



ISSN: 2651-2742
2025 - Cilt: 8 Sayı: 1
Sayfa: 30-46

Dergi Web Sitesi: <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/>

Gönderilme Tarihi: 17.03.2025

Kabul Tarihi: 27.06.2025

Araştırma Makalesi (Research Paper)

POZANTI TAHİNLİ PİDESİNİN ÜRETİM SÜRECİNİN İNCELENMESİ

Investigation of Pozantı Tahini Pita Production Process

1. Göksu DEMİRCAN* 
Amasya
Üniversitesi

2. Aykut ŞİMŞEK 
Kastamonu Üniversitesi,
Turizm Fakültesi

3. Bıçkın TEMEL 
Kastamonu Üniversitesi,
Turizm Fakültesi

Özet

Türkiye kuzeyinden güneyine, doğusundan batısına gerek yemek çeşitliliği gerekse yöresel tatları bakımından zengin bir mutfak birikime sahiptir. Ayrıca Türk mutfağı, yemek çeşitliliğinin yanı sıra yöresel yiyecekleri ile yeni lezzetler tatmak ve kültürler tanımak isteyen ziyaretçiler için çekim merkezi haline gelmiştir. Dolayısıyla yerel ürünlerin korunup geliştirilmesi hem bölgenin tanıtılması hem de gastronomi turizmi açısından önemli bir değer taşımaktadır. Bu sebeple araştırma, Pozantı ilçesine ait yöresel ürünlerinden biri olan tahinli pidenin geleneksel üretim süreçlerinin ortaya çıkarılarak incelenmesi amacıyla yapılmıştır. Bu kapsamda araştırmanın Pozantı ilçesinde yaşayan ve görüşme yapmayı kabul eden tahinli pide ustaları, ev hanımları ve yerel halktan toplam 11 katılımcı ile 2025 yılı Şubat ayında görüşme sağlanmıştır. Veriler, MAXQDA programı ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda katılımcıların tahinli pidenin coğrafi işaret alması hususunda ürünün kalitesinin korunması, tanıtılması, ekonomik ve kültürel yönden olumlu yansımaları olacağı konusunda görüş bildirdikleri tespit edilmiştir. Ayrıca araştırmada tahinli pide üreten ustaların sayısının az olduğu görülmektedir. Araştırmanın yöresel yiyeceklerin farklılıklarının ortaya çıkarılması ve geleneklerin sürdürülebilirliği açısından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tahinli Pide, Yöresel Ürün, Pozantı

Abstract

From the north to the south, from the east to the west, Turkey has a rich accumulation in terms of food variety and local tastes. In addition to the variety of dishes, Turkish cuisine has become a center of attraction for visitors who want to taste new tastes and get to know cultures with local foods. Therefore, the preservation and development of local products has an important

* Sorumlu Yazar: goksu.demirel@amasya.edu.tr

Önerilen Atıf: Temel, B., Şimşek A. ve Demircan G. (2025), Pozantı Tahinli Pidesinin Üretim Sürecinin İncelenmesi, Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 8(1), 30-46.

value both for the promotion of the region and for gastronomy tourism. For this reason, the research was carried out with the aim of revealing and examining the traditional production processes of tahini pita, which is one of the local products of Pozantı district. In this context, a total of 11 participants from the tahini pita masters, housewives and local people living in the Pozantı district of the research and who agreed to be interviewed were interviewed in February 2025. The data were analyzed with the MAXQDA program. It was determined that the results of the research stated that the geographical indication of the tahini pita would have positive reflections on the protection of the quality of the product, its promotion, and economic and cultural aspects. In addition, it is seen in the research that the number of masters producing tahini pita is low. It is thought that revealing the differences of the local foods of the research will contribute to the sustainability of the traditions.

Key words: Tahini Pita, Local Product, Pozantı

1. GİRİŞ

Tüm dünyada toplumsal bir simge olarak görülen yemek, tarihsel gelişim ve kültürel ilişkileri yansıtmaları açısından önemli bir yere sahiptir. Günümüzde yemek insanların sadece fizyolojik ihtiyacı değil aynı zamanda sosyal bir gereksinimi haline gelmiştir (Çekal ve Aslan, 2017). Özellikle tek yönlü sağlıksız agro-endüstriyel beslenme kalıbına karşın tüketiciler, yeni tatlar yeni yerler ve yeni kültürler keşfetme adına yöresel ürünlere yönelmeye başlamışlardır (Üzümcü, Alyakut ve Akpulat, 2017). Ayrıca hazır gıdalarda bulunan katkı maddelerinden dolayı tüketiciler tükettikleri ürünlerin köken ve kaliteleri konusunda daha şüpheci olmaktadır. Bu bağlamda geleneksel yöntemlerle üretilen yöresel ürün piyasaları, fonksiyonel piyasalardan sonra en çok gelişme gösteren piyasaların başında yer almaktadır (Orhan, 2010). Albayrak ve Güneş (2010) belirgin bir niteliği, ünü ve diğer birçok kendine has özellikleri itibarıyla yöresel ürünlerin sürdürülebilirliği açısından coğrafi işaretin önemli bir rol oynadığını ifade etmişlerdir.

Coğrafi işaret, coğrafi kökeninden dolayı önemi anlaşılan ürünleri ayırt etmek ve bölgeye has karakteristik özelliklerini tespit etmek amacıyla kullanılmaktadır (Duman, 2018: 3). Dünya’da bu kavram 1883 yılında Paris Sözleşmesi ile başlamış olmasına karşın ülkemizde ancak 1995 yılında uygulamaya başlanmıştır (Karaca, 2016: 21). Ülkemizde patenti alınmış coğrafi işaretli ürünler tüketiciler açısından kalite güvencesi olarak algılanmakta, benzerlerine kıyasla daha çok talep edilmektedir. Bu sebeple coğrafi işaretin, yerel ölçekte kentler, ilçeler hatta beldelerde yöresel ürünlerin katma değerini arttırdığı söylenebilir (Ateş, Kaya ve Esin, 2014: 405). Türkiye, coğrafi konumu ve köklü kültürüyle coğrafi işaretli ürünler açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Her bölgeye özgü değişen yeme içme alışkanlıkları ve coğrafi konuma göre farklılaşan bir mutfak kültürü bu potansiyelin önemini öne çıkarmaktadır (Mercan ve Üzülmüş, 2014: 68).

Pozantı ilçesi de gerek konumu gerekse yeme-içme, alışveriş, konaklama ve dinlenme tesisleri ile bu potansiyeli bünyesinde barındıran ilçelerden birisidir. Fakat literatür incelendiğinde Pozantı ilçesinin coğrafi işaretli ürünleri ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Alan yazında daha çok Pozantı ile ilgili; Pozantı ilçesi ile çevresindeki dinlenme tesislerinin kapasiteleri ve ekonomik etkileri (Ballı, 2012; Oğuz, 2020), 3 A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet

Bölgesi Projesi kapsamında yer alan gastronomik etkinliklerde Pozantı'nın rolü (Üzülmez ve Akdağ, 2020: 57) gibi konular üzerinde durulduğu görülmüştür.

