanbalı) yapımında ipliksi (elyaf) hale getirilmiş meyan kökü kullanılır. Meyan köklerini elyaf haline getirmek için; topraktan söküldükten sonra üstündeki toprak, çamur gibi kirler yıkanır. Ortalama 20 cm. uzunluğunda kesilerek güneşte veya sıcak bir yerde kurutulur. Bu köklerin tatlı ve güzel bir kokusu vardır. Daha sonra bu çubuklar, dövülmek/ makinede yahut değirmende çekilmek suretiyle elyaf haline getirilir. Genişçe bir leğene veya kaba konur, üzerine bir miktar su serpilir, elyaf bu az miktardaki su ile birlikte elle karıştırılır. 1 kg elyafın içine 10 gr karbonat, 0,2 gr tarçın eklenir ve hamur gibi yoğrulur. Daha sonra kurutulularak Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı) yapmak üzere satışa hazır hale getirilir.</p>
<p style="text-align: center;">Birecik Patlıcanı</p> 	217	<p>Birecik Patlıcanı; Türkiye'de yetişen diğer yerli patlıcan çeşitlerinden farklı morfolojik özelliklere ve tada sahip tarım ürünüdür. Meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklik çok azdır, meyve eti yumuşaktır. Bu özelliğinden dolayı patlıcan kebabında ve diğer patlıcan yemeklerinde tercih edilmektedir.</p>
<p style="text-align: center;">Şanlıurfa Açık Ekmeği</p> 	2017	<p>Un ve su karıştırılır (% 75 un ve % 25 su), üzeri örtülerek yaklaşık 4-5 saat tahta hamur teknesinde dinlendirilir (fermente olması beklenir). Dinlenen hamur parçalara ayrılarak daha sonra çevirici ustası tarafından kuru elle şekil verilerek yuvarlak hale getirilir. Yumak haline gelen hamur yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen bu yumaklar çevirici ustası tarafından yuvarlak şekilde açılır. Açılan bu hamura parlaklık vermesi için bulamaç diye adlandırılan karışımdan 30-40 gr alınarak hamurun yüzeyine sürülür. Daha sonra tırnakçı ustası tarafından elle açılmış hamur uzatılarak hafif çizikler yapılır. Bu çizikler hamurun pişerken kabarmasını önler. Daha sonra ocakçı (şatır) diye adlandırılan fırıncı ustası tarafından pişirilmek üzere yöreye özgü taş fırına yerleştirmek için küreğin üzerine konulurken en son şekli verilir.</p>
<p style="text-align: center;">Şanlıurfa Sadeyağı</p> 	2018	<p>Şanlıurfa Sadeyağı; Şanlıurfa'da yetişen ivesi cinsi koyunların sütünden elde edilen su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip bir üründür. Şanlıurfa Sadeyağının ayırt edici özelliklerinden birincisi Şanlıurfa'da yetişen ivesi cinsi koyunların sütünden üretilmesidir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yayılma alanı bulan bu tür koyunlar, sıcak ve iklim koşullarına çok iyi uyum sağlamıştır ve yüksek süt verimine sahiptir. Koyun sütleri; protein oranının yüksek olması nedeniyle peynir ve yoğurt üretiminde, yağ oranı yüksek olduğu içinde tereyağı üretiminde tercih edilir. Ayrıca, koyun sütünden yapılan tereyağı ve sadeyağlar daha yumuşak yapıya sahip olurlar.</p>

