



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Sinop İli Yöresel Yemeklerinin Tanıtımı: Valilik, İl Kültür Turizm Müdürlüğü Ve Belediye Web Sitelerinin İncelenmesi

Yüksek Lisans Öğrencisi Gülnisa TURAN, Sinop Üniversitesi, Turizm Fakültesi, e-posta: uran_670@outlook.com

ORCID ID: 0009-0007-3653-9621.

Doç. Dr Hasibe YAZIT, Sinop Üniversitesi, Turizm Fakültesi, e-posta: hyazit@sinop.edu.tr.

ORCID ID: 0000-0003-1055-5192.

Öz

Günümüzde insanlar herhangi bir konu hakkında hızlı bir şekilde bilgi edinmek için internetten yararlanmaktadır. Turistler de seyahatleri boyunca ziyaret edecekleri bölgenin yemek kültürü, gelenek görenekleri, gezilebilecek yerleri gibi konular hakkında internet ve yerel yönetimlerin web sitelerini incelemektedir. Bu kapsamda kurum ve kuruluşların web sitelerinin dünyanın her yerinden erişilebilir, bölgenin kültürünü doğru ve eksiksiz yansıtmaları gerekmektedir. Araştırmanın temel amacı; Sinop ilinin yöresel yemeklerinin 03-09 Ocak 2025 tarihleri arasında Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web sitelerinde bulunma durumunu ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda verilerin elde edilmesinde nitel veri toplama yöntemi olan literatür taraması yapılarak içerik analizi tekniği gerçekleştirilmiştir. Verilerin elde edilmesinde Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web siteleri kaynak doküman olarak kabul edilmiştir. Araştırmanın örneklemini, Sinop ilinin valilik, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesinin 03-09 Ocak 2025 tarihleri arasında incelenen web sitelerinde yöresel yemeklerin görsel ve metinsel içeriklerinden oluşmaktadır. Yapılan web sitelerinin incelenmesi sonucunda web sitelerinde 19 adet yöresel yemek bulunmaktadır. Tüm web sitelerinde yer alan yöresel yemekler Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi), Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu) ve Sırık kebabıdır. En fazla yöresel yemeğin yer aldığı web sitesi ise 13 ürün ile İl Kültür Turizm Bakanlığına aittir. Yapılan inceleme sonucuna göre yöresel yemekler hakkında web sitelerinde ayrıntılı bilgilere yer verilmediği tespit edilmiştir. Daha çok bilinen ve popüler yöresel yemeklerin web sitelerinde daha fazla yer aldığı fakat popüler olmayan yöresel yemeklerin web sitelerinde daha az yer aldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemek, Sinop Mutfağı, Tanıtım, Web sitesi.

Makale Gönderme Tarihi: 12.03.2025

Makale Kabul Tarihi: 26.04.2025

Önerilen Atıf: Turan, G., & Yazıt, H. (2025). Sinop ili yöresel yemeklerinin tanıtımı: valilik, il kültür turizm müdürlüğü ve belediye web sitelerinin incelenmesi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 9(2), 104-115.



RESEARCH PAPER

Promotion of Local Food of Sinop Province: An Analysis of The Web Sites of Governorship, Provincial Culture and Tourism Directorate and Municipality

Master Student Gülnisa TURAN, Sinop University, Faculty of Tourism e-mail: turan_670@outlook.com

ORCID ID: 0009-0007-3653-9621.

Doç. Dr Hasibe YAZIT, Sinop University, Faculty of Tourism, e-mail: hyazit@sinop.edu.tr.

ORCID ID: 0000-0003-1055-5192.

Abstract

Nowadays, people use the internet to get information about any subject quickly. Tourists also use the internet and local government websites to learn about the food culture, traditions, customs and places to visit in the region they will visit during their travels. In this context, the websites of institutions and organizations should be accessible from anywhere in the world and reflect the culture of the region accurately and completely. The main purpose of the research is to reveal the availability of local dishes of Sinop province on the websites of Sinop governorship, Sinop provincial culture and tourism directorate and Sinop municipality between 03-09 January 2025. In line with this purpose, a qualitative data collection method, literature review, and content analysis technique were used to obtain the data. In obtaining the data, the websites of Sinop governorship, Sinop provincial culture and tourism directorate and Sinop municipality were accepted as source documents. The sample of the study consists of the visual and textual contents of local dishes on the websites of the governorship of Sinop, Sinop Provincial Culture and Tourism Directorate and Sinop Municipality, which were examined between January 03-09, 2025. As a result of the examination of the websites, there are 19 local dishes on the websites. The local dishes included in all websites are Taktak halva and paste (Boyabat paste), Nokul (with grapes and walnuts, minced meat, yogurt) and Sırık kebab. The website with the highest number of local dishes belongs to the Provincial Culture and Tourism Directorate with 13 products. According to the results of the examination, it has been determined that detailed information about local dishes is not included in the websites. It has been determined that more well-known and popular local dishes are featured more on the websites, but less popular local dishes are featured less on the websites.

Keywords: Local Food, Sinop Cuisine, Promotion, Website.

Received: 12.03.2025

Accepted: 26.04.2025

Suggested Citation: Turan, G., & Yazıt, H. (2025). Promotion of Local Food of Sinop Province: An Analysis of The Web Sites of Governorship, Provincial Culture and Tourism Directorate and Municipality. *Journal of Management, Economic and Marketing Research*, 9(2), 104-115.