Ancak, Pozantı'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin detaylı biçimde ele alındığı çalışmaların sayıca azlığı dikkat çekmektedir. Bu durum, ilçenin özgün mutfak kültürünün yeterince tanıtılmadığına işaret etmektedir. Bu bağlamda, Pozantı'nın sahip olduğu yöresel ürünlerin tanıtılması ve belgelenmesi, hem bilimsel literatüre katkı sunmakta hem de kültürel mirasın korunmasına hizmet etmektedir. Bu çerçevede çalışmada, Pozantı mutfağına ait yöresel ürünlerden olan tahinli pidenin geleneksel niteliklerinin ortaya çıkarılarak üretim sürecinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca çalışma, coğrafi işaretli ürünlerin bölgeye olan ekonomik etkilerini ortaya koyduğundan, yerel halkın ve yerel yönetimlerin yöresel ürünlere daha çok önem vermesini sağlayacağı düşünülmektedir.

2. POZANTI MUTFAĞI

Akdeniz Bölgesi'nin Orta Toroslar üzerinde Bolkar dağları ve Aladağları arasındaki Çakıt ile Körkün Çayı'nın açtıkları vadileri üzerinde bulunan Pozantı, geçmişten bugüne birçok medeniyete ev sahipliği yapmış önemli bir geçit bölgesidir (Pozantı Kaymakamlığı, 2022). Tarihsel süreç içerisinde askeri ve ticari bakımdan bir konaklama yeri olan ilçe, Haçlı Seferleri sırasında askerlerin Bothentrot vadisinden geçtikleri muhtemeldir. Hitit devrine ait Paduvanda ile isim benzerliği olan Pozantı bazı Arap kaynaklarında Bazandun şeklinde de geçmektedir (Tıraş, 2002). Ayrıca Kâtip Çelebi bu bölgeye "Çakıt Kenarındaki Han" olarak belirtmiştir (İslam Ansiklopedisi. Cilt-9, s: 578).

İnsanların yaşam tarzlarının, kültürlerinin ve beslenme alışkanlıklarının oluşmasında coğrafya önemli rol oynamaktadır. (Emekli, 2006). Bu bağlamda birçok kültürün güzergahı haline gelen Pozantı'nın ekonomisinde ormancılık, tarım, hayvansal ürünler ön planda iken ulaşım ve iletişim imkânlarının gelişmesi ile konaklama ve dinlenme tesislerinin de önemi artmıştır. Özellikle son yıllarda "Geleneksel Karakışlakçı Çilek ve Bal Festivali" ve "Pozantı Belediyek Doğa ve Fotoğraf Festivali" turizm açısından bölgeyi bir cazibe noktası haline getirmiştir (Adana Gastronomi Şehri, 2022). 1400 rakımda yetişen çilek, bal, ceviz, pekmez sucuğu, üzüm pekmezi gibi organik ürünleri bulunan ilçe gastronomi turizmi açısından da kayda değer bir potansiyele sahiptir. Ayrıca Pozantı'nın mutfağında bulunan yiyecekler incelendiğinde çoğunlukla hayvansal ürünler (et, tereyağı, bal) ile tarımsal ürünlerden (tarhana, yabancı bitkiler, meyve kuruları) oluştuğu görülmektedir. İlçe mutfağında en çok tercih edilen, özellikle Ramazan aylarında sıkça tüketilen, yöreye özgü hamur işi olan tahinli pide oldukça önemlidir. Tahinli pidenin en önemli özelliği hamurunun pide hamuru olması ve el yordamı ile incecik açılmasıdır. Ayrıca tahinli pidenin Pozantı'ya özgü tepsi dışında yağlı kâğıt üzerinde de pişirimi yapılmaktadır. Tahinli pide hamuru üzerine tahin, toz şeker, ceviz, yer fıstığı veya Antep fıstığı eklenerek hazırlanmaktadır. (Arslantaş, 2020).

3. YÖNTEM

3.1.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı, Adana ilinin Pozantı ilçesine ait yöresel ürünlerinden biri olan tahinli pidenin geleneksel üretim sürecinin belirlenmesidir. Üretildikleri yöre ile aralarında güçlü bir bağ bulunan yöresel ürünleri taklitlerine karşı korumak ve tahinli pidenin gerek üretim şekli gerekse kullanılan ham madde açısından benzerlerinden ayırt edilmesi çalışmanın önemini

ortaya koymaktadır. Yöre kimliğiyle özdeşleşen bu ürünler yöre açısından tanıtım ve reklam aracı olmasının yanında o yörenin simgesi ve zenginlik kaynağıdır (Gümbür, 2009).

3.1.2. Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Bunun sebebi nitel araştırmalarda ele alınan konu hakkında derin bir kavrayışa ulaşmak amaçlanmaktadır. Ayrıca nitel araştırmalar yiyecek ve beslenme ile ilgili konuların açık olarak anlaşılması için tercih edilen yöntemlerin başında gelmektedir (Harris, Gleason, Sheean, Boushey, Beto ve Bruemmer, 2009: 80). Bu doğrultuda araştırma bulgularının detaylandırılması açısından tek bir veri kaynağının yetersiz olduğu durumlarda iki veya daha fazla analiz ya da veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı çeşitleme stratejisine başvurulmuştur. (Patton, 2002). Çeşitleme yönteminde birincil yöntemi geliştirmek adına ikincil bir yöntemin kullanılması, araştırmacıya çalışmanın sonuçlarından daha fazla emin olmasını sağlamaktadır (Şakar, 2012). Araştırma kapsamında doküman incelemesi ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu tekniklerin tercih edilme sebebi, araştırılan konuyu katılımcıların bakış açısıyla görebilme ve konu ile ilgili her türlü bilgi sağlayan yazılı materyale ulaşma imkânı tanınmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 45). Araştırmanın ilk aşamasında veriler, nitel araştırma tekniklerinden biri olan doküman taraması yoluyla ikincil verilerden faydalanılarak elde edilmiştir.