<p>Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği</p>	<p>2018</p>	<p>Temel bileşenler (un, su, tuz ve maya) yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Hamur, farinografteki su absorpsiyonu değerinin birkaç puan üzerinde su verilme şartıyla oldukça cıvık hazırlanmaktadır. Ortalama % 2- 3 maya ve %1 tuz kullanılarak yoğrulan hamur 30-40 dakika fermantasyona bırakılır. Fermente olmuş hamur tartılır ve yumak haline getirilir. Yumak şeklindeki hamur 5-10 dakika ikinci bir dinlendirmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur önce düzleştirilir. Düzleştirilen hamur üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan (un + kaynar vaziyette su karışımından oluşan) bulamaçtan ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra tırnaklama işlemiyle hamur şekillendirilir. Pişirilmek üzere fırına yerleştirilecek olan tırnaklı ekmeğin ocakçı (şatır) diye adlandırılan fırıncı ustası tarafından çapraz bir şekilde her iki tarafından uzatılarak en son şekli verilir ve fırın küreği yardımıyla fırına yerleştirilir.</p>
<p>Urfa Ciğer Kebabı</p>	<p>2018</p>	<p>Kuzu karaciğeri fındık büyüklüğünde küpler halinde doğranır. Kuzuların kuyrukları kuyruklar ciğerlerden biraz daha küçük olacak şekilde doğranır. Kebab şişinden daha ince ve kısa olan özel ciğer kebabı şişlerine; bir ciğer + bir kuyruk + iki ciğer + bir kuyruk + bir ciğer saplanır. Toplamda bir ciğer şişine 4 adet ciğer parçası, 2 tane kuyruk parçası saplanır. Mangalda önceden hazırlanan odun kömürü ateşi kor haline gelince şişler kor ateş üzerine konur. Pişme esnasında ciğerlerin üzerine (önceden bir kaptaki hazırlanarak karıştırılan) Şanlıurfa Biberi ve tuz karışımından serpilerek mangalın üzerine tekrar konur, şişleri çevrile çevrile pişirilir.</p>
<p>Urfa Haşhaş Kebabı</p>	<p>2018</p>	<p>Meralarda doğal ortamda yetişen ivesi türü kuzuların boşluk kısmından alınan parça etler zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Zırh ile kıyma haline getirilen ve tuz katılan etler bir süre buzdolabında soğumaya bırakılır. Buzdolabında soğutulan et, ısınmadan şişlere yayılıp pişirilmelidir (et veya şiş sıcak olursa pişirme esnasında etler şişten ayrılıp düşebilir). Her bir şiş için 75-80 gr olacak şekilde alınan et avuç içinde yumurta şekli verilerek şişe geçirilir, el ile sıkıştırılarak yaklaşık 10-12 cm uzunluğa gelene dek şişe yayılır. Şişler kor ateş üzerine konur. İlk etapta 4 tarafı da şişlere yapışacak şekilde sık sık çevrilir (bir yüzü tamamen piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dökülür). Daha sonra pişirmeye devam edilir. Pişen kebablar şişteki şeklini muhafaza edecek şekilde servis tabaklarına çekilir.</p>
<p>Urfa İçli Köftesi</p>	<p>2018</p>	<p>Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi; bulgurlu dış harcın içine önceden hazırlanan kıyma etli iç harcın doldurulduktan sonra kızartılması suretiyle üretilen yöresel bir lezzettir. Yapımı el becerisi ve ustalık gerektirmektedir. Kıyma tavada kendi yağında kavrulur, sadeyağ eklenir, yemeklik doğranmış soğan ilave edilerek kavrulduktan sonra ateşten alınıp, karabiber, tuz, küçük parçalara ayrılan ceviz ilave edilir ve soğutulur. Ayrı bir yerde kalaylı bakır leğen içerisinde dört parçaya bölünmüş soğan, isot, tuz, karabiber karıştırıldıktan sonra "kara et" ilave edilir, azar azar su eklenerek macun haline gelinceye kadar karışım yoğrulur. Sonrasında bulgur ve gerektiğinde su ilave edilerek karışım 30 dakika daha yoğrulur. Yumuşayarak kıvamını bulan köftenin içindeki dört parça soğan dışarı alınır ve kullanılmaz. Köfteden iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, bir elin avuç içerisinde tutularak diğer elin işaret parmağıyla oyulur, içerisine iç harçtan koyulup ağzı bastırılıp kapatılır. Köfteler kızgın yağda her tarafı kahverengileşinceye kadar kızartılıp sıcak servis edilir.</p>