GİRİŞ

Turizm sektörü dünya genelinde meydana gelen tüm gelişim ve değişimlerden doğrudan etkilenen dinamik bir yapıya sahiptir (Şen ve Silahşör, 2018:415). Bununla birlikte turizm sektörü sürekli kendini yenileyen ve hızlı bir şekilde gelişen bir yapıya sahiptir. Bu gelişim ve değişimlerin sonucunda turizm ürünlerinde ve destinasyonlarda farklılaşmaların meydana geldiği belirtilmektedir. Bu nedenle alternatif turizme olan ihtiyaç gün geçtikçe hızla artış göstermektedir (Aslan vd., 2014). Gastronomi turizmi de bireylerin yeni tatlar keşfetmesine olanak sağlayan, farklı mutfak kültürlerini deneyimleme fırsatı sunan ve bu amaç doğrultusunda gerçekleştirilen seyahat ve konaklamaları içeren alternatif bir turizm çeşididir. Aynı zamanda turizm bağlamında değerlendirilen gastronomi turizmi hem iç hem de dış turizmin önemli ve vazgeçilemez bir unsuru konumundadır (Sevimli vd., 2021). Gastronomi sadece yeme içme ihtiyaını karşılayan unsur dışında aynı zamanda doğrudan bir turistik deneyim olarak önemli bir rol üstlenmektedir (Richards, 2011:3). Bu kapsamda destinasyonların çeşitli gastronomik cazibe unsurlarıyla tanıtılması, kültürel mirasın korunarak gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılabilmesine olanak sağlamaktadır. Aynı zamanda bu durum ulusal turizmin geleceği açısından da önem arz etmektedir (Karataş vd., 2023:106).

Gastronomi turizmi kapsamında birçok insan sadece yöresel yemekleri tatmak ve üretim aşamalarını görmek amacıyla seyahat etmektedir. Aynı zamanda insanların keyifli vakit geçirdiği ve harcamalarını en az seviyede kısıbılecekleri hizmeti sağlayan yiyecek içecek alışkanlıkları, yöresel yemeklerin çekiciliklerini artırmaktadır (Serçeoğlu, 2014:37). Yiyecek ve içecekler bir bölgeyi ziyaret eden turistlerin seyahatleri boyunca en elzem ihtiyaçlarını oluşturmaktadır (Altunsaban vd., 2016). Bir bölgeyi ziyaret eden turistlerin o bölgeye has olan yöresel yemekleri deneme imkânının olması gerekmektedir. Yiyecek içecek alanında hizmet veren destinasyonların devamlılığının sağlanabilmesi için bu talepleri karşılaması gerekmektedir (Şengül ve Türkay, 2015:3). Destinasyonların sunduğu yöresel yemekler, bölgelerin tercih edilmesinde kritik önem taşımaktadır (Erdem vd., 2018:47). Bu kapsamda yöresel yemeklerin menülerde bulunması hem destinasyona rekabet üstünlüğü sağlar hem de turizm sektörünün bir parçası olan destinasyonların çekiciliğini artırır (Kılınç ve Kılınç, 2018:398).

İnternet geniş çapta bilgiye anında erişim sağlanabilmesi sayesinde, özellikle konaklama işletmeleri için turizm sektöründe önemli bir destinasyon pazarlama ve tanıtım aracıdır (Brey vd., 2007). Günümüzde internet, pazarlama alanında çeşitli değişimlere yol açmıştır. Bu değişimler kapsamında insanlar internet ile sınırsız kişiye, sınırsız bilgiye daha hızlı, daha kolay ve daha düşük maliyetli iletişim kaynaklarıyla ulaşabilmektedir (Gülmez, 2011:35). Bununla birlikte dijital ortamdaki kaynaklara erişimde arama motorları ve web siteleri önemli bir rol oynamaktadır (Henkoğlu ve Demirkol, 2018:116). Turistler de seyahate çıkmadan önce bilgi araştırma ihtiyaı duymaktadır ve bu durum turizmle ilgili olan web sitelerin önemini artırmaktadır. Bu nedenle turizmdeki web sitelerinin tüm kullanıcılara hitap edecek şekilde yön bilgisi, yerel bilgilere ayrıntılı ulaşım, etkileşimli içerik ve canlı açıklamalarla konaklama bilgilerini içermesi gerekmektedir (Zhou ve Desantis, 2005). Bu kapsamda web sitelerinin görsel ve metinsel olarak iyi hazırlanmış olması gerekmektedir (Ayaz vd., 2021:216). Web sitelerinin tasarımı sade ve anlaşılır olması gerekmekte olup bu durum web sitelerinin hızını artırmaktadır. Aynı zamanda web siteleri ayırt edici olmalı ve okuyucunun aklında kalabilecek şekilde hazırlanmış olması gerekmektedir (Rosen ve Purinton, 2004).

Bu araştırmanın temel amaı, Sinop ilinin yöresel yemeklerinin 03-09 Ocak 2025 tarihleri arasında valilik, il kültür turizm müdürlüğü ve belediye web sitelerinde bulunma durumunu ortaya koymaktır. Verilerin elde edilmesinde Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web siteleri kaynak doküman olarak kabul edilmiştir. Araştırmada, Sinop ili web sitelerinde yer alan yöresel yemekler görsel ve metinsel verilerin incelenmesi ile tespit edilmiştir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi kavramı sadece yemek değil yemekten çok daha fazlasıdır. Farklı milletlerin kültürünü, mirasını, geleneklerini ve toplumsal bağlarını yansıttığı görülmektedir. Aynı zamanda bu kültürlerin arasında anlayışı güçlendiren ve insanları gelenekleri ile birbirine yakınlaştıran bir aracı rolü