Doküman taraması bir araştırmacının müdahalesi olmadan önceden mevcut olan belgelerin içeriğini titizlikle ve sistematik olarak analiz etmek adına kullanılan bir tekniktir (Wach, 2013). Bu araştırmada hedeflenen olgu veya olgularla ilgili bilgi içeren yazılı materyallere ulaşmak adına ikincil verilerden faydalanılmıştır. İkincil veriler araştırmacı kişi ve kurumlardan farklı olarak başka kişi ve kuruluşlarca kendi amaçlarını ifade eden verilerdir (Altan, 2018:65). Ayrıca literatürde, mutfak kültürünün ortaya çıkarılması adına doküman taraması yönteminin kullanıldığı Nelson (2015) tarafından Houston mutfak kültürünü araştırmak adına dergilerdeki makaleleri incelemesi ve Yılmaz ve Özdemir (2015) ise Kapadokya'daki gastronomi tanıtım materyallerini analiz ettikleri çalışmalara rastlamak mümkündür. Bu doğrultuda Türkiye'de yöresel bir ürün olan tahinli pide hususunda coğrafi işaret tescil belgesine sahip yerlere ait verilere Türk Patent Kurumu web sitesinde yer alan coğrafi işaretlerle ilgili alanın taranması sonucu ulaşılmıştır (TPE, 2025). Tablo 1'de coğrafi işaret ile tescillenmiş tahinli pidelere yer verilmiştir.

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tescilli Tahinli Pideler

Coğrafi İşaret	Geleneksel Ürün Adı	Tescil Tarihi
Mahreç	Kadınhanı Tahinli Pidesi	2013
Mahreç	Niğde Tahinlisi	2020
Mahreç	Aksaray Tahinlisi	2021
Mahreç	Şereflikoçhisar Tahinli pidesi	2021
Mahreç	Bursa Tahinli Pide	2021
Mahreç	Niğde Tahinlisi	2020
Mahreç	Alaşehir Tahinli Pidesi	2023

Mahreç	Karaman Tahinli Pide	2024
Mahreç	Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi	2024
Mahreç	Söke Tahinli Pidesi	2024

Kaynak: www.ci.turkpatent.gov.tr

Araştırmanın ikinci kısmında ise yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veriler toplanmıştır. Bu yöntem katılımcıların algılarını, değerlerini ifade etmede ve derinlemesine bilgiler sağlaması açısından tercih edilen bir nitel araştırma yöntemidir (Arpacı, Zengin ve Batman, 2012). Araştırma kapsamında geliştirilen yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular, literatür taraması sonucu (Kaya ve Şahin, 2018; Şimşek, 2020, Seçim, 2018; Kök ve Güngör, 2021) yöresel ürünlerin ayırt edici özellikleri ve üretim metodu ve tarihsel geçmişini ortaya çıkarmak adına oluşturulan sorulardan tasarlanmıştır. Görüşme formundaki sorularda yalın, anlaşılır olma ve katılımcıları yönlendirmeden kaçınma gibi ilkelere önem verilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2012). Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kapsamında katılımcıların sorulara doğru cevap verdikleri varsayımı, araştırma süresi ve uygulandığı dönem ve görüşme yapılan kişiler araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Ayrıca formda yer alan sorular uzman görüşüne sunulmuş, gelen görüş ve öneriler doğrultusunda katılımcılara aşağıda yer aldığı şekliyle yöneltilmiştir:

- Tahinli pidenin tarihsel geçmişi hakkında bilginiz var mı?
- Tahinli pidenin yapılışında hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?
- Tahinli pidenin üretimi hangi aşamalardan oluşmaktadır?
- Tahinli pidenin muhafazası nasıl olmalıdır?
- Tahinli pide üretimini kaç yıldan bu yana yapmaktasınız?
- Tahinli pidenin yapısal özelliği nasıl olmalıdır?
- Tahinli pidenin tanıtımı yapıyor mu?
- Tahinli pidenin sunumunu nasıl yapıyorsunuz?
- Pozantı merkez dışında merkezi dışında tahinli pide talep edilmekte midir?
- Tahinli pidenin coğrafi işaret tescili almasının ne gibi olumlu etkilerinin olacağını düşünüyorsunuz?
- Tahinli pide hangi yöntemle pişiriyorsunuz?
- Tahinli pide tatlısını Pozantı dışında satılması hakkında neler düşünüyorsunuz?
- Pozantı'yı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin tahinli pide tatlısını tercih etme sıklıkları nedir?
- Tahinli pide tatlısı için bölgeyi ziyaret eden turist var mı?

Araştırmanın geçerliliğini adına Lincoln ve Guba'nın (1985), güvenilirliğini için ise LeCompe ve Goetz'in (1982) önerdiği stratejilerden faydalanılmıştır. Bu kapsamda iç geçerliliği sağlamak için çeşitleme yöntemi uygulanmıştır (Jick, 1979). Ayrıca bu yöntem nitel atıştırmalardaki yanlılık olasılığını kontrol etmede önemli bir avantaj sunmaktadır (Mathison, 1988). Bu bağlamda çalışmada Patton'un (2002) belirtmiş olduğu yöntemsel çeşitlemelerden görüşme formu oluşturmada ve analiz sürecinde farklı özelliklere sahip katılımcılar araştırmaya dahil edilerek araştırmacı çeşitlemesi, veri toplamada görüşme formuna ek olarak tahinli pide hususunda web sitelerinin incelenmesi ile yöntemsel çeşitlemesi kullanılmıştır. Aktarılabirliği arttırmak adına hem genel hem de özele ait bilgilere ulaşılmaya çalışılmış olup, örneklem bu farklılığı yansıtacak şekilde belirlenerek araştırmanın dış geçerliliği

sağlanmıştır. İç güvenilirliği sağlama noktasında kavramsal çerçeve, verilerin elde edilmesinde ve veri toplama araçlarının tasarlanmasında araştırmaya temel oluşturacak ve araştırmacıya yol gösterecek bir rehber olarak değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler yorum yapılmaksızın betimsel bir yaklaşımla doğrudan doğruya alıntılara yer verilerek sunulmuştur. Bulgular birden fazla araştırmacı tarafından incelenmiş, açık ve anlaşılır olmayan ifadeler tespit edilerek araştırma dışında bırakılmıştır. Dış güvenilirliğini sağlamak amacıyla katılımcıların ve görüşmelerin yapıldığı ortam açık bir şekilde tanımlanarak, görüşmelerin yapılış ve verilerin kaydedilme aşamaları ayrıntılı bir şekilde belirtilmiştir.

