

T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

YİYECEK TURİZMİ  
VE  
YİYECEK TURİZMİ AÇISINDAN  
BOZCAADA'NIN KAYNAKLARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tez Danışmanı  
Yrd. Doç. Dr. S. Haluk ERDEM

Hazırlayan  
Fatma Ümit HAMLACIBAŞI

ÇANAKKALE – 2008

## **İÇİNDEKİLER**

<b>ÖZET</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b>	<b>iii</b>
<b>TABLolar VE ŞEKİLLER CETVELİ</b>	<b>viii</b>
<b>GİRİŞ</b>	<b>1</b>

### **I. BÖLÜM**

#### **YİYECEK VE YİYECEK TURİZMİ**

<b>1.1. YİYECEK KAVRAMI</b>	<b>4</b>
<b>1.2. YİYECEK TURİZMİ KAVRAMI</b>	<b>6</b>
1.2.1. Yiyecek Turizminin Gerçekleştiği Alanlar	9
1.2.2. Yiyecek Turizminin Etkileri	12
1.2.2.1. Tedarikçilere Etkileri	13
1.2.2.2. Seyahat ve Konaklama Sektörüne Etkileri	14
1.2.2.3. Yerel Halka Etkileri	14
1.2.2.4. Turiste Etkileri	15
1.2.2.5. Üretici ve İhracatçılara Etkileri	15
1.2.2.6. Yönetime Etkileri	15
<b>1.3. YİYECEK VE ÖZEL İLGİ TURİZMİ</b>	<b>16</b>
<b>1.4. YİYECEKSEVER TURİST PROFİLİ</b>	<b>18</b>
<b>1.5. YİYECEKSEVER TURİSTİN SEYAHAT MOTİVASYONLARI</b>	<b>22</b>
<b>1.6. YİYECEK TURİZMİ ÜRÜN STRATEJİSİ</b>	<b>22</b>
<b>1.7. YİYECEK TURİZMİNDE DİĞERİ KAVRAMI</b>	<b>29</b>

**II. BÖLÜM**  
**YİYECEK TURİZMİNDE ÖRNEKLER: KANADA, GÜNEY**  
**AFRİKA CUMHURİYETİ VE AVUSTRALYA**

<b>2.1. YİYECEK TURİZMİ VE KANADA</b>	<b>32</b>
<b>2.2. YİYECEK TURİZMİ VE GÜNEY AFRİKA CUMHURİYETİ</b>	<b>36</b>
<b>2.3. YİYECEK TURİZMİ VE AVUSTRALYA</b>	<b>40</b>

**III. BÖLÜM**  
**YİYECEK TURİZMİ AÇISINDAN BOZCAADA’NIN**  
**KAYNAKLARI**

<b>3.1. YİYECEK TURİZMİ VE TARIM</b>	<b>44</b>
3.1.1.Yiyecek Turizmi ve Kırsal Kalkınma	<b>47</b>
3.1.2.Coğrafi İşaret	<b>51</b>
<b>3.2. BOZCAADA İLÇESİNİN DOĞAL VE TURİSTİK ÖZELLİKLERİ</b>	<b>53</b>
<b>3.3. BOZCAADA MUTFAK KÜLTÜRÜ</b>	<b>54</b>
<b>3.4. ARAŞTIRMANIN AMACI, YÖNTEMİ VE SINIRLARI</b>	<b>57</b>
3.4.1. Araştırmanın Amacı	<b>57</b>
3.4.2. Araştırmanın Yöntemi ve Sınırları	<b>57</b>
<b>3.5. BOZCAADA MUTFAK KÜLTÜRÜNE İLİŞKİN REÇETELER</b>	<b>57</b>
3.5.1. Bozcaada Mutfak Kültürüne Ait Balık Reçeteleri	<b>58</b>
3.5.1.1.Balık Buğulama	<b>58</b>
3.5.1.2.Balık Çorbası	<b>59</b>
3.5.1.3.Balık Pilaki	<b>60</b>
3.5.1.4.Sarपालı Pilav	<b>61</b>
3.5.1.5.Lakerda	<b>61</b>
3.5.2. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Börek Reçeteleri	<b>62</b>
3.5.2.1. Pırasalı Börek	<b>62</b>
3.5.2.2. Kabaklı Börek	<b>63</b>