üstlenmektedir. Gastronomi turizmi ise kültürel mirasın korunmasında önemli bir koruyucu konumundadır (UNWTO,2024). Gastronomi turizminin birçok farklı tanımı bulunmaktadır. Seyitoğlu ve Çalışkan (2013), gastronomi turizmini *“turistlerin tatil deneyiminde kültürel ve yerel tatları, kokuları ve dokuları tanıma ve yaşama olanağı sunarak onlara benzersiz bir yiyecek ve içecek deneyimi sağlayan bir turizm çeşidi”* olarak tanımlamaktadır. Hall ve Mitchell (2001), gastronomi turizmini *“öncelikli seyahat güdüsünün bir yemeği tatmak veya özel bir yemeğin üretimini görmek; birincil ya da ikincil yiyecek üreticilerine, yemek festivallerine, restoranlara ve özel alanlara yapılan ziyaretler”* olarak tanımlamaktadır (Hall ve Mitchell, 2001: 2-3; Eren, 2018:6). Şen ve Silahşör (2018) ise, gastronomi turizmini, gastronomik değerlerin turistler tarafından talep edilmesi ve turizm işletmeleri ile yerel paydaşların bu talebi karşılamak için gerçekleştirdikleri tüm faaliyetler olarak tanımlamaktadır.

Turizm sektörünün gelişmesiyle birlikte turizm sektöründe çeşitli değişimler görülmektedir. Bu değişimler ile yerel değerler ön plana çıkmaktadır. Günümüzde turistler artık ziyaret ettiği bölge kültürüne uyum sağlamayı seven, bölge kültürünün tüm öğelerini görmek ve deneyimlemek isteyen bir tutum sergilediği görülmektedir. Bu nedenle, bölgeler farklılıklarını ortaya koyma amacı ile yerel değerleri ön plana çıkarma çabası içerisinde. Bölgelerin farklılıklarını vurgulamalarının en etkili yolu yöresel yiyecek içeceklerden geçmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017:170). Aynı zamanda bölgelerin ayırt edici özellikleri arasında bölgelerde bulunan yöresel yemekler de bulunmaktadır (Özdemir ve Alev Akmeşe, 2024:463).

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun mutfak kültürünü tanıtarak destinasyona gelen ziyaretçi sayısını arttırmayı hedefler. Aynı zamanda yerel halkın bilinçlendirilmesi ve yörenin yiyecek içecek kültürü korunarak gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılması gerektiği belirtilmektedir (Acar, 2016:83). Gastronomi turizminin gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılabilmesi ve yöresel mutfak kültürünün korunabilmesi için çeşitli araştırmalar gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Sabur ve Güneş, 2023:138). Gastronomi turizmi kapsamında yapılan seyahatler, o bölgenin yöresel yemeklerini ve bu yemeklerin özelliklerini öğrenmeye olanak sağlamaktadır (Özdemir ve Alev Akmeşe, 2024:463).

Yöresel Yemek Kültürü

Yöresel yemek kavramı, bir bölgenin kendine özgü kültürü ve o bölgede yetiştirilen ürünlerin harmanlanması ile oluşturulan, o bölgeye özgü bir gelenek haline gelmiş yemekler olarak tanımlanabilmektedir (Büyüksalvarcı vd., 2016: 166). Hatipoğlu vd. (2013) ise yöresel yemek kavramını bir şehir ya da bölgede kültürel miras haline gelen ve çoğunlukla belli bir olay sonucunda toplum mutfağına yerleşmiş yemeklerdir. Bu yemekler toplum tarafından diğer yemeklere kıyasla daha özel ve üstün tutulan yemekler olup aynı zamanda özel günlerde sıkça tüketilen yemekler olduğu da açıklanmaktadır (Hatipoğlu vd., 2013:6). Yöresel yemekler, bölge halkı tarafından o bölgeye has sunum teknikleri ile sunulması gerekmektedir (Erdem vd., 2017:46). Yöresel yemeklerin aslına uygun bir şekilde sunulması için yemeğin standart tarifine uygun olarak hazırlanması, özgün sunum yapılması ve doğru bir şekilde pazarlanması gerekmektedir. Bu konuda sorumluluğun ilgili işletmelere düştüğü belirtilmektedir (Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2017; Altunsaban ve ark., 2016). Bu işletmelerle birlikte yöresel yiyecekler, ziyaretçiler, şefler, yerel üreticiler ve yöresel mutfak paydaşları iş birliği içerisinde gastronomi turizmini koruma konusunda sorumluluk almaktadır (Ceylan ve Güven, 2018).

Yöresel yemeklerin bir destinasyonun en önemli çekicilikleri arasında olduğu belirtilmektedir. Bunun yanı sıra bölgelerin soyut kültürel miraslarının somut kültürel mirasa dönüştürülerek dışa vurumunun gerçekleştirilmesine olanak sağlamaktadır (Çevik ve Saçlık, 2011). Belli bir yöreye özgü başka bir yerde tadılamayacak olan lezzetler kişilerde yöreyi ziyaret etme isteği uyandırmaktadır. Bununla birlikte bölge daha çok tercih edilen bir destinasyon haline gelmektedir. Yöresel yemekler aynı zamanda yöreye ekonomik olarak katkı sağlarken yöresel değerlerin korunmasına da yardımcı olmaktadır (Özel vd., 2017:356). Günümüzde yöresel yemeklerin turistik bir ürün haline gelmesi ile birlikte turizm pazarlamasında da kullanılmaya başlandığı açıklanmaktadır (Cömert, 2014:64). Bununla birlikte destinasyonların sürdürülebilir kılınabilmesi için yöresel yemeklerin kendine has özelliklerine sahip ve taklit edilemez olması gerekmekte olup aynı zamanda bu ürünlerin pazarlamaya odaklı olması gerekmektedir (Özkan ve Aydın, 2018).