3.1.3. Evren ve Örneklem

Araştırma evrenini oluşturan katılımcılar belirlenirken amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Amaçlı örneklem sisteminde örneklem belirlenirken temsil niteliğinden ziyade örneklemin araştırma konusu ile ilişkisi üzerinde durulmaktadır (İsmailoğlu, 2009:183). Ölçüt örneklemede ise asıl amaç seçilecek olan vakaların bilgi edinme açısından zengin olmasıdır (Marshall, 1966). Araştırmada katılımcıların Pozantı ilçesinde tecrübeli ustalarla çalışmış olma ve yöre kültüründe yetişmiş olan bireylerden seçilmesine özen gösterilmiştir. Araştırmanın evrenini tahinli pide yapmayı bilen ustalar oluştururken, örneklemini Pozantı ilçesinde yaşayan ve görüşme yapmayı kabul eden tahinli pide ustaları ve yerel halk oluşturmaktadır. Bu kapsamda araştırmanın doyum noktasına ulaştığı düşünülerek 11 katılımcı ile sınırlandırılmıştır. Görüşmeler yaklaşık 20-25 dakika arası sürmüştür. Katılımcıların gerekli izinleri alınarak yüz yüze olarak, görüşmenin tarihi, yeri ve saati not edilmiş, ses kayıtları alınmıştır. Görüşmeler 20-25 Şubat 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

3.1.4. Verilerin Analizi

Araştırma kapsamınca toplanan verilerin analiz ve yorumlanmasında gerçeği yansıtması adına nitel araştırma yöntemlerinde kullanılan “içerik ve betimleyici analiz” yöntemleri kullanılmıştır. Bu doğrultuda betimsel analiz sürecinde katılımcıların verdikleri yanıtların doğrudan alıntıları yapılmış, verilerin tamamını temsil edecek frekans ve yüzde değerleri belirlenmiş olup, elde edilen bulgular neden sonuç ilişkisi çerçevesinde yorumlanmıştır. Katılımcıların gizliliğini korumak adına üretici ustalar (4) K1, K2...K4, şeklinde yerel halk (7) ise T1, T2....T7 şeklinde kodlanmış ve veriler de kodlanarak analizler yapılmıştır. İçerik analizi kapsamında ise ulaşılan verilerin içerisinde saklı olabilecek gerçekler ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Ayrıca literatürden yararlanılarak bir kod şeması belirlenmiş ve kodlar bir araya getirilerek kategoriler oluşturulmuştur. Sonrasında benzer veriler bir araya getirilerek belirli temalar çerçevesinde incelenmiştir. Verilerin analizi bilgisayar destekli sosyal araştırma analizlerinde kullanılan MAXQDA veri analiz programı kullanılmıştır. Bu program aracılığıyla verilerin kodlanması ve görselleştirilmesinin yanında çalışmanın güvenilirliğinin de artırılması sağlanmıştır. Tablo 2’de katılımcılar uygulanan araştırma soruları MAXQDA programında gruplandırılarak verilmiştir. Görüşme soruları demografik bilgilerin tespitine ilişkin sorular, tahinli pidenin tarihsel geçmişine ilişkin sorular, tahinli pidenin elde edilişine ilişkin sorular ve tahinli pidenin coğrafi işaret almasına ilişkin sorular şeklinde gruplara ayrılmıştır.

Tablo 2. Araştırma Soruları

Demografik Bilgilere İlişkin Sorular	Medeni Haliniz Nedir? Kaç Yaşındasınız?
--------------------------------------	---

Nerelisiniz? Mesleğiniz Nedir?	
Tahinli Pidenin Geçmişine İlişkin Sorular	Tahinli pidenin tarihsel geçmişi hakkında bilginiz var mı? Tahinli pide üretimini kaç yıldan bu yana yapmaktasınız?
Tahinli Pidenin Elde Edilişine İlişkin Sorular	Tahinli pidenin yapılışında hangi malzemeleri kullanıyorsunuz? Tahinli pidenin üretimi hangi aşamalardan oluşmaktadır? Tahinli pidenin muhafazası nasıl olmalıdır? Tahinli pidenin yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Tahinli pide hangi yöntemle pişiriyorsunuz? Tahinli pidenin sunumunu nasıl yapıyorsunuz?
Tahinli Pidenin Coğrafi İşaret Almasına İlişkin Sorular	Tahinli pidenin coğrafi işaretleme sistemi ile koruma altına alınması hakkında bilginiz var mı? Tahinli pidenin coğrafi işaret tescili almasının ne gibi olumlu etkilerinin olacağını düşünüyorsunuz?
Tahinli Pidenin Talebine İlişkin Sorular	Pozantı merkez dışında merkezi dışında tahinli pide talep edilmekte midir? Pozantı'yı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin tahinli pide tatlısını tercih etme sıklıkları nedir? Tahinli pide tatlısı için bölgeyi ziyaret eden turist var mı?
Tahinli Pidenin Tanıtımına İlişkin Sorular	Tahinli pidenin tanıtımı yapılıyor mu?

4. BULGULAR

Bu bölüm altında katılımcılara ait demografik bilgiler ve katılımcıların tahinli pide hakkındaki bilgi ve görüşlerine ilişkin bulgular yer almaktadır.

Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo3'de yer almaktadır.

Tablo 3: Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı Kodu	Yaş	Medeni Hal	Memleket	Meslek
K1	50	Evli	Pozantı	Pide Ustası
K2	61	Evli	Pozantı	Pide Ustası
K3	55	Evli	Pozantı	Pide Ustası

Pozantı Tahinli Pidesinin Üretim Sürecinin İncelenmesi

K4	45	Evli	Pozantı	Pide Ustası
T1	35	Bekar	Pozantı	Ev Hanımı
T2	40	Bekar	Pozantı	Öğretmen
T3	33	Evli	Pozantı	Ev Hanımı
T4	60	Evli	Pozantı	Ev Hanımı
T5	42	Evli	Pozantı	Ev Hanımı
T6	46	Evli	Pozantı	Öğretmen
T7	50	Evli	Pozantı	Ev Hanımı

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların yaşlarının 33 ile 61 arasında dağılım gösterdiği ve büyük çoğunluğunun evli olduğu görülmektedir. Ayrıca yerel halk durumundaki 7 katılımcının ikisini öğretmenler oluşturmaktadır.

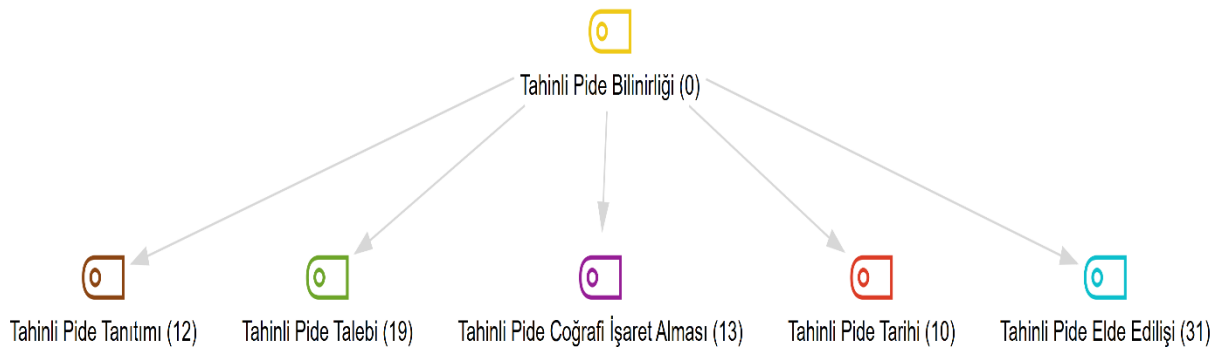
Tahinli Pidenin Bilirliğine Yönelik Bulgular

Veri analizinin ilk sürecini oluşturan katılımcıların görüşlerinin yer aldığı mülakatlara ilişkin kelimeler “MAXQDA Analytics Pro 2022” yazılımında yer alan “MAXDicto” sekmesinden faydalanılarak tespit edilmiştir. Tahinli pidenin bilinirliğine yönelik kelimelerin verilerde geçme sıklığına göre kelime frekans analizi yapılmıştır. Katılımcı ifadelerinin analiz sonucunda ortaya çıkan kelime frekansı Şekil 1’deki kelime bulutunu oluşturmuştur.