3.5.2.3. Bal Kabaklı Börek	64
3.5.2.4. Cücük Böreği	64
3.5.2.5. Yağlı Pide	65
3.5.2.6. Tatlı Tarhanalı Börek	65
3.5.3. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Çorba Reçeteleri	66
3.5.3.1. Kışlık Tarhana	66
3.5.3.2. Tarhana Çorbası	67
3.5.3.3. Et Suyuna Tarhana Çorbası	67
3.5.3.4. Sütlü Tarhana Çorbası	67
3.5.3.5. Börülce Suyuna Tarhana Çorbası	67
3.5.3.6. Kışlık Tatlı Tarhana	68
3.5.3.7. Kazmak	68
3.5.3.8. Tutmaç Çorbası	69
3.5.3.9. Halse Çorbası	69
3.5.4. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Etli Yemek Reçeteleri	70
3.5.4.1. Oğlak Dolması	70
3.5.4.2. Etli Yaprak Sarması	71
3.5.4.3. Pilavlı Tas Kebabı	71
3.5.4.4. Çayırılı Et	72
3.5.5. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Hamurlu Reçeteler	73
3.5.5.1. Erişte	73
3.5.5.2. Sahan Mantısı	73
3.5.5.3. Bulgurlu Manti	74
3.5.5.4. Avunya Mantısı	75
3.5.5.5. Pişi	75
3.5.5.6. Lokum Ekmeği	76
3.5.5.7. Lalanga	76
3.5.6. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Tavşan ve Salyangoz	77
3.5.7. Reçeteleri	
3.5.7.1. Tavşan Yahnisi	77
3.5.7.2. Kızarmış Tavşan ve Pilav	78

3.5.7.3.Tavşan Dolması	78
3.5.7.4.Salyangoz Yahnisi	79
3.5.7.5.Salyangozlu Bulgur Pilavı	80
3.5.8.Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Ot Reçeteleri	80
3.5.8.1.Ot Salatası	80
3.5.8.2.Pirinçli Ot Yemeği	81
3.5.8.3.Otlı Börek	81
3.5.8.4.Otlı Yumurta	81
3.5.8.5.Isırgan Çullaması	81
3.5.8. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Pilav Reçeteleri	82
3.5.8.1.Nohutlu Pilav	82
3.5.8.2.Keşkek	83
3.5.8.3.Çiğ Dolma	83
3.5.8.4.Çayırılı Pilav	84
3.5.9.Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Reçel Reçeteleri	85
3.5.9.1. Domates Reçeli	85
3.5.9.2. Gül Reçeli	85
3.5.9.3. İncir Reçeli	86
3.5.9.4. Üzüm Reçeli	86
3.5.10. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Tatlı Reçeteleri	87
3.5.10.1. Mafiş	87
3.5.10.2. Uzak Helva	88
3.5.10.3. Baklava (Cevizli veya Bademli)	89
3.5.10.4. Ağız Tatlısı	89
3.5.10.5. Paskalya Çöreği	90
3.5.10.6. Bademli Kurabiye	90
3.5.10.7. Kuru Aşure (Koliva)	91
3.5.10.8. Şıralı Halka	91
3.5.11. Bozcaada Mutfak Kültürüne ait Sebze Yemekleri	92
3.5.11.1.Zeytinyağlı Yaprak Sarma	92
3.5.11.2.Kabak Çiçeği Dolması	92

3.5.11.3.Kabak Çiçeği Kızartması	93
3.5.11.4.Patlıcan Döşeme	93
3.5.11.5.Peynirli Patlıcan	94
3.5.11.6.Kabak Döşeme	94
3.5.11.7.Bamya Kızartma	95
3.5.11.8.Taze Bakla Kızartma	95
3.5.11.9.Yağlı Tuzlu Taze Bakla	95
3.5.11.10. Taze Bakla İçi Salatası	96
3.5.11.11. Bakla Yaprağı Salatası	96
3.5.11.12. Kuru Bakla Favası (Bakla Keşkeği)	96
3.5.11.13. Taze Börölce Salatası	97
3.5.11.14. Mantar	97
3.5.12. Bozcaada Mutfak Kültüründe Diđer Deniz Ürünlerine ait Reçeteler	98
3.5.12.1. Ahtapot Salatası	98
3.5.12.2. Ahtapot Pilaki	98
3.5.12.3. Ahtapot Izgara	99
3.5.12.4. Fırında Ahtapot	99
3.5.12.5. Kalamar Tava	100
3.5.12.6. Kalamar Izgara	100
3.5.12.7. Kalamar Dolması	100
3.5.12.8. Kirpi-Deniz Kestanesi	101
3.5.12.9. Petalides Izgara	102
3.5.12.10. Petalides Pilavı	102
3.5.12.11. Kolfades Köftesi	103
3.5.12.12. Fuska Salatası	104
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER</b>	<b>105</b>
<b>KAYNAKÇA</b>	<b>109</b>
<b>BOZCAADALI KAYNAK AİLELER</b>	<b>112</b>
<b>EK</b>	<b>113</b>