Gastronomi turizminin gelişebilmesi için ülkesel bazda çeşitli tanıtım çalışmaları yapılması gerekmektedir. Bu amaç doğrultusunda destinasyon tanıtımı için hazırlanan “tanıtım materyallerinde mutfak kültürüne ve yöresel lezzetlere de yer verilmesi” gerektiği belirtilmektedir. Söz konusu olan tanıtım materyallerine televizyon reklamları, gazeteler, internet siteleri, sosyal medya, süreli yayınlr, fuar ve festivaller örnek gösterilebilir (Değişgel, 2021: 263). Bununla birlikte destinasyonların tanıtılmasında yöresel yemek imajının turist davranışını etkilemekte olduğu da belirtilmektedir (Seo vd., 2017).

Günümüzde internet bilgiye ulaşmanın en kolay yoludur. Aynı zamanda resim, yazı, ses ve video formatındaki birçok veriye etkileşimli olarak erişim sağlanmaktadır. İnternet sayesinde kurum ve kuruluşlar kullanıcılarına daha düşük maliyette, bilgi aktarmakta, iletişime geçmekte ve geribildirim sağlamaktadır. Bu kapsamda web siteleri tanıtım faaliyetlerinin gerçekleştirilmesinde önemli yardımcılardan biri konumundadır (Elden, 2003; Sayımer, 2012; Okay ve Gdemir, 2011; aktaran; Yılmaz ve Ayaz, 2023:247). Web siteleri, ilk zamanlarda konaklama işletmeleri ve turizm sektörleri tarafından önemli bir araç olarak görülmekteydi. Son zamanlarda ise turizm sektöründeki ürünlerin bir bütün olarak planlanması ve yönetilmesi kapsamında valilik ve belediyeler gibi yerel yönetim birimleri için de büyük bir önem kazanmıştır (Ger vd., 2013). Yerel yönetimlerin web sitelerini destinasyonlar, tüketiciler ve turistler önemli bir araştırma aracı olarak görmekte ve kullanmaktadır. Bu nedenle web siteleri yöresel yemeklerin tanıtımı ve pazarlanması açısından önemi bir unsurdur (Hornig ve Tsai, 2010).

Turizm pazarlaması ve yöresel ürünlerin tanıtımı dikkate alındığında web sitelerinin düzenli bir şekilde güncellenmesi büyük bir önem taşımaktadır (Lin ve Huang, 2006). Çünkü, destinasyonlar hakkında bilgi edinmek isteyen turistler kurum ve kuruluşların web sitelerini incelemektedir (Ho ve Liu, 2005). Web siteleri sayesinde ilgili kurum ve kuruluşlar, kendi web sitelerini açmış olup burada yapmış oldukları etkinlikleri, görselleri ve bilgileri kısa zaman içinde dünya genelinde birçok kişinin ulaşmasına imkn sağlamaktadır (zpek, 2010). Bu nedenle web sitelerinin tüm dünyanın ulaşımına açık ve 7/24 erişim sağlanabilecek şekilde olması gerekmektedir (Yılmaz ve Ayaz, 2023:247). Kurum ve kuruluşların web siteleri kullanım şekilleri ve biçimleri kurumlara olan güven ve saygınlığı kazandırdığı belirtilmektedir (Morkoç ve Doğan, 2014:56). Bu yüzden kurum ve kuruluşların web sitelerinin iyi hazırlanması ve güncel tutulması gerekmektedir (Ayaz vd., 2021:216). Web sitesindeki metinlerin tasarımı ve içerik açısından iyi seçilmiş ve hazırlanmış olması gerekmektedir. Web sitelerini ziyaret eden kullanıcı bilgiye kolay erişim sağlayabilmeli ve metinlerin yazı tipi, boyutu, rengi gibi özellikleri kolay ayırt edilebilecek şekilde oluşturulmalıdır. Web sitelerinde bulunan bu metinler bilgi alma, memnun olma ve sitede kalma kapsamında kullanıcı üzerinde etkili olduğu belirtilmektedir (Keskinkılıç ve Karataş, 2010).

Sinop Mutfağı ve Yöresel Yemekleri

Sinop, Karadeniz kıyı şeridinin en kuzeyinde bulunan Boztepe Burnu ve Yarımadası üzerinde kurulmuştur. Sinop ili berzah (iki yanı su, dar kara parçası) zerine kurulmuş tek il olup yeşillikleri ve deniziyle de ünlüdür. Aynı zamanda coğrafi özelliklerine bakıldığında doğal bir liman olma özelliği taşımaktadır (T.C Sinop Valiliği, 2025a). Yörede bulunan kültürel çeşitlilik beslenme biçimini de etkilemektedir. Sinop ili daha çok tahıl ağırlıklı bir beslenme şekline sahiptir. Aynı zamanda Sinop ili kiş sebzelerinin de bolca bulunduğu zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Sebzelerin yanı sıra kestane, ayva gibi meyveler yemeklerde de bolca yer almaktadır. Sinop mutfağına özgü başlıca yöresel yemekler, nokul (zml cevizli, kıymalı, yoğurtlu), pilaki, mısır pastası, kaşık çıkartması (mamalika), keşkek, içi etli hamur (kulak hamuru, Sinop mantısı), ıslama, mısır orbası, mısır tarhanası, sirkeli pırasa, içli tava, katlama, kabak millesi, hamursuz tatlısından oluşmaktadır (İl Kültür Turizm Bakanlığı, 2025).