Şekil 1. Tahinli Pide Bilinirliğine İlişkin Kelime Bulutu

Şekil 1’deki kelime bulutunda “lif” (30), “tahinli” (28), “pide” (23), “hamur” (18) kelimeleri ön plana çıkmıştır. Ayrıca bazı kelimelerin görseldeki büyüklükleri söz konusu kelimelerin çok sık tekrarlandığını göstermektedir. Kelime bulutunda öne çıkan kelimelerin tahinli pidenin elde edilmesine ilişkin ifadelerden oluştuğu görülmektedir. Şekil 2’de ise katılımcıların görüşlerine ilişkin geliştirilen ana kod ve alt kodlardan oluşan bölümler modeli görülmektedir.



Şekil 2. Ana ve Alt Temalara Yönelik Kod Sistemi

Tahinli pidenin bilinirliğine yönelik yapılan araştırmada bir ana kod ve beş alt kod oluşturulmuştur. Ayrıca tahinli pidenin elde edilmesine ilişkin on iki kod, talebine yönelik on dokuz kod, coğrafi işaret almasına ilişkin on üç kod, tarihine yönelik on kod ve elde edilmesine yönelik 31 kod belirlenmiştir. Bu durum tahinli pidenin bilinirliğine yönelik alt kodlarla ilişkili görüş bildirdiklerini ifade etmektedir. Ana ve alt temalara yönelik bulguların yer aldığı Tablo 4'te ayrıca ana tema ve alt temaların belirlenmesi amacıyla betimsel analiz uygulanmıştır.

Tablo 4. Ana ve Alt Temaya İlişkin Bulgular

Ana Kod	Altı Kodlar	Açıklamalar
---------	-------------	-------------

Tahinli Pide Bilinirliği	Tahinli Pide Elde Edilişi	Tahinli pide için gerekli olan malzemelere, yapım aşamasına, muhafazasına dair bilgiler ürünün bilinirliğinin bir göstergesi olduğu düşünülmektedir.
	Tahinli Pidenin Tarihi	Tahinli pidenin geçmişinin 18. Yüzyılın sonlarına kadar uzanması, Osmanlı mutfağında yer alması ve Ramazan aylarında gelenek haline gelmiş olması tarihi ve kültürel geçmişine ait bilinirliğinin bir göstergesi olduğu düşünülmektedir.
	Tahinli Pidenin Coğrafi İşaret Alması	Tahinli pidenin yöresel bir ürün olarak aktif olarak üretilip tüketilmesi, yöre halkının bu lezzeti duyurmaya yönelik duyarlılıkları, coğrafi işaret almasına ilişkin bilinirliğinin bir göstergesi olduğu düşünülmektedir.
	Tahinli Pide Talebi	Tahinli pidenin gerek yerli gerekse yabancı turistler tarafından yoğun olarak tüketilmesi ürüne ilişkin talebin bilinirliğinin bir göstergesi olduğu düşünülmektedir.
	Tahinli Pide Tanıtımı	Tahinli pidenin çilek ve bal festivali, fotoğraf festivali gibi organizasyonlarda yöresel bir ürün olarak yer alması, ürünün bilinirliğinde önemli bir rol oynadığı düşünülmektedir.

Tahinli Pidenin Elde Edilişi ile İlgili Alt Temasına İlişkin Bulgular

Katılımcılara tahinli pidenin elde edilmesine ilişkin yapısal özelliği, yapım aşaması, muhafazası ve kullanılan malzemelere yönelik sorular sorulmuştur. K1, K2, K3, kodlu katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

K1 kodlu katılımcının ifadesi ile tahinli pide için 160-170 gr un, 3-5 gr tuz, 3 gr yaş hamur mayası, 100 ml su, 20-25 gr sıvı yağ, 150 gr tahin, 250 gr pancar şekeri gerekmektedir. Pide tarifini K1 kodlu katılımcı: *“Öncelikle pide hamuru için maya, un, su ve tuz elastik bir yapı haline gelecek şekilde el ile yoğrulur. İstenen kıvama gelen hamur mayalanması için 20-40 dakika bekletilir. Dinlenmiş hamur önceden yağ ve un serpilmiş mermer tezgâha alınarak, el yordamı ile böreklik yufka şeklinde incecik açılır. Her tarafına gelecek şekilde tahin sürülür ve şeker ilavesi yapılarak dışarıdan içeri doğru kıvrılarak sarılır. Sonrasında ince zar halindeki hamur tekrar el ile tezgâh üzerinde inceltir. Bu püf nokta pidenin lif lif olması için önemlidir. İncecik hale gelen hamur yuvarlak şekilde sarılarak 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Fırına girmeye hazır hale gelen pidelerin üzerine son olarak tahinli karışım sürülerek 200 °C'deki fırınlarda harlı olmayan köz haline gelen odun ateşinde yuvarlak tepsilerde (Resim 1) 5-7 dakika pişirilerek hazır hale gelir. Kurumaması için rüzgârsız bir ortamda kalması gerekiyor.”* şeklinde ifade etmiştir.