<p style="text-align: center;">Urfa Kazan Kebabı</p> 	2018	<p>Urfa Kazan Kebabı, patlıcan ve domatesin, birbirinden koparılmadan kesilmesi, kesiklerin arasına harç konularak pişirilecek kaba dizilmesiyle hazırlanan ve yörede üretilen sadeyağın kullanılmasıyla lezzeti artan bir üründür. Patlıcanların başları kesilir ve birbirinden koparılmadan, altı birleşik kalacak şekilde yaklaşık 1 santimetre eşit aralıklarla verevine kesilir. 3 adet domates de aynı şekilde kesilir. Hazırlanan kıymalı harç dilimlenmiş patlıcan ve domateslerin kesilen aralarına doldurularak pişirilecek kaba dizilir. Salçalı su tuz ve sadeyağ ile birlikte yemeğin üzerine ilave edilir. Kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilir</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Kıymalı Sögürme</p> 	2019	<p>Urfa Kıymalı Sögürme, közlenmiş patlıcan, kıyma et ve yörede üretilen sadeyağın kullanılmasıyla yapılan bir yöresel yemektir. Patlıcanlar közlenir. Sarımsaklar soyulur, sarımsaklara tuz ilave edilerek ezilir. Aynı zamanda kıyma et kavrulur. Közlenen patlıcanların kabukları soyulup, bıçak yardımıyla doğranır. Daha sonra patlıcanlar macun haline gelinceye kadar ezilir, sarımsaklar da patlıcana eklenerek karışım özdeşleştirilir. Macun haline gelmiş olan karışım düz bir tabağa alınır ve parmak uçları ile çok sayıda çukur oluşturmak üstüne Şanlıurfa Sadeyağı dökülür. Kavrulmuş kıyma et sıcak olarak tabaktaki macun haline gelmiş patlıcanların üzerine serilir. İyice kızdırılmış Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa yağı) gezdirilir. Sıcak olarak servise sunulur.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Lebenisi</p> 	2017	<p>Şanlıurfa'ya özgü tarifıyla yapılan Urfa Lebenisi, kolay sindirilebilir olması yanında serinletici özelliğe de sahip bir çorbadır; soğuk servis edilir. Lebeni ismi Arapçada süt anlamına gelen "leben" kelimesinden türemiştir. Yapımında yoğurt, dövme, nohut ve tuz kullanılır. Urfa Lebenisinin yapımı için 100 g nohut ve yarım kilo dövme bir gece önce ıslatılarak yumuşatılır. Yumuşayan dövme ve nohut üzerine iki katı su eklenerek pişirilir. Pişen ve suyunu çeken dövme ile nohut (kaynamaya devam ederken) ayrı bir yerde çırılan ve yaklaşık 10 g tuz karıştırılan 2 kilo yoğurt eklenir. Yoğurt eklendikten sonra karışım tekrar kaynama noktasına gelinceye kadar sürekli karıştırılır. Kaynayan Urfa Lebenisi servis edilir.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Soğan Kebabı</p> 	2018	<p>Urfa Soğan Kebabı, soğan ve zırhta çekilen etin sıra ile şişe dizilip ateşte pişirilmesiyle yapılır. Soğanın hazırlanırken kuru soğanların iki başı kesilir, kabuğuyla birlikte şişe saplanır. Et, zırhta çekilerek hazırlanır ve zırhta çekilirken sadece tuz eklenir. Daha sonra etten 30-35 gr alınarak, avuç içinde soğanların genişliğinde yuvarlanarak şekil verilir. Kebab şişlerine soğandan başlamak üzere bir soğan ve bir et olarak şişe saplanır. Srasının bozulmamasına dikkat edilir. Soğan şişe saplanma esnasında kırılıp yarılmaması için çevrilerek saplanır. Her şişte 4 adet kuru soğan, 3 adet et köftesi bulunmalıdır. Hazırlan şişler kömür ateşinde iki-üç çevrilişte yaklaşık 20 dakikada pişirilir. Sıcakken şişlerden çekilerek çıkarılır, sıcak servis edilir.</p>

