

**T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**

**AV TURİZMİNİN EKONOMİ ve GASTRONOMİ  
AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**

**OSMAN ÖZER**

**DOKTORA TEZİ**

**DANIŞMAN:  
Doç. Dr. CEYHUN CAN ÖZCAN**

**KONYA-2022  
Her hakkı saklıdır**



## BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Osman ÖZER		
	Numarası	18811201016		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans		
		Doktora	X	
Tezin Adı	Av Turizminin Ekonomive Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Osman ÖZER  
İmzası



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü



### DOKTORA TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Osman ÖZER
	Numarası	18811201016
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği
	Programı	Doktora
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN
	Tezin Adı	Av Turizminin Ekonomi ve Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan Av Turizminin Ekonomi ve Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi başlıklı bu çalışma 06/12/2022 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Danışman Doç. Dr.	Ceyhun Can ÖZCAN	
2	Doç. Dr.	Yasin BİLİM	
3	Doç. Dr.	Ümit SORMAZ	
4	Prof. Dr.	Şafak ÜNÜVAR	
5	Prof. Dr.	Rahman TEMİZKAN	



## ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	Osman ÖZER		
	Numarası	18811201016		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Turizm İşletmeciliği		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans		
		Doktora	X	
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN		
Tezin Adı	Av Turizminin Ekonomi ve Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi			

Gastronomi ve av turizmi iç içe iki turizm faaliyetidir. Araştırmada bu iki faaliyet birbirinden ayrılmadan bir arada değerlendirilmiş, Türkiye turizmine ve ekonomisine önemli ve yüksek miktarda gelir kazandırılabilceği gösterilmiştir. Türkiye'deki yerli turist avcılar, ekonomi ve gastronomi açısından incelenmiş, gastronomi ve av turizmi kültürüne olan ilgi ve tutumları, tercihleri ve görüşleri ortaya konulmuş, günümüzde kullanılan ve unutulmaya yüz tutmuş av etleri pişirme yöntemleri ortaya çıkarılmıştır.

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden gözlem ve görüşme kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme seçilmiş katılımcılardan elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle çözümlenmiştir.

Özgür zaman ve ekonomik yeterlilik gerektiren, beslenme ihtiyacını da karşılayan av turizminin ekonomi ve gastronomi açısından değerlendirilmesi kapsamlı olarak yapılmıştır. Ekonomi açısından, av turizmindeki harcama kalemleri belirlenmiş, bu kalemlerin ortalama ne miktarda olduğu; gastronomi açısından, avlanan hayvanlarının av etlerinin nasıl ve nerede pişirildiği, tüketildiği/yenildiği, kimlerle tüketildiği/yenildiği vb. olguları, tarihsel boyutu alanyazın taramasıyla, günümüz boyutu ise gözlem ve görüşmelerden elde edilen bulgularla ortaya çıkartılmıştır.

Araştırmanın gastronomi ve av turizmi ilgili alanlardaki araştırmalara kaynaklık edeceği, politika yapıcılara yön vereceği, alanyazına av eti, av turizmi ve avcılık konusunda katkısı olacağı düşünülmektedir. Gastronomi ve av turizmi sektörüne yatırım yapacak olan girişimcilere kaynaklık ve rehberlik yapacağı ön görülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Avcılık, Avlanma Faaliyeti, Av Turizmi, Av ve Yaban Hayatı, Avcı, Av Eti, Avlak, Av Mutfağı



## ABSTRACT

Author's	Name and Surname	Osman ÖZER		
	Student Number	18811201016		
	Department	Tourism Management		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)		
		Doctoral Degree (Ph.D.)	X	
	Supervisor	Doç. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN		
Title of the Thesis/Dissertation	Evaluation of Hunting Tourism in Terms of Economy and Gastronomy			

**Gastronomy and hunting tourism are two intertwined tourism activities. In the research, these two activities were evaluated together without separating from each other, and it was shown that a significant and high amount of income could be brought to Turkey's tourism and economy. Domestic tourist hunters in Turkey were examined in terms of economy and gastronomy, their interests and attitudes, preferences and views on gastronomy and hunting tourism culture were revealed, and the methods of cooking game meats, which are used today and are about to be forgotten, were revealed.**

**In this study, observation and interview, which are qualitative research methods, were used. The data obtained from the participants selected with purposeful sampling were analyzed by descriptive analysis method.**

**The evaluation of hunting tourism, which requires free time and economic competence, and meets the nutritional needs, has been made comprehensively in terms of economy and gastronomy. In terms of economy, expenditure items in hunting tourism were determined, the average amount of these items; In terms of gastronomy, how and where the game meat of the hunted animals is cooked, consumed / eaten, with whom it is consumed / eaten, etc. cases, the historical dimension was revealed by the literature review, and the current dimension was revealed by the findings obtained from observations and interviews.**

**It is thought that the research will be a source for research in the fields of gastronomy and hunting tourism, will guide policy makers, and will contribute to the literature on game meat, hunting tourism and hunting. It is foreseen that it will provide a source and guidance to entrepreneurs who will invest in the gastronomy and hunting tourism sector.**

**Keywords: Hunting, Hunting Activity, Hunting Tourism, Game and Wildlife, Hunter, Game Meat, Hunting, Hunting Cuisine**

## ÖNSÖZ

Çocukluğumdan yaşadığım güne kadar aktif olarak yaptığım avcılık ve av turizmini alanyazına kazandırmayı kendime bir borç bildim. Aynı zamanda 1997 yılında buyana meslek olarak yaptığım aşçılık ile birleştirmenin gerekli olduğuna, her avlanma faaliyetinden sonra av etlerini pişirerek yediğimizden dolayı bu tezin yazılması gerektiğine karar verdim.

Öncelikle bu önsözü yazabilmeme sebep olan Doç. Dr. Yasin BİLİM hocama sonsuz minnettarlıklarımı belirtmek isterim. Allah nasip etti, Yasin hocam sebep oldu.

Jüri üyelerim başta danışmanım, Doç. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN, Doç. Dr. Yasin BİLİM, Doç. Dr. Ümit SORMAZ, Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR ve Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN'a bir bilim insanının yapması gerekenleri yaparak en doğru bilimsel çalışmayı ortaya koymada gösterdikleri sabır için sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Bu uzun süreçte ne zaman ihtiyacım olsa desteklerini esirgemeyen Prof. Dr. Atilla AKBABA ve Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN hocalarıma minnettarlıklarımı sunarım.

Araştırma verilerinin toplanması aşamasında 23 bin üyesi olan Türkiye Avcılar Kulübü (T.A.K) üyelerine desteklerinden dolayı teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Araştırmamı baştan sona, noktasına virgölüne, kelime kelime, harf harf Türkçe dil bilgisi kurallarına göre düzenleyen babam Dr. Mehmet ÖZER'e minnettarlığımı sunarım.

Son olarak bu uzun süreçte bana en fazla moral olan, düştüğümde yerden kalkmama, tökezlediğimde doğrulmama ve umutsuzluğa düştüğümde umut olan evlatlarım; Avcızade Barbaros Burak, Avcızade Mehmet Miralp ile Avcızade Yunus Yusuf'a ve onların dünyaya gelmesine vesile olan eşim Hanifegül Hanıma tüm kalbimle sevgilerimi sunuyorum. Tüm bunları bana bahşeden Allah'a sonsuz şükürler olsun.

Osman ÖZER  
KONYA-2022

## İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK SAYFASI.....	İ
DOKTORA TEZİ KABUL FORMU .....	İİ
ÖZET .....	İİİ
ABSTRACT.....	İV
ÖNSÖZ .....	V
İÇİNDEKİLER .....	VI
TABLolar LİSTESİ .....	İX
HARİTALAR LİSTESİ .....	Xİ
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....	Xİİ
SİMGELER VE KISALTMALAR .....	Xİİİ
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM .....	4
1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	4
1.1. AVCILIK VE AV TURİZMİ.....	4
1.1.1. Av Turizminin Türk Turizmi İçindeki Yeri ve Önemi.....	7
1.1.2. Türkiye’de Avcılıkla İlgili Mevzuatın ve Av Turizminin Gelişim Süreci .....	10
1.1.3. Türkiye’nin Av ve Av Turizmi Potansiyeli .....	13
1.1.4. Dünyada Av Turizmi ve Avcılık .....	21
1.2. AVCILIK VE AV TURİZMİNİN (AVLANMA FAALİYETLERİ) EKONOMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ .....	24
1.2.1. Avcılık ve Av Turizminin Harcama Çeşitleri .....	24
1.2.2. Dünyada Av Turizminin Ekonomik Boyutları .....	27
1.3. AVCILIK VE AV TURİZMİNİN (AVLANMA FAALİYETLERİNİN) GASTRONOMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ .....	33
1.3.1. İslamiyet’ten Önce Türk Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı).....	35
1.3.2. Selçuklu Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı) .....	38
1.3.3. Osmanlı Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı).....	43
1.3.4. Cumhuriyet Türkiye’si Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı).....	49
1.4. AV ETİ RESTORANLARI (VENİSON RESTAURANT) .....	50
1.4.1. Dünyada Av Eti Restoranları .....	51
1.4.2. Türkiye’de Av Eti Restoranları .....	52
1.4.2.1. Urza Restoran (İstanbul).....	53
1.4.2.2. Hünkâr Av Köşkü (Bursa) .....	54
1.5. AV KÖŞKLERİ (HUNTING LODGE) .....	55
1.5.1. Dünyada Av ve Av Turizmi Köşikleri .....	56
1.5.2. Türkiye’de Av ve Av Turizmi Köşikleri .....	58

<b>İKİNCİ BÖLÜM.....</b>	<b>61</b>
<b>2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....</b>	<b>61</b>
2.1. ARAŞTIRMANIN AMACI .....	62
2.2. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ .....	62
2.3. GÜVENİRLİLİK VE GEÇERLİLİK.....	63
2.4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ .....	66
2.4.1. Gözlem ve Gözlem Verilerinin Toplanması.....	67
2.4.2. Görüşme ve Görüşme Verilerinin Toplanması.....	71
2.4.3. Verilerin Analizi.....	74
2.5. ARAŞTIRMANIN ÖRNEKLEMİ (ÇALIŞMA GRUBU) .....	76
2.6. KAPSAM VE SINIRLILIKLAR .....	77
<b>ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....</b>	<b>78</b>
<b>3. BULGULAR VE YORUMLAR .....</b>	<b>78</b>
3.1. Gözlem Bulguları .....	78
3.2. Görüşme Bulguları .....	86
3.2.1. Demografik Yapıya İlişkin Bulgular .....	87
3.2.2. Av Turizminin Sosyo-Ekonomik Boyutuna İlişkin Bulgular .....	89
3.2.2.1. Av Turizminin Zorunlu Harcamaları .....	90
3.2.2.2. Av Turizminin İsteğe Bağlı Harcamaları.....	91
3.2.2.3. Av Turizme İlginin Başlaması .....	100
3.2.2.4. Av Turizmine Kimlerle Katılım Sağlandığı ve Avcı Turistler Arasındaki Hiyerarşi.....	105
3.2.2.5. Av Turizmi Tercihi ve Donanım Seçimi.....	107
3.2.2.5.1. Bildircin Avı ve Donanım Seçimi.....	108
3.2.2.5.2. Üveyik Avı ve Donanım Seçimi .....	110
3.2.2.5.3. Keklik Türleri Avı ve Donanım Seçimi .....	111
3.2.2.5.4. Ördek Türleri ile Sakarmeke Avı ve Donanım Seçimi.....	112
3.2.2.5.5. Sakarca Kazı Avı ve Donanım Seçimi .....	115
3.2.2.5.6. Çulluk Avı ve Donanım Seçimi .....	115
3.2.2.5.7. Tahtalı ile Kaya Güvercini Avı ve Donanım Seçimi.....	117
3.2.2.5.8. Karatavuk ile Öter Ardiç Avı ve Donanım Seçimi.....	118
3.2.2.5.9. Yaban Tavşanı Avı ve Donanım Seçimi .....	119
3.2.2.5.10. Yaban Domuzu Avı ve Donanım Seçimi .....	120
3.2.2.5.11. Sülün Avı ve Donanım Seçimi .....	122
3.2.2.5.12. Tarım Mücadele (Karga türleri, Saksagan vb..) Avı ve Donanım Seçimi .....	122
3.2.2.5.13. Kürklü Av Hayvanları (Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan) Avı ve Donanım Seçimi.....	123
3.2.3. Av Turizminin Gastronomik Boyutuna İlişkin Bulgular .....	125
3.2.3.1. Av Köşkü ve Av Restoranı Bilinci .....	125
3.2.3.2. Av Etinin Değerlendirilme Şekli .....	127
3.2.3.3. Av Etinin Nerede Pişirildiği ve Hangi Pişirme Yöntemlerinin Kullanıldığı .....	130

<b>4. SONUÇ .....</b>	<b>140</b>
<b>5. TARTIŞMA VE ÖNERİLER .....</b>	<b>150</b>
<b>6. BİBLİYOGRAFYA .....</b>	<b>163</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>185</b>
EK 1. YAPILAN GÖZLEM VE GÖRÜŞME TÜRLERİ, BÖLGELERİ VE TARİHLERİ LİSTESİ (TARIM VE ORMAN, 2022) .....	185
EK 2. SİVAS BÖLGESİNE AİT AVLAKLAR (TARIM VE ORMAN, 2022). .....	191
EK 3. GÖZLEM VE GÖRÜŞME YAPILAN BÖGELERE AİT AVLAK HARİTALARI (TARIM VE ORMAN, 2022).....	193
3.1. Sivas Avlak Haritası.....	193
3.2. Kayseri Avlak Haritası .....	193
3.3. Nevşehir Avlak Haritası .....	194
EK 4. GÖNÜLLÜ KATILIMCI BİLGİLENDİRME FORMU .....	195
EK 5. YARI YAPILANDIRILMIŞ GÖRÜŞME SORULARI. ....	196
EK 6. GÖZLEM FORMU (İNANIR, 2017).....	196
EK 7. GÖRÜŞMELERE İLİŞKİN BİLGİLER. ....	196
EK 8. AV TURİZMİ UYGULAMA TALİMATI ÜCRETLENDİRME KURALLARI. ....	198
EK 9. AV TURİZMİ İŞLETME BELGELİ (ATİB) SAHİP A GRUBU SEYAHAT ACENTELERİ .....	200

## TABLolar LİSTESİ

<b>Tablo 1.</b> Ulusal avcı turistlerin (avcılarının) yıllık harcama kalemleri .....	8
<b>Tablo 2.</b> Türlerle göre avlanma tarihleri ve dönemleri .....	18
<b>Tablo 3.</b> Türkiye 2021-2022 av sezonu av günü avlanma limitleri .....	19
<b>Tablo 4.</b> Ülkelerin avcıları genel nüfusuna oranı .....	23
<b>Tablo 5.</b> Uluslararası avcı turistlerin (avcılarının) harcama kalemleri.....	25
<b>Tablo 6.</b> Ulusal avcı turistlerin (avcılarının) yıllık harcama kalemleri .....	26
<b>Tablo 7.</b> Dünyanın farklı ülkelerinden seçilmiş karaca av turu ücretleri .....	28
<b>Tablo 8.</b> Dünyanın farklı ülkelerinden seçilmiş en yüksek av turu ücretleri .....	31
<b>Tablo 9.</b> Geleneksel Selçuklu Mutfak Kültüründeki et ve av eti ile yazılı kaynaklar. .....	42
<b>Tablo 10.</b> Geleneksel Osmanlı mutfak kültüründeki et ve av eti ile yazılı kaynaklar. .....	44
<b>Tablo 11.</b> Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası'nda yer alan av hayvanları av eti yemekleri .....	48
<b>Tablo 12.</b> Dünyadan seçilmiş av eti restoranları .....	52
<b>Tablo 13.</b> Dünyadan seçilmiş av köşkleri. ....	56
<b>Tablo 14.</b> Westervelt av köşkünün güncel av turizmi ücretleri .....	57
<b>Tablo 15.</b> Türkiye av köşkleri. ....	59
<b>Tablo 16.</b> Ahiler Kalkınma Ajansı Kırıkkale ili Avcı Konağı Ön Fizibilite Raporu yatırımının künyesi .....	60
<b>Tablo 17.</b> Türkiye av turizminin sosyo-ekonomik ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi araştırma süreci. ....	61
<b>Tablo 18.</b> Nitel araştırmaların inandırıcılığı için kullanılan yöntemler .....	64
<b>Tablo 19.</b> Katılımcı gözlemin sunduğu aktiviteler.....	69
<b>Tablo 20.</b> Görüşmelerdeki katılımcı avcı turistlere (örneklem) ait genel bilgiler.....	73
<b>Tablo 21.</b> Katılımcı gözleme ait bulguların sınıflandırılması. ....	78
<b>Tablo 22.</b> Av ve yaban hayvanı av eti pişirme yöntemleri. ....	86
<b>Tablo 23.</b> Görüşmelere ilişkin bilgiler. ....	87
<b>Tablo 24.</b> Araştırma kapsamında elde edilen kategori ve alt kategoriler.....	89
<b>Tablo 25.</b> Türkiye'deki av sezonu ve av turizmi kapsamındaki av hayvanları ve avlanma yöntemleri.....	108

<b>Tablo 26.</b> Av etleri pişirme yöntemleri.....	138
<b>Tablo 27.</b> Kürklü av hayvanları av etleri için önerilen pişirilme yöntemleri ve yaklaşık pişirme süreleri .....	139
<b>Tablo 28.</b> 2022-2023 Av Yılı (1 Nisan 2022 - 31 Mart 2023) Avına izin verilen türler ve avlanma tarihleri .....	153
<b>Tablo 29.</b> Türkiye 2000-2022 yılları av turizmi kapsamında av yaban hayvanları ve gelirleri.....	154
<b>Tablo 30.</b> Avcılık ve Yaban Hayatı bölümlerini bünyesinde bulunduran üniversiteler. ....	160

## HARİTALAR LİSTESİ

<b>Harita 1.</b> Türkiye’de nesli tehlike altındaki kuş türleri.....	14
<b>Harita 2.</b> Türkiye’nin başlıca su kuşları .....	15
<b>Harita 3.</b> Türkiye’nin başlıca yırtıcı kuşları .....	16
<b>Harita 4.</b> Dünya kuş göç yolları.....	16
<b>Harita 5.</b> Türkiye’deki kürklü av ve yaban hayvanları (Big Game).....	17
<b>Harita 6.</b> Türkiye’nin kanatlı av hayvanları (Small Game).....	18
<b>Harita 7.</b> Türkiye’nin balık türleri .....	20
<b>Harita 8.</b> Dünyadaki av turlarının yoğunluğu.....	27
<b>Harita 9.</b> Türkiye’deki bookyourhunt bölgesel av turu organizasyonları.....	33

## **FOTOĞRAFLAR LİSTESİ**

<b>Fotoğraf 1.</b> Bildircin Galantin.....	48
<b>Fotoğraf 2.</b> Urza Monte Verde restaurant.....	54
<b>Fotoğraf 3.</b> Hünkar Köşkü müzesi.....	55

## SİMGELER VE KISALTMALAR

**\$:** Amerikan Doları

**£:** İngiliz Sterlini

**€:** Euro-Avro

**ABF:** Av Bildirim Formu

**AIÜ:** Avlanma izin ücreti

**AÜ:** Avlama ücreti

**AVBİS:** Avlak Yönetimi Bilgi Sistemi

**AVTUR:** Av Turizmi Bilgi Sistemi

**DKMP:** Doğa Koruma ve Milli Parklar

**GARVÖT:** Günlük Avlanma Raporu ve Ödeme Taahhütnamesi

**HAYBİS:** Hayvan Koruma Bilgi Sistemi

**KAK:** Kara Avcılığı Kanunu

**KDV:** Katma Değer Vergisi

**MAK:** Merkez Av Komisyonu

**TL:** Türk Lirası

**VB:** Ve benzeri

**YABİS:** Yaban Hayatı Bilgi Sistemi

**YHGS:** Yaban Hayatı Geliştirme Sahası

## GİRİŞ

Sosyo-ekonomik ve gastronomik kelimelerinin hepsini değiştir. Başlık değiştiği için ingilizcelerinide değiştir. alanyazını kelimeleri yerine literatür yaz. Kaynakadan çıkan kaynakları ayıkla yeniden kaynakça oluştur. Tabolalar içindekiler bۆlmlerini son haline gۆre uyarla.

Anadolu'nun var oluşunda ۆnemli bir gelenek ve bozkır insanının beslenmesinde bۆyk payı olan av, günümüze kadar aktarılan bir mirastır. Askeri harekta tevessül edilmediği kış sonu ve ilkbahar aylarında (kış çıkarmış atların henüz zayıf oldukları mevsimde) devamlı surette ve bۆyk ۆlde sürek avları tertiplenmiş, bununla bir taraftan et temini, diğer taraftan da müteharrik hedeflere atış talimi amaçlanmıştır. Av, bilhassa Moğollar'da, çok iyi teşkilatlanmış, nizamlara bağlanmış bir nevi "harp oyunu" idi. Bunun dışında Cengiz Yasası'na girecek kadar cidd bir meslek, bir geçim vasıtası olarak ۆnem kazanmıştır (Oğuz, 1976). Avcılığı bir kültür olarak tanımlamak doğru olmakla beraber zorunlu halde yapılması haricinde, avcılığın uygulama şekilleri toplumların ۆrf ve adetleri tarafından oluşturulmuştur (Cahoone, 2009). Avcılık, bünyesinde; avlar, avcılar, folklor, milli değerler, liderler, ۆykler ve efsaneler gibi ۆęeleri barındırarak, avcılara ve kendine ۆzel bir yer kazandırmaktadır. Avcılık, günümüzde genel olarak, bir geçim vasıtası olmasa da, avlanma faaliyetlerine ilgi duyan; ulusal ve uluslararası avcı turist, yerel avcı ve av meraklılarının ۆzgr zaman faaliyetlerini değerlendirdikleri av turizmine dۆnřmřtr (Özer, 2015).

Av turizmi, dünyanın bazı ۆlkeleri haricinde, genel olarak az bilinen bir iş sektörü olduğundan yeterince yararlanılamayan bir turizm çeşididir. İyi tanıyanların içerisinde yer alan İskandinav ۆlkelerinde toplam nüfusun yaklaşık %6-8'i, ۆzellikle kırsal bۆlgede yaşayanlar, aile geleneğine bağlı olarak avlanma faaliyetlerine devam etmektedirler (Matilainen, 2010). Bu geleneğe bağlılıklarından dolayı avcılar toplumda ۆnemli ve saygın bir yere sahiptir. Sosyal ve kültürel yapıyı o derece etkilemiştir ki avcı aileler çocuklarının diğer avcı ailelerin çocuklarıyla evlenmeleri konusunda ihtimam gۆstermektedirler (Matilainen ve Keskinarkaus, 2010). Bu da aileden gelen bilinç ile av ve yaban hayatına verilen ۆnem ve koruma tedbirleri uygulanmasını sağlayarak av hayvanları potansiyelini artırıp, av turizmi gelirlerinden optimum seviyede faydalanmayı sağlamaktadır (Özer, 2020).

Avlanma faaliyetlerinin ekonomik boyutu olan av turizmi, av ve yaban hayatı varlıklarının yönetimi ve sürdürülebilirliği için bir çözüm olmakla beraber, yapıldığı bölgede potansiyel bir geçim kaynağı ve kırsal kalkınma modeli olarak ülke ekonomisine katkıda bulunabilmektedir (Özer ve Özcan, 2021). Dünyada geniş vahşi ve doğal yaşam alanları çeşitliliği, av ve yaban hayatı kaynaklarının farklı türde varlıkları nedeniyle av turizmi bakımından zengin kırsallara sahip olan ülkeler bulunmaktadır. Bu ülkelerde yapılan av turizmi kırsal bölgeye özel bir güç katarak, sonrasında bu güce istinaden gerçekçi bir geçim kaynağı sağlayabilmektedir (Özer ve Özcan, 2021).

Avcılar, av turizmini gerçekleştirerek ülke ekonomilerine turizm geliri girdisi sağlamaktadırlar (Özer, 2020). Dünyada av turizmi gelirleri açısından 85.000\$ üçüncü sırada yer alan Anadolu Yaban Koyunu Türkiye av turizmi içerisinde bulunan önemli bir aktördür (Bookyourhunt, 2022). Servet sayılabilecek bir meblağ bir av turizmi organizasyonundan kazanılabilmektedir. Bu da av turizminin turizm gelirlerinde ve ülke ekonomisindeki rolünün ne derece büyük olduğunu göstermektedir.

Avcılar, özgür zamanı değerlendirme dışında besin maddesi olarak, av eti sağlamaktadırlar. Avlanma faaliyetleri yoğun fiziksel güç gerektiren bir eylem olduğundan, genelde av sonrasında elde edilen av hayvanı av etleri pişirilir, yenilir (Aksu, 2015 ). Yemeğin paylaşımı toplumsal itibarı da gösterir (Ögel, 1998). Bu noktada merasimselliği ile beraber düşünüldüğünde, yemek ve güç kavramları bir arada ve iç içedir. Güç temelli konumun en basit göstergesi, yemeğin masadaki paylaşımı ve tüketiminde görülebilmektedir. Belli bir zümrenin besin temin sürecinde yerine getirdikleri görevler, zümre içindeki mevkileri, paylaşımında önemli belirleyicidirler (Kafesoğlu, 2014). Avdan sonra avdan pay alan veya av sonrası yemeğe katılacak bireylerin avlanan hayvanın karkasının hangi bölümünü ve ne miktarda alacağını, avda yerine getirdiği göreve ve yaptığı işe göre belirlenmektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012). Yakın tarihe kadar bir şenlik ve güç gösterisi olan avcılık, av ziyafetleri ile taçlandırılır. Zamanın değişmesine rağmen, farklı şekillerde de olsa, avcılık ve yeme içme kültürü bir şekilde bir araya gelmektedir. Bu nedenle, avcılık ve yeme içme kültürünü (gastronomi ve av turizmi) bir biriyle iç içe değerlendirilmelidir.

Bu araştırmada;

- Türkiye'deki avcı turistlerin kullandıkları işletmelere, ekipmanlara, sarf malzemelerine ve yardımcı unsurlara yapmış oldukları harcamaların boyutlarını tespit ederek av turizminin ekonomik değerlendirilmesi,
- Av turizmi kapsamında elde edilen av hayvanları av etlerinin işlenmesi, pişirilmesi ve tüketilmesi ile ilgili uygulamaları tespit edip, av turizmini gastronomi açısından değerlendirilmesi yapılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

#### 1.1. Avcılık ve Av Turizmi

İnsanlığın dünya üzerinde varlığını algılayabildiği günden günümüze kadar avcılık, zamana, çevresel koşullara, kullanılan aletlere ve iklime göre yöntemleri farklılık gösterse de özü değişmemiştir (Gasset, 2005: 32). Başlangıçta yaşamak için yapılan avcılık zamanla bir spora dönüşmüş, beslenme için olmasa da av heyecanını yaşamak isteği ve arzusu hala devam etmektedir (Morris, 1991: 86). İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarını sağlaması ile beraber sosyal ihtiyaçları ortaya çıkmaya başlamıştır. Avlanma faaliyeti sadece besin ihtiyacını karşılamak ve karın doyurma olgusu olmaktan sıyrılarak, tarihsel süreç içerisinde, güç ve yetenek gösterisi, sonrasında da bir araya gelerek keyifli zaman geçirme faaliyeti halini almıştır. Günümüze geldiğinde bu keyifli zaman geçirme olayı ekonomik bir boyut kazanarak avcı turistlerin tatmin duygularına hitap eden bir turizm türü olarak av turizmi şeklini almıştır.

Av turizminin dünyadaki var olma sürecine bakıldığında, ekonomik boyutu ele alınmadan önce krallıklar döneminde başladığı söylemek mümkün olmaktadır. Şöyle ki; krallar, diğer ülke krallarını kendi egemenliğini, gücünü ve zenginliğini göstermek adına sahip oldukları topraklarda av partilerine davet etmişlerdir. Tarih sürecinde bunların bir çok örneği bulunmaktadır (Ongun, 1999; Anderson, 1985; Williams, 2005; Samojlik vd., 2013). Bunun yanında yine kendi halkına gücünü ve egemenliğini göstermek adına bir çok kral yine av organizasyonları gerçekleştirmiştir. Bilinen en ünlü avcı krallardan biri Cengiz Han ve Osmanlı tarihinde Avcı lakabıyla bilinen 4. Mehmed'dir. Av turizmi ilk olarak Asya ve Afrika kolonilerde avlanmaya giden İngiliz avcılarla başlamış, vurdukları çok değişik türdeki büyük av hayvanları, Avrupalı ve Amerikalı avcılarının da dikkatini çekmiş ve Avrupa ve Amerikalı avcılar, Asya ve Afrika'da av partilerine katılmaya başlamışlardır (Osmonalieva, 2007: 37).

Av turizmini yaptırana ve yapılan ülkelere gerçek ekonomik getiri olarak ve turistik bir faaliyet olarak başlangıç noktasını kötü bir örnek olsa da, Bufallo Bill'in 17. ve 18. yüzyıllarda bizonları katletmek için yaptığı organizasyonlar gösterilebilmektedir (Zafer, 2022; Amerikanınsesi, 2022). Asıl amacın hakkında

spekölasyonlar olsa da bunu organize bir şekilde animasyon turizmi ile birleştirerek yapan kişidir. Türkiye’de ise ilk av turizmi organizasyonları 1970 yılları bulmaktadır. Özellikle II. Dünya savaşından sonra, diğer özgür zaman faaliyetleri gibi av turizmi faaliyetleri de dünyada artmaya başlayarak yapana tatmin, yaptırana ekonomik katkı sağlamaya başlamıştır.

Örneğin İşkandinav ölkelerindeki toplam nüfusun yaklaşık %6-8’i, özellikle kırsal bölgede yaşayanlar aile geleneğine bağlı olarak avlanma faaliyetlerine devam etmektedirler (Matilainen, 2010). Bu geleneğe bağlılığın dünyada birçok ölkede kırsalda yaşayan avcılarının miktarının artacağı ileri sürmek yanlış olmayacaktır. Bunun tek sıkıntılı durumu ise kırsal bölgelerdeki yaşlı nüfus yapısından dolayı yakın gelecekte azalma olabilme ihtimalidir (Matilainen ve Keskinarkaus, 2010). Bununla beraber av ve yaban hayatına verilen önem ve koruma tedbirleriyle beraber ekolojik gelişmeler avlanma potansiyelini artırabilecektir. Avlanma faaliyetlerinin ekonomik boyutu olan av turizmi, av ve yaban hayatı varlıklarının yönetimi ve sürdürülebilirliği için bir çözüm olmakla beraber, yapıldığı bölgede potansiyel bir geçim kaynağı ve kırsal kalkınma modeli olarak ölkede ekonomisine katkıda bulunabilecektir (Özer ve Özcan, 2021).

Av turizmi, hala, dünyanın bazı ölkeleri haricinde, genel olarak az bilinen bir iş sektörü olduğundan yeterince yararlanılamayan bir turizm çeşididir. Doğru ve kontrollü değerlendirilmesi durumunda, kırsal ve bölgesel kalkınma için kullanılabilir önemli bir kaynak potansiyeline sahiptir. Dünyada özellikle kuzey ölkeleri, geniş vahşi ve doğal yaşam alanlarının çeşitliliği, av ve yaban hayatı kaynaklarının farklı türde varlıkları nedeniyle av turizmi bakımından zengindir. Bu durum av turizmi yapılan kırsal bölgeye özel bir güç katarak, sonrasında bu güce istinaden gerçekçi bir geçim kaynağı sağlayabilmektedir (Özer ve Özcan, 2021).

Genel olarak, emek yoğun bir sektör olan doğa ve av turizminden elde edilen gelir, kırsal bölgelerde iyi durumdadır. Bu özellikleri onu kırsal kalkınma için verimli ve özel kılmaktadır. Doğaya dayalı alternatif turizm çeşitlerinden olan av turizmi, özellikle, doğa, av ve yaban hayatı konusundaki yerel uzmanlığa, kılavuzluğa ve rehberliğe güçlü bir şekilde ihtiyaç duyar, doğru ve kalite bir şekilde yapılması buna dayanmaktadır. Ayrıca, turizmi geçim kaynağı olan bölgelerdeki birçok alternatif ve kırsal turizm şirketi ve firmaları, genellikle yaz sezonu boyunca devam eden turizm

faaliyetlerini artırmak, turizmi on iki aya yaymak, daha fazla ekonomik kırsal girişimcilik için sürdürülebilir ve yenilenebilir koşullar dâhilinde farklı yoğun sezonu dışı aktiviteler aramaktadır. Bunların başında da av turizmi gelmektedir. Fakat doğa turizmi sektörü içerisinde, av turizmine karşı farklı tutumlar içerisinde olan politik ve sosyal çevrede bir çok çeşitli çıkar grupları arasında çatışmalar olmaktadır. Sektörün sürdürülebilir bir şekilde gelişebilmesi için av turizmi ile ilgili mevcut durum ve sorunsalın doğru anlaşılması elzemdir. Ekolojik, sosyal ve ekonomik açıdan av turizminin nasıl geliştirilebileceği ve iş potansiyelinin nasıl kullanılacağı sorununa uygulanabilir çözümlere ihtiyaç vardır. Ekolojik veya sosyal sürdürülebilirliği tehlikeye atmadan, ekonomik olarak uygulanabilir olmak bu çözümlerinin temelini oluşturmaktadır (Özer, 2020).

Günümüzde av turizminin gelişimi ile ilgili en önemli sorunsal, çıkar grupları arasındaki sosyal sürdürülebilirlik ve akıcı işbirliği olarak gözükmektedir. Bu durumu aşabilen ülkelerde, yerel avcılık kültürü ve yerel halkın avcılarının hakları konusunda anlayışı, avcılık hakkındaki haklarını bilmesi ve yoğun avcılık kulübü faaliyetleri, avlanma faaliyetlerinin temel unsurlardan yerel halkla iyi bir işbirliği sağlayabilmektedir. Bu bağlamda bu ülkelerde, herhangi bir av turizmi şirketi başarısını getirebilecek potansiyele sahiptir. Bununla beraber av turizmine yönelik farklı ülkelerde pek çok farklı tutum görülmektedir. Yerel avcılarının, toprak sahiplerinin, yerel halkın, doğa ve av turizmi profesyonellerinin ve av kulüplerinin, sektörün gelişmene etkisi oldukça yüksektir (Özer, 2015).

Av turizminin yoğun olarak yapıldığı bölgelerde, kırsal halkın bir iş fırsatı olarak avlanma konusunda sosyal ve ekonomik güvenceyi sağlamak için kendi tecrübeleri, görüşleri, örf ve adetleri bulunmaktadır. Sektörün sürdürülebilirliği için tüm bunların dikkate alınması gerekmektedir. Ayrıca ekolojik sürdürülebilirlik, av turizminin temel bir değeridir. Av ve yaban hayatı kaynaklarının kullanımı bundan dolayı dikkat ve hassasiyet gerektirmektedir. Her hangi bir girişim faaliyeti için şirketler uzun vadede faaliyet gösterebilmek için ekolojik sürdürülebilirliğe özen göstermek zorundadırlar. Bunu sağlayıp koruyabilmek için av turizmi şirketleri av ve yaban hayatı oranlarının(sayıları) ve nüfus dalgalanmalarının hakkında bilgi ve veri sahibi olarak, kabul edilebilir (kontrollü avlanma) hasat ve çoğaltmayı bilmeleri gerekmektedir.

Turizm sektöründe, sürdürülebilirliği artırmak için av turizminin yerel ölçekte ekolojik sürdürülebilirliğinin yanında sosyal sürdürülebilirlik ve sektöre kabulü için şirketlerin aynı zamanda faaliyetlerini farklı çıkar gruplarına kanıtlayabilmeleri gerekmektedir. Av turizminin ekonomik açıdan, başarılı ve sürdürülebilir iş modellerinin bulunmasına ihtiyacı vardır. Bunun için objektif iş odaklı bilgi, yeni çözümler ve daha iyisine olan ihtiyacın yanı sıra sektörde pratik iş kavramlarının bir temelini oluşturabilmek ve mevcut araştırma sonuçlarının yaygınlaştırılması için sürdürülebilir kırsal girişimcilik modellemesi yapmak ekonomik açıdan istenileni almaya yardımcı olacaktır (Özer ve Özcan, 2021). Av turizmini sosyal, ekolojik ve ekonomik yönden doğru yönetme, sürdürülebilirlik ve yenilenebilirlik açısından elzem durumdadır. Sonuç olarak av turizminin öncelikle kırsal halka ve kalkınmaya, sonrasında ülke ekonomisine doğru bir şekilde yönetilmesi sonucunda etkisi gözle görülebilir bir büyüklükte olacaktır.

### **1.1.1. Av Turizminin Türk Turizmi İçindeki Yeri ve Önemi**

Türkiye’de av turizminin yönetimi Tarım ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar (DKMP) Genel Müdürlüğü tarafından yürütülmektedir. Av turizmi kapsamında bu organizasyon her yıl sistematik olarak düzenlenmektedir. Bu oran yıldan yıla artmasına rağmen dünyadan çok geridedir. Türkiye’de, avlanmasına izin verilen av hayvanı yetiştiriciliği de çok geridedir. Özer (2020) yaptığı araştırmanın ulusal av turizmine katılan avcı turistlerin Türkiye’nin genel turizm gelirlerindeki yüzdeliğini 2 Milyar \$ (Dolar) ile %7 olarak hesaplamıştır. Bu oranı hesaplamasında ulusal av turizmi gelirleri olup uluslararası av turizmi gelirlerinin toplamın dışında bırakarak bu oranı ortaya koymuştur. Tablo 1’de Türkiye’deki ulusal av turizminden elde edilen gelirlerin kalemleri ve toplamı verilmiştir (Özer, 2020). Ulusal av turizminin Türkiye ekonomisine etkisi net olarak görülmektedir.

**Tablo 1.** Ulusal avcı turistlerin (avcıların) yıllık harcama kalemleri (Özer, 2020).

No	Harcama Kalemleri	Miktar
1	AVBİS sistemine kayıtlı avcı sayısı	300.000 kişi
2	Yıllık av sezonu ortalama kişi başı av turizmine katılma gün sayısı	60 gün
3	Av pulu bedeli	205 TL: Yaklaşık 24\$
4	Yıllık avlanma harcı	333 TL: 40 \$
5	Ortalama av turizmi başına tüketilen fişek miktarı	80 TL: 10 \$ kutu bedeli
6	Ortalama kişi başı av başına seyahat ve ulaşım harcaması	200 TL: 24 \$ asgari
7	Ortalama kişi başı av başına konaklama harcaması	200 TL: 24 \$
8	Ortalama kişi başı av başına yeme-içme harcaması	100 TL: 12 \$
9	Ortalama kişi başı sezonluk av tüfeği ve malzemesi için yaptıkları harcama	2.000 TL: 240 \$
10	Ortalama kişi başı bir sezonluk av köpeği için yaptıkları harcama	1.000 TL: 120 \$

Tablo 1'deki verilerin ışığında Türkiye'deki yerli avcı turistlerin yıllık av turizmi harcamaları olan 2 milyar \$, yadsınamayacak kadar yüksek bu rakam, hem devletin kasasına vergi geliri olarak girmekte, hem de yerel ve bölgesel işletmelere gelir sağlamaktadır. Özer (2020) araştırmasında av faaliyetlerinin turizme entegre edilmesi ve av turizminin canlandırılması ile ekonomik olarak ihmal edilmeyecek kadar önemli bir gelirin turizm gelirlerine dahil edilmiş olacağını belirtmiştir. Elde edilen av turizmi gelirlerin bir kısmının avlakların, av ve yaban hayatının geliştirilmesine, korunmasına, tampon türlerin<sup>1</sup> yetiştirilmesine, katkıda bulunabileceğini belirtmiştir. Ayrıca av ve yaban hayatı ile ilgi araştırmalarla, av turizmi ve avcılığın doğru şekilde anlatılabileceğini vurgulamıştır. Tüm bunların av turizmine katılan avcı turistlere daha iyi hizmet vermek için kullanılması durumunda toplumda olumlu yönde maddi ve manevi etki olacağını belirtmiştir (Özer, 2020).

Tarım ve Orman Bakanlığı, özel avlaklar dışındaki avlakların işletilmesi ve kontrolü amacıyla, bu avlaklarda sahası bulunan kırsal belde belediyesi ve köy tüzel kişiliklerine doğal ve yaban hayatının korunması, üretimi, bakımı ve sürdürülebilirliği için katkıda bulunmaktadır. Av organizasyonları düzenlenirken yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde, bu avlaklarda yapılan av turizmi sonucunda elde edilen avlama gelirlerinin % 20 ile % 82'si katılım payı olarak belediye ve köy tüzel kişiliklerine verilmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Örnek avlaklar ise av hayvanının ihale bedelinin KDV hariç % 50'si, işbirliği protokolü çerçevesinde, kırsala yani belde belediyesi veya köy tüzel kişiliklerine katılım payı olarak aktarmaktadır.

<sup>1</sup> **Tampon Tür:** Daha değerli bir türü doğal avcı yırtıcılara karşı korumak için öne sürülen farklı bir tür.

Böylece kırsal bölgenin kalkınmasına da direk olarak katkıda bulunarak yardımcı olmaktadır. DKMP bu kapsamda 2019-2020 av döneminde elde ettiği 11.312.870 liralık gelirin yaklaşık % 60 kısmı olan 6.946.818 TL'yi kırsal bölgelerdeki belde belediyesi veya köy tüzel kişiliklerine direk olarak aktarmıştır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Özer ve Özcan (2021) araştırmalarında avcı turistlerin kırsal bölgelere bıraktıkları turizm gelirleri haricinde bakanlık tarafından da kırsal bölgeler ekonomik olarak av turizmi için desteklenmektedir. Daha doğru politikalarla verim artırılarak hem ülke ekonomisine hem de kırsal ekonomiye av turizminin katkısı daha da etkin olabilecek potansiyelde olduğunu belirtmişlerdir (Özer ve Özcan, 2021).

Özer ve Özcan (2021), Türkiye'nin ulusal av turizmi gelirlerinin diğer av turizmi yapan ülkelerle karşılaştırıldığında yeterli olabildiğini belirtmişler, ama bunun yanında uluslararası turizm gelirlerine bakıldığında diğer ülkelerin uluslararası turizm gelirlerinden çok geride olduğu göstermişlerdir. Bunun temel nedeni açıklamalarında Türkiye'de kürklü av hayvanları (big game) habitatının düşük olması ve av turizmine arzının az olması olarak bulmuşlardır. 2020 yılında uluslararası av turizmi kapsamında Türkiye'de 6.944 adet kürklü av hayvanı avlatılmıştır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Yine aynı yılda Norveç'te 253.010 adet, tavşan hariç, kürklü av hayvanı avlanmıştır (SSB, 2022). Yine İsveç'te 2013 yılında 333.940 adet av kürklü av hayvanı avlatılmıştır. Avlatılan av hayvanının oranları bu derece farklı olduğundan dolayı, gelirlerdeki oranlarında farklı olması kaçınılmaz olmaktadır. Bu duruma bağlı olarak av turizminin kırsal kalkınmaya katkı oranı da değişim göstermektedir (Özer ve Özcan, 2021).

Görüldüğü üzere önceki yapılan çalışmalarda da vurgulandığı gibi av turizminin doğru yapılması durumunda öncelikle kırsal ekonomiye yani kırsal kalkınmaya etkili sonrasında da, dolaylı olarak ülke ekonomisine etkisinin önemi görülmektedir. Av turizmi ile ilgili çalışmaların merkezi yönetimle beraber yerel halk ve yerel turizm işletmeleri ile beraber yürütülmesi durumunda daha fonksiyonel olacağı ve gelirlerin artırılacağı görülmektedir. Gelir düzeyi yüksek olan bir turizm çeşidine önemin artması kırsal ve ülkesel istihdamın ve refah düzeyinin artmasına destek olabilecek niteliktedir.

### 1.1.2. Türkiye’de Avcılıkla İlgili Mevzuatın ve Av Turizminin Gelişim Süreci

Türkler, yüzyıllardır Anadolu topraklarındaki hayatlarında doğadan, av ve yaban hayvanlarından sürekli yararlanmışlardır. Av ve yaban hayvanlarının azalmasını sadece avlanma faaliyetlerine bağlamamak gerekmektedir. Çünkü av ve yaban hayvanlarının azalmasında, olumsuz çevresel faktörlerinin de büyük payı vardır. Bunların başında zirai ilaçlar, doğal afetler, yangınlar, savaşlar ve habitatının yeni yerleşimlerin etkisiyle daralması, pek çok av ve yaban hayvanı türünün azalması yol açmıştır. Savaşlardan sonra refah seviyesinin artışa geçmeye başladığı süreç olan modern dünyanın başlangıcından itibaren, insanoğlu dünyada kendinden başka yaşanan hayatın tekrar hatırlamış ve farkına varmıştır. Bu farkındalık öncelikle vahşi doğadaki av ve yaban hayatındaki azalmayı fark etmeleriyle başlamıştır. Dünya ile paralel olarak Cumhuriyet Türkiye’sinde de bu farkındalık başlamıştır. Dünyada bunun için bir çok çalışmalar yapılmış sonucunda da sözleşmeler ve antlaşmalar yapılmıştır. Türkiye’nin dâhil olduğu av ve yaban hayatının korunmasına ve yönetilmesine ait olan bazı uluslararası sözleşmeler aşağıdaki gibidir (Kayaöz, 2009: 348)

- *Kuşların himayesine dair uluslararası sözleşme (Paris Sözleşmesi); 17 Aralık 1966 gün ve 12480 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.*
- *Avrupa’nın Yaban Hayatı ve Yaşama Ortamlarını Koruma Sözleşmesi (Bern Sözleşmesi); 20 Şubat 1984 gün ve 18318 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.*
- *Su Kuşları Yaşama Ortamı Olarak Uluslararası Öneme Sahip Sulak Alanlar Hakkında Sözleşme (Ramsar Sözleşmesi); 17 Mayıs 1994 gün ve 21937 Sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.*
- *Nesli Tehlikede Olan Yabani Hayvan ve Bitki Türlerinin Uluslararası Ticaretine İlişkin Sözleşme (Cites Sözleşmesi); 20 Haziran 1996 gün ve 22672 Sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.*
- *Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi; 27 Aralık 1996 gün ve 22860 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.*

Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye’de, avlanma faaliyetleri sadece tüketime dayanmakta olup, 1937 yılında çıkarılan 3167 sayılı Kara Avcılığı Kanunu ile korumak, üretmek ve kontrol altına almak için belirli kurallara bağlanmaya çalışılması amaçlanmıştır. Kanunla beraber avlanma faaliyetlerinin tam anlamıyla kurallara

uygun olarak yapıldığını söylemek mümkün olmasa da, av ve yaban hayvanlarına yönelik koruma, üretim, yetiştirme ve yararlanma gibi planlı avcılık çalışmalarına başlandığını söylemek mümkün olmaktadır. Bu kanunun eksiklerini gidermek ve destelemek amacıyla, 1956 yılında 6831 sayılı Orman Kanununun 14/D (Ek: 3493-3.11.1988) maddesi ile ormanların göl ve derelerinde dinamit atmak ve ağ salmak suretiyle avlanmak yasaklanmıştır. Kanunun 80. maddesi ile de orman memurları; av tezkeresi olmayanları ve orman idaresinden izin almadan 14/D maddeye aykırı hareket edenleri mene, bunların avlarını ve vasıtalarını alıkoymaya yetkili kılınmıştır. Devamında 1966 Yılında Türkiye’de ilk defa ve ikincisi 1979 yılında Türkiye Kara Avcılığı Danışma Toplantısı düzenlenerek, söz konusu sivil toplum kuruluşlarının da görüşleri alınmış, 23.06.1973 gün ve 14573 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan, Avcılık ve Balıkçılık İşleri Yönetmeliği ile yaban hayatı envanteri, avlanma planı ve yaban hayvanı üretilmesi esasları düzenlenmiştir (Kayaöz, 2009: 346). Son olarak kara avcılığını düzenleyen temel yasa, 11.07.2004 yılında yürürlüğe giren 4915 sayılı Kara Avcılığı Kanunudur. Bu kanunla av organizasyonlarında uyulması gereken kurallar, yerli ve yabancı avcı turistlerin avlanma ilkeleri ile bu tür organizasyonları yürütecek acente ve görevlilerin yapacakları iş ve işlemleri kapsayan “Yerli ve Yabancı Avcıların Av Turizmi” kapsamında Avlanmalarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik ile, kanunun ilgili maddesine dayanılarak oluşturulan ve her yıl o yılın av dönemi ile ilgili uyulması gereken kuralları içeren Merkez Av Komisyonu (MAK) kararı hükümleri çerçevesinde yürütülmektedir. Buna ilaveten sistemin yürütülmesi için gerekli diğer kanunlar:

- *Seyahat Acenteleri ve Seyahat Acenteleri Birliği Kanunu,*
- *Ateşli Silahlar ve Bıçaklar ile Diğer Aletler Hakkında Kanun,*
- *Yabancıların Türkiye’de İkameti ve Seyahati Hakkında Kanun,*
- *Avda ve Sporda Kullanılan Tüfekler, Nişan Tabancaları ve Av Bıçaklarının Yapımı, Alımı, Satımı ve Bulundurulmasına Dair Kanun,*
- *Askeri Yasak Bölgeler ve Güvenlik Bölgeleri Kanunu,*
- *Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu, Milli Parklar Kanunu,*

- *Çevre Kanunu* ve benzeri kanunlar ile birlikte, av ve yaban hayatı hakkındaki uluslararası sözleşmeler BERN<sup>2</sup> ve CITES<sup>3</sup> çerçevesinden destek alınmaktadır (Av Turizmi Uygulama Talimatı, 2021).

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın sorumluluğunda olan 4915 Sayılı Kara Avcılığı Kanunu ile av ve yaban hayatının korunması, geliştirilmesi ve sürdürülebilir avcılığın sağlanması ile avlanma düzeninin kurulması gibi faaliyetleri ve görevleri kapsamaktadır. Bakanlığın altındaki Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü (DKMP), Türkiye'deki avlanma faaliyetleri ile beraber av turizmi faaliyetlerini de kontrol altında tutar ve yönetir. DKMP, av ve yaban hayvanlarının sayılarının sürekliliğini sağlayıcı koruma, bakım ve üremesine engel zararlılarla mücadele önlemlerini alarak nüfusların devamını sağlamakla yükümlüdür. Bununla beraber envanter çalışmaları ile taşıma kapasitesi de dikkate alarak yeterli nüfusa ulaşmış av hayvanlarının avlatılarak av ve yaban hayatı kaynaklarının sürdürülebilir yönetimini sağladığı varsayılmaktadır. Ayrıca av turizminin, doğal hayata zarar vermeden bilinçli olarak yürütülmesini, doğal kaynakların turizm amaçlı sürdürülebilir kullanımını sağlamakla görevlidir. Ayrıca avlak sınırları içerisindeki kırsal bölgedeki halkın av ve yaban hayatı kaynaklarının varlığından oluşan katma değerden yararlandırılmasından sorumludur. Yenilenebilir ve sürdürülebilir doğal kaynakların bir parçası olan av hayvanlarının av turizmi kapsamında av organizasyonlarının düzenli şekilde yürütülmesini sağlamak görevleri arasındadır (Özer ve Özcan, 2021).

Av turizmi, avcı niteliğine sahip kişilerin avlanma amaçlarını gerçekleştirmek üzere belirlenmiş ilkelerle, kurallar ve yasalar çerçevesinde yaptıkları bir turizm faaliyetidir. Av turizmine katılanlar, av ve yaban hayvanlarının et ile boynuz, diş, post benzeri hatıra değeri taşıyan kısımlara sahip olmakla birlikte, değişik kültürleri tanıma ve değişik yerleri görme olanağı elde etmektedirler. Av turizmi, turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi, turizm hareketlerinin ülke geneline ve tüm yıla yayılması ile sosyo-ekonomik kalkınmanın adaletli dağılımının sağlanmasında etkili olabilecek bir potansiyele sahiptir. Türkiye'nin av turizmi potansiyelinin sosyo-ekonomik değeri ve bu kaynağın değerlendirilmesinde av organizasyonunun düzenlenmesi büyük önem arz

---

**BERN<sup>2</sup>:** Avrupa'nın Yaban Hayatı ve Yaşama Ortamlarını Koruma Sözleşmesi

**CITES<sup>3</sup> :** Nesli Tehlike Altındaki Türlerin Ticaretine İlişkin Sözleşme

etmektedir. Av ve yaban hayatından planlı bir faydalanmayla avcı harcamaları, avcılığın kırsal kalkınmada olumlu etki oluşturacaktır. Bu gelirden elde edilen finansmanla, yaban hayatının korunması ve geliştirilmesinde harcanması, sürdürülebilir bir yaban hayatı için olmazsa olmaz bir koşuldur (Kayaöz, 2009: 351).

Türkiye’de uluslararası ön av turizmi faaliyeti 1960’ların ortalarında başlamış ilk olarak 1967’de Merkez Av Komisyonu’nun 31 sayılı kararı ile düzenlenmiştir (Kayaöz, 2009: 347). Süreç devamında 1970’li yılların başında, Avrupa’dan gelen turistlerin yaban domuzu avlamasıyla başlamış, bu dönemde ülkemize normal turizm faaliyeti için gelen turistler herhangi bir bedel ödemeksizin avlanmışlardır (Özer, 2015). Akabinde 1970’li yılların sonuna doğru av turizmi, Türkiye turizminde yeni bir alternatif turizm olarak görünmeye başlamış ve 1977 yılında, yabancı avcılarının seyahat acenteleri aracılığıyla ülkemize girebilmeleri, bir bedel ödeyerek avlanabilmeleri ile ilgili düzenlemeler yapılmıştır (Özer, 2015). Türkiye’de ilk ücret karşılığı av turizmi uygulaması da 1977 yılında yaban domuzu avı ile başlamıştır (Başkaya, 1999: 20). Yaban Keçisi Koruma ve Üretim Sahası’ndaki Anadolu Yaban Keçileri, ilkin 1981’de Antalya ilinde Düzler Çamı Devlet Avlağında yabancı turistlerin av turizmi için hizmetine sunulmuş ve avlatılmaya başlanmıştır (Özer, 2015). Bunun akabinde 1984 yılından itibaren de yerli turist avcılar da uluslararası av turizmine katılmaya başlamışlardır (Başkaya vd., 2012: 5621). Bu tarihten itibaren yerli ve yabancı avcı turistler, Türkiye’de av turizmine kademeli olarak katılmaya başlamıştır. Yıldan yıla artış görülse de hala istenilen seviyeye gelinebilmiştir. Av turizmi yapılacak olan daha kapsamlı çalışmalar ve organizasyonlarla, Türkiye’de ilerlemelere ve gelişmelere açık bir turizm alanıdır (Özer, 2015).

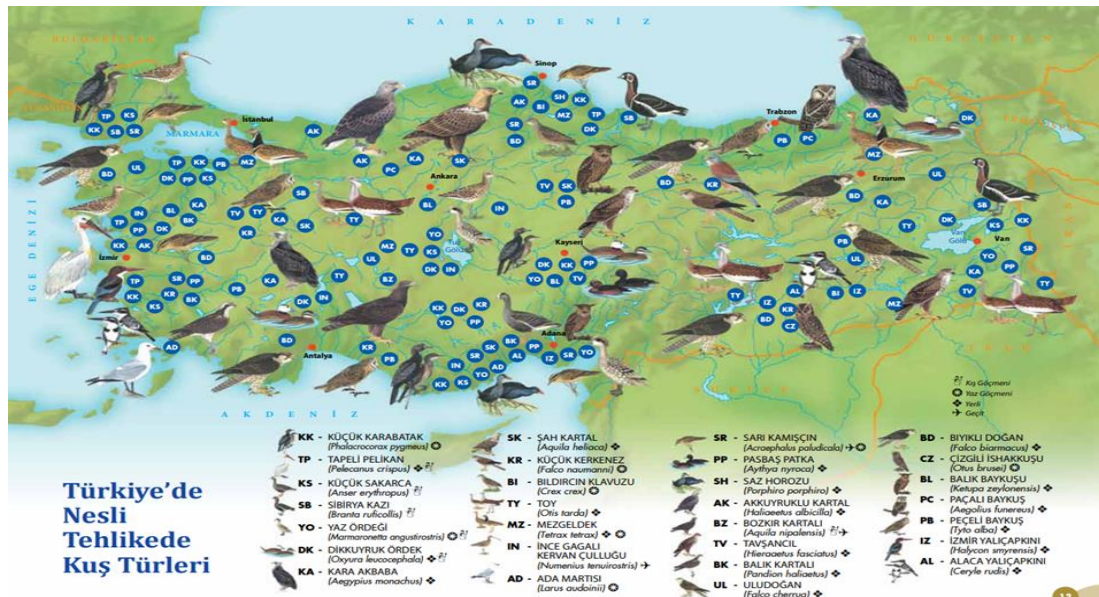
### **1.1.3. Türkiye’nin Av ve Av Turizmi Potansiyeli**

Türkiye yüzölçümünün % 35’i ekilebilir arazi olmakla beraber bu alanın % 27’sini ormanlar kaplamış olsa da, % 50’si bozkır niteliktedir. Tamamı çayır ve mera alanı olarak dikkate alınan step alanları ve marjinal araziler % 27’sini oluşturmakta olup, bununda dışında kalan % 11’i ise yerleşim alanı olarak nitelendirilmektedir. Türkiye, her biri kendi endemik türlerini ve doğal ekosistemlerini barındıran; Alpin çayırlarını da içeren ılıman kuşak Doğu Karadeniz dağ ormanları, Orta ve Doğu Anadolu step çayırları ve Akdeniz Bölgesi olarak üç farklı biyocoğrafik bölgeyi

içermektedir. Türkiye'nin çarpıcı biyolojik çeşitliliğinin oluşmasında, iklim ve topografya çok önemli bir rol oynayarak, 11.000'den fazla bitki, 162 memeli, 460 kuş, 716 balık ve 141 sürüngen türünden oluşan çok zengin bir fauna ve flora sahip olmasını sağlamaktadır. Floradaki 3.000'den fazla bitki türü sadece Türkiye'ye özgüdür. Türkiye'nin yüzölçümü Dünya yüzölçümünün % 0,1'ine tekabül etmesine karşın, Dünya'da bulunan bitkilerin % 2,4'ü, balık ve memelilerin ise % 2,9'u Türkiye'de bulunmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Avrupa'da 12.000 bitki ve 500'e yakın kuş türü olduğu düşünüldüğünde, Türkiye'nin doğa ve av turizmi bakımından biyolojik çeşitliliğinin büyüklüğü ve önemi daha açık olarak ortaya çıkmaktadır.

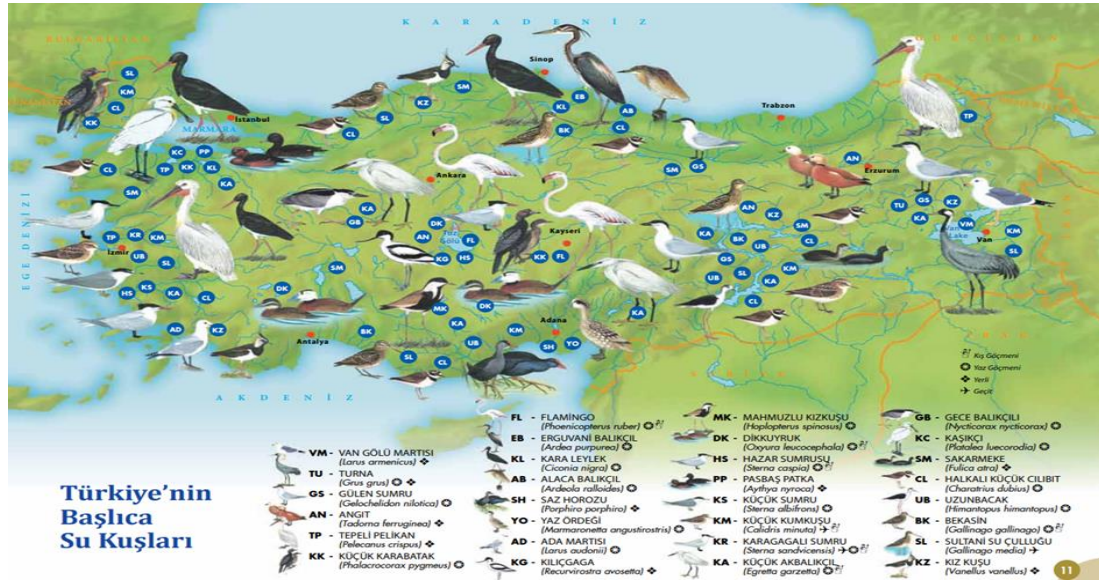
Örneğin, Avrupa'da küresel olarak tehdit altında bulunan av ve yaban hayatı unsurlarından olan, Kara Akbaba ve Şah Kartal gibi birçok yaban hayvanı türü Türkiye ormanlarında barınmakta ve üremektedir. Alternatif turizmin bir türü olan ornito turizm için bu hayvanların fotoğraflarını çekmek için çok sayıda kuş gözlemcisi Türkiye'yi ziyaret etmektedir. Bununla beraber birçok tatlı ve soğuk su kaynakları, yerli alabalık türlerini barındırmakta ve sportif olta balıkçılığı faaliyetleri için önemli turizm fırsatları sunmaktadır. Türkiye'nin av ve yaban hayatı kaynaklarından, üremesini ve barınmasını ülkede yapan ve nesli tehlike altındaki kuşlar Harita 1'de gösterilmektedir.

**Harita 1.** Türkiye'de nesli tehlike altındaki kuş türleri (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2015).



Yapay göller, doğal göl yüzey alanları ile birlikte, Türkiye'nin sulak alanları iki milyon hektardır. Birçok su kuşuna ve diğer su ürünlerinden beslenen türlere besin, habitat ve barınak sağlamaktadır. Türkiye'de 135'i uluslararası öneme sahip 3000 civarında sulak alan bulunmakta olup, buralar, bazı türlerin küresel nüfuslarının önemli bir kısmı dâhil olmak üzere, pek çok su kuşunun barınma, yuvalama ve üreme alanıdır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Örneğin küresel ölçekte tehdit altındaki Tepeli Pelikan (*Pelecanus crispus*) Manyas Gölü'nde yuvalamakta, bir diğeri ise Dikkuyruk Ördeği (*Oxyura leucocephala*) dünyaki nüfusunun yaklaşık % 70'i Burdur Gölünde hayatını devam ettirmektedir. Tuz Gölü, 10 binden fazla yuva ile, Flamingolar (*Phoenicopterus ruber*) için en önemli kuluçka alanıdır. Türkiye'nin su kuşları Harita 2'de gösterilmiştir.