Sinop yöresel yemeklerinin büyük bir kısmı hamur işlerinden oluşmaktadır. Bunların arasında zml, cevizli, kıymalı ya da yoğurtlu olarak hazırlanan nokul, içi etli hamur (Sinop mantısı), katlama başta gelen yöresel yemeklerdendir (TC. Sinop Valiliği, 2025b). Yre mutfağında sebze ve hamur işleri ağırlıklı olsa da balık yemeklerinde de bolca rastlanmaktadır (Kargiriloğlu ve Ayyıldız, 2018:348). En başta

Karadeniz hamsisi olmak üzere bölgede birçok çeşitte balık bulunmaktadır. Sinop'ta popüler olan içli tavanın ana malzemesi de hamsiden oluşmaktadır.

Kültürel miras ve gastronomik ürünlerin korunması kapsamında coğrafi işaret olarak tescillenen Sinop yöresel ürünleri şunlardır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025):

- Sinop nokulu (Tescil tarihi: 15.12.2017)
- Sinop Gazidere domatesi (Tescil tarihi:12.04.2019)
- Boyabat sırk kebapı (Tescil tarihi: 28.09.2020)
- Sinop kestane balı (Tescil tarihi: 13.01.2021)
- Sinop mantısı (Tescil tarihi: 20.12.2021)
- Sinop lakerdası (Tescil tarihi: 05.05.2023)

Tablo 1: Sinop İli Yöresel Yemekleri

Abaza baklavası	Kazıyak yoğurtlusı	Pilaki
Bakla böreği	Kese fasulyesi	Pileke ekmeği
Balık bileke	Kestane kebapı	Puçiko
Bulgur böreği	Kestaneli iç pilav	Punut (puğut)
Çekme helva	Keşkek	Püroh
Çükündürlü	Kırtıl	Saç kebapı
Damarotu salatası	Kiren (kızılıcak çorbası)	Sarı burma
Gazıyak mıhlaması	Kula çiçeği dolması	Sırk kebapı
Haluç	Mısır çorbası	Silor
Hamursuz tatlısı	Mısır ekmeği	Sinop mantısı (içli etli hamur,kulak hamuru)
Hasuda	Mısır ekmekli hamsi	Sirkeli patlıcan
Herise	Mısır pastası	Sirkeli pırasa
Hoşaf çorbası	Mısır tarhanası	Şekerli ekmek
Isırgan mıhlaması	Nişasta helvası	Şipşi
İslama	Nohut böreği	Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi)
İçli tava	Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)	Taze fasulye çorbası
İncir uyuşturması	Oğmaç çorbası	Tirit
Kabak katıklaması	Pancar kavurması	Töngel, erik, kiren turşusu
Kabak millesi (akkabak böreği)	Para çorbası	Turşu kavurma

Karaca eriği yemeği	Pekmezli un helvası	Tuzlu balık
Kaşıık çıkartması (mamalika)	Pelza	Yoğurtlu dildan köftesi
Katlama	Pırasa böreği	Zılbıt böreği
Kavurma orbası	Pırasa kavurması	Zılbıt yaprağı dolması
Kaygana (cızlama, döndürme)	Pırasalı mısıır ekmeği	Zılbıt yaprağı kavurması

Kaynak: TC. Sinop Valiliği, 2025b; İl Kültür Turizm Bakanlığı, 2025; Kargiriloğlu & Ayyıldız, 2024; Seçim & Genç, 2019 .

YÖNTEM

Araştırmamızın temel amacı, Sinop ilinin yöresel yemeklerinin 03-09 Ocak 2025 tarihleri arasında Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web sitelerinde bulunma durumunu ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda verilerin elde edilmesinde nitel veri toplama yöntemi olan literatür taraması yapılarak içerik analizi tekniği gerçekleştirilmiştir. Verilerin elde edilmesinde Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web siteleri kaynak doküman olarak kabul edilmiştir. Araştırmada, Sinop ili web sitelerinde yer alan yöresel yemekler görsel ve metinsel verilerin incelenmesi ile tespit edilmiştir.

Araştırmamızın evrenini, Batı Karadeniz Bölgesinde yer alan 7 ilin valilik ve merkez belediye web sitelerinde yer alan yöresel yemeklerinin görsel ve metinsel içerikleri oluşturmaktadır. Araştırmamızın rneklemi ise, Sinop ilinin valilik, il kültür turizm müdürlüğü ve merkez belediyesinin 03-09 Ocak 2025 tarihleri arasında incelenen web sitelerinde yöresel yemeklerin görsel ve metinsel içeriklerinden oluşturmaktadır.

BULGULAR

Sinop ilinin yöresel yemeklerinin 03-09 Ocak 2025 tarihleri arasında Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web sitelerinde bulunma durumunu ortaya koymak amacıyla yapılan bu çalışmada 3 adet web sitesi incelenmiştir. Bu web siteleri Tablo 2 de gösterildiği gibi Valilik, Belediye ve İl Kültür Turizm Bakanlığına aittir. Sinop ili yöresel yemekleri Tablo 1 de gösterildiği gibi toplam 72 adettir. Fakat incelenen web sitelerinde adı bulunan sadece 19 adet yöresel yemek bulunmaktadır. Tüm web sitelerinde yer alan yöresel yemekler Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi), Nokul (zml cevizli, kıymalı, yoğurtlu) ve Sırık kebabıdır. En fazla yöresel yemeğin yer aldığı web sitesi 13 ürün ile İl Kültür Turizm Bakanlığına aittir. En az yöresel yemeğin yer aldığı web sitesi ise 3 ürün ile Sinop Belediyesine aittir.