<p>Urfa Frenk Çömleği</p> 	2017	<p>Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleğinin ayırt edici özelliği Şanlıurfa Biberi (isot) - taze kırmızıbiberin kullanılmasıdır. Ürünün üretiminde ayrıca yörede yetişen domates ile ivesi koyunun sütünden elde edilen sadeyağ ve kuzu eti kullanılmaktadır. Bununla birlikte çömlek içerisinde hazırlanan ürün, yöredeki taş fırınlarda pişirilmelidir. Ürünün üretiminde yörede yetişen Şanlıurfa Biberi (isot) kullanılması zorunludur. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi ustalık gerektirmekte olup ürünün tüm üretim aşamalarının coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gereklidir.</p>
<p>Urfa İsot Çömleği</p> 	2017	<p>Urfa yöresinin iklimi ve toprak yapısının etkisi ile Şanlıurfa Biberi (İsot) ve susuz tarım ile üretilen domatesin (yöresel dilde frenk) kullanılması ürünü farklılaştıran önemli unsurlardır. Yemeğin yapımında; yörede yetişen ivesi koyununun eti ve koyunun sütünden elde edilen sadeyağ ile birlikte özellikle Tek Tek Dağlarının eteklerindeki meralarda yetişen kuzu eti kullanılmaktadır. Ayrıca üretim metodunda nar suyunun kullanılması önemli farklılıkları arasındadır. Urfa mutfağının zenginliklerinden olan Urfa (Şanlıurfa) İsot Çömleği, yöreye has taş fırınlarda ağır ağır pişirilir.</p>
<p>Urfa Külünçesi</p> 	2017	<p>Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi yöre adı bilinirlik kazanmış önemli hamur işleri arasındadır. Tatlı ve tuzlu olarak iki çeşitte yapılır. Her ikisinin üretim metodu aynıdır. Urfa'nın M.S. 494-507 yıllarını anlatan Mar-Yeşua Vakayinamesi kitabında Amid (Diyarbakır) kuşatmalarında 40 bin askerin aylarca ekmek ve peksimet ihtiyacı Urfa'dan karşılandığı, Amid'in muayyen zamanlarda kuşatıldığı yazılıdır. Bu kuşatmalarda ordunun tüm ekmek ve peksimet ihtiyaçlarını yine Urfa'nın karşıladığına dair geniş bilgiler bulunmaktadır. Üretim metodunda hamurdan parçalar alınıp, yumak yapılır ve yuvarlak şekil verilir. Hamurun yuvarlak şekline "külünçe", yuvarlağın bıçakla dörde bölünerek oluşturulan üçgen şekline de "peksimet" denir.</p>
<p>Urfa Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)</p> 	2018	<p>Urfa Lahmacunu; sinirleri temizlenen yağlı kıymanın taze kırmızı biberle zırhtan geçirilmesi, çekilen kıymaya Şanlıurfa Biberi (İsot), tuz ve domates salçası eklenmesi ve mayasız hamur üzerine serilen kıymalı için pişirilmesiyle hazırlanır. Urfa Lahmacunu'nda (Kıymalı Ekmeği) kullanılan kıymanın nihai ürün içerisindeki oranı %35'ten az olamaz.</p>
<p>Urfa Patlıcanlı Kebabı</p> 	2018	<p>Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı, yağlı kıymanın zırhta çekilmesi, çekilen kıymanın top haline getirilerek kebab şişi üzerinde patlıcanların ve kıyma toplarının sıralı dizilerek odun kömürü ateşinde pişirilmesiyle hazırlanır. Et bir gün dinlendirildikten sonra zırhta çekilir (kıyılır). Çekilirken tuzdan başka birşey katılmaz. Patlıcanların kullanılmayan baş kısmı kesilip atılır, Silindirik şekilde bölünen her patlıcan sırasıyla şişe dizilir. 30-35 gr alınan kıyma sıkılmadan gevşekçe, elle yuvarlak şekil verilerek patlıcan dilimine yapışacak şekilde şişe saplanarak pişirilir.</p>