**Harita 2.** Türkiye'nin başlıca su kuşları (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2015).



Batı Paleartik ve Afrika arasında her yıl hareket eden milyonlarca göçmen kuş türünün 3 büyük göç yolundan ikisi Türkiye üzerinden geçmekte olup, 200 binden fazla yırtıcı kuş, Doğu Karadeniz Bölgesinden giriş yapar, Çoruh Nehri üzerinden geçerek Doğu Anadolu'daki sulak alanlara yayılırlar. Türkiye'den geçen bu göç Batı Paleartik Bölgesinin en büyük yırtıcı kuş göçüdür. Türkiye'de konaklayan yırtıcı kuşlar Harita 3'te gösterilmektedir. Dünya kuş göç yolları Harita 4'te gösterilmektedir.

**Harita 3.** Türkiye'nin başlıca yırtıcı kuşları (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2015).



Bir diğeri ise Boğaziçi göç yolu Karadeniz'in batısından Türkiye'de Trakya'dan başlar ve İstanbul Boğazı üzerinden geçerek kuzeybatıdan güneye doğru Anadolu'ya devam eden bu rota ile 250 binden fazla leylek, 200-700'lü gruplar halinde dünyanın görülmeye değer en büyük kuş hareketlerinden biri olarak, Anadolu üzerinden geçmektedir. Ağırlıklı olarak yarı kurak bir özellik gösterdiğinden Türkiye'deki sulak alanlar bu göçmen kuşların pek çoğu için hayati bir öneme sahiptir (Tarım & Orman Bakanlığı, 2015).

**Harita 4.** Dünya kuş göç yolları (Tarım & Orman Bakanlığı, 2015).



Av ve yaban hayatındaki çok çeşitli kaynaklar ile bunu turizm olgusu içerisinde ekonomik bir getiriye çevirmek mümkündür. Kaynakları ilk önce turizm olgusuna çevirerek, örneğin kuş gözlemciliği ve kuş fotoğrafçılığı gibi alternatif turizm çeşitleri ile bölgeye ve ülkeye ekonomik getirisi yüksek oranda olacaktır. Bir diğeri av ve yaban hayatı kaynaklarını kullanma ve ekonomik getiriye çevirme şekli ise av turizmidir.

Türkiye’deki av ve yaban hayatı kaynaklarını av turizmi için dünyadaki örnekleri gibi iki gruba ayırmak mümkündür. Bunlardan birincisi kürklü av hayvanları (big game), ikincisi ise kanatlı av hayvanları (small game) olarak ayrılmaktadır. Türkiye’de genellikle kürklü av hayvanları, uluslararası av turizmi bünyesinde av turizmine sunulurken av ve yaban hayatı kaynağı olarak kullanılmaktadır. Ulusal av turizmi kapsamında ise yabani tavşan, yaban domuz ve diğer kanatlı av hayvanları av ve yaban hayatı kaynakları olarak kullanılmaktadır. Türkiye’nin sınırları içerisinde birçok kürklü av (big game) ve yaban hayvanı bulunmaktadır. Bu av ve yaban hayvanlarının bazıları koruma altında olduğundan dolayı avlanmasına izin verilmemektedir. Bazıları ise DKMP tarafından sezonluk kotalar belirlenerek hasadı yapılmaktadır. Türkiye’nin sahip olduğu kürklü av ve yaban hayatı kaynakları Harita 5’te gösterilmiştir.

**Harita 5.** Türkiye’deki kürklü av ve yaban hayvanları (Big Game) (Tarım & Orman Bakanlığı, 2015).



Türkiye’de Tarım ve Orman Bakanlığına bağlı özel izinlerle beraber av turizmi kapsamında avlatılacaklar av ve yaban hayvanları her yıl MAK çerçevesinde “Av Turizmi Uygulama Talimatı” içerisinde belirlenerek yayınlanmaktadır. 2021-2022 Av turizmi uygulama talimatının içeriğine bakıldığında; yayımlandığı yıl için ilk bölümde avına izin verilen av ve yaban hayvanlarının türleri ve özellikleri belirtilmektedir. Devamında avlanma dönemi, zamanı, süresi ve şekli ile ilgili kurallar belirtilmektedir. Tablo 2’de av turizmi kapsamındaki av hayvanları ve avlanma tarihleri gösterilmiştir.



Ayrıca ulusal av turizminin (small game) içerisinde yaban tavşanı ve sincap gibi küçük kürklü av hayvanları da girmektedir. Türkiye’de sincap avına izin verilmemekte olup, yaban tavşanı, gelincik gibi küçük kürklü av hayvanlarının hasadının yapılmasına belli sezonda ve belli limitler dâhilinde izin verilmektedir. Bu limitler Tarım ve Orman Bakanlığı’nın belirlediği devlet avlakları ve genel avlaklarda yerli avcı turistler için geçerlidir. Türkiye geneli 2021-2022 av sezonu için avcı başına av günü için MAK tarafından belirlenen limitler Tablo 3’te verilmektedir.

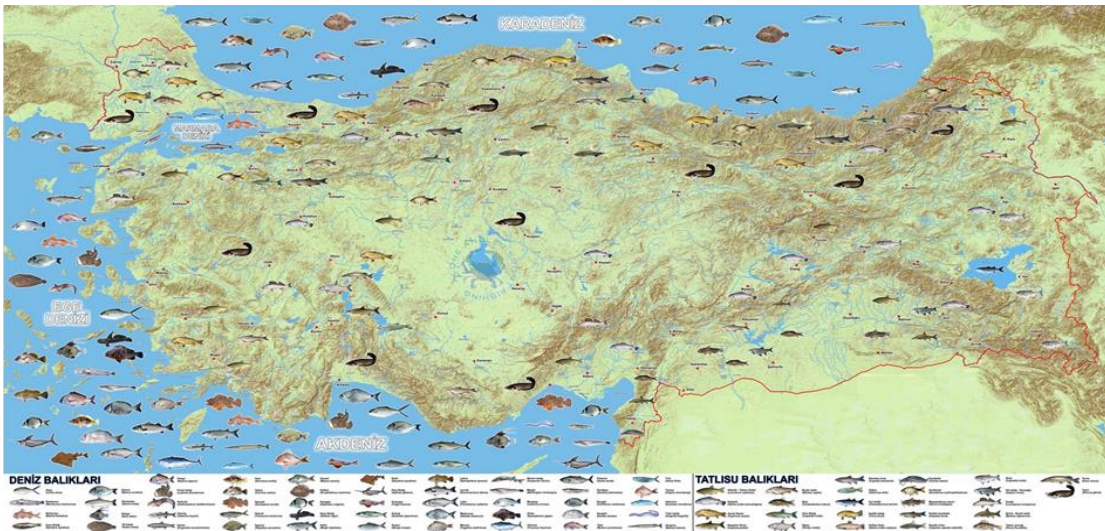
**Tablo 3.** Türkiye 2021-2022 av sezonu av günü avlanma limitleri (MAK, 2022).

<b>Kürklü Av Hayvanları</b>	<b>Günlük Avlanma Limiti</b>
Yaban Tavşanı	1
Ada Tavşanı	1
Yaban Domuzu(sürek veya bek ve yürüyüş avında avcı başına toplamda)	2
Çakal	1
Tilki	2
<b>Kanatlı Av Hayvanları</b>	<b>Günlük Avlanma Limiti</b>
Bıldırcın	10
Üveyik	3
Karatavuk ve Öter Ardıç	3'er
Sakarca Kazı	3
Tahtalı	4
Kaya Güvercini	6
Çulluk	5
Kımalı Keklik ve Kum Kekliği	Toplamda 2
Çil Keklik	2
Sakarmeke	4
Su Çulluğu(Bekasin)	1
Ördek Türleri- Yeşilbaş, Boz Ördek, Fıy, Çamurcun, Macar Ördeği, Tepeli Patka, Elmabaş Patka, Kaşıkaga ve Çıkrıkçın (Toplam 6 avlanma limiti içinde sadece 1 adet Kılıkyruk, 2 adet Elmabaş Patka Olabilir)	Toplamda 6
Serçe ve Kızıl Sırtlı Örümcek Kuşu (Atmaca yakalamak amacıyla, atmacacılık sertifikası sahibi kişiler tekrar doğaya canlı bırakmak kaydıyla avlayabilirler)	Yılda Toplamda 6
Karabatak	3
Alakarga	1
Saksağan	15
Küçük Karga, Ekin Kargası, Leşkargası	Toplamda 15

Bu iki avlanma faaliyeti dışında uluslararası ve ulusal avcı turistler için özel avlak işletmeleri bulunmaktadır. Burada av ve yaban hayatı kaynaklarında faydalanma durumu biraz daha farklılık göstermektedir. Şöyle ki bu özel avlaklarda avcı turistler kendi limitlerini belirlemekte ve avlayacakları av hayvanının salınımı ona göre yaptırmaktadırlar. Ücretini ödedikleri ve salım yaptırdıkları miktarda kanatlı av hayvanının hasadını yapabilmektedirler.

Türkiye’de kara avcılığı dışında av ve yaban hayatı kaynaklarından faydalanma şekli deniz ve tatlı su sportif balıkçılığıdır. Olta balıkçılığının kanun ve düzenlemeleri kara avlanma faaliyetlerinde farklı şekilde yürütülmektedir. Orman içi sular, genellikle soğuk kaynak suları olma özelliklerinden ötürü sportif olta balıkçılarının severek avladıkları alabalıkları barındırırlar ve bu aktivite için en uygun ortamlardır. Tarım ve Orman Bakanlığı, nehir, göl ve baraj gibi orman içi suların korunması, geliştirilmesi ve yönetiminden sorumludur. Bu alanlarda yapılan sportif olta balıkçılığı faaliyetlerini düzenlemenin yanı sıra kırsal halkın kültür balıkçılığına dikkat çekmek ve yerli türlerin korunması amaçlı yapılan koruma-kontrol faaliyetlerle beraber, yerli tür nüfuslarının azaldığı veya yok olduğu nehir ve göllerde de stok arttırma ve yerleştirme faaliyetleri yürütmektedir. Alabalık ve sazan türleri için hem üretim çiftlikleri kurmakta hem de kurulması için bölge halkını motive etmektedir. Böylelikle stok arttırma faaliyetleri çerçevesinde, Türkiye’nin endemik türü olan Abant Alası (*Salma trutta abanticus*) üretilip, doğal ortamlarına bırakılıp yaşamını sürdürmesi sağlanmaktadır. Türkiye farklı av ve yaban hayatı kaynaklarının potansiyeli açısından oldukça zengin bir ülke konumundadır. Av ve yaban hayatı kaynaklarını doğru şekilde yönetilmesi ile ülke turizmine ve ülke ekonomisine yüksek faydalar sağlayacağı aşikârdır. Türkiye’nin balık türleri Harita 7’de gösterilmektedir.

**Harita 7.** Türkiye’nin balık türleri (Bahtiyar, 2022).



Türkiye’de DKMP tarafından av turizmi kapsamındaki av organizasyonlarına izin verilen sahalara, işletilen ya da işletirilen örnek avlaklar, devlet avlakları, özel avlanma planları çerçevesinde yaban hayatı geliştirme sahalara, milli parklar ve özel

avlaklardır. Av turizmi kapsamında yapılacak tüm faaliyetler, her av yılını; 1 Nisan'dan başlayarak izleyen yılın 31 Mart sonuna kadar olan süreyi içerecek şekilde MAK tarafından belirlenmektedir. Bu kararlarda; avına izin verilen türler, avına izin verilen sahalar, avlanma tarihleri, ücretler, avlanma ilkeleri, yasaklanan avlanma usul ve şekilleri yer almaktadır. Kararlar alındıktan ve tüm komisyon üyelerinin imzalaması ile resmiyet kazandıktan sonra, resmi gazetede ve kurumun web sayfasında yayınlanmaktadır (Özer, 2015).

#### **1.1.4. Dünyada Av Turizmi ve Avcılık**

Av turizminde, av alanları, zorlu çevresel şartlara sahip, tehlikeli vahşi hayvanlarla karşılaşılabilir alanlardır. Bu tip alanlarda yüksek mücadele gerektiren, hatta, avcı turistlerin yaralanabileceği durumlar ortaya çıkabilmektedir. Günümüzde, av turizmi, çoğu ülkede toplum tarafından macera turizminin bir dalı olarak görülmektedir (Garda, 2011: 202). Uluslararası av turizmi bir endüstri olarak Avrupalıların diğer kıtalara yayılması ile gelişmeye başlamıştır. Refah düzeyi artan Avrupalı macera severler tropiklere ait harikaları, macera tutkusu ile tehlikeli aslan veya fil avını, heyecan verici safari ortamını şahsen hissedip yaşayabilmek için uzak yerlere seyahat etmeye başlamışlar, avladıkları av hayvanlarına ait deri, boynuz, diş, kafatası vs. gibi trofeleri<sup>4</sup> beraberinde getirmişlerdir (Osmonalieva, 2007; 37). Teknolojinin gelişmesiyle ve fotoğraf makinasının yaygınlaşmasıyla beraber, avcı turistler katıldıkları avlanma faaliyetinin, maceralarının kanıtı olan, harcanan zamanın ve koleksiyonlarının karşılığı olarak trofeleri beraberlerinde getirmeye devam etmişlerdir. Trofe avcılığı ve taşımacılığı av turizmi için olmazsa olmazlardan değilse de, gelişmiş ülkelerin ekonomilerinde önemli paya sahiptir, hatta bazen önemli ticari gelir sağlamaktadır (Lindsey vd., 2007). Dünya genelinde av ve yaban hayatının önemini anlaşıması, av ve yaban hayatı koruma faaliyetlerinin başlaması ile birlikte av turizminde de önemli gelişmeler yaşanmıştır. Ulusal ekonomi açısından oldukça önemli bir gelir kaynağı olması nedeniyle av turizmi ile ilgilenen ülkeler, kontrolsüz, düzensiz ve kaçak olarak yapılan avlanma faaliyetlerinin önüne geçebilmek amacı ile bir takım düzenlemeler getirerek av turizminin gelişmesine olumlu katkılarda





























---

<sup>4</sup> **Trofe:** Av ve yaban hayatının boynuz, diş, post ve benzeri hatıra değeri taşıyan parçalarıdır.

bulunmuştur (Ege, 1996; 57). Av turizmi, kürklü av hayvanları (big game) ve kanatlı av hayvanları (small game) olarak iki bölüme ayrılmaktadır. Kanatlı av hayvanları avcılığı tam olarak small game terimini karşılayamamaktadır. Çünkü küçük kürklü av hayvanlarından tavşan, sincap gibi av hayvanları da small game kavramının içerisine girmektedir. Bundan dolayı dünya av turizmi literatürdeki ayrımının Türkiye’de tam bir karşılığı yoktur.

Av turizmi, hem ülkelerarası hem ülke içinde farklı bölgelerin belirlenmesiyle yapılmaktadır. Avcı turistler, kendi ülkelerinde bulunmayan av ve yaban hayvanlarını avlamak amaçlı farklı ülkelere ziyaretlerde bulunmaktadır. Böylelikle uluslararası av turizmi, insanların doğaya geri dönüş eğilimiyle beraber günden güne gelişerek büyümektedir (Özer, 2015). Dünyanın gelişmiş ülkelerindeki avlanma faaliyetlerine ve av turizmine ilgi duyan insanların sayılarının genel nüfusuna olan oranları Tablo 4’te verilmektedir. Tablodan da görüldüğü üzere dünyadaki av turizmine olan ilgi ve av turizminin iyi yönetilmesi durumunda oluşturabileceği ekonomik etkiyi ön görmek mümkündür.

**Tablo 4. Ülkelerin avcılarını genel nüfusuna oranı (Biodivcanada, 2012; Jagverband, 2022).**

Ülke	Avcı Sayısı	Nüfus (milyon)	Avcıların Nüfusa Oranı (%)	Yüzölçümü (km <sup>2</sup> )	Km <sup>2</sup> ye Düşen Avcı
 A.B.D	11,453,000	323.1	3.54	9,826,675	1.17
 Almanya	351,000	82.5	0.43	357,578	0.98
 Avusturya	118,000	8.3	1.42	83,879	1.41
 Belçika	23,000	10.4	0.22	30,688	0.75
 Bulgaristan	110,000	7.7	1.43	110,994	0.99
 Çekya	110,000	10.2	1.08	78,866	1.39
 Danimarka	165,000	5.5	3.00	42,921	3.84
 Estonya	16,600	1.3	1.28	45,339	0.37
 Finlandiya	308,000	5.2	5.92	338,448	0.91
 Fransa	1,313,000	67	2.08	643,000	2.45
 Hırvatistan	55,000	4.5	1.22	56,594	0.97
 Hollanda	28,170	16.7	0.17	41,543	0.68
 İngiltere	800,000	61.1	1.31	242,495	3.30
 İrlanda	104,000	4.2	2.48	70,273	1.48
 İspanya	980,000	45.0	2.18	505,970	1.94
 İsveç	290,000	9.0	3.22	447,435	0.65
 İsviçre	30,000	7.6	0.39	41,285	0.73
 İtalya	750,000	58.1	1.29	301,338	2.49
 Kanada	2,482,678	34.7	7.15	9,984,670	0.25
 Latviya	25,000	2.3	1.09	64,589	0.39
 Litvanya	32,000	3.6	0.89	65,300	0.49
 Luxemburg	2,000	0.5	0.40	2,586	0.77
 Macaristan	55,000	9.9	0.56	93,036	0.59
 Malta	15,000	0.4	3.75	316	47.47
 Norveç	190,000	4.7	4.04	385,207	0.49
 Polonya	106,000	38.5	0.28	312,696	0.34
 Portekiz	230,000	10.7	2.15	92,212	2.49
 Romanya	60,000	22.2	0.27	238,391	0.25
 Rusya	2,800,000	143.2	1.96	17,125,200	0.16
 Slovakya	55,000	5.4	1.02	49,034	1.12
 Slovenya	22,000	2.0	1.10	20,273	1.09
 Türkiye	300,000	84	2.83	784,000	0.38
 Yunanistan	235,000	10.7	2.20	131,957	1.78

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

## **1.2. Avcılık ve Av Turizminin (Avlanma Faaliyetleri) Ekonomi Açısından Değerlendirilmesi**

### **1.2.1. Avcılık ve Av Turizminin Harcama Çeşitleri**

Dünyanın birçok ülkesinde deniz, kum, güneş turizmi kadar yaygın olmasa da, harcama ve gelirler tarafından yüksek olan av turizminin kırsal ve ulusal ekonomiye katkısının oldukça yüksek olduğu görülmektedir (Özer, 2020). Bunun temelinde av turizminin sadece av ve yaban hayvanı ödemeleri dışında bir çok farklı harcamasının bulunmasıdır. Öncelikle avcı turistlerin, av turizmine katılmalarının gerekleri olan; avcılık belgesine sahip olmak, avcılık belgesi harcı yatırmak, av pulu satın alma, silah ruhsatının alınması av turizminin yasal harcamalarıdır (Serez, 1985; Serez ve Başkaya, 1996). Bu resmi yasal harcamalar olmadan av turizmine katılım mümkün değildir. Ülkesel olarak farklı ek yasal harcamalar olabilmektedir. Bunun dışında; avlanma faaliyetlerinde kullanılan çoraptan arazi aracına kadar tüm donanımların avlanma faaliyetini yapmaya uygun olması gereklidir. Av ve avcılık malzemeleri, av köpeği harcamaları, ulaşım, avcı eğitimi için yapılan harcamalar, yeme-içme giderleri, konaklama giderleri ve diğer tüm bu olası harcama çeşitleri avcılık harcamaları içerisinde doğrudan harcamalar olarak nitelendirilebilir. Av turizmi yanında av donanımlarının üretimi, satışı ve kiralanması da bir sektör oluşturmaktadır (Özer, 2020).

Avcı turistlerin harcamalarının devlet ekonomisine dolaylı yoldan bir diğer katkısı ise, av ve yaban hayatının desteklenmesi adına devlet ve genel avlaklarına, av ve yaban hayvanları üretme ve geliştirme sahalarına aktarılan avcılık pulu harcamalarıdır. Bunun yanında, av bayileri 'ateşli, ateşsiz, yivli, yivsiz av tüfekleri ile mühimmat, fişek, barut, saçma, çekirdek, kapsül ve kovanların perakende satışında satış bedelinin %2'sini vergi olarak Tarım ve Orman Bakanlığı'na katma değer olarak ödemek zorundadırlar. Bununla birlikte avcıların yapmış olduğu harcamalardan (örneğin av ve avcılık malzemeleri alımı, yeme-içme, konaklama, ulaşım harcamaları vb..) alınan katma değer vergisi ve özel tüketim vergisi gibi dolaylı vergiler Tarım ve Orman Bakanlığı adına devlet hazinesine aktarılan gelir kalemleridir. Bu kalemler devletin nihai tüketim harcamaları içerisinde olup, gayri safi sabit sermaye oluşumu, stok değişimleri ve dış ticareti de kapsamaktadır (Kayacan, 2007). Avlanma

faaliyetini gerçekleştirmek için çok farklı harcamalar yapılmaktadır. Avcı turistlerin avlanma öncesinden başlayarak, avlanma esnasında ve avlanma sonrasında yaptıkları harcama kalemleri Tablo 5’te gösterilmektedir.

**Tablo 5.** Uluslararası avcı turistlerin (avcılarının) harcama kalemleri.

<b>Zorunlu harcamalar</b>	<b>Gönüllü harcamalar</b>
Av hayvanı bedelleri	Avlanma aracı ile ilgili (silah, fişek, ok, kamış, makara, misina vb..)
Avcılık lisansı	Avlanma donanımı ve giyim kuşamı, özel avlanma giysilerine ait (ayakkabı, yelek, şapka, pantolon, ceket, kauçuk çizme, gözlük, kulaklık vb..)
Silah ruhsatı	Yardımcı av malzemelerine ait (dübü, ağ, firdödü, yem, yapay hayvan – mühre <sup>5</sup> -)
Avlanma izinleri (av pulu, Av Turizmi İzin Belgesi)	Yardımcı donanımlara ve avlanma ile ilgili her çeşit araç-gereç ve malzemelerin tamir ve bakımlarına ait (tekne, karavan, kabin, bisiklet, arazi aracı, motosiklet, kamyonet, pikap, çadır römork, karavan vb..)
	Ulaşım ve transfer
	Yiyecek-içecek
	Konaklama
	Haberleşme
	Rehber, kılavuz vb. paket av turuna ait
	Av köpeği, şahin-kartal gibi avlanmaya yardımcı olan hayvanlara ait (kiralayıcıları, mama, besin ve donanımları üreticileri, eğitimi işletmeleri ve eğiticileri, otelleri)
	Kamp malzemeleri (ısınma, pişirme, yakıt vb.)
	Av ve avcılıkla ilgili görsel ve yazılı kaynaklara ait (dergi, kitap, DVD vb.. TV kanalı)
	Üyelik ve katılım ücretleri (av organizatörleri, veterinerler, av hayvanı derisi ve eti işletmeleri, avcılık ve atıcılık dernekleri)
	Tahnit <sup>6</sup> ve trofe yapımına ve taşınmasına ait
	Anı, hatıra ve hediyelik eşyalara ait
	Avlak kiralama veya satın alma
	Avlak ve av donanım kiralama
	Avcılık nedeniyle meydana gelen kaza ve hastalıkların tedavisine yönelik
	Avcılık kurallarına uymamaktan dolayı verilen cezalara ait
	Avcılıkla ilgili meydana gelecek riskleri karşılama yönelik (sigorta yaptırma)

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 5’teki dünyadaki av turizmi harcama çeşitleri incelendiğinde bu harcamalardan bir kısmının (resmi) zorunlu, bir kısmının ise avlanma faaliyetine ve avcı turistlerin isteğine bağlı (gönüllü) olarak gerçekleştiği görülmektedir (Uzuner Aydın, 2015). Bu harcamaların bir kısmı örneğin avlak kiralama veya satın alma Türkiye’de yoktur. Avlak kiralamayı bireysel avcı turistler yapamaz fakat av turizmi işletmesi açmak isteyen girişimciler bu işlemi Özel Avlaklar Yönetmeliği

<sup>5</sup> **Mühre:** Cansız plastik veya elektronik av hayvanı maketi.

<sup>6</sup> **Tahnit:** Belirli bir uygulama dâhilinde cesedin yapısı bozulmadan iç organlar çıkarılır, ölü hayvan çeşitli kimyasallar uygulanarak ilaçlanarak ve çabuk bozulmayacak hale getirilerek, içinin doldurulmasıyla ya da boş bırakılmış haliyle muhafaza edilmesidir.

çerçevesinde işletme olarak Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan kiralayabilirler. Türkiye'deki av turizmi harcamaları Tablo 6'da gösterilmektedir.

Özer ve Özcan (2021) çalışmalarında Türkiye'de av turizmi potansiyelinin kırsal kalkınmaya olan etkisini değerlendirirken 10 konu başlığı ile ele almış ve bunların ülke ekonomisine katkısını ortaya koymuştur. Tablo 6'da yerli turist avcılarının bir av sezonunda resmi olarak zorunlu harcamaları ile zorunlu olmasa da avlanma faaliyetini gerçekleştirmek veya gerçekleştirilmesi süresince yaptıkları harcamalar verilmiştir. Yıllara göre vergi dilimlerinin artması göz önünde bulundurularak güncel olan 2021 yılı harçlar ve diğer giderler Amerikan Doları kurundan hesaplanarak uygulanmıştır. Güncel kur bedeli 1 Amerikan doları 9.30 Türk Lirasıdır (Özer ve Özcan, 2021).

**Tablo 6.** Ulusal avcı turistlerin (avcılarının) yıllık harcama kalemleri (Özer, 2020).

No	Harcama Kalemleri	Miktar
1	AVBİS sistemine kayıtlı avcı sayısı	300000 kişi
2	Yıllık av sezonu ortalama kişi başı av turizmine katılım sayısı	60 gün
3	Av pulu bedeli	205 TL: Yaklaşık 24 \$
4	Yıllık avlanma harcı	333 TL: 40 \$
5	Ortalama av turizmi başına tüketilen fişek miktarı	80 TL: 10 \$ kutu bedeli
6	Ortalama kişi başı av başına seyahat ve ulaşım harcaması	200 TL: 24 \$ asgari
7	Ortalama kişi başı av başına konaklama harcaması	200 TL: 24 \$
8	Ortalama kişi başı av başına yeme-içme harcaması	100 TL: 12 \$
9	Ortalama kişi başı sezonluk av tüfeği ve malzemesi için yaptıkları harcama	2000 TL: 240 \$
10	Ortalama kişi başı bir sezonluk av köpeği için yaptıkları harcama	1000 TL: 120 \$

Bu gelirlerden avlanma pulu ve avlanma harcı ile orman bölge müdürlüklerine bütçe aktarılmaktadır. Aktarılan bütçe ile buldukları bölgelerde hem koruma hem de üreme faaliyetlerine katkıda bulunmaktadırlar. Av turizmi kapsamında yapılan av organizasyonlarında; sürenciden<sup>7</sup>, av kılavuzluğuna, profesyonel av rehberlerinden yerel rehber hizmetlerine yerel halktan istihdam sağlanmaktadır. Ayrıca av turizmden Türkiye'de belde belediyesi veya köy tüzel kişiliklerine de gelir aktarılmaktadır. Av turizmi, alışveriş, yem, konaklama, ulaşım gibi farklı sektörlere de katkıda bulunduğundan dolayı, av turizminin genel ekonomiye çarpan etkisinin bulunduğunu söylemek mümkündür.

<sup>7</sup> **Sürenci:** Avlanma faaliyetlerinde silahsız olarak yaban domuzunu avcı turistlere doğru yönelmesini sağlayan kişi veya kişiler.

### 1.2.2. Dünyada Av Turizminin Ekonomik Boyutları

Dünyanın yedi kıtasında farklı ülkelerde farklı türlerdeki av ve yaban hayvanları farklı av turizmi organizasyonları ile av turizmine dâhil edilmektedir. Araştırmalar gösteriyor ki av turizmi kapsamındaki av turlarının yoğun ve düzenli yapıldığı iki önemli kıta Amerika ve Afrika kıtasıdır. Bunun temel nedeni içerisinde barındığı av ve yaban hayatı çeşitliliği ve kırsal kesimlerin ekonomisinin av turizminden elde ettiği gelirler kalkınmasıdır. Av ve yaban hayvanlarının endemikliği ve çeşitliğine göre gelirler artış göstermektedir. Harita 8’de dünya av turlarının yoğunluğu gösterilmektedir. Bu harita haricinde de başka farklı firma ve av turizmi şirketleri de av turları düzenlemektedir. Ama dünyadaki av turizmi kapsamındaki bağımsız rehberleri ve küçük av turizmi şirketlerini bir araya toplayan “*bookyourhunt.com*” web sayfasıdır. Dünyada 6 kıtada, 54 ülkede, 348 farklı av ve yaban hayvanı, 738 av rehberi ile 4581 av turu firma tarafından avcı turistlere bağlantı sağlanmaktadır (Bookyourhunt, 2022). Av turizmi giderlerini aynı bölgede bir çok farklı av turizmi rehberi ve acentesi tarafından arz edildiğinden dolayı en doğru şekilde fiyatlandırılmaktadır. Ayrıca dünyanın yedi kıtasında bir çok ülkedeki bağımsız rehberleri bir araya getirerek av turları düzenlediğinden dolayı avcı turistler için farklı opsiyonlar sunmaktadır. Bu tarzdaki işletmelerin olması av turizmini arz talep dengesine oturtturarak avcı turistlerin güvenli ve uygun bir şekilde faaliyeti geçirmelerini sağlamaktadır.

**Harita 8.** Dünyadaki av turlarının yoğunluğu (Bookyourhunt, 2022).



Av ve yaban hayvanlarının nüfusuna göre dünyadaki av turizmi ücretleri küresel olarak şekillenmektedir. Av turlarının fiyatlanması öncelikle bulundurduğu av ve yaban hayvanının türüne göre olmaktadır. Sonrasında ise ulaşım, konaklama, yeme-içme ve diğer turizm harcama kalemleri ilave edilerek av turlarının toplam ücreti belirlenmektedir. Örneğin Tablo 7’de sekiz farklı ülkede bulunan karaca av turlarının ücret farklılıkları görülmektedir. Fiyatlar arasında aynı av hayvanı olmasına rağmen av günün sayısı ve bulunduğu ülke av turunun ücretini belirlemektedir. Genel olarak av turu ücretine dâhil olan kalemlerin her ülke için küçük farklılıklarla benzer olduğu görülmektedir. Temel olarak, bir av hayvanı bedeli, konaklama, av köşkünden avlağa transferler ve yeme-içme giderleri, av turu ücret bedelleri dâhil olmaktadır. Yaralama ve av hayvanını kaçırma durumlarında tüm ülkelerde tam avlanma bedeli tahsil edilmektedir. Bunun yanında, avlanma izni ve silah izni gibi evrak işleri bazı ülkelerde av turu bedeline dâhil, bazılarında ise ücrete dâhil olmayarak harici ücretler olarak tahsil edilmektedir. Bu harici ücretler ise avcı turist harcamalarını artırarak öncelikle işletmeye kâr sağlamakta akabinde kırsal kalkınmaya destek vermekte, sonrasında da ülke ekonomisine dolaylı olarak katkı sağlamaktadır.

**Tablo 7.** Dünyanın farklı ülkelerinden seçilmiş karaca av turizmi ücretleri (Bookyourhunt, 2022).

Ülkeler	Ücret ve Gün Sayısı	Ücret Dâhil Olanlar	Ücret Dâhil Olmayanlar
<b>Türkiye</b>	\$2.990 5 Gün 1 Avcı	Konaklama	Alkollü İçecekler
		Bölgede Ulaşım	Bahşişler
		Havaalanı Transfer	Silah Kiralama
		Profesyonel Rehberlik	Sigorta
		Trofe Hazırlığı	Silah İzinleri
		Trofe Ölçümü	
		Trofeler	
		Avlanma Ruhsatı	
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	
		Alkolsüz İçecekler	
Evrak İşleri			
<b>Fransa</b>	\$1,706 4 Gün 1 Avcı	Konaklama	Yarım Pansiyon Ek Av Günü 330 €
		Bölgede Ulaşım	Havaalanına Çift Yönlü Transfer - 300 €
		Profesyonel Rehberlik	İçecekler, Akşam Yemeği
		Trofe Hazırlanması	Gözlemci - (Paylaşımlı Oda 70€/Gün), (Tek Kişilik Oda 140 Euro (€)/Gün)
		Kahvaltı	Atış Sopası ve Tüfek Kiralama Günlük 50 € Mühimmat, Av Eti 90 €

			Tahnitçilik: Kafatası 55€, Tam Kafatası +10€, Kesilmiş Kafatası 60€, Ahşap Üzerine Kafatası 75€, Post 290€. Trofe Sevkiyatı (Ülkeye Göre Değişir) Geçici Departman Doğrulaması Silah İzinleri Sigorta Bahşişler
<b>İspanya</b>	\$1,963	Konaklama	Alkollü İçecekler
	3 Gün	Bölgede Ulaşım	Bahşişler
	1 Avcı	Havaalanı Transfer	Sigorta
		Profesyonel Rehberlik	Tahnitçilik ve Trofe Yapımı
		Trofe Hazırlama	
		Trofe Ölçümü	
		Trofeler	
		Avlanma Ruhsatı	
		Silah İzinleri	
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	
		Atıştırmalıklar	
		Alkolsüz İçecekler	
		Evrak İşleri	
		%21 KDV	
<b>Rusya</b>	\$2,512	Konaklama	İkinci Karaca Ücreti - 1.550 € (Boyut Sınırı
	4 Gün	Bölgede Ulaşım	YOK)
	1 Avcı	Havaalanı Transfer	Uluslararası Uçuşlar
		Profesyonel Rehberlik	Av Öncesi ve Sonrası Otel ile Yemekler
		Trofe Hazırlığı	Alkollü İçecekler
		Trofe Ölçümü	Bahşişler
		Trofe	Trofe koruma ve Sevkiyatı
		Avlanma Ruhsatı	Vize Davetiyesi - Kişi Başı 50 €
		Silah İzinleri	
		Silah Kiralama	
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	
		Atıştırmalıklar	
		Alkolsüz İçecekler	
		Evrak İşler	
		Grup için İngilizce Konuşan Tercüman	
<b>Kazakistan</b>	\$3.320	Konaklama	Bölgede Ulaşım
	4 Gün	Havaalanı Transfer	Mühimmat
	1 Avcı	Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	Tekne Kiralama
		Alkolsüz İçecekler	Çamaşır
		Bir Av Hayvanın Avlanma İzni	Atıştırmalıklar
		Uluslararası Veterinerlik Sertifikasının Sağlanması	Alkollü İçecekler
		Trofe İhracatı	Bahşişler
		Gümrük İzni	Silah Kiralama
		Toplantı / Veda ve Gümrük İşlemleri	Profesyonel Rehberlik
			Trofe Hazırlığı

		Almatı Havaalanı Transfer	Trofe Ölçümü
		Günde Üç Öğün Yemek	Trofeler
		Kampta Konaklama	Avlanma Ruhsatı
		Avlanma Alanlarında Ulaşım	Silah İzinleri
		Sağlanması	Sigorta
		Rehberlik Hizmetleri	Turist Vergisi
		Tercüman Hizmetleri	Evrak
		Trofe Hazırlık	
		Tüfek Testi	
<b>Bulgaristan</b>	\$1.675	Konaklama	Extra Gün - 330 Euro
	4 Gün	Bölgede Ulaşım	Bulgaristan'a Uçuş
	1 Avcı	Havaalanı Transfer	Tahnitçilik ve Nakliye
		Profesyonel Rehberlik	Silah Kiralama ve Mühimmat
		Trofe Hazırlığı	Alkollü İçecekler
		Trofe Ölçümü	Bahşişler
		Avlanma Ruhsatı	
		Silah İzinleri	
		Sigorta	
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	
		Alkolsüz İçecekler	
		Tek Kişilik Odada Konaklama	
		Bulgaristan'da Kaldığımız Süre Boyunca	
		Tercümanlık Hizmetleri	
<b>Macaristan</b>	\$1.827	Konaklama	Ekstra Günler – 200 £/Gün
	4 Gün	Bölgede Ulaşım	Silah Kiralama - Günde 30£
	1 Avcı	Havaalanı Transfer	Mühimmat
		Profesyonel Rehberlik	Çamaşır Yıkama
		Trofe Hazırlığı	Alkollü İçecekler
		Trofeler	Bahşişler
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	Avlanma Ruhsatı
		Alkolsüz İçecekler	Silah İzinleri
			Sigorta
<b>İngiltere</b>	\$1,065	Bölgede Ulaşım	Ek Trofe Ücretleri: Munçak: 35,00 £/ Karaca: £45,00/ Alageyik: £55,00
	2 Gün	Profesyonel Rehberlik	
	1 Avcı	Avlanma Ruhsatı	Mühimmat: 50 Mermi 22LR Rimfire Kutu
		Sigorta	Başına 15,00 £ / Mermi Başına Centrefire
		Silah Kiralama	Mühimmat £3.
		Alkolsüz İçecekler	Geyik Eti Ücretleri: Munçak: 55,00 £/
		Avlanma Alanına Ulaşım	Karaca: £100,00/ Alageyik: £150,00
		Av Sigortası	Bahşişler
		1x1 Eğitim ve Rehberlik	
		1 Karaca/Munçak/ Alageyik	

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Dünya av turizmi kapsamında av turlarına yaklaşık olarak 400 tür av ve yaban hayvanı dâhil edilmektedir. Av turunun maliyeti ve bedeli her bir av hayvanının endemik oluşu, bireysel değeri, avının zorluk derecesi, tahnit ve trofe özgünlüğü gibi

özellikleriyle ortaya çıkmaktadır. Türkiye’de ayrıca 2020-2021 av sezonunda uluslararası av turizmi kapsamında avcı başına bir av organizasyonunda; yaban domuzu 5000\$, Anadolu Yaban Keçisi 13.000\$, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi 12.000\$ Kızıl Geyik 17.000\$, Anadolu Yaban Koyunu 85.000\$, Ceylan 10.000\$ bedelle kürklü av hayvanı avlattırılmıştır (Bookyourhunt, 2022; Blasersafaries, 2022; Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Bu av turizmi harcamalarının hiçbirine uluslararası ulaşım (uçak bileti), silah ve mühimmat dâhil değildir. Konaklama, avlak içi ulaşım, profesyonel av rehberi ve bütün öğünler alkolsüz içeceklerle beraber dâhildir.

Tablo 8’de dünya genelinde av turu ücreti en yüksek olan üç av hayvanının av turu bedelleri verilmektedir. Av turu bedeli 150.000\$ ile en yüksek olan Tacikistan sınırları içerisinde yapılmaktadır. İkinci sırada ise 110.000\$ bedelli olan Pakistan sınırları içerisinde avı yapılan Burma Boynuzlu Dağ Keçisi’dir. Üçüncüsü ise 85.000\$ av turu bedeliyle Türkiye’nin Konya ili sınırları içerisinde yaşayan, üreyen ve avı yapılan Anadolu Yaban Koyunu’dur. Türkiye’de bir av sezonunda sadece 5 ile 10 arasında bireyinin avlatılmasına izin verilmektedir. Tablo 8’e bakıldığında bazı av ve yaban hayvanlarının bir av turizmi organizasyonu küçük bir servet değerinde olduğu görülmektedir.

**Tablo 8.** Dünyanın farklı ülkelerinden seçilmiş en yüksek av turizmi ücretleri (Bookyourhunt, 2022).

Ülke / Av Hayvanı	Ücret ve Gün Sayısı	Ücret Dahil Olanlar	Ücret Dahil Olmayanlar
<b>Tacikistan</b> Bukharan Markhor -Tajik Burma Boynuzlu Dağ Keçisi-	<b>\$150.000</b> 9 Gün 1 Avcı	Konaklama Bölgede Ulaşım Havaalanı Transfer Profesyonel Rehberlik Trofe Hazırlığı Trofeler Avlanma Ruhsatı Silah İzinleri Turist Vergisi Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği Çamaşır Yıkama Atıştırmalıklar Alkolsüz İçecekler Evrak İşleri CITES Gümrükleme Tercüman Veteriner Sertifikası Ateşli Silah İthalat Lisansı	CITES Gümrükleme Trofe Sevkiyatı Mühimmat Alkollü İçecekler Bahşişler Silah Kiralama Trofe Ölçümü Sigorta
<b>Pakistan</b> Astor Markhor -Burma Boynuzlu Dağ Keçisi-	<b>\$109.500</b> 10 Gün 1 Avcı	Konaklama Bölgede Ulaşım Havaalanı Transfer Profesyonel Rehberlik Trofe Hazırlığı Trofe Ölçümü Trofeler Avlanma Ruhsatı Silah İzinleri	İzin Ücreti 500\$ Trofe İhracat İzin Ücreti 200\$ Günlük Gözlemci \$200 Alkollü İçecekler Bahşişler

			Kahvaltı, Öğle Akşam Yemeği Atıştırma malikolar Alkolsüz İçecekler	
<b>Türkiye</b>		<b>\$85.000</b>	Konaklama	Alkollü İçecekler
Anadolu	Yaban	5 Gün	Bölgede Ulaşım	Bahşişler
Koyunu		1 Avcı	Havaalanı Transfer	Silah Kiralama
			Profesyonel Rehberlik	Silah İzinleri
			Trofe Hazırlığı	
			Trofe Ölçümü	
			Trofe	
			Avlanma Ruhsatı	
			Kahvaltı, Öğle Akşam Yemeği	
			Alkolsüz İçecekler	
			Evrak işleri	

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Dünyadaki yaygın av ve yaban hayvanları için bir av sezonunda ortalama olarak düzenlenen av turu sayısı, av turizmi seyahat acentesi bazında, 50 ile 100 arasında değişmektedir. Türkiye’de 2022 yılı itibariyle 195 adet (Ek-17) Av Turizmi İşletme Belgesi’ ne (ATİB) sahip A Grubu seyahat acentesi bulunmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Harita 9’da av turizmi seyahat acentelerinin yoğunluğu gösterilmektedir. Bu bağlamda bir ülkede 100 adet av turizmi acentesi olduğu varsayılırsa ve her bir av turu için av hayvanı türüne göre değişim gösterse de ortalama 10.000\$ düşünülürse, yılda 10 av organizasyonu yaptıklarını varsayarak, en basit ( $10 \text{ av turu} * 100 \text{ av turizmi acentesi} * 10.000\$ \text{ av turu ücreti} = 10.000.000\$$ ) 10 milyon \$ olarak hesaplamak mümkündür. Av turizmi gelirleri oldukça düşük olan Türkiye’de Covid-19 Pandemisi döneminde bile 2020-2021 av sezonunda toplam 1835 kürklü av hayvanı uluslararası av turizmi kapsamında avlatılmıştır. Buda her acente için  $1835 / 195 =$  ortalama 9 av organizasyonudur. Yaşamın normal akışında 2018-2019 da bu rakam 4.255 ve 2019-2020 yılında 6.944 olarak kayıt altına alınmıştır (Tarım ve Orman Bakanlığı). Görüldüğü üzere av turizmi gelirleri oldukça yüksektir. Bu bağlamda doğru yönetildiğinde av turizmi gelirlerinin kırsal kalkınmaya ve ülke ekonomisine katkısının son derece yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Bunla beraber yönetim eksikliğinden ve diğer farklı nedenlerden dolayı 2022-2023 yılında kürklü av hayvanlarından sadece yaban domuzu avına izin verilmekte diğerlerine izin verilmemektedir. Bu durumda doğrusal olarak av turizmi gelirlerini dolaylı olarak da turizm gelirlerini düşürmektedir. Var olan potansiyel doğru kullanılmamaktadır.

**Harita 9.** Türkiye'deki bookyourhunt bölgesel av turizmi organizasyonları (Bookyourhunt, 2022).



### **1.3. Avcılık ve Av Turizminin (Avlanma Faaliyetlerinin) Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi**

İlk insanlar göçebe bir yaşam tarzı yaşadılar ve yaklaşık 3 milyon yıl önce beslenmelerine et eklediler. İlk önce yakın zamanda ölen hayvanları ve leş üzerinde bulunan larvaları ve böcekleri yediler. Daha sonra, av aramaya başladıklarında, ilkel silahlar ve stratejiler kullanarak av teknikleri geliştirdiler (Alimentarium, 2022). Tarımın ve hayvancılığın Neolitik Çağ'da ortaya çıkması, av ve yaban hayvanı avcılığını belli bir süre ikincil role indirdiğini, çiftçilerin mahsullerini onları yok edecek hayvanlardan korumayı amaçlayan bir savunma uygulamasının parçası haline geldiğini söylemek mümkündür. Ateşi bulmaları ve bilinçli olarak kullanmaya başlamalarıyla, hem topladıkları bitkileri hem de avladıkları av ve yaban hayvanlarını pişirerek yaşamlarını kolaylaştırmışlardır. Bu süreçte, sadece yaşadıkları çevrede bulunan, kendilerine besin olabilecek bitki toplayıp, av ve yaban hayvanlarını avlayarak besinlerini temin etmişlerdir (Sahlins, 2010; Merdol Kutluay, 2012). Zamanla deneyim kazanarak keşfettikleri farklı av ve yaban hayvanlarını avlayarak besin menülerini çeşitlendirmiş ve zenginleştirmişlerdir.

Besin menüsü genişledikçe, toplumların yaşadığı yerlere özgü bitkiler yetiştirmeye başlamasıyla ve yöreye has av ve yaban hayvanlarının avlanmaya başlaması ile yörelere özgü mutfak kültürü de oluşmaya ve çeşitlenmeye başlamıştır.

Özellikle de etlerin kurutulması ve besinlerin kuyularda saklamasıyla, mutfak kültürü yüzyıllar içerisinde zenginleşmiştir (Ünver, 1982). Bununla beraber isteyerek veya zorunlu olarak yer değiştiren toplumların birbirlerinden etkilenmesiyle, bir yerdeki avlanma ve mutfak kültürü bir diğer yeri etkilemiş ve kültürel olarak zenginleşmelerini sağlamıştır (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015).

Dünyanın farklı yerlerinde bir çok uygarlık kurulmuş ve bu uygarlıklarının hepsinin kendine has kültürleri oluşmuştur. Bu araştırma kapsamında hepsini incelemek mümkün olmadığından, genel bir şekilde söz edilerek, sonrasında, özele indirgenerek, Anadolu üzerinde araştırma yoğunlaştırılmıştır. Belki de en fazla uygarlığın kurulduğu ve yer değişiminin olduğu topraklar Anadolu'dur. Bunun en büyük sebebi yüzlerce çeşit yenilebilir bitki ve av hayvanı gibi bir çok zengin doğal kaynaklara sahip olmasıdır. Anadolu tarihi boyunca birçok göçle gelen toplulukların birbirleriyle etkileşimiyle mutfak kültürü çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir (Güler, 2007; Güler, 2010a). Anadolu'da günümüze kadar küçük veya büyük, dar ya da geniş alana yayılmış çok sayıda beylik ve devlet yaşadığı bilinmektedir. Bunlar sırasıyla şu şekildedir: Asurlular (M.Ö 2025- 612), Hattiler (M.Ö. 2500-630), Hititler (M.Ö. 2000-1200), Persler (M.Ö. 2000- M.S. 651), Firigyalılar (M.Ö. 1200-700), Urartular (M.Ö. 900-600), Lidyalılar (M.Ö. 700-547), Romalılar (M.Ö. 100-M.S. 476), Bizanslılar (M.S. 395-1453) Selçuklular (M.S. 1040-1308) ve Osmanlı (M.S. 1299-1923) devletleridir (Akın vd., 2015). Anadolu'da yaşamış bu devletlerin yemek ve av mutfağı kültürleri bir birinden etkilenecek genişlemiştir (Sürücüoğlu ve Akman, 1998). Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını korumakla birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir (Yaman, 1988). Türkler, yüzyıllar boyunca Anadolu'da hâkimiyet kurmuşlar ve Anadolu Mutfağının şekillenmesinde belirleyici olmuşlardır (Güler, 2010b; Demirgöl, 2018). Fakat savaş ve bazı av hayvanlarının neslinin tükenmesi gibi sosyal olumsuzluklarla beraber av etinin pişirilmesi ve av mutfağı günümüz Türkiye'sine bazı kayıplar vererek gelmiştir.

Türk Mutfağı'nı tarihsel olarak; Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak ayırmak mümkündür (Toygur, 1981; Toygur, 2001; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Aynı mantıkla av mutfağını da İslamiyet'ten

önce Türk Av Mutfağı, Selçuklu Av Mutfağı, Osmanlı Av Mutfağı ve günümüz Cumhuriyet Türkiye'si Av Mutfağı olarak ayırmak mümkündür.

### **1.3.1. İslamiyet'ten Önce Türk Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)**

Orta Asya'da, MS VI. ve VIII. yüzyıllara ait mezarlardan elde edilen bulgulara göre, besin menüsünde, en fazla koyun ve at eti yendiği, bunlara ek olarak kanatlı (keklik, ördek, kaz, güvercin, sülün vb.) ve kürklü av hayvanları (geyik türleri, ceylan, tavşan vb.) av etlerinin de tüketildiği sonucuna ulaşılmaktadır (Aksu, 2015). Ulaşılan yazılı ve sözlü kaynaklar Türklerin tarih boyunca en önemli uğraşının avcılık olduğunu gösteriyor. Bununla beraber yeme içme alışkanlıkları da Türklerin sosyal yaşamlarında oldukça önem verilen bir konudur. Türk hükümdarları yönetimlerindeki halkı aç ve çıplak bırakmamayı birincil görevleri olarak görmüşlerdir (Talas, 2005; Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Demirgöl, 2018). Bu bağlamda avcılığın ve yeme içme kültürünün bu kadar önemli olduğu bir toplumda, bir av mutfağının olması doğaldır.

Bir topluluğun yaşam biçimi yemek kültürünü ve sofrada adabını, yemek kültürü ve sofrada adabı da karakterini tamamlamaktadır. Göçebe yaşam dönemin insanlarını avcılığa itmiş, genellikle etler bu yolla tedarik edilmiştir. Bununla beraber göçebe kültürün verdiği etkiyle yoğun bir biçimde hayvancılıkla ilgilenmişlerdir (Alpargu, 2008). Bozkırın sert ikliminde, zor şartlar altında göçebe yaşam süren Türkler için en önemli besin kaynağı hiç şüphesiz et olmuştur. Göçebe yaşama en uygun evcil hayvanlar ise koyun, at olup, yoğunlukla bu hayvanların etlerini tüketmişlerdir. Bunun yanında tavşan, geyik türleri ve kanatlı av hayvanları etlerini sıklıkla tüketmişlerdir (Ögel, 1998; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012; Demirgöl, 2018). İslamiyet'ten önceki Türk toplumu yaban domuzu avcılığı ve evcil domuz besiciliği yapsa da yemeklerinde yoğun olarak koyun, at ve diğer av hayvanları etlerini kullanmışlardır. (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). İslamiyet'i kabul eden topluluklar besin menülerinden domuz etini tamamen çıkarmıştır. (Ögel, 1998).

Türklerde toplu olarak yemek yeme geleneği ve sofrada düzeni oldukça eskilere dayanmakta olup, belli bir protokole sahiptir. Türk kağan ve sultanlarının, yabgu ve meliklerinin, Oğuz töresiyle beraber onun tayin ettiği hukuki kaidelere göre beylere, devlet adamlarına, halka umumi ziyafet (toy, şölen) vermeleri, şölede sofrada ve saray

eşyalarını yağma ettirmeleri, babalık sıfatıyla vazifesinin icabı ve hukukî bir gelenektir (Güldemir, 2014). İslam'ın kabulünden önceki Türk toplumlarında sofra protokolü, yemeğe katılanların sosyal statülerine göre oluşturulmuş olup Orun<sup>8</sup> (mevki) ve Ülüş<sup>9</sup> (et payı) haklarını kaybetmiş olan kabileler ve oymaklar; av, yayla ve otlak gibi haklarını da kaybetme riskiyle karşı karşıya kalmışlardır (Ögel, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Görevi devralacak hükümdar aday, kağanın yanında oturur. Böylece muhtemel rakiplerine karşı mesaj verilirdi. Bu törene katılanlara av eti ülüş edilirdi. Orun toplantılarında tespit edilen mevkiye oturmamak hükümdara itaatsizlik sayılırdı (Ögel, 1998: 95; Kafesoğlu, 2014).

Ülüş etleri pay etmek anlamında kullanıyor olsa da aslında av etlerini pay etmek demektir. Hakanlar ve boy beyleri avlandıktan sonra elde edilen av ve yaban hayvanlarının etlerini pay ederken adaletli davranmak zorundaydılar (Ögel, 1998: 81). Ayrıca çiftlik hayvanı yani yetiştirilmiş evcil hayvan etlerini paylaşmak anlamında da kullanılmaktadır (Yenidenergenekon, 2022). Üleşirmek (pay etmek) çok önem gerektiren bir iş olduğundan törenler veya toylar için hazırlanan yemeklerde eti doğrayan kişiler toplum içinde rütbeli ve saygı değer kişilerdi. Et doğrayıcı bir suç işlerse hemen görevden alınır ve yerine başkası atanırdı. Bu iş için soyluluk aranmamaktaydı. (Ögel, 1998: 81).

Orun ve Ülüş toylarında olduğu gibi diğer şöenlerde de töreye uygun sofralar hazırlanır, yemekler pişirilir ve bütün yöre halkı birlikte yenilir, birlikte eğlenilir veya acı birlikte paylaşılırdı (Kafesoğlu, 2014). Yemeklerin yapıldığı ve bu yemeklerin tüketildiği şöenlerin insanları sosyalleştirdiğini söylemek mümkündür. Görüldüğü üzere eski Türklerde sosyal ve siyasal hayatın büyük bir parçası toy ve şöenlerdi. Toy Türklerde bir çok farklı şekilde yapılırdı. Bu toyların neredeyse tamamı yemek temalıydı. Örneğin esaretten kurtulduktan sonra, istenilen kız alındığında, erkek çocuk doğduğunda, sevinç toyları, gençliğe adım attığında ise ilk av toyu düzenlenirdi. (Ögel, 1998). İlk av toyu; bir genç (evin çocuğu) ava gönderilir ve tek başına avlanarak, bir av hayvanını ele geçirerek başını kesip, kanını döktüğünde bu süredeki

---

<sup>8</sup> **Orun:** Eski Türk Devletlerinde hükümdarın yerine geçecek kişinin belirlendiği toplantılardır (TDK, 2022).

<sup>9</sup> **Ülüş:** Eti pay etmek (Kâşgarlı Mahmûd, 1989).

yaşadıklarına ve gösterdiği azme göre kendisine ad edinirdi. Ava çıkan genç sıradan bir aile çocuğuydu, av hayvanının eti kavurup toya katılanlara dağıtırdı. Aristokrat bir ailenin veya yöneticinin çocuğuydu, avladığı hayvanın eti dışında, gencin yaşı kadar koyun kesilip eti tüm obaya dağıtırdı (Ögel, 1998). Yemek esnasında av etin kemiği sağ elle sıyrılırdı. Sofranın büyüğü, yemekten kalkmadan kimse sofradan kalkmaz, önemli konular bu atmosferde konuşulurdu. Avlardan sonraki yapılan şöenlere katılmamak büyük ayıp sayılmakta ve katılmayan kişinin toplumdaki dışlanmasına kadar gidebiliyordu (Kafesoğlu, 1953; Ögel, 1998; Öztürk, 2007).

Avcılık Türklerle o kadar özleşmiştir ki, yaz sonuna doğru av eğlencesi toyları yapılırdı. Bunun sebebi av hayvanlarının yavrularını büyütmüş olmasıdır. Bu da Türklerin avına duyduğu saygının bir göstergesidir. Obanın erkekleri topluca avlanmaya gider, kadınlar evde kışlık hazırlıklarını yaparak yufka açarlardı. En büyük av hayvanını avlayan oba ahalisindeki insanlar arasında nam sahibi olurdu (Ögel, 1998). Erkekler avladığı hayvanı eve getirirler, evin hanımları da av hayvanını parçalar, av etlerinden kışlık et ihtiyacını karşılamak için kavurma hazırlardı (Kafesoğlu, 2014). Etin değerli bir besin maddesi olması nedeniyle, zamanla eti uzun süre bozmadan saklayabilmek için kavurmanın yanında farklı saklama yöntemleri de geliştirmişlerdir (Baysal, 1993a). Bunlar kurutma, mayalama ve konserve yöntemleridir. Konserve et Türklerin Çin'e sattıkları en önemli ihraç ürünlerinden birisi olmuştur (Demirgöl, 2018: 108). Konserveleme, mayalama ve kavurmanın yanında Türkler yiyecekleri koruyabilmek için kurutma yönteminden de faydalanmışlardır (Baysal, 1993a, 1993b; Erdoğan Aracı, 2016). Bu yöntemde et türleri tuzlanıp güneş altında kurutulmuş da saklanmaktadır. Türklerde kak-et olarak bilinen kurutulmuş et pastırma onlar için oldukça değerli bir gıda maddesi olmuştur. Türkler, pastırmalık etleri baharat küplerinde üç gün beklettikten ve tuzladıktan sonra kurutulmaya bırakırlardı (Baysal, 1993). Pastırma kuru bir yiyecek ve bozulma riski az olduğundan erzak aramaya giden avcılarının ve sefere çıkan savaşçıların yanında götürdüğü en önemli besin kaynağını oluşturmuştur (Ögel, 1998). Ordunun ve ahalinin kışlık et ihtiyacı işlenmiş ve bozulmaya dayanıklı etlerle karşılanırdı (Öztürk, 2007). Bir başka muhafaza yöntemi olan mayalanmada etler, kurutulmuş ve sonradan ıslatılmış bağırsaklarda mayalandırılırdı (Ögel, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Bu

yöntem hala günümüzdeki sucuk yapımında kullanılan et saklama yöntemidir. O günün şartları ışığında, ordunun temel gıda maddesi sucuk ve pastırma gibi kuru gıdalar olduğunu söylemek mümkündür.

Eski Türkler toylarında, şölenlerinde ve gündelik sofralarında et türlerini tandır veya ateş üzerinde pişirmişlerdir (Baysal, 1993). Kebabın yanında söğüş, yahni, tutmaç, tirid ve mantı diye bilinen ve ana maddesi et olan yemekleri de tüketmişlerdir (Öcal, 1985). Eski Türklerin tükettiği et yemeklerinin içinde, topuk kemiğinden yapılan yemek anlamına gelen topık sünğük, aslında paça etinden yapılan günümüzdeki paça çorbası önemli bir yer tutmuştur (Ögel, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012). Et, et ürünleri ve etli yemekleri Türk sofralarının temel öğelerini oluşturmaktaydı. Ayrıca çeşitlilik sağlamak ve av etini yumuşatmak için bozkır topraklarında yetişen çeşitli otlarla, terbiye edip, sonra da baharatla tatlandırıp pişirirlerdi. Bahsi geçen et yemeklerinin koyun, at ve çeşitli av etinden yapıldığını söylemek mümkündür (Ögel, 1998; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012). Etli yemeklerin büyük bir kısmında, günün şartları gereği av etinin kullanıldığı görülmektedir. Bu da av eti veya av mutfağı İslamiyet'ten önceki Türk yemek kültürünün vaz geçilmez bir unsuru olduğunu göstermektedir.

### **1.3.2. Selçuklu Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)**

Türkler Orta Asya'dan başlayan uzun göç yolculuklarında uğradıkları coğrafyaların ve yerleştikleri Anadolu'da yaşayan toplumların mutfaklarından etkilenmişler. Göçebe yaşamın gereklerinden olan et ve süt gibi hayvansal gıdalar ile yerleşik yaşamın temel geçim kaynağını oluşturan tarımsal gıdalardan oluşan sade bir mutfak oluşturmuşlardır (Genç, 2002). Eski Türklerde et türleri (besi hayvanı eti ve av hayvanı eti) mutfağın vazgeçilmez unsuru olmuştur. Bu bağlamda Eski Türklerde olduğu gibi Büyük Selçuklu ve Anadolu Selçuklularında da avcılığın ve av etinin önemi ve yeri çok büyüktür. Eski Türklerin toy ve şölen uygulamaları ufak farklılıklar gösterse de Selçuklu'da da devam etmiştir. Hakanlar gibi Selçuklu hükümdarları da hem av hem av etine meraklıydı, av dönüşünde avladıkları kürklü ve kanatlı av hayvanları etlerinden oluşan içkili ziyafetler verirlerdi (Oğuz, 1976; Turan, 2014). Hatta yerleşik düzene geçilmesi ve hükümdarlığın işlerinin yoluna girmesi ile avlakların içerisine av köşkleri inşa edilmiştir. Bunun yanında yerleşik hayata

geçilmesiyle birlikte Türk yemek kültürü daha da zenginleşmiştir (Gürsoy, 2004; Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Bunu dönemden kalan av köşklerinin (avhaneler, şikarhaneler) yapımında bu zenginliği görmek mümkündür. Bu yapılar konum olarak, av ve yaban hayvanlarının en bol olduğu bölgeye (avlak) ve geniş arazilerin manzaraya en hâkim bölümünde inşa edilmişlerdir (Yavaş, 2003: 156). Devletin idarî mekanizması av köşklarine (avhanelere, şikarhanelere) taşınıyor, önemli kararlar buralarda verilebiliyor, hatta elçileri burada karşılanıyordu. Bu dönemde avcılığa da yeni düzenlemeler getirilmiştir. İlk yazılı av kurallarını Sultan Melikşah, 11. yüzyılda avcılık konusunda dünyada ilk bilimsel kitap olarak bilinen “Saydname-i Melikşahi” yazdırmıştır (Kayaöz 2014: 18). Bu yazılı ilk kaynak avcılığın ve av etinin Sultan Melikşah için öneminin ne kadar fazla göstermektedir. Melikşah bir defasında bizzat kendi eli ve köleleri vasıtasıyla avladığı avın miktarı yaklaşık 10.000 kadardır. Yaşamını adadığı, iç içe olduğu avcılıkta yüzünden Sultan Melikşah avladığı hayvanları av etini fazla tüketmekten vefat etmiştir (Sevim, 1982: 72).