Resim 1. Tepside Tahinli Pide

K2 kodlu katılımcı: “Tahinli pide Pozantı’da tüm fırınlarda pide hamurundan üretilir. Hazır bir pide yaklaşık 250 gr gelmektedir. Tahinli pide için bu durum 300-350 gr civarındadır. Bu bakımdan bir adet pide hamuruna yaklaşık 160-170 gr arası un, 4 gr tuz, 2-3 gr yaş hamur mayası, 100-120 ml su, 15-20 ml sıvı yağ kullanılır. Tabi ustasına göre bu ölçüler yaklaşık olarak verilir. Üzeri içinde hemen hemen konulan 100-150 gr tahin miktarına yakın şeker ilave edilir yani 300 gr tahin için 150- 200 gr pancar şekeri ilave edilir. Şekerin kalitesi çok önemlidir. Biz özellikle Bor şeker kullanırız. Aslında bazı yörelerde şekersiz ve pekmez ilave edilerek de yapılır fakat yöre halkı olarak bu şekilde benimsenmiştir. Tahinli pide için un, su, tuz ve maya kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Sonrasında hamur dinlenmeye alınır. Kıvama gelince mermer tezgâh üzerine yağ sürülüp unlandıktan sonra el ile ince olacak şekilde tezgâha serilir. Günlük olarak Tarsus’ta üretilen tahini hamurun her tarafına gelecek şekilde süreriz. Ve üzerine şekerini ilave ederiz. Şekerin kalitesi çok önemli bu sebeple Bor şekeri kullanıyoruz. Aksi halde helva ile etkileşime girdiğinde pidenin kalitesini etkiliyor. Bu işlemten sonra pide hamuru dışarıdan içeri doğru kıvrılarak tekrar el ile inceltir. Sonra yuvarlak şekilde sarılarak dinlenmeye alınır. Köz haline gelen harlı ateş içermeyen fırına girmeden önce üzerine tekrar tahin ve şeker ilavesi yapılır. 200-250 °C’deki fırında ortalama yuvarlak tepsilerde 6-7 dakika pişirilir. Ayrıca Pozantı’ya özgü duble diye adlandırdığımız tahinli pideyi tepsi dışında yağlı kâğıt üzerinde pişirdiğimiz bir yöntem bulunmaktadır (Resim2). Bu sayede tahinli pidenin yağının çekilerek daha ktır ve az yağlı bir şekilde pişirilmesini sağlıyoruz. Ayrıca sertleşmemesi için rüzgâr almaması gerekiyor.”



Resim 2. Kağıt Üzerinde Tahinli Pide

K3 kodlu katılımcı: “Biz 1 çuval undan 250 gr pidelerden yaklaşık 270 civarı pide çıkar. Fakat tahinli pide hamuru 300 gr civarındadır. Genelde kullanılan malzemeler göz kararı olsa da yaklaşık olarak 145-150 gr un, 80-100 gr su, 3-4 gr tuz, 4-5 gr yaş hamur mayası, 10ml sıvı yağ kullanılır. Üst malzemesinde yaklaşık 200 gr şeker ve 250gr tahin kullanılır. Öncelikle su, un, tuz, maya iyice yoğrularak elastik bir hale getirilir. Akabinde biraz dinlenir hamur sonra tezgâha alınır. Tezgâha hafif yağ sürülür ince açılın diye. Bu işlemler el ile yapılır. Tüm tezgâha serilen hamur incecik böreklik yufka gibi açılır, sonra her tarafına gelecek şekilde tahin sürülür. Sonra Bor şeker dediğimiz pancar şekerini serpilerek dıştan içe doğru kıvrılarak hamur sarılır. Burada püf nokta hamur sarıldıktan sonra el ile tekrar tezgâhta inceltirilir. Sonra bir süre dinlenmeye bırakılır ve fırına girmeden tekrar üzerinde bir miktar tahin sürülerek şeker serpilir. Har ateş olmayan fırında 5-6 dakika yuvarlak tepsilere konularak pişirilir. Birde yerli halkın ve turistlerin beğendiği özel olarak sipariş ettikleri ilçemize özgü bir pişirme yöntemi olan yağlı kâğıt üzerinde pişiririz. Tepsiden farklı olarak burada tahinli pide yağın kâğıt üzerinde biraz daha fazla bırakır ve çıtır bir kıvama gelir. Bu sayede tahinli pide daha kızarmış bir hal alır. Bu şekilde pişirim daha çok tercih edilmektedir. Rüzgâr almayacak. Çünkü kuruyor. Bu yüzden kapalı raflarda saklıyoruz.”

Yukarıdaki tahinli pide tarifine ilişkin katılımcı yanıtları incelendiğinde, pide yapmak için hazırlanan hamurun kullanıldığı, hamurun böreklik yufka özelliğinde (ince bir şekilde) açıldığı görülmektedir. Ayrıca özellikle Bor şeker şeklinde ifade ettikleri pancar şekerinin çok önemli olduğu ve ürünün yapım aşamasının maharet gerektiren bir ustalık gerektirdiği, tüm işlemlerin el işçiliği ile yapıldığı anlaşılmaktadır. Katılımcıların bilgi düzeylerinin tahinli pidenin elde ediliş sürecini açıklar nitelikte olduğu görülmektedir.

Tahinli Pidenin Tarihi ile İlgili Alt Temasına İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcılara tahinli pidenin tarihi ile ilgili sorular yöneltilmiş ve verdikleri yanıtlar aşağıda belirtilmiştir.

K1 kodlu katılımcı: “Biz 4. Kuşak 100 yıllık bir işletme olarak tahinli pide üretmekteyiz. Fakat 18. Yüzyılın sonlarında Osmanlı mutfağında yer alan bir ürün olarak biliniyor. Genelde Ramazan aylarında bir gelenek haline gelmiş bir üründür.”

K4 kodlu katılımcı: “4.kuşak bir işletme olarak 200 yılın üzerinde tahinli pide üretiyoruz. Fakat tarihi olarak bu ürünün çok daha eskilere dayandığını biliyoruz.”

T4 kodlu katılımcı: “Kesin bilgim yok ama eskilere dayadığını bilirim.”

T6 kodlu katılımcı: “100 yılı aşkın bir süredir var. Dedelerimiz ve anneannelerimiz de yapardı. Osmanlı mutfağından geldiği duymuştuk. Fakat kesin bilgiye sahip değiliz.”

Katılımcıların ifadeleri incelendiğinde tahinli pidenin Pozantı’da 150-200 yıldan daha fazla bir geçmişe sahip olduğunu belirttikleri görülmektedir. Ancak katılımcıların tahinli pide tarihine yönelik bilgilerinin sınırlı olduğunu söylemek mümkündür.

Tahinli Pidenin Coğrafi İşaret Alması ile İlgili Alt Temasına İlişkin Bulgular

Katılımcılara tahinli pidenin coğrafi işaret alması hususunda sorular yöneltilmiş ve K1, T5, T6, T7 kodlu katılımcılara ait ifadeler aşağıda yer almaktadır.

K1 kodlu katılımcı: “Özellikle ürünün bilinirliğinin artmasında önemli rol oynar. Ayrıca gelecek nesillere ürünün yapısının değişmeden aktarılmasını sağlar. Özellikle konum olarak önemli bir yere sahip ilçemize olan yerli yabancı turist sayısını arttırır.”