<p style="text-align: center;">Urfa Su Kabağı Yemeği</p> 	<p style="text-align: center;">2018</p>	<p>Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği; etli ve sebzeli olarak, su konulmadan sadece domatesin suyu ve yemeğe adını veren su kabağı ile yapılan yöresel bir yemektir. Su kabağı; bilimsel adı <i>Lagenaria siceraria</i> olup özellikle Şanlıurfa'da su kabağı genotiplerinin olgunlaşmamış meyveleri sebze olarak yetiştirilmekte ve tüketilmektedir. Su kabağı yıkandıktan sonra sapı kesilir, gövdesi ikiye ve sonra dilimlere bölünür, çekirdekleri iyice ayıklanıp kabuğun yeşil kısmı soyulur, küp küp doğranır. Et kuşbaşı doğranır. Lezzetini ayarlamak için nar suyu kullanılacaksa, narlar tanelerine ayrılır, süzgeçten geçirilip suyu çıkarılır. Domatesler yıkanır, süzgeçte ezilip suyu kullanılmak üzere bir kaba alınır. Kuşbaşı et, ilikli kemikler, nohut, domates suyu ve salça ilavesiyle tencerede pişirilir. Daha sonra kaynayan yemeğin içine su kabaklarını ve lezzetini ayarlamak için nar suyu ya da koruk suyu, şeker ve tuz katılır. Kısık ateşte pişirilir ve servis yapılır.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Üzlemeli Pilavı</p> 	<p style="text-align: center;">2017</p>	<p>Urfa Üzlemeli Pilavı, Urfa yöresinde; kuzu eti, yarılımış nohut ve kuru üzümün, pekmezeleştirilerek beyaz pilav üzerine serilmesi ile yapılan pilavdır. Önceden ıslatılan nohutların kabukları soyulur veya ortadan ikiye ayrılır. Et ise fındık büyüklüğünde doğranarak kendi yağında kavrulur. Kabukları ayıklanan ve ikiye ayrılan nohutla birlikte bir tencerede su ilavesiyle iyice pişirilir. Etli nohut karışımına bir saat suda bekletilmiş kuru üzüm, pekmez ve sadeyağ da eklenerek kaynatılır. Sadeyağ tencereye koyulup kızdırılır. Pirinç eklenip kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Tuz ve kaynamış sıcak su eklenir. Dinlendikten sonra yavaşça karıştırılan pilav servis tabaklarına alınır. Hazırlanan üzleme, pilavın üzerine örtecek şekilde serilir, yöresel tatlı olan zerde ile birlikte ikram edilir.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Şıllık Tatlısı</p> 	<p style="text-align: center;">2017</p>	<p>Urfa Şıllık Tatlısı, un, tuz, su ile tekniğine uygun hazırlanarak pişirilen, şerbetli bir tatlı çeşididir. Un, su ve tuzdan oluşan karışım homojen ve akıcı bir hamur elde edilene kadar çırpılır. Isınan ve hafifçe yağlanan tavanın büyüklüğüne göre sıvı hamur, tavanın iç yüzeyini kaplayacak incelikte dökülür. Çok ince dökülen hamurun alt yüzeyi hafif pembeleşinceye kadar pişirilmeli ardından diğer yüzeyi de ters çevrilerek hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. 400gr toz şeker, 240 ml su ve 80gr sadeyağ yaklaşık 5 dakika kaynatılarak tatlımın şerbeti hazırlanır. Pişen 6 adet şıllık ekmeği ikiye ayrılır ve 3 şıllık ekmeği üst üste yerleştirildikten sonra üzerine 250 gr iri dövülmüş ceviz içi serpiştirilir. Kalan diğer 3 şıllık ekmeği de üst üste yerleştirilmeli ve formu bozulmayacak şekilde dilimlenir. Dilimlerin şekli kare veya baklava dilimi şeklinde kesilebilir. Dilimlenmiş ürünün üzerine şerbet kaynar olarak her tarafına yayılacak şekilde dökülür ve üzeri ceviz ile süslenir. Ayrıca taze ve sıcak servis edilmelidir.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Tiridi</p> 	<p style="text-align: center;">2018</p>	<p>Urfa Tiridi, kuzu etinin kemiğiyle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan, sunumunda Urfa Açık Ekmeğinin üzerine konulan, sarımsaklı yoğurt, limon ve taze yeşilbiberle sunulan yemektir. Parçalara ayrılan et, kuyruk ile kemikler 2 litre su ile birlikte 6-7 saat pişirilir. Piştikten sonra etler el ile didiklenip parçalara ayrılarak bir kenara alınır. Et suyuna toz halindeki zerdeçal ilave edilir. Et suyunda ıslatılan zerdeçal, süzgeçten geçirilen kuyrukyağı ile birlikte tekrar et suyuna karıştırılır, biraz daha pişirilir. Tencerenin içine silkelenecek veya tencere kenarına vurularak çıkartılan kemiklerdeki ilikler de et suyuna eklenir. Tuzu eklendikten sonra sıcak servis yapılır.</p>