Bu durum sadece Sultan Melikşah ile de sınırlı değildir. Selçuklu sultanlarının geneli avcılık, av eti ve toylara önem vermişlerdir (Ersan, 2006). Sultanlar veya beyler eşrafı ile avdan dönüşlerinde büyük toylar (ziyafetler) düzenlerler ve av etlerinden hazırlanmış yemekleri tükettikten sonra, musikî, çevgan<sup>10</sup>, cirit ve satranç bu ziyafetlerin revnakını<sup>11</sup> arttırmışlardır (İbn Bibi, 1996). I. Alaeddin Keykubat da Selçuklu Sultanları içinde av yapmayı ve büyük toylar düzenlemeyi çok seven sultanlardan biridir. 13. Yüzyılın ilk yarısında Sultan I. Alaeddin Keykubat’ın (sal. 1221-1237) verdiği ziyafetlerde, sade ve safranlı pilav, söğülme veya çevirme denen çevirme kebabı (kuzu, kaz, tavuk, güvercin, keklik ve bildırcın) yahni, borani ve kalye çeşitleri, tandırda pişirilen yemekler, kirde (lavaş benzeri ince ekmek), tatlı olarak memuniye, çeşitli helvalar ve içecek olarak da güzel kokulu şerbetler ve kıymız sunulmuştur (Oral, 1956: 29; Oral, 1957: 73; Yücesan, 1999: 293-294; Şahin, 2008: 42; Işın, 2019: 208). Bu verdiği büyük ziyafetlerden (toylardan) sonra Alaeddin Keykûbat genellikle gûy ü çevgân oynar, rûd<sup>12</sup> sesi dinlediği de bilinmektedir.

---

<sup>10</sup> **Çevgan:** Asya’da kullanılan adıyla “çevgân / çöven / çöğen / çevgen / çevken”, bugün Dünya’da “Polo”, takımlar halinde oynanan tarihi bir binicilik sporudur (Türkmen, 2009).

<sup>11</sup> **Revnak:** Parlaklık, göz alıcılık (TDK, 2022).

<sup>12</sup> **Rûd:** Saray telli çalgı aleti (Devellioğlu 2001: 896).

Maalesef ki Sultan Melikşah gibi I. Alaeddin Keykubat da bu tip toyları çok sevdiği için ölümü de böyle bir ziyafetin akabinde olmuştur. Büyük askerî merasim ve bayram tebrikinden sonra hazırlanan ziyafette, I. Alaeddin Keykubat yediği fazla kanatlı av hayvanı av etinden zehirlenerek vefat etmiştir (İbn Bibi 1996: 456).

Selçukludaki avcılığa ve av etine düşkünlüğün bir diğer örneği ise Tuğrul Bey de av yapmayı, sonrada büyük ziyafetler (toy) vermeyi çok severdi (Turan, 2014: 25). Tuğrul Beyin sabahları ziyafet verdiği hatta ava gezintiye gittiği vakit büyük ziyafetler verdiği bilinmektedir (Turan 2021a; Turan 2021b). Tuğrul Bey, her ava çıkışta beraberinde 20 katır yükü yiyecek götürür, kırlarda mükellef sofralar kurdurup emirlerine ve o bölgenin halkına yedirmekten zevk alırdı. Sultan Tuğrul Bey'in sofrasını açık tutup umumi ziyafetler verdiğini, ava çıktığı zamanlarda bile beyleri ve halkı hayran bıraktığı bilinmektedir (Turan 2021a: 178). Alp Arslan'ın umumi ziyafetleri muntazam olarak tertip ettiği bilinmektedir. Sultan Muhammed Tapar'ın (1118), oğlunu veliaht tayin ettiği büyük merasim ve ziyafetinde kıymetli yemek takımlarını halka yağma ettirdiği kaynaklarda yer almaktadır (Turan 2021b: 164).

Selçukluda sadece Sultanlar avcılığa ve av etine düşkün değillerdi. Emirler de avlanma faaliyetleri içerisinde yoğun olarak bulunuyorlar ve av etini sofralarından eksik etmiyorlardı. Saraya bağlı avcılar, sürekli ava çıkararak özellikle keklik gibi eti kıymetli hayvanları avlarlar, sultanın ve ordunun sofrası kekliksiz bırakılmazdı. Av etinin genellikle sağlıklı ve lezzetli keklik eti olduğunu söylemek mümkündür. Keklik etinin değerine ve önemine ilişkin iki önemli kaynaklardan biri İbn Bibi de ve Yazıcızâde Ali'de geçen bir olaydır: I. Gıyaseddin Keyhüsrev ve I. İzzeddin Keykavus saltanatının tamamı, I. Alaeddin Keykubat döneminin başına kadar Türkiye Selçuklu devletinin en büyük emiri olan Melikü'l-ümera Seyfeddin Ayaba, *"Şiddetli soğuşun dondurucu kışın hüküm sürdüğü zemherinin şiddetinden ve dondurucu soğuktan ateş küresinin (güneş) nefesinin tıkanıdığı bir sırada sofrasında kızarmış kekliğin eksik olduğunu görünce hemen buyruğu üzerine sofrası sorumlusunu (han-sâlar), hazır ettiler. O, sofrası sorumlusuna hiç duymadığı ağır sözler söyledi. O zaman sofrası sorumlusu, "Şiddetli soğuktan buzun fazlalığından avcılar ava çıkamadılar" cevabını verince derhal şehri arayıp keklik bulsunlar. Eğer bundan sonra sofrada keklik görmezsem, o cahil başına ne geleceğini sen düşün!"* diye çıkmıştır (İbn Bibi 1996:

222; Yazıcızâde 2009: 327; Hacıgökmen, 2018b: 332). Bu olay Selçuklu'da av etinin önemi ve yerini bir defa daha perçinlemiştir.

Alanya'nın (Alaiyye) fethinden sonra burada yapılan köşkler av seferlerinin yapıldığı binalar, sultanların dışında Selçuklu ordusunun kullanımına da açıktı. Bunlardan biri de Alanya'da hala günümüze kadar kalmış olan yaklaşık 800 yaşındaki Sedre Av Köşküdür. Saltanat boyunca bu tür av köşklerinin yapımına devam edilmiştir. Avcılığı hayatın merkezine oturtmuş olan Selçuklu'nun en ünlü âlimi olan Mevlana Celaleddin-Rumî'nin eserlerinde avcılık, av ve yaban hayvanları ve av eti ile ilgili geniş bilgiler yer almaktadır. Bu eserlerde Selçuklu ahalisinin de gerek zevk için, gerekse ticaret maksadıyla av ve yaban hayvanlarını avlayarak, elde ettikleri av etini çarşı ve pazarlarda sattıkları bildirilmektedir (Mevlana 1981: 365; Mevlana 1990: 41). Örneğin doğan kuşları ile av köpeklerinden istifade edilerek veya çeşitli tuzaklar kurularak yapılan kuş avcılığına sıkça değinilmekte olup, tilki, geyik, tavşan ve çakal avlanan av ve yaban hayvanlarının postu ve av eti hakkında bilgiler aktarılmaktadır (Mevlana 1981: 993; Mevlana 1990: 196, 210; Özbek 2001: 50; Hacıgökmen, 2018a).

Selçuklu medeniyetinin ilerlemesi ile sosyo-kültürel ve temel besinleri, yemek pişirme şekilleri, bazı yemeklerin tariflerini kapsayan gastronomik yapısıyla ilgili bilgiler de yazılı kaynaklarda yer almaya başlamıştır. Bu bilgilerin günümüze kadar aktarılmasında en önemli kaynak 11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan Selçuklu mutfak kültürünü yansıtan Divanü Lügat-it Türk gelmektedir. Eser aslında Araplara Türkçe öğretmek amacıyla yazılan, Türkçenin ilk sözlüğü, antolojisi, ansiklopedisi ve dil bilgisi kitabıdır (Kaşgarlı, 1989). Aynı tarihlerde (11. yüzyıl) Yusuf Has Hacıp'in Kutadgu Bilig eserinde yemekle ilgili tören, şölen ve sofraya düzenine ilişkin bilgiler yer almaktadır. Yine de o döneme ışık tutan Selçuklu mutfak kültürünü yansıtan bir diğer önemli kaynak ise 13. yüzyılda yaşayan Mevlana'nın eserlerinde bizzat bulunan ve adı geçen yemeklerden oluşan Mevlevi Mutfağı adlı eserdir. Bu eser de dönemin mutfak kültürünü yansıtan bir çok yemek bulunması ile önemli kaynak oluşturur. Tabiatname de ise av hayvanlarına ve av etlerine dair daha detaylı bilgiler verilmiştir. Ayrıca Selçuklulara ait kaynaklardan biri de 14. yüzyıl sonlarında yazılı duruma getirilen Dede Korkut Hikâyeleridir. Yine Selçuklu döneminde yazılmış olan Selçuknameler de dönemin mutfak kültürüne ışık

tutmaktadır. Bu kaynaklara göre Selçuklular döneminde Orta Asya'dan getirilen mutfak kültürü Anadolu'da daha önce yerleşik toplumların kültürleriyle bütünleşmeye başlamıştır (Akın vd., 2015). Kaynaklarda yer alan yemekle ilgili bilgiler Tablo 9'da listelenmektedir.

**Tablo 9.** Geleneksel Selçuklu Mutfak Kültüründeki et ve av eti ile yazılı kaynaklar.

<b>Divanü Lügat-it Türk</b>	Et; bağırsadı; balık; budursın; kuzu; koyun; but; iç et; kebab; kak; kartal; pastırma; oğlak; ördek; pışık et; sogut; soktu; söklünçü; takagu; tamırlı; tawışgan; türmek; ular; yung
<b>Mevlevi Mutfığı</b>	Bıldırcınlı pilav, Calla, çömlek kebabı, gerdan eti, şiş kebabı (kuşbaşı kebab), tava kebabı, sakatatlar, ciğer kalyesi, paça
<b>Tabiatnâme</b>	Koyun; keçi; sığır; at; deve; geyik; su kuşu; güvercin; turaç; horoz; tavuk; tavşan; kumru; üveyik; bıldırcın; serçe; paça; beyin; ilik; kuş kebabı; tandır kebabı; köfte
<b>Dede Korkut Hikâyeleri</b>	Et; koyun; kuş; geyik; sığın geyik; kızıl deve; arık toklu; kuzu; domuz; av eti; tavşan; kaz; tavuk, kara koyun yahnisi; kara domuz etinden yahnı; şişlik; kara kavurma; yahniler, Et Kızartmaları ve Kavurmalar;
<b>Kutadgu Bilig</b>	İlik
<b>Selçuknameler</b>	Geyik, ceylan, turaç, keklik,

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 9'dan de anlaşılacağı gibi, Selçuklularda eti tüketilen hayvanların başında koyun gelmektedir. Bunun yanında keçi, at, tavuk, horoz, kaz, ördek, keklik, bıldırcın, geyik, ceylan, tavşan gibi av etleri izlemektedir (Işın, 2019: 198). Av hayvanı av etleri, çok çaba gerektiren uğraşlar sonucu elde edildiğinden dolayı değerleri oldukça yüksek olup ciğer, kelle, paça, şirden gibi sakatatları da tüketilirdi. Avlanan av hayvanların karaciğeri, kalbi, böbrekleri, başı, işkembe ve bağırsakları da tandır denilen (taş veya kilden yapılmış) kuyuda ve ateş üzerinde pişirilirdi (Akın vd., 2015). Av hayvanın geri kalan av eti ileride yenilmek üzere ateşte kavrulup, küplere doldurulup üzeri hayvanın eritilen yağı ile kapatılarak saklanırdı. Başka bir saklama yöntemi de hayvanın parçalanmış kemikli etleri, ağaç dallarına asılarak kurutulmasıydı. Bu yöntemle saklanan etler kışın yahni (nohut, fasulye yahnisi gibi) yemeği yapımında kullanılırdı (Baysal, 1993a).

Ayrıca Divan-u Lügati-t Türk'te yemek ile ilgili bir çok terim de geçmektedir. Bunların içerisinde güveç, şiş, sac sözcükleri yer almaktadır. Bunlar et ve av etinin pişirilme yöntemleridir. Bununla beraber Selçuknameler'de de düzenlenen toylarda pilavlar, boraniler, yahniler, kebablar, helise bunların yanında tutmaç, tirit ve bulamaç

verildiği yazılmaktadır (Baysal vd., 1996; Oral, 2008; Şahin, 2008; Közleme, 2012; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Akın vd., 2015; Erdoğan Aracı, 2016). Sultanların av ve av etine düşkünlüğünden bir çok kaynakta en fazla kullanılan etin koyun eti olarak belirtilmesine rağmen, et yemeklerinin çoğunun av eti kullanılarak yapıldığını söylemek mümkündür. Yine Selçuknameler’de et yemekleri arasında biryan (büryan) adı verilen kebabların çok tüketildiğine işaret edilmektedir. Bu bağlamda av ve yaban hayvanları av etlerinin Selçuklu mutfağındaki yerinin çok büyük olduğunu, av etinin Anadolu mutfağının her basamağında var olduğunu söylemek mümkündür. Bu etkileşimlerden sonra Selçukludan kopan Kayı Beyliği sonrasında da, Osmanlı İmparatorluğu da aynı şekilde mutfak çeşitlendirmesini ve zenginleştirmesini devam ettirmiştir.

### **1.3.3. Osmanlı Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)**

Anadolu’da Selçukludan sonra Osmanlı döneminde av eti yoğun bir şekilde tüketilmeye devam etmiştir. Hatta yapılan seferlerle daha farklı bölgelere yayılmasıyla av eti yemeklerinin çeşitlenmesi artmıştır. İki kıtada yaklaşık 623 yıl yaşayan bir imparatorluğun farklı iklim, fauna ve florası ile mutfağının gelişip çeşitlenmemesi imkansızdır. Çok çeşitli bitki ve yaban hayvanın yaşam alanları olan Anadolu’da kurulan Osmanlı Devleti’nin yemek kültürü bakımından zenginliği ve çeşitliliği en üst seviyededir (Yerasimos, 2005; Yerasimos, 2011). Bu sayede kendi adında bir mutfağı oluşmuştur. Bu oluşan Osmanlı Mutfağının gelişmesi ve çeşitlenmesinde Osmanlı Sarayı ve dönemin zengin konaklarının rolü önemlidir (Bilgin, 2002; Demirel, 2007). Özellikle İstanbul’un alınmasından sonra Fatih Sultan Mehmet döneminde Topkapı Sarayı’nda mutfak ve eklentileri büyütülmüştür. Saray aşçıları padişah ve saraydakilerin damak ve göz zevkine hitap edecek yemekleri yapabilmek ve sunumları gerçekleştirebilmek adına çok emek sarf etmişlerdir (Yerasimos, 2000). Sarayda verilen ziyafetleri daha gösterişli duruma getirmek için gösterdikleri yoğun çaba sayesinde Osmanlı Mutfağının gelişmesine, çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Bilgin, 1998; Bilgin, 2000; Bilgin, 2002; Bilgin, 2004; Bilgin, 2007; Bilgin, 2010; Bilgin, 2011; Bilgin, 2015; Bilgin, 2016).

Osmanlı padişahlarının ava olan düşkünlükleri ve önemli seyyah ve gözlemci Evliya Çelebi (Seyahatname), Gelibolulu Mustafa Ali (Mevâ'idü'n - Nefâis Fi

Kavâ'idî'l Mecâlis 16. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğunda Gelenekler- Görenekler ve Sosyal Hayat - Ziyafet Sofraları) ve Mustafa Safi'nin (Zübdetü't-tevârîh) aktardıklarından rahatlıkla görülebilmektedir (Şeker, 1997). Bunun dışında, lokman hekim gibi tıp ve sağlık uzmanlarının lezzetinin yanında deva olarak av etleri özellikle kanatlı av hayvanları etlerini kullandıklarını ve tavsiye ettiklerini söylemek mümkündür. Geleneksel Osmanlı mutfak kültüründeki et ve av eti ile yazılı kaynaklar Tablo 10'da verilmiştir.

**Tablo 10.** Geleneksel Osmanlı mutfak kültüründeki et ve av eti ile yazılı kaynaklar.

<b>Seyahatname Çelebi)</b>	<b>(Evlıya</b>	angıt kuşu, beğ aşu, bildırcın, bülbül, çepeç, çılçullu cücük, deve kuşu deve kuşu yumurtası dicâc/dücâc dolma tavuk kapaması fahta güvercin/kebûter güvercin kebâbı güvercin palazı Habeş tavuğu Hind tavuğu horos ımlık horos ımlık tavuk kaplıca burka, kaz, kaz yumurtası keklık, keklık kebâbı, keklık yahnisi, kor tavuğu/yaban tavuğu, lahmı tuyûr, Leh tavuğu [hindi], Leh tavuğu büryânı, Leh tavuğu kapaması, Leh tavuğu kebâbı, Mısır tavuğu [hindi], Mısır tavuğu kebâbı, mirişk, murg eti, ördek, piliç, selvâ, serçe, süglün, tavuk çullaması, tavuk yumurtası, tavuk/makiyan, toy kuşu, turaç, turna kuşu, üğeyik kuşu, yumurta/beyzâ Adana câmusu, âdem eti, âdem leşi kebâbı, Alman câmusu, arslan eti, aşğul, at bağırsağı, at egeği kemikleri basdırması, at eti, at eti kebâbı, at kaburgası kazısı, at kazısı, at kulunu, at şikenbesi av eti/şikâr eti, bagal-i berrî, bağırsak bakar, bakar lahmı bakar-ı beyâbânıbaş paça/kelle paçabaş/kelle, Benî İsrâîl koyunu, boğa böbrek, böbrek kebâbı büryân kebâbı câmûs câmûs eti câmûs-ı beyâbânî câmûs-ı Habeşi ceyrân cızbiz kebâbı ciğer kebâbı ciğer köftesi kebâbı, Circe câmûsu Circe ganemi, Cîze ganemiCîze sığırı çevren çiğ et çöl sığırı dana deve ciğerideve/cemeldeve/cemel eti, Dobra-Venedik sığırı, dombay eti dombay kebâbı domuz eti döşdüzde büryân Engürü Engürü pasdırması (k)erkeçerkeç teys-i beyâbânî etiet sucuğu (k)et/lahm/güştfil etigâv-ı beyâbânî gazâl eti gergedân eti geyik eti güşfend eti güşfend-i kühîgüşfend-i Mahmûdigüşfend-i yabanî hargüş-ı sahrâyî hınzır kebâbı hûric inek eti iş pasdırması, işkembe, kakac kanlı kebâb, kaplan eti, kaplıbağa eti, kara talak kebâbı, karaca eti, karaca eti kebâbı, Karamân koyunu, karatavuk kebâbı, Kayseri pasdırması, kazık boynuz eti, kebâblık et, kebşkeş-i beyâbânî, keçi eti, kedi etikeşkırbayırkıryaş kış kuzusu, kıvırcık koyun eti, Kili koyunları, Kili pasdırması kimyonlu pasdırma kimyonlu sığır pasdırması kirde kebâbı, koç, koyun başı/kelle-i ganem, koyun ciğeri, koyun eti/ganem eti, koyun kebâbı koyun paçası koyun pasdırması kömüşkulun eti kuzu büryânkuzu ciğerikuzu etikuzu kapaması kuzu kebâbıkuzu kellesi kuzu paçası Kütâhiyye paçası Kütâhiyye tennür kebâbılahm-ı kadîd lahm-ı kurbânlahm-ı semîn/lahm-ı şahm/semiz etlahm-ı tarımaş Mekke koyunu mis misk kedisi eti mumbâr oğlak Osmâncık koyunu öküz paça pasdırma pençe, pençeviş [kebâbı]sakankur etiSakız cezîresi sığırisemîn yayla kuzususemiz et sıçan/yer sıçanı eti sığın eti sığın kebâbı sığır eti sığır kebâbı sığır kelleleri sığır paçaları sığır pasdırması Siroz câmûsusöğüş etsu pasdırması, sucuk süllice bağırsak? Şirden şirden kebâbı şiş kebâb şişde kebâb tablalı eti talak kebab Tarsus câmûsu tavşan/hargüş/erneb etitay eti taylak eti tennür kebâbı tayr eti teystiftik keçisi eti tilki eti timsâh eti timsâh kebâbı toklu kuzu kebâbı
----------------------------	----------------	--

	tuzlanmış etler Türkmân koyunu vahşi âhû eti, Van câmusu yaban at eti yaban deve eti yaban donbay eti yaban eşek eti/hımâr-ı beyâbânî yaban keçi yaban koyunu yaban kuzusu yaban sığını yaban tavuğu yağmurca yılan eti yutak yürek yürek kebâbı yüz pastırması? zifâf paçası zurlapâ eti zürâfe pîçe kebâbı
<b>Mevâ'idü'n - Nefâis Fi Kavâ'idi'l Mecâlis (Gelibolulu Mustafa Ali)</b>	Keklik, bildırcın, sülün, çulluk, kaz, ördek, ispinoz, üveyik, sığırçık, yelve, çil kuşu, karatavuk, toy kuşu, karatavuk, ördek palazı, tavşan, karaca, geyik eti
<b>Zübdetü't-tevârih (Gelibolulu Mustafa Ali)</b>	Turna, kaz, sülün, kelik, geyik, tavşan, yaban eşeği, aslan, kaplan tilki, kurt, asfur(serçe ve serçe türündeki küçük kanatlılar)
<b>Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ (Ahmed Cavid)</b>	Turaç, keklik, bildırcın, tavşan
<b>Müntahab-ı Şifa (Hacı Paşa- Celalüddin Hızır )</b>	Kaz, ördek, serçe, keklik, güvercin, bildırcın, sülün, toy, durrac (turaç), alageyik, tavşan, kulan (yaban atı, yıldı atı, yaban eşeği), geyik,

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Fatih Sultan Mehmet, IV. Mehmed kadar olmasa da, haftalar hatta aylar süren avlanma faaliyetlerine katılmıştır. Maalesef, bu avlanma faaliyetleri esnasında pişirilen ve tüketilen av etlerinin kaydı tutulmamış ya da tutulmuşsa da günümüze kadar ulaşmamıştır. Buna rağmen Fatih'in oğulları için yaptırdığı sünnet düğününde pişirilen av etleri, kaz ve ördeğin kayıtları tutulmuş ve günümüze kadar gelmiş ve araştırmalara kaynak oluşturmaktadır (Bilgin, 2002).

Padişah ve saray avcılarının avladıkları kanatlı ve kürklü av hayvanlarına para ödenmediğinden muhasebe defterlerinde yer almamaktadır, ancak 1489-90 yılında avlanan geyikleri taşımak için arabacılara ödenen paralar kayıt altına alınmıştır (Işın, 2009). Sarayda pişirilen ve ziyafetlerde ikram edilen av etleri sadece padişah ve erkân tarafından avlanılmamıştır. 16. Yüzyıl saraya mutfak giderleri kayıtları incelendiğinde, saray mutfak defterlerinde parayla satın alınan yüzlerce su kuşu (Devellioğlu'una göre *mürg-ü abî* tabiri özellikle ördek için kullanılıyordu), bir yabani kaz türü olan *anıt* (angıt, *Tadorna ferruginea*), bir tür orman horozu veya dağ tavuğu olan *bedenos* (*Tetrao*) ve keklik kayıtlıdır (Barkan, 1979).

Beyazıt ve Cihangir'in 1539 yılındaki sünnet düğünü ziyafetlerinde keklik, tavus ve ördek kebapları, 900 kaz ve 200 güvercin pişirilmişti. Kaz ve güvercinlerin sarayda yetiştirildiği biliniyor (Bilgin, 2004). Bunun yanında saray mutfağına günlük alınan hayvanlar listesinde kaz ve güvercinler av kuşlarından ayrı olarak sayılıyordu (Baudier, 1635; Işın, 2009). Bu av kuşlarının yaban kazlarından oluştuğunu Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde yer alan "niçe kerre yüz bin kazları sayd ederler"

cümlesine bakıldığında, özellikle av mevsiminde avlandığını söylemek mümkündür (Kahraman ve Dağlı, 2013).

Osmanlıların av etini sevdiklerinin kanıtlarından biri de Gelibolulu Mustafa Ali aktardığına göre; “*Aslında av etinin can beslemek yerine geçer tatlı ve şekerli bir lokma olduğu, her açın ve oburun o güzel yiyeceklere doymadığı herkesin bildiği, büyük, küçük herkesin üzerinde birleştiği bir nesnedir. Özellikle turnalar, kazlar, sülünler ve keklikler ve bütün av kuşları içine alan, başka yemeklerden ayrıcalıkları meydanda olan kuş etleridir.*” Bir diğeri ise III. Murad’ın oğlu şehzade Mehmed’in 1582 yılındaki sünnet düğünü ziyafetlerinde ördek, kaz ve asfur (serçe veya serçe gibi küçük kuşlar) sunulduğudur (Öztekin, 1996; Işın, 2009; Işın, 2010; Işın, 2016; Işın, 2019). Osmanlı sarayına 16. yüzyılda, her gün yüz çift av kuşunun alındığını bilinmektedir (Baudier, 1635; Işın, 2009). III. Murad’ın hekimi Hierosolimitano Domenico (1552-1622), ekâbir takımı için hazırlanan yemeklerde kanatlı av hayvanları etinin bulunduğunu bildirmektedir (Austin, 2001; Işın, 2009). Osmanlıda av ve av etleri konusunda en kapsamlı, zengin ve ilginç bilgiyi Evliya Çelebi vermektedir. Seyahatname’deki önemli bilgilerden bir kısmı;

- Istranca Dağlarında yeniçeri avcılarının avladıkları alageyik, karaca ve geyik etlerinin Yeniköy’e götürülüp saray için pastırma yapılması,
- Ekâbir takımının av sırasında yakaladıkları hayvanları kırlarda pişirterek yedikleri,
- Defterzade Mehmet Paşa’nın avladığı keklik, turaç, sülün gibi kuşlar ve ahu gibi hayvanları, aşçıları tarafında çay kenarında pişirildiği,
- Kemah’ta halkın yazın bıldırcın avlayıp kış için turşusunu hazırladıkları şeklindedir.

Dönemin bir diğer seyyahını olan Jean Baptiste Tavernier’in seyahatnamesinde benzer şekilde Kıbrıs’ta kanatlı av hayvanlarından incirkuşunun (*Sylvia hortensis*) av etinin turşusu yapılarak fıçıda Avrupa’ya ihraç edildiğini aktarmaktadır (Tavernier, 2006). Osmanlının son dönemleri 19. yüzyıla gelindiğinde de av etlerine olan ilgi sürdüğünü söylemek mümkündür. Sir Adolphus Slade aktardığına göre; Ekim 1829 tarihinde II. Mahmud, Kaptan Paşa’dan saray için dört

yüz düzine bıldırcın ısmarlamış ve kafesler içinde canlı olarak saraya getirilmiştir (Slade, 1833; Işın, 2009).

Osmanlıda keklik, bıldırcın, sülün, çulluk, kaz, ördek, ispinoz, üveyik, sığırcık, çulluk, çil keklik, karatavuk ve toy kuşu, hem tedavi hem de etleri lezzetli olduğundan zevk için yenilen kanatlı av hayvanı av etlerindendi. Kanatlı av hayvanları av etlerinin daha çok çevirmesi veya kebabı yapılır, özellikle küçük kanatlı av hayvanı av etleri ızgarada kızartıldıktan sonra pilavla birlikte yenilirdi (Millingen, 1920). İncelendiğinde, 19. yüzyılın ikinci yarısına ait yemek kitaplarında bulunan av etleri tarifleri arasında şunlara rastlamak mümkündür: keklik dolması, ördek palazı kebabı, patlıcanlı bıldırcın kebabı, kaz palazı kebabı, karaca ve geyik ve yaban keçisi kebabları, kaz ve ördek tas kebabları, kaz ve ördek fırın kebabları, ördek dolması, ördek palazı dolması, kaz ve ördek ve benzeri kanatlı av hayvanları ciğerlerinden dolma ve sarma benzeri malzemeleri için iç, bıldırcın ve benzeri kanatlı av hayvanları av etlerinden pilavlar, ve kaz, ördek ve benzeri kanatlı av hayvanları av etleri kavurması gibi bir çok av eti yemeği bulunmaktadır. (Samancı ve Croxford, 2006; Samancı, 2006a; Samancı, 2006b; Samancı, 2006c; Samancı, 2007; Samancı, 2009; Işın, 2009; Samancı, 2011; Samancı, 2013a; Samancı, 2015; Samancı, 2018).

Osmanlı döneminin sonuna doğru yabancı seyyah ve gezginlerin tuttıkları seyahat notlarına göre sarayda elçiler için verilen ziyafetlerde, etli ve av etli yemekler başta olmak üzere pilav, her nevi kanatlı av hayvanlarının av eti dolması, değişik sebze yemekleri, tatlılar ve şerbetler ikram edilmiştir (Samancı, 2015). Örnek teşkil etmesi adına değerlendirilen, 1918 yılında Ulviye Mevlan tarafından yazılmış olan “Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası” kitabı da bu döneme ait yemek kitaplarından biridir. Bu eser 37 fasıldan oluşmuştur ve bir fasıl da av etleri için ayrılmıştır (Kültürel & Giannopoulos, 2019). Kitabın av etleriyle ilgili bölümü incelendiğinde birçok av eti çeşidini ve yemek tarifini görmek mümkündür. Osmanlı'nın son dönem av eti tüketimine örnek olması adına, ilgili eserdeki yemek listesi Tablo 11'de şu şekilde gösterilmektedir:

**Tablo 11.** Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası'nda yer alan av hayvanları av eti yemekleri (Kültürel & Giannopoulos, 2019).

Av eti ezmesi	Av etlerinden tas kebabı	Bıldırcın kızartması
Farsalı bıldırcın	Frenk üzümlü karaca filetosu	Hamurlu çulluk
Her nevi av kuşlarının dolması	Karaca kebabı	Sebzeli keklük
Keklik kebabı	Keklik döner kebabı	Keklik filetosu kotleti
Kestaneli karaca eti	Kestaneli keklük filetosu	Mantar ezmeli tavşan ezmesi
Napoli usul makarnalı bıldırcın	Zeytinli keklük	Salçalı karatavuk
Salçalı karaca eti	Salçalı çulluk filesi	Salçalı yaban ördeği
Karaca, geyik ve yaban keçisi kebabları	Sent Andre usulünde bıldırcın galantini <sup>13</sup>	Soğuk salçalı karatavuk galantini
Tavşan kebabı	Salçalı karatavuk galantini	

Kaynaklardan edinilen bilgilerin ışığında Osmanlı mutfağında av eti yemekleri pişirme tekniklerinin başında; kebab, yahni, külbastı, kızartma ve pilaki geldiğini söylemek mümkündür (Bilgin, 2014). Örneğin III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid, geyik (ahu) için “Kebabı ve sâ'ir ta'âmı olur” tespiti ile av eti yemeklerinin kebab olarak yaygın olarak kullanıldığı söylemek mümkündür. Osmanlı'nın üç döneminde de av hayvanları av etinin yoğun bir şekilde tüketildiğini, av hayvanları av etleri için farklı pişirme yöntemleri uygulandığı ve av eti tüketim geleneğinin Osmanlıdan sonra Türkiye Cumhuriyeti'nde de devam ettiğini söylemek mümkündür.

**Fotoğraf 1.** Bıldırcın Galantin



<sup>13</sup> Galantin: Kanatlı hayvanların bütünlüğünü bozmadan etini kemiklerinden ayırarak, farklı kırmızı etlerin yağlı kıyması ve mantar ile birleştirip öğütülmesi elde edilen zengin karışımı birleştirerek sarılarak pişirilmesi işlemidir. Fotoğraf 3'te gösterilmiştir.

#### **1.3.4. Cumhuriyet Türkiye'si Mutfak Kültüründe Av Eti (Av Mutfağı)**

Türkiye Cumhuriyeti Dönemi mutfak kültürü, Anadolu'da daha önce yaşamış tüm topluluk ve devletlerin mutfak kültürlerinin harmanlanması ve etkileşimi ile oluşmaktadır (Baysal, 1993a; Merdol Kutluay, 2012). Önceki toplumların ve devletlerin bir sonraki mutfak kültürünü etkilememesi düşünülemez. Çünkü uzun zaman aynı yerde iç içe yaşayan toplumların birbirinden etkilenmesi kaçınılmazdır. Cumhuriyet Dönemi Türk mutfağını aynı Osmanlıdaki gibi Saray ve Halk mutfağının devamı şeklinde, temel olarak iki kısımda incelemek mümkündür. Birincisi İstanbul mutfağı, ikincisi ise Anadolu mutfağı şeklinde incelemek doğru olacaktır. İstanbul tarih boyunca farklı devletlere başkentlik yaparak çok uluslu kültüre sahiptir. Bu çok ulusluluk mutfak kültürüne de yansımış, mutfak zenginliğinin nedeni olmuştur (Kızıldemir vd., 2014).

İkinci kısım olan Anadolu mutfağında ise, sofraya düzeni, pişirme yöntemleri, kışa hazırlık için hazırlanan yiyecekler olarak çok zengin ama kendi içerisinde etkileşiminin fazla olmamasından dolayı homojen bir mutfak kültürüne sahip değildir (Halıcı, 1997). Anadolu mutfak kültürü ve yemek anlayışı Anadolu mutfağını oluşturmada olup, yöresel olarak günümüzde Anadolu'da hala yaşamaktadır (Kızıldemir vd., 2014). Günümüz mutfak kültüründeki yerine de Yöresel Mutfaklar olarak almıştır. Mercimek, bulgur, kebab, yahnı, ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer, helva, pilav, zerde, baklava ve börek gibi yiyecekler eski Anadolu mutfağının hala kullanıldığının ispatıdır (Gökay, 1973). Türk mutfağında av etlerinin pişirme yöntemleri temel olarak kebab, yahnı, kavurma ve pilavdır (Bilgin, 2004). Bu pişirme yöntemlerinin günümüzde hala kullanılması da gösteriyor ki av eti pişirme yöntemleri günümüze kadar süre gelmiştir.

Yazılı kaynaklara bakıldığında Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfak kültüründe 19. yüzyılın sonlarında yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofraya düzeni ve adabı ile birlikte yeni yemek teknikleri ve malzemelerinin mutfakta kullanımı hız kazanmıştır (Samancı, 2013b; Samancı, 2020). Yemek kitaplarındaki geleneksel mutfak (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminin başından günümüze kadar basılan yemek kitaplarında açıkça gözlemlenmektedir (Samancı 2014). Bunun en belirgin iki kaynağı Cumhuriyet

döneminde harf devriminde sonra yeni harflerle basılan ve günümüze kadar gelen, ilk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı ve Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944'de basılan Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı'dır (Samancı, 2020). Sonrasında ise yazılı kaynaklar basılmaya devam etmiştir. Bu yazılı kaynaklar ise Tahire Gökalp'in 1966 yılında basılan Seçme Yemekler kitabı; Leman Cılızoğlu Eryılmaz'ın ilk baskısı 1972 yılında yapılan Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları; Necip Ertürk 1971 yılında yayınladığı Türk Mutfak Sanatı kitabıdır. Bu kaynaklar incelendiğinde mutfak gelenekleri 1980'li yıllara kadar büyük ölçüde değişmeden devam ettiği görülmektedir. Teknoloji ve bilişimin gelişmeye başladığı milenyum çağı itibari ile gastronominin popüler bir eğilim olmasından sonra takip edilemeyecek kadar yemek kitabı basılmıştır (Tezcan, 2000).

Yazılı kaynakların bu kadar çok olmasına rağmen av eti pişirimi ve tüketimiyle ilgili çok az reçete olup, sadece özet bilgilere yer verilmiştir. Özellikle av mutfacı kültürü hakkında bir kayıt ve kaynak bulunmaması da bu araştırmanın yapılmasında itici bir etken olmuştur. Araştırmada Türkiye'deki av turizmine ilgi duyan avcı turistlerle yarı yapılandırılmış mülakatlar yapılarak onların av eti tüketimi ve pişirme yöntemleri hakkında derinlemesine bilgiler elde edilmiş, araştırmanın bulgular kısmında incelenerek ve analiz edilmiştir.

#### **1.4. Av Eti Restoranları (Venison Restaurant)**

Tarih sürecinde tüm insanlar ilk beslenme ihtiyaçlarını ve besin menülerini toplayıcılık ve avcılıkla yapmışlardır. Bu nedenle avcılık yapılan organizasyon, meslek, eylem, hobi vb.. en eski uğraştır. Avcılığın tüm dünyaya var ve yayılmış olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Dünyadaki tüm ırklar avcılıkla uğraş göstermişlerdir. Bazıları avcılığı daha ileri seviyelere taşımış, kültürlerinin ayrılmaz bir parçası hali getirmiş ve bununla övünmektedirler. Kültürü her anlamada yaşamak adına av hayvanları av etini tüketmişlerdir. Av etlerini sürecin içerisinde sadece kendileri tüketmekle kalmayarak öncelikle yakın akrabalarıyla paylaşmışlar, sonrasında ise bundan bir gelir kaynağı olarak faydalanmaya başlamışlardır. Bazıları avladıkları hayvanın av etlerini pazarlarda satmaya başlamışlardır. Bu pazarlarda av etinin alış verişi kültürünü en iyi şekilde devam ettiren İngilizlerdir. Fotoğraf 4'te

İngiltere'nin başkenti Londra'daki Brough Market görülmektedir. Çiftçiler, kendi avlaklarında avladıkları veya avlattırdıkları av hayvanı etlerini kendi tüketiminden sonraki fazlalıklarını, pazarda, kendi tezgâhlarında, av eti severler için satışa sunmaktadırlar (Firstlightfarm, 2022). Genellikle burada av etini kendi değerlendirmek isteyen, ama avlanma olanağı bulamayan av eti meraklıları bu pazarlardan veya marketlerden tedarik etmektedirler. Bununla beraber av etini ticari olarak kullanmak isteyen yiyecek içecek işletmeleri ve av restoranları yine buradan av etini temin ederek menülerine koymaktadırlar.

Av eti restoranları Amerika, Kanada, İngiltere, Rusya, İskandinav Ülkeleri, Macaristan, Sırbistan, Çekya, Bulgaristan gibi dünyanın pek çok ülkesinde yaygın olarak bulunmaktadır. Bu restoranlar sadece avcı turistlerin değil farklı lezzetler denemek isteyen gastronomi turistlerinin (gurme) de ilgisini oldukça çekmektedirler. Dünyadaki av eti restoranları iki terim ile ifade edilmektedir. Bunlar birisi "Venison Restaurant" diğeri ise "Game Restaurant"tır.

Bu araştırmada dünya genelindeki bazı av restoranları kısa tanıtımları ile örnek olarak verilmiştir. Her ne kadar dünyada çok fazla sayıda av restoranı olsa da Türkiye'de sadece bir adet olduğu, yapılan bu araştırma sonucunda ortaya çıkmıştır. Tarih boyunca avcılığıyla övünen bir ülke için sadece bir adet av restoranının olması gastronomi ve av turizmi için büyük bir kayıptır. Bu araştırma konusu olabilecek bir diğer husustur.

#### **1.4.1. Dünyada Av Eti Restoranları**

İnternetin ve sosyal medyanın günümüzdeki gücü yadsınamaz şekilde fazladır. Bu nedenle dünyadaki av eti restoranlarının araştırılma aşamasında özellikle turizm için artık bir olmazsa olmaz olan Tripadvisor web sitesi başta olmak üzere alanyazın taramasıyla bir çok web sitesi incelenerek, en doğru bilgiye ile ulaşılmaya çalışılmıştır. Bir çok alanda olduğu gibi av eti restoranlarında da Amerika kıtasının olaya profesyonelce yaklaştığı söylemek mümkündür. Bu nedenle av eti restoranlarının araştırılma aşamasında Amerika kıtasındaki en iyi altı av eti restoranı ile başlanmıştır. Tablo 12'de dünyadaki av eti restoranları hakkında kısa özet bilgiler verilmiş, özellikle

hangi tür av hayvanının av etini servis ettiği ve bu av etlerin pişirilme yöntemi hakkında bilgiler verilmiştir.

**Tablo 12.** Dünyadan seçilmiş av eti restoranları.

Ülke	Adı	Özgün Av Eti Menüsü
Amerika, Calabahas, Kaliforniya	Saddle Peak Lodge	Texas antilop ızgarası, Yeni Zelanda geyiği bonfile yanında balkabağı ile, tavşan yahnisi ve yaban domuzu eti
Amerika, Jackson Hole, Wyo.	The Gun Barrel Steak & Game House	Bizon filetosu, kavrulmuş bizon kaburga, özel terbiyeli bizon kaburga, rustik biftek, dijon hardalı ile drizzled bizon carpaccio, taze füme gouda yanında sarımsaklı tost, geyik bonfile ve geyik sucuğu
Amerika, Morrison, Colorado	The Fort	Bizon kaburgası, teriyaki bildircini, geyik pirzolası, bizon bifteği, İlk Amerikalı öncüler tarafından "çayır yağı" olarak bilinen kavrulmuş bizon iliği kemikleri
(Sergeantsville, New Jersey), Amerika	The Sergeantsville Inn	Yaban domuzu, geyik eti, Londra ızgarası, kurutulmuş sülün, uzak doğu sülün böreği, patates kızartmalı bizon bifteği ve fettuccini üzerine kayman eti (çiftlikte yetiştirilen timsah)
(Houston), Amerika	Rainbow Lodge	Bufalo kaburga, ızgara geyik pirzolası, Nilgai antilop sırt eti, geyik eti bonfileleri, Texas kuzu T-bone ve Lockhart bildircinlerinden oluşan karışık ızgara
(Greenville, SC), Amerika	Saskatoon Restaurant	Ateş üzerinde pişirilen av hayvanı eti sosisleri, geyik eti bonfile, bufalo antrikot, böğürtlen bifteği, Emu, ayı ve sülün
Prag, Çekya	Deer Restaurant,	Çek ve dünya mutfaklarından geyik eti ve seçkisi
Belgrad, Sırbistan	Lovac, Restaurant,	Özel daldırmada (tandır) geyik eti, "Avcı Sepeti", kestane püresi üzerinde geyik filetosu ve ev yapımı avcı sosisleri
Perm, Rusya	Okhotnichiy Hunting Restaurant,	Kunduz kuyruğu mantı, biftek, av etinin geleneksel posikunchikov, av etinden her türlü sosis, "Otantik avcılar" av zevkleri tam bir set, ızgara, yaban domuzu eti ve posikunchikov kunduz ile marine edilen geyik eti
Moskova, Rusya	Tsarskaya Okhota Restaurant,	Farklı av ve yaban hayvanı eti; sütle marine edilmiş tavşan, geyik pirzolası, ren geyiği bonfilesi, erik ve böğürtlen ile servis edilen yaban ördeği yahnisi
Johnesburg, Güney Afrika	Carnivore,	Ülkenin, bölgenin av ve yaban hayvanı etleri

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

#### 1.4.2. Türkiye’de Av Eti Restoranları

Türk gelenek ve kültüründe avcılık çok yoğun bir şekilde işlenmiş olsa da maalesef av etinin işlenmesi ve dışarda tüketilmesi çok zayıf kalmıştır. İlk Türk beyliklerinde beri av genellikle toplu halde yapılarak sonrasında av ganimeti olan av etleri şölenlerle birlikte topluca tüketilirdi. Belki günümüzde av restoranı olmamasının temel nedenleri de bunlardan birisi olabilir. Türkler İslamiyet öncesi, Selçuklu ve Osmanlı’da da bireyselliğe önem vermeyerek paylaşma ve misafirperverliğe önem vermişler ve bu şekilde yaşamlarını günümüz Türkiye’sine kadar sürdürmüşlerdir. Bu durum bu araştırmanın gözlem ve görüşme kısmında incelenmiş ve bulguları da aynı

yönde olmuştur. Paylaşmayı sevdiklerinden dolayı buradan bir gelir elde etme düşüncesi olmamıştır. Bu sebepten dolayı Türkiye’de av restoranı görmek maalesef imkânsıza yakındır. Araştırmada üç adet av restoranına ulaşılmıştır. Bunlardan birincisi “Hünkar Av Köşkü” sadece belli bir dönemde bir menü olarak av etini servis yapmaktadırlar. Bu bölümde değinilen Hünkar Av Köşkü araştırmanın av köşkleri kısmında ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bir diğeri “Av Eti Yaban Otu” sadece ismini kullanmaktadır. O yüzden bu restoran araştırmaya dâhil edilmemiştir. Diğeri “Urza” ise aktif olarak hem av köşkü mahiyetinde çalışarak hem de av etini işleyerek servis etmektedir.

#### **1.4.2.1. Urza Restoran (İstanbul)**

Maslak’ta Avcılık ve Atıcılık Kulübü içinde hizmet veren Urza Restoran bin kişi kapasiteli, geniş bahçesi, dünya mutfağından lezzet seçenekleri, açık ve kapalı alanları ile diğlerinden farklıdır. İstinye’de bulunan Avcılık ve Atıcılık Kulübü içinde hizmet veren Urza Restoran’ı diğ restoranlardan ayıran en önemli özellik av etleriyle hazırladığı özel menülerdir. Tavşandan geyiğe kadar farklı tatların bulunabileceği bir mekândır. Urza Restoran Tarım ve Orman Bakanlığı, Milli Parklar Müdürlüğü’nden aldıkları izinle, av eti yemeklerini sunabilmektedir. İstanbul’da dana kuyruğu çorbası, geyik corpaccio, ördek ciğeri, geyik etli risotto gibi yemekleri yalnızca Urza Restoran’da tadılabilmektedir. Urza’nın av eti menülerinden yemek isteyenlerin, bazı tatlar için altı saat, bazıları için ise bir gün önceden sipariş vermesi gerekmektedir. Örneğin tuzda veya güveçte sülün, keklik, bıldırcın, tavşan veya ördek yemek isteyen av eti meraklılarının altı saat önce sipariş verilmeleri gerekmektedir. Geyik rosto, geyik kaburga, geyik kol tandır gibi yemekler için ise sipariş bir gün önceden verilmelidir. Diyetle av eti meraklıları ve öğünü hafif bir salata ile geçirmek isteyenler için, karışık yeşillik, ördek salatası, bonfile salatası gibi seçenekleri de restoran menüsünde bulunmaktadır. Kış bahçesinde 50 kişi ağırlayabilen restoranın salon kapasitesi 80 kişidir (Milliyet, 2022).

**Fotoğraf 2.** Urza Monte Verde restaurant (Yummyadvisor, 2022).



#### **1.4.2.2. Hünkâr Av Köşkü (Bursa)**

Temenyeri'nin üzerindeki bölgede, Uludağ'ın eteklerinde yer alan Bursa manzaralı Hünkâr Av Köşkü, tarihin kucagında konuklarına, muhteşem ziyafetler sunmaktadır. Hünkâr Av Köşkü, Bursa'daki sivil mimari yapıların nadir örneklerinden birisidir. Köşk Fransız ampir üslupta yapılmıştır (Bursamüze, 2022). Tavan yüzeylerini kaplayan kalemîşi süslemeler insanı adeta büyüleyen sanatsal inceliktedir. Mevcut eşyaları Dolmabahçe Sarayı yenileme atölyelerinde onarım görüp özgün hallerine dönüştürülen köşk, zaman içinde "Kasr-ı Hümayun", "Kasr-ı Milli", "Cumhuriyet Köşkü" ve "Atatürk Köşkü" adlarıyla da anılmıştır. Bahçesiyle birlikte 3 bin 396 metrekaredir (Bursamüze, 2022). Hünkâr Köşkü, aslında rekor sayılabilecek 19 gün gibi kısa bir sürede inşa edilmiş bir av köşküdür. 1947 yılından beri Bursa Büyükşehir Belediyesi mülkiyetinde olan tarihi yapı, en son 1995 yılında Milli Saraylar Daire Başkanlığı gözetiminde Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından restore edilmiştir (Bursamüze,2022).

Hünkâr Köşkü, modernize edilen görünümüyle köklü geçmişin güzelliklerini bugün de yaşıyor. Yıllar boyu Av Köşkü olarak kullanılan Hünkâr Köşkü, geçmişine sadık kalarak damaklarda iz bırakacak av eti yemekleri menülerini sunmaktadır. Osmanlı'dan günümüze yaklaşık 180 yıla uzanan tarihi av köşkünde, tarihin mistik kokusuyla bezenmiş muhteşem sofralar servis etmektedir. Geçmişten gelen avcılık kültürünün av eti lezzetleri misafirlere yılın bazı dönemlerinde sunulmaktadır. Seçmeli

olarak ana yemekte av etlerinden tavşan, ördek, kaz ve bildircin eti sunulmaktadır (Yakala,2017).

**Fotoğraf 3.** Hünkar Köşkü müzesi (Bursamüze, 2022).



### 1.5. Av Köşkleri (Hunting Lodge)

İnsanoğlunun yerleşik hayata geçmesi ile mimari yapılar yapılmaya başlanmıştır. İnsanlar tarih ve sosyal yaşam ilerledikçe kendilerine daha özenli ve özel yapılar inşa etmeye başladı. Barınmak için küçük kulübelere kadar muhteşem saraylara kadar bir çok farklı yapı inşa edilmiştir. Yapıldığı zamandan günümüze kadar gelebilen bu yapılardan bazıları da av köşkleridir. Av köşkleri kralların, sultanların, imparatorların, zengin ve varlıklı kişilerin avlanma faaliyetleri süresince konaklamaları ve misafirlerini ağırlamaları için inşa edilen yapılardır. Bunların bir çoğunun tarihte belli bir süreçte kralların, sultanların, imparatorların, zengin ve varlıklı kişilerin avlanması için yapıldığını ve nesilden nesile kültürüyle beraber aktarıldığını varsaymak yanlış olmamaktadır.

Av köşkleri, dünyanın bir çok yerinde bulunduğu gibi Türkiye’de de bulunmaktadır. Av köşklerinin bir kısmı eski inşa edildiği zamandaki amaçlarına uygun halde kullanılıyor olsalar bile, elde edilen veriler genellikle turizme kazandırıldığını göstermektedir. Kimisi müze veya sosyal tesis olarak kullanılmaktadır. Araştırmada günümüzde farklı ülkelerdeki kullanımını ortaya çıkarmak için dünya genelinden on dört, Türkiye’den yirmi adet örnek av köşkü seçilmiş ve incelenmiştir.

### 1.5.1. Dünyada Av ve Av Turizmi Köşkleri

Araştırmaya dâhil edilen dünyadaki av köşkleri seçilmesinde önce avcılık kültürünün yoğun olduğu kültürler tercih edilmiştir. Sonrasında varsa olası farklılıkları veya benzerlikleri göstermek amaçlı farklı kıtalardan seçilmişlerdir. Böylelikle aralarındaki ilişkileri ortaya çıkartılmaya çalışılmıştır. Tablo 13'te dünya genelinden farklı av köşkleri seçilmiş ve günümüzdeki kullanım amaçları verilmiştir.

**Tablo 13.** Dünyadan seçilmiş av köşkleri.

No	Ülke	Av Köşkü Adı	Yapım Tarihi	Kullanım amacı
1	İtalya, Sicilya	Ficuzza Av Köşkü	1799	Müze
2	Ukrayna, Suhaluçya	Zalesye Av Köşkü		Devlet Misafirhanesi
3	Avusturya, Baden	Mayerling Av Köşkü	1886	Müze
4	Almanya, Brandenburg	Carinhall Av Köşkü	1888	Müze
5	Almanya, Schwarzenbruck,	Nazi Av Köşkü	1933	Göçmen Yurdu
6	İngiltere, Somerset	Kral John Av Köşkü	1460	Müze
7	İngiltere Kingsclere, Hampshire	Medieval Royal Av Köşkü	1189	Müze
8	İngiltere, Londra	Essex, Kraliçe Elizabeth Av Köşkü	1543	Müze
9	İskoçya	Glenfeshie Av Köşkü	1800	Av Köşkü
10	Fransa	The Château de la Muette Av Köşkü	1572	Avrupa Ekonomik İşbirliği Teşkilatı Merkezi
11	Fransa	Château de Chambord Av Köşkü	1518	Cumhurbaşkanlığı Av Köşkü
12	Pakistan, Lahor	Devlet Hane Av Köşkü	1600	Müze
13	Amerika, Alabama	Westervelt Av Köşkü	1951	Av Köşkü
14	Amerika, Nebraska	The High Adventure Company (HAC) Av Köşkü	1985	Av Köşkü

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 13'te görüldüğü üzere dünya genelinde pek çok av köşkü müzeye çevrilerek turizme kazandırılmıştır. Günümüzde farklı amaçlarda kullanılan av köşklerinin yanı sıra, kurulduğu ve inşa edildiği tarihten bu yana hala kurulum amacını sürdüren av köşkleri de bulunmaktadır. Bu av köşkler genellikle 19. yüzyılda inşa edilmişlerdir. Bu av köşkerlerinden 1951'de Amerika Alabama'da kurulan ve günümüze kadar yapısını koruyan Westervelt Av Köşkü'nün güncel av turizmi güncel av turizmi ücretleri Tablo 14'te gösterilmektedir (Westerveltlodge, 2022). Tesis kurulduğu dönemden bu yana av köşkü olarak faaliyetini sürdürmektedir. Bununla beraber av

okulunu bünyesinde bulundurmak, sürdürülebilir şekilde acemi avcı turistleri hizmet alanına katarak, avcılıkla ilgili bir çok alanda kendini geliştirmiştir.

**Tablo 14.** Westervelt av köşkünün güncel av turizmi ücretleri (Westerveltlodge, 2022).

Westervelt Av Köşkü 2021-2022 Av Turizmi Ücretleri								
Av Hayvanı	Sezonu	Süre	Konaklama	Yeme-İçme	Transfer	Ücreti (\$)		
<b>Beyaz Kuyruklu Geyik</b>	15 Ekim – 7 Kasım	2 Gün	Dâhil	Yok	Dâhil	600 \$		
<b>Beyaz Kuyruklu Geyik</b>	15 Ekim – 7 Kasım	2 Gün	Dâhil	Dâhil (Tüm Öğünler)	Dâhil	1200 \$		
<b>Üveyik</b>	5 Eylül – 11 Ekim 2021	1 Gün	Yok	Dâhil (Öğle Yemeği ve Av Dönüşü Yemeği)	Dâhil	150 \$		
<b>Bıldırcın (15 Adet Limit)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	1 Gün	Yok	Dâhil (Tüm Öğünler)	Dâhil	650 \$.		
<b>Bıldırcın (15 Adet Limit)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	1 Gün	Yok	Dâhil (Öğle Yemeği)	Dâhil	550 \$		
<b>Bıldırcın (12 Adet Limit)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	Yarım Gün	Yok	Dâhil (Tüm Öğünler)	Dâhil	490 \$		
<b>Bıldırcın (12 Adet Limit)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	Yarım Gün	Yok	Dâhil (Öğle Yemeği)	Yok	360 \$		
<b>Karışık Kanatlı Avı (15 Bıldırcın, 4 Keklik, 2 Sülün)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	1 Gün	Yok	Dâhil (Tüm Öğünler)	Dâhil	700\$.		
<b>Karışık Kanatlı Avı (15 Bıldırcın, 4 Keklik, 2 Sülün)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	1 Gün	Yok	Dâhil (Öğle Yemeği)	Yok	600\$.		
<b>Karışık Kanatlı Avı (12 Bıldırcın, 2 Keklik, 1 Sülün)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	Yarım Gün	Yok	Dâhil (Tüm Öğünler)	Dâhil	540\$.		
<b>Karışık Kanatlı Avı (12 Bıldırcın, 2 Keklik, 1 Sülün)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	Yarım Gün	Yok	Dâhil (Öğle Yemeği)	Yok	390\$.		
<b>Uluslararası Sülün Avı (3 Sülün)</b>	22 Ekim 2021- 31 Mart 2022	Yarım Gün	Yok	Dâhil (Öğle Yemeği) (Kuş temizleme ve paketleme dâhil)	Dâhil	375 \$		
<b>Hindi Avı (1 Hindi)</b>	25 Mart 2022 - 01 Mayıs 2022	2 Gün	Dâhil	Dâhil (Tüm Öğünler) (Kuş temizleme ve paketleme dâhil)	Dâhil (Tam Gün Rehber)	1450\$.		
<b>Hindi Avı (1 Hindi)</b>	25 Mart 2022 - 01 Mayıs 2022	2 Gün	Dâhil	Dâhil (Tüm Öğünler) (Kuş temizleme ve paketleme dâhil)	Dâhil (Yarım Gün Rehber)	1350\$.		
<b>Hindi Avı Okulu</b>	14-16 2021 Nisan	2 Gün	Dâhil	Dâhil (Tüm Öğünler) (Kuş temizleme ve paketleme dâhil)	Dâhil (Tam Gün Rehber)	1500\$.		

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Av köşkleri av ve yaban hayvanlarının bol olduğu yeşil arazilerde ve ormanlıklarda kullanacakları mekânlar olarak inşa edilmiştir. Böylelikle avlanma

faaliyetlerinin daha verimli geçmesi sağlanmıştır. Krallıklar, imparatorluklar yıkıldıkça, bu köşkler zenginlerin ve nüfuzlu kişilerin eline geçmeye başlamış veya onlar tarafından yaptırılmaya başlamıştır. Günümüze yaklaşıldıkça, yeni yönetim biçimleri oluştuğunda, merkezi yönetimin veya devletlerin gücünün tekrar artmasıyla, kamunun idaresine geçerek yerli ve yabancı turistlere hizmet vermeye başlamışlardır. Zenginlerin ve soyluların elinde kalan av köşklerinin genellikle amacına uygun olarak avlama faaliyetleri için kullanıldıklarını ulaşılan veriler doğrultusunda söylemek mümkündür.

### **1.5.2. Türkiye’de Av ve Av Turizmi Köşkları**

Türkiye’deki av köşklerinin tarihsel süreci farklı bir seyir izler. Bunun sebebi Anadolu’da birçok medeniyetin kurulmuş ve yıkılmış olmasından kaynaklanmaktadır. Anadolu’da Hititlerden Selçuklulara, oradan da Türkiye Cumhuriyetine kadar farklı medeniyetler kurulmuş ve yaşamıştır. Bu medeniyetlerin kralları, sultanları, imparatorları genellikle avcılıkla uğraşmışlardır. Çünkü av bir iktidar göstergesidir. Gücü sembolize eder, muktedir ve iktidarda olmayı temsil eder. Avlanan hayvan ne kadar güçlü ve ihtişamlı olursa hükümdarın gücü de o oranda büyümektedir. Avcılık hepsinin kültürüne derinlemesine nüfuz etmiştir. Kaynaklardan ulaşılan bilgilere göre, Osmanlı döneminin sosyal hayatında saray eğlenceleri arasında, av ve avcılık neredeyse savaş kadar özel ve önemli bir yere sahiptir. Özellikle ilk dönemlerde padişahlar, şehzadeler ve devlet ileri gelenlerinin çoğu, özgür zamanlarını maiyetleri ile birlikte av partilerinde geçirmişlerdir. Sultan IV. Mehmed’in “Avcı” lakabı av merakı ve av faaliyetlerinden dolayı kalmıştır.

Türklerin Anadolu’da yerleşik hayata geçmelerinden sonra yapılar çok fazla inşa edilmeye başlanmıştır. Türklerin vazgeçilmez kültür ve geleneği olan avcılık da bundan nasibini almıştır. Avın bir merasimi ve mekânı vardır. Bu nedenle kurulan medeniyetler, av mekânlarını sürekli kılmak adına, çeşitli yapılar inşa etmişlerdir. Anadolu’nun bir çok yerinde sadece avlanma faaliyetleri için av köşkları inşa ettikleri görülmektedir (Kesikbaş ve Erdoğan, 2020). Genellikle av köşkları hükümdarlarının yaşadıkları yerlere yakın yerlerde kurulmuştur. Selçuklularda Kayseri ve Antalya bölgesinde, Osmanlılarda ise geneli İstanbul’da olmakla beraber Edirne, Bursa, İzmit kapsayan Marmara bölgesinde inşa edilmişlerdir. Anadolu’da yaşayan her bir

medeniyetin mimari anlayışı farklı olduğundan, inşa edilen av köşklerinin de yapıları farklılıklar göstermektedir. Araştırmada av köşklerinin yirmi bir tanesine ulaşılabilmiş ve incelenmiştir. Ulaşılamayan av köşklerinin ulaşılan av köşkları ile benzerlikler göstermekte olduğu, incelenen av köşkları içindekilerle benzerlikler taşıdığı varsayılmaktadır. Tablo 15’te, araştırma kapsamında Türkiye’de ulaşılabilen av köşkları bulunduğu şehir, yapım tarihi ve günümüzdeki kullanım amacı verilmiştir.

**Tablo 15.** Türkiye av köşkları.

Türkiye’de Av ve Av Turizmi Köşkları				
No	Şehir	Av Köşkü Adı	Yapım Tarihi	Kullanım amacı
1	Antalya	Selçuklu Av Köşkü	1300	Müze
2	Antalya, Alanya	Sedre Av Köşkü	1400	Müze
3	Kayseri	Hızır İlyas Av Köşkü	1241	Gök Gözlem Evi
4	Kars	Katerina Av Köşkü	1900	Turizm İşletmesi
5	Batman	Gercüş Merkez Hacı Mehmet Avcı Konağı,		Restorasyon
6	Muğla	Abbas Hilmi Paşa Av Köşkü,	1900	Tarım İşletme Müdürlüğü
7	Kocaeli	İzmit Kasrı Hümayun (Abdülaziz Av Köşkü)	1861	Saray-Müze
8	Bursa	Hünkâr Av Köşkü,	1900	Saray-Müze
9	Edirne	Bülbül Kasrı Av Köşkü	1671	Av Köşkü
10	Edirne	IV. Mehmet Av Köşkü	1671	Turizm İşletmesi
11	İstanbul	Hasan Paşa Av Köşkü	1770	Av Köşkü-Müze
12	İstanbul	Maslak Kasrı, II. Mahmut Av Köşkü	1831	Milli Saray
13	İstanbul	Çinili Av Köşkü	1830	Müze
14	İstanbul	Ahır Av Köşkü	1861	Kültür Merkezi
15	İstanbul	Hekimbaşı Av Köşkü (Sultan Abdülaziz)	1817	Turizm İşletmesi
16	İstanbul	Alemdağ Kasrı -Av Köşkü	1853	Av Köşkü-Müze
17	İstanbul	V. Murat Av Köşkü	1840	Hamam
18	İstanbul	Beykoz Av Köşkü Mecidiye Kasrı	1845	Milli Saray
19	İstanbul	Çadır Av Köşkü	1900	Turizm İşletmesi
20	Kastamonu	Şadibeyçiftliği Av Köşkü	1831-1890	Turizm İşletmesi
21	Kırıkkale	Kırıkkale İli Avcı Konağı	2021	Avcı Konağı

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Araştırma kapsamında ulaşılan Türkiye’deki av köşkları günümüzde genellikle müze, turizm işletmesi ve milli saray olarak kullanılmaktadır. Günümüzde eski yapım av köşkları amacına uygun olarak kullanıldığına ilişkin bir bulguya ulaşılamamıştır. Ama araştırmada amacına uygun kullanımlar için projeler kapsamında yeni av köşkü, avcı konağı inşa edilmektedir. Av köşkünün bir örneği, Özer (2015; 2020) çalışmaları kaynak alınarak, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ve Ahiler Kalkınma Ajansı ortaklığında Şubat 2021’de Kırıkkale İli Avcı Konağı

projesinin ön fizibilite raporu yayınlanmıştır. Tablo 16’da Kırklareli ili avcı konağının yatırım künyesi görülmektedir.