T5 kodlu katılımcı: *“Gerek yerel halk gerekse esnaflarımız bu hususta coğrafi işaret alınması için çok gayret içeresindeler. Ürününümüzün gelecek nesillere aktarılmasını ve korunmasını istiyoruz. Özellikle turizm açısından ilçemizin tanınırlığı arttıracığını düşünüyorum.”*

T6 kodlu katılımcı: *“Tahinli pide açısından olumlu olur. Çünkü Pozantı’nın tanıtımı ve ürünün sürdürülebilir olmasına katkı sağlar. Ayrıca ilçemize daha fazla yerli yabancı turist gelmesi sayesinde ekonomimize katkı sağlar.”*

T7 kodlu katılımcı: *“Pozantı’nın tanıtımına katkı sağlar. Diğer tahinli pidelerden farklı bir lezzet olarak yeni bir tat eklenmiş olur.”*

Katılımcıların yorumlarından yola çıkarak tahinli pidenin coğrafi işaret belgesini almasının ürünün muhafaza edilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve ilçe ekonomisine katkı sağlaması adına olumlu etkilerinin olacağını düşünülmektedir.

Tahinli Pidenin Talebi ile İlgili Alt Temasına İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcılara tahinli pide talebine ilişkin sorular yönetilmiş ve K1, K2, K4, T2 kodlu katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

K1 kodlu katılımcı: *“Pozantı konum itibarıyla yerli, yabancı turların geçiş güzergahında olması ve kaplıca turizmi ve yayla turizmi açısından önem arz etmesi sebebiyle yöreye birçok turist gelmektedir. Bu gezileri sırasında fırınlarda görüp dikkatlerini çekiyor ve çok beğeniyorlar ve sonrasında özellikle yerli turistler bu lezzeti tatmak için geliyorlar.”*

K2 kodlu katılımcı: *“Genellikle hafta sonları yerli ve yabancı turistlerin sayısı artıyor. Hafta içi günde iki kez üretilirken hafta sonları bu sayı 4-5 arası oluyor. Özellikle yaz aylarında genelde her gün 4-5 kere üretiliyor.”*

K4 kodlu katılımcı: *“Ürüne talep çok fazla oluyor. Özellikle Ramazan ayında ve hafta sonları yerli turistler tercih eder. Ve tur firmaları ile gelen yabancı ve yerli turistler buraya uğrayıp bu lezzeti tatmadan gitmezler. Genelde Adana ve Mersin ağırlıklı yerli turistler gelir.”*

T2 kodlu katılımcı: *“Evet en çok yerli turistler. Hafta sonları Adana ve Mersin’den bu lezzeti yerinde tatmaya gelirler. Birde ilçemiz konum itibarıyla birçok güzergâhın kesişim noktası olduğu için tur şirketleri ile gelen yabancı turistlerde bu lezzeti tattıklarında mutlaka geldikleri memleketlerine de götürürler.”*

Katılımcı ifadelerinden hareketle yerli ve yabancı turistlerin Pozantı ziyaretlerinde tahinli pideyi severek tükettikleri söylenebilir. Ayrıca, Pozantı’nın geçiş güzergâhında olmasının önemli bir avantaj olduğunu söylemek mümkündür; çünkü bu konumu, ulaşım, ticaret ve turizm açısından değerlendirilebilmektedir.

Tahinli Pidenin Tanıtımı ile İlgili Alt Temasına İlişkin Bulgular

Katılımcılara tahinli pidenin tanıtımı hususunda sorular yöneltilmiştir ve K2, K4, T3, T5 kodlu katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

K2 kodlu katılımcı: *“Özellikle sağ olsun belediye başkanımız festivaller kapsamında çilek ve bal festivali gibi fotoğraf festivali gibi organizasyonlar da tahinli pidemizin tanıtımına destek oluyor. Bizde gerek üretim şekli gerekse tat olarak farklılık arz eden Pozantı’mızın bu lezzetini duyurmak istiyoruz.”*

K4 kodlu katılımcı: *“Başkanımız ilçede düzenlenen festivallerde bizleri davet ederek turistlere ikram ediyor.”*

T3 kodlu katılımcı: *“Her yıl geleneksel festivallerimizde belediye başkanımız tahinli pide stantları kurarak ürünümüzün tanıtımına öncülük ediyor.”*

T5 kodlu katılımcı, *“Buradaki festivallerde başkanımız öncülük ediyor. Ayrıca Pozantı’ya gelen yerli-yabancı turist kabilelerine başkanımız her fırsatta çeşitli organizasyonlarla tahinli pideyi tanıtıyor.”*

Tahinli pidenin tanıtımı konusunda özellikle ilçe belediyesinin her yıl düzenlenen festivallerde reklam ve tanıtım hususunda önemli çalışmalarının olduğu görülmektedir. Bu durumun söz konusu pidenin tanıtım faaliyetleri açısından etkili olduğunu söylemek mümkündür.

5. SONUÇ

Tarihin en eski devirlerinden beri geçiş güzergahı üzerinde bulunan Pozantı gerek coğrafi konumu gerekse kültürel zenginlikleri ile önemli bir ekonomik potansiyele sahiptir. Günümüzde halen birçok aracın dinlenme, konaklama ve yeme-içme ihtiyaçlarını karşılama noktasında önemli bir hizmet sunmaktadır. Günlük olarak 4000-4500 civarı aracı ve 15.000 üzerinde yerli ve yabancı turist ağırlayan ilçede birçok sektör bu hareketlilikten faydalanmaktadır (Ballı, 2012). 3A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi Projesi kapsamında Adana Valiliği ve Adana Büyükşehir Belediyesinin de destekleri ile Pozantı Belediyek yaylasında haftada iki sefer olmak kaydıyla “gastronomi treni” ismiyle bir tur programı başlatılmıştır (Üzülmez ve Akdağ, 2020). Gastronomi turizmi açısından yörenin marka değeri arttırmak adına “Doğu Akdeniz Lezzet Bölgesi” destinasyonu oluşturma kapsamında düzenlenen turun Pozantı mutfağının sahip olduğu yöresel zenginliklerinin tanıtılmasına önemli katkıları olacağı düşünülmektedir (Pozantı Belediyesi, 2020). Bu araştırmada da Pozantı’nın yöresel ürünlerinden biri olan tahinli pidenin geleneksel niteliklerinin ortaya çıkartılarak üretim sürecinin incelenmesi amaçlanmıştır.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmeler sonucunda ustalar ve yöre halkının tariflerinde genel olarak tahin, pide hamuru ve Bor şekerinin kullanıldığı, çeşitlilik anlamında cevizli, yer fıstıklı olarak talep gördüğü belirlenmiştir. Tüketildiği şehirlerin ise ağırlıklı olarak Adana, Mersin olduğu görülmüştür. Tahinli pidenin tarihsel geçmişinin Osmanlı mutfağına kadar uzandığı tespit edilmiştir. Ancak bu bilginin resmi olmaması Seçim’in (2018) çalışması ile benzerlik göstermektedir. Seçim (2018) de çalışmasındaki yöresel ürünün tarihçesi hakkında katılımcıların kısmı görüş ve duyumlarına dayanarak bilgi verdiklerini ifade etmiştir.