Tablo 2: Yöresel Yemeklerin Web Sitelerinde Bulunma Durumu

	Valilik	Belediye	İl Kültür Turizm Bakanlığı
Hamursuz tatlı	-	-	+
Hasuda	+	-	-
İslama	-	-	+
İli tava	-	-	+
Kabak millesi (akkabak böreği)	-	-	+
Kaşıık çıkartması (mamalika)	+	-	+
Katlama	+	-	+

Kestaneli iç pilav	-	-	+
Keşkek	-	-	+
Mısır çorbası	-	-	+
Mısır pastası	-	-	+
Mısır tarhanası	-	-	+
Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)	+	+	+
Pilaki	-	-	+
Sırık kebabı	+	+	-
Sinop mantısı (içi etli hamur, kulak hamuru)	+	-	+
Sirkeli pırasa	-	-	+
Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi)	+	+	-
Zılbıt böreği	+	-	-

Tablo 2'deki verilerin incelenmesi ile birlikte yerel yönetimlerin web sitelerinde yöresel yemekler hakkında ayrıntılı bilgilere yer verilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır. Yöresel yemeklerin görselleri, tarihi, nerede yenilebileceği, yemeklerin yapılışı ve tarifi gibi birçok detaya yer verilmesi gerekmektedir. Yapılan inceleme sonucuna göre Sinop iline ait valilik ve belediye web sitelerinde yöresel yemeklere ait ayrıntılı bilgiye yer verilmemekte olduğu tespit edilmiştir. Sinop belediyesinin web sitesinde bulunan yöresel yemeklerin sadece görselleri bulunmaktadır. Sinop valiliğine ait web sitesinde ise yöresel yemeklere sadece metin içerisinde yöresel yemeklerin isimlerine değinilmiştir. İl Kültür ve Turizm Bakanlığı web sitesinde diğer web sitelerine göre daha ayrıntılı bilgiye yer verilmektedir. Burada yöresel yemeklerin isimlerine metinsel olarak değinilmesinin yanı sıra yemeklerin malzemeleri ve yapılışı da anlatılmaktadır. Fakat genel olarak bakıldığında web siteleri Sinop yemek kültürünü yansıtmada yetersiz kalmaktadır. Bu kapsamda web sitelerinin düzenlenmesi gerekmektedir.

Yapılan incelemelere göre bölgenin 72 adet yöresel yemeği olmasına rağmen web sitelerinde sadece 19 adet yöresel yemeğe yer verilmektedir. Web sitelerinde daha çok popüler olan yöresel yemeklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu yöresel yemeklere Sinop mantısı (içi etli hamur, kulak hamuru), Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu), Sırık kebabı, Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi), Kaşık çıkartması (mamalika) ve Katlama örnek gösterilebilir. Fakat diğer popüler olmayan yöresel yemeklere web sitelerinde çok az yer verilmektedir. Bu yöresel yemeklere ise Zılbıt böreği, Pilaki, Hamursuz tatlı ve Kabak millesi (akkabak böreği) örnek gösterilebilir. Bu web sitelerinde popüler olmasa da tüm yöresel yemeklere yer verilmesi gerekmektedir. Sinop ilinin yöresel yemek kültürünün gelecek nesillere ve bölgeye gelen turistlere doğru bir şekilde aktarılabilmesi için tüm yöresel yemeklerin bu web sitelerinde tanıtılmasına ihtiyaç vardır.

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Sinop ilinin yöresel yemeklerinin 03-09 Ocak 2025 tarihleri arasında Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web sitelerinde bulunma durumunu ortaya koymak amacı ile yapılan bu araştırmada verilerin elde edilmesinde nitel veri toplama yöntemi olan literatür taraması yapılarak içerik analizi tekniği gerçekleştirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda verilerin elde edilmesinde Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesi web siteleri kaynak doküman olarak kabul edilmiş olup, Sinop ili web sitelerinde yer alan yöresel yemekler görsel ve metinsel verilerin incelenmesi ile tespit edilmiştir. Verilerin incelenmesi sonucunda Sinop iline ait toplam 72 adet yöresel yemek bulunmasına rağmen web sitelerinde sadece 19 adet yöresel yemeğe yer verilmektedir. Tüm web sitelerinde yer alan yöresel yemekler Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi), Nokul (üzümlü cevizli,

kıymalı, yoğurtlu) ve Sırık kebabıdır. En fazla yöresel yemeğin yer aldığı web sitesi 13 ürün ile İl Kültür Turizm Bakanlığına ait olup en az yöresel yemeğin yer aldığı web sitesi ise 3 ürün ile Sinop Belediyesine aittir. Bu kapsamda web sitelerinde yöresel yemeklerin çok fazla yer almadığı tespit edilmiştir.