**Tablo 16.** Ahiler Kalkınma Ajansı Kırıkkale ili Avcı Konağı Ön Fizibilite Raporu yatırımının künyesi (AKA, 2021).

Yatırım Konusu	Avcı Konağı Ön Fizibilitesi	
Üretilen Ürün/Hizmet	Avcı Konağı Tesisi	
Yatırım Yeri (İl – İlçe)	Kırıkkale-Sulakyurt	
Tesisin Teknik Kapasitesi	4.200 geceleme/yıl	
Sabit Yatırım Tutarı	729.193,15 \$	
Yatırım Süresi	12 Ay	
Sektörün Kapasite Kullanım Oranı	%52,14	
İstihdam Kapasitesi	12 kişi	
Yatırımın Geri Dönüş Süresi	7-8 Yıl	
İlgili NACE Kodu (Rev. 3) 55.20.04-	Tatil amaçlı pansiyonların faaliyetleri	
İlgili GTİP Numarası	-	
Yatırımın Hedef Ülkesi	Tüm Ülkeler	
Yatırımın Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına Etkisi	Doğrudan Etki	Dolaylı Etki
	Amaç 8: İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme	Amaç 9: Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı
Diğer İlgili Hususlar	Av turizminin yanında doğa turizmini tercih edenlerin de faydalanabileceği bir tesis yatırımı olacaktır	

Tablo 16’da görüldüğü üzere, proje kendi maliyetini, yatırımın geri dönüşünü 7-8 yılda gerçekleştirecektir. 12 kişiye istihdam sağlaması ön görülmektedir. Ayrıca av turizminin yanında, doğa turizmini tercih eden turistlerin de faydalanabileceği bir tesis olacağı varsayılmaktadır. Tamamlanması ile Türkiye’deki avcı turistlere hizmet vermesi planlanmaktadır. Bu araştırmanın yayınlanması ile rehber olacağı, eski yapıların amacına uygun olarak kullanılmasıyla veya yeni yapılacak av turizmi tesislerinin (av köşkü) Türkiye turizmine ve ekonomisine etkisinin yüksek derecede olabileceği ön görülmektedir.

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden gözlem ve görüşme yöntemleri kullanılmış, literatür taraması ile ikincil kaynaklardan da yararlanılmıştır. Literatürden elde edilen bilgiler görüşme aşamasında kullanılacak sorular için fikir ve bir ön çalışma olmuştur. Avcı turistler üzerinde katılımcı gözlemler yapılmış, bu süreçte yarı yapılandırılmış mülakatlar ile yüz yüze derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan kişi sayısı, nitel verilerde doygunluğa, verilerin birbirini tekrar etme durumu ortaya çıkıncaya kadar devam etmiştir (Ceylan ve Bulut, 2019). Verilerin toplanmasında, katılımcılara Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu Gönüllü Katılımcı Onay Formu (Ek-12) imzalatılarak, gerekli izinler alınmıştır. Ayrıca alandaki farklı avcı turistlerle görüşülerek, görüşme verilerinde çeşitlilik sağlanmaya çalışılmıştır. Böylece farklı avcı turistlerin aynı konu hakkındaki görüşlerinin benzer ve farklı yanları ortaya konulmuştur.

Görüşme yapılan kişilerin konu hakkında ilgili ve bilgili olmasına dikkat edilmiştir. Görüşmenin başarısı; problemle ilgili bilgileri toplamak olduğundan araştırmacının araştırılacak konu hakkında teorik bilgi düzeyinin yeterli olması gereklidir (İslamoğlu, 2009: 185). Araştırmacının akademik alt yapıyla beraber resmi profesyonel avcı ve atıcı (Ek-3, Ek-4, Ek-5, Ek-6, Ek-7, Ek-8, Ek-9, Ek-10) belgelerine sahip olması yeterli teorik ve pratik bilgi sahibi olduğunun göstergesidir. Araştırmanın sürecinde yapılacak işleri izlemek için Araştırma Süreci Tablosu oluşturulmuştur. Araştırmanın süreci Tablo 17’de gösterilmiştir.

**Tablo 17.** Türkiye av turizminin ekonomi ve gastronomi açısından değerlendirilmesi araştırma süreci.

<i>No</i>	<i>Yapılan Çalışmanın Açıklaması</i>	<i>Tarih</i>
1	Alanyazının ve dokümanların (web sayfaları, kitaplar broşürler, vb..) taranması	01.10.2019- 01.08.2020
2	Olası araştırma sorularının tez danışmanı ve araştırmacı tarafından belirlenmesi	02.08.2020- 08.08.2020
3	Gözlem ve görüşme formunun tez danışmanı ve araştırmacı tarafından oluşturulması	09.08.2020- 12.08.2020
4	Tez danışmanı ile yeniden görüşülerek gözlem ve görüşme yerlerinin son halinin verilmesi	14.08.2020
5	Tez danışmanı ile yeniden görüşülerek soru formuna son şeklinin verilmesi	15.08.2020- 20.08.2020
6	Tahmini katılım gösterilecek gözlemlerin ve görüşmelerin sayısının belirlenmesi	21.08.2020

7	Olası gözlem ve görüşme yerlerinin tez danışmanı ve araştırmacı tarafından belirlenmesi	22.08.2020
8	Tez danışmanı, tez izleme jüri üyeleri ve araştırmacı tarafından olası gözlem ve görüşme yerlerinin meydana getirilmesi	23.08.2020
9	Katılımcı gözlemin ve görüşmelerin gerçekleştirilmesi	25.08.2020- 09.06.2022
10	Katılımcı gözlemin ve görüşmelerin kağıda aktarılması, verilerinin analizi ve bulguların oluşturulması	01.10.2020- 27.06.2022

## 2.1. Araştırmanın Amacı

Türk kültür tarihinde çok büyük bir öneme sahip olan avlanma faaliyetleri, günümüzde av turizmi olarak devam etmektedir. Av turizminin ekonomi ve gastronomi açısından incelenmesi bu araştırmanın temel amacıdır. Alt amaçlar ise şu şekildedir:

- Türkiye’de av turizminin, ekonomik boyutlarını tespit etmek,
- Av turizmine katılanların av köşkleri ve av restoranları hakkındaki düşüncelerini ortaya çıkarmak,
- Mutfak kültüründe av etlerinin işleme, pişirilme ve tüketilme yöntemlerini tespit etmektir.

## 2.2. Araştırmanın Önemi

Yemek ve bunu elde etmek için avlanma üzerinde bir araya getirilerek yapılan araştırmalar yetersiz sayıdadır. Bu araştırmanın yürütülme sürecinde Türkiye’de avlanan av hayvanları av etlerinin işlenmesi ve pişirilmesi üzerinde herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Yemek için avlanma; gastronomi ve av turizminin bir arada çalışılmasını gerekli kılmaktadır. Türkiye’de av turizmini ve avcılığı farklı amaçlarla yapan yerli avcı turistlerin, tecrübeleri göz önüne alındığında, avlama ve pişirme konusundaki bilgi birikimlerinin av turizminin kapsamını genişleteceği, geliştireceği, bilime ve sektöre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu araştırma sonucunda elde edilen veriler ışığında;

- Alternatif turizm türlerinden birisi olan av turizminin ekonomik boyutunu ortaya çıkardığı için merkezi ve yerel yönetimler ile işletmelere yeni istihdam ve yatırım alanları gösterilmiş olduğu,

- Turizmin olumlu ekonomik etkilerinin kırsal alanlara da yayılmasında av turizminin de kullanılmasına yönelik mevcut uygulamalar ve öneriler sunulduğu,
- Av ürünlerinin (av eti) gastronomi açısından değerlendirilmesi konusunda mevcut uygulamalar ve öneriler sunulduğu,
- Av ve av turizmi konularına bilimsel bir bakış açısı getirmesi ile literatürdeki ihtiyaç duyulan bir boşluğu doldurduğu için önemlidir.

### 2.3. Güvenirlilik ve Geçerlilik

Araştırmanın diğer bir boyutunu oluşturan sonuçların inandırıcılığı, bilimsel araştırmaların en önemli geçerliliklerinden biri olarak kabul edilmektedir. Geçerlilik ve güvenilirlik bu açıdan bilimsel araştırmalarda kullanılan en önemli iki yargıya varabilme aracıdır (Başkale, 2016). Araştırmacının nicel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik çok dikkatli test etmesi ve sonuçları okuyuculara rapor etmesi beklenirken, nitel araştırmalarda geçerlik-güvenirlilik nicelden farklı olarak ele alınır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 289). Nicelde kullanılan geçerlik ve güvenirlilik ifadelerinin yerine nitelde inanılrlık, sonuçların doğruluğu ve araştırmacının yetkinliğinden bahsetmek daha doğru olmaktadır (Krefting, 1991). Nitel araştırmalarda geçerlik güvenirlilikten ziyade inandırıcılık (trustworthiness) olması gerektiğine dikkat çekilerek, altın standart olarak bir takım kriterler alanyazında belirlemiş ve yer almıştır (Guba ve Lincoln, 1982; Whittemore, Chase ve Mandle, 2001; Merriam, 2013). İnandırıcılık ölçütleri; inanılrlık, güvenilebilirlik, onaylanabilirlik ve aktarılabilirlik olmak üzere dört ana başlık altında toplamış ve Tablo 18’de gösterilmiştir (Guba ve Lincoln, 1982; Decrop, 1999: 158; Creswell, 2016: 246). Bilimin ilerlediği zaman içerisinde nitel araştırmaların geçerlik-güvenirliliği ile ilgili kıstaslar geliştirmiştir. Pawson ve diğerleri (2003) saydamlık (transparency), doğruluk (accuracy), amaçlılık (purposivity), yarar (utility), ulaşılabilirlik (accessibility) ve özgünlük (specificity) ifade eden TAPUPAS kısaltmalı modeli, Guba ve Lincoln (1982) kadar ayrıntılı olmasa da başka bir alternatif sunmaktadır (Pawson, Boaz, Grayson, Long ve Barnes, 2003). Bir araştırmada bulguların doğruluğunu kontrol etmek için bu stratejilerin bir ya da daha fazlasının belirtilmesi önerilmektedir (Creswell, 2016: 245).

**Tablo 18.** Nitel araştırmaların inandırıcılığı için kullanılan yöntemler (Guba ve Lincoln, 1982; Başkale, 2016).

<b>Faktör</b>	<b>Strateji ve Sorusu</b>	<b>Yöntemler</b>
<b>İç geçerlik</b>	<b>İnanlırlık (credibility):</b> Sonuçlar inandırıcı mı?	Uzun süreli etkileşim ile önyargılarını azaltma (prolonged involvement) Katılımcı teyidi (member checking) Uzman incelemesi (peer debriefing) (Holloway ve Wheeler, 1996).
<b>Dış geçerlik</b>	<b>Aktarılabirlik (transferability):</b> Sonuçlar diğer kişi ve durumlara aktarılabir mi?	Amaçlı örnekleme Dâhil etme/dışlama ölçütleri Ortamın ayrıntılı tanıtımı Katılımcıların ayrıntılı tanıtımı
<b>Güvenirlik</b>	<b>Güvenilebilirlik (dependability):</b> Çalışma benzer koşullarda benzer katılımcılarla tekrarlandığında sonuçlar benzer mi?	Denetleme yolu (audit trail) Alanyazın (literature) Araştırma yöntemlerinin ayrıntılı tanıtımı Üçgenleme (triangulation) Başka bir araştırmacının süreç ve sonuçları incelemesi
<b>Objektiflik</b>	<b>Onaylanabilirlik (confirmability):</b> Önyargılar azaltılarak objektiflik artırıldı mı?	Araştırmacı önyargılarını azaltma Üçgenleme

Bu araştırmada:

### **İnanlırlık**

İnanlırlılığı sağlamanın en iyi yolu uzun süreli etkileşim olup, araştırmanın yapıldığı ortamda bulunmak araştırmacının önyargılarını azaltmasına yardımcı olur. Veri toplamak için yeterli zamanın ayrılması araştırmacının araştırılan grubun kültürünü, dilini ya da görüşlerini anlaması için derinlemesine anlayış geliştirmesini sağlar. Sürekli aynı ortamda bulunma aynı zamanda karşılıklı güvene dayalı ve dostça bir ilişkinin kurulmasını, doğru ve eksiksiz yanıtlar alınmasını sağlar (Streubert ve Carpenter, 2011). Böylelikle araştırmacılar katılımcıların yaşadıklarını daha iyi anlayabilirler (Holloway ve Wheeler, 1996). Araştırmacının katılımcı gözlemci olarak av turizmine katıldığı avcı turistler ile 2019-2022 yılları arasında farklı zamanlarda farklı gözlemlere katılım gösterilmiş, uzun süren görüşmelerde toplanan verilerin geçerliliği daha yüksek olduğundan inanlırlılığı sağlamaktadır. Tekrarlanan gözlemlerde

aynı avcı turistler ile katılımcı teyidi yapılmış, bunlar alanda iyi olan kişilerle uzman incelemesi yapılmıştır. Benzer biçimde aynı bireyden birden fazla görüşme yoluyla toplanan veriler de gerçeği yansıtma bakımından daha güçlüdür (Başkale, 2016). Bu nedenlerin bütünüyle araştırmacı ile veri kaynağı arasında oluşturulan etkileşimin mümkün olan durumlarda geniş bir zamana yayılması araştırma verilerinin inandırıcılığını artırmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

### **Aktarılabirlik**

Bir araştırmanın sonuçları benzer katılımcı ve ortamlardaki durumlara aktarılabilmelidir (Streubert ve Carpenter, 2011). Nicel araştırmalarda aktarılabirlik sonuçların nasıl genellenebileceği ve bütün gruba nasıl iletilebileceğini içerir (Guba ve Licoln, 1982). Nitel çalışmaların genelleme amacı olmayıp, bütün deneyimler bireyin durumunu anlamaya odaklıdır. Fakat katılımcıların yaşadıkları deneyimler ayrıntılı tanımlanmalıdır ki araştırmayı okuyanlar sonuçları kendi araştırmalarında uygulayabilsinler. Bu nedenle nitel araştırmalarda aktarılabirliği kanıtlamak için örneklem seçiminin nasıl yapıldığı, katılımcıların özellikleri ve ortam açıkça belirtilmelidir (Sharts-Hopko, 2002). Örneklem seçimi ve nasıl yapıldığı detaylı bir şekilde yapılarak, avcı turistlerin özellikleri, görüşme ve gözlemlerin yapıldığı ortamlar açıkça belirtildiğinden dolayı araştırmanın aktarılabirliği sağladığını söylemek mümkündür.

### **Güvenilebilirlik**

Bir çalışmanın iç geçerliğini artırmada belki de en çok bilinen ve uygulanan strateji üçgenleme tekniğidir. Burada sorulacak soru “*Bu sonuçlar ne kadar inandırıcı?*” ve “*Aynı ya da benzer örneklemler çalışmalarda bulgular tekrarlanabilir mi?*” olmalıdır. Üçgenleme iki ya da daha fazla veri toplama yöntemi (örneğin, görüşmeler, gözlemler ve doküman incelemesi gibi) kullanmayı gerektirir sonuçlarının karşılaştırılması ile yöntemlerden birinin zayıf yönleri varsa diğer yöntemin güçlü yönleriyle telafi edilebilir (Mays ve Pope, 2000; Streubert ve Carpenter, 2011). Araştırmacının avlamlarda hem gözlem hem de avcı turistler ile görüşmeler yapılmasıyla üçgenleme sağlanmış ve araştırmanın güvenilebilirliği oluşturulmuştur.

### **Onaylanabilirlik**

Bu stratejide daha sonraki araştırmacıların da yapabilmesi için süreçlerin/aktivitelerin kaydedilmesini içererek sonuçlara ulaştıran düşünce süreci ve kanıtları mümkün olduğunca göstermektir (Streubert ve Carpenter, 2011).

Onaylanabilirlik ölçütleri;

- Ham veriler olmalıdır; örneğin ses kayıt cihazı verileri, saha notları, günlükler vb.
- Analiz edilmiş veri; örneğin, çalışmanın bulguları,
- Bulguların oluşumu; örneğin, önemli cümleler, temalar ve kategoriler,
- Çalışma süreci; örneğin, kullanılan yöntem ve süreçler,
- Çalışmanın hedefleri, amacı ve beklentileri,
- Kullanılan ölçümlerin nasıl geliştirildiği; örneğin, yarı yapılandırılmış sorular, pilot görüşmeler ve gözlemler (Holloway ve Wheeler, 1996; Başkale, 2016).

Araştırmada onaylanabilirlik kıstasları tamamlanmıştır. İlaveten araştırmanın onaylanabilirliğini göstermek için alıntılar, hikâyeler de oldukça önemlidir. Bunun için bulgular araştırmacının önyargıları ya da görüşleri yerine katılımcıların kendi ifadelerini içermelidir (Lincoln ve Guba, 1985). Araştırmada araştırmacın görüşlerinden ziyade avcı turistlerin tecrübelerine ve alıntılarına yer verilerek onaylanabilirlik sağlanmıştır. Bu bağlamda bu araştırmanın geçerlilik ve güvenilirlik ölçütleri; inanılrlık, aktarılabirlik, güvenilebilirlik ve onaylanabilirlik stratejilerini yani inandırıcılığını sağladığı varsayılmaktadır (Sel, 2021).

### **2.4. Araştırmanın Yöntemi**

Konunun doğasına bağlı olarak; sosyal bilimlerde birçok alan tarafından kullanılan ve grup üyeleriyle doğrudan ilişki kuran, nitel saha araştırması olarak bilinen gözlem ve görüşme yöntemi bu araştırma için en uygun yöntemdir. Nitel araştırma yöntemleri, nicel araştırma yöntemlerinin aksine, farklı bilgi parçacıklarından yola çıkarak bütünü veya kuramı kendisi oluşturması için gerekli olan birincil ya da ikincil verilerin toplanmasına aracılık yapar (Kozak, 2017: 29). Gözlem ve görüşme, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya çıkarılmasına yönelik sürecin izlendiği bir yöntem olması da sečilmesinde etkilidir (İnanır, 2017: 99). Uygunluđunu pekiştiren diğer önemli bir nokta ise, kuram oluşturmayı temel alan bir anlayışla sosyal olguları bağlı buldukları

çevre içerisinde araştırmayı ve anlamayı ön plana alan bir yaklaşım olmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 45).

Nitel araştırmalarda, belli bir konu ile ilgili araştırma yapılırken o konunun, “ne kadar” veya “ne kadar iyi” öğrenmekten ziyade, daha geniş bir bakış açısı elde etme ön plana çıkmaktadır ve araştırmaya konu olan katılımcıların deneyimlerini doğal ortamda gözlemlenmeye ve raporlaştırılmaya çalışılmaktadır (Büyüköztürk vd., 2012: 234). Eğer araştırılan özne ya da grubun davranışlarının doğasını anlamak gerekiyorsa, bir araştırma tasarlamaya dayanak oluşturacak veri yoksa incelenecek durumun değişkenlerini ayrı ayrı, durumu ise bütün olarak almak gereklidir (Kartarı, 2017: 212). Bu bağlamda uzun süreli bir araştırma için nitel yaklaşımdan yararlanmak faydalı olmaktadır (Kartarı, 2017). Araştırmacının av turizmi faaliyetlerine aktif olarak katıldığından, araştırmaya doğal bir kaynak oluşturmaktadır. Türkiye’de gözlem yapılabilecek olan av turizmine açık alanlar (avlaklar) araştırmaya doğal ortamlar sağlamaktadır. Gözlem ve görüşme yöntemi, daha geniş bir bakış açısı ve derinlemesine veri elde etmek için tercih edilmiştir.

#### **2.4.1. Gözlem ve Gözlem Verilerinin Toplanması**

Veriye ilk elden ulaşma imkânı sunan gözlem, nitel araştırma yöntemlerinde en yaygın olarak kullanılan veri toplama yöntemlerinden biridir (İnanır, 2017: 102). Bir konu ile ilgili derinlemesine bilgi elde etmek isteniyor ise gözlem yönteminin kullanması uygundur. Aristoteles zamanından günümüze kadar bir bilim yöntemi olarak bilinen gözlem, başvurulan yöntemlerdendir (Binbaşoğlu, 1994:124).

Gözlem tekniğinde belli bir grubun davranışı doğrudan gözlemlenir ve buna dayanarak bu gruba ilişkin bir betimleme yapılır (Agafonoff, 2006: 117). Gözlemede amaç davranışların sosyo-ekonomik temellerini açıklamaya çalışmaktır (Akturan, 2007: 241). Bu araştırma tekniğinde, araştırmacı, gerçek zaman diliminde doğal ortamında gerçekleşen davranışı gözlemlenmekte ve günlük olayları, gelişmeleri, konuşmaları, araştırma sürecinde gözlemler not edilebileceği gibi, fotoğraf, sesli ve görüntülü de kaydedilmektedir (Kartarı, 2016). Saha notları olarak kaydedilen bu kayıtlar araştırmanın veri setlerini oluşturmaktadır (Arnould ve Wallendorf, 1994: 495).

Katılımcı, katılımsız ve mekanik olarak gözlem tekniğinin üç türü bulunmaktadır. Her üç yöntemin de birbirine kıyasla üstünlükleri ve zayıflıkları bulunmaktadır. Araştırma sürecinde her üç veri toplama tekniği de aynı anda kullanılabilir. Bu özellik gözlemi diğer araştırma yöntemlerinden ayıran önemli bir özelliktir. Araştırmacı davranış ve sosyal ortama ilişkin gözlemlerini yöntemde, fotoğraf makinesi, video kamera, ses kayıt cihazı gibi araçlar kullanarak kayıt altına almaktadır (Arnould ve Wallendorf, 1994: 487). Mekanik gözlem, davranışın geliştiği sosyal ortama ilişkin detaylı bilgi sağlamasından dolayı destekleyici bir araç olarak kullanılmaktadır (Katarı, 2017). Katılımcı olmayan gözlem özellikle sayıca küçük toplulukların davranışlarına ilişkin yürütülen çalışmalarda kullanışlıdır. Katılımcı olmayan gözlem ve katılımcı gözlemi birbirinden ayıran nokta araştırmacının katılımsız gözlemde pasif, katılımcı gözlemde ise aktif bir rolü olmasıdır (Arnould ve Wallendorf, 1994: 487). Katılımcı olmayan gözlemde araştırmacı gözlenen olaya veya duruma doğrudan katılmaz (İnanır, 2017). Katılımcı gözlem metodunda ise veri toplamada, araştırmacı, topluluk içerisinde aktif olarak bulunur (Becker, 1958: 652). Böylelikle kişilerin davranışlarını doğrudan gözlemlemeyerek, kişilerle konuşarak davranışın gerisinde yatan nedenleri ortaya çıkarabilmektedir (Jackson, 1983: 39). Bu yöntem kapsamında araştırmacı, ilgilendiği toplulukla belirli bir süre zaman geçirmeli, sosyal aktivitelerde bulunmalıdır (Jackson, 1983: 40).

Katılımcı gözlem, gözlemci olarak katılım ve tam katılım olmak üzere iki düzeyde gerçekleşmektedir (Gold, 1958: 219; Agafonoff, 2005: 118). Gözlemci olarak katılımda, araştırmacı öncelikle araştırmaya konu olan kişilerle ilişkiler geliştirir ve topluluk içerisinde davranışları gözlemler. Tam katılımda araştırmacı toplulukla birlikte vakit geçirir, sosyal aktivitelerde bulunur (Aktarı, 2017). Böylece katılımcı gözlemde çok fazla sayıda iyi veri toplamak da mümkündür (İnanır, 2017: 102).

Bu çalışmada, Türkiye’de av turizmine yönelik bulguların derinlemesine incelenmesi hedeflenmektedir. Bu bağlamda katılımcı gözlem araştırma metodu bu çalışmaya çok uygundur. Araştırmada, derinlemesine bilgi toplamak ve gözlem sırasındaki verileri kayıt altında tutmak amaçlı gözlem formu oluşturulmuştur (İnanır, 2017). Bu gözlem formunun örneği Ek 14’te görülmektedir.

Gözlemler, avcı turist davranışının gerçekleştiği doğal bir ortamda yapılması düşüncesinden hareketle, araştırma süresince 2019-2020, 2020-2021 ve 2021-2022 av sezonlarında, 120 günde, Türkiye'nin birçok genel ve devlet avlağında 300' den fazla av turizmi av organizasyonuna katılarak yapılmıştır (Ek 1- Av Rezervasyonları). Tablo 19'da ön gözlem formu yani gözlemin gerçekleştiği yerler ve gözlem sırasındaki katılımcı gözlemin içerdiği aktiviteler hakkında bilgiler sunulmaktadır. Verilerin teyidi açısından av turizminin gerçekleştiği avlaklara ve av hayvanları türlerinin avlanma faaliyetlerine birden fazla tekrarlar ile gidilerek gözlemler yapılmıştır. Ek 1'de tekrarlar gözlemin yapıldığı tarihler ile verilmektedir.

**Tablo 19.** Katılımcı gözlemin sunduğu aktiviteler.

<b>Gözlemin Yapıldığı Yer</b>	<b>Gözlemin İçerdiği Aktiviteler</b>
<b>Sivas</b>	
Şeyhhalil Genel Avlağı	Avlağın coğrafi konumu,
Kümbet Genel Avlağı	Avlağın ulaşım olanakları,
Çağlayan Genel Avlağı	Avlakta gerçekleştirilen av turizmi türleri (av hayvanı),
Durdulu Genel Avlağı	Avlakta konaklama,
Şarkışla Genel Avlağı	Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu,
Ortaköy Genel Avlağı	Av için yapılan hazırlık,
Abdallı Genel Avlağı	Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonu,
Gemerek Genel Avlağı	Avcı turistlerin avlaklara seyahatlerine ilişkin izlenim,
Altınkaya Genel Avlağı	Avlağa gelen avcı turist profili, tutum ve davranışı,
Okçu-Karanlıkdere Genel Avlağı	Avcıların yaptıkları harcamalar (ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek),
Gaziköy Genel Avlağı	Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçimi, Avcıların hiyerarşisi, organizasyon ve avlanma faaliyeti, Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımı, Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının etinin pişirime hazırlanması ve pişirilmesi, Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraf çekimi,
<b>Nevşehir</b>	
Başköy Genel Avlağı	Avlağın coğrafi konumu,
Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Avlağın ulaşım olanakları,
Soğanlı Genel Avlağı	Avlakta gerçekleştirilen av turizmi türleri (av hayvanı),
Gülşehir Kızılırmak Genel Avlağı	Avlakta konaklama,
Avanos Akarca Genel Avlağı	Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu,
Kozaklı Taşlıhöyük Genel Avlağı	Av için yapılan hazırlık,
Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonu,
Merkez Kapadokya Genel Avlağı 1	Avcı turistlerin avlaklara seyahatlerine ilişkin izlenim,
Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Avlağa gelen avcı turist profili, tutum ve davranışı,
Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Avcıların yaptıkları harcamalar (ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek),
Ürgüp Akçaören Genel Avlağı	Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçimi,
Avanos Göynük Genel Avlağı	Avcıların hiyerarşisi, organizasyon ve avlanma faaliyeti,
Gülşehir Tuzköy Genel Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımı,
Nevşehir Alacaşar Genel Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının etinin pişirime hazırlanması ve pişirilmesi, Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraf çekimi,
<b>Kayseri</b>	
Kızılırmak Genel Avlağı	Avlağın coğrafi konumu,
Erciyesdağı Genel Avlağı	Avlağın ulaşım olanakları,
Molu Genel Avlağı	Avlakta gerçekleştirilen av turizmi türleri (av hayvanı),
Salur Genel Avlağı	Avlakta konaklama,
Süksün Genel Avlağı	Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu,
Mimarsinan Genel Avlağı	Av için yapılan hazırlık,

Ekrek Genel Avlağı	Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonu,
Pazarören Genel Avlağı	Avcı turistlerin avlaklara seyahatlerine ilişkin izlenim,
Çiftlikköy Genel Avlağı	Avlağa gelen avcı turist profili, tutum ve davranışı,
Havadan Genel Avlağı	Avcıların yaptıkları harcamalar (ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek),
Ganişeyh Genel Avlağı	Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçimi,
Himmetdede Genel Avlağı	Avcıların hiyerarşisi, organizasyon ve avlanma faaliyeti,
Şahmelik Genel Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımı,
Develi Zile Genel Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının etinin pişirime hazırlanması ve pişirilmesi,
Sarioğlan Şahruh Genel Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının etinin pişirime hazırlanması ve pişirilmesi,
Pınarbaşı Kaynar Genel Avlağı	Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraf çekimi,
Yahyalı Yeşilköy Genel Avlağı	
<b>Kütahya</b>	Avlağın coğrafi konumu,
Örenler Devlet Avlağı	Avlağın ulaşım olanakları,
Simav Dağardı Devlet Avlağı	Avlakta gerçekleştirilen av turizmi türleri (av hayvanı),
Simav Çitgöl Genel Avlağı	Avlakta konaklama,
Simav Dağı Devlet Avlağı	Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu,
Arpalı Genel Avlağı	Av için yapılan hazırlık,
<b>Niğde</b>	Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonu,
Elmaderesi Genel Avlağı	Avcı turistlerin avlaklara seyahatlerine ilişkin izlenim,
Gökbeç-Postallı Genel Avlağı	Avlağa gelen avcı turist profili, tutum ve davranışı,
Gölcük-Orhanlı Genel Avlağı	Avcıların yaptıkları harcamalar (ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek),
Konaklı-Edikli Genel Avlağı	Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçimi,
<b>Samsun</b>	Avcıların hiyerarşisi, organizasyon ve avlanma faaliyeti,
Çarşamba Genel Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımı,
Tekkeköy Genel Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının etinin pişirime hazırlanması ve pişirilmesi,
<b>Yozgat</b>	Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraf çekimi,
Arsanlı Devlet Avlağı	
Ardıçalan Devlet Avlağı	
<b>Uşak</b>	Avlağın coğrafi konumu,
Güre Devlet Avlağı	Avlağın ulaşım olanakları,
Karakuyu Devlet Avlağı	Avlakta gerçekleştirilen av turizmi türleri (av hayvanı),
Karahallı Devlet Avlağı	Avlakta konaklama,
<b>Konya</b>	Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu,
Meram- Loras Dağı Devlet Avlağı	Av için yapılan hazırlık,
Gavur Gölü Devlet Avlağı	Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonu,
<b>Ankara</b>	Avcı turistlerin avlaklara seyahatlerine ilişkin izlenim,
Şereflikoçhisar Merkez Genel Avlağı	Avlağa gelen avcı turist profili, tutum ve davranışı,
<b>Kırşehir</b>	Avcıların yaptıkları harcamalar (ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek),
Meşeköy Genel Avlağı	Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçimi,
<b>İzmir</b>	Avcıların hiyerarşisi, organizasyon ve avlanma faaliyeti,
Gaziemir Devlet Avlağı	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımı,
<b>Aksaray</b>	Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının etinin pişirime hazırlanması ve pişirilmesi,
Altınkaya Genel Avlağı	Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraf çekimi,

Araştırmanın gözlem yoğunluğu ise Türkiye'nin en geniş, sayısal olarak 61 adet devlet ve genel avlağına sahip olan, ulaşımı ve av hayvanı nüfusu ile popüler olan Sivas ilinde av hayvanlarının avlanması serbest olduğu av sezonunda gerçekleştirilmiştir. Bununla beraber araştırmacının ikamet ettiği, ulaşım açısından kolaylığı olan ve av hayvanı nüfusu iyi derecedeki Nevşehir ve Kayseri illerinde av turizmine izin verilen avlaklarda da yoğun olarak gözlemlerde bulunulmuştur. Ayrıca çeşitliliği sağlamak, daha derinlemesine bilgiye ve veriye ulaşmak amaçlı Niğde, Samsun, Kütahya, Yozgat, Konya, Kırşehir, Uşak, Aksaray, Ankara, Afyon ve İzmir illerindeki avlaklarda gözlem faaliyetlerinde bulunulmuştur. Bununla birlikte

araştırmanın daha kapsamlı olması açısından Çankırı, Manisa, Kars, Tekirdağ, Ağrı, İstanbul, Kırıkkale, Antalya, Adana, Kastamonu ve Erzurum illerindeki avcı turistler ile de elektronik ortamda görüşmeler ve mekanik gözlemler gerçekleştirilmiştir.

Sivas, 61 avlağı ile bir av gününde 5.000'den fazla avcı turisti barındırabilen bir av bölgesidir (Ek-2). 5.000 günlük kapasitesi ile bir av sezonunda tam kapasite doluluk oranına ulaşmasıyla 5.000 avcı turist\*30 hafta\*4 av günü= 600.000'den fazla avcı turisti barındırma kapasitesine sahiptir. Şeyhhalil, Kümbet, Çağlayan, Durdulu, Şarkışla, Ortaköy, Abdallı, Gemerek, Altınkaya, Okçu-Karanlıkdere ve Gaziköy Genel Avlakları araştırmanın yoğun olarak yapıldığı avlaklardır. Avlakların yüz ölçümleri birbirine yakındır. Avlaklar; köy, kasaba, mera ve sulak alanları kapsayan bölgelerdir. Söz konusu avlaklar, av hayvanı çeşitliliğine sahip olduğundan avcı turistleri birçok değişik avlanma faaliyeti gerçekleştirirken gözlemlemeye imkan tanımasından dolayı seçilmişlerdir. Gözleme dayalı araştırmalarda yaşanan sayısallaştırma güclüğü sebebiyle veriler sayı dizisi şeklinde değil gözlemci tespitleri doğrultusunda ortaya çıkmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 177). Bu sebeple araştırma süresince avlaklardaki tüm avlanma faaliyetleri en çok tercih edilen av sezonu günlerinde gözlenmeye çalışılmıştır. Katılımcı gözlemci olarak verileri elde etme aşamasında yardımcı metot olarak mekanik gözlem yöntemine de başvurulmuştur. Ek 1'de gözlemlerin başlangıçtan bitişe kadar olan gözlemlerin listesi verilmiştir.

#### **2.4.2. Görüşme ve Görüşme Verilerinin Toplanması**

Görüşme yöntemi, nitel araştırma yöntemleri içerisinde araştırma konusu ile ilgili derinlemesine bilgi ve veri toplama yöntemlerinden biridir (Türnüklü, 2000: 544). Görüşme yönteminde araştırma için üzerinde gözlem yapılması uygun olan kişi ile soru-cevap şeklinde karşılıklı konuşarak ve bu esnada kişi üzerinde beden dili konusunda gözlem yaparak veri toplanması uygun olan yöntemdir (Kozak, 2017: 30). Görüşme yönteminde veri toplamada kullanılan soru formları yapılandırılmamış ve yarı yapılandırılmış olmak üzere oluşturulabilmektedir (Uzuner, 1999: 180). Araştırma kapsamında gastronomi, av turizmi, avcı turistler ve avcılık ile ilgili alan yazınından faydalanılarak daha önceki benzer çalışmalardan derlenerek görüşme soruları oluşturulmuştur (Ege, 1996; Korkmaz, 2001; Iğircık, 2001; Şafak, 2002; Şafak, 2003; Şafak, 2004; Şafak, 2009; Akgün, 2003; Mbaiwa, 2004; Dryden ve Craig-

Smith, 2004; Samuelsson ve Stage, 2007; Osmonalieva, 2007; Mattsson vd., 2008; Matilainen vd., 2010; Gyllbring ve Hansson, 2010; Heiðarsson vd., 2010; Hull vd., 2010; Mustin vd., 2010; Demir vd., 2012; Başkaya vd., 2012; Boman ve Mattsson, 2012; Komppula ve Gartner, 2013; Alkan, 2014; Şafak ve Başar, 2014; Şafak vd., 2014; Uzuner Aydın, 2015; Ulusoy, 2015; Özer, 2015; Özer, 2020; Özer, 2021; Ojasoco ve Roosipold, 2022). Oluşturulan sorular daha önce avcılık, gastronomi ve av turizmi, sosyo-ekonomik yapılar konusunda nitel araştırmalar yapmış uzman öğretim üyeleri tarafından incelendi (Kılınç vd, 2017). Bu uzmanların görüşleri doğrultusunda görüşme formuna bir yeni soru eklendi, Bazı sorularda içeriksel olarak bazı küçük değişiklikler yapıldı. Bununla beraber görüşme formu, dil ve anlatım bakımından denetlenmek üzere bir Türk Dili ve Edebiyatı öğretim üyesinin görüşlerine sunuldu, forma son şekli bu uzmanın görüşleri doğrultusunda yapılan düzeltmelerden sonra verilmiştir (Kılınç vd, 2017).

Soru formu üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde dört adet soru bulunmaktadır. İlk bölümdeki sosyo-ekonomik yapıya ait dört adet soru vasıtasıyla Türkiye’de av turizminin sosyo-ekonomik boyutu, yaşam tarzları, tutumları ve av turizmine yönelik bakış açıları hakkında bilgi toplamak amaçlanmıştır. İkinci bölümde ise av turizminin gastronomik yapısına ait üç adet soru yer almıştır. Bu sorularla avcı turistlerin av köşkü ve av restoranları hakkında bilgileri, av etini nasıl değerlendirdikleri ve av etini pişirirken hangi pişirme yöntemleri hangi av hayvanının hangi yöntemle pişirildiği konusundaki bilgilere ulaşılması hedeflenmiştir. Son bölüm olan demografik özelliklerinde ise katılımcıların; cinsiyet, yaş, eğitim durumu, meslek, aylık ortalama gelir, katıldığı il, toplam avcılık deneyimi, görüşme tarihi ve görüşme süresi ile ilgili bilgilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Görüşme soru formu örneği Ek 13’te gösterilmektedir.

Görüşme yönteminde öncelikle araştırmanın yapısına uygun hangi tür görüşme yöntemlerinin uygunluğu belirlenmesi gereklidir. Bu araştırmada, görüşme verileri üç farklı görüşme yöntemi kullanılarak elde edilmiştir. Birincisi yüz yüze görüşme tekniği, ikincisi telefon ile görüşme, üçüncüsü ise çevrim içi ağ ile interaktif görüşme teknikleri ile elde edilmiştir. İki ile üçüncü teknik, kısıtlı imkanlardan dolayı, daha fazla çeşitli veriye ulaşmak, araştırmanın güvenilirlik ve geçerliliğini destekleyerek

(Creswell, 2016: 247), araştırmanın Türkiye'yi kapsamını sağlamak için kullanılmıştır.

Görüşme yönteminin bir diğer aşaması ise, katılımcıların belirlenmesidir. Bu kapsamda görüşme yapılacak örneklemin ortaya konulması konusu oldukça önemlidir (İnanır, 2017: 124). Araştırmanın yapısına uygun olarak, derinlemesine bilgi elde edinme adına amaçlı örnekleme yöntemi seçilmiştir. Araştırmanın örneklemini, Türkiye'de bulunan av turizm bölgeleri (avlakları) ile ilgili avcı turistler arasından seçilen kişiler oluşturmuştur. Örnekleme yer alan avcı turistler araştırmaya gönüllük esasına göre katılmışlardır. Bazı avcı turistler, görüşmelere gönüllü olmadıklarından veya yoğunluklarından dolayı katılım gerçekleştirmemişlerdir. Araştırmanın, genel kapsamlılığı açısından, av sezonu ve av turizmi kapsamındaki kanatlı ve kürklü av hayvanları avını yapan 7'şer kişi olmak üzere; bildircin, üveyik, keklik türleri, ördek türleri-sakarmeke, çulluk, tahtalı(orman güvercini)- kaya güvercini, sakarca kazı, karatavuk-öter ardıç, yaban tavşanı, yaban domuzu, tarım mücadele (karga-saksağan-tilki-çakal-sansar vb. yenmeyen türler) ve av turizmi kapsamındaki kürklü av hayvanları (Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan) toplam 84 kişi ile görüşme ve gözlemlerin gerçekleştirilmesi planlanmış, fakat özel nedenlerinden dolayı 72 katılımcı ile görüşme sağlanabilmiştir. Katılımcıların 7'si ile yapılan görüşmelerin veri değeri taşımadığı tespit edilmiş ve tez danışmanı ile fikir birliği olduğundan araştırmaya dâhil edilmemiştir. Bu bağlamda görüşmelerin sınırlandırılması ve tamamlanması 65 avcı turist ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma sürecinde elde edilen verilerin bir noktadan sonra kendini tekrar ettiğinden ve alanda bu konuda yeterli sayıda uzman ile görüşüldüğünden doyuma ulaşıldığından araştırmanın 65 avcı turist ile sınırlandırılmıştır (İnanır, 2017). Bu kapsamda araştırmada örneklem sayısının yeterli olduğu sonucuna varılmıştır. Söz konusu katılımcılardan elde edilen veriler interaktif, ses kayıt cihazı ve görüşme formu yardımıyla kayıt altına alınmıştır. Katılımcılara ait genel bilgiler Tablo 20'de ele alınmıştır.

**Tablo 20.** Görüşmelerdeki katılımcı avcı turistlere (örneklem) ait genel bilgiler.

Görüşme Yapılan Avcı Turistler	S	N	K	M	K	Ç	T	A	İ	K	A	A	K	K	Y	S	N	U	K	K	A	A	İ	A	E
	İ	E	A	A	A	A	E	Ğ	S	I	A	D	A	Ü	O	A	İ	Ş	O	I	K	F	Z	N	R
	V	V	Y	A	R	N	K	R	T	R	N	A	A	T	Z	M	Ğ	A	N	R	S	Y	M	K	Z
	A	Ş	S	İ	S	K	İ	I	A	I	A	A	A	A	G	S	D	K	Y	Ş	A	O	İ	A	U
	S	E	E	S	A	İ	R	Ğ	N	K	L	A	M	H	A	U	E	A	E	H	R	N	R	A	R
	H	R	İ	A			Ğ	U	B	A	Y	O	A	A	T										
	İ	R						L	U	L	A	N	U	A											
Akademisyen																							1	1	
Av Bayisi	1	1	1																						
Avcılık ve Atıcılık Dernek Başkanı		1																						1	
Av Turizmi Seyahat Acentesi										1															
Bankacı	1																								
Çiftçi	1	1	1											1	1	1									1
Din Görevlisi	1																								
Doktor																		1							
Emekli														1											
Emniyet Görevlisi	1																		1	1	1		1		
Esnaf	1	1			1												1								
İnşaatçı	1	1	1				1																		
İş Adamı		1						1																	
Memur	1	1	1			1			1									1							
Mühendis																								1	
Öğretmen	1													1										1	
Profesyonel Av Rehberi									1																
Sanayi Esnafı	1	1	1													1	1						1		
Sağlık Personeli				1																					
Silahlı Kuvvetler Mensubu		1															1								
Serbest Meslek							1				1	1													
Şoför	1															1									
Turizm Emeklisi	1	1																							
Turizmci	1		1								1					1									

Görüşmeler 10.01.2020-16.04.2022 tarihleri arasında Microsoft Office Word'e aktarılmış ve analize tabi tutulacak toplam 220 sayfalık metin elde edilmiştir. Bu anlamda görüşmeler en kısıtı 20 en uzununu 90 dakika olarak gerçekleşmiş, zaman aralığı görüşme yapılan kişilerin zaman değerlendirmesi ve av alanındaki şartlar ile kişisel tercihlerinden dolayı ortaya çıkmıştır. Microsoft Office Word'a aktarılan metinlerin ortalama sayfa sayısı dört ve sözcük sayısı 923 olarak tespit edilmiştir. Yapılan görüşmelerin içeriği Ek 15'te verilmiştir.

### 2.4.3. Verilerin Analizi

Veriler analiz edilmeden önce araştırmanın amacı gastronomi ve avcılık alanında çalışmaları bulunan iki uzmana anlatıldı ve bir av organizasyonuna katılan avcı turistlere, avlanma faaliyetleri ve gastronomi açısından hangi başlıklar altında bilgi verilmesi gerektiğine yönelik sorular yöneltildi. Uzmanlar tarafından dile

getirilen başlıklar birer kategori olarak not edildi. Ardından uzmanlardan araştırma verilerini gözden geçirmeleri istendi. Araştırma verilerini inceleyen uzmanların kategorileri yeniden belirlemeleri rica edildi. Bilgilerin hangi kategoriye dâhil olduğu, iki uzman ve araştırmacı tarafından değerlendirilerek “görüş birliği” ve “görüş ayrılığı” olan etkinlik sayıları gözden geçirilerek etkinlik kategorileri üzerinde gerekli düzenlemeler yapıldı. Kategoriler bu şekilde belirlendi ve verilerin kategorilendirilmesi yapıldı.

Araştırmada katılımcı gözlem ve görüşmelerin yapıldığı tarihler arasında hazırlanan ve Ek 14’te sunulan Katılımcı Gözlem Formu yardımı ile gözlem öncesi, gözlem sırası ve sonrasında önemli görülen noktalar kısa bir şekilde not alınmış (Lofland ve Lofland, 1994), gün bitiminde notlar tasnif edilmiş ve detaylandırılmıştır. Ayrıca gözlem verilerini toplama için fotoğraf makinası kullanılmış ve katılım sağlanan gözlemler bu şekilde kayıt altına alınmıştır. Bu fotoğraf ve notlardan elde edilen veriler, betimsel analiz ile çözümlenmiştir.

Araştırmanın görüşme verileri av turizmine katılan amaçlı olarak, tecrübelerine göre seçilmiş yerli avcı turistlerden elde edildi. Elde edilen veriler yazılı hale dönüştürüldü. Görüşme kayıtları bilgisayara olduğu gibi aktarıldı. Toplam Microsoft Office programında 260 Word sayfası ham veri toplandı. Veriler kendi içinde gruplandırılarak, elde edilen kavramlar kategorilere ve alt kategorilere ayrılarak rapor haline getirildi. Görüşmelerin analizinde ifadeler benzerliğine göre bölümlendirildi. Elde edilen veriler tümevarımdan yararlanılarak çözümlendi. Temalar çözümlenmelerde görüşüne başvuru alan avcı turistlerin ifadeleri kodlanarak (\*K1, K2....) oluşturuldu.

İçerik hakkında yeterli bilgi vermesi, ham veriyi ortaya çıkaran kavram ve temalara göre yeniden düzenlenmiş bir biçimde okuyucuya yorum katmadan ve verinin doğasına mümkün olduğu ölçüde sadık kalınarak aktaran betimsel analiz (thick description) (alıntılama yapılarak) uygulandı (Yüksel, Mil ve Bilim, 2007). Bu amaçla betimsel analizde doğrudan alıntılar verilerin daha sağlıklı bir şekilde anlaşılıp yorumlanması için araştırmacılar tarafından sık kullanılır. Araştırma doğrudan alıntılarla desteklendi. Elde edilen veriler betimlenerek bilimsel değerleri bulunuldu.

Okuyucu betimleme ile verilerin elde edildiği ortamı zihninde canlandırabilir ve kendi ortamına ilişkin olası sonuçları daha kolay çıkarım yapabilecektir (Başkale, 2016). Böylelikle araştırmının sonuçları daha sonraki araştırmalara aktarılabilir hale getirildi (Guba ve Lincoln, 1982).

## **2.5. Araştırmanın Örnekleme (Çalışma Grubu)**

Nitel araştırmalarda en sık kullanılan örnekleme yöntemleri amaçlı, rastgele, gönüllü ve evren örneklemlerdir (Başkale, 2016). Amaçlı örneklemede araştırmacı kimlerin seçileceği konusunda kendi yargısını kullanır ve araştırmanın amacına en uygun olanları özelliklerine göre örnekleme alır (Balcı, 2005). Örneğin, katılımcılar araştırılan konu ile ilgili önceki deneyimleri ya da bu konu hakkındaki bilgileri nedeniyle seçilebilir. Amaçlı örneklemede, en uygun koşulların sağlanması için mümkün olduğunca çok veri toplanması ve örneklemin yüksek sayıda araştırmaya dâhil edilmesi gereklidir (Guba ve Lincoln, 1982).

Araştırma kapsamında, görüşme yapılacak kişilerin belirlenmesinde, amaçlı örnekleme yöntemlerinden birisi olan ölçüt örnekleme yöntemine başvuruldu. Ölçüt örnekleme; örneklemin problemle ilgili olarak belirlenen niteliklere sahip kişiler, olaylar, nesnelere ya da durumlardan oluşturulmasıdır (Büyüköztürk vd., 2012). Bu yöntem araştırmacıların araştırma sorularına yanıt alabileceğine (Yıldırım, 2010) ve araştırma problemine cevap bulabileceğine inandığı kişilerden örneklem seçmeye olanak sağlamaktadır (Altunışık vd., 2007). Ayrıca araştırma amacını somut göstergelerle net bir biçimde irdeleme olanağı veren ve önceden belirlenmiş bir dizi ölçütler ile katılımcıları belirlemeye yönelik bir yaklaşımı karşılayan bütün durumların çalışılmasıdır. Burada sözü edilen ölçüt veya ölçütler araştırmacı tarafından oluşturulabilir ya da daha önceden hazırlanmış bir ölçüt listesi kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Bu araştırmada görüşme yapılacak kişilerin belirlenmesinde kullanılan ölçüt, kişilerin av turizmiyle veya avcılıkla ilgili olmaları, gelişmesine yönelik faaliyetlerde bulunmaları, söz sahibi olmaları ve av turizmi alanında tecrübeli olmalarıdır. Belirlenen ölçütler doğrultusunda Türkiye'nin çeşitli illerinden av turizmiyle profesyonel olarak ilgilenen 65 avcı turist araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır

(Dalgıç vd., 2021). Bu bağlamda, amaçlı örneklem yöntemi, araştırılan kişi ya da durumları derinlemesine anlama, arasındaki ilişkileri keşfetme ve açıklama imkanı (Büyüköztürk vd., 2012) sunduğu gibi araştırmacıya da kimlerin seçileceği konusunda kendi yargısını kullanma ve araştırmanın amacına en uygun olanları örnekleme alma imkanı tanıdığı (Balcı, 2006) için kullanılmıştır (Cankül ve Ezenel, 2018: 61).

## **2.6. Kapsam ve Sınırlılıklar**

İkincil verilere ulaşmak için Türkiye gastronomi ve av turizmi literatürü incelendi. Böylelikle araştırma sorularının kapsamı belirlendi. Türkiye’de gastronomi alanında bir çok çalışma bulunmakla beraber, “av turizmi” ve “avcılık” ile ilgili yeterli çalışma bulunmamaktadır. Hali hazırda yapılmış ve ulaşılmış olan çalışmalarda ise, genellikle, avcılığın tarihi ve kültürel yapısı ulusal düzeyde incelenmiştir. Bu sebepten dolayı ulusal düzey ile beraber seçilmiş ülkelerdeki uluslararası avcılık ve av turizminin inceleme zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Bu nedenle literatür, sosyal medya, dijital ve görsel medyadan dünya genelindeki av turizmi ve avcılığın kapasitesi, ekonomik değeri ile kültürlerarası nasıl bir farklılık gösterdiği de araştırılmıştır.

Bu araştırma; Türkiye’deki yerli turist avcılarının faaliyet içerisinde buldukları av turizminin ekonomi ve gastronomi açısından incelenmesi ile oluşturulmuştur. Araştırma sadece kanatlı ve kürklü av hayvanları ile sınırlı kara avcılığını kapsamaktadır. Deniz ve su ürünleri avcılığı kapsam dışındadır. Örneklem olarak, gözlem ve görüşmeler Türkiye’deki resmi avcılık belgesi olan avcı turistler ile sınırlıdır, tecrübelerine ve av turizmindeki aktif olma durumlarına istinaden, araştırmaya dâhil edilmişlerdir. Araştırmada 2019-2022 yılları arasında gözlem ve görüşmelerde bulunulması, av turizminin olası etkileri yerinde incelenmesi ve belli bir zaman aralığında yapılması da sınırlılık oluşturmaktadır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3. BULGULAR VE YORUMLAR

#### 3.1. Gözlem Bulguları

Araştırmada gözlemler av turizminin yoğun bir şekilde yapıldığı, av hayvanları nüfusu bakımından çeşitli ve zengin olan Sivas ilinde, av hayvanlarının avlanması serbest olduğu av sezonunda gerçekleştirilmiştir. Araştırmacının ikametine, ulaşım kolaylığı olan ve av turizminde av hayvanı türlerinin zengin olduğu Nevşehir ve Kayseri illerindeki avlaklarda da yoğun olarak katılımcı gözlemler gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın tüm Türkiye'yi kapsamaması, veri çeşitliliğinin sağlanması, daha derinlemesine bilgiye ve veriye ulaşılması amacıyla Niğde, Samsun, Kütahya, Yozgat, Konya, Kırşehir, Uşak, Aksaray, Ankara, Afyon ve İzmir illerindeki avlaklarda da gözlemler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın güvenilirlik ve geçerliğini pekiştirme açısından Çankırı, Manisa, Kars, Tekirdağ, Ağrı, İstanbul, Kırıkkale, Antalya, Adana, Kastamonu ve Erzurum illerindeki avcı turistler ile de elektronik ortamda mekanik görüşmeler ve gözlemler gerçekleştirilmiştir. Katılımcı gözleme ait bulgular Tablo 21'de gösterilmiştir.

**Tablo 21.** Katılımcı gözleme ait bulguların sınıflandırılması.

Gözlemin Yapıldığı Yer	Gözlem Türü	Gözlemin İçerdiği Aktiviteler
<b>Sivas</b>		
Şeyhhalil Genel Avlağı	Bıldırcın	Avlakların ana yolda içerde oldukları daha el değmemiş bir doğaya sahip oldukları bunun da av hayvanlarının üremesine ve yaşamasına elverişli olduğu,
Kümbet Genel Avlağı	Üveyik	
Çağlayan Genel Avlağı	Keklik	
Durdulu Genel Avlağı	Ördek	Avlağın ulaşım olanakları ana yoldan uzak olsa da ara yolların düzgün olduğu,
Şarkışla Genel Avlağı	Çulluk	
Ortaköy Genel Avlağı	Tahtalı	Bir çok avlağa aynı mesafede olması ve konaklama ücretlerinin uygunluğu, dolayısıyla avlaklarda konaklama genellikle Şarkışla da bulunan konaklama tesisinde yapıldığı,
Abdallı Genel Avlağı	Kaya	
Gemerek Genel Avlağı	Güvercini	
Altinkaya Genel Avlağı	Kaz	Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu genellikle olumlu olduğu, bazı avlaklarda ise avcı turistleri istemedikleri,
Okçu-Karanlıkdere Genel Avlağı	Karatavuk-Öter Ardıç	Av için yapılan hazırlık genellikle çok detaylı, bir veya birkaç gün önceden yapıldığı,
Gaziköy Genel Avlağı	Sakarmeke	
	Sülün	
	Tarım	Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonunda genellikle avcı başı tarafından diğer grup üyeleri ile istişare yapılarak alınması,
	Mücadele	
	(Saksağan ve Karga Türleri)	Avcı turistlerin avlaklara seyahatlerinin genellikle toplu halde ve özel araçlar ile yapılması, yeme-içme ihtiyaçlarını yol üstü çorbacılar da giderdikleri,
	Yaban Tavşanı	Avlağa gelen avcı turistlerin avına geldikleri av hayvanına göre değişiklik gösterdiği,

	Yaban Domuzu		Avcuların yaptıkları harcamaların ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek gibi günlük ortalama bir değer sahip olduğu Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçiminin değişimler gösterdiği, Avcuların hiyerarşisi, avcı başı ile diğer grup üyelerinde olduğu, Avcuların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımında genellikle eşit paylar edilmesi, bazı durumlarda da her avcının kendi avladığını kendisi aldığı, Avcuların av turizminde elde edilen av hayvanlarının etinin pişirime hazırlanması ve pişirilmesi uzun avlarda arazide farklı pişirme yöntemlerinin kullanıldığı özellikle sac kavurma ve güveç yönteminin kullanıldığı, Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraflar ekler kısmında (Ek-14) verilmiştir.
--	--------------	--	--

### Nevşehir

Başköy Genel Avlağı	Bıldırcın		Avlakların ana yoldan içerde oldukları, böylelikle daha el değmemiş bir doğaya sahip oldukları, bunun da av hayvanlarının üremesine ve yaşamasına elverişli olduğu,
Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Üveyik		Avlağın ulaşım olanakları ana yoldan uzak olsa da ara yolların düzgün olduğu,
Soğanlı Genel Avlağı	Keklik		Konaklama genellikle avlakta yapılmadığı ve gününbirlik av turizmi faaliyetinde bulunduğu,
Gülşehir Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek		Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu genellikle olumlu olduğu, ama bazı avlaklarda ise avcı turistleri istemedikleri,
Avanos Akarca Genel Avlağı	Tahtalı		Av için yapılan hazırlığın genellikle çok detaylı, bir veya birkaç gün önceden yapıldığı,
Kozaklı Taşlıhöyük Genel Avlağı	Kaya		Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonda genellikle avcı başı tarafından diğer grup üyeleri ile istişare yapılarak alınması,
Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Güvercini		Avcı turistlerin avlaklara seyahatlerinde genellikle toplu halde ve özel araçlar ile yapılması, yeme içme ihtiyaçlarını evden getirdikleri ile giderdikleri,
Merkez Kapadokya Genel Avlağı I	Kaz		Avlağa gelen avcı turistlerin avına geldikleri av hayvanına göre değişiklik gösterdiği,
Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Ürdek		Avcuların yaptıkları harcamaların ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek gibi günlük ortalama bir değer sahip olduğu Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçiminin değişimler gösterdiği,
Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Öter Ardıç		Avcuların hiyerarşisinin, avcı başı ile diğer grup üyelerinde olduğu,
Ürgüp Akçaören Genel Avlağı	Sakarmeke		Avcuların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımının genellikle eşit şekilde paylar edilmesi bazı durumlarda da her avcının kendi avladığını kendisinin aldığı,
Avanos Göynük Genel Avlağı	Sülün		Av turizminde elde edilen av hayvanı av etlerinin temizlenmesi, pişirilmesi ve tüketiminin gün boyu süren avlarda ilk postanın bitiminde molada arazide yapıldığı,
Gülşehir Tuzköy Genel Avlağı	Tarım		İlk postadan sonraki molada, genellikle sac kavurma ve güveç pişirme yönteminin kullanıldığı,
Nevşehir Alacaşar Genel Avlağı	Mücadele (Saksağan ve Karga Türleri)		Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraflar ekler kısmında (Ek-14) verilmiştir.
	Yaban Tavşanı		
	Yaban Domuzu		

### Kayseri

Kızılırmak Genel Avlağı	Bıldırcın		Avlakların ana yoldan içerde oldukları, böylelikle daha el değmemiş bir doğaya sahip oldukları, bunun da av hayvanlarının üremesine ve yaşamasına elverişli olduğu,
Erciyesdağı Genel Avlağı	Üveyik		Avlağın ulaşım olanakları ana yoldan uzak olsa da ara yolların düzgün olduğu,
Molu Genel Avlağı	Keklik		Konaklama genellikle avlakta yapılmadığı ve gününbirlik av turizmi faaliyetinde bulunduğu,
Salur Genel Avlağı	Ördek		Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu genellikle olumlu olduğu, ama bazı avlaklarda ise avcı turistleri istemedikleri,
Süksün Genel Avlağı	Çulluk		
Mimarsinan Genel Avlağı	Tahtalı		
Ekrek Genel Avlağı	Kaya		
Pazarören Genel Avlağı	Güvercini		
Çiftlikköy Genel Avlağı	Kaz		
Havadan Genel Avlağı			

Ganişeyh Genel Avlağı	Karatavuk-	Av için yapılan hazırlığın genellikle çok detaylı, bir veya birkaç gün önceden yapıldığı, Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonda genellikle avcı başı tarafından diğer grup üyeleri ile istişare yapılarak alınması, Avcı turistlerin avlalara seyahatlerinde genellikle toplu halde ve özel araçlar ile yapılması, yeme içme ihtiyaçlarını evden getirdikleri ile giderdikleri, Avlağa gelen avcı turistlerin avına geldikleri av hayvanına göre değişiklik gösterdiği, Avcıların yaptıkları harcamaların ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek gibi günlük ortalama bir değer sahip olduğu Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçiminin değişimler gösterdiği, Avcıların hiyerarşisinin, avcı başı ile diğer grup üyelerinde oluştuğu, Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımının genellikle eşit şekilde paylar edilmesi bazı durumlarda da her avcının kendi avladığını kendisinin aldığı, Av turizminde elde edilen av hayvanı av etlerinin temizlenmesi, pişirilmesi ve tüketiminin gün boyu süren avlarda ilk postanın bitiminde molada arazide yapıldığı, İlk postadan sonraki molada, genellikle sac kavurma ve güveç pişirme yönteminin kullanıldığı, Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraflar ekler kısmında (Ek-14) verilmiştir.
Himmetdede Genel Avlağı	Öter Ardıç	
Şahmelik Genel Avlağı	Sakarmeke	
Develi Zile Genel Avlağı	Sülün	
Sarıoğlan Şahruh Genel Avlağı	Tarım	
Pınarbaşı Kaynar Genel Avlağı	Mücadele (Saksağan ve Karga	
Yahyalı Yeşilköy Genel Avlağı	Türleri)	
	Yaban	
	Tavşanı	
	Yaban Domuzu	
<b>Kütahya</b>	Bıldırcın	Avlakların ana yoldan içerde oldukları, böylelikle daha el değmemiş bir doğaya sahip oldukları, bunun da av hayvanlarının üremesine ve yaşamasına elverişli olduğu, Avlağın ulaşım olanakları ana yoldan uzak olsa da ara yolların düzgün olduğu, Konaklama genellikle avlakta yapılmadığı ve günübirlik av turizmi faaliyetinde bulunulduğu, Avlak sınırları içindeki yöre halkının avcı turistlere karşı tutumu genellikle olumlu olduğu, ama bazı avlaklarda ise avcı turistleri istemedikleri, Av için yapılan hazırlığın genellikle çok detaylı, bir veya birkaç gün önceden yapıldığı, Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonda genellikle avcı başı tarafından diğer grup üyeleri ile istişare yapılarak alınması, Avcı turistlerin avlalara seyahatlerinde genellikle toplu halde ve özel araçlar ile yapılması, yeme içme ihtiyaçlarını evden getirdikleri ile giderdikleri, Avlağa gelen avcı turistlerin avına geldikleri av hayvanına göre değişiklik gösterdiği, Avcıların yaptıkları harcamaların ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek gibi günlük ortalama bir değer sahip olduğu Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçiminin değişimler gösterdiği, Avcıların hiyerarşisinin, avcı başı ile diğer grup üyelerinde oluştuğu, Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımının genellikle eşit şekilde paylar edilmesi bazı durumlarda da her avcının kendi avladığını kendisinin aldığı, Av turizminde elde edilen av hayvanı av etlerinin temizlenmesi, pişirilmesi ve tüketiminin gün boyu süren avlarda ilk postanın bitiminde molada arazide yapıldığı, İlk postadan sonraki molada, genellikle sac kavurma ve güveç pişirme yönteminin kullanıldığı, Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraflar ekler kısmında (Ek-14) verilmiştir.
Örenler Devlet Avlağı	Üveyik	
Simav Dağardı Devlet Avlağı	Keklik	
Simav Çitgöl Genel Avlağı	Ördek	
Simav Dağı Devlet Avlağı	Çulluk	
Arpalı Genel Avlağı	Tahtalı	
<b>Niğde</b>	Kaya	
Elmaderesi Genel Avlağı	Güvercini	
Gökbeç-Postallı Genel Avlağı	Kaz	
Gölcük-Orhanlı Genel Avlağı	Karatavuk-	
Konaklı-Edikli Genel Avlağı	Öter Ardıç	
<b>Samsun</b>	Sakarmeke	Av için yapılan hazırlığın genellikle çok detaylı, bir veya birkaç gün önceden yapıldığı, Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonda genellikle avcı başı tarafından diğer grup üyeleri ile istişare yapılarak alınması, Avcı turistlerin avlalara seyahatlerinde genellikle toplu halde ve özel araçlar ile yapılması, yeme içme ihtiyaçlarını evden getirdikleri ile giderdikleri, Avlağa gelen avcı turistlerin avına geldikleri av hayvanına göre değişiklik gösterdiği, Avcıların yaptıkları harcamaların ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek gibi günlük ortalama bir değer sahip olduğu Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçiminin değişimler gösterdiği, Avcıların hiyerarşisinin, avcı başı ile diğer grup üyelerinde oluştuğu, Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımının genellikle eşit şekilde paylar edilmesi bazı durumlarda da her avcının kendi avladığını kendisinin aldığı, Av turizminde elde edilen av hayvanı av etlerinin temizlenmesi, pişirilmesi ve tüketiminin gün boyu süren avlarda ilk postanın bitiminde molada arazide yapıldığı, İlk postadan sonraki molada, genellikle sac kavurma ve güveç pişirme yönteminin kullanıldığı, Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraflar ekler kısmında (Ek-14) verilmiştir.
Çarşamba Genel Avlağı	Sülün	
Tekkeköy Genel Avlağı	Tarım	
<b>Yozgat</b>	Mücadele	
Arsanlı Devlet Avlağı	(Saksağan ve Karga	
Ardıçalan Devlet Avlağı	Türleri)	
<b>Uşak</b>	Yaban	
Güre Devlet Avlağı	Yaban	
Karakuyu Devlet Avlağı	Tavşanı	
Karahallı Devlet Avlağı	Yaban	
<b>Konya</b>	Domuzu	Av için yapılan hazırlığın genellikle çok detaylı, bir veya birkaç gün önceden yapıldığı, Avcı turistlerin avın yapılmasına ilişkin organizasyonda genellikle avcı başı tarafından diğer grup üyeleri ile istişare yapılarak alınması, Avcı turistlerin avlalara seyahatlerinde genellikle toplu halde ve özel araçlar ile yapılması, yeme içme ihtiyaçlarını evden getirdikleri ile giderdikleri, Avlağa gelen avcı turistlerin avına geldikleri av hayvanına göre değişiklik gösterdiği, Avcıların yaptıkları harcamaların ulaşım, yeme içme, konaklama, fişek gibi günlük ortalama bir değer sahip olduğu Avcı turistlerin av hayvanı ve av organizasyonuna göre donanım seçiminin değişimler gösterdiği, Avcıların hiyerarşisinin, avcı başı ile diğer grup üyelerinde oluştuğu, Avcıların av turizminde elde edilen av hayvanlarının paylaşımının genellikle eşit şekilde paylar edilmesi bazı durumlarda da her avcının kendi avladığını kendisinin aldığı, Av turizminde elde edilen av hayvanı av etlerinin temizlenmesi, pişirilmesi ve tüketiminin gün boyu süren avlarda ilk postanın bitiminde molada arazide yapıldığı, İlk postadan sonraki molada, genellikle sac kavurma ve güveç pişirme yönteminin kullanıldığı, Avlakla ve avcı turistlerle ilgili fotoğraflar ekler kısmında (Ek-14) verilmiştir.
Meram- Loras Dağı Devlet Avlağı		
Gavur Gölü Devlet Avlağı		
<b>Ankara</b>		
Şereflikoçhisar Merkez Genel Avlağı		
<b>Kırşehir</b>		
Meşeköy Genel Avlağı		
<b>İzmir</b>		
Gaziemir Devlet Avlağı		
<b>Aksaray</b>		
Altınkaya Genel Avlağı		

Yapılan gözlemler sonucunda elde edilen bulguların betimlenmesi, yorumlanması ve analizi için gözlemlerin Tablo 21’de gösterildiği gibi yapıldığı, il ve avlak, av hayvanı türü ve gözlem içeriği olarak sınıflandırılmasının uygun olduğu görülmüştür. Genel olarak, aynı av hayvanının avlanma faaliyetinin benzer şekilde yapıldığı, bir av hayvanı için yirmiden fazla farklı zamanda ve farklı avlaklarda yapılan gözlemlerde yakın benzerlikler gösterdiği ortaya çıkartılmıştır. Yapılan bu gözlemlerden elde edilen bulgular betimsel olarak aktarılmıştır. Ayrıca ekler bölümünde (Ek-17) yapılan gözlemlere ait av hayvanlarından birer gözlem metni örneği gözlemlerin fotoğrafları ile beraber verilmiştir.