<p style="text-align: center;">Urfa Yumurtalı Köfte</p> 	2017	<p>Urfa Yumurtalı Köfte, köftelik bulgur, Şanlıurfa Biberi (isot) ve diğer malzemelerin karıştırılarak yoğrulmasının ardından sadeyağda kızartılmış yumurtanın eklenmesiyle elde edilen yöresel bir lezzettir. Köfte için özel yapılmış kalaylı bakır leğenin bir köşesine bulgur diğer köşesine doğranan kuru soğan, salça, Şanlıurfa Biberi, tuz, karabiber, tarçın ve su eklenerek macun haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Su ekmeden bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika yoğurmaya devam edilir. Yeterince ısınan sade yağı hazırlanan yumurtalar ilave edilerek iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Köftenin yoğurma işlemi tamamlanınca yeşillik (ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz) eklenerek karıştırılır. Yağda pişirilen yumurtalar sıcak olarak yağı ile birlikte ilave edilir ve servis tabaklarına alınır.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Zerdesi</p> 	2018	<p>Urfa Zerdesi yapımında renk ve aroma vermesi amacı ile yörede yetişen haspir (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) çiçeği (çiçek taç yaprakları) kullanılmaktadır. Tencereye pirincin özelliğine göre yaklaşık 4 - 5 su bardağı su konulup kaynatılır ve ardından ayıklanarak yıkanmış pirinç ilave edilerek pişirilir. Şeker eklenip kısık ateşte yaklaşık 10 dakika daha pişirilir. Aynı bir yerde Haspir çiçeği yaklaşık 1 bardak sıcak suda eritilir. Bitki rengini suya verince süzülerek suyu tencereye eklenir. Orta yoğunlukta kıvam aldığı anda isteğe bağlı gülsuyu veya gülyacı ilave edilerek kâse benzeri kaba alınır ve soğuduktan sunumu yapılır.</p>
<p style="text-align: center;">Urfa Pencer (Pazı) Boranısı</p> 	2017	<p>Urfa Pencer (pazı) Boranısı, etli ve köfteli(bulgurdan yapılan) olarak pazının (pencerin) saplarının kullanılmasıyla yapılan, sarımsaklı yoğurtla birlikte sunulan yöresel bir ziyafet yemeğidir. Çiğköfte leğeninde bulgur su yardımıyla yoğrulur. Bulgur yumuşayınca kıvamını anlamak için ufak bir parça elde yuvarlanır. Yoğrulan köfte leğenin bir kenarına toplanır. Köfteden minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar(parçalar) nohut büyüklüğünde bölünerek iki avuç ayasında yuvarlanır. Hazırlanan köfteler, bol kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kızartılır. Pazı yeşil yapraklarından ayrılır ve iyice yıkanarak ince ince kıyılarak minik küp şeklinde doğranarak kaynatılır. Suyu süzülen pazı sapsapları Sadeyağ ile 5-10 dakika kavrulur. Lolaz ayrı bir tencerede haşlanır ve suyu süzülür. Kuşbaşı doğranan et, ilikli kemik ve önceden ıslatılmış nohutla birlikte su konularak haşlanır. Haşlanan lolaz, pazının sap kısmı ile birlikte etin ve nohudun bulunduğu kaynayan suya eklenerek tuz ilavesiyle birlikte pişirilir. Sarımsak tuz ile dövülüp yoğurda eklenip sarımsaklı yoğurt haline getirilir. Servis tabaklarına boranı köfteleri (yuvalakları) konular. Kepeçle üstünü kaplayacak şekilde etli iç üzerine dökülür. Sarımsaklı yoğurt ilavesi ve pirinç pilavıyla sunulur</p>

Kaynak: Türkiye Patent Enstitüsü (2019)