Turistler seyahatlerinden önce, ziyaret edecekleri bölge hakkında bilgi almak için interneti ve yerel yönetimlerin web sitelerini incelemektedirler. Seyahatleri sırasında ise bu kaynakları bolca kullanmakta olup yöresel yemeklerin nerede yenileceği, tarihi, yemekler hakkında diğer ziyaretçilerin yorumları gibi birçok konu hakkında bilgi almak için web sitelerini kullanmaktadırlar. Seyahatlerinden sonra ise yaşadıkları deneyimleri olumlu ya da olumsuz şekilde anlatmak, yöresel yemeklerin tatlarını ve yöresel yemeklerin bulunduğu restoranlara ulaşım imkanları gibi konularda geribildirim yapmaktadırlar. Yapılan inceleme sonucunda göre özellikle yöresel yemeklere ulaşım hakkında hiçbir web sitesinde bilgi bulunmamaktadır. Bu kapsamda web sitelerinde bölge hakkında tüm ziyaretçilerin yöresel yemekler hakkında ihtiyaç duyabileceği bilgilere yer verilmesi gerekmektedir. Tüm bu eksiklikler giderilmediği sürece web sitelerini ziyaret eden kullanıcılar bölge hakkında yetersiz bilgiye sahip olup aynı zamanda bölge hakkında olumsuz görüşe sahip olacaktır. Bu kapsamda yöresel yemeklere ulaşım hakkında Sinop ili web sitelerinde çeşitli yenilikler ve geliştirmeler yapılması gerekmektedir.

Yapılan inceleme sonucunda göre Sinop iline ait valilik ve belediye web sitelerinde yöresel yemeklere çok az değinilmektedir. Bölgenin 72 adet yöresel yemeği olmasına rağmen web sitelerinde 19 adet yöresel yemeğe yer verilmektedir. Web sitelerinde daha çok popüler olan yöresel yemeklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Fakat diğer popüler olmayan yöresel yemeklere de web sitelerinde yer verilmesi gerekmektedir. Bu yöresel yemeklere web sitelerinde yer verilmediğinde yöresel yemeklerin zamanla unutulmaya yüz tutma tehlikesi altına girmesine olanak sağlanmaktadır. Aynı zamanda bu yöresel yemeklerin bölgeye gelen tüm ziyaretçilere tanıtılması ve popülerliğinin artırılması için çeşitli tanıtım ve reklam çalışmalarına ihtiyaç vardır. Bu reklam ve tanıtımlar sayesinde yöresel yemeklerin unutulması engellenecek olup bölgenin yemek kültürü de geliştirilecektir.

Yapılan araştırmadan elde edilen sonuçlara göre bazı öneriler getirilebilir:

- Yöresel yemeklerin tanıtılması kapsamında Sinop valiliği, Sinop il kültür turizm müdürlüğü ve Sinop belediyesinin web sitelerinin düzenlemesi ve geliştirilmesi gerekmektedir.
- Web sitelerinde yöresel yemekler hakkında daha ayrıntılı bilgiye yer verilmesi gerekmekte olup aynı zamanda ziyaretçilerin ihtiyaç duyabileceği tüm bilgilerin de web sitelerinde yer verilmesi gerekmektedir.
- Yöresel yemeklere ulaşım hakkında web sitelerinde bilgilere yer verilmesi gerekmekte olup aynı zamanda restoranlarda yöresel yemeklerin yapılması için işletmeleri teşvik etme amacıyla çeşitli çalışmalar yapılabilir.
- Unutulmaya yüz tutma tehlikesi altında olabilecek yöresel yemeklerin unutulmaması ve popüler hale getirilebilmesi için halkın, yiyecek içecek işletmelerinin, kurum ve kuruluşların iş birliği yaparak web sitelerinde bu yemeklere yer vermesi gerekmektedir.
- Yöresel yemeklerin bilinirliğini artırmak için çeşitli reklam ve tanıtım çalışmaları yapılması gerekmektedir. Bu reklam ve tanıtım çalışmaları yöresel yemek kültürünün gelişmesine olanak sağlayacaktır.
- Yöresel yemeklerin ana tariflerinin web sitelerinde yer alması gerekmektedir. Bu tariflere ulaşabilmek için uzmanlardan veya bölgede yetişmiş belli bir yaşı geçmiş yemekler hakkında bilgi sahibi olan insanlardan bilgi alınabilir.
- Bu çalışmada nitel veri toplama tekniği kullanıldığından çeşitli sınırlılıklar bulunmaktadır. Bundan sonraki yapılacak olan araştırmalarda daha ayrıntılı sonuca varılabilmek için araştırmalar nitel ve nicel veri toplama teknikleri ile desteklenebilir.
- Bu konu kapsamında Sinop iline ait çok fazla akademik çalışma bulunmamaktadır. Yöresel yemeklerin korunması ve tanıtımının yapılabilmesi için daha fazla akademik çalışma gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Yazar Katkı Beyanı: Makale yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşitlidir.