Ekonomik olarak incelendiğinde; grup avına gidildiği durumlarda, masraflar toplanarak avcı grubu kaç kişiye o sayıya bölünmekte, her avcı turist kendi payına düşeni ödemektedir. Gözlemlerde, günü birlik gidilen avlanma faaliyetlerinde kişi başına ortalama 70 ile 250 TL arasında değişim gösteren bir ücret ödendiği görülmüştür. Bunun sebebinin gidilen mesafe, av turizmi türü ve gözlemler arasındaki zaman farkı olduğu düşünülmektedir. Mesafe uzadıkça, tüketilen yakıt miktarı, verilen molalardaki harcamalar artış göstermektedir. Gidilen av turizmi faaliyetinde de atılan fişek miktarı ve ihtiyaç duyulan donanımlar farklılık göstermekte harcamadaki değişime etkili olmaktadır. Örneğin keklik avında kişi başı ortalama 5 ile 10 arasında, ördek avında ise ortalama 20 ile 40 arasında fişek atıldığı gözlemlenmiştir. Zaman farkında ise, gittikçe artan yaşam maliyetlerin, zamların etkisinin etkili olduğu gözlemlenmiştir. Şöyle ki; 2020 Aralık ayında bir kutu yerli üretim fişek fiyatı 50 TL iken, 2021 Aralık ayında ki bir kutu yerli fişek fiyatı 150 TL olmuştur. Aynı şekilde 2020’de yakıt ortalama 6 TL iken 2022 ortasında 30 TL’ye çıkmıştır. Bu da av turizmi maliyetlerini ortalama dört katına çıkarmaktadır. Hafta sonu iki gün olarak yapılan av turizmi faaliyetlerinde konaklama ücretleri de dâhil edilmektedir. Yeme içme ve kullanılan fişek miktarı da iki katı artmaktadır. Bu bağlamda iki günlük av turizmi faaliyetlerinde harcamaların 250 ile 750 TL arasında olduğu gözlemlenmiştir. Bu durumu 2022 yılına av sezonuna uyarlamak gerekirse, gününbirlik av turizmi harcamalarının 300 ile 1000 TL olacağı, enflasyon oranlarının ışığında ortaya çıkmaktadır. İki günlük av turizmi harcamalarında kişi başına 1000 ile 3000 TL harcama olacağını söylemek mümkündür.

Soysal olarak incelendiğinde; gözlemlerdeki avcı turistlerin aralarındaki hiyerarşi, grupta en saygı duyulan avcı başından başlayıp ava yeni başlayan acemi avcıya kadar gitmektedir. Avcı başı her zaman en yaşlı avcı değildir. Daha çok, grubu bir araya getiren ve avcılıkla ilgili deneyimlerini ve pratiklerini iyi şekilde ortaya koyabilen avcıların avcı başı oldukları gözlemlenmiştir. Katılımcıların, av turizminde bildircın, üveyik, keklik türleri, ördek türleri, çulluk, tahtalı, kaz, karatavuk- öter ardıç, yaban tavşanı, yaban domuzu ve tarım mücadele (karga, saksığan vb. yenmeyen türler) avlanma faaliyetlerine katıldıkları gözlemlenmiştir. Tilki, çakal ve sansar gibi av hayvanlarını genellikle avlamadıkları veya şans eseri karşılına çıktığında avladıkları gözlemlenmiştir. Özellikle avcı turistlerin ördek ve kaz avlarında çok fazla donanım kullanılmaktadır. Bunlar mühre cansız elektronik kanatlı ördek, ördek düdüğü, küçük bot veya kayak, boy tulum çizmesi, kamuflaj, su ve soğuk geçirmeyen av elbisesi takımı, kamuflaj bere, şapka ve eldivendir. Bildircın keklik ve tavşan gibi yürüyüş avlarında ise en önemli donanımın rahat, soğuk ve su geçirmez ayakkabıdır. Güvenlik için ise turuncu renkte yelek, şapka, bere veya atkı kullanılmaktadır. Çulluk ve domuz avı gibi sık ormanlarda yapılan avlarda, rahat ayakkabı yanında su, soğuk ve yıpranmaya dayanıklı av takımları ve ayakkabıları ile beraber güvenlik için yürüyüş avlarındaki gibi turuncu aksesuarlar veya kıyafetler tercih edilmektedir.

Yürüyüş avlanma faaliyetlerinin genelinde av köpeği kullanılmaktadır. Genel olarak setter, pointer, drahtaar ve kurhhaar aprotlu<sup>14</sup> ve fermalı<sup>15</sup> av köpekleri tercih edilmektedir. Yürüyüş ve parlama avlarında diğer ırklardan breton, visla gibi fermalı ve aprotlu av köpekleri de kullanılmaktadır. Yaban domuzu ve yaban tavşanı avlarında kopay ve zağar gibi iz sürücü av köpekleri kullanılmaktadır. Tahtalı, üveyik, karatavuk, öter ardıç ve tarımla mücadele avlarında ise kıyafet seçiminde çok özellikli olmayan kamuflaj av elbiselerinin tercih edilmektedir.

Avcıların ve yerel halkın avlamlarda yaşadıkları etkileşim sonucunda, av turizminin topluma olumlu veya olumsuz etkileri söz konusudur. Sahip olduğu fiziksel ve biyolojik kaynaklar ve çevre açısından daha minimal bir alana sahip olan

---

<sup>14</sup> **Aprot:** Vurulan bir avı veya gösterilen bir şeyi yakalayıp getirmeleri için cins köpeklere verilen “getir” emri.

<sup>15</sup> **Fermalı:** Av köpeğinin avını kıpırdamadan gözetlemesi.

avlaklardaki av turizmi yaşantıları hem, bölge halkının refah düzeyine katkı sağlamakta hem de onlar üzerinde baskı oluşturabilmektedir (Avcıkurt, 2017). Bu etkilerin oluşmasında; av turizminin gelişim süreci, avlağın özelliği, taşıma kapasitesi, av turizm çeşidi, turist tipolojileri, yerel halkın av turizm kararlarına katılma durumu ve sağladığı faydalar gibi unsurlar etkilidir (Çolak ve Batman, 2021). Avcı turistler avlakta karşılaştıkları yerel halkla diyalog kurma çabası içinde olmuşlardır. Yaptıkları konaklama, rehberlik hizmeti ve alışverişlerle avlağın bulunduğu bölgeye ekonomik kaynak sağlamakta, bölgede farklı yatırımların yapılmasına katkı vermektedirler. Afyon'da yapılan gözlemlerde yerel halkın avcı turistlere ücretli konaklama ve rehberlik hizmeti verdikleri gözlemlenmiştir. Avcı turistlerin bu hizmetler karşılığında ödediği ücretler ile bölgeye ekonomik fayda sağlamaktadırlar. Bununla beraber yeme içme ve fişek satın alımıyla bölge esnafına katkıda bulunmuşlardır. Av turistlerin av turizmine katılımları ile bölgedeki kobilerin kendilerini yenileyerek farklı hizmetler sunmaya çalışmaktadırlar. Konaklama ve av bayisi olan iki av turizmi işletmesinin, bölgenin yoğun şekilde ziyaret edilmesinden dolayı mekânlarını yüksek oranında büyüttükleri gözlemlenmiştir. Reklam olmaması için işletmelerin isimleri verilmemiştir.

Olumsuz sosyo-ekonomik etkilerine bakıldığında; yerel halkın av turizmi hakkında kapsamlı bir bilgiye sahip olmamasından düşüncelerinde, avcı turistlerin bölgenin doğal dengesini bozduklarından dolayı av turizmine karşıdırlar. Bir gözlem sırasında, Sivas Gemerek Devlet Avlağında avlağın içerisinde bulunan köylerden birinin muhtarı, avcı turistlere karşı müdahalede bulunmuştur. Muhtar avcı turistlerin bu bölgede avlanma faaliyetlerinde bulunamayacağını söylemiş, ancak avlanmak isteniyorsa kendisine belli bir miktar ödeme yapılması istemiş, kontrolsüz güç kullanmaya çalışmış, bunun üzerine, yasal ve resmi avcılar olayın kontrolden çıkmaması için güvenlik kuvvetlerini aramış ve avlağa çağırılmışlardır. Jandarma avcı turistlerin belgelerini kontrol ettikten sonra, avcı turistlerden muhtar adına özür dilemiş muhtar bölgeden uzaklaştırmışlardır. Niğde'de yapılan gözlem sırasında ise avcı turistlere bilinmeyen kişilerin tarafından buldukları ahırlardan ateş edilmiş, avcılara bu avlağa bir daha gelinmesi durumunda, daha sert tepki verileceği şeklinde tehditler savrulmuştur. Diğer bir gözlemlerde ise Nevşehir'in Ürgüp bölgesinde avcı turistlerin araçlarının lastiklerinin kesildiği gözlemlenmiştir. Bu olumsuz tutumların

eğitimsizlikten ve av turizmini doğru şekilde tanımadıklarından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Yapılan gözlemlerden ulaşılan bulgular ışığında av turizminin sosyo-ekonomik etkilerinin hem olumlu hem de olumsuz olduğunu söylemek mümkündür. Olumsuzlukların giderilmesinin öncelikle eğitimin artması, avcı turistlerin gittikleri bölgelerde yerel halk ile daha fazla diyalog kurmaları avcılığın, avcının ve av turizminin faydalarını anlatmaları, Türkiye’deki avcılık ve av turizminden sorumlu olan DKMP tarafından kamu spotları ile av turizminin faydaları halka anlatılması ve tanıtılması ile mümkün olabileceği düşünülmektedir.

Ayrıca avcı turistler uluslararası av turizmi kapsamında özel izin verilen; Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan, Çengelboynuzlu dağ keçisi, Karaca ve Anadolu Yaban Keçisi avlarına katılım göstermektedirler. Bu av hayvanlarının avlatılmaları, kotalı, birey başına avlanma ücretlerinin çok yüksek olmasından ekonomik olarak tercih etmedikleri gözlemlenmiştir. Yerli avcı turistlerden yeterli veri elde edilememiştir. Bu nedenle araştırma kapsamında av turizmi seyahat acentesi işletmecisi ve profesyonel av rehberleriyle de av turizmine katılarak gözlem ve görüşmelerde bulunulmuştur. Türkiye’de kotalar kapsamındaki kürklü av hayvanlarının genellikle yabancı avcı turistlerin ekstra ücretli olarak avladıklarına bu gözlemlerle ulaşılmıştır.

Gastronomik olarak incelendiğinde; yapılan gözlemlerde, yerli avcı turistlerin yaz ve sonbaharda, havanın güzel olduğu kış aylarında avın ilk postası olan sabah avında avladıkları av ve yaban hayvanı av etlerini öğlen vaktinde dinlenme molasında arazide pişirdikleri görülmüştür. İkinci postada, ikindiden akşam havanın kararmasına kadar olan süreçteki avladıklarını ise, bazen bir araya toplandıktan sonra her avcıya eşit olarak paylaşmakta, bazen de her avcı kendi avladığı av hayvanını evine götürmektedir. Bazen de avın az olduğunda isteyen sadece bir avcıya verilmektedir. Evlere götürülen av hayvanı av etleri, genellikle aile ile beraber tüketilmekte, avlanma faaliyetlerinin bereketli geçtiği durumlarda ise, akrabalara, yakın tanıdık ve komşulara dağıtılmaktadır. Bu durum daha detaylı olarak araştırmanın görüşme bulguları kısmında yer almıştır. Kış aylarında, havanın bozuk, arazide oturulup zaman

geçirilmeye müsait olmadığı ve günün kısa olduğu zamanlarda av molasız sürdürülmektedir. Av etleri avlanma faaliyetinin olmadığı bir gün, müsait olan bir avcının arazi evinde veya iş yerinde av gurubu toplanır. Bu mekânlarda av etleri tüm grubun iş birliğiyle pişirilerek tüketilmektedir. Tarımla mücadele için yapılan avlanma faaliyetlerinde ise, av etleri genellikle, arazide, doğal avcılarının beslenmeleri ve tarım alanlarına tekrar gelmelerini engellemek için, hemcinslerinin görebileceği bir yere bırakıldığı gözlemlenmiştir. Yaban domuzu avlanma faaliyetlerinde ise, av eti ile genellikle av köpekleri beslenmektedir. Avın bereketli geçmesi durumunda, bir kısım yaban domuzu eti arazide, yine doğal avcılarının beslenmeleri için bırakılmaktadır. Bu durum araştırmacı katılımcı gözlemci tarafından avcı başına sorulmuş *“avcı avcılığı korumalı ve doğal dengeye bir şekilde yardımcı olmalı, sadece kendini düşünmemeli”* cevabı alınmıştır.

Elde edilen av ve yaban hayvanı av etleri farklı yöntemle göre pişirilmektedir. Av hayvanlarının av etleri ufak farklılıklar gösterse de benzer yöntemler kullanılarak pişirilmektedir. Av etleri genellikle, avcı gurubu tarafından toplu haldeyken tüketilmektedir. Bu da temizleme ve pişirme işlerinin organize yapılmasını gerektirmektedir. Görev dağılımı avcı başı tarafından yapılmakta, bir avcı ateşi yakmakla, biri kuşları temizlemekle bir diğeri de pişirmekle görevlendirilmektedir. Av gurubu kalabalıksa, bu işlerle görevli avcı sayıları fazlalaşmaktadır. Temizleme aşamasında, genellikle, tüylü av hayvanlarının tüyleri yolunmaktadır. Tüylü av hayvanları bazı durumlarda, fazla av hayvanı elde edildiğinde derisi ile birlikte tüyleri yüzülmektedir. Av kuşları derisiyle beraber yüzüldüğünde, av etinin iç yağları da deri ile beraber gittiğinden, lezzet kaybı olmaktadır. Kürklü av hayvanı yaban tavşanının derisi yüzülerek temizlenmesi yapılmaktadır. Genel olarak av eti pişirilme yöntemine göre ya bütün halinde ya da kesilerek ve parçalanarak hazırlanmaktadır. Pişirme usullerinin daha anlaşılır olması için av ve yaban hayvanı av etlerinin pişirme yöntemleri Tablo 22’de verilmiştir.

**Tablo 22.** Av ve yaban hayvanı av eti pişirme yöntemleri.

<b>Av Hayvanı Av Eti</b>	<b>Pişirme Yöntemi</b>
Bıldırcın	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü, Fırında Dolma, Börek
Üveyik	Sac Tava, Izgara, Güveç
Keklik Türleri	Sac Tava, Izgara Güveç, Pilav Üstü, Sote, Fırında Yahni
Ördek Türleri	Sac Tava, Izgara, Güveç, Haşlama, Sote, Fırında Yahni, Köfte
Çulluk	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü, Dolma, Fırında Kızartma
Tahtalı	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü
Kaya Güvercini	Sac Tava, Izgara, Güveç, Yahni, Şaraplı
Kaz	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü, Tirit, Fırında Dolma
Sakarmeke	Sac Tava, Izgara, Güveç, Taşlık Dolması ve Kızartması
Karatavuk- Öter Ardıç	Sac Tava, Izgara, Pilav Üstü, Fırında Dolma
Yaban Tavşanı	Sac Tava, Izgara, Güveç, Kavurma, Fırında Dolma, Fırında Yahni, Fırında Tandır
Sülün	Sac Tava, Izgara, Pilav Üstü, Fırında Dolma
Yaban Domuzu	Av köpekleri için çiğ olarak veya haşlanarak, kızartılarak pişirilmekte verilmektedir. Doğal avcılar için arazide bırakılmaktadır
Tarım Mücadele (Karga türleri, Saksığan vb..)	Doğal avcılar için arazide bırakılmaktadır
Kürklü Av Hayvanları ( Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan)	Sac Tava, Izgara, Güveç, Kavurma, Fırında Dolma, Fırında Yahni, Fırında Tandır. <b>Not:</b> Farklı kaynaklardan elde edilmiştir.

Bu araştırmada; Türkiye'deki farklı avlaklarda farklı av hayvanı avlama faaliyetinde her av hayvanı için ortalama yirmi defa gözlemlerde bulunulmuştur. Gözlemlerde beşinciden itibaren tekrara düşüldüğü görülmüştür. Gözlemlere yine de araştırmanın güvenilirliği ve geçerliliği artırmak amacıyla devam edilmiştir. Gözlemlere tekrarlara ve doyumluğa ulaşıldığına tam kanaat getirildiğinde son verilmiştir. Türkiye'de genel olarak av ve yaban hayvanı etlerinin pişirilme yöntemleri ve tüketilme şekillerinin benzer olduğu ortaya çıkmıştır. Gözlemler sırasında avcı turistlere yarı yapılandırılmış sorular yöneltilmiş ve cevapları, Görüşmelere Ait Bulgular kısmında detaylı olarak aktarılmıştır.

### **3.2. Görüşme Bulguları**

Görüşmelere ait bulgular demografik yapı, av turizminin ekonomi ve gastronomi boyutu olarak üç ana başlık halinde incelenmiştir. Ekonomi boyutuna ait bulgular; av turizminin zorunlu harcamaları, isteğe bağlı harcamaları, ilginin başlaması, katılımın kimlerle sağlandığı, avcılar arasındaki hiyerarşi, av turizmi tercihi ve donanım seçimi alt başlıklarıyla incelenmiştir. Gastronomi boyutu ise, av köşkü ve

av restoranı bilinci, av etinin değerlendirilme şekli, av etinin nerede pişirildiği ve hangi pişirme yöntemlerinin kullanıldığı alt başlıklarında incelenmiştir.

### 3.2.1. Demografik Yapıya İlişkin Bulgular

Araştırmada öncelikle tahmini katılımcılar 21.08.2020 tarihinden itibaren belirlenmeye başlanmış, iletişim bilgileri alınarak yüz yüze veya telefonla ulaşılmış ve araştırmaya gönüllük esasına göre dâhil edilmiştir (Ek-12 Gönüllük Beyan Formu). Görüşmelerin belirli bir sistemde gerçekleşebilmesi için randevu listesi oluşturulmuş ve görüşmeler bu listeye göre başlamıştır. Her görüşmeden elde edilen bilgiye bağlı olarak diğer görüşmecilere ulaşılmıştır. Görüşmeler; 25.08.2020 tarihinden 09.06.2022 tarihine kadar iki yıllık sürede avcı turistlerin tercih ettiği avlalarda gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan katılımcılarda; 2'si akademisyen, 3'ü av bayisi, 2'si avcılık ve atıcılık dernek başkanı, 1'i av turizmi seyahat acentesi, 1'i bankacı, 7'si çiftçi, 1'i din görevlisi, 1'i doktor, 1'i emekli, 5'i emniyet görevlisi, 4'ü esnaf, 4'ü inşaatçı, 2'si iş adamı, 6'sı memur, 1'i mühendis, 3'ü öğretmen, 1'i profesyonel av rehberi, 6'sı sanayi esnafı, 1' sağlık personeli, 2'si Silahlı Kuvvetler mensubu, 2'si şoför, 2'si turizm emeklisi, 4'ü turizmciler yer almıştır. Tablo 23'te katılımcılar ile ilgili demografik özelliklere yer verilmiştir. Katılımcılara, ilk olarak araştırmanın amacı ile ilgili bilgiler verilmiş ve daha sonra “gönüllü katılımcı bilgilendirme formu” sunulmuş ve okunup imzalanması rica edilmiştir (Ek-12 Gönüllük Beyan Formu). Görüşmeler katılımcılardan gerekli izinler alındıktan sonra kayıt altına alınmıştır. Görüşme sırasında Gözlem Formları da doldurulmuştur. Katılımcılara K1'den, K65'e kadar numaralar verilmiştir.

**Tablo 23.** Görüşmelere ilişkin bilgiler.

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Aylık Ortalama Gelir (TL)	Avcılık Deneyimi (Yıl)
K1	Erkek	43	Ön Lisans	Esnaf	11000	13
K2	Erkek	35	Ön Lisans	Esnaf	15000	15
K3	Erkek	36	Yüksek Lisans	Esnaf	25000	17
K4	Erkek	45	Lisans	Esnaf	25000	25
K5	Erkek	28	Yüksek Lisans	Öğretmen	8000	10
K6	Erkek	35	Lisans	Öğretmen	8000	17
K7	Erkek	34	Lisans	Öğretmen	8000	16
K8	Erkek	45	Lisans	Memur	9000	27
K9	Erkek	47	Ön Lisans	Memur	8000	29
K10	Erkek	32	Orta Öğretim	Memur	8000	14
K11	Erkek	52	Orta Öğretim	Memur	8000	34

K12	Erkek	35	Lisans	Memur	9000	17
K13	Erkek	37	Ön Lisans	Memur	8000	19
K14	Erkek	35	Orta Öğretim	Çiftçi	10000	17
K15	Erkek	40	Orta Öğretim	Çiftçi	12000	22
K16	Erkek	45	Orta Öğretim	Çiftçi	7000	27
K17	Erkek	32	İlk Öğretim	Çiftçi	8000	14
K18	Erkek	55	İlk Öğretim	Çiftçi	25000	36
K19	Erkek	42	İlk Öğretim	Çiftçi	15000	24
K20	Erkek	55	Orta Öğretim	Çiftçi	20000	27
K21	Erkek	40	Doktora	Akademisyen	18000	22
K22	Erkek	55	Doktora	Akademisyen	20000	33
K23	Erkek	40	İlk Öğretim	Sanayi Esnafı	25000	22
K24	Erkek	38	Orta Öğretim	Sanayi Esnafı	7500	20
K25	Erkek	35	Orta Öğretim	Sanayi Esnafı	8000	17
K26	Erkek	25	Orta Öğretim	Sanayi Esnafı	15000	7
K27	Erkek	28	Orta Öğretim	Sanayi Esnafı	12000	10
K28	Erkek	36	Orta Öğretim	Sanayi Esnafı	15000	18
K29	Erkek	30	Lisans	Emniyet Görevlisi	13000	12
K30	Erkek	32	Lisans	Emniyet Görevlisi	13000	14
K31	Erkek	28	Lisans	Emniyet Görevlisi	12000	10
K32	Erkek	38	Lisans	Emniyet Görevlisi	13000	20
K33	Erkek	45	İlk Öğretim	İnşaatçı	12000	27
K34	Erkek	47	İlk Öğretim	İnşaatçı	15000	29
K35	Erkek	41	İlk Öğretim	İnşaatçı	10000	23
K36	Erkek	35	İlk Öğretim	İnşaatçı	9000	16
K37	Erkek	30	Orta Öğretim	Serbest Meslek	10000	12
K38	Erkek	30	Orta Öğretim	Serbest Meslek	10000	12
K39	Erkek	30	Orta Öğretim	Serbest Meslek	10000	12
K40	Erkek	43	Ön Lisans	Sağlık Personeli	12000	20
K41	Erkek	52	Lisans	Mühendis	15000	34
K42	Erkek	54	İlk Öğretim	Av Bayisi	20000	35
K43	Erkek	43	İlk Öğretim	Av Bayisi	15000	25
K44	Erkek	47	Orta Öğretim	Av Bayisi	25000	29
K45	Erkek	55	Lisans	Doktor	17000	27
K46	Erkek	65	Lisans	Emekli	8000	37
K47	Erkek	51	Lisans	Av Turizmi Seyahat Acentesi	58000	19
K48	Erkek	38	Lisans	Din Görevlisi	10000	20
K49	Erkek	72	Lisans	Turizm Emeklisi	6000	49
K50	Erkek	65	Orta Öğretim	Turizm Emeklisi	5000	45
K51	Erkek	35	Orta Öğretim	Turizmci	18000	15
K52	Erkek	50	Lisans	Turizmci	90000	10
K53	Erkek	42	Lisans	Turizmci	30000	23
K54	Erkek	52	Lisans	Turizmci	40000	32
K55	Erkek	53	Lisans	İş Adamı	50000	34
K56	Erkek	53	Orta Öğretim	Şoför	12000	35
K57	Erkek	52	Lisans	Profesyonel Av rehberi	35000	27
K58	Erkek	60	Orta Öğretim	Şoför	30000	42
K59	Erkek	52	Orta Öğretim	İş Adamı	60000	34
K60	Erkek	38	Lisans	Bankacı	10000	20
K61	Erkek	35	Ön Lisans	Avcılık ve Atıcılık Dernek Başkanı	15000	17
K62	Erkek	45	Orta Öğretim	Avcılık ve Atıcılık Dernek Başkanı	15000	25
K63	Erkek	32	Lisans	Silahlı Kuvvetler Mensubu	14000	14
K64	Erkek	43	Ön Lisans	Silahlı Kuvvetler Mensubu	12000	24
K65	Erkek	28	Orta Öğretim	Silahlı Kuvvetler Mensubu	12000	8

Tablo 23 incelendiğinde, katılımcıların tamamının erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşları 25 ile 72 yaş arasında değişmektedir. Büyük çoğunluğu orta öğretim düzeyindedir. Katılımcılar emekli, inşaatçı, öğretmen, silahlı kuvvetler mensubu, turizmci, esnaf, çiftçi, memur, avcılık dernek başkanı, gibi çeşitli mesleklerdendir. Ortalama avcılık deneyimleri 7 ile 49 yıl arasındadır. Ortalama gelirleri ise 5.000 ile 90.000 TL arasında değişmektedir.

Araştırma katılımcıları ile yapılan görüşmeler doğrultusunda elde edilen veriler değerlendirilmiştir. Av turizminin sosyo-ekonomik ve gastronomik boyutuna ilişkin bulgular yorumlayarak analiz edilmesi sonucunda ulaşılan kategori ve alt kategoriler Tablo 24’te sunulmuştur. Bu kategoriler doğrultusunda oluşturulan başlıklarla görüşmelere ait bulgular incelenmiştir.

**Tablo 24.** Araştırma kapsamında elde edilen kategori ve alt kategoriler.

<b>Kategori</b>	<b>Alt Kategori</b>
<b>Sosyo-Ekonomik Boyutu</b>	Zorunlu harcamalar (Sezonluk avlanma ücreti ve avlanma harcı giderleri) İsteğe bağlı harcamalar (Sezonluk ulaşım, yeme içme, konaklama, av fişeği, av tüfeği, av donanımları, av köpeği harcamaları ve diğer avcılık harcamaları) Av turizme ilginin başlaması Av turizmine kimlerle katılım sağlandığı ve avcı turistlerin arasındaki hiyerarşi Av turizmi tercihi ve donanım seçimi
<b>Gastronomik Boyutu</b>	Av köşkü ve av restoranı bilinci Av etinin değerlendirilme şekli Av etinin nerede pişirildiği Av etinin pişirilme yöntemleri

### **3.2.2. Av Turizminin Sosyo-Ekonomik Boyutuna İlişkin Bulgular**

Av turizminin ekonomik boyutu ile ilgili görüşmelerde alt kategoriler; zorunlu harcamalar (sezonluk avlanma ücreti ve avlanma harcı giderleri), isteğe bağlı harcamalar (sezonluk ulaşım, yeme içme, konaklama, av fişeği tüketimi, av köpeği harcamaları, av tüfeği, av donanımları harcamaları ve diğer avcılık harcamaları) olarak ortaya çıkmıştır. Av turizminin ekonomik boyutunu Özer on madde halinde incelenmiş (Özer, 2020), yapılan görüşmeler ile neredeyse birebir örtüştüğü görülmüştür. Bunun da araştırmanın güvenilirliğine katkı sağladığı düşünülmektedir.

### 3.2.2.1. Av Turizminin Zorunlu Harcamaları

Mecburi harcamalar, sezonluk avlanma ücreti (av pulu) ve avlanma vergisi giderlerini kapsamaktadır. Türkiye’de Devlet Avlağı veya Genel Avlaklarda avlanma faaliyeti yapmak isteyen tüm avcı turistlerin av sezonu başlamadan bu bedelleri ödemeleri gerekmektedir. Ödenmemesi durumunda Türkiye’de avcılık için kullanılan Avcılık Bilgi Sistemi AVBİS sisteminden kota alamamaktadırlar. Kota alınmaması da kaçak avcılığa girmekte, idari ve adli suç teşkil etmesinden dolayı cezai işlem uygulanmaktadır.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından 2022-2023 av sezonu avlanma izin ücreti bir derneğe bağlı olanlar için 280 TL bir derneğe bağlı olmayanlar için ise 560 TL olarak belirlenmiştir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Maliye Bakanlığı 9148 kodlu Avcılık Belge Harcını, avcı derneklerine dâhil olan avcılar için 453,50 TL, dâhil olmayan avcılar için 495,60 TL olarak belirlenmiş ve yayınlanmıştır (Maliye Bakanlığı, 2022). Bu avlanma faaliyetine başlamadan önce dernek üyesi avcılarının harcadığı 734 TL’lik mecburu harcamadır. Dernek üyesi olmayan avcı turistler av sezonuna başlamadan 1.055,60 TL harcama yapmaktadırlar. Evinden hiçbir yere gitmese de bir fişek atmasa da avcıyım diyebilmek bunu devlete ödemek zorundadır.

Türkiye’de yaklaşık 300 bin resmi kayıtlı avcı bulunmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020). Bu sayı ile 2022 yılı itibariyle av turizminden devletin hazinesine  $734 \text{ TL} * 300.000 \text{ Kişi} = 220 \text{ milyon TL}$  girdiğini söylemek mümkündür. Bu hesaplamada özel avlaklardan alınan vergiler ve uluslararası kürklü av hayvanları av turizminden alınan bedeller hariçtir. Özel avlaklarda avlanma bedelleri hakkında tam bir rakama ulaşmak mümkün olmadığından bu kapsamın dışındadırlar. Özel avlaklarda avcı turistler avlayacakları av hayvanı bedelini işletme sahibine ödemektedirler. Kürklü av hayvanlarının av turizmi çerçevesindeki vergileri de 220 milyon TL’lik vergi diliminin içerisine girmemektedir. Kürklü av hayvanları avcılığının bedelleri ve kotaları her av sezonu için av turizmi uygulama talimatında ayrıca belirtilmektedir. Kotalı kürklü av havanlarını ihale yoluyla DKMP müdürlüklerinden av turizmi belgeli seyahat acenteleri olarak av turlarının fiyatlarını kendileri belirlemektedir. Bu da gelirlerin veya bedelleri doğru bir şekilde takip edilmesini zorlaştırmaktadır.

### 3.2.2.2. Av Turizminin İsteğe Bağlı Harcamaları

İsteğe bağlı harcamalar içerisinde de katılımcılar ulaşım (yakıt), yeme-içme, av fişegi ve tüfeğini kapsayan benzer harcamaları yapmaktadırlar. Katılımcıların verdiği cevaplar farklı harcama türlerine de sahip olduklarını ortaya koymaktadır. Bununla beraber profesyonel av rehberleri ve av turizmi acenteleri ile de görüşmeler yapılmıştır. Böylelikle uluslararası avcı turistlerin uluslararası bir av turizmi organizasyonunda harcadığı yaklaşık miktarlar elde edilmiştir. Farklı cevaplara ulaşıldığından tüm katılımcıların verdiği cevaplar olduğu şekliyle aşağıda verilmiştir.

**K1;** *Bir av sezonunda {yaklaşık 6 ay-24 hafta = her haftayı 1 av günü hesaplayalım ortama 25-30 av günü diyelim} 30 av gününe kişi başı yuvarlak bir hesapla; her gün için 100 TL yakıt, 50 TL yiyecek içecek, 150x30 = 4.500 ücreti olarak kişi başı kutu fişek parası toplam 1 koli fişek =1500 TL günlük av gideri hesaplarsak toplam: 6000 TL sezonluk av giderlerine ek olarak, av kıyafetleri, araç bakım onarımı, teçhizat giderleri olaraktan da ortalama 4.000 TL ekleyelim. Kişinin bir sezonluk 30 gün av gideri 10.000 TL'dir. Bu rakam şehir dışı gittiğimiz avlardaki konaklama ücretleri veya diğer harcamalarla beraber artı veya eksi en fazla 2.000 TL oynar. 30 gün gittiğimiz av sezonunda harcadığımız Kişi başı ortalama 10 bin TL ile 15 bin TL olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.*

**K2;** *Bir av sezonunda ortalama 20 gün ava gidiyorum. Grup olarak gittiğimiz zaman harcamalarımız biraz daha düşüyor. Tek gittiğim zaman günlük harcamam yakıt, fişek ve yeme içme 250 TL'yi bulmaktadır. Bu dediğim durum son 2022 yılı zamlarında önceki haliydi. Şu dönemde belli bir düzen ve fiyat tahmini yapılamadığından çok değişim gösterebilir. Grup halinde gittiğimizde ise bu miktar 150 TL'ye kadar düşebiliyor. Bu da sezonluk 3.000 ile 5.000 TL arasında sabit giderim olduğunu gösterir. Ayrıca şehir dışı avlar ve tüfek tamir bakım giderlerim 2.000 TL civarındadır. Bu da toplamda 5.000 ile 7.000 arasında yıllık harcama yaptığımı düşünüyorum.*

**K3;** *750 TL vergi ve pul parası veriyoruz. Bulduğumuz bölgede yeterli avlak olmadığı için başka avlaklarda avlanıyorum. Benzin yol 750 TL yiyecek 250 TL v.s masrafi yaklaşık olarak 1000 TL oluyor, toplamda, sezonda 7 sefer civarı gidildiğinden 7.000 TL oluyor. Minimum 2 koli fişek harcıyorum, 2.500 TL en ucuzundan masrafi oluyor. Genel toplamda 10.000 TL minimum bir sezonda masrafım oluyor.*

**K4;** *Tam olarak hesaplamamış olsam da genelde hafta sonları bir gün gitmeye çalışıyorum. Sezon 6 ay sürüyor. Tahminimce 25 ile 35 gün arasında ava gittiğimi varsayabiliriz. Günlük harcamam 200 TL civarındadır. Bu da yılda 6000 TL yapar. Ekstra harcamalarım da olabiliyor, bu nedenle 6.000- 10.000 TL arasında yıllık harcamamın olduğunu düşünmekteyim.*

**K5;** *Grup olarak gittiğimiz için yol 100+ yemek 100= 200 TL. \*30 gün: 6000 TL*

**K6;** *10-12 bin lira. Fişek, Yakıt, Kıyafet, beslenme, avcılık harcı, avlanma pulu.*

**K7;** Yol- Bir av günü için arkadaşlarımızın aracı ile yaptığımız seyahatte ortalama 5 kişi kabul edersek kişi bir av günü için 1800 TL diyebiliriz. Fişek masrafı yaklaşık 1200 TL'dir. Yiyecek masrafı olarak kişi başı 1500 TL olarak hesaplayabiliriz. Bu vesile ile bahsi geçen sezonda kişi başı 4500 TL diyebiliriz.

**K8;** Biz ekipçe domuz avına gidiyoruz. Mümkün oldukça organize bir şekilde çevremizdeki avlamlarda avlanıyoruz. Akşam bekleri dâhil 50 gün üzerinde ava gittiğimiz olmaktadır. Ortalama günlük kurşun masraflarımız dâhil 250 ile 300 TL arasında harcama yapıyoruzdur. Artı köpeklerimiz benim 3 adet köpeğim var yıllık belki 15 binde TL'den fazla mama ve bakım ücreti ödüyorumdur. 30 bin TL yıllık harcama yaptığımı söyleyebilirim.

**K9;** Ortalama bir sezonda 6000- 8000 TL arasında harcama yapmaktayım. Bunun %30'u akaryakıt %50'si av rehberi veya bölgede harcanan masraflar %20'si yiyecek veya konaklama harcamalarıdır.

**K10;** Fişek; 1 av sezonu için bildircin ve ördek sezonu arası boyunca ördek dâhil ortalama 1500 civarında, Yakıt; genellikle tek başıma avlandığım için aylık en az 8 defa meraya çıkarım, meranın uzaklığına göre ortalama av başı 75-100 TL gaz yakarım. Aylık ortalama 750 TL yakıt harcamam oluyor. Toplam sezon boyunca Ağustos-Eylül-Ekim-Kasım-Aralık-Ocak'ı baz alırsak 4500 TL'ye tekabül ediyor, Ocak 10'dan sonra pek ava gitmeyiz. Erzak; genellikle tek avlandığım için merada yemek yemem, Yeleğime su 1 adet bisküvi koyar onla geri dönerim. Merada erzaka harcadığım para sezon boyunca en fazla 250 TL dir.

**K11;** Pandemi döneminde ava gidemedim. Pul ve vergi giderleri ile sınırlı kaldı.

**K12;** Yaklaşık olarak fişek, yol, yeme-içme, donanım, köpek maması gibi 5 bin TL veya üzeri harcama yapıyorum. Eğer bir tüfek yenileme veya farklı organizasyon olursa 10 bin TL'ye dayanmaktadır.

**K13;** Yıllık ortalama 11000 TL harcama yapıyorum. Vergi harcı: 750 TL, Fişek: 2000 TL, Yakıt: 2500 TL, Konaklama: 1500 TL, Veteriner: 1000 TL, Köpek Maması: 3000 TL

**K14;** Fişek 4000+ akaryakıt 6000, evrak diğer masraflar.

**K15;** Toplam 12000. Köpek Mama: 4000, Veteriner: 2000, Yemek: 1000, Kıyafet: 1000, Fişek: 1000, Yakıt: 2000.

**K16;** Ortalama harcamamız 5000 den az değildir.

**K17;** Fişek, yakıt, gıda, giyim, sarf malzeme: Aylık ortalama 2500 TL- 14000 Toplam sezonda.

**K18;** 3600 TL köpek kafes ücreti (12 ay\*300), 4800 TL Köpek Maması (12 ay\*400), 1000 TL Köpek aşısı(dış parazit, kuduz, karma aşısı vb..)(12 ay) 3000 TL yiyecek masrafları (30 av), 4000 TL silah mühimmat masrafı (30 av), 4000 TL akaryakıt masrafı (30 av), 3000 TL giyecek masrafı (1 Sezon), 400 TL pul masrafı (1 sezon), 500 TL yıllık vergi (1 sezon). Yukarıda vermiş olduğum bilgiler yaptığım kara

avının yaklaşık maliyetlerini kapsamaktadır. Bir av sezonunda yaklaşık olarak 30 sefer ava gidebiliyorum ve ona göre yaklaşık maliyetleri belirttim. Bir av sezonunda yaklaşık olarak 27300 TL masraf yapıyordum. Bu masrafları 25000-30000 arası değerlendirmek mümkündür.

**K19;** 1000 TL av fişegi+ 2000 TL yakıt+ 1000 TL yemek+ 1000 TL balık avı toplamda 5000 TL.

**K20;** Bu av sezonunda 25 gün ava gittim. Normalde daha fazla gittiğim sezonlarda oluyor ama bu sezon pek bereketli değildi. Herhalde av başına 300 TL rahat harcıyorumdur. En fazla parayı yakıt ve fişege harcadığımı söylemek mümkündür. Demek ki 7500 TL yıllık harcama yapıyordum. Bence daha fazlasını harcıyorumdur. Benim en büyük avantajımın köpeklerimin olmaması diyebilirim. Arkadaşlardan biliyorum kendi gurubumuzda devamlı konuşuyoruz. 10 bin TL'ye yakın köpek harcaması olan arkadaşlar var aramızda. Benim harcamam 7500 ile 10000 arası.

**K21;** Harcamalarımı sezonluk olarak söylemekten ziyade yıllık olarak söylemek daha doğru olacaktır. Köpeklerime yıl boyu bakmaktayım. Aracımın tamir ve tadilatlarını avın kapalı olduğu yaz döneminde yaptırıyordum. Fişek alımını bile yazın en uygun olduğu zamanda yapmaya çalışırım. 50 güne yakın ava giderim bir sezonda, tek başıma veya arkadaşlar karışık olarak. Yıllık köpek harcamam bakımları ve maması dâhil 15 bin TL'yi geçiyordur. Fişek yıllık iki koli rahat tüketiyorum 3000 TL en azından. Araç bakım 3 bin ile 5 bin arasında harcıyorum. Tüfek değişimi pek yapmıyorum. Bakımlarımı da kendim yapıyorum, ona aldığım yağ harbi takımı gibi şeylerde en fazla 200 TL dir. Günlük 200 ile 300 TL arasında harcama yapsam 15 bin TL yapar diğer harcamaları da üstüne koyarsak ortalama bir yılda av için 38 bin ile 40 bin arasında harcama yapıyorumdur.

**K22;** Neredeyse maaşımın yarısını ava ayırdığımı söyleyebilirim. Köpekler bir taraftan fişek bir taraftan, hele yakıtı hiç sormayın. En az harcadığım kalem herhalde yiyecek içecektir. Avda pişirmeyi tercih ettiğimden dolayı sadece yemek yapmak için malzeme ve ekmeğe harcama yapıyoruz. İçeceğimiz de, genellikle kara demlikte çay oluyor. Bir av sezonunda 40 gün ava gittiğimi var sayarsak günlükte harcamamın, köpek masrafları, yakıt, fişek, yeme içme 300 TL'yi geçiyordur. Oturup hesap etmedim ama fazlası olacağını düşünüyorum. Ayrıca genel bakım vs giderlerini de bir yılda 5000 desem 17 bin ile 20 bin arasında yıllık av turizmi harcaması yaptığımı rahatlıkla söyleyebilirim.

**K23;** Haftada 2 defa ava gittim ortalama 250 TL yakıt, 250 TL yeme –içme, ortalama 1 kutu fişek 150 TL, yani haftalık 650 TL, 650\*4=2600 aylık harcamam oluyor. Yılda 3 ay ava gittiğimi düşünürsek sezonda ortalama 7800 TL yapar. Buna kıyafet 2000 TL ve köpeğimin 8000 TL olarak masraflarını da eklersek yıllık 15000-18000 TL harcama yaptığımı söylemek yanlış olmaz.

**K24;** Yaklaşık olarak fişek, yol, yeme-içme, donanım, köpek maması gibi 5 bin TL veya üzeri harcama yapıyorum. Eğer bir tüfek yenileme veya farklı organizasyon olursa 10 bin TL'ye dayanmaktadır.

**K25;** Bu soruya 2021-2022 yılını göz önünde bulundurarak yanıt veriyorum; haftada 2 defa ava gittim ortalama 150 TL yakıt, 150 TL yeme –içme, ortalama 1 kutu fişek 150 TL, yani haftalık 450 TL,

450\*4=1800 aylık. Yılda 3,5 ay ava gittiğimi düşünürsek sezonda ortalama 6300 TL yapar. Buna kıyafet ve köpeğimin masraflarını da eklersek yıllık 12500-13000 TL harcama yapıyorum.

**K26;** Bir av sezonunda {yaklaşık 6 ay-24 hafta = her haftayı 2 av günü hesaplayalım ortama 50 av günü diyelim } 50 av gününe 3 kişilik av ekibiyle yuvarlak bir hesapla; her gün için 200 TL yakıt, 250 TL yiyecek içecek, 150x3 = 450 kişi başı kutu fişek parası TOPLAM = 900 TL günlük av gideri hesaplırsak 900 TL günlük masraf x 50 av gününde = TOPLAM 45.000. TL sezonluk av giderlerine ek olarak Av kıyafetleri, araç bakım onarımı, teçhizat giderleri olarak da ortalama 20.000 TL ekleyelim. 3 kişilik bir ekibin bir sezonluk 50 gün av gideri 65.000 TL diyelim. Bu rakam artı veya eksi en fazla 5000 TL oynar. {korkunç bir rakam }

**K27;** Toplam olarak 10000-12000 TL arasındadır. Bu masraflar arkadaşlarla toplu yaptığım harcamalar. Ayrıca aracıma 5000 TL masraflarım.

**K28;** Bir sezonunda 30 gün ava giderim. Fişek ve mazot ortalama 200 TL günlük harcıyorum. Bu da bir sezonda 6000 TL yapar. Belki fazlasını harcıyorumdur.

**K29;** Yıllık 10-12000 TL harcama kalemleri, benzin, yeme-içme, av donanım, fişek vs.

**K30;** Bir av sezonunda yapılan harcamayı yaklaşık olarak hesaplamak gerekirse; haftalık olarak düşündüğümüzde ortalama 2 sefer ava çıkıyorum. Her avım için yaklaşık 50 km civarı bir yol alıyorum. Avda genelde 10-15 civarı fişek atabiliyorum. Dolayısıyla bir haftalık yol artı fişek masrafı yaklaşık olarak; 150 TL yol parası ve bir kutu gibi en ucuzundan fişekle düşünürsek 150 TL fişek yani 300 TL gibi bir masraf çıkıyor. Bu ayda 600 TL'ye toplam sezonda da 6 ayda 3600 TL civarı bir masraf olur. Tabi bunun yanında bazı uzak mesafe gidilen avları ve vergi-pul masraflarını düşünerek en az 5000 TL bir harcama olur.

**K31;** Hiç harcamıyorsam tüfek benzin, fişek derken 5000 TL harcıyorumdur.

**K32;** Yaklaşık olarak yıllık 15 bin 20 bin kadar harcama yapıyorum. Tüfek, fişek, yemek, donanım, köpek.

**K33;** Bir av Sezonunda avlanma harcı pul ücreti bu sezon için 550 TL 10 kutu av fişeği 1250 TL Her ava gidiş için 150 TL yakıt 100 TL yiyecek içecek ücreti Toplam 250 TL sezonda 20 defa ava gidiyorum 5000 TL Toplam Sezonda 6800 TL harcanan ücret.

**K34;** Bir av sezonunda 30 gün ava gidiyorum. Genellikle iki kış av gidiyoruz. Misafirimiz gelse de masraflara genellikle dâhil etmiyoruz. O yüzden iki kişi olarak masrafları belirlemem daha doğru olacaktır. Her av gününe kişi başı yuvarlak bir hesapla; her gün için 100 TL yakıt, 50 TL yiyecek içecek, 150x30 = 4500 ücreti olarak kişi başı kutu fişek parası toplam 2 koli fişek =2500 TL. Günlük av gideri hesaplırsak toplam 9500 TL'dir. Sezonluk av giderlerine ilaveten, av kıyafetleri, tüfek bakım onarımı, teçhizat giderleri olarak da en az ortalama 4.000 TL eklemek gerekir. Bu masraflara ek olarak şehir dışı gittiğimiz avlardaki konaklama ücretleri veya diğer harcamalarla beraber artı en fazla 2000 TL

eklemek gerekir. 30 gün gittiğimiz av sezonunda harcadığımız kendi adına kişi başı ortalama 15 bin TL ile 20 bin TL olduğunu, bir sezonluk, 30 günlük av turizmi harcaması diyebilirim.

**K35;** Bu sezon ortalama 3, 4 bin gibi bir giderim oldu. 4,5 defa ilçe dışı ve bulunduğum ilçedeki avcılık günlerimde, yemek, yol, yakıt, fişek ve avcılık harç pul vs derken toplam ortalama maliyeti.

**K36;** İki çeşit ava gidiyorum. Birisi kendi bölgemde genellikle bıldırcın ördek diyebiliriz. Şehir dışı keklik tavşan avlarıdır. Bunu neden söyledim sorarsanız. Şehir dışı avlara genelde iki gün olarak gidiyoruz. Konaklama ve mazot paramız oldukça artıyor. Şehir içi avlarımızda harcamalarımız genellikle günlük 150 TL'yi geçmiyor fişek hariç tabii ki. Yıllık 3 koli fişek tükettiğimi varsayarsak 5000 TL fişek giderim zaten yıllık oluyor. Şehir dışı avlarda ise 300 TL'yi gidilen mesafeye göre aşmaktadır. Herhalde 30 ile 40 gün ava gidiyoruzdur. Buda 250 TL ortalama ile en az 10 bin TL yapar fişekte 5000 TL orda 15 bin ile 20 bin arasında yıllık harcama yaptığımızı gösterir.

**K37;** Her hafta Pazar günleri, cebime, ava giderken 200 TL koyuyorum genellikle sıfırla dönüyorum. Bazen ise cebimde 50 TL kalıyor. İki kutu fişek götürüyorum hep bir kutusu geriye geliyor. Ördek avlarım istisna. Demek ki av başına 300 ile 400 TL arasında harcama yapıyorum. Pazar haricinde ava gidemiyorum. 5 ayda 20 gün gidiyordumdur ava. Demek ki 6000 ile 8000 arasında harcama yapıyorum.

**K38;** Şehir içi avlarda 2500-3000 TL yakıt, yemek, sarf edilen av malzemesi. Şehir dışı avlarda: Sezonda yakıt 5-7 bin TL. konaklama 1000-1500 TL yiyecek 2000-3000 TL. Av sarf malzemeleri 2000-2500 TL. Toplamda 12500-17000 TL arasındadır.

**K39;** Her avcı, yakıt gideri ve sabah, öğlen bazen de akşam yemeği için alışveriş yapar. Aktif 150 160 bin Avcı haftanın 3 av gününde (resmi idari tatillerde var) yollarda korkunç bir rakam yakıt gideri. Marketlerdeki harcama kendi gurubumuz için söylüyorum, 300 bin ile 600 bin arası gurubun market harcaması ( kalabalığız) Çoğu zaman gittiğimiz yörenin insanı kazansın diye ili ilçe köylerden bakkaldan alış veriş yapıyoruz. Haftanın 3 günü 150 bin kişi yollarda, benzinliklerde, marketlerde, kasapta manavda bakkalda. Tüfek, fişek giyim kuşam, yazlık kışlık bot, çizme, av bayi harcamaları, başlı başına ekonomik açıdan dehşet bir sektör. Silah sanayiden av bayine kadar binlerce sektörün ayakta kalmasına sebep.

**K40;** Kıyafet, ayakkabı, aksesuar(fişeklik vs), tüfek bakım malzemeleri, köpek bakım malzemeleri, köpek maması, yiyecek, yakıt, aylık en az 1500-2000 TL. Sezonda 9000-12000 TL.

**K41;** Yıllık ortalama 10000 TL harcama yapıyorum. Vergi harç: 750 TL, yakıt: 2000 TL, konaklama: 1000 TL, köpek maması: 3000 TL, fişek: 1500 TL, veteriner: 750 TL.

**K42;** Ortalama 8, 10 bin gibi bir harcamam olur. 2, 3 defa il dışı ve bulunduğum ildeki avcılık günlerimde, Yemek, yol, yakıt, fişek, ve avcılık harç pul vs derken toplam ortalama maliyeti oluşturur.

**K43;** Bir av sezonunda 25 gün ava gideriz. Genellikle iki kişi av gidiyoruz. Misafirimiz gelse de, masraflara genellikle dahil etmiyoruz. O yüzden iki kişi olarak masrafları belirmem daha doğru olacaktır. Her av gününe kişi başı yuvarlak bir hesaplama; her gün için 150 TL yakıt, 50 TL yiyecek içecek, 200x25 = 5000 TL kişi başı kutu fişek parası, toplam 1 koli fişek 1500 TL 25 gün gittiğimiz av sezonunda harcadığımız kişi başı ortalama 6500 TL den fazladır.

**K44;** 1000 TL av fişegi+ 3000 TL yakıt+ 2000 TL yemek gideri+ 4000 TL, balık avı toplamda 10000 TL.

**K45;** Kıyafet, araç, akaryakıt, yiyecek, fişek Aylık: 2000 TL bir sezonda 12000 TL.

**K46;** Ortalama 12 bin.

**K47;** Aslında benim av turizmi için bir harcama yapmadığımı söylemek mümkündür. Nedeni ise uluslararası avcı turistlerle beraber profesyonel rehber olarak avlanma faaliyetine katılıyorum. Böylelikle harcamada bulunmamış oluyorum. Ama size iki örnek vereceğim. Birincisi Anadolu Yaban Keçisi avında bir avcı turistin dokuz günlük avlanma faaliyeti boyunca harcamaları şu şekilde oluyor; bir Anadolu Yaban Keçisi ücreti, konaklama, bölgede ve avlakta ulaşım, havaalanı transferi, profesyonel av rehberliği, trofe hazırlığı, trofeler, avlanma ruhsatı, tüm öğünler (sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği, atıştırma) ve alkolsüz içecekler dahil olmak üzere 13,200\$'dır. Bununla beraber uluslararası ve iç hat uçuşları, dokuz gün haricinde, önceden gelmesi durumunda veya geç gitmesi durumunda avlanma faaliyeti öncesi ve sonrası otel ve yemekler, alkollü içecekler, bahşişler, trofe ölçüm ücretleri, silah izinleri, Sigorta, evrak işleri, trofe bakımı ve uluslararası sevkiyatı ortalama 5000\$ ve toplamda on dört günlük bir av turizminde yaklaşık olarak 20.000\$ olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. İkincisi ise, dünyaca ünlü yaban domuzu avında; aynı Anadolu Yaban Keçisindeki gibi üç günlük av turizmi faaliyetinde bir yaban domuzu için; konaklama, bölgede ve avlakta ulaşım, havaalanı transferi, profesyonel av rehberliği, trofe hazırlığı, trofeler, avlanma ruhsatı, tüm öğünler (sabah kahvaltısı, Öğle yemeği, Akşam yemeği, atıştırma) ve alkolsüz içecekler dahil olmak üzere 2,200\$'dır. Bunlara alkollü içecekler, bahşişler, trofe ölçüm ücretleri, silah izinleri, sigorta, evrak işleri, trofe bakımı ve uluslararası sevkiyatı ortalama 2.500\$ harcadıklarını söylesek, yaklaşık 5000\$ dolar üç günlük av turizminde bir avcı turistin harcadığı miktardır. Benim firmama sadık avcı turistler genellikle senede iki defa av turizmi için gelmektedirler.

**K48;** 10 bin, 15 bin arası oluyor.

**K49;** Fişek, mazot, çorba günlük 250 TL Bir av sezonunda 30 gün ava gidiyorum. 7500 harcıyorumdur.

**K50;** Av grubumuz dört kişi. Ayı ayrı pek gitmiyoruz. Masraflarımız yakıt, yeme içme, araç giderleri ortak olarak karşılıyoruz. Bireysel olarak fişek, tüfek ve köpek harcamalarını yapıyorum. Günlük masraf ortak olarak pay edildiğinde kişi başı 100 TL 'yi, çok uzak yerlere gitmediyse, geçmiyor. Bunun haricinde bir kutu fişek, ortalama bir avda harcıyorum. Şu an itibarıyla 150 TL, köpeğim için yıllık 5

bin TL harcıyorumdur. 30 gün ava gittiğimiz varsayarsak 7500 TL ve 5000 köpek harcamasıyla beraber 12500 TL'yi yıllık rahat harcıyorumdur. Fazlası vardır, eksigi yoktur.

**K51;** Vergi ve avlanma harcı hariç 4 koli fişek 8000 TL, yol ve erzak gideri 10000 TL akaryakıt 10000 TL toplam 28000 TL.

**K52;** Tahminimce 10 bin ile 15 bin arasında harcama yapıyorumdur. İçerisinde mazot, fişek, yemek, tüfek, otel var.

**K53;** Vakit buldukça gitmeye çalışıyorum ava. Kaç gün gittiğimi kesin olarak söyleyemem ama en az 20 kez gidiyorumdur. Genelde tek giderim bu yüzden yakıt masrafım biraz yüksek oluyor. Git gel 150 TL yakıyor. Bir kutu fişek 150 TL. Biraz da yemek alıyorum 50 TL'yi geçmeyecek şekilde, bu kadar 350 TL. Diğer masrafları da üstüne koysam, herhalde 20 kez gittiğimde, bir defa için 50 TL anca olur günlük 400 TL giderim, olur, diye düşünüyorum. O da 8.000 TL sezonluk harcama yaptığımı gösterir. Fazlasını harcadığımı düşünmüyorum

**K54;** Toplam olarak 10.000-12.000 TL arası. Bu masraflar arkadaşlarla toplam yaptığım harcamalar. Ayrıca aracıma 5.000 TL masrafım var. Yani 15.00-20.000 TL arasındadır.

**K55;** 2000 TL av fişegi+ 2000 TL kıyafet+ 3000 TL balık yemi ve olta malzemeleri + 1500 TL tekne ve kayık kirası + 6500 TL akaryakıt, toplamda 15000 TL

**K56;** Bir av sezonunda yapılan harcama kalemleri, akaryakıt, gıda, tekstil, mühimmat, araç bakımı Akaryakıt her av günü için 50 ila 60lt x20 TL=1200 TL arası benzin, günlük gıda 200 TL, Tekstil senelik 1000 TL civarı. mühimmat senelik 2500 TL, araç bakımı senelik 3000 TL, araç lastiği 5600 TL. Ortalama sezonluk: 15.000- 20.000 TL.

**K57;** Uluslararası avcı turistlerle beraber profesyonel rehber olarak avlanma faaliyetine katıldığımdan dolayı av turizmi için bir harcama yapmadığımı söylemek mümkündür. Böylelikle harcamada bulunmamış oluyorum. Dünyaca ünlü yaban domuzu avında bir avcı turistin harcaması; şu şekilde: Bir yaban domuzu avlanma faaliyetinde bir avcı turistin üç günlük avlanma faaliyeti boyunca harcamaları şu şekilde oluyor; bir yaban domuzu ücreti, konaklama, bölgede ve avlakta ulaşım, havaalanı transferi, profesyonel av rehberliği, trofe hazırlığı, trofeler, avlanma ruhsatı, tüm öğünler (sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği, atıştırma) ve alkolsüz içecekler dahil olmak üzere 2,000\$'dır. Bununla beraber uluslararası ve iç hat uçuşları, dokuz gün haricinde önceden gelmesi durumunda veya geç gitmesi durumunda, avlanma faaliyeti öncesi ve sonrası otel ve yemekler, alkollü içecekler, bahşişler, trofe ölçüm ücretleri, silah izinleri, sigorta, evrak işleri, trofe bakımı ve uluslararası sevkiyatı ortalama 4000\$ ve toplamda gidış geliş extra konaklama beş günlük bir av turizminde yaklaşık olarak 6000\$ olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

**K58;** Yakıt 10.000 TL fişek 10.000 TL yiyecek 5.000 TL de kıyafet masrafı. (tabi bunlar 2021 ağustos kasım daki yakıt ve dolar fiyatlarına göre 25.000 TL-50.000 TL

**K59;** 4000 lira civarı, ulaşım, yakıt, araç bakımı, fişek, kıyafet.

**K60;** av Sezonunda avlanma harcı, pul ücreti bu sezon için 550 TL Her ava gidiş için 100 TL yakıt 50 TL yiyecek sezonda 40 defa ava gidiyorum 6000 TL Toplam Sezonda 800/1000 TL harcanan ücret vergiler dâhil toplam 7.500 ile 9.000 TL.