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Turistik destinasyonların rekabet gücünü artırabilmesi için ürün çeşitliliklerini genişletmesi gerekmektedir (Ersun ve Aslan, 2011). Bununla birlikte destinasyonun sahip olduğu güçlü yönleri ortaya koyması beklenmektedir. Şanlıurfa, bir inanç merkezi olmasının yanı sıra mutfak kültürü açısından oldukça zengin bir yapıya sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Bu nedenle yöresine özgü ürettiği ürünlerin patent haklarını almak amacıyla son yıllarda sivil toplum kuruluşları, belediyeler, valilik ve diğer paydaşlar aracılığıyla girişimlerini sürdürmektedir. Nitekim son yıllarda bölgeye has ürünlerin coğrafi işaret ürünleri alınarak şehrin gastronomik kimliğini oluşturma da adımlar atıldığı görülmektedir. Şanlıurfa Büyükşehir Belediye Başkanlığı ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından coğrafi işaret konusunda önemli adımlar

atılarak şehre ait 27 adet yöresel ürünün patenti alınmıştır. Bu durum bölgenin gastronomi turizminde söz sahibi olmasının yanı sıra diğer iller ile de rekabetinde ciddi avantaj sağlamıştır.

Coğrafi işaret ürünlerinin gastronomi turizmi açısından önemli bir marka ve tanıtım aracı olduğu gözlemlenmektedir (Acar, 2018). Bu ürünlerin daha fazla tanıtılmasıyla sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketleri gerçekleştirebilmek mümkün olacaktır. Ancak Türkiye’ de önemli eksikliklerin başında turistlerin coğrafi işaretli ürünleri bilinçli olarak tüketmediği gerçekliğidir. Bu eksiklik coğrafi işaretli ürünlerde markalama ya da etiketleme usullerinin yeterince yapılmamasından kaynaklanmaktadır (Şahin ve Meral, 2012:91).

Şanlıurfa’da ki coğrafi işaretli ürünlerin genellikle baharat ve baharat türevlerinin kullanılarak yapıldığı gözlemlenmektedir. Acı, bölge için mutfak kültüründe vazgeçilmez unsurların başında gelmektedir. Kebapları, tatlıları ve yöresel içeceklerinden oluşan zengin bir mutfığa sahiptir. Diğer yandan eşi (ekşi) tadını veren ürünlerinde başta mezeler olmak üzere sofralarda sıklıkla yer aldığı görülmektedir. Ayrıca şehre özgü fırınlarda pişirilen ekmekleri ve külünçesi bulunmaktadır.

Şanlıurfa gastronomi turizminin gelişimi için coğrafi işaretlerin artarak devam etmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra denetleme mekanizmasının etkili şekilde çalışması sürdürülebilir hedefleri kalıcı hale getirecektir. Şanlıurfa turizmine yön veren paydaşların ortak hedefler belirleyerek işbirliği halinde olması oluşabilecek hataları en aza indireceği düşünülmektedir. Geleneksel yapının korunarak bölgenin kültürüne ait yöresel ürünler stratejik pazarlama teknikleri ile ihraç edilmelidir. Markalaşma çabaları içerisinde önemli rol alan coğrafi işaret ürünlerinin iletişim kanalları kullanılarak daha fazla tanıtılması önerilmektedir. Şanlıurfa mutfak kültürü ve gastronomi turizm potansiyeli akademik alanlarda araştırmacılar tarafından daha araştırılması bölgenin turistik farkındalığına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Acar, Y. (2018). Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Destinasyon Markalaması Kapsamında. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 163, 177.

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 79, 89.

Durlu, Ö, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.

Ersun, N., & Arslan, K. (2011). Turizmde destinasyon seçimini etkileyen temel unsurlar ve pazarlama stratejileri. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 31(2), 229-248.

Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2).

Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A., & Küçükçongar, M. (2010). Coğrafi işaret olarak karaman divle tulum peyniri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2010(2), 15-23.

Kan, M., & Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2).

Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde" Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pızmaniyesi Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2).

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.

Şahin, A. Ve Meral, Y. (2013). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik zeytini Örneği. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(4), 16-24.

Tez, Z. (2015). Lezzetin Tarihi. Hayy Kitap. 368 s.

Türkiye Patent Enstitüsü, 2019. <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=63> Erişim Tarihi: 27.08.2019