Çıkar Beyanı: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- Altunsaban, S., Yay, Ö. & Erdem, Ö. (2016). Yöresel mutfak kavramına ilişkin şeflerin bakış açılarının değerlendirilmesi, *II. Rize Turizm Sempozyumu*, Rize: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, s. 237-261.
- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Ayaz, N., Kırmızıkuşak, D., & Uslu, A. N. (2021). Yöresel yemeklerin tanıtımı: Valilik ve belediye web siteleri üzerine bir içerik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 213-233.
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO). Gastronomi, Erişim: 08.12.2024, <https://www.unwto.org/gastronomy>.
- Brey, E. T., So, S. I., Kim, D. Y., & Morrison, A. M. (2007). Web-based permission marketing: Segmentation for the lodging industry. *Tourism Management*, 28(6), 1408-1416.
- Büyüksalvarcı A., Şapcılar C. M. & Yılmaz G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.
- Ceylan, U. & Güven, Ö. Z. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinin menü planlamasında Kütahya'nın yöresel yemeklerinin yeri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Special issue3), 451-459.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çevik, S. & Saçılık, M. (2011). Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği. *Düzce: 12. Ulusal Turizm Kongresi*, 30 Kasım-4 Aralık.
- Değişgel, S. (2021). Gastronomi turizminde gelişmişlik göstergeleri. Ş., Serkan & K., Alper (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Güçer, E., Hassan, A. & Pelit, E. (2013). Destinasyon pazarlamasında belediye web sayfalarının önemi: Türkiye'deki Büyükşehir Belediyelerinde Bir İnceleme. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(8), 47-62.
- Gülmez, M. (2011). İnternet üzerinde ağızdan ağıza pazarlama uygulama örnekleri. *İnternet Uygulamaları ve Yönetimi Dergisi*, 2(1), 29-36.
- Hall, C.M., & Mitchell, R.D. (2001). *Wine and Food Tourism*. Brisbane: John Wiley.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (1), 6-11.
- Henkoğlu, H. Ş., & Demirkol, D. (2018). Web sitesi kullanılabilirliğinin ölçülmesi: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Kütüphanesi web sitesi örneği. *Bilgi Dünyası*, 19(2), 113-143.
- Ho, C. I., & Liu, Y. P. (2005). An exploratory investigation of web-based tourist information search behavior. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 10(4), 351-360.

- Hornig, J. S., & Tsai, C. T. S. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism management*, 31(1), 74-85.
- İl Kültür Turizm Bakanlığı, Halk Mutfağı. Erişim: 03.01.2025. <https://sinop.ktb.gov.tr/TR-74845/halk-mutfagi.html>.
- Karataş, M., Aksu, F. B., & Deniz, G. (2023). Unesco yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Kargiriloğlu, ř., & Ayyıldız, S. (2024). Mutfak kültürünün srdrlebilirliğı bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop lçeğinde bir araştırma. *The Journal of Academic Social Science*, 86(86), 346-355.
- Keskinkılıç, F., & Karataş, S. (2011). Eğıtsel içerikli web sitelerinin metin tasarımı unsurları açısından incelenmesi. *Eğıtim Teknolojileri Araştırmaları Dergisi*, 2(1).
- Kılınç, O., & Kılınç, U. (2018). Yöresel gastronomik değerlerin ürüne dönüşme düzeyi: Antalya il merkezi restoran menüleri üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 394-410.
- Lin, Y.-S., & Huang, J.-Y. (2006). Internet blogs as a tourism marketing medium: A Case study. *Journal of Business Research*, 59(10-11), 1201-1205.
- Morkoç, D. K., & Doğan, M. (2014). Üniversite "web" sitelerinin tanıtım amaçlı kullanımı: Üniversitelerin turizm bölümleri üzerine bir araştırma. *Yükseköğretim ve Bilim Dergisi*, (1), 56-66.
- zdemir, D. & Alev Akmeşe, K. (2024). "Gastronomi turizminde coğrafi işaretili ilçeler: Hatay rneği" *International Social Sciences Studies Journal*, (e ISSN:2587-1587) Vol:10, Issue:3; pp:462-476. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10903439>.
- Özel, G., Yıldız, F. & Akbaba, M. (2017). Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis mutfağı rneği. *The Journal of Kesit Academy*, 3(11), 351-364.
- zkan, C. & Aydın, S. (2018). Yerel yiyecekler aracılığı ile sürdürülebilir destinasyonlar: Ayvacık rneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1), 335-349.
- Özüpek, N. M. (2010). Belediyelerin halkla ilişkiler alışmalarında internet kullanımı: Bykşehir Belediyeleri web siteleri üzerine uygulamalı bir alışma. *Seluk İletişim*, 6(3), 196-205.
- Richards, G. (2011). Gastronomy: An Essential Ingredient In Tourism Production And Consumption?. İinde: *Tourism and Gastronomy*. Editr: Hjalager A-M ve Richards, G., Routledge: NewYork.
- Rosen, D. E., & Purinton, E. (2004). Website design: Viewing the web as a cognitive landscape. *Journal of Business Research*, 57(7), 787-794.
- Sabur, D. G., & Gneş, S. G. (2023). Kayseri rneğinde srdrlebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretili rnler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Seim, Y., & Gen, N. A. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Seo, S., Yun, N., & Kim, O. Y. (2017). Destination food image and intention to eat destination foods: a view from Korea. *Current Issues in Tourism*, 20(2), 135-156.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili rneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, . (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Seyitoğlu, F. & alışkan, O. (2014). Turizm literatürün de Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.

- Şen, N. & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2015). Bölge restoran menülerinin belirlenmesinde “Yöresel Mutfaklar” eğitiminin kullanılması: Mudurnu örneği. *Elektronik Meslek Yüksekokulları Dergisi*, (UMYOS Özel Sayısı), 1-6.
- TC. Sinop Valiliği, Ne yenir. Erişim: 03.01.2025b. <http://www.sinop.gov.tr/ne-yenir#>.
- TC. Sinop Valiliği, Tarih. Erişim: 02.01.2025a. <http://www.sinop.gov.tr/tarih>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaretli Ürünler. Erişim: 02.01.2025. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=57>.
- Yılmaz, İ. & Ayaz, N. (2023). Batı Karadeniz Bölgesi yöresel yemeklerinin tanıtımı: Kaymakamlık ve ilçe belediyesi web siteleri üzerine içerik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(1), 245-256.
- Yönet Eren, F. (2018). Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde bir araştırma (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Zhou, Q. & DeSantis, R. (2005). Usability Issues in City Tourism Website Design: A content Analysis. *IEEE International Professional Communication Conference Proceedings*, 789-796.