**K61;** Yıllık 14000 TL civarı. Her ava gidiş geliş, mazot masrafı + fişek + yiyecek içecek +teçhizat toplamıdır. Av dönüşü araç temizliği + deformasyona uğrayan vs vs malzemeler hariçtir. Onları da 10000 TL olarak ilave edersem yıllık ortalama 25000 TL olur.

**K62;** Her av gününe kişi başı 100 TL yakıt, 50 TL yiyecek içecek, 150x30 = 4.500 ücreti olarak kişi başı kutu fişek parası toplam 2 koli fişek =3.000 TL günlük av gideri hesaplırsak toplam 8500 TL'dir. Bir av sezonunda 30 gün ava gidiyorum. Sezonluk av giderlerine ilaveten, av kıyafetleri, tüfek bakım onarımı, teçhizat giderleri olaraktan da en az ortalama 2.000 TL eklemek gerekir. Kişi başı ortalama 10.500 TL ile 12 bin TL'dir.

**K63;** Bir av sezonunda 30 gün ava gideriz. Genellikle 3 kişi av gidiyoruz. Her av gününe kişi başı yuvarlak bir hesapla; her gün için 250 TL yakıt, 150 TL yiyecek içecek, 400x30 = 12.000 TL kişi başı kutu fişek parası toplam 2 koli fişek 3000 TL 30 gün gittiğimiz av sezonunda harcadığımız kişi başı ortalama 15.000 TL den fazla olduğunu kendi adıma söyleyebilirim. Bunun nedeni köpek maması ve araba masraflarından dolayıdır. Onları da hesaplırsak en az 10.000 TL yıllık gideri vardır. Böylelikle yıllık 15.000 TL ile 25.000 TL arasında diyelim.

**K64;** En az 10 bin TL harcıyorum. Fişek, köpek, tüfek bir de tüp. Başka bir şeye para harcadığımı düşünmüyorum.

**K65;** Her ava gidiş geliş, mazot masrafı + fişek + yiyecek içecek +teçhizat yıllık 14.000 TL civarı toplamıdır. Av dönüşü araç temizliği + deformasyona uğrayan malzemeler vb. 5000 ile 10.000 TL arası oluyor. Böylelikle 20.000-25.000 TL yıllık masrafım oluyor.

Görüşmeler sonucunda katılımcıların isteğe bağlı harcamalarının (sezonluk ulaşım, yeme içme, konaklama, av fişeği, av köpeği bakım-beslenme, av tüfeği, av donanımları ve diğer avcılık harcamaları) ava gidilen gün sayısının (konaklama giderleri) gidilen mesafenin, av turizmi türü (donanım, fişek vb. farklılıklarının), gibi değişkenlere bağlı olduğu çıkartılmıştır. Ek masraflar olarak araçların bakımları, balık avı malzemeleridir. Av turizmine göre yapılan özel harcamaların olduğu, bunların ördek avlanma faaliyetinde av kılavuzu ve kayak kullanımıdır (K9). Sadece göllerdeki kayakçı av kılavuzlarına ücret ödendiğini söylemek mümkündür. Bu avcılıkla ilgili diğer harcamalar olarak belirtilmiştir.

Günübirlik harcamaların ulaşım, yeme içme ve av fişegi, her avcı turistin istinasız olarak harcadığı ve av köpeği bakım-beslenme, av tüfeği ve av donanımlarını kapsayan diğer avcılık harcamalarıdır. Yıllık toplamalarının av organizasyonu başına bölünmesi, bir av organizasyonu için, avcı turist başına 300 ile 1.000 TL arasında harcama yaptıkları bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca uzun süreli yapılan av turizminde ise ulaşım, yeme içme, av fişegi, av köpeği bakım-beslenme, av tüfeği ve av donanımları, konaklamanın kaç günlük olduğu (konaklama giderleri), gidilen mesafe, av turizmi türü (balık avı malzemeleri donanım, fişek vb. farklılıklara), araçların bakımları, av kılavuzu, rehberi ve kayak kiralari ile beraber avcı turist başi ortalama iki günlük av turizminde 1.000 ile 3.000 TL arasında harcama yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Uluslararası av turizmi kapsamında, av turizmi acentesi ve profesyonel av rehberleri K47 ve K57 ile yapılan görüşmelerde, 5 günlük bir yaban domuzu avında her şey dâhil bir avcı turist ortalama 5.000\$ ile 7.000\$ arasında harcama yaptığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bu Türkiye’de nüfusu yüksek derecede olan yaban domuzu av organizasyonlarının daha planlı bir şekilde yapıldığında ülke ekonomisine ve yerel ekonomiye katkısının oldukça fazla olabileceğini göstermektedir. K47 ile yapılan görüşmeler sırasında Anadolu Yaban Keçisinin av turizmi harcamasının 10 günlük av organizasyonunda ortalama 20.000\$ olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu da av turizminde av hayvanlarının planlı bir şekilde yetiştirilmesi ve korunması ile bu turizm çeşidinden çok yüksek miktarlarda turizm geliri elde edilebileceğini göstermektedir.

Harcamalarını tek tek belirten katılımcılar olmakla beraber çoğu, harcamalarını ayırmadan bir sezonluk ortalama av turizmi harcamaları olarak belirtmişlerdir. Ortalama değerler her iki harcama türü hesaplanarak bulunmuştur. Verilen cevaplarla bir av sezonunda avcılarının ulaşım, yeme içme, konaklama, av fişegi, av köpeği, av tüfeği, av donanımları ve diğer avcılık harcamalarının 5.000 ile 25.000 TL arasında olduğu ortaya çıkartılmıştır. Bazı katılımcıların harcamaları daha yüksek olsa da genel ortalama değerleri alınmıştır. Bu değer araştırmacılara ekonomik değeri olmayan mal ya da hizmetlerin ekonomik değerinin hesaplanması yönünde imkân tanıyan seyahat maliyet yöntemi ile hesaplanmıştır (Hackett, 2006). Varsayımsal olarak, seyahat maliyet yöntemi, bireyin ikamet yerinden ziyaret yerine kadar gerçekleştirmiş olduğu

toplam harcamaların ziyaret yeri için ödemeye razı olduğu parasal değeri yansıtmaktadır (Alkan, 2019). Bu bağlamda varsayımsal bir avcı turist ortalama 15.000 TL harcamaktadır. Türkiye’de Tarım ve Orman Bakanlığı verilerine göre kayıtlı yaklaşık 300. 000 avcı turist bulunmaktadır. Buradan yola çıkarak Türkiye turizm gelirlerine kayıt altına alınmamış olarak  $15.000 \text{ TL} * 300.000 \text{ Avcı} = 4,5 \text{ Milyar TL}$  etki ettiğini söylemek mümkündür.

### 3.2.2.3. Av Turizme İlginin Başlaması

Katılımcıların çoğunluğunun, yaklaşık % 85’inin avcılığa ilgileri ailesi (abi, baba veya dede) vasıtası ile bir kısmının ise akrabalarından görerek, bazılarının ise arkadaş tavsiyesi veya arkadaşlarından önererek başlamıştır. Bazıları av turizmine medya veya sosyal medyanın etkisiyle veya doktor tavsiyesi üzerine başlamaktadırlar. Doktorlar uzun mesafe yürüyüşleri ile iyi bir kondisyon sağlandığı için yapılabilecek sporlar içerisinde tavsiye etmektedirler. Türkiye’deki en ünlü örneği Viyanalı doktor Epinger’in iş adamı Vehbi KOÇ’a verdiği tavsiyedir. “*Vehbi bey, sağlığınız için ya avcılığa başlayacaksınız yada at bineceksiniz.*” Vehbi KOÇ tercihini at binmekten yana yapmış olsa da, kısa bir süre sonra işlerine vakit ayıramadığı için atlarını da satmıştır (Koç, 1987). Avcılığa başlama ile ilgili katılımcı ifadeleri:

*K1; “Babam Çarşamba’nın en bilinen avcılarından. Ben de babamdan görerek avcılığa adım attım. Şöyle bir avantajım da oldu babamla beraber de ava gitme şansım olduğundan dolayı avcılık damarlarıma kadar işlemiş oldu.”*

*K2; Benim zamanımda teknoloji denildiğinde sadece ev telefonu ve televizyonu. O yüzden biz genellikle zamanımızı arazide değerlendirirdik. Ailemde avcı bulunsa da benim asıl avcılığa başlamam, mahallem olan Meterisdeki çocukluk arkadaşlarımla beraber avcılığa başladığımızı söylemek doğru olur.*

*K3; Abi ve babadan gelen, çocukluktan gelen bir ilgimiz var. Turizm babında düşünürsek abilerimin kayıkla göl avlarına götürmesiyle başladı.*

*K4; Şahsım adına ailemden gelen bir gelenek. Dedem köyümüzün en biline avcılarından. Onunla beraber babam da onun izini takip ederek ava merak sarmıştır. Ben de babamdan görerek avcılığa adım attım.*

*K5; Ortaokul yıllarında sapan ile köyde akrabalarımın yanında başladım.*

**K6;** Çocuk yaşlarda, ailedeki hemen hemen tüm erkeklerin avcı olması nedeniyle ve tüfeklere olan merakım sonucu başladım.

**K7;** 1951 doğumluyum. Babam nalbant idi dedem de öyle. Dükkanlarında güvercin ve keklik (has-kınalı) beslerlerdi. Ben de yaklaşık 10 yıllık itibaren onlara çiraklık yaptım. Babamın zaman zaman gittiği keklik avlarından etkilenmiş olmalıyım ki 17 yaşında 4 arkadaş 2 si tüfekli 2 kişi boş ava çıktığımızı hatırlıyorum. Tabi ki bir şey vuramamıştık. Ama av sevdasına bu şekilde tutulmuş olduğumu söyleyebilirim.

**K8;** Babam beldemizin en bilinen avcılarındandı. Bende babamdan görerek avcılığa adım attım.

**K9;** Çocukluk yaşlarından beri

**K10;** Şuan 31 yaşındayım. 20 yaşında ailemin yanından ayrılarak 25 yaşına kadar şehir dışında çalıştım. 25 yaşında yani 7 yıl önce babamın yanına döndüğümde bir akşam hadi ördek bekine gidelim dedi kalktık gittik ufak ufak akan bir derenin ağaçların altına saklandık, elime fener verdi, ördek suya inerse ışık tut diye. Ama benim hiçbir fikrim yok, dedim. Hazırlıklı gitmediğim için o akşam kendime "benim burada ne işim var, ne yapıyorum " diye söyledim. O gün akşam hiç ördek gelmedi, vakit doldu, geri döndük. O yaşına kadar elime hiç tüfek almadım. O günden sonra babamın bana tüfek nedir tüfek nasıl kullanılır, çalışma sistemini, hedef- hareketli hedef nedir, nişan nasıl alınır, en ince detaylara kadar hem uygulama hem de teorik olarak anlattı. Bu da benim ava başlamamın ilk günü olmuştur.

**K11;** Av bizim aile geleneğimiz 4. Kuşak avcıyım. Geleneği çocuklarıma aktarmak için devam ettirmeye çalışıyorum.

**K12;** Av bizim aile geleneğimiz Kuşaktan kuşağa avcıyım. Çocuklarıma aktarmak içinde çalışıyorum.

**K13;** Dedelerimizden, babamızdan gördük. Babamla birlikte başladım. Kendi silahımı aldıktan sonra profesyonel olarak devam ettim.

**K14;** Babadan oğula geçerek başladım.

**K15;** 2003 yılı amatör olarak başladım.

**K16;** Ava olan ilgimiz çocukluktan beri süregelen bir tutku.

**K17;** Av kanalını izleyerek başladım. Yakın çevremde olan inşalar vardı beni götürmemişlerdi. Bende merakımı görsel ve sosyal medyadan gidermeye çalıştım. Böylelikle başlamış oldum. Şuanda bir çok avcı arkadaşım benimle ava gitmek istiyor.

**K18;** Isparta'nın küçük bir ilçesi olan Aksu'da doğup büyüdüm. Doğup büyüdüğüm yerin avlanma duygularına etkisi çok büyüktü, yaşadığım ortam ve çevremde sevdiğim kişiler ava meraklıydı. Benim ava olan merakım ise çocukluk yaşlarımda (6-7 yaş) elimde sapan ile o çevremde sevdiğim kişiler ile

dut ağaçlarının altında kuş avlamakla başladı. Zamanla biz büyüdükçe içimizde olan av merakı da giderek büyüdü ve zamanla sapan yerine havalı silaha bıraktı. Havalı silaha geçtikten sonra hem avcılık hem de atıcılığım gelişti ve artık havalı silahta kesmemeye başlamıştı ve 18 yaşına geldiğimde yivsiz av tüfeği aldım ve öğrenecek daha çok şey olduğunu o zaman anladım ve dayım (ustam) ile ava tüfekle ava gitmeye başladım ve tecrübe sahibi olmaya başlamıştım. Her an ve her zaman yeni şeyler öğreniyorum ava olan ilgim hakkında ve avcılık hakkında hala da öğrenmeye ve yaşamaya devam ediyorum.

**K19;** *Akrabalarım devamlı gitmekteydiler. Bazen bize de av hayvanlarından veriyorlardı. Ben bildircin etinden yedikten sonra ava merak sardım. Yaklaşık 10 sene önce başladım. Her av hayvanının etini beğenmesem de avlaması seviyorum. Hala ilk yediğim bildircinin tadı damağımdadır.*

**K20;** *Amcam avcıydı Ben de amcamdan görerek avcılığa başladım.*

**K24;** *Ava ilgim çevremdeki arkadaş ve akrabalarım vasıtası ile başladı.*

**K25;** *Ava daha 6-7 yaşlarında rahmetli dedem ve babamın yanında çantacılıkla başladım 53 yaşında olmama rağmen, hiç ara vermeden gidiyorum, sağlığımla ve ekonomim elverdiği sürece gitmeye devam edeceğim.*

**K26;** *Avcılığa yaklaşık 12 yıl oldu başladım sene 2009 dan bu yana.*

**K28;** *Abim çok meraklıydı bende abim ile avcılığa başladım.*

**K29;** *17-18 yaşlarımda. Çevremde ve çalıştığım iş yerindeki avcı büyüklerimin teşvikiyle başladım.*

**K30;** *Avcılığa ilgim çok küçük yaşlarda başladı. İlk olarak sapanla başladığımız avcılık 20'li yaşlardan sonra profesyonel hale geldiğini söyleyebilirim. Daha çok abimden etkilendim. Onun başarılı avcılığı, bende avcılığa olan ilgi ve merakı hep canlı tuttu ve her geçen gün artırdı. 30'lu yaşlarda ise uzak mesafelere ava ilgisi genel olarak internet paylaşımları nedeniyle arttı. Av turizmi kapsamına koyacak olursak, Ağrı, Sivas, Kayseri, Burdur, Denizli gibi illere de ava bir nevi av turizmine gittiğim oldu.*

**K33;** *12, Yaşında avcı olan babamın peşin sıra yanında giderek başlayan bir merakla 15 yaşında okul harçlığı ile fişek alıp gizli gizli ava giderek başladım*

**K35;** *Avcılık Babadan gelen bir alışkanlık, 13, 14 yaşlarımda babamın dolma tüfeğini evden kaçıırarak başladım.*

**K38;** *Ailemden devam eden bir gelenek gibi bir sonraki nesillere geçiyor. Çocuklarım da benden dolayı ilgililer.*

**K39;** *İlk insanda günümüze insanoğlu avcı olarak yaratılmış avcı toplayıcı dönemden yerleşik düzen, tarımdan sonra bazı içgüdüler zayıflamış kimisinde ama genlerinde avcılık vardır. Bu genlerin ortaya çıkması dededen, babadan, amcadan, dayıdan yani ava giden bireyden diğerlerine aktarılıyor.*

*Adına heves mi dersiniz tutkumu dersiniz, aşk mı dersiniz deyin. Aile içinden yakın çevreden komşudan arkadaşlardan bu tutku aşılanıyor. Genelleme böyle olsa da sonradan TV den, gazeteden internetten görüp, merak edip avcılığa girenlerin sayısı da az değil. Kuşaktan kuşağa aktarılıyor.*

**K40;** *İçgüdüsel bir ilgim vardı. Ailemde avcılar vardı. Çocukluk yaşlarında çırak gibi gezerdim. Ama asıl ilgim üniversite yaşlarımda daha baskın oldu.*

**K41;** *Dedelerimden gördük, babamın yanında gezmeye başladım. Dinlenme molalarında bana tüfek kullandırdılar. Barut kokusu herhalde ciğerlerime işledi ki, Silah alma yaşına gelir gelmez kendi silahımı aldım ve avlanmaya başladım. Hala ilk günkü heyecanım devam etmektedir. Her gün yeniden başlıyor gibiyim*

**K42;** *Avcılık atadan gelen bir yaşam tarzı benim de 12, 13 yaşlarında başladı.*

**K44;** *Avcı arkadaşlarımdan dolayı başladım, 20 sene önce.*

**K45;** *Atadan, dededen gelen bir şey. Çocuklukta başladı.*

**K46;** *8 yaşında derme çatma bir sapanla başladık.*

**K47;** *Ailemden gelen bir gelenektir. Dedem köyümüzün en biline avcılarındandı. Onunla beraber babam da onun izini takip ederek ava merak salmıştır. Ben de babamdan görerek avcılığa adım attım. Şöyle bir avantajım da oldu babamla beraberde ava gitme şansım olduğundan dolayı avcılık damarlarıma kadar işlemiş oldu. Dedemden gelen keçi avcılığı hikâyeleri ve onunla gitmek ile beraber büyük hayvan avına merak sardım. Bununla beraber öncelikle Antalya'da yaşamış olmam turizm ile iç içe büyümemi de doğal olarak sağlamıştır. Hayatın doğal akışı ve girişimciliğim sayesinde avcılığı ve turizmi bu iki durumu birleştirerek öncelikle profesyonel oldum. Av rehberliği sonrasında da av turizmi acentesi kurdum. Avcılık hala hayatımın merkezinde yer almaktadır.*

**K48;** *On altı yaşlarımda tek kırma tüfekle başladım.*

**K51;** *Av turizmi değil. Yerel avlaklar bölgesel avlaklar, genel avlak ve devlet avlağı resmi olarak 2000 yılından itibaren başladım.*

**K54;** *İlk 1995 yılında arkadaşlarla.*

**K55;** *2000 yılında çevremın etkisi ile(arkadaş) başladık.*

**K56;** *Ailem de avcı gen baskın gelmektedir. İki dedem, babam avcıdır, buna rağmen üç kardeşten sadece ben avcı yönüm ağır basmakta olup çok küçük yaşlarda sapanla kuş avlamak kış aylarında tuzak kurarak, dedem ve babamla bölgemiz de bulunan göl de balık tutarak başladım avcılığa resmi olarak 1998 yılında ilk silahımı alarak başladım.*

**K57;** *Ailemden gelen bir gelenektir. Dedem köyümüzün en biline avcılarındandı. Onunla beraber babam da onun izini takip ederek ava merak salmıştır. Ben de babamdan görerek avcılığa adım attım.*

*Şöyle bir avantajımda oldu babamla beraberde ava gitme şansım olduğundan dolayı avcılık damarlarıma kadar işlemiş oldu. Ayrıca güncel gelişmelerle ve birazda girişimcilikle bu işi daha da profesyonel yapmaya karar vererek başladım. Ayrıca gelir elde etmeye başlamış oldum.*

**K58;** *5-6 yaşlarında dedem ve babamla avlara gitmeye başladım 10 -12 yaşlarında da kendi köpeğim ve tüfeğimle, babam ve arkadaşlarının av gurubunda avlanmaya başladım. 12-13 yaşlarında kasabamızın en iyi avcılarının gurubunda ava gider, onlarla yarıştırdım. Tabii o zamanlar, av bol, avcı az, av malzemesi de çok az bulunurdu. Çocukluk yıllarımda içime düşen bu avcılık ateşi her geçen yıl daha da içime yerleşti ve bu bir aşkı tutkuyu geçti ve beni bilenler bilir, bu bende bir yaşam şekli aldı. Tüm hayatım boyunca her şey av sezonuna göre programlanır oldu. Hastalık ve cenaze dışında, ne doğum günü ne bayram, ne yılbaşı, ne de önemli olan günler, eğer av sezonuna ve gününe denk geldi mi, ya önceden kutlanır ya da sonradan. Bunu evlilik hayatımda da aynen devam ettirdim. Eşim ve çocuklarım avcılığın benim hayatımda ne kadar çok önemli olduğunu bilirler ve hep bu konuda bana saygı gösterirler.*

**K59;** *Babamdan, çocukken 35 yıl önce.*

**K60;** *14 elimizde sapanlarla köyde şehirde kuş avlamakla başladı, sonrasında işi resmiyete döktüm.*

**K61;** *18 yaşında babam avcı olduğu için ben de başladım. Çevremde avcılık yapanlar da vardı. Ben de bu tutkuya kapıldım iyi ki kapılmışım.*

**K65;** *Amca avcıydı. Ben de onu görerek avcılığa baladım. Onunla beraber ava giderek onun izini takip ederek, ava merak saldım ve avcılığa adım attım.*

Görüşmeler av turizmine ilginin genellikle, dede, baba, abi, dayı veya amca gibi aileden geldiğini göstermektedir. Bazı katılımcılar dört kuşaktır avcılıkla ilgilendiğini ifade etmişlerdir. Av turizmine ilgisinin arkadaş ortamı ile sonradan başladığını sadece iki katılımcı ifade etmiştir. Bir katılımcı ise, av turizmi ve avcılığı ayırarak, avcılığın ailesinden geldiğini, av turizmine olan ilginin ise sosyal medya aracılığıyla oluştuğunu ifade etmiştir. Bir katılımcı ise sosyal ve görsel medya aracılığıyla oluştuğunu ifade etmiştir.

Araştırma kapsamında verilen cevaplar ve ulaşılan bulgular bakılarak Türkiye'deki ulusal avcı turistlerin av turizmine ilgisinin %95'inin dede, baba, abi, dayı veya amca gibi aile büyüklerinden görerek başladığını göstermektedir. Geriye kalan %5'lik kesimin av turizmine ilgisinin arkadaş, iş arkadaşı veya sosyal medya gibi çevresel etki ile başlamıştır. Bu avcılığın veya av turizminin nesiller boyu geleneksel bir olgu olduğunu göstermektedir.

#### 3.2.2.4. Av Turizmine Kimlerle Katılım Sağlandığı ve Avcı Turistler Arasındaki Hiyerarşi

Yapılan görüşmelerde avcı turistler arasındaki hiyerarşinin sadece yaşla orantılı olmadığı ortaya çıkmıştır. Avcı başı avcılarının avlanma faaliyetlerindeki kabiliyetleri, av hakkındaki donanımları ve av tecrübeleri ile bir seçim vb. olmaksızın kendiliğinden ortaya çıkmaktadır. Kendiliğinden oluştuğu bulgusuna ulaşılmıştır. Avcı başı av organizasyonunun her bölümünü avlanma faaliyetinin öncesinde, sürecini ve sonrasını organize etmektedir. Katılımcıların verdiği cevaplar, avcı turistlerin %95'nin sosyal hayatta tanıdıkları ve görüştüğü insanlarla beraber av turizmine katıldıklarını göstermektedir. Katılımcıların bir kısmı ise bireysel olarak her hangi bir ekibe dâhil olmaksızın avlanma faaliyetinde bulunmaktadırlar. Bazı katılımcıların cevapları aşağıda olduğu gibi verilmiştir. Aynı bulguya gözlemler aracılığıyla ulaşılmıştır. Bu da araştırmanın inandırıcılığını desteklemektedir. Katılımcıların verdiği ifadeler şu şekildedir:

***K1;** Yeni başlayanlar için biraz zordur aile ve arkadaş çevresinden giden yoksa ama sürekli ava giden birileri varsa kolay zaten gitmeye başlayınca, Avcılar sıcakkanlıdır iletişimi çabuk kurar birlikte gitmeler başlar. Avcılık bireysel değil de ekip halinde gidilirse keyif verir. Minumum 2 kişi olması tavsiyedir. Her av gurubunun organizesini yapacak hangi ava gidilecek, nereye gidilecek avlakta ne yenecek ne içilecek gibi şeyleri planlayacak bir avcı başı olur olması lazımdır. 1 hafta öncesinden 1 gün öncesine kadar plan yapılır av günü ava çıkılır. Bu hususta da avcılar arasında herkesle ava gidilmez diye bir deyim vardır. Anlaşmak önemli kimisi huzursuz kimisi cimri kimisi uyanık, sahtekâr sözünü tutmayan yalancı vs vs vs uzar insanın olduğu her yerde bu karakterlerde av camiasının içinde vardır. Av arkadaşı seçiminin önemli olduğunu vurguluyoruz burada da. Zamanla insanlar birbirini tanıyınca ekipten kopmalar oluyor herkes kendi ava gideceği adamları seçiyor. Anlaşmazlıklar zamanla ortaya çıkıyor. Ayrıca avına göre av arkadaşı oluyor. Kimisi sadece domuza gider kimisi tavşana ördeğe başka avlara gitmiyor. Bu yüzden av arkadaşı avlanacak hayvana göre de şekilleniyor. Bir de av olsun her yere herkesle gidenler var onun için arkadaşlık bir şey ifade etmeyenler de var.*

***K2;** Genellikle çocukluğa dayanan arkadaşlarımla av organizasyonlarımızı yaparız. Kendi av bayım olduğu için bazen alışverişe gelen arkadaşlarda teklifte bulunuyorlar onlarda gittiğim oluyor. Haftada içi yoğun olduğundan genellikle Cuma günleri ekip hem çay içmeye mekâna gelir bir veya iki günlüğüne gideceğimize karar veririz. Sonrasında iki gün gidilecekse avlaktaki konaklama tesisleriyle görüşüp yer ayırıp iki günlük avımızı planlarız. İlk gün için, yiyecek malzemelerini buradan çıkmadan önce temin ederiz. Sonrasına, gideceğimiz mesafeye göre sabah yola çıkış saatlerimiz belirleriz. Yolda*

*giderken ilk avdan önce çorbamızı içeriz. Böylelikle ava vaktinde başlayarak, avda zaman kaybı yapmayız.*

**K3;** *Sezonun açılışına göre genelde yakın 4-5 arkadaş ile birlikte organize ederiz. Ava gitmeden önceki günlerde toplanarak nasıl ve nerede av yapacağımıza karar verir birlikte hareket ederiz.*

**K4;** *Avcılık bireysel değil de ekip halinde gidilirse keyif verir en az bir av bodysi ile beraber iki kişi olarak gideriz. Bazı durumlarda daha fazla bir ekip kurarak av organizasyonunu planlarız. Her av gurubunun organizesini yapacak hangi av gidilecek, nereye gidilecek avlakta ne yenecek ne içilecek gibi şeyleri planlayacak bir avcı başı olur olması lazımdır.*

**K5;** *Genelde organize işlerine katılmam. Devamlı ava gittiğim kişiler ya da çok samimi olduğum kişiler ile giderim.*

**K6;** *Av ekibimiz var. Farklı yapıda insanlar av merakı nedeniyle bir araya geliyoruz. Av organizasyonu genelde av dönüşlerinde bir sonraki av gününe kadar planlama ile geçiyor*

**K7;** *Birkaç gün önceden en çok avı özleyen ve izinli olan 5 kişiden biri sanayide esnaf olan arkadaşlarımıza nereye gidiyoruz diye sorması ile başlayan ve iki kişinin verdiği karara diğer üç kişinin de zorunlu katılımı ile başlayan süreç cumartesiye pazara bağlayan gece yapılan telefon görüşmeleri ile saat belirlenir. Ve araç sahibi olan sanayideki esnaf arkadaşımızın diğer 4 kişiyi toplaması ile av gününe başlamış oluruz. Rasgele.*

**K8;** *En az iki kişi olarak gideriz. Bazı durumlarda daha fazla bir ekip kurarak av organizasyonunu planlarız. Her av gurubunun organizesini yapacak hangi av gidilecek, nereye gidilecek avlakta ne yenecek ne içilecek gibi şeyleri planlayacak bir avcı başı olur olması lazımdır.*

**K9;** *Yakın arkadaşlarımla.*

**K10;** *Sezon boyunca % 80 tek giderim. Babam artık kendini yorgun hissettiği için gelmeyi çok istiyor ama zor bir hayatı olduğu için çoğu zaman eşlik edemiyor. Gelirse babam ile gelmezse tek giderim. İki kişinin bildiği sır değil. Biz meralara genellikle yarım saat, 45 dakika mesafede olduğumuz için pek organize olmayız. İşimiz yoksa av günü rastgele bir mera seçer gideriz. Doğaçlama.*

**K11;** *Av organizasyonlarımı avcı olan çocukluk arkadaşlarım ve aile dostlarımla gerçekleştiriyorum.*

**K12;** *Her av gurubunun organizesini yapacak hangi av gidilecek, nereye gidilecek avlakta neler yenecek neler içilecek gibi şeyleri planlayacak bir avcı olur.*

**K13;** *Sezonu açılan av hayvanlarının serbest olduğu bölgelere gitmeyi sezon açılmadan planlar zamanı geldiğinde av arkadaşlarımla birlikte giderim. Zaman zaman farklı illere de daveti icabet ederim.*

*K14; Eski usta avcılarla ve bilinçli arkadaşlarla.*

*K15; 4 kişilik ekibiz. Ortak belirlediğimiz il ve avlalara gideriz.*

*K16; Av organizasyonunu belli bir gurubumuz var onun dışında farklı meralarda farklı avcı arkadaşlarımızla katıldığımız olur.*

*K17; Ekip arkadaşlarımızla.*

*K47: Genel olarak söylemek gerekirse, firmama misafir olan avcı turistler ile beraber giderim. Bazı durumlarda arkadaşlar ile de gittiğimiz oluyor. Sağolsunlar, profesyonel av rehberi olduğumdan dolayı organizasyonları ve avcıbaşılığı bana bırakıyorlar. Her av gurubunun organizasını yapacak, hangi ava gidilecek, nereye gidilecek avlakta neler yenecek neler içilecek gibi şeyleri planlayacak bir avcı başı olur olması lazımdır. 1 hafta öncesinden ya da 1 gün öncesine kadar plan yapılır, av günü ava çıkılır.*

*K57: Genel olarak söylemek gerekirse, firmama misafir olan avcı turistler ile beraber giderim. Bunlar uzun zaman önceki rezervasyon ve planlamaları dâhildir. Ortalama altı aylık bir planlama ve organizasyon süreci olmaktadır. Bazı durumlarda arkadaşlar ile de gittiğimiz oluyor. Profesyonel av rehberi olduğumdan dolayı organizasyonları ve avcı başılığı bana bırakıyorlar. Her av gurubunun organizasını yapacak hangi ava gidilecek, nereye gidilecek avda ne yenecek ne içilecek gibi şeyleri planlayacak bir avcı başı olur. Genelde bir hafta öncesinden planlama yapmak yeterli oluyor.*

Katılıcı K47 ve K57 farklı av organizasyonlarında, avlanma faaliyetlerine profesyonel av rehberi veya aracılığıyla katıldığını belirtmişlerdir. Bu nedenle av turizmi organizasyonunu daha detaylı anlatarak daha geniş bilgi vermişlerdir. Kendilerinin avcıbaşıcılığı yaparak av organizasyonlarını kendilerinin yaptıklarını belirtmişlerdir. Bununla beraber araştırma kapsamında katılımcıların verdiği cevaplar ışığında avcı turistlerin %95'nin sosyal hayatta tanıdıkları ve görüştüğü insanlarla beraber veya bireysel olarak av turizmine katıldıkları bulgusuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda avcı turistlerin sadece % 5'inin profesyonel av rehberi ve av turizmi acentesi vasıtasıyla yaptığı bulgusuna varılmıştır.

### **3.2.2.5. Av Turizmi Tercih ve Donanım Seçimi**

Türkiye'de av turizmi, kanatlı ve kürklü av hayvanları olarak iki temel şekilde yapılmaktadır. Kanatlı av hayvanları avı on bir farklı av hayvanı ile yapılmaktadır. Ulusal avcı turistlerce kürklü av hayvanları avı iki farklı hayvan; yaban domuzu ve yaban tavşanı ile yoğun şekilde yapılmaktadır. Av sezonu kapsamında avına izin verilen tilki ve çakal için ayrıca bir avlanma faaliyeti yapılmamakta, avı diğer avlanma faaliyetlerinin içerisinde rasgelmesi durumunda yapılmaktadır. Bununla beraber

kürklü av hayvanı avcılığı uluslararası av turizmi kapsamında, sekiz farklı av hayvanı (Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan, Yaban Domuzu) ile yapılmaktadır. Türkiye'deki av turizmi tercihleri av hayvanları başlıkları halinde sunulmuştur. Avlama yöntemleri ve katılımcıların bu av hayvanları avlama faaliyetlerindeki donanım seçimleri incelenmiştir. Tablo 25'te av turizmi ve avlanma sezonu dâhilinde avlanmasına izin verilen av hayvanlarının avlama yöntemleri verilmiştir.

**Tablo 25.** Türkiye'deki av sezonu ve av turizmi kapsamındaki av hayvanları ve avlanma yöntemleri.

Av Hayvanı Av Turizmi Türü	Avlanma Yöntemi
Bıldırcın	Parlama, Yürüyüş
Üveyik	Bek
Keklik türleri	Parlama, Yürüyüş
Ördek türleri	Parlama, Yürüyüş, Bek, Mühre
Çulluk	Parlama, Yürüyüş, Bek
Tahtalı	Bek, Mühre
Kaya Güvercini	Bek, Mühre
Kaz	Bek, Mühre
Sakarmeke	Parlama, Yürüyüş, Bek, Mühre
Karatavuk- Öter Ardıç	Yürüyüş
Yaban Tavşanı	Bek, Sürek
Sülün	Parlama, Yürüyüş
Yaban Domuzu	Bek, Sürek
Tarım Mücadele (Karga türleri, Saksığan vb..)	Yürüyüş, Bek
Kürklü av hayvanları (Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan, Kızıl Geyik, Ala Geyik, )	Bek, Sürek

Bulgular Türkiye'deki avcı turistlerin yaklaşık %75'nin kanatlı av hayvanları avcılığı yaptığını göstermektedir. Sadece, yaban tavşanı ve yaban domuzu avlanma faaliyetlerini katılımcıların % 25 gerçekleştirmektedir. Aynı zamanda hem kanatlı hem de kürklü av hayvanlarını yaban avcı turistlerde bulunmaktadır. Uluslararası kürklü av hayvanları avlanma faaliyetini katılımcıların %2'lik kısmı yapmaktadır. Bu katılımcılar aynı zamanda ulusal av turizmine katılmaktadırlar. Av turizmi kapsamında farklı av hayvanı türlerinde parlama, yürüyüş, bek, mühre ve sürek avı yöntemleri kullanılmaktadır. Katılımcıların bu av hayvanlarını avlama faaliyetlerinde kullandıkları yöntem ve donanım seçimleri incelenmiştir.

### 3.2.2.5.1. Bıldırcın Avı ve Donanım Seçimi

Türkiye'de av turizmi kapsamında yapılan bıldırcın avı genellikle yürüyüş ve parlama avı şeklinde gerçekleştirilmektedir. Bu avlanma yöntemlerinde, grup

halindeki avcılarının simetrik bir sıraya geçmeleri gerekmektedir. Av köpekleri, avcılarının önünden yürüyerek bildircin taraması yapmaktadır. Bu sistemli yürüyüşün üç temel amacı vardır: muhtemel av kazalarını önlemek, avcılarının bildircin önlerine alıp tüfeklerini rahat atmalarını sağlamak, ön tarafa alınan bildircinleri, ilk kalkışında vurulamadığında, takip etmek, yerini belirleyip tekrar bir atış pozisyonu elde etmektir. Türkiye’de hem göçmen hem de yerli bildircin bulunmaktadır. Bulgularla bildircinin genellikle tarla kenarlarında veya merada yürürken önden kalkarak parladığı ve genellikle düz uçtuğu için yerden parlayan avların en kolayıdır. Yaz dönemi kanatlı av hayvanı olduğundan, yeni başlayan avcılar için kolay ve eğitici bir avlanma faaliyetidir. Bildircinin yaşadığı alanlar ve habitatı meralar, ekin, mısır tarlaları ve bozkırlardır. Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde bulunmaktadır.

Av turizmi kapsamında bildircin avı organizasyonları için kıyafet seçimi az teferruatlıdır. Bildircin avlanma faaliyeti genellikle grup halinde gerçekleştirildiğinden güvenlik amacıyla, turuncu renkte aksesuarlar kullanılmaktadır. Sabah yapılan bildircin avlanma faaliyetinde, otluk alanlarda, otların geceden nemli kaldığından, avda üşümeyi önlemek amacıyla, dikenlere dayanıklı, yırtılmaz, çizilmez ve su geçirmez bir pantolon tercih edilmektir. Üst giyim için tişört, üzerine bir gömlek ve av yeleşti yeterlidir

Bildircin avlanma faaliyeti hem av köpekleri hem de av köpekleri olmadan yapılmaktadır. Araştırmaya katılan avcı turistlerin %90’nı bildircin avlanma faaliyetini av köpekleri ile yaptığına %10’nun ise av köpeği kullanmadan yaptığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bunun sebebi şehir merkezinde yaşayan avcı turistlerin av köpeğini besleyebilecek bir ortama sahip olmaması ve bazılarının da av köpeği beslemeyi tercih etmemeleri olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Bu avlanma faaliyetinde avcı turistlerin av tüfeği tercihinin % 70’i 66 cm ve % 30’u 71 namlulu, yarı otomatik, süperpoze<sup>16</sup> ve çift kırma av tüfeği olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bildircin avlanma faaliyetinde yakın mesafeden kalkıp parlama yaptığından, av turistler av tüfeği seçimimin yanında 8-11 numara aralığındaki saçmalı

---

<sup>16</sup> **Süperpoze:** İngilizcesi Over Under olan iki namlunun üst üste olduğu avcılıkta kullanılan yivsiz bir av tüfeği çeşididir.

21-28 gram aralığındaki av fişeklerini tercih etmektedirler. İnce saçmalar çabuk dağılmakta yakın mesafeden kalkan bıldırcın av etinin fazla zarar görmemesi için tercih edilmektedir. Bu bağlamda avcı turistler av turizmi kapsamında, sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyettedirler. Bıldırcın avlanma faaliyetinde av köpeği tercihinde, av izi sürmeleri, av başında fermada avcının atış pozisyonu alıncaya kadar av hayvanını uçurmadan beklemeleri ve vurulan av hayvanını avcıya getirmesinden (aport) dolayı, İngiliz Pointer, İngiliz ve İrlanda Seterleri, Breton, Alman Kurzhaar ile Drahtaar ve bir Türk av köpeği ırkı olan Çatalburun cinsi av köpekleri kullanılmaktadır (Özer, 2021).

#### **3.2.2.5.2. Üveyik Avı ve Donanım Seçimi**

Yaz dönemi kanatlı av hayvanlarından olan üveyik avlanma faaliyetini tercih eden avcı turistler yürümeyi sevmeyen ama fişek atmayı çok seven bir gruptur. Üveyik avlanma faaliyeti tüm gün yapılmaktadır. En verimli (avın bol olduğu) zaman, gün doğumuna yaklaşık yarım saat öncesinden başlar üç saat sürer ve akşam avlanma faaliyeti havanın kararmasına üç saat kala başlar ve havanın kararmasıyla bittiği bulgusuna ulaşılmıştır. Üveyik avlanma faaliyetinde genellikle bek avlanma yöntemi kullanılmaktadır.

Grup avlanma faaliyetinde avcı turistler kuşun dönmesini sağlamak için 300-400 metre aralıklarla konumlanır, gizlenir ve üveyiğin geçişini bekler. Avı bir avcı turist elde edemezse diğer avcı turistin elde etme şansı olmaktadır. Üveyik nüfusunun daha fazla bulunduğu yerler, dere kenarları, meralar, ekin, mısır, ay çiçeği, susam tarlaları ve ormanlardır. En fazla da ayçiçeği tarlalarına uğrar, bu nedenle üveyik avı için en ideal bekleme yeri ayçiçeği tarlalarının dağa bakan bölümlerindeki ağaç altlarıdır. Av gelirken görülebilir ve ona göre pozisyon alınabilir. Üveyikler, kuru ağaçların tepelerine de konar ve avlanma faaliyeti ağaç yakınında üveyiğin göremeyeceği bir yere konuşlanarak gerçekleştirilir. Aksaray, Manisa ve Samsun başta olmak üzere Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde yaz döneminde göçmen olarak bulunmaktadır.

Üveyik avlanma faaliyetleri için kıyafet seçimi az teferruatlıdır. Avlanma faaliyetinde kamuflaj bir pantolon, üst giyim için tişört, üzerine bir gömlek ve av yeleşimi yeterli olmaktadır. Genellikle av köpeğı kullanılmadığı, nadiren de olsa aport özelliğine sahip av köpeklerinin kullanılmaktadır. Üveyik avlanma faaliyetinde avcı turistlerin av tüfeğı tercihinin % 40'nın 76 cm, % 40'nın 71 cm ve % 20'si ise 66 cm namlulu yarı otomatik, süperpoze ve çift kırma av tüfeğini tercih etmektedir. Üveyikler yüksek ve uzak mesafeden uçtuğundan hedefi tutturmak için saçmaların geç dağılımını sağlama gerekir. Buda uzun namlulu av tüfekleriyle gerçekleştirilmektedir. Av turistler av tüfeğı seçiminin yanında, av etine fazla zarar vermeyen 7-10 numara aralığındaki ince saçmaları tercih etmektedirler. Bu bağlamda avcı turistler av turizmi kapsamında, sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyet içerisinde olmaktadır.

### **3.2.2.5.3. Keklik Türleri Avı ve Donanım Seçimi**

Türkiye'de av turizmi kapsamında yapılan keklik türleri avlanma faaliyetleri genellikle yürüyüş ve parlama avı şeklinde gerçekleştirilmektedir. Bu iki avlanma yönteminin birlikte kullanılmaktadır. Bu avlanma yöntemlerinde grup halindeki avcılar simetrik bir sıraya geçmektedirler. Av köpekleri, avcılar önünden yürüyerek keklik taraması yaparlar. Bu sistemli yürüyüş üç nedeni: muhtemel av kazalarını önlemek, avcılar keklikleri önlerine alıp rahat tüfek atmalarını sağlamak, ön tarafa alınan keklikleri, ilk kalkışında vurulamadığında, takip ederek yerini belirleyip tekrar bir atış pozisyonu elde etmektir.

Türkiye'de dört farklı türde keklik türü vardır. Kınalı keklik, çil keklik, kum keliğı ve en büyük keklik türü olan ur keliktir. Ur kelikğın Türkiye'de avlanması yasaktır. En ünlü türü ise kınalı kekliktir. Türkiye'deki avcı turistlerin genellikle keklik avı denildiğinde kınalı keklik avını kastetmektedirler. Türkiye'de kınalı keklik yerli tür olarak bulunmakta ve yerden parlayan avların en fazla tercih edilenidir. Güz dönemi kanatlı av hayvanı keklik türleri avlanma faaliyeti genellikle usta avcılarının tercihidir. Yeni başlayan avcılar için de oldukça eğitici bir avlanma faaliyetidir. Kayalık, taşlık, çalı ve otlarla kaplı yamaçlar, vadiler, ekili alanlar çok yağış almayan yarı kurak bölgeler keklik türlerinin yaşadığı alanlar ve habitatıdır. Keklik türleri

Karadeniz bölgesinin çok yağışlı ve sık ormanlarla kaplı bölgeleri hariç, Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde dağlık alanlarda bulunmaktadır.

Keklik türleri avlanma faaliyetlerinde kıyafet seçimi çok önemli ve teferruatlıdır. Genellikle grup halinde avlanma faaliyeti gerçekleştirildiğinden, güvenlik amacıyla şapka, yelek, atkı vb. turuncu renkte aksesuarlar kullanılmaktadır. Güz döneminde yapılan keklik türleri avlanma faaliyetinde, kayalık, taşlık, çalı ve otlarla kaplı yamaçlar dolayı, avda üşümeği önlemek amacıyla, dayanıklı, yırtılmaz, çizilmez ve su geçirmez kumaştan yapılan kıyafetler tercih edilmektedir. Keklik avı uzun mesafe yürüme gerektiren bir avlanma faaliyeti olduğundan, ayakkabı tercihinin sağlam, dayanıklı ve hafif olması gerektiği bulgusuna ulaşılmıştır. Keklik türleri avlanma faaliyetleri yapıldığı dönemde kayalıklar ıslak ve kaygan olması sebebiyle, muhtemel av kazalarını önlemek için ayakkabının tabanı suda kaymayan malzemeden yapılmış olmalıdır.

Keklik türleri avlanma faaliyetlerinde avcı turistlerin % 90'ı 66-71 cm namlu boylarındaki yarı otomatik, süperpoze ve çift kırma av tüfeğini tercih etmektedirler. Saçma tercihleri 5 ile 8 numara aralığındadır. Avcı turistlerin hava şartlarına göre, fişek tercihleri 28-34 gram aralığında değişebilir. Genelde atışlar 15-45 metre arası mesafeden, yapılır. Av fişek tercihi, avda isabet ve avı vurduktan sonra av hayvanını av eti tahribatı azaltmak için önemlidir. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular ışığında keklik türlerinin av etleri lezzetli olduğu bundan dolayı da avcı turistler av turizmi kapsamında, sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyet içerisinde olmaktadır. Keklik türleri avlanma faaliyetlerinde av köpeği tercihinde, av izi sürmeleri, av başında fermada avcının atış pozisyonu alıncaya kadar av hayvanını uçurmadan beklemeleri ve vurulan av hayvanını avcıya getirmesinden (aport) dolayı, İngiliz Pointer, İngiliz ve İrlanda Seterleri, Breton, Alman Kurzhaar ile Drahtaar ve bir Türk av köpeği ırkı olan Çatalburun cinsi av köpekleri kullanılmaktadır (Özer, 2021).

#### **3.2.2.5.4. Ördek Türleri ile Sakarmeke Avı ve Donanım Seçimi**

Kış ve sonbahar dönemi kanatlı av hayvanlarından olan ördek türleri avlanma faaliyetini, hem yürümeği hem de beklemeyi ve de çok miktarda fişek atmayı seven

avcı turistler, tercih etmektedirler. Ördek türleri avlanma faaliyetlerinde yürüyüş ve bek avlanma yöntemi kullanılmaktadır. Ördek türleri avlanma faaliyetlerinin tüm gün yapılması mümkündür. En verimli en avın bol olduğu zaman, gün doğumuna yaklaşık bir saat öncesinden başlar, üç saat sürer ve akşam ise havanın kararmasına bir saat kala başlar ve havanın kararmasından bir saat sonra biter. Ördek avlanma faaliyetleri avcı turistler tarafından, göllerde, akarsularda ve bataklıklarda yapıldığından ve rezilliği fazla olduğundan çamur avı olarak adlandırılmaktadır. Bu avlanma faaliyetini tercih eden avcı turistler şartlar ne olursa olsun bu avlanma faaliyetinden vaz geçmemektedirler.

Türkiye’de av sezonunda birçok yerli ve göçmen ördek türü görülmekte olup, en ünlüsü yeşilbaş ördeğidir. Türkiye’ye göçle geldiği gibi kuluçkaya da yatar. Göllerde, sazlıklarda, bataklıklarda, derelerde, nehirlerde ve açık sular gibi sulak alanların çoğunda görülür, avlanma faaliyeti yapılır. Ördek türleri avlanma faaliyetinde göl kıyılarında, sazlıklarda veya geçiş yerlerinde iyice gizlenerek, kamufle olarak beklenilmesi gerekir, avlama geçiş zamanında yapılır. Bununla beraber avlanma faaliyetinin yapılacağı bek yerine, sabah güneş doğmadan yerleşmiş olunması gerektiği, çünkü sabahın ilk ışıkları ile ördek türlerinin hareket etmeye başladığı, öğlen saatlerine kadar kademeli olarak yavaşlayarak devam ettiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bu hareket sırasında iyi kamufle olduğunda, atış şansının daha fazla olduğundan dolayı, kıyafet ve donanım seçimi çok önemli olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. katılımcılarla yapılan görüşmeler doğrultusunda, kıyafet ve diğer donanımların seçilirken, içi polar ve pamuktan oluşan, dışı su geçirmez kumaştan yapılan, MAX-4<sup>17</sup> ve MAX-5<sup>18</sup> diye tarif edilen, yağmurlu ve soğuk havalardan koruyan saz desenli kamuflej av takımlarını tercih edildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Suyun içerisinde sazlıklara gizlenmek için girildiğinde ıslanmaktan koruyan göğüs çizmeleri kullanıldığı, bere ve şapka seçimi de yine aynı şekilde olduğu bulgularına ulaşılmıştır.

Araştırmada ulaşılan bulgularda ördek türleri avlanma faaliyetinde avcı turistlerin av tüfeği tercihinin % 85’inin 71-61 cm namlu boylarındaki yarı otomatik,

---

<sup>17</sup> **Max-4:** Üç boyutlu görünüme sahip sazlık desenli kamuflej örtüsüne üç boyut görüntüsünü veren yaprak şekilli kesitleridir. Tam bir görünmezlik sağlayan kamuflej örtüsüdür.

<sup>18</sup> **Max-5:** +1Üç boyutlu görünüme sahip sazlık desenli kamuflej örtüsüne üç boyut görüntüsünü veren yaprak şekilli kesitleridir. Tam bir görünmezlik sağlayan kamuflej örtüsüdür.

süperpoze ve çift kırma av tüfeği olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Ayrıca av tüfeği seçiminin en önemli olduğu avlanma faaliyeti olduğu, kamuflaja uygun MAX-4 ve MAX-5 kaplamalı av tüfeklerinin kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bununla beraber ördek türleri avlanma faaliyetinde av turistlerin av tüfeği seçimimin yanında 0 ile 7 numara aralığındaki saçmayı tercih ettikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Bunun sebebi çok farklı boyutlarda ördek türlerinin olması ile beraber atış mesafelerinde değişimlerden kaynaklandığı bulgusuna ulaşılmıştır. Av fişek tercihi, avda isabet ve avı vurduktan sonra av hayvanın av etindeki tahribatı azaltmak için önemlidir. Genelde atışların 15 m ile 45 m arasında mesafeden, yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Hava şartlarına göre gramajları değişebildiğinden dolayı 28-40 gram aralığında tercih edildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bu tercihin vuruştaki tesiri artırdığı ve avda isabeti sağladığı bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular ışığında keklik türlerinin av etleri lezzetli olduğu bundan dolayı da avcı turistlerin av turizmi kapsamında sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyet içerisinde olgunu ortaya çıkarmaktadır.

Ördek türleri avlanma faaliyetinde en önemli durumun gizlenme yani kamuflaj olduğunu belirtilmiş olup, bununla beraber ördek türleri avlanma faaliyetleri diğer avlanma faaliyetlerine nazaran çok farklı ve fazla donanım gerektirdiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bu donanımların başında cansız ördek olan, mühre denilen plastik ördeklerin olması ördeği atış pozisyonuna çekmek için oldukça önemli olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bununla beraber ördek düdüğü kanatlı av hayvanın ilk dikkatini çekmek ve çağırmak için önemli donanımlardan bir diğeri olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca elde edilen av hayvanlarını sudan alabilmek için küçük bir bot kullanıldığı ve havalar çok soğuk olmadığında ise aport yapan bir av köpeğinin kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Kayıkla yapılan ördek türleri avlanma faaliyetlerinde ise yiyecek ve içecek takımlarını, yiyecekleri, çay için çaydanlığı, tüpü de yanlarına aldıkları bulgusuna ulaşılmıştır. Irmak ve dere kenarın da donanımlarına fazla gerek duyulmadığı, sadece aport köpeği ile parlama avlanma faaliyetlerine katıldıkları bulgusuna ulaşılmıştır. Ördek türleri avlanma faaliyetinde av köpeği tercihinde, temel özellikleri ele geçen av hayvanını avcıya getirmesinden (aport)

dolayı, genellikle Alman Kurzhaar ile Drahtaar, Macar Vízla ve Labrador cinsi av köpekleri kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

#### **3.2.2.5.5. Sakarca Kazı Avı ve Donanım Seçimi**

Araştırmada elde edilen bulgular ışığında kış ve sonbahar dönemi kanatlı av hayvanlarından olan kaz avlanma faaliyeti şekli yönünden ördek türleri avlanma faaliyeti ile hemen hemen aynı olmasına rağmen bazı ufak tefek farklılıklar olduğu ortaya çıkmıştır. Bunların en belirginini fişek tercihleri 02 ile 3 numaralı saçmalar ile 36-50 gram arasında olduğu bulgusudur. Av tüfeği tercihi ördek türleri avlanma faaliyeti ile aynı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Diğer bir fark ise, avı, tarlalarla göllerin birleşimi arasında kalan arazilerde beklenerek yapılmasıdır. Kazlar, gece otlamaya gider sabah göle dönerken veya gölden sabah otlamaya gider ve gölden çıkarken, bu yollar üzerinden geçerken geçit avını yapıldığı bulgusu elde edilmiştir. Kıyafet, tüfek ve donanım seçimi ördek avlanma faaliyeti ile aynı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

#### **3.2.2.5.6. Çulluk Avı ve Donanım Seçimi**

Araştırma kapsamında ulaşılan bulgular ışığında Türkiye’de av turizmi kapsamında yapılan çulluk avlanma faaliyetleri genellikle bek, avı şeklinde gerçekleştirildiği verisine ulaşılmıştır. Yürüyüş ve parlama iki avlanma yönteminin birlikte kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında çulluk için bir sürü yakıştırmalar bulunmakta olduğu bunlardan ikisinin ormanın hayaleti ve kara gözlüm olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Av turizmi kapsamında çulluk avı organizasyonlarında kıyafet seçiminin çok önemli ve teferruatlı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Ulaşılan bulgulardan en önemlisinin genellikle grup halinde avlanma faaliyeti gerçekleştirildiğinden dolayı güvenlik amacıyla şapka, yelek, atkı ve benzeri turuncu renkte aksesuarlar kullanıldığı bulgusudur. Bununla beraber güz döneminde yapılan çulluk avlanma faaliyetinde, dikenli ormanlarda kürlerin içerisinde sık ormanlıkta düşünebildiğiniz doğanın en zorlu şartlarında, yağmurlu ve karlı havalarda yapılan bir avlanma faaliyeti olduğundan dolayı, avda üşümeyi önlemek amacıyla, dikenlere dayanıklı, yırtılmaz, çizilmez ve su geçirmez kıyafetlerin dayanıklı kumaştan yapılan kıyafetlerin tercih

edildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Buna ilaveten çulluk avlanma faaliyeti uzun mesafeler yürümek gerektiren bir avlanma faaliyeti olduğundan ayakkabı tercihinin su geçirmez, sağlam, dayanıklı ve hafif olması gerektiği bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırmada ulaşılan bulgularda çulluk avlanma faaliyetinde avcı turistlerin av tüfeği tercihinin çevik bir av hayvanı olduğundan hemen sık ormanda gözden kaybolmasından dolayı % 90'nın 61-66 cm namlu boylarındaki yarı otomatik, süperpoze ve çift kırma av tüfeği olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bununla beraber çulluk avlanma faaliyetinde av turistlerin av tüfeği seçimimin yanında çabuk açılan bior tapa denilen tapalı 8 ile 11 numara aralığındaki saçmayı tercih ettikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Av fişek tercihi, avda isabet ve avı vurduktan sonra av hayvanının av etindeki tahribatı azaltmak için önemlidir. Genelde atışların 10 m ile 35 m arasında mesafeden, yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Hava şartlarına göre gramajları değişebildiğinden dolayı 21-33 gram aralığında tercih edildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular ışığında çulluk av etleri lezzetli olduğu bundan dolayı da avcı turistlerin av turizmi kapsamında sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyet içerisinde olduğu ortaya çıkarmaktadır.

Araştırma kapsamında ulaşılan bulgular ışığında Beeper olarak adlandırılan elektronik cihazın çulluk avlanma faaliyetinin olmazsa olmazı verisine ulaşılmıştır. Bunun sebebin avcı turistlerin giremediği dikenlik ve çalılıklara av köpeğimiz kolaylık girebilmesi ve av köpeğini gözden kaybedildiği için avcı turistlerin böyle durumlarda beeperin sesinden av köpeğinin nerede olduğunu takip edebilmekte olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Hatta ferma verdiği durumda olduğu yere giderek kendilerine uygun atış pozisyonu ayarladıkları bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamında çulluk avlanma faaliyetinde av köpeği tercihinde, temel özellikleri, av izi sürmeleri, av başında fermada avcının atış pozisyonu alıncaya kadar av hayvanını uçurmadan beklemesi ve vurulan av hayvanını avcıya getirmesinden (aport) dolayı, İngiliz Pointer, İngiliz ve İrlanda Seterleri, Breton, Alman Kurzhaar ile Drahtaar ve bir Türk av köpeği ırkı olan Çatalburun cinsi av köpekleri kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır (Özer, 2021). En fazla ise; çok gezen ve çulluğu bulduğunda

fermada uzun süre durmasından dolayı Setter cinsi av köpeklerinin kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca av köpeğin tercihinin yanında köpeğimizin donanımları da olması gerekli olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

### **3.2.2.5.7. Tahtalı ile Kaya Güvercini Avı ve Donanım Seçimi**

Araştırmada elde edilen bulgular ışığında kış dönemi kanatlı av hayvanlarından olan tahtalı, avlanma faaliyeti genellikle bekleyerek yapıldığı, yani bek avlanma yöntemi kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Tahtalının habitatu ve avlanma alanları ekin, mısır tarlaları ile ovalardaki ve dağlık bölgelerdeki yüksek ormanlar olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Yörelere göre Göde, Alakanat, Hopa, Hopal vb. gibi isimlerle de anıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Türkiye'nin hemen her dağlık ve ormanlık bölgesinde habitatının olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Grup halinde yapılan av organizasyonlarında kuşun dönmesini sağlamak için avcı turistler, 500-700 metre aralıklarla konumlanır, gizlenir ve avlanma faaliyetini gerçekleştirmek için tahtalı ile kaya güvercininin geçişini beklediği bulgusuna ulaşılmıştır. Böylelikle bir avcı turist avı elde edemezse diğer avcı turistin elde etme şansı olmaktadır. Bulgular ışığında en fazla mısır tarlalarına uğradığı, bu nedenle tahtalı avı için en ideal bekleme yerinin mısır tarlalarının dağa bakan bölümündeki bir ağaç altı olduğuna ulaşılmıştır. Bunun sebebinin, avın gelirken görülmesi ve ona göre pozisyon alınmasını sağlamak olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bununla beraber yüksek ağaçların tepelerine de konmakta olduğu ve ağaç yakınında tahtalının göremeyeceği bir yere konuşlanarak avlanma faaliyetinin gerçekleştirilebileceği bulgusuna ulaşılmıştır.

Tahtalı avlanma faaliyetlerinde kıyafet seçimi az teferruatlıdır. Kış ve bek avı olduğundan, tercih edilen kıyafetler soğuktan koruyucu olması gereklidir. Tahtalının gözleri çok keskindir En ufak hareketi görür ve sezinler. Bunun için kamuflaj gözle net görünmeyen takımlar kullanılmalıdır.

Tahtalı avlanma faaliyetinde, araştırmaya katılan avcı turistler % 90'nın 71 cm ve 76 cm namlulu yarı otomatik, süperpoze ve çift kırma av tüfeğini tercih etmektedir. Tahtalının yüksek ve uzak mesafeden uçar ile hedefi tutturmak için saçmalar geç dağılmalıdır. Hava şartlarına göre gramajları 30-36 gram aralığındaki 3 ile 7 numaralar

arasındaki saçmalı av fişeklerini tercih etmektedirler. Av fişek tercihi, avda isabet ve avı vurduktan sonra av hayvanının av eti tahribatı azaltmak için önemlidir. Araştırma kapsamında elde edilen bulgularla tahtalı av etleri lezzetli olduğundan, avcı turistler av turizmi kapsamında, sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyet içerisinde olmaktadır. Tahtalı avlanma faaliyetinde genellikle av köpeği kullanılmaz, nadiren de olsa aport özellikli av köpekleri kullanılabilir. Hareketsiz beklemek avlanma faaliyetinin daha verimli geçmesini sağlar, bu bağlamda av köpeği kullanmamak daha faydalıdır.

#### **3.2.2.5.8. Karatavuk ile Öter Ardıç Avı ve Donanım Seçimi**

Kış ve sonbahar dönemi kanatlı av hayvanlarından karatavuk ve öter ardıç avlanma faaliyetin bek ve yürüyüş avlanma yöntemleri kullanılarak yapılmaktadır. Türkiye’de karatavuk ve öter ardıç habitatları hemen her bahçe, koruluk, orman, bağ, dağ, köy ve yerleşim merkezinin yakın doğal çevresidir. Yürüyüş avlanma yöntemiyle kürlük ve dikenliklerin içerisinde saklanan karatavuk ve öter ardıç avlamak için en iyi yöntemdir. İki avcı turist tarafından kürlüklerin iki yanından yürünmesi şeklinde yapılmaktadır. Ayrıca akşamüzeri avlanma faaliyetlerinde bek avlanma yöntemi kullanılmaktadır.

Karatavuk ve öter ardıç avlanma faaliyetlerinde kıyafet seçimi teferruatsızdır. Kış ve bek avı olduğundan, tercih edilen kıyafetler soğuktan koruyucu olması yeterlidir. Bu avlanma faaliyetinde genellikle av köpeği kullanılmaz, nadiren de olsa aport özellikli av köpekleri kullanılabilir.

Bu avlanma faaliyetinde avcı turistlerin av tüfeği tercihinin % 70’i 66 cm ve % 30’u 71 namlulu, yarı otomatik, süperpoze ve çift kırma av tüfeği olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Karatavuk ve öter ardıç avlanma faaliyetinde yakın mesafeden kalkıp parlama yaptığından, av turistler av tüfeği seçimimin yanında 8-11 numara aralığındaki saçmalı 21-28 gram aralığındaki av fişeklerini tercih etmektedirler. İnce saçmalar çabuk dağılmakta yakın mesafeden kalkan bildircin av etinin fazla zarar görmemesi için tercih edilmektedir. Bu bağlamda avcı turistler av turizmi kapsamında, sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyettedirler.