Katılımcıların tahinli pidenin coğrafi işaret alması durumunda ürünün kalitesinin korunması, tanıtılması, ekonomik ve kültürel yönden olumlu yansımaları olacağı konusunda görüş bildirdikleri tespit edilmiştir. Doğan (2015) da çalışmasında coğrafi işaretli ürünlerin bölgelerin tanıtılmasında önemli katkılar sunduğu belirtmiştir. Ayrıca araştırmada tahinli pide üreten ustaların sayısının az olduğu görülmüştür. Dolayısıyla tahinli pidenin üretiminin artırılması ve sürdürülebilirliği açısından üretimin teşvik edilmesi önem taşımaktadır. Tahinli pidenin tanıtım faaliyetlerinin ise ilçe belediyesinin çabaları doğrultusunda gerçekleştiği görülmüştür. Bu kapsamda Adana şehir merkezindeki yerel yönetimlerin tanıtım çalışmalarına ağırlık vermesi gerekmektedir. Ayrıca tur şirketlerinin Pozantı’nın yer aldığı tur güzergahlarına tahinli pideye ilişkin afiş, broşür gibi tanıtım faaliyetlerine yer vermesi önemlidir. Tahinli pide ile ilgili yapılan literatür araştırması sonucu, Pozantı mutfak kültürü ve tahinli pide ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanılmaması bu çalışmanın önemini ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca Pozantı mutfağı ve yöresel ürünlere yönelik yapılacak diğer çalışmalara katkı sağlayacağına inanılmaktadır. Gelecek çalışmalarda da tahinli pidenin

tanıtımına yönelik gerçekleştirilen çalışmalar incelenebilir. Ayrıca tahinli pidenin Pozantı dışındaki yerlerde bilinirliğinin ölçülmesi amacıyla çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Adana Gastronomi Şehri (2022). Erişim adresi: <https://www.adanagastronomi.com/tr/festivaller.html>, Erişim Tarihi: (23.11.2022)
- Altan, M. (2018). Uluslararası Pazarlamada İkincil Veriler Kullanılarak Hedef Pazar Seçimi ve Bir Model Önerisi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karatay Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Arpacı, Ö., Zengin, B. ve Batman, O. (2012). Karaman'ın Mağara Turizmi Potansiyeli ve Turizm Açısından Kullanılabilirliği. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14(23), 59-64.
- Arslantaş, F. (2020). Adana yemek kültürü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi. Sosyal Bilimler Üniversitesi.
- Ateş, E., Kaya, C., & Esin, Y. (2014). Coğrafi İşaretli "Turhal Yoğurtmacı"nın Yöre Ekonomisi Ve Tanıtımına Katkısı, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, 405.
- Aydın, Ş., Keskin, E., & Aydemir, D. A. (2021). Türk Mutfağının Uluslararası Bilinirliğindeki Engeller ve Aşçıların Konu Hakkındaki. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(1), 470-487.
- Ballı, E. (2012). Şehirlerarası Karayollarındaki Dinlenme Tesislerinin Bölge Ekonomisine Etkileri: Pozantı Örneği. Ekonomi Bilimleri Dergisi, 4(2), 25-33.
- Çekal, N., & Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2), 124-135.
- Darkot, B., İslam Ansiklopedisi Cilt-6, S: 1075-1078, İstanbul
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korunmasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. NWSA-Social Science, 10 (2), 58-75.
- Duman, S. (2018). Kastamonu'ya Gelen Kayak Turistlerinin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Kastamonu.
- Emekli G., (2006). Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm Ege Coğrafya Dergisi, 15, 51-59, İzmir.
- Gungor, A., Ve Alperen, K. Ö. K. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Akçakoca-Melengüceği Tatlısı Örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 5(1), 61-74.
- Gümbür, S. (2019). Yöresel ürün üretimi yapan kadınların sosyo-ekonomik analizi: Kahramanmaraş ili örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Kahramanmaraş.
- İslamoğlu, H. (2009). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. İzmit: Beta Yayınları.
- Jick, T. (1979). Mixing Qualitative and Quantitative Methods: Triangulation in Action. *Administrative Science Quarterly*, 24 (4), 602-611.

- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Marshall, M. N. (1996). Sampling For Qualitative Research. *Family Practice*, 13(6), 522-526.
- Mathison, S. (1988). Why Triangulate? *Educational Researcher*, 17, 2, 13-17.
- Mercan, Ş. O., ve Üzülmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Nelson V. (2015). "Place Reputation: Representing Houston, Texas As A Creative Destination Through Culinary Culture". *Tourism Geographies*, Vol. 17, No. 2, (2015), 192-207.
- Oguz, S. (2020). Sokak Yemeklerinden Yiyecek Bölgelerine-Kentsel Mekânda Gastronomi Hizmetleri Ve Mutfak Turizmi: Adana Örneği. *Artıbilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2).
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Patton, M. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Pozantı Belediyesi (2022). Erişim adresi: <https://www.pozanti.bel.tr/haberler/gastronomi-treni-pozanti-da>, Erişim Tarihi: 25.11.2022
- Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etlikmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209. DOI: 10.21325/jotags.2018.304.
- Şakar, G.D. (2012). Pazarlama Araştırmalarında Çeşitleme Triangulation Yaklaşımı Kullanımına Yönelik Bir Analiz. *Pazarlama Ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 5(9), 65-82.
- T.C Pozantı Kaymakamlığı (2022). Pozantı, <http://html.pozanti.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi-ve-genel-durum>, Erişim Tarihi: 24.11.2022.
- Tıraş, M. (2002). Ulaşımın yerleşmeye etkisine bir örnek" Pozantı". *Türk Coğrafya Dergisi*, (38), 121-131.
- Türk Patent Kurumu (2022). Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.10.2022)
- Üzülmez, M., & Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 51-63.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., & Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 132.
- Wach, E. (2013). Learning about qualitative document analysis.
- Yayla, Ö., & Ergün, G. S. (2020). Sosyal Bilimlerde Paradigma İkilemi: Turizm Alanında Yazılmış Lisansüstü Tezler Üzerine Bir İnceleme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1624-1639.

Yıldırım, A., Şimşek H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Seçkin Yayıncılık, Ankara.

Yılmaz G. Özdemir B. "Yerel Gastronominin Tanıtım Materyallerindeki Yeri: Kapadokya Bölgesi Üzerine Bir Araştırma", 1. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators, 28-30 May 2015, Turkey. 760-780.