### 3.2.2.5.9. Yaban Tavşanı Avı ve Donanım Seçimi

Türkiye’de yaban tavşanı genel yayılım sergilediği, şehir merkezleri hariç bütün arazilerde habitata olduğundan, hemen hemen her bölgesinde avlanma faaliyeti yapılmaktadır. Araştırmada yerli turist avcılar tarafından en fazla tercih edilen küçük kürklü av hayvanı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Nüfusunun oldukça yoğun olması ve etinin lezzetli bulunması dolayısıyla tercih sebebidir. Dağ köylerindeki yerel avcı turistlerin attığı her fişeğin karşılığını ekonomik olarak almak istemeleri de bir diğer tercih sebebidir. Yaban tavşanı avlama faaliyeti yürüyüş ve süreklilik avlanma yöntemi kullanılarak yapılır. Grup halindeki avcı turistler, süreklilik avlanma faaliyetinde kovucu kopay cinsi köpeklerle tavşanın geçebileceği yollara konumlanırlar, sonrasında köpekleri salınır, tavşanı bulmasını, kovalamasını beklerler. Kovulan yaban tavşanı avcı turistlerin önünden geçmesi durumunda atış yaparak avı elde ederler. Yürüyüş avlanma yönteminde, fermalı ve iz sürücü av köpekleri avcı turistlerin önünden yürüyerek tavşanı taraması yapar, tavşanı bulduklarında ferma vermesi ile atış yapılır av elde edilir. Yaban tavşanı avlama faaliyetinde, zağar ve kopayların yanında İngiliz Pointer, İrlanda Setteri, Alman Kurzhaar ve Drahtaar türündeki fermada duran av köpekleri de kullanılır.

Yaban tavşanı avlanma faaliyetlerinde kıyafet seçimi çok önemli ve teferruatlıdır. Avlanma faaliyeti genellikle grup halinde gerçekleştirildiğinden, güvenlik amacıyla şapka, yelek, atkı vb. turuncu renkte aksesuarlar kullanılmalıdır. Güz döneminde yapılan yaban tavşanı avlanma faaliyeti, tarla, kayalık, taşlık, çalı ve otlarla kaplı yamaçlarda yapılır. Avlanma faaliyetinde üşümeyi önlemek amacıyla kıyafetlerin, dikenlere dayanıklı, yırtılmaz, çizilmez ve su geçirmez, dayanıklı kumaştan olmalıdır. Yaban tavşanı avlanma faaliyetleri uzun mesafe yürümeyi gerektirir, ayakkabılar sağlam, dayanıklı ve hafif olmalıdır. Kayalıkların ıslak ve kaygan olduğu sonbaharda yapıldığından, ayakkabıların tabanının da suda kaymayan malzemeden yapılmış olması, muhtemel av kazalarını önlemede önemlidir.

Yaban tavşanı avlanma faaliyetlerinde avcı turistlerin % 90’ı 66-71 cm namlu boylarındaki yarı otomatik, süperpoze ve çift kırma av tüfeğini tercih etmektedirler. Yaban tavşanı avlanma faaliyetlerinde avcı turistler, hava şartlarına göre gramajları 28-34 gram aralığında değişen 2 ile 7 numara aralığındaki saçmayı içerisinde bulunduran

av fişeklerini tercih etmektedirler. Av fişek tercihi, avda isabet ve avı vurduktan sonra av hayvanının av etindeki tahribatı azaltmak için önemlidir. Bu bağlamda avcı turistler av turizmi kapsamında, sadece özgür zaman bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda av etini tüketmek amaçlı gastronomik bir faaliyettedirler.

#### **3.2.2.5.10. Yaban Domuzu Avı ve Donanım Seçimi**

Türkiye’de av sezonu içerisinde yerli avcı turistler için avına izin verilen en büyük kürklü av hayvanıdır. Yaban domuzu avlanma faaliyetinin, şehir merkezleri hariç bütün arazilerde habitatı olduğundan, Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde yapılır. Yaban tavşanından sonra yerli turist avcılar tarafından en fazla tercih edilen kürklü av hayvanıdır. Yaklaşık 25 yıl yaşayan yaban domuzları ortalama altı aylıkken yavrulayabilmekte, bir batında ortalama 8 yavru doğurabilmektedir. Oburdur, çevresinde bulunduğu her şeyi yer, yoğun kar yağışlı kışlar hariç, besin bulmakta sıkıntı çekmez. En çok sevdiği yaş ve kuru mısırdır. Bek avlanma faaliyetleri genellikle mısır tarlalarının etrafında yapılır.

Dünyada canavar yaban domuzu olarak bilinen Türkiye yaban domuzlarının ölçülerinin 50 kg ile 350 kg arasında değişen farklılıklar gösterir. Uluslararası avcı turistlerin Türkiye’ye gelmeleri için bir çekiciliktir.

Tarımla uğraşan, ova ve dağ köylerindeki yerel avcı turistler tarımla mücadele için yaban domuzu avlama faaliyetinde bek ve sürekle avlanma yöntemini kullanırlar. Bek avlanma yöntemi, gün doğumundan yaklaşık yarım saat önce başlar ve gün doğumundan yarım saat sonra biter; akşam ise, gün batımından yaklaşık yarım saat sonraya kadar yapılabilir. Bek avı bireysel de yapılır, grup olması şart değildir. Sürekli avlanma faaliyeti ise belli bir avcı grubunun organizasyonu ile gerçekleştiği bulgusuna ulaşılmıştır. Sürekli avlanma faaliyetinde kovucu kopay ve zağar cinsi köpeklerle grup halindeki avcılar yaban domuzunun geçebileceği yollara konumlandıkları, sonrasında köpeklerinin salarak, yaban domuzunu bulması ve onu kovalamalarını beklerler. Geçiş durumunda atış yaparak avlanma faaliyetini tamamlarlar. Yaban domuzu avlama faaliyetinde, zağar ve kopay cinsi av köpeklerinin tercih edilmektedir.

Yaban domuzu avlanma faaliyetlerinde kıyafet seçimi önemli ve teferruatlıdır. Avlanma faaliyeti genellikle grup halinde gerçekleştirildiğinden güvenlik amacıyla

şapka, yelek, atkı ve benzeri turuncu renkte aksesuarlar kullanılmaktadır. Güz döneminde yapılan yaban domuzu avlanma faaliyeti, tarla, kürlük, vadi, çalılık, sık ormanlık, kayalık, taşlık, çalı ve otlarla kaplı yamaçlarda yapıldığından dolayı, avda üşümeyi önlemek için, dikenlere dayanıklı, yırtılmaz, çizilmez ve su geçirmez dayanıklı kumaştan kıyafetler tercih edilir. Bununla birlikte yaban domuzu avlanma faaliyetleri kayalıkların ıslak ve kaygan olduğu sonbaharda yapıldığından tabanı da suda kaymayan malzemeden yapılmış, sağlam, dayanıklı, hafif olan ayakkabılar tercih edilir. Böylelikle muhtemel av kazalarını önlenbilir. Bununla beraber süre avı kalabalık bir grupla yapıldığından, iletişimin kesilmemesi için, telsiz kullanılmasının gerekli olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler ışığında süre avlanma faaliyeti yapılırken, sürenci denilen domuz kovucular, ormanın veya çalılıkların belli bir yerinden girdiği, yaban domuzlarını, diğer avcıların bek yaptığı noktaya doğru sürerek kovaladığı, bu kovalama faaliyeti sırasında, sürencilerin yanlarında, yardımcı olarak kopay av köpekleri kullandığı bulgusuna ulaşılmıştır. Süre avlanma faaliyeti, atış pozisyonundaki avcıların üzerine giden yaban domuzlarının avlanmasıyla son bulduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırmada ulaşılan bulgularda yaban domuzu avlanma faaliyetinde avcı turistlerin av tüfeği tercihinin % 75'nin merminin çıkış hızının en üst se, 52 cm uzunluğunda, slug namlulu yarı otomatik, taktikal ve süperpoze av tüfeği olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bununla beraber yaban domuzu avlanma faaliyetinde av turistlerin av tüfeği seçimimin yanında slug kurşun/tek kurşun bazen de şavrottin denilen 9\*9'lu av fişegini tercih ettikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Av fişek tercihi, avda isabet oranını artırmasından ve tahribatı yükseltmek amaçlı kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıcı tesir gücü çok kuvvetli olan ikinci bir mermi atma gereksinimi duyulmayan 308 Win ve 30.06 kalibrelerindeki yivli av tüfeklerini kullanmayı tercih edildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Türkiye'de yivli tüfek ruhsatnamesi harçlarının çok yüksek olması tercih edilmesini ekonomik olarak düşürdüğü bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırma katılımcılarla yapılan görüşmelerde yaban domuzunun çok kuvvetli bir av hayvanı olduğu, ama yivsiz av tüfekleri ile yapılan atışlarda, genellikle ilk kurşunda ölmeyerek avcı turiste saldırma ihtimali doğurduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Yivli av

tüfeklerinin kullanılmasının aslında çok güvenli olduğu, yaban domuzu saldırısına karşı koruma sağlandığından dolayı kullanmanın daha doğru olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Fakat Türkiye'deki yivli av tüfeği ruhsatnamesinin vergisinin çok yüksek olmasından dolayı yerli avcı turistlerin genelinin ekonomik imkânlarının el vermediğinden dolayı kullanamadıkları bulgusuna ulaşılmıştır.

#### **3.2.2.5.11. Sülün Avı ve Donanım Seçimi**

Araştırma kapsamında ulaşılan bulgular ışığında Türkiye'de sülün avının sadece özel avlalarda yapıldığı verisine ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler ışığında sülünler yaban hayatında vahşi habitatlarında bulunmalarının yanında, çeşitli amaçlar doğrultusunda yetiştirilmekte olup, genellikle et, yumurta üretimi, hobi amaçlı ve avlalara av hayvanı temin etme gibi ticari amaçlarla yetiştiriciliğinin yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Sülün avlanma faaliyetinin yıl boyu özel avlalarda yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Avcı turistlerin özel avlara yaptırdıkları rezervasyonlar ile av hayvanı başına ödedikleri ücretler doğrultusunda avlanma faaliyetinin gerçekleştiği bulgusuna ulaşılmıştır. Avlanma yöntemi, kıyafet, tüfek, donanım ve köpek tercihinin keklik türleri avlanma faaliyeti ile aynı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

#### **3.2.2.5.12. Tarım Mücadele (Karga türleri, Saksığan vb..) Avı ve Donanım Seçimi**

Araştırmaya katılan katılımcılarla yapılan görüşmeler ışığında Türkiye'de tarım mücadele (karga türleri, saksığan vb..) avlanma yönteminin ve donanım tercihinin özellikle yapılmadığı bulgusuna ulaşılmıştır. Genelde yapılan diğer kanatlı av hayvanları avlanma faaliyetlerinin içerisinde denk gelmesi durumunda veya tarımla uğraşan avcı turistlerin ürünlerini korumak amaçlı olarak avlanma faaliyetini gerçekleştirdiği bulgusuna ulaşılmıştır. .Avlanma yöntemi, kıyafet, tüfek, donanım ve köpek tercihinin diğer kanatlı av hayvanları avlanma faaliyeti ile aynı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

### **3.2.2.5.13. Kürklü Av Hayvanları (Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan) Avı ve Donanım Seçimi**

Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler ışığında Türkiye’de kürklü av hayvanları Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan ve yaban domuzu avlanma faaliyetleri uluslararası av turizmi kapsamında yıllık kotalar dâhilinde av turizmi acenteleri aracılığıyla yapıldığı bulgularına ulaşılmıştır. Av turizmi kapsamında avlanma faaliyetleri yapılan kürklü av hayvanlarının yıllık kotalarının yıldan yıla değişimler gösterdiği, son yıllarda artış gösterdiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bununla beraber av turizmi faaliyetlerinin başladığı tarihe nazaran günümüzde Türkiye'nin başarılı "yaban hayatı" projesi ile av hayvanı nüfusu gitgide artmakta olduğu, devlet kontrolünde ve av turizmi acenteleri ile yapılan avlar hem gelir getirmekte hem de Av ve Yaban Hayatını geliştirmekte faydalar sağlamakta olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Türkiye’de yapılan denetimler ile Av ve Yaban Hayatı çalışmaları ve koruma faaliyetleri sayesinde son yıllarda Anadolu yaban keçilerinin sayısı önemli ölçüde artış gösterdiği, bununla beraber çeşitli av sahalarında avlanan Anadolu yaban keçilerinin trofeleri uluslararası avcı turistlerin ilgisini çektiği, bu sayede av turizmi acentelerinin durumdan mutluluk duydukları bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler ışığında Anadolu yaban keçilerinin habitatının; Ege bölgesinin güneybatı noktasından Akdeniz bölgesine (tüm Toros sıra dağları boyunca) kuzeydoğu sınır bölgesine ve Türkiye'nin doğusuna kadar uzanan bir alanda yaşadığı bulgularına ulaşılmıştır. Bununla beraber Anadolu yaban keçilerinin, çam, meşe ve çalılarla kaplı ormanlık bölgelerde veya ulaşılmaz dik yamaçlarda (400-3000 m) yaşadığı bulgusuna ulaşılmıştır. Anadolu yaban keçisinin özellikleri; ortalama olarak 135-150 cm üst vücut uzunluğuna ve 90-100 cm omuz yüksekliğine sahip olduğu, Anadolu yaban keçileri 100 kg ağırlığa kadar çıkabilirken dişiler daha küçük vücut yapısına sahip olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca Anadolu yaban keçisinin yukarı, geri ve aşağı doğru kıvrılmış görkemli boynuzları olduğu, bu durumunda boyları 90 ile 150 cm arasında değişen müthiş bir trofe örneği olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler ışığında Türkiye’de kürklü av hayvanları Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan avlanma faaliyetlerinde çok önemli ve teferruatlı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Ulaşılan bulgulardan en önemlisinin güz döneminde yapılan kürklü av hayvanları avlanma faaliyetinde, kayalık, taşlık, çalı ve otlarla kaplı yamaçlar dolayı, avda üşümeyi önlemek amacıyla, dikenlere dayanıklı, yırtılmaz, çizilmez ve su geçirmez kıyafetlerin dayanıklı kumaştan tercih edildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Buna ilaveten kürklü av hayvanları avı uzun mesafeler yürümek gerektiren bir avlanma faaliyeti olduğundan ayakkabı tercihinin sağlam, dayanıklı ve hafif olması gerektiği bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca kürklü av hayvanları avlanma faaliyetleri sonbaharda yapıldığından dolayı ve bu dönemde kayalıklar ıslak ve kaygan olması sebebiyle, ayakkabının tabanı da suda kaymayan malzemeden yapılmış olmasının, muhtemel av kazalarını önlemede önemli olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırmada ulaşılan bulgularda kürklü av hayvanları avlanma faaliyetlerinin itinayla ve titizlikle yapılan takip ile tam bir strateji avı olduğundan dolayı avcı turistlerin av tüfeği tercihinin genellikle uzun mesafelerden atış yapma ihtimali olan yivli av tüfeklerini olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu bağlamında uzun mesafelere atış yapıldığından dolayı iyi ve uzak mesafe dürbünleri kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Anadolu yaban keçisi avlanma faaliyetinde, avcı turistler genellikle 308 Win ve 30.06 kullanmayı tercih ettikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Bunun sebebinin tesir gücü çok kuvvetli olduğundan ve uzun mesafeye atış yapma gerek duyulduğundan ve ikinci bir mermi atma şansının pek olmadığından dolayı tercih edildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler ışığında Türkiye’de kürklü av hayvanları Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan avlanma faaliyetlerinin genellikle trofesi için yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamında ulaşılan bulgular ışığında av turizmi türlerinde donanım, kıyafet, tüfek ve fişek seçiminin av hayvanının kanatlı veya kürklü olmasına, kış veya yaz av hayvanı olmasına, küçüklük veya büyüklüğüne, avlandığı arazi şartlarına bağlı olarak değişiklikler gösterdiği verilerine ulaşılmıştır. Bazı durumlarda

sosyo-ekonomik yapıdan dolayı tercihlerin değiştiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bu duruma en belirgin örneğin, tehlikesi yüksek olan yaban domuzu avında yivli tüfeklerin kullanımının yüksek vergiler nedeniyle temin edilememesi ve kullanılamaması bulgusudur.

### **3.2.3. Av Turizminin Gastronomik Boyutuna İlişkin Bulgular**

Araştırmada av turizminin gastronomik boyutu üç başlık altında incelenmiştir. Av köşkü ve av restoranı bilinci, av etinin değerlendirilmesi, av etinin nerede pişirildiği ve hangi pişirme yöntemlerinin kullanıldığı şeklindedir.

#### **3.2.3.1. Av Köşkü ve Av Restoranı Bilinci**

Av köşkleri tarihte soyluların ve yöneticilerin avlanma faaliyetleri için inşa edilmiş yapılardır. Av restoranları avlanma faaliyetiyle elde edilen av hayvanları av etlerinin çeşitli yöntemlerle pişirilerek misafirlere servis edildiği mekânlardır. Bu bölümde araştırmaya katılan avcı turistlerin günümüzdeki av köşkü ve av restoranı bilinci ortaya koyulmuştur. Bulguların güvenilirliği ve geçerliği için katılımcıların verdiği bilgiler her hangi bir düzeltme yapılmadan direk olarak aşağıda aktarılmıştır.

*K6: Ülkemizde birçok şeyin eksikliği gibi, bu sektör de, maalesef yoktur. Gönül isterdi, bir av eti restoranının olmasını, ama önce alt yapı olmalı sonra devlet desteği, daha önce de böyle bir kültür olmalı. Tabii ki bütün bunlar eğitime dayalı, ortalama eğitim seviyemiz ilkokul 4. 5. sınıf olunca birçok şeye ulaşmanız mümkün olmuyor. Birçok Avrupa ülkesinden bu konuda gerideyiz. Umarım, bir gün, yalnız ve güzel ülkemde av eti pişiren bir restoranda, ölmeden, bir öğün yemek yemek nasip olur. Umarım. Av köşkü belli bir kültür seviyesine ulaşmış her avcının özlediği bir mekândır. Ülkemizde ekonomik ve sosyal durumları uygun olan birçok avcı bunu gerçekleştirmiştir. Sadece resimlerini görmüşlüğüm vardır, en güzellerinden birisi sayın Ali Ustava aittir... Ne mutlu bunu gerçekleştirenlere. Benim şahsen bu özlemimi sadece bağ evlerimde giderdiğimi söyleyebilirim. Ürgüp ve civarında birçok avcı arkadaş av etlerini bağ evlerinde pişirip tüketirler. Tabii ki bunun başlıca sebebi de hanım korkusudur. Bu konuda sayfalarca yazılabilir. Korku ve hanım kelimeleri ile yetinelim.*

*K9: Ülkemizde av etinin ticari olarak satılması ve değerlendirilmesinin yasak olduğunu biliyorum. Fakat av eti adı altında avcılığı yapılan türlerin yetiştirilen bireylerinin restoranlarda servis edildiğini biliyorum. Fakat hiç birine gitmedim.*

*K22: Av eti restoranı yurdumuzda bilinen bir kavram değil, ülkemizde var mıdır onu da bilmiyorum. Avrupa'da bazı ülkelerde olduğunu izlediğim TV kanallarından biliyorum. Av köşkü, her avcının hayallerinde olan bir mekân kavramıdır. şahsi olarak, 1 oda ve açık bir terastan ibaret benim de*

kendime ait bir av köşküm bulunmaktadır. Avcı arkadaşlarımla zaman zaman birlikte vakit geçirdiğim, bolca yalanların sallandığı, görselliği ve dizaynı avdan veya doğa temalarından ibaret materyallerle süslenmiş mekânlara avcı köşkü diyebilirim. Cevaplarımın yukarıdaki sorulara ışık tutması dileklerle, başarılar diliyorum.

**K25:** Av eti restoranı çok duymadım. Ama av köşkü kavramını duydum. Bazı yurtdışında yaşayan avcı arkadaşlar bu tarz yerlerin Avrupa'da yaygın olduğunu söylemişler hatta videolarını internette paylaşmışlardı. Fakat böyle mekânlara gitme imkanım hiç olmadı.

**K28:** Av eti restoran hiç duymadım ancak çok eski tarihlerde avcuların vurduğu hayvanları, av eti pazarı, diye bir pazarda satarak değerlendirdiğini duymuştum.

**K33:** Türkiye'de av eti restoranı çok eskiden bir yerde açılmış diye duymuştum. Ne oldu bilmiyorum. Çiftlikte yetiştirilen hayvan olabilir ama yaban hayatındakiler devreye girerse, yaban hayatı zarar görür, zaten yeterli olmayan av hayvanlarına zarar verir, ticaret girerse, bu işi rant görenler, avcı olmayanlar devreye girer. Zaten kanun var yaban hayatı hayvanlarının alimi, satımı, ticareti yasak. Bugüne kadar av eti yapan bir lokantada yemek yemedim. Sadece çiftlik bildircını yapan bir yer vardı. Kızartılmış bildircın yemişliğim var.

**K49:** Av eti restoranı duydum ama ülkemde bildiğim kadarı ile yok av köşkü, genelde aristokratlara hitap ettiği için, bize uzak yakın bölgede olmadığı için de gözleme şansım olmadı.

**K51:** Evet biliyorum. Av köşkünde güveç yapıp tüm müsait arkadaşlar ile yediğimiz oldu ve oluyor.

Av köşkü kavramını duyan (K6, K9, K22, K25, K28, K33, K49, K51) katılımcıların yukarıdaki ifadelerine bakıldığında; büyük çoğunluğu kendi yaptıkları bir araya gelerek avdan önce ve sonrasında eğlenceli vakit geçirdikleri mekânlar olarak belirtmişlerdir. İfadeleri çoğunlukla doğru olup, tarih sürecindeki av köşkleri de benzer amaçlar için çok daha ayrıntılı ve özellikli yapılmış büyük mekânlardır. Av restoranı kavramının bilinirliğine ilişkin (K6, K9, K22, K25, K28, K33, K49, K51) katılımcıların verdiği ifadelerle bakıldığında, Türkiye'de böyle bir işletmenin olmadığını düşündüğünü bulgusuna ulaşılmaktadır. Bu düşüncenin yanlış olduğu K57 ve K58 verdiği sözlü bilgilerden ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında sadece K57 ve K58 av restoranı ile ilgili bilgi sahibi olan iki avcı turistir. Bu sayede araştırmada Türkiye'de en az bir av restoranı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

**K57:** Av eti restoranı ülkemizde bilinen bir kavram olduğunu düşünmüyorum. Ülkemizde var mıdır onu da bilmiyorum. Avrupa da bazı ülkelerde olduğunu izlediğim TV kanallarından ve gelen avcı turistlerin misafirlerimizle sohbet ettiğimizdeki anlattıklarından bilmiyorum. Av köşkü, her avcının hayallerinde olan bir mekân, kavram olduğunu düşünüyorum. Bir de Osmanlıda padişahların av

*köşkleri olduğunu duymuştum. Özellikle avcı özelliği olan padişahlar, zengin olan av bölgelerinde bu tür av köşkleri kurdurduklarını duymuştum. Ama daha hiç gitmek de nasip olmadı.*

*K58: Av restoranı kavramını duydum hatta bağlı olduğum Beykoz Avcılar Derneği'nin kulüp tesisleri içerisinde olduğunu biliyorum. Adı Urza idi. Av organizasyonlarında eğer o bölgeye gitmişsek, erken döndüğümüzde uğrayarak, kendi avladığımız av hayvanları, etlerini orada pişirdiğimiz oluyor. Onun haricinde av eti yemek için hiç gitmedim. Başka da Türkiye'de hiç duymadım. Av köşkü bildiğim kadarıyla Türkiye'de birçok sayıda bulunmaktadır. Tarihe ilginç çoktur. Okuduğum kitaplarda, özellikle Osmanlı döneminde padişahlara ait birçok av köşkünün olduğunu okumuştur. Hatta bunun için Kasrı Hümayun kavramının kullanıldığını biliyorum. İzmit'teki Kasrı Hümayuna gitme şansım oldu. Tarihsel havayı koklayarak o dönemde avcılık ile ilgili bilgiler edindim. Sanırsam hatırladığım kadarıyla İstanbul'da birçok av köşkü de bulunmaktadır. Ayrıca biz olanakları olan avcıların, kendimiz de av köşkü yaptıklarını biliyorum. Bizimkinin amacı geldiğimiz, avladığımız av hayvanları etlerini pişirmek ve orada hoş ortamda sohbet etmek.*

Katılımcıların 49 tanesi av köşkü ve av restoranı kavramlarını duyduklarını fakat bunlarda hiç bulunmadıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların 6 tanesi ise kavramları duymadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların 10 tanesi ise av restoranı ve av köşkü kavramları hakkında ayrıntılı bilgiler vermişlerdir. Av köşkü ve av restoranı kavramını tam detaylı olarak katılımcılar K57 ve K58'nin bildiğini verdiği ifadeler ışığında anlamak mümkündür. Bu bağlamda araştırmaya katılan katılımcıların ifadeleri doğrultusunda avcı turistlerin % 3'lük kısmının kapsamlı bir şekilde av restoranı ve av köşkü bilincinin olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırmada ulaşılan bulgular doğrultusunda araştırmaya katılan hiçbir avcı turist av köşkünde şuana kadar bulunmadığı verisine ulaşılmıştır. Araştırmaya katılan bir katılımcının (K58) ise av restoranı hakkında detaylı bilgiye sahip olduğu ve burada bulunduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

### **3.2.3.2. Av Etinin Değerlendirilme Şekli**

Araştırma sonucunda ulaşılan bulgular ışığında katılımcıların av etini değerlendirme şekillerini ikiye ayrıldığını söylemek mümkündür. Bunlar öğleden önce avlanan av hayvanları av etleri ve öğleden sonra avlanan av hayvanları av etleri olmaktadır. Araştırma kapsamında elde edilen örnek görüşmeler sırasıyla belirtilmiştir.

*K1; Avladığımız hayvanlar öncelikle ekibin sayısına göre türüne ve avlanılmasına müsaade edilen izinleri yasal olarak alınmış avlanılacak hayvanlar limitler dâhilinde veya eksiğinde avlandıktan*

sonra bıldırcın başta olmak üzere üveyik, keklik ve tavşanlar gün içerisinde ekip olarak merada beraberce hazırlanarak tüketilir. Öğleden önce avlanan hayvanlar ekipçe öğleden sonraki avlar ise ailece tüketilmek üzere güne yayılan avlar öğle öncesi ve öğle sonrası olmak üzere 2' ye ayrılır. Öğle öncesi avlanan avlar ekipçe tüketilir, öğle sonrası avlar birleştirilip ekipçe eşit dağıtımı yapıldıktan sonra evlerde ailece veya eş dost misafirlerce tüketilmek üzere tanzim edilir. Ek olarak sadece tavşan ve keklik avı için gün yarıya bölünür ekip kaç kişi olursa olsun {minimum 2, maximum 8 veya 10 kişi} tüm ekip adına 1 adet tavşan ve öğleye kadar limit dâhilinde veya eksiğinde avlanılacak kekliklerle birlikte öğle saatlerinde av sona erdirilir. Geriye kalan öğle saatleri ve öğleden akşama kadarki av bitimi saatlerine kadar 1 adet tavşan sac kavurma yapılmak üzere, keklik veya keklikler ise bulgur pılavı yapılmak üzere ekip olarak hazırlanır, beraberce tüketilir. Akşama kadarki artan öğle sonu saatleri ise birlik beraberlik, dayanışma ve kaynaşma adına sosyalleşmek hasret gidermek sevgi ve saygı bağlarımızı kuvvetlendirmek adına günün öğleden sonraki zamanını tamamen kendimize ayırırız. Ördek avımız ise günün sabaha dönecek gecenin erken saatlerinde, ekipçe tüm hazırlıklar tamamlanır. Av saati öncesinden meraya gelinir, tüm hazırlıklar ekipçe ortak yapılır, yiyecek içecekler gün boyu güme içinde uygun saatlerce yapılır. Gün bitimi limitler dâhilinde veya eksiğinde avlanan ördekler, ekibe eşit olarak pay edilip evlere götürülür.

**K9;** Genelde aile içerisinde veya yakın dostlarımızla birlikte tüketiyoruz. Avladığımız av kontenjanından her yıl, avcılığı bırakmış veya ava gidemeyen ve özlemine çeken eski avcılarla da paylaşıyorum.

**K26;** Avlanan av hayvanlarının ne şekilde değerlendirildiği; avladığımız hayvanlar, öncelikle, ekibin sayısına göre, türüne ve avlanılmasına müsaade edilen, izinleri yasal olarak alınmış avlanılacak hayvanlar, limitler dâhilinde veya eksiğinde, avlandıktan sonra bıldırcın başta olmak üzere üveyik, keklik ve tavşanlar gün içerisinde, ekip olarak, merada beraberce hazırlanarak tüketilir. Öğleden önce avlanan hayvanlar ekipçe, öğleden sonraki avlar ise ailece tüketilmek üzere güne yayılan avlar öğle öncesi ve öğle sonrası olmak üzere 2' ye ayrılır. Öğle öncesi avlanan avlar ekipçe tüketilir, öğle sonrası avlar birleştirilip ekipçe eşit dağıtımı yapıldıktan sonra evlerde ailece veya eş dost misafirlerce tüketilmek üzere tanzim edilir.

Katılımcıların verdikleri sözlü bilgilerle yerli avcı turistlerin av hayvanları av etlerini tüketim şekilleri belirlenmiştir. Sözlü bilgiler doğrultusunda av etlerinin dört şekilde değerlendirdiği görülmüştür. Birincisi; av gurubu ile birlikte ikincisi; aile içerisinde üçüncüsü; avcılığı yaşlılık veya sağlık nedenleriyle bırakmak zorunda kalmış emektar avcılara ikram ederek son olarak da akraba ve komşularına dağıtarak değerlendirmektedirler. Uluslararası av turizmi kapsamındaki avcı turistler ise av etlerini daha farklı şekilde değerlendirmektedirler. Bu bulguya av turizmi hakkındaki yönetmelikler ve K47'nin verdiği sözlü bilgiler ile ulaşılmıştır. K47'nin ifadesi;

*K47; Benim katıldığım av turizmi organizasyonlarında, genellikle, avcı turistler trofeleri için bu faaliyeti yapmaktadırlar. Bazı durumlarda avcılar etlerini avlakta tüketmek istiyorlar. Bu mümkün oluyor. Ama alıp ülkelerine götürmek istediklerinde prosedürler çok yoğun, uzun ve sıkıcı olduğundan dolayı almamayı tercih ediyorlar. Eğer avlakta tüketmek istemiyorlarsa ve ya tüketmediklerinde av etleri tarım ve orman bakanlığınca değerlendirilmek üzere tarafımızdan bölge DKMP teslim edilmektedir. Bazı durumlarda avlanan bölgedeki köy halkına da bırakıldığı olmaktadır.*

K47'nin verdiği sözlü bilgilerin dışında yönetmeliklerce, av turizmi kapsamında avlanan kürklü av hayvanları av etlerinin değerlendirilmesi avcı turist tarafından talep edildiği durumlarda avlakta pişirilmektedir. Bunun dışında uluslararası av turizmi kapsamında avlanan kürklü av hayvanları av etleri: Av ve Yaban Hayvanları İle Bunlardan Elde Edilen Ürünlerin Bulundurulması, Üretimi ve Ticareti Hakkında Yönetmeliğinin İkinci Kısım, 64 Maddesinde; “Yaban domuzu hariç, avına izin verilen türlerin etlerinin alımı ve satımı yasaktır. Ancak av turizmi kapsamında avlanan av hayvanlarının etleri; 8/1/2005 tarihli ve 25694 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yerli ve Yabancı Avcıların Av Turizmi Kapsamında Avlanmalarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik esaslarına göre değerlendirilir. DKMP Genel Müdürlükçe mücadele ve av turizmi kapsamında avına izin verilen türlerin etlerinin, avı vuran avcıya bırakılmaması durumunda; etlerinin değerlendirilme şekli Bakanlıkça belirlenir. Kanununun 20’nci maddesine dayanılarak el konulan cansız av hayvanının etleri, bir mahkeme kararına gerek kalmaksızın (Değişik ibare:RG6/7/2021-31533) DKMP il şube müdürlüğünce açık artırma ile veya piyasa değerinden pazarlık usulü ile satılır. Alınan satış bedelleri döner sermaye emanet hesabına yatırılır. Bu paralar sanıkla ilgili hüküm kesinleştiğinde beraat durumunda kişiye iade edilir, mahkûmiyet halinde döner sermaye hesabına gelir kaydedilir.” şeklinde ifade ile DKMP bölge müdürlüklerine teslim edilir. Genel müdürlükçe ilgili yönetmelikler dâhilinde değerlendirilmektedir (Av Turizmi Uygulama Talimatı, 2022). Yaban domuzu av eti hakkında ifadeler benzerlik göstermektedir. Örneğin K57’nin sözlü aktarımı;

*K57; Dinimizce yasak olmasından dolayı yaban domuzu etini tüketmiyoruz. Bu benim ve av gurubundaki arkadaşlarımın tercihidir. Ama yine de tecrübelerim ve bildiğim kadarıyla genelde ülkemizdeki avcılar tüketmiyorlar. Yaban domuzu avladığımızda genellikle trofelerini aldıktan sonra yaban hayatındaki diğer av ve yaban hayvanlarının beslenmeleri için arazide bırakıyoruz. Bazı*

*durumlarda ise özellikle sürek avlara katılım yapmış olan yerel avcılara bırakıyoruz onlar da av köpekleri için besin maddesi olarak kullanıyorlar.*

Türkiye’de nüfusun çoğunluğunun Müslüman olması nedeniyle av turizmi kapsamında avlatılan yaban domuzu etleri yenmemektedir. Katılımcı 57 ile yapılan görüşmelerde yaban domuzu trofelerinin alındıktan sonra yaban hayatındaki diğer av ve yaban hayvanlarının beslenmeleri için arazide bırakılmaktadırlar. Bununla beraber sürek avlanma faaliyetine katılım göstermiş olan yerel avcı turistler av köpeklerini beslemek için kullanılmaktadırlar.

Av etlerinin değerlendirme şekillerini özetlemek gerekirse, yenilebilir olanlarının av gurubu ile birlikte, aile içerisinde, avcılığı yaşlılık veya sağlık nedenleriyle bırakmak zorunda kalmış emektar avcılara ikram ederek, akraba ve komşularına dağıtmak şeklinde değerlendirilmektedir. Yenilmeyen av etlerinin ise trofeleri alındıktan sonra av köpekleri ile av ve yaban hayatındaki yırtıcıları beslemek için kullanılmaktadır. Bununla beraber av turizmi kapsamında avlanan kürklü av hayvanları av etlerinin avcı turistin isteğine bağlı olarak avlakta veya istemediğinde yönetmelikler dâhilinde, DKMP tarafından değerlendirilmektedir.

### **3.2.3.3. Av Etinin Nerede Pişirildiği ve Hangi Pişirme Yöntemlerinin Kullanıldığı**

Av etleri av hayvanlarına göre değişiklik göstermektedir. Araştırma kapsamında yapılan görüşmeler çerçevesinde av hayvanlarının av etlerinin pişirme yöntemleri ile ilgi katılımcıların verdiği ifadeler şu şekildedir.

*K1; Avladığımız av hayvanının av etine göre değişim göstermektedir. Öncelikle bireysel gittiğim avlarda genellikle evime getiririm. Burada yaz avı ise ve yeterince üveyik ve bildircin avlamışsam, ailemle birlikte mangalını yaparım. Bazı durumlarda soğan ve mantarla beraber tavada kızartmasını yaparım. Genellikle yaz avları için sulu olarak pişirme uygulamam. Bireysel gittiğim kış avlarında çok fazla bireysel olarak gitmesem de genellikle tavşan, ördek ve kekliği güveç olarak pişirme yöntemini uygulamaktayım. Yaptığımız grup avlarında ise bildircin avlarında, sabah avı bittikten sora öğlen dinlenme arasında ya ızgara ya da sac tavasını yaparız, grup avlarımızda. Ama eğer kış avı ise ve ördek avında, genellikle avdan sonra bir sonraki gün veya tüm grubun müsait olduğu bir günde, müsait bir ortamda güveç olarak yaparız ya da fırına vererek fırında etini pişirmeyi tercih ederiz. Tavşan olunca fırında yahnisi veya çömlekte güvecini yapmayı tercih ederiz. Tavşanın bol olduğu zamanlarda grup kalabalık değilse saç kavurma olarak pişirmeyi tercih ederiz. Üveyik yaz avlarında, yine dinlenme*

*molasında ızgara olarak pişirmeyi tercih ederiz. Keklik avında ise genelde üç pişirme yöntemini tercih ederiz. Havanın güzel olması durumun ve avın bereketli geçmesi durumunda ızgara olarak, soğuk ve sert havalarda, avdan sonraki müsait günlerde güveç veya fırında ızgara olarak pişirmeyi tercih ederiz. Çulluk avı içinse genelde sac tava olarak pişirmeyi tercih ederiz. Tahtalı avı için arazide ızgarasını yapmayı ve müsait olduğu durumlar, grup olarak fırında ızgarasını yapmayı severiz. Sizin de gördüğünüz gibi genellikle üç pişirme yöntemini yoğun olarak av etlerini pişirmede kullanmaktayız. Bunlar ızgara yani mangal, güveç ve fırında yahni veya fırında ızgara olarak belirtmek mümkündür.*

**K2;** *Genelde, piknik ve evde pişiriyorum. Mangal, kavurma, haşlama, börek şeklinde tüketiyorum.*

**K3;** *Eğer ki sabah avına değil de akşam avına gittiğimizde, bıldırcınları temizledikten sonra buzdolabına koyarak, av etlerini bir gün dinlendirdikten sonra, bıldırcının kemiklerinden etlerini ayırarak baharatladıktan sonra, açılmış hamurun içerisine yerleştirerek tandır ateşinde tandır böreği olarak pişiririz.*

**K9;** *Genelde evde pişiriyoruz. Avın cinsine göre farklı olarak bıldırcınlarda yahni veya mangal ızgara şeklinde, ördeklere ise yine yahni, dolma veya fırın şeklinde değerlendiriyoruz.*

**K10;** *Bıldırcın; yağlı bıldırcınları mangalda sade bir şekilde tüketmeyi tercih ediyoruz. Diğerlerini güveç olarak tüketiyoruz. Keklik; genellikle kuş üzümlü pilavın üstünde yeriz. Avladığımız keklikleri temizledikten sonra, yaklaşık 45 dakika haşlarım. Bıldırcın hariç diğer av etleri serttir. Haşladığım keklikleri, soğan, sarımsak, kekik, tuz ve kırmızıbiber ile yağda kavururum. Sonra hazırladığım kuş üzümlü pilavın üstünde servis ederim. Efsanedir!! Tavşan; avladıktan sonra tavşanı hem kanı süzülmesi için hem de etin biraz yumuşaması için suda üç gün dinlendiririm. Dinlenen tavşanı büyük bir tencerenin içine biraz su koyarım, o suyun üstüne süzgeç, süzgecin üstüne suya temas etmeyecek şekilde tavşanı koyarım ve suyun buharında tavşanı haşlarım. Yaklaşık 1 buçuk saat haşlanmış tavşanı kemiklerinden çok kolay ayrılır. Bir güvecin içine yine soğan, biber, sarımsak, kırmızı toz biber, tuz, karabiber kimyon ile kavururum. Yanına yine kuş üzümlü bir pilav yaparım. Ve biraz da patates püresi. Pilavı derin kabın en altına sererim, üstüne, tavşanı ve en üstüne püreyi koyarım. Bu tarifimin adı tavşan gömme. Efsane.*

**K11;** *Eğer av için ayırdığım süre müsait ise, av etini av alanında tüketiyorum. Zaman dar ise, ailemle evde türüne göre güveçte, fırın da, mangal da, sac da ya da bulgur pilavı gibi bilindik yöntemlerle tüketiyorum.*

**K12;** *Bıldırcını sac kavurma veya ızgara olarak yemeyi tercih ediyorum. Kekliği közde şiş yapmayı veya haşlayarak bulgur pilavı ile yiyoruz. Tavşanı en çok bulgur pilavında yiyoruz, ama en beğendiğimiz hali sac kavurma. Çulluk için de favorimiz közde şişe takarak pişirme.*

**K18;** *Avlamış olduğumuz av hayvanına göre değişiklik göstermektedir. Bıldırcını arazide güveç ya da ızgarada evde ise yağda kızartarak pişiririz. Kekliği arazide av ekibi ile yapıyorsak, güveçte ve ızgarada yaparız. Evde yapıyorsam, düdüklü tencerede haşlayıp eti kemiğinden ayırıp tavada tereyağı*

ile kızartarak ya da haşladığım eti fırında kızartarak pişiririm. Yaban tavşanını, arazide av ekibi ile yapıyorsak güveçte ya da sac tavada kavurma olarak, evde ailem için yapıyorsam düdüklü tencerede haşladıktan sonra etini kemiğinden ayırdıktan sonra, tereyağında kavurarak pilavın üzerinde, tahtalı arazide güveçte, evde etini kemiğinden ayırdıktan sonra düdüklü tencerede haşlayıp tavada kavurarak.

**K25:** Av bitiminde genelde topraktan yapılmış güveçte pişirerek tüketiyoruz, bazen de sac kavurma ya da ızgara yapıyoruz.

**K26:** Av etinin tüketimi, bildircin ve tavşan etleri sac tava yapılır. Keklik bulgur pilavı yapılır, Ördek haşlanıp sac tava yapılır Üveyik genelde tel üzeri ızgara mangal yapılır. Genelini merada aynı av gününde ekipçe tüketilir, istisnai olarak sadece ördekler evlere gelir, yanında bildircini da evlere ekleyebiliriz. Ekip avı dışında kişisel olarak tek başıma ava gittimse, eğer, avlanan hayvanların tamamı eve getirilip ailece tüketilir.

**K30:** Av etini yalnız olduğumda eve getiririm. Duruma göre av hayvanının cinsine göre tavada ya da fırında pişirerek tüketirim. Benim kızlar özellikle bildircin ve kekliğe bayılırlar. Ondan dolayı evde yemesi de keyiflidir. Ekip olarak gidilirse, hava şartlarını uygun olduğunda, arazide pişirilip yenir. Burada temel pişirme unsuru yağlı olanlar közde ızgara yapılır. Diğerleri de genelde sac tava veya güveçte pişirilerek tüketilir.

**K33:** Sezon boyu en az 4-5 defa avlakta odun ateşinde pişirilen güvecin içine koyarak diğer zamanlarda temizleyip derin dondurucuya koyar kış boyu ara sıra çıkarıp yerim.

**K39:** “Avın değerlendirilmesi önemli. Kendi açımdan emek verilerek avlanmış bir av hayvanının yenilmeden, değeri bilinmeden zayi olması kabul edilemez. Vicdanen rahatsız oluyorum. Avda aynı gün yenmesi taraftarıyım. Avda yemediğimiz zaman mutlak av etinin değerini bilenlere ava gidemeyen yaşlı avcılara verilmesi taraftarıyım. Biz av gurubu olarak genelde güveç yapıyoruz, avı da güveç dolana kadar yapıp bırakıyoruz. Sac tava ızgara avına göre değişkenlikler gösterebiliyor. Kıramadığımız insanlar isterse bazen de onlara götürüyoruz. Öncelik, vurduğumuz ortamda arazide değerlendirilmesi. Av etinin lezzeti alışıla gelmiş kasaptan alınan etlere göre koku, tat olarak farklılıkları var. Bunu bilmeyen insanlara değişik geliyor. Av hayvanın etini arazide odun ateşinde organik pişiriyoruz. Verecen odunu verecen odunu.

**K47;** “Bence geyik etini pişirmeden önce, geyik etinin diğer etlerden hangi yönlerden farklı olduğunu anlamak önemlidir. Belki de en önemlisi, yağlı olmamasıdır. Yağsız olması, geyik etinin sağlık beslenme bilincine sahip avcılar arasında giderek daha popüler getirmiştir. Ama yağsız oluşu pişirilme esnasında kuruluğa karşı hassas hale getirir. Ayrıca geyik etinin az olan yağı, koyun veya sığır yağının aksine hoş bir tadı yoktur. Çoğu et için, ayırt edici özellik lezzet veren yağıdır. Geyik etini bazı durumlarda lezzetlendirmek için diğer hayvansal yağların kullanılması gerektiğini söyleyebilirim. Sertliğinden dolayı geyik eti pişirmek için en iyi pişirme yöntemleri yavaş ve uzun süreli olanlardır. Geyik etini ayrıca, lezzeti artırmak ve etin yumuşamasına yardımcı olmak için yavaş pişirmeden önce

genellikle 24 saate kadar dinlendiririm. Bence geyik eti güveci harika bir kış yemeğidir. Küp şeklinde doğranmış geyik etini önce et suyu ve şarap karışımıyla biraz soteleyerek, kısık ateşli bir fırında en az 5 saat boyunca pişirmeye bıraktığınızda, et harika, yumuşak ve lezzetli oluyor, tavsiyemdir. Eğer ki çok zamanım yoksa veya özel misafirim varsa, av etinin en kıymetli, lezzetli ve özel kısmını pişirmek için hızlı yöntem olan ızgarada pişiririm. Bazen de hamburger veya köfte için, yağsız kıymanın kurumamasını sağlamak amaçlı kasaptan kuyruk yağı alarak karıştırarak hazırlayarak dolaba hızlı tüketim için koyduğum oluyor. Bence geyik etinin yanında daha keyifli bir yemek deneyimi elde etmek için mantar, şalgam, pancar ve yaban havucu gibi lezzetli sonbahar sebzeleri çok yakışır. Ardiç, av eti tadına uyum sağladığı için sıklıkla geyik eti ile tüketirim. Ayrıca benim favorim çikolata ve kırmızı et, Aztek zamanlarından beri bir araya getirilmiştir. Bitter acı çikolatanın tadı, geyik etine zengin, topraklı bir tat verir. Enfes bir lezzet oluyor. Denemenizi tavsiye ederim.

**K49;** Et pişirme benim işim desem yalan olmaz. Şöyle ki her zaman mükemmel lezzetli bir yemek yapmak için pişirmeden önce av etinin oda sıcaklığına gelmesini beklerim. Bunu yaparken fazla kanını emmek için bir kâğıt havlu kullanırım. Av eti örterim ve pişirmeden önce en az 10 dakika bekletirim. Bu, av etinin eşit şekilde pişmesini sağlar. Ayrıca pişirmeden hemen önce bol tuz ve taze çekilmiş karabiber ile baharatlarım. Tuz, kanın etin yüzeyine ulaşmasına yardımcı olur, ancak çok erken baharatlarsanız av etini kurutursunuz. Ben genellikle av etinin iyi kısımlarını bonfile kanatlı av hayvanları için göğüs pişirmek için tavayı önceden ısıtırım veya mangalda ise kömürün kor olmasını beklerim. Tavaya az miktarda sıvı yağ veya tereyağını koyarak kızgın tavada yüksek ateşte av etini mühürlerim. Tavada devam ederse bir miktar daha her tarafını pişirmeye devam ederim. Diğer türlü fırına koyarsam da mühürleme işlemi bittikten sonra fırına 180 derece koyarım. Fırını önceden ısıtarak bekletirim. Güveçte veya fırında pişiriyorsam av etinin dinlenmesine izin vermek, iç sularının et her tarafına akması sağlar, bu da sulu ve yumuşak av eti elde edilmesini sağlar. Av eti alüminyum folyo ile örterek yaklaşık 10-15 dakika arasında dinlendiririm. Bu da av etinin tadını iyice yerine getirir. Bunu tüm av hayvanları için uygulayabilirsiniz. Özellikle memeli av hayvanları için daha iyi oluyor.

**K52;** Av eti pişirmekte önemli olan yağsız olan av kuşlarının pişirildiğinde yumuşak kalmasının nasıl sağlanacağıdır. Keklik, ördek, çulluk ve tahtalı gibi av kuşlarını, büyük ölçüde, pek çok insan onları pişirmenin zor veya zor olduğunu düşündüğünü düşünüyorum. Pek çok avcımız pişirse de hep benzer yöntemler ile pişirdiğini biliyorum. Biz de, genellikle arazide sac tava veya güveç olarak pişiriyoruz. Ama aslında av eti çok değerli olduğundan çok farklı yöntemlerle pişirilebileceğini düşünüyorum. Ancak biraz bilgi ile av kuşlarınızın güzel bir şekilde yumuşak kalmasını sağlayarak bu lezzetli etin tadını en iyi şekilde pişireceğini düşünüyorum.

Tecrübelerime binaen bildiğim kadarıyla, av kuşlarının lezzetini ve yumuşaklığını artırmak için yapabilecek birkaç şeyi söylemek isterim. Eti dinlendirmek için, av kuşunu bir gece boyunca tuzlu ve şekerli suda bekletmek çok faydalı olur. Bunun için, şekerli ve tuzlu suyu kaynatın, sonra soğutun, sonra da av etini içine koyun. İlaveten karabiber, defneyaprağı ve benzeri otları da ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz. Marine etme, ızgara için, bir kuş hazırlamanın harika bir yoludur. Bir ölçü sirke, limon

suyu veya şarap ile 3 ölçü zeytinyağı, biraz ezilmiş sarımsak ve tercih ettiğiniz otlar ile basit bir marine yapılabilir. Ete ekleyin ve buzdolabında 10 dakika ila birkaç saat bekletmeniz yeterli olur. Yaşlı kuşlar daha serttir. Bu nedenle kuşunuz mevsimin sonlarında vurulduysa, uzun ve yavaş pişirmedir. 180°C'de 1,5 saat boyunca tencerede pişirmelisiniz. Deneyebileceğiniz lezzetli bir sülün tarifi vermek isterim, kuşu bol tavuk suyunda ve kararınca kadar arpacık soğanı eşliğinde rosto yapmaktır. Sülün pişirmenin en zor kısımlarından biri, bacaklarla ne yapılacağıdır. Sülün bacaklarını yemek zor olabilir; çünkü sert, liflidir. Hazırlığımızı bir üst seviyeye taşımak istiyorsanız, sülünlerin bacaklarındaki zarları kesip dışarı çekebilirsiniz. Bunun için penseye ihtiyacınız olacak; onları ayağın açığa kalan kısmından çekin. Bundan sonra, bacakları kuştan çıkarın ve kuşun geri kalan kısmını yaklaşık 10 dakikadan daha uzun süre kızartın. Afiyet olsun.

**K53;** *Avladığımız av hayvanının av etine göre değişim gösterse de benim favorim güvercin etidir. Çünkü bölgemizde geçmişten gelen çok özel bir tarif vardır. Babam da yapardı; ben de yapıyorum çocuklarıma da öğrettim. Şaraplı güvercin, bildiğim kadarıyla, bölgede yaşayan Rumlardan kalma bir tarif olduğunu biliyorum. Diğer av etlerini; yaz avı ise ve yeterince üveyik ve bildircin avlamışsam ailemle birlikte mangalını yaparım. Bazı durumlarda soğan ve mantarla beraber tavada kızartmasını yaparım. Genellikle yaz avları için sulu olarak pişirme uygulamam. Bireysel gittiğim kış avlarında da genellikle tavşan, ördek ve keklîği güveç olarak pişirme yöntemini uygulamaktayım. Tavşan olunca fırında yahnisi veya çömlekte güvecini yapmayı tercih ederiz. Tavşanın bol olduğu zamanlarda, grup kalabalık değilse, saç kavurma olarak pişirmeyi tercih ederiz. Üveyik, yaz avlarında, yine dinlenme molasında, ızgara olarak pişirmeyi tercih ederiz. Keklik avında ise, genelde üç pişirme yöntemini tercih ederiz. Havanın güzel olması durumun ve avın bereketli geçmesi durumunda ızgara olarak, soğuk ve sert havalarda, avdan sonraki müsait günlerde güveç veya fırında ızgara olarak pişirmeyi tercih ederiz. Çulluk avı içinse genelde sac tava olarak pişirmeyi tercih ederiz. Tahtalı avı için, arazide ızgarasını yapmayı ve müsait olduğu durumlar grup olarak fırında ızgarasını yapmayı severim.*

**K57;** *“Güvercin ve ördekten, sülün ve keklîğe kadar her türden farklı kuşu pişirir ve yerim. Kuşları pişirmeye hazırlarken birkaç şeyi akılda tutmakta fayda var. Limon suyu gibi asitler, eti yumuşatmaya yardımcı oldukları için, daha yaşlı, daha sert kuşlarda harikalar yaratır. Kuşları kızartmak istiyorsanız, daha genç kuşlar kullandığınızdan emin olmalısınız. Son olarak, bitkilerin kullanımı göz ardı edilmemeli ve kuşun habitatından alabileceğiniz eşlik eden tatları göz önünde bulundurmamak lazım, örneğin alıç, mantar, kekik ve biberiye hep aklımdadır.*

*Kaz eti, doğal olarak, oldukça kuru olmasına rağmen, derinin altındaki yağ tabakası kavurma sırasında erir ve etin sulu ve yumuşak kalmasına yardımcı olur. Zengin, lezzetli kaz eti, elma, kiraz veya kıvılcık gibi keskin, meyveli soslarla iyi uyum sağlar. Tahtalı yani orman güvercini yemek için bir zevktir. Orta-az tavada kızartılmış göğüsler, kızarmış mantarların yanında mükemmel lezzet verir. Bence elma püresi ile güvercin göğsü mükemmel bir tat ve tariftir. Yaban ördeği etinin dokusu ve tadı çok çeşitlidir. Yaban ördeğinin dört ana türü vardır: Yeşilbaş, Deniz Ördeği, Kirik Ördeği ve Patkadır. Patka ördek, nehirlerin ve göletlerin dibindeki bitki yaşamıyla beslenmek için su altına dalar. Bu diyet*

sayesinde patka ördeğin tadı çamurlu olur. Yaban ördeği ailesinin en yaygın türü olan Yeşilbaş, çiftlik ördeklerinden çok farklı ve çok daha az yağlı olan topraklı bir av etine sahiptir. Kirik ördeği, kiraz, böğürtlen veya bal gibi keskin, tatlı malzemelerle iyi bir şekilde tamamlanır. Klasik olun ve misket limonu, marmelat ekleyin, enfes olur. Sülün, özellikle birkaç gün asılı kalmışsa, zengin et özelliğiyle derinlik katar. Pastırma ve diğer füme etler ve yabani mantarlar yanında iyi gider. Sorunsuz bir pişirme için rosto sülünü denemenizi tavsiye ederim. Keklik orta büyüklükteki av kuşudur. Lezzetli, tadı ve yumuşak etiyle revaçtadır ve genellikle diğer av kuşlarına göre daha çok tercih edilir. İster bütün bir kuşu kızartın, isterse göğüs etlerini tavada kızartın, pişirmesi sadece dakikalar alır. Boyutundan dolayı, bir bütün kuş, bir kişi için mükemmel bir servis olur. Elma, armut ve beyaz şarap ile iyi bir şekilde eşleşir. Ayrıca kurumasını önlemek için kuşu yağlı pastırmaya sararak pişiririm. Güzel yumuşak et için bu şekilde pişirilmiş kekliği deneyebilirsiniz.”

**K58;** Bence av hayvanları av etini pişirmenin püf noktası av etini pişirmeden önce oda sıcaklığına getirmek gereklidir. Ayrıca tavayı değil av eti yağlayın ki lezzetin tadına varın. Bifteklarını ızgarada, mangalda veya tavada kızartırken, önce av etinin her iki tarafını biraz yağ ile fırçalayın, ardından her bir tarafını birer dakika kızartın. Biraz tuz artı ısı eşittir çıtır çıtır ve lezzetli av eti diyebilirim. Unutmamanız gerek bir diğer şey ise geyik eti tavada kızartma yaparken yüksek ateşte pişirmek sadece birkaç dakika sürer - aşırı pişirmeyi önlemek için eti tavada hareket ettirmeyi unutmayın. Lezzetinin her bir hücreğine geçmesi için pişirdikten sonra, suyunun eşit şekilde dağılması için geyik etinin üzerini örtüp 5-10 dakika dinlendirin. Bence av etinin en iyi arkadaşları, kereviz, mantar, kırmızı şarap, kekik ve domates gibi birçok ilginç malzemedir. Ama muhtemelen hepsi bir tabakta olmayacak. Sakın ha unutmayın.

**K62;** İnsanların evcil tavuk dışındaki av kuşlarının ne kadar lezzetli olabileceğini anlamalarının zamanı geldiğini söyleyerek başlamak isterim. Ancak, onları doğru şekilde pişirirseniz lezzetlerini ortaya çıkarabilirsiniz. İster sülün, bildircin, keklik veya güvercin pişirmeyi öğreniyor olun, av kuşlarını pişirmek, kavraması zor bir beceridir. Ancak, bir kez ustalaştıktan sonra, bir daha asla tavuk istemeyeceksiniz. Av kuşlarının nasıl pişirileceğini anlatayım size ve ağızınızı sulandıracak birkaç tarif vereyim.

Sülün yağ oranı çok düşük, tavuktan çok daha yağsız ve tartışmasız daha lezzetlidir. Sülün pişirmenin en iyi yolu kuşun yaşına bağlıdır. Genç bir sülün, özellikle önceden cilde tereyağı ile masaj yaparsanız, güzelce kızarabilir. Ancak kaba, olgun bir kuş pişiriyorsanız, eklemeler halinde kesip güveçte pişirmek daha iyidir. Sülün güzelliği, uyarlanabilir doğal tadı ve sınırsız kullanımınıdır. Bu nedenle, eşlik eden bileşenler çok önemlidir. Ağız sulandıran av eti iyiliği istiyorsanız, pişirmeden önce sülünleri dinlendirmelisiniz. Bu, nemin korunmasına yardımcı olur, ancak lezzetlerin iyi dağılması için baharatların etin üzerine eşit şekilde dağıldığından emin olun. Kırmızı meyve sosları ve kuru erik gibi meyveler sülünle harika gider. Ve otları gözden kaçırmayın. Kekiğin topraksı tadı, onu sülün ile mükemmel bir baharat haline getirir ve biberiye, ona limon-çam serinliği vermek için idealdir. Adaçayı da okaliptüs ve limonun küflü tatlara sayesinde sülünle harika gider. Birden fazla sülün pişiriyorsanız,

horoz veya tavuk aynı türde kuşla devam etmek en iyisidir. Tavuklar genellikle horozlardan daha yumuşaktır, bu nedenle daha az pişirme süresine ihtiyaç duyarlar. Ancak genel kural, kuşunuzu yaklaşık bir ila iki saat boyunca düşük bir sıcaklıkta pişirmek doğrudur. Pişirdikten sonra suyunun etin içine batması için sülünleri dinlendiririm. Daha iyi bir lezzet için kabarık patates püresi veya patates ve kereviz püresi ile servis etmenizi öneririm.

Bıldırcın, küçük av kuşlarının farklı tatlı, lezzetli eti olanıdır. Bıldırcın pişirmenin sırrı, pişirme süresindedir ve bunu doğru yaptığımızda basit ve lezzetlidir. Geleneksel olarak, bıldırcın fırında bütün olarak pişirilmeli ve yanında ince dilimlenmiş, derin yağda kızartılmış patatesler olmalıdır. Ancak tavada kızartılabilir, ızgara yapılabilir ve mangalda harika pişirilirler. Bıldırcın hem hızlı hem de yavaş pişirmeye uygundur, ancak kızartma yaklaşık 12-20 dakika sürer. İlki size sulu, sulu, solgun et verir. İkincisi size daha kahverengi bir bıldırcın verir, ancak kenarda kuruma riskini alırsınız, bu yüzden dikkatli olun. Bıldırcın, güçlü tatların üstesinden gelmemesi gereken hassas, topraksı bir tada sahiptir. Küçük ve yağsız olduğu için pişirildiğinde çok kolay kuruyabilir - bu nedenle etin nemli kalması için önceden yağ veya tereyağı ile fırçalanmalıdır. Bıldırcını yumuşatmanın ve lezzetini korumanın başka bir yolu da limon, karabiber, kırmızı şarap ve ardıç meyveleri gibi tamamlayıcı tatlar kullanarak iyice dinlendirmektir. Bıldırcın uyarlanabilir olduğunu unutmayın, bu yüzden orada birçok tarif var. Baharatlı, lezzetli bir Asya yemeği için biraz soya sosu, bal ve sarımsak ile pişirebilirsiniz. Bıldırcın pişirmek için, pişirmeden önce bacaklarını ya ipe bağlayın ya da dübünle çekin (bıldırcın daha hızlı pişeceğinden özellikle ızgara ya da mangalda). Bıldırcınlar pişince 5-10 dakika dinlendirin. Nar salatası veya buharda pişirilmiş tereyağlı patates ve sebzelerle servis edildiğinde çok güzel oluyor.

Keklik, yuvarlak göğüslü, tombul, genç keklik, küçüktür. Bu nedenle bir kuş genellikle bir kişiye hizmet eder. Keklik ayrıca ince bir tada sahiptir ve genç bir kuş olması durumunda, en iyi şekilde kavrulmuş, tavada kızartılmış veya ızgara pişiririm. Naif tadı nedeniyle, otlar ile kaplanmalıdır. Kekik, adaçayı ve ardıç notaları, tuz ve karabiber gibi güzel lezzet verir. Nemli kalmasını sağlamak için pişirmeden önce kekligi, özellikle göğsü yağlarını. Kekliğin kızarması 220 derecelik fırında, genellikle yaklaşık 20 dakika sürer. Kızarmış keklik piştikten sonra, dışı muhteşem koyu kahverengi olmalı ve ortası hafif pembe görünüyorsa iyi pişmiş demektir. Lezzetini artırmak için piştikten sonra dinlenmesi için zamana bırakın. Isıyı korumak için kızartma tavası üzerinde birkaç kat folyo kullanmanızı öneririm. Bir tarif vermek isterim. Armut dilimleri, güzelce altın sarısı olana kadar pişirin, ardından üzerine tarçın serpin. Daha sonra kekligi yağda altın rengi olana kadar gezdirin ve armutların üzerine yerleştirilir. Daha fazla yağ ekleyin ve 20 dakika fırında pişirmeden önce maydanoz ve kekik ile baharatlayıp, ardından 10 dakika daha dinlenmeye bıraktığımızı tamamıdır.

**K63;** Etrafımdaki pek çok insanın av eti sevmediğini söylediğini duydum ve cevabım hep aynı oldu. Av eti sevmiyorsanız, av eti pişirmeyi bilen birini hiç tanınmamışsınızdır. Av eti, uygun şekilde hazırlandığında lezzetlidir. Ancak, uygun hazırlıkla olur. Geyik etinin tamamı kırmızı et olduğundan, birçok insan onu dana eti pişirdiği şekilde pişirmeye çalışır. Sorun şu ki, o kadar da benzer değiller. Genellikle sığır eti oldukça fazla yağ içerir. Geyik eti ise, çok yağsız bir et olup, hazırlanışını dana

etinden oldukça farklı kalmaktadır. Geyik etini yanlış pişirdiğinizde tavla puluna dönüşecek ve hatta çiğneyebilirsiniz bile, köz kömürünü andıran bir tada sahip olacaktır. Bununla birlikte, doğru şekilde hazırlandığında, geyik eti, sığır etinden daha lezzetli bir ettir. Aynı zamanda sığır etinden daha düşük yağ ve kolesterol içerir. Bence en iyi geyik etlerinden bazıları, kesinlikle lezzetli, tütsülenmiş ve mangalda pişirilmiş geyik eti pizolasıdır. Ayrıca ağız sulandıran haşlanmış incikleri de severim.

**K64;** Masaya iyi bir yemek koymak, ördeği (keklik, kaz vb..) vurduğunuz anda başlar. Av etinizin serin tutulması önemlidir. Onları bütün gün sıcak güneşin altında bırakırsanız, etler, sadece yeşil değil, aynı zamanda kokacağı için muhtemelen av köpeğiniz bile burnunu onlardan uzağa çevirecektir. Gölgede asarak av etlerini serin tutmak gerekir. Sıkışık koyduğunuzda ısı eti bozacağından, av kuşlarını bir yağın halinde bırakmamak gerekir. Av kuşlarını ayaklarından değil başlarından asın, çünkü saçma ile vurduğundan göğüs etinden herhangi bir bağırsak sızıntısını uzak tutmanızı sağlar. Eski bir numara vereyim, kamaştan bir şerit çıkararak bu şeridi ördek gagasından burun deliklerinden geçirmektir. Kamaştan yaprağını gaganın çevresinden geçirip kendi altına geri döndürürseniz düğüm atmanıza gerek kalmaz. Bu şekilde bağlanan iki ördek, bir çiviye kolayca yerleşir ve etraflarındaki hava ile hızla eti soğutur. Eve döndükten hemen sonra kuşları işleyemezseniz, yapabileceğiniz kadar onları güneş ışığından uzak serin bir yere asabilirsiniz.

Av kuşları yağsızdır veya çok az yağ içerir, bu nedenle evcil tavuklar gibi pişirilmemeleri gerekir. İşin püf noktası, tüm av kuşlarını yavaş yavaş pişirmektir. Yavaş bir ocak kullanın ve fırında pişiriyorsam nemi içeride tutmak için fırın poşetleri veya folyo kullanırım. Pişirme işlemine nem/yağ eklemek için etin üzerine kuyruk yağı veya tereyağı koyarım. Fazla pişirmem. Kuşun hazır olup olmadığını görmek için etin en derin kısmına bir şiş sokarım, eğer suyu berraksa şekilde sızarsa av eti hazırdır. Kanlıysa, pişirmeye devam ederim. Güveçte, geleneksel fırınlarda, tandırda ve hatta mangalda olmak üzere av kuşları için pişirme yöntemleri kullanırım.”

**K65;** Bence insanların av kuşlarını hazırlarken yaptıkları en büyük hatanın fazla pişirmek ve onları uygun süre dinlenmelerine izin vermemektir. Av kuşlarını fırında pişirmeden önce, oda sıcaklığına getirmeli ve baharat ilave edilmelidir. Baharattan sonra, derisini biraz kurumasını sağlamak için, bir gece buzdolabında bekletirim, böylece pişirdiğimde derisi gevrek ve altın renginde oluyor. Izgarada pişirdiğimde ise kısık ateşte ve yavaş olarak pişiririm.

Size birkaç tarifimi vermek isterim. Keklik pişirmenin harika bir yolu, göğsü kemikten alıp şarap ve yabani mantarlarla sotelemektir. Mantarlardan gelen nem, göğsün güzel ve nemli kalmasına yardımcı olur. Diğer bir ipucu da, tereyağı ve baharatları ekleyip, derisinin altına sokun ve kuşun üzerine sürerek fırında pişiririm. Ördek kızartırken, hayvanın derisi ve eti arasındaki güzel yağlı tabakadan yararlanırım. Lezzetlendirmenin harika bir yolu, ördeği narenciye, defneyaprağı ve soğanla doldurmak ve dışını tuz ve biraz limon biberi ile tatlandırmaktır. İki lezzet birbiriyle harika bir şekilde uyum sağlıyor. Ayrıca yanına elma sosu ile tüketmeyi çok severim. Bildircını nasıl pişirirseniz pişirin, genellikle sululuğunu koruyabilir. Bildircın benim favorim ve pişirmesi en kolay, çok yönlülüğünden

dolayı harika bir av etidir. Mesela pilav üstü veya mantar ile sotelenmesiyle lezzetli olur. Ayrıca hiç uğraşmak istemiyorsam da basit bir yemek için mangalda veya tavada kızartırım.

Katılımcıların tamamı av eti pişirme yöntemlerinde sac tava ve ızgara (mangal) kullandıklarını belirtmektedirler. Av hayvanı av etlerine göre değişiklik gösteren, sac tava, ızgara, güveç, pilav üstü, börek içi, sote, fırında yahni, haşlama, dolma, haşlama, tandır, tirit, çevirme, fırında dolma-kızartma-tandır ve şaraplı haşlama pişirme yöntemlerini kullanmaktadırlar. Araştırma ile elde edilen bulgulardaki av hayvanları av etlerinin pişirilme yöntemleri Tablo 26’da verilmiştir.

**Tablo 26.** Av etleri pişirme yöntemleri.

Av Hayvanı Eti	Piştirme Yöntemi
Bıldırcın	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü, Fırında Dolma, Börek İçi
Üveyik	Sac Tava, Izgara, Güveç
Keklik Türleri	Sac Tava, Izgara Güveç, Pilav Üstü, Sote, Fırında Yahni
Ördek Türleri	Sac Tava, Izgara, Güveç, Haşlama, Sote, Fırında Yahni, Köfte
Çulluk	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü, Dolma, Fırında Kızartma
Tahtalı	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü
Kaya Güvercini	Sac Tava, Izgara, Güveç, Yahni, Şaraplı Haşlama
Sakarca Kazı	Sac Tava, Izgara, Güveç, Pilav Üstü, Tirit, Fırında Dolma
Sakarmeke	Sac Tava, Izgara, Güveç, Taşlık Dolması ve Kızartması
Karatavuk ve Öter Ardiç	Sac Tava, Izgara, Pilav Üstü, Fırında Dolma
Yaban Tavşanı	Sac Tava, Izgara, Güveç, Kavurma, Fırında Dolma, Fırında Yahni, Fırında Tandır, Çevirme
Sülün	Sac Tava, Izgara, Pilav Üstü, Fırında Dolma
Yaban Domuzu	Av köpekleri için haşlanarak, kızartılarak pişirilmekte veya çiğ olarak verilmektedir. Doğal avcılar için arazide bırakılmaktadır
Tarım Mücadele (Karga türleri, Saksığan vb..)	Doğal avcılar için arazide bırakılmaktadır
Kürklü Av Hayvanları (Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan)	Sac Tava, Izgara, Güveç, Kavurma, Fırında Dolma, Fırında Yahni, Fırında Tandır.

Araştırmada katılımcıların verdiği sözlü bilgilere dayanarak av etlerinin yağ oranının az olması pişirilmesi esnasında dikkate alınması gereken bir noktadır. Özellikle mangal, ızgara ve yağda pişirme yönteminde tereyağı, kuyruk yağı ve iç yağın kullanılması av etinin lezzeti artırmaktadır. Bu yağların kullanılmasıyla av etlerinin nemli ve yumuşak kalması sağlanarak kurumaması engellenmektedir. Bazı avcı turistler av etlerini yumuşak ve lezzetli pişirmek için sirke, limon, soğan, sarımsak, bitkisel yağ ve baharatlarla beraber marinasyon yapmaktadırlar. Kanatlı av hayvanları av etleri genellikle bütün olarak pişirilmektedir. Kürklü av hayvanları av etleri ise, genellikle bölümlere ayrılmalı, farklı kısımları için farklı pişirme yöntemleri kullanılarak

pişirilmektedir. Av etlerinin incik ve but gibi sert kısımları sulu, bonfile veya kontrfile gibi yumuşak kısımları ise kuru pişirme yöntemleri kullanılarak pişirilmektedir. Kürklü av hayvanları av etleri için önerilen pişirilme yöntemi ve yaklaşık pişirme süreleri Tablo 27’de verilmiştir. Bu önerilerle yapılan av etleri, avcı turistler tarafından yapılmış ve denenmiş olduğundan dolayı mümkün oldukça lezzetli olacağını söylemek mümkündür.

**Tablo 27.** Kürklü av hayvanları av etleri için önerilen pişirilme yöntemleri ve yaklaşık pişirme süreleri

Av Eti Kesimi	Tavsiye Edilen	Yaklaşık Pişirme Süresi
Biftekler ve Madalyonlar	Izgara ve mangal	Her bir tarafı yaklaşık 2’şer dakika
Kuşbaşılar	Sac Tava, tava	Yaklaşık 30 dakika
Rostolar	Mantolama veya demirdöküm tavada mühürlemeden sonra derecede fırında	Yarım kilo için 15-20 dakika 180
Pirzolalar	Izgara, mangal	

Araştırmada avcı turistlerin av eti tüketimi hemen hemen sadece kendileri ve yakın çevresi tarafından tüketilmektedir. Katılımcıların geneline göre av etleri farklı lezzetlere sahiptir ve normal diyete sahip olan insanlar tarafından çok fazla tercih edilmemektedir. Katılımcılar av etleri lezzetlerini aile bireylerine beğendirmek amaçlı, özellikle meyve tabanlı soslar kullanarak servis yapmaktadırlar. Servis esnasında tam bir lezzet şöleni oluşturmak amaçlı av etinin türüne bağlı olarak; mantar, patates, havuç ve kabak benzeri garnitürlerle sofraya getirilerek sunulmaktadır. Kanatlı ve kürklü av hayvanları av etlerinin elde edilme şartlarından, zor bulunmalarından ve organik olmalarından dolayı oldukça yüksek değerdedirler. Bu değeri mevcut olanaklarla veya yeni girişimlerle canlandırmak, ülke turizmine hem çeşitlilik hem de ekonomik getiri sağlayacaktır. Bu bağlamda elde edilen bulgularla gastronomi ve av turizmin birlikte değerlendirilmesinin yerinde bir karar ve gerekliliği ortaya koyulmuştur. Araştırmanın sonuç, tartışma ve öneriler kısmında av turizminin ve av eti (av mutfağı) kullanımının (gastronomi ve av turizmi) ne şekilde geliştirileceğine dair tavsiyelerde bulunulmuştur.

#### 4. SONUÇ

Turistlerin turizme bakış açılarında küreselleşme, teknolojik gelişim, bilişim alanındaki atılımlar, turizm bilincinin artmasıyla önemli miktarda değişimler ortaya çıkmaya başlamıştır. Turistler bu nedenlerle alternatif turizm türlerine yönelmektedirler. Bir çok turizm türünü barındıran zengin bölgeler, ziyaretçilerin ilgisini daha fazla çekmeye başlamıştır. Turizm bakımından zengin olan bölgelere talep her geçen gün daha da artmaktadır. Bu da bölgelerin etkili ve verimli şekilde yönetilmesini gerektirmektedir.

Bu araştırma, Türkiye'nin av turizmi bölgeleri ve bu bölgelerde bulunan gastronomik değerlerin birlikte kullanılabilmesini, yönetilebilmesini aralarındaki bağlantının ortaya konulmasını amaçlamıştır. Araştırmada alanyazın taraması, gözlem ve görüşmeler yapılmıştır. İlk gastronomi ve av turizmine dair alanyazın incelenmiştir. Sonra araştırmacının özgün veriyi elde ettiği katılımcı gözlem çerçevesinde, av turizmindeki av hayvanı türlerinin zengin olduğu Sivas, Nevşehir, Kayseri, Niğde, Samsun, Kütahya, Yozgat, Konya, Kırşehir, Uşak, Aksaray, Ankara, Afyon ve İzmir illerindeki avlaklarda gözlem ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın kapsamını genişletmek açısından Çankırı, Manisa, Kars, Tekirdağ, Ağrı, İstanbul, Kırıkkale, Antalya, Adana, Kastamonu ve Erzurum illerindeki avcı turistler ile de elektronik ortamda görüşmeler ve mekanik gözlemler gerçekleştirilmiştir. Son olarak av turizmi hakkında yoğun bilgi ve tecrübeleri olan seçilmiş avcı turistlere yarı yapılandırılmış sorular sorulmuş, yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Sosyo-ekonomik bakımından, Türkiye'deki yerli avcı turistlerin üzerinde yapılan gözlem ve görüşmeler genel olarak, ortak özelliklere sahip olduklarını göstermektedir. Bir av hayvanı için yirmiden fazla farklı zamanda ve farklı avlaklarda gerçekleştirilen katılımcı gözlem ve görüşme sonuçlarına göre, aynı av hayvanının avlanma faaliyetleri benzer şekilde yapılmaktadır. Yerli turist avcılar, genel olarak Bildırcın, Üveyik, Keklik, Ördek, Çulluk, Tahtalı, Sakarca Kazı, Karatavuk- Öter Ardiç, Yaban Tavşanı, Yaban Domuzu ve Tarım Mücadele için avlanma faaliyetlerine katılmaktadırlar. Türkiye'de avcı turistlerin sosyo-ekonomik yapıları bölgelere göre küçük farklılıklar gösterse de birbirine benzerlik göstermektedir. Türkiye'de az sayıda kadın avcı bulunmaktadır. Araştırma sürecinde üç adet kadın avcı turistle görüşülse de

yarı yapılandırılmış mülakat sorularını cevaplamak istemediklerinden, veri niteliği taşımamalarından dolayı araştırmaya dâhil edilmemişlerdir. Bu araştırmadaki katılımcıların demografik yapılarına bakıldığında, 25 ile 72 yaş arası erkeklerdir. Çoğunluğu orta öğretim ve lisans mezunudur. Katılımcılar, profesyonel av rehberi, av turizmi işletmecisi, av bayisi, emekli, inşaatçı, öğretmen, silahlı kuvvetler mensubu, turizmcisi, esnaf, çiftçi, memur, avcılık dernek başkanı gibi çeşitli mesleklerde dirler. Ortalama avcılık deneyimleri 7 ile 49 yıl ortalama gelirleri ise 5.000 ile 90.000 TL arasındır. Genel olarak avcı turistler sosyal hayatta görüştükleri ve ilişkilerinin iyi oldukları kişilerle gruplar kurarak av turizmine katılmaktadırlar. Bir takım avcı turistler avlanma faaliyetlerini bireysel olarak gerçekleştirir. Avcı turistlerin aralarındaki hiyerarşi gurupta en saygı duyulan avcı başından başlayıp yeni başlayan acemi avcıya kadar gitmektedir. Hiyerarşinin en üstünde avcı başı bulunmaktadır. Avcı turistler arasındaki hiyerarşi yaşla orantılı değildir. Avcı başı avcı turistlerin avlanma faaliyetindeki kabiliyetleri av hakkındaki donanımları ve av tecrübeleri ile seçim olmaksızın kendiliğinden ortaya çıkmaktadır. Av organizasyonunun her bölümü avlanma faaliyeti öncesi, esnası ve sonrası avcı başınca organize edilmektedir. Av gurubunu bir araya getiren ve avcılıkla ilgili deneyimlerini, pratiklerini ortaya iyi koyabilen avcılar avcı başı olmaktadır. Avcı turistlerin %90'ının sosyal hayatta tanıdıkları ve görüştüğü insanlarla av turizmine katılmaktadırlar. Araştırmada avcı turistlerin sadece % 10'u ise hangi bir ekibe dâhil olmadan bireysel olarak, profesyonel av rehberi ve av turizmi acentesi vasıtasıyla av turizmine katılmaktadırlar.

Görüşmelerde avcı turistlerin %90'ı avcılığa ailesi; abi, baba veya dede vasıtası ile ilgileri başlamıştır. Geriye kalan %10'luk kesimin bir kısmı ise akrabalarından görerek, bir diğer kısmının ise arkadaş tavsiyesi veya arkadaşlarına özenerek av turizmine başlamıştır. Medya veya sosyal medyanın etkisi ile doktor tavsiyesi üzerine avcılığa başlayanlar da vardır. Uzun mesafe yürüyüşleri ile iyi bir kondisyon sağlandığı için doktorlarca yapılabilecek sporlar içerisinde değerlendirilmekte ve hastalara tavsiye edilmektedir. Bu bağlamda avcılığın veya av turizminin nesiller arası aktarılan geleneksel bir olgu olduğu sonucu ortaya çıkartılmıştır.

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de av turizmi kanatlı (small game) ve kürklü (big game) av hayvanları olarak iki şekilde yapılmaktadır. Small game; bıldırcın,

üveyik, keklik türleri, ördek türleri, çulluk, tahtalı, sakarca kazı, sakarmeke, karatavuk-öter ardıç, sülün, tarım mücadele (karga türleri, saksağan vb..) kanatlı av hayvanları ile yapılmaktadır. Dünyada yapılan Small Game'den farkı sincap, sansar gibi küçük kürklü av hayvanlarının avlatılmamasıdır. Big game yaban domuzu, yaban tavşanı, tilki ve çakal ile yapılmaktadır. Diğer ülkelerde yaban tavşanı small game içerisinde yer almaktadır. Uluslararası av turizmi kapsamında big game; Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan ve yaban domuzu olarak sekiz farklı av hayvanı ile yapılmaktadır. Bu hayvanların genellikle av etinden dolayı değil trofesi için yapıldığı tespit edilmiştir. Av turizminde donanım, kıyafet, tüfek ve fişek seçimi av hayvanının kanatlı veya kürklü olmasına, kış veya yaz av hayvanı olmasına, küçüklük veya büyüklüğüne, avlanılan arazi şartlarına ve sosyo-ekonomik yapıya bağlı olarak değişir. Mesela, tehlikeli yaban domuzu avında yüksek vergiler nedeniyle yivli tüfekler yerli avcı turistler tarafından tercih edilmemektedir. Avcı turistler özellikle ördek türleri avlanma faaliyetlerinde çok fazla donanım kullanmaktadırlar. Plastik ve elektronik kanatlı ördek mühresi, ördek düdüğü, küçük bot veya kayak, boy tulum çizmesi, kamuflaj su ve soğuk geçirmeyen av takımı, kamuflaj bere, şapka ve eldiven gibi bir çok donanım kullanmaktadırlar. Bildircin, keklik ve tavşan gibi yürüyüş avlarında ise rahat, soğuk ve su geçirmez ayakkabı en önemli donanımlardır. Güvenlik için turuncu renkte yelek, şapka, bere veya atkı kullanılmaktadır. Sık ormanlarda yapılan çulluk ve domuz avlanma faaliyetlerinde su, soğuk ve yıpranmaya dayanıklı av takımları rahat ve ayakkabılar, güvenlik için yürüyüş avlarındaki gibi, turuncu aksesuarlar veya kıyafetler kullanılmaktadır. Yürüyüş ve parlama avlanma faaliyetlerinde genelde av köpeği kullanılmaktadır. Yoğun olarak setter, pointer, drahtaar ve kurhhaar ile ender olarak da breton ve visla cinsi aportlu ve fermalı av köpekleri tercih edilmektedir. Yaban domuzu ve yaban tavşanı avlama faaliyetlerinde özellikle kopay ve zağar cinsi iz sürücü av köpeklerinin kullanılmaktadır.

Araştırma kapsamında Türkiye'de avlanma faaliyetlerinde; bildircin, parlama, yürüyüş; üveyik, bek; keklik türleri, parlama, yürüyüş; ördek türleri, parlama, yürüyüş, bek, mühre; çulluk, parlama, yürüyüş, bek; tahtalı, bek, mühre; kaya güvercini, bek, mühre; sakarca kazı, bek, mühre; sakarmeke, parlama, yürüyüş, bek,

mühre; karatavuk-öter ardıç, bek, yürüyüş; sülün, yürüyüş, parlama; tarım mücadele (karga türleri, saksağan vb..) yürüyüş ve bek avlama yöntemleri kullanılmaktadır. Big game de; Kızıl Geyik, Ala Geyik, Karaca, Anadolu Yaban Keçisi, Çengel Boynuzlu Dağ keçisi, Anadolu Yaban Koyunu, Ceylan, yaban tavşanı ve yaban domuzu avlama faaliyetinde bek ve sürekle avlanma yöntemi kullanılmaktadır. Türkiye’de av turizmi kapsamında farklı av hayvanı türlerinde, parlama, yürüyüş, bek, mühre ve sürekle avlanma yöntemleri kullanılmaktadır.

Araştırmayla yerli avcı turistlerin iki tür; zorunlu ve gönüllü harcama yaptıkları ortaya çıkmıştır. Zorunlu harcamalar sezonluk avlanma ücreti (av pulu) ve avlanma vergisidir. Gönüllü harcamalar ise, ulaşım, yeme içme av tüfeği ve fişegi istinasız olarak, bunlarla beraber konaklama, av köpeği bakım-beslenme, av donanımları ve diğer avcılık giderleridir. Av turizmine katılımlar bireysel veya grupça ve günübirlik veya uzun sürelidir. Bu katılımlara göre harcamalar farklılık göstermektedir. Av turizmi harcamasının farklılık göstermesinin, gidilen mesafe, av turizmi türü, kaç günlük av organizasyonu olduğu ve kullanılan donanım gibi değişkenlere bağlı olduğu tespit edilmiştir. Bununla beraber ek masraflar olarak araçların bakımları ve balık avı malzemeleri olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılardan bazıları ördek türleri avlanma faaliyetine katıldıklarında av kılavuzu ve kayık kullandıklarını sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca kürklü av hayvanları avlanma faaliyetlerinde de profesyonel av rehberi veya av kılavuzu kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun sadece göllerdeki kayıkçı av kılavuzlarına ve kürklü av hayvanları avlanma faaliyetinde profesyonel av rehberlerine ödendiğini söylemek mümkün olup, bu durum avcılıkla ilgili diğer harcamalar olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Türkiye av turizmindeki zorunlu harcamalara bakıldığında tüm avcı turistler av sezonu başlamadan sezonluk avlanma ücreti (av pulu) ve avlanma vergisi bedelleri ödemek zorundadırlar. Böylelikle devlet avlağı ve genel avlamlarda avlanma faaliyetlerini yapabilirler. Ödenmemesi durumunda Türkiye’de avcılık için kullanılan AVBİS sisteminden kota alamamaktadırlar. Kota alınmaması durumunda da kaçak avcılığa girmekte, idari ve adli suç teşkil etmektedir. Bu durumların karşısında cezai işlem uygulanmaktadır. 2022-2023 av sezonu için avlanma izin ücret tarifesi Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından bir derneğe bağlı olanlar için 280 TL bir derneğe bağlı

olmayanlar için ise 560 TL olarak tespit edilmiştir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Bununla birlikte Maliye Bakanlığı tarafından 9148 kodlu avcılık belge harcını, avcı derneklerine dâhil olan avcılar için 453,50 TL, avcı derneklerine dâhil olmayan avcılar için 495,60 TL olarak belirlenmiş ve yayınlanmıştır (Maliye Bakanlığı, 2022). Buda avlanma faaliyetine başlamadan önce dernek üyesi avcılarının harcadığı 734 TL'lik mecburu harcama ve dernek üyesi olmayan bireysel avcı turistler ise 1.055,60 TL av sezonuna başlamadan harcama yapmakta oldukları sonucu elde edilmiştir. Evinden hiçbir yere gitmese de bir fişek atmasa da avcıyım diyebilmek adına bunu devlete ödemek zorundadır. Türkiye'de yaklaşık 300 bin resmi kayıtlı avcı bulunmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020). Bu durum da av turizminden devletin 734 TL\*300.000 Kişi= 220 Milyon TL hazinesine 2022 yılı itibariyle girdiği sonucu elde edilmiştir. Özel avlaklardan alınan vergiler ve büyük kürklü memeli av turizminden alınan bedeller hariç olarak hesaplanmıştır. Bununla beraber özel avlaklarda avcı turistler avlayacakları av hayvanı bedelini işletme sahibine ödemekte olup, avlanma bedelleri bireysel olduğundan dolayı tam bir veriye ulaşmak mümkün olmadığından dolayı bu kapsamın dışındadır. Aynı şekilde uluslararası kürklü av hayvanlarının av turizmi çerçevesindeki vergileri de 220 milyon TL'lik vergi diliminin içerisine girmemektedir. Kürklü av hayvanları avcılığının bedelleri ve kotaları her av sezonu için av turizmi uygulama talimatında ayrıca belirtilmektedir. Kotalı kürklü av havanlarını ihale yoluyla DKMP müdürlüklerinden av turizmi belgeli seyahat acenteleri olarak av turlarının fiyatlarını kendileri belirlemektedir. Bu da gelirlerin veya bedelleri doğru bir şekilde takip edilmesini zorlaştırmaktadır.

Gönüllü av turizmi harcamaları incelendiğinde, grup avlanma faaliyetlerinde masraflar toplanarak avcı turist sayısına bölünür, her avcı turist kendi payına düşeni öder. Gözlem ve görüşmelerde günü birlik gidilen avlanma faaliyetlerinde avcı turistlerin ortalama 70-250 TL harcama yaptıkları ortaya çıkartılmıştır. Miktar değişiminin sebebi av turizmi türü ile gidilen mesafeye göre yakıt tüketimi ve yeme içmedeki harcama artışıdır. Av turizminde atılan fişek miktarı ve ihtiyaç duyulan donanımların farklılıklar göstermesi de harcamadaki değişimde diğer bir etkidir. Keklik avlanma faaliyetinde kişi başı ortalama 5-10 arasında fişek tüketilirken, ördek avlanma faaliyetinde ortalama 20-40 arasında fişek tüketilmektedir. Zamana bağlı

olarak gittikçe zamlar maliyeti yükseltmektedir. 2020 Aralık ayında, bir kutu yerli üretim fişek fiyatı 50 TL iken, 2021 Aralık ayında 150 TL olmuştur. Aynı şekilde 2020’de bir litre yakıt maliyeti 6 TL iken 2022 ortasında 30 TL’ye çıkmıştır. Bu av turizmi maliyetlerini dört katına çıkarmıştır. Uzun süreli yapılan av turizmi faaliyetlerinde yapılan harcamalara ek olarak, konaklama ücretleri de dâhil edilmektedir. Yeme-içme ve kullanılan fişek miktarı da katlanarak artmaktadır. Örneğin 2020-2021 av sezonunda av turizminde iki günlük 250-750 TL arasındadır. Bu harcamalar 2022-2023 yılı av sezonuna uyarlandığında, kişi başı günlük av turizmi harcamaları enflasyona bağlı 300-1.000 TL, iki günlük harcamaların ise 1.000-3.000 TL olacağı öngörülmektedir. Bir av sezonunda yerli avcı turistlerin ulaşım, yeme içme, konaklama, av fişegi, av köpeği, av tüfeği, av donanımları harcamaları ve diğer avcılık harcamalarının 5.000-25.000 TL arasındadır. Ulusal av turizminde bazı avcı turistlerin harcamaları daha yüksek olsa da genelde ortalama 15.000 TL harcanmaktadır. Bu bağlamda ulusal av turizminin Türkiye turizm gelirlerine, kayıt altına alınmamış olarak,  $15.000 \text{ TL} * 300.000 \text{ avcı turist} = 4,5 \text{ Milyar TL}$  etki yapacağını söylemek mümkündür. Araştırmanın sonuçlarının yazıldığı tarih 2022 Temmuz ayında güncel kur  $1\text{\$}=17 \text{ TL}$  olup, etkinin 265\$ milyon olduğunu söylemek mümkündür.

Ulusal av turizmi gelirlerinin yanında uluslararası av turizmi gelirleri de turizm gelirlerine etki etmektedir. Uluslararası av turizminde uzun süreli 5 günlük bir yaban domuzu avlanma faaliyetinde, her şey dâhil ortalama bir avcı turist harcamasının 5.000\$ ile 7.000\$ arasında olduğu tespit edilmiştir. Bu ülkemizde oldukça fazla nüfusu olan yaban domuzunun av organizasyonlarının daha planlı bir şekilde yapıldığında ülke ekonomisine ve yerel ekonomiye katkısının da ne kadar yüksek olacağı tespit edilmiştir. Diğer bir kürklü av hayvanı olan Anadolu Yaban Keçisinin 10 günlük bir av organizasyonunda, ortalama 20.000\$ bir harcama yapılmaktadır. Türkiye’de toplam 195 adet Av Turizmi İşletme Belgesi’ne (ATİB) sahip seyahat acentesi bulunmaktadır. Buradan yola çıkarak yılda sadece bir yaban domuzu av organizasyonu gerçekleştirmiş olsalar;  $195 * 5.000\$ = 975.000\$$  uluslararası av turizminde gelir edilir. Türkiye’de 2020-2021 av sezonunda uluslararası av turizmi kapsamında; Yaban Domuzu 1.532, Anadolu Yaban Keçisi 211, Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi 18, Karaca 27, Kızıl Geyik 38, Anadolu Yaban Koyunu 8, Ceylan 1 adet olmak üzere toplam 1.835 adet kürklü

av hayvanı avlattırılmıştır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Bu rakamlarla Türkiye 2020-2021 av sezonunda av turizminde; yaban domuzu  $1532*5000\$ = 7.660.000\$$ , Anadolu Yaban Keçisi  $211*13.000\$ = 2.743.000\$$ , Anadolu Yaban Koyunu  $8*85.000\$ = 680.000\$$ , Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi  $18*12.000\$ = 216.000\$$ , Karaca  $27*3.000\$ = 81.000\$$ , Kızıl Geyik  $38*17.000\$ = 646.000\$$ , Ceylan  $1*10.000\$ = 10.000\$$  avlanma faaliyetinden toplamda  $12.036.000\$$  gelir edildiği söylemek mümkündür. Bu harcamalara, uçak bileti, silah, mühimmat ve av turu içerisinde olmayan giderler dâhil değildir. Dâhil olması durumunda av turizmi harcamaları %30'luk etkisiyle 3,5 milyon \$ artacağı böylelikle yaklaşık 15 milyon \$ olacağını söylemek mümkündür. Bu rakamlar kayıt altına alınmayan av turizmi gelirleridir. Uluslararası av turizminde DKMP kayıt altına aldığı ve devletin hazinesine av hayvanları ihale bedelleri olarak giren miktar ise 2020-2021 av sezonunda 26.857.848 TL'dir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Yayımlandığı tarih 2021 Nisan ayındaki  $1\$=8$  TL kuruyla 3.357.231\$'dır. DKMP tarafından elde edilen gelirlerin belli bir miktarı köy tüzel kişiliklerine aktarılmaktadır. Bu bağlamda özel sektörün av hayvanları maliyetlerini çıkardıktan sonra av turizminden yaklaşık 8,5\$ milyon gelir elde ettiğini söylemek mümkündür. Bunun da işletme başına  $8.500.000\$/195$  acente = 43.590\$ olarak hesaplanmaktadır. Bir işletme başı sadece 9 organizasyonunla 43.600\$ elde edilebiliyorsa, günümüz şartlarında av turizmi kapsamındaki av hayvanlarının planlı bir şekilde yetiştirilmesi korunması ile bu turizm çeşidinden çok yüksek miktarlarda turizm geliri elde edilebileceğini göstermektedir. Kayıt altında gözükmesi de Türkiye'de ulusal  $265\$+$ uluslararası  $15\$ = 280\$$  milyon av turizmi harcaması olduğu araştırmada elde edilen bulgularla ortaya çıkartılmıştır.

Avcı turistlerin avlamlarda yaptıkları konaklama, rehberlik hizmeti ve alışverişlerle avlağın bulunduğu bölgeye ekonomik kaynak sağlamaktadırlar. Bu bağlamda bölgede farklı yatırımların yapılmasının önünü açmaktadırlar. Gözlem ve görüşmelerde avcı turistlerin bölgeye sağladıkları faydalar: Bölgedeki yerel halkın verdikleri ücretli konaklama ve rehberlik hizmeti kullanmaları, yeme içme, donanım, fişek ve hediyelik eşya tedarikinin bölge esnafından yapmalarıdır. Av turistlerin av turizmine katılımları ile bölgedeki kobiler karlılıklarını artırmak için işletmelerini geliştirip, yenileyerek farklı hizmetler sunmaya çalışmaktadırlar.

Avcı turistlerin ve yerel halkın avlaktardaki karşılıklı yaşadıkları etkileşim sonucunda av turizminin toplumda olumlu veya olumsuz etkileri vardır. Avcı turistlerin avlaktarda karşılaştıkları yerel halkla diyalog kurma çabasındadırlar. Av turizmi bölgenin ekonomisi, gelenek ve görenekleri üzerinde olumlu etkiye sahip olmasından genelde yerel halkın av turizmine algı ve tutumu olumlu yöndedir. Bazı durumlarda bölgedeki yerel halk ile avcı turistler olumlu etkileşime girememesi, bölge halkında av turizmi konusunda farkındalığın oluşmamış olması, halkın av turizminden yeteri kadar gelir elde edememesi, eğitimsizlik ve yerel halkın yaşadığı bölgeyi yeteri kadar tanımaması av turizminin olumsuz etkilerindedir.

Araştırmada av köşkü ve av restoranı bilinci ölçüldüğünde; avcı turistlerin % 70'i av köşkü ve av restoranı kavramlarını duyduklarını fakat bunlarda hiç bulunmadıklarını, % 10'u kavramları duymadıklarını, % 20'si ise av restoranı ve av köşkü kavramları hakkında bilgi sahibi olduklarını ifade etmektedirler. Ancak avcı turistlerin % 3'ü av köşkü ve av restoranı hakkında detaylı bilgi sahibidir. Şuana kadar araştırmaya katılan hiçbir avcı turist av köşkünde bulunmamış fakat bir tanesi av restoranında bulunmuştur.

Gastronomi açısından incelendiğinde, avcı turistlerin av etini değerlendirme şekilleri ikiye ayrılmaktadır. Av etleri öğleden önce ve öğleden sonra avlanan av hayvanlarının av etleridir. Avcı turistler yaz, sonbahar ve havanın güzel olduğu kış aylarında avın ilk postası olan sabah avında avladıkları av ve yaban hayvanlarını av etlerini öğlen dinlenme molasında arazide pişirmektedirler. İkinci postada, yani ikindiden akşam hava kararmasına kadar olan süreçte ele geçirilenleri ise, toplayarak eşit paylaşılırken, bazen her avcı kendi avını evine götürmekte, bazen de genellikle av az elde edildiğinde sadece isteyen veya ihtiyacı olan bir avcıya verilmektedir. Beraberinde götürülen av hayvanı av etleri genellikle ailece tüketilmekte, bereketli geçtiği durumlarda ise av etleri yakın tanıdıklara, avcılığı yaşlılık veya sağlık nedenleriyle bırakmak zorunda kalmış emektar avcılara, akraba ve komşularına dağıtılarak değerlendirilmektedir. Ayrıca av etleri kış aylarında, günün kısa olduğu avlanma faaliyetlerinde müsait bir günde tüm av grubunca tüketilmektedir. İslami olarak yenmesine izin verilmeyen av etleri, tarımla mücadele için yapılan avlama faaliyetlerinde, diğer doğal avcılarının beslenmeleri ve tekrar gelmelerini engellemek

için tarım alanlarında hemcinslerinin görebileceği bir yere bırakılmaktadır. Yaban domuzu avlarında ise trofeleri alındıktan sonra av eti genellikle beslenmeleri ve ava arzularını artırmak için av köpeklerine verilmektedir. Avlanma faaliyetinde çok fazla yaban domuzu ele geçirilmesi durumunda bir kısım yaban domuzunun arazide yine doğal avcılarının beslenmeleri için bırakılmaktadır. Avcı turistlerin uluslararası av turizmi kapsamında avlanan kürklü av hayvanları av etlerinin değerlendirilmesi avcı turist tarafından talep edildiği durumlarda avlakta pişirilmektedir. Bunun dışında uluslararası av turizmi kapsamında avlanan kürklü av hayvanlarının trofesi talep etmesi durumunda; av hayvanları av etleri DKMP bölge müdürlüklerine teslim edilir ve genel müdürlükçe ilgili yönetmelikler dâhilinde değerlendirildiği bulgusuna ulaşılmıştır.

Av hayvanı av etleri farklı pişirme yöntemleri kullanılarak pişirilmektedirler. Avcı grubunca topluca tüketilecek olan av etlerinin temizlemesi ve pişirmesi bir organizasyon gerektirir. Temizleme aşamasında, genellikle kanatlı av hayvanlarının tüylerinin elle yolunur. Av fazlaysa av hayvanının tüyü derisi ile birlikte yüzülür. Bu durumlarda av etinin yağları da deri ile beraber gittiğinden lezzet kaybı olur. Kürklü av hayvanı olan yaban tavşanı ise derisi yüzülerek temizlenir. Av eti pişirme yöntemine göre ya bütün ya da parça parça pişirmeye hazırlanır. Araştırmaya katılan avcı turistlerin tamamı av hayvanı av etlerini pişirmede sac tava ve ızgara (mangal) pişirme yöntemlerini kullanmaktadırlar. Pişirme yöntemleri av hayvanı av eti türüne göre değişiklik göstermektedir. Katılımcılar av etlerini pişirmede, sac tava, ızgara, güveç, pilav üstü, fırında dolma, börek içi, sote, fırında yahni, haşlama, dolma, fırında kızartma, haşlama, tandır, tirit, fırında tandır, çevirme ve şaraplı haşlama, pişirme yöntemlerini kullanmaktadırlar.

Av eti pişirme yönteminde av ve yaban hayvanı av etlerinin yağ oranlarına dikkat edilir. Mangal, ızgara ve yağda pişirme yöntemlerinde tereyağı, kuyruk yağı ve iç yağ kullanımı ile av etlerinin nemli ve yumuşak kalması sağlanıp, kuruması engellenerek lezzeti artırmaktadır. Ayrıca avcı turistler av etlerini yumuşak ve lezzetli pişirmek için sirke, limon, soğan, sarımsak, yağ ve baharatlarla beraber marinasyon yapmaktadırlar. Kanatlı av hayvanları av etleri genellikle bütün olarak pişirilmektedir. Kürklü av hayvanları av etleri genellikle parçalanarak farklı kısımları farklı pişirilme

yöntemleri kullanılarak pişirilmektedir. Av etlerinin but ve incik gibi sert kısımları sulu, bonfile veya kontrfile gibi yumuşak kısımları kuru pişirme yöntemleri kullanılarak pişirilmektedir. Kürklü av hayvanlarının av etleri bonfile ve benzeri yumuşak yerleri yaklaşık olarak 10 dakika ızgara yöntemiyle, sert bölümleri but ve incik gibi yerlerinin ise bir ile iki saat kısık ateşte pişirilmesi gereklidir.

Av etinin farklı tatlara sahip olduğundan normal diyete sahip olan insanlar tarafından çok fazla tercih edilmediği tespit edilmemektedir. Araştırmaya katılan avcı turistler, diğer aile bireylerine bu tatları beğendirmek için av etlerini özellikle meyve temelli soslar kullanarak servis etmektedir. Servis esnasında tam bir lezzet şöleni oluşturmak amaçlı av etinin türüne bağlı olarak; mantar, patates, havuç ve kabak benzeri garnitürlerle sunulmakta, sofraya getirilmektedir.

Kanatlı ve kürklü av hayvanları av etleri elde edilmeleri şartları ile bulunmaları zor olduğu ve organik olmalarından dolayı oldukça değerlidirler. Türkiye’de av eti sadece avcı turistler ve yakın çevresi tarafından tüketilmektedir. Elde edilen sonuçlarla kamu, akademi, özel sektör ve STK’ların gastronomi ve av turizmi alanındaki, yetmiş liyakatli iş gücü, bölgesel ve ulusal kalkınmaya katkı, talep ve arz dengesinin sağlanması, girişimcilik ve literatür gibi ihtiyaçlarını karşılayabilecektir. Bu ihtiyaçların ne şekilde gerçekleştirilebileceği tartışma ve öneriler kısmında detaylandırılmıştır.

## 5. TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Bu araştırmada, av turizmi sosyo-ekonomik ve gastronomik açıdan değerlendirildi. Türkiye’de av turizminin öncelikli turizm çeşitliliklerinden biri olarak görülmemesi, av turizmi gelirlerini olumsuz olarak etkilemektedir. Araştırma ile yüksek öğretimdeki av turizmi ve av eti/av mutfağı eksikliklerinin giderilmesi, av turizmi ve av etinin turizm sektörüyle bütünleştirilmesi vurgulanmaktadır. Türkiye av turizmi sosyo-ekonomik ve gastronomik açıdan etkileri ve önemi ortaya konulmuştur.

Av turizminin alt ve üst yapısı, tanıtımı, pazarlaması, imajı, yatırım ve projeleri konularındaki eksiklikler tespit edilmiştir. Bu eksikliklerin temel nedeni, av turizmi hususundaki bilgilerin yetersizliğidir. Etkin bir av turizmi yönetimi için, araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar göz önüne alınarak, gastronomi ve av turizmine ilgi duyan kamu, akademi, sektör, girişimci, sivil toplum kuruluşları (STK) ve araştırmacılara bir takım önerilerde bulunulmaktadır:

Dünyanın birçok ülkesinde av ve yaban hayatı kaynakları farklı türler barındırır; en yaygın olarak görülenler kürklü av hayvanları (big game); yaban domuzu, geyik türleri, yırtıcılar ile kanatlı av hayvanları (small game); sülün, keklik, ördek, kaz türleri ve yabani tavşandır. Bunun yanında ülkelere göre farklı özel türlerde bulunmaktadır. Özel av ve yaban hayatı kaynaklarının en belirgin örnekleri Afrika kıtasındaki zebra, aslan, fil, bufalo ve benzeri av hayvanlarıdır. Botswana, Kenya ve Güney Afrika’nın temel turizm kaynağı saferilerdir. Afrika ülkelerinde av turizmi, av ve yaban hayatı konusunda bir çok bilimsel çalışma yapılmıştır, yapılmaktadır. Lindsey vd., (2007) Afrika’daki 23 ülkede trofe avcılığında av ve yaban hayatının korunması, problemleri ve çözümleri üzerine çalışmışlar, sürdürülebilir av ve yaban hayatı kaynakları yönetimi üzerinde önerilerde bulunmuşlardır. Araştırmada 2000’li yıllarda ülkelerin av ve yaban hayatı kaynaklarından elde ettiği yıllık ortalama gelirler Güney Afrika 100\$ milyon, Namibya 28,5\$ milyon, Botswana 20\$ milyon ve Zimbabwe 16\$ milyon olarak hesaplanmıştır (Booth, 2002; Chardonnet vd., 2002; Damm, 2005; Lindsey vd., 2007; PHASA, 2021).

Afrika kıtası, her ne kadar farklı ve özgün av ve yaban hayatı kaynakları ile başı çekse de, bu kaynaklardan ekonomik olarak en iyi şekilde yararlanan ve süreci yöneten Kuzey Amerika ülkeleridir. ABD’de 2016 yılında nüfusun yaklaşık % 41’i olan 16 yaş ve üstü 104 milyon kadın ve erkek birey av ve yaban hayatı merkezli

turizm faaliyetlerine (avlanma, av ve yaban hayatı gözlemi, doğa yürüyüşleri, av ve yaban hayatı fotoğrafçılığı, ornito turizm, kampçılık, olta balıkçılığı vb..) katılmakta av turizmi, avlanma teknik malzemesi, seyahat, konaklama, yeme-içme, avcılık lisans, avlalara-alanlara giriş ve diğer ücretler için yaklaşık \$157 milyar harcamada bulunmuşlardır (Census, 2019). Av turizminin yaygın ve revaçta olduğu ülkelerin av ve yaban hayatı kaynaklı turizm faaliyetlerinden elde ettikleri gelir içerisinde en büyük pay balık ve kara avcılığına aittir. ABD'nin olta balıkçılığı, deniz balıkçılığı (*Anglers*) ve kara avcılığı ile av turizminden elde ettiği yıllık gelir ortalama 73 milyar \$'dır. Bu rakamın 26 milyar \$'dan fazlası sadece kara avcılığı olan kanatlı (*small game*) ve kürklü (*big game*) av hayvanları avcılığından elde edilmiştir. ABD'de, 2016 yılında 11,5 milyon resmi avcı, av turizmi kapsamında, 15 milyondan fazla av ve yaban hayvanını avlamıştır. Avlanılan sığın, geyik türleri, ayı ve puma gibi av ve yaban hayvanlarının büyük memeli (*big game*) av hayvanları sayısı ise 9,2 milyondan fazladır (Census, 2019).

Av turizminin kara avcılığına ait harcamalar Almanya'da yıllık \$10 milyar aşmaktadır (Başkaya vd., 2017; FACE, 2018; Census, 2019). Toplam alanı 323.808 km<sup>2</sup>, nüfusu 5,5 milyon ve 2021 yılında kayıtlı bulunan resmi avcı sayısı 520.763 kişi olup bu sayının yaklaşık %15'den fazlası kadın avcılardan oluşan Norveç'te, 2021 yılında, av turizmi kapsamında, yaklaşık 320 bin yaban hayvanı avlanmıştır. Bu toplamın içerisinde büyük memeli yaban hayvanlarının sayısı; 59.800 adet sığın, 44.800 karaca, 840.000 yaban domuzu, 21.720 tilki, 50.700 kızıl geyik ve 7.900 ren geyiğidir (SSB, 2021). Bu miktar Türkiye'de 21 yılda av turizmi kapsamında avlatılan 38 bin av hayvanı sayısının yaklaşık 10 katıdır. Av turizmi kontrollü ve denetimli bir şekilde yönetilen av ve yaban hayatı kaynakları ile sürdürülebilir ve yenilebilir. Av ve yaban hayatı eğitiminin doğru olarak verildiği ve sürecin uzman kişilerce yönetildiği sahalarda, taşıma kapasitesi üzerindeki hayvanların nüfusunun düzenlenmesi daha güçlü bir nesil oluşturulması, yaşlı ve hastalıklı bireylerin av turizmi kapsamında avlattırılmasıyla, sürdürülebilir av ve yaban hayatı yönetimi ülke ekonomilerine önemli katkılar sunabilmektedir (Bauer, 1989; Bauer & Pflieger, 1989; Ginsberg & Milner-Gulland, 1994; Adamic, 1997; Baker, 1997; Bauer & Giles, 2002; Wilson & Tisdell, 2006; Sarı & Arpacık, 2020).

Dünya genelinde av ve yaban hayatı politikaları çoğunlukla;

- Habitat şartlarının elverdiği ölçüde, habitata zarar vermeksizin ve devamlılığın korunması kaydıyla azami sayıda av ve yaban hayvanının üretilmesi,
- Yıllık üretim fazlalığından, av turizmi ve avcılık suretiyle faydalanılması,
- Av turizmi ve avcılık hizmetini genişletmesi kapsamında yoğunlaşmaktadır (Wing, 1951; Thomas ve Dale, 1982).

Av ve yaban hayvanlarının sürdürülebilir yönetimi konusunda isabetli kararlar alabilmek için yaban hayvanları nüfusları (tür sayısı, birey sayısı, yaş ve cinsiyet durumları, yavrulama ve yaşayan yavru sayıları vd.) hakkında tam bilgi sahibi olunması gerekmektedir. Türkiye bu konuda ilki 1960'lı yıllarda diğeri 1980'li yıllarda başlatılan iki girişimde bulunmuş, ancak bu çalışmalar süreklilik göstermemiştir (İğircik, 2001; İğircik vd., 2008). Av turizminden ekonomik olarak en iyi şekilde yaralanan ABD'de, 1970'li yıllarda, av ve yaban hayatı koruma ve geliştirme çalışmalarında nesli tehlike altında olan türlerin hastalıklı ve güçsüz bireyleri avlattırılmış, üreme faaliyetlerine daha çok güçlü ve sağlıklı genç bireylerin katılımı ile türlerin nüfus durumu normale getirilmiştir (Higginbottom, 2004; Sarı & Arpacık, 2020). Doğru planlama ile av hayvanlarının avlatılması, hayvanların nesli azaltmaktan ziyade neslini çoğaltmaya faydası olduğu bilimsel araştırmalarla ispatlanmaktadır. Dünyadaki av ve yaban hayatı politikaların tam karşısı bir politikayla, Tablo 28'de görüldüğü üzere uluslararası av turizmi için 2022-2023 sezonunda sadece yaban domuzunun avlatılmasına izin verildiği görülmektedir (Av Turizmi Uygulama Talimatı, 2022). Bu ülke av turizminin gelişimini ve elde edilen gelirler için bir sabotaj niteliğinde karardır. Türkiye'deki av ve yaban hayatı kontrolü ve yönetiminden sorumlu birey, kurum ve kuruluşların dünyada geçerli av ve yaban hayatı politikalarından bihaber olduklarını göstermektedir. Sebebinin, yönetim değişimi, yetersiz bilgi (pratik ve teorik liyakat) sosyal veya görsel medya baskısıyla olabileceği varsayılan, bu tarzda yanlış kararların alınmasından ivedilikle vazgeçilmesi gereklidir.

**Tablo 28.** 2022-2023 Av Yılı (1 Nisan 2022 - 31 Mart 2023) Avına izin verilen türler ve avlanma tarihleri (Av Turizmi Uygulama Talimatı, 2022).

Av ve yaban hayvanı	Başlama Tarihi	Bitiş Tarihi
Yaban domuzu ( <i>Sus scrofa</i> )	Bek	01.04.2022
	Sürek	31.03.2023
	Mücadele amaçlı	Merkez Av Komisyonu (MAK) Kararı
Örnek Avlaktaki Türler	İşletilen örnek avlaklar	Merkez Av Komisyonu (MAK) Kararı
	İşletirilen örnek avlaklar	İl şube müdürlüğüne belirlenir. Sözleşmede yer alan tarihler.

Oysa ki: Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından 18-21 Kasım 2019 tarihinde Ankara’da düzenlenen III. Tarım Orman Şûrası, Tarımsal Meteoroloji, Çevre ve Doğal Kaynakların Yönetimi Komisyon Raporu, Hedef 19- Korunan alanlar, ekolojik süreçler açısından önemli alanlar ve korumaya değer biyolojik çeşitlilik unsurlarının, gelecek kuşaklara aktarılması için çevre, orman ve doğa korumaya odaklı Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde tek bir kurum çatısı altında etkin bir yapılanma ile birlikte yasal ve yönetsel yapının oluşturulması ve Hedef 21- Doğa koruma kapsamında ülkemizdeki biyolojik çeşitliliğin tespiti ve izlenmesi bentlerinde: (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019).

- *Ülkemizin sahip olduğu av turizmi potansiyelini koruma-kullanma dengesi gözeterek kullanmak ve bu yolla milli ekonomiye katkıda bulunmak.*
- *Av turizmi faaliyetleri kapsamında elde edilen gelirin faaliyetin yapıldığı yerleşim birimlerine (köy, bağımsız mahalle...) katkı sağlaması için yasal mekanizmaları geliştirilmelidir.*
- *Av ve yaban hayatında, nüfusun arttığı durumlarda nüfustaki türlerin av turizmi faaliyeti kapsamında değerlendirilmelidir.*
- *Av ve yaban hayatındaki farklı türlerden (yaban domuzu vb.) zarar gören çiftçilerimizin zararlarının TARSİM (Tarım Sigortaları Havuzu) sigortası kapsamına alınarak genişletilmelidir.*
- *Saz ve Orman Yangınlarına müdahalede Av ve Yaban Hayvanları için AFAD ( Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı) bünyesinde acil müdahalelerde Hayvan Sağlığı Ekipleri oluşturulmalıdır. İfadeleri yer almaktadır.*

Politikalarda sürekliliğin olmaması ve her yönetimle beraber sadece yönetici bazlı kararların alınması, av ve yaban hayatının iyi yönetilmediğinin en belirgin göstergesidir. Av ve yaban hayatı tabanlı olan av turizminin gelişmesine yönelik politikalardan ziyade değişen her yönetimce farklı politikaların uygulandığını göstermektedir. Bu olumsuz durumun önüne geçilmesi için, av ve yaban hayatını yöneten kurumlarda hem teorik bilgiye hem de alan bilgisine sahip liyakatli bireyler görevlendirilmelidir. Doğru yönetilememenin bir sonucu olan, Tablo 29’da verilerde görüldüğü gibi, Türkiye av turizmi gelirlerini çok dalgalandırmaktadır. Av turizmi

gelirlerinde Türkiye dünyadan çok geridedir. Bunun önüne doğru bir yönetimle yapılan av ve yaban hayatı politikalarıyla geçilmelidir.

**Tablo 29.** Türkiye 2000-2022 yılları av turizmi kapsamında av yaban hayvanları ve gelirleri. (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022).

Av Turizmi Kapsamında Av Yaban Hayvanları ve Gelirleri										
Dönem	Toplam	Yaban keçisi	Yaban domuzu	Çengel boynuzlu dağ keçisi	Karaca	Kızıl geyik	Anadolu Yaban Koyunu	Ayı	Ceylan	Toplam Gelir TL
Terms	Total	Wild goat	Wild boar	Mountain goat	Deer	Red deer	Anatolian wild sheep	Bear	Gazella	Total Income
	<b>38 531</b>	<b>4 268</b>	<b>32 116</b>	<b>324</b>	<b>978</b>	<b>664</b>	<b>88</b>	<b>31</b>	<b>60</b>	<b>220 394 621</b>
2000-2001	446	27	417							153 856
2001-2002	364	25	338	1						215 861
2002-2003	587	51	533	3						408 199
2003-2004	863	89	772	2						528 940
2004-2005	843	82	741	4	7	9				517 441
2005-2006	1 351	117	1 208	8	3	15				1 618 824
2006-2007	2 124	164	1 883	21	11	37	8			2 535 98 5
2007-2008	2 446	181	2 202	12	10	28	7	6		2 775 837
2008-2009	1 984	196	1 709	20	15	35	9			3 302 200
2009-2010	1 451	237	1 151	17	11	35				3 645 362
2010-2011	1 659	187	1 423	8	21	16	4			2 498 973
2011-2012	1 508	186	1 255	11	15	35	6			2 129 538
2012-2013	1 801	203	1 511	21	20	39	7			2 063 605
2013-2014	2 262	354	1 650	35	116	67	10	10	20	6 535 331
2014-2015	1 950	365	1 296	32	169	62	6	15	5	4 732 559
2015-2016	1 830	275	1 340	21	129	54	6		5	2 842 535
2016-2017	1 317	358	788	18	94	49	5		5	3 332 755
2017-2018	2 546	331	2 035	23	99	47	5		6	7 801 683
2018-2019	4 255	360	3 718	28	91	47	6		5	6 801 451
2019-2020	6 944	480	6 146	39	167	89	9		14	11 312 870
2020-2021	1 835	211	1 532	18	27	38	8		1	26 857 848

Türkiye'nin 2021-2022 yılı uluslararası av turizmi sezonunda gelirleri Tablo 29'da gösterildiği gibi 26.857.848 TL olup, 2022 yılı itibariyle güncel döviz karşılığı 1,8\$ milyondur (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Özer, (2020)'deki 2.266 yerli avcı turist üzerindeki araştırmasında; bu gelirin içerisinde ulusal av turizmi gelirlerinin dâhil edilmediğini belirtmekte, ulusal av turizminin de dâhil edilmesi durumunda bu gelirin yaklaşık 2 \$ milyar olacağını iddia etmektedir. Av turizminin doğru ve etkin olarak yönetilmesi durumunda kırsal, yerel ve ulusal ekonomiye oldukça fazla katkısının olacağını belirtmektedir (Özer, 2020).

Teorik olarak, Türkiye'de av ve yaban hayatını koruma, dünyada yapılanlardan farklı olmayıp, korunduğu belli alanlar oluşturulmaktadır. Türkiye'de 85 adet av ve yaban hayatı koruma, geliştirme ve avlaltırma alanı Yaban Hayatı Geliştirme Sahası (YHGS) olarak oluşturulmuştur (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Teoride, korunan nüfusun üreyeceği ve böylece gelişmenin de sağlanabileceği düşünülmektedir. Türkiye'de doğal varlıkları ve bu çerçevede av ve yaban hayatı kaynaklarını

korumaktan birinci derece sorumlu olan DKMP Genel Müdürlüğü'dür. Sayı olarak artan bu sahalar doğru şekilde yönetilmemektedir. Avlakların tespiti ve ayırması sırasında envanter ve planlama (yönetim planı) çalışmaları doğru yapılmadığı için, sorunlar bugün de devam etmektedir (Oğurlu, 2009). Tablo 29'daki değişimler bu sorunların sonuçlarından bir tanesidir.

Sorunlar; genellikle sınırların uygun geçirilememesi ve diğer arazi kullanım taleplerine ne ölçüde yer verileceğinin tayin edilemeyişiinden kaynaklanmaktadır (Oğurlu, 2009). Bu sorunların önemlilerinden biri de av turizmi için av ve yaban hayvanlarının kontrolü, yetiştiriciliği ve üretiminin doğru ve etkin şekilde yapılmamasıdır. Bu da, ancak hazırlanacak çok amaçlı planlamayla gerçekleştirilebilir. Türkiye'deki hukuk sisteminin dünyadaki hukuk sistemlerinden çok farklı olması ve Türkiye'nin çok farklı sosyo-kültürel yapıda olması dolayısıyla, Türkiye için, özgün planlama modelleri geliştirilmelidir.

Türkiye'de av turizminin ham maddesi olan av ve yaban hayatı kaynaklarını yönetmek için:

- Av ve yaban hayatı çeşitliliğinin belirli göstergeler ve ölçütlere göre tespit edilmesi ve envanter altına alınması,
- Av ve yaban hayatı kaynaklarının korunması, envanter sonuçlarına bakarak, taşıma kapasitesi üzerine çıktığı tespit edilen avlaklarda hasat edilmesi ve bu avlakların planlı olarak av turizmine açılması,
- Avlakların işletme/kullanım amacına dönüştüğü takdirde buna yönelik uygulanacak müdahalelerin neler olması gerektiği planının tasarlanması,
- STK, kamu, özel, yerel kurum ve kuruluşlar gibi paydaş gruplarının etkin katılımının sağlanması,
- Genel ve Devlet avlakları, özel ve örnek avlaklar ile YHGS'lerde yürütülen üretim için standart üretim metot ve tekniklerinin seçilmesi, her türlü üretim ile işletmecilik faaliyetleri için ortak bir yönetim planı oluşturulması,
- Avlaklardaki olumsuzluklara, sahada kaynağa inerek çözüm aranması, kaynakların avlak bazında ele alınarak planlı yönetilmesi,

- Av ve yaban hayvanları avlanma yönergelerinin doğa ve av turizmi ilkeleri doğrultusunda yeniden tasarlanması,
- Ulusal avcılığın ve uluslararası av turizmi planlarının ortak bir paydada birleştirilmesi,
- AVBİS ile AVTUR sistemlerinin birleştirilmesi, tanıtılması ve ülke genelinde kullanımının yaygınlaştırılması,
- YHGS'den yararlanma hakkına sahip kurum ve kuruluşlar (enerji sektörü gibi) ile faydalanan yöre halkının, alanın kaynak değerine zarar vermeyecek çerçevedeki faaliyetlerine imkân tanıyacak projelerin üretilip uygulanması,
- Uluslararası av turizminde büyük öneme sahip olan ve Anadolu Dağ Keçisi, Alageyik, Ceylan, Anadolu Yaban Koyunu gibi ender türleri barındıran YHGS'ler için gerekli planlamanın yapılması, daha etkin izleme mekanizmalarının oluşturulması,
- Av ve yaban hayvanları çeşitliliğinin korunması gereken alanlarının muhafazası için, habitatın korunduğu, geliştirildiği, iyileştirici tedbirlerin alınması,
- Anadolu Yaban Koyunu gibi ender bir tür için yeni bir alan oluşturmak veya yerleştirildiği avlağa yeni bir av hayvanı türü kazandırarak, doğal avcı yırtıcılara karşı avlakta mevcut kıymetli bir tür lehine aynı ekolojide yaşayabilen, doğal yayılış alanı içinde olma şartını sağlayabilen ve daha hızlı üreyebilen bir tampon tür yerleştirilmeli (Turan, 1987; Huş, 1974, Oğurlu, 2009; IUCN, 2013),
- Av turizmi çerçevesinde avlanma faaliyetinin yapılması için av ve yaban hayvanlarının yaşadığı, yerleştirildiği, barınma ve beslenmesine uygun ve doğal peyzaja sahip alanların oluşturulması,
- YHGS'lerin ve avlakların kuruluşu, yönetimi, denetimi ve bu alanlarda izin verilecek ve yasaklanacak avlanma faaliyetleriyle ilgili detaylı usul ve esasların belirlenmesi,
- Avlakların bir bölümünde, korudukları alanlarda av turizmi ve avcılık işletmeciliklerinin (av köşkü, av restoranı) açılması,
- Birden daha fazla sayıda avlağın planlama ihtiyacının karşılanabilmesi için, bir pilot av turizmi yönetim planı modeli geliştirilmeli, mümkün olduğunca değişik hal ve şartlara karşılık verebilecek şekilde uygun olarak düzenlenmelidir.

Geliştirilecek olan pilot planlama modelinin usulünce yürütülmüş, izlenmiş ve verileri kayıt altına alınmış bir işletme ve yerleştirme çalışmasının sonuçlarını da içermelidir. Av turizmi yönetim planı uzun vadeli bir plan olacağından bu planın işletilmesi için kısa, orta ve uzun vadeli kontrol listeleri, yani, denetim mekanizmaları geliştirilmesi gereklidir. Pilot planın, mevcut veya olası her av turizmi işletmesi yönetiminde, girişimci veya yöneticinin karşılaşılabileceği bir durumu temsil edecektir. Av turizmi yapılacak bölgede gelişecek ekolojik ve sosyo-ekonomik gelişmeleri görmek ve buna plan modelinde yer vererek modeli zenginleştirmek mümkündür. Pilot bir av turizmi işletmesinde etkin bir yönetimi planlanarak, sonuçlarından diğer bütün potansiyel işletmelerdeki planlama ihtiyaçlarına yarar sağlanabilir. Böylelikle sosyo-ekonomik planın uygulanarak test edilmesi ve avlaktan gelen verilerden de yararlanarak bir Av Turizmi İşletme Rehberi'nin hazırlaması sağlanabilir.

Bu önermelerle beraber, av turizmi ve avcılığın halka doğru şekilde tanıtılmasıyla halkta bilinç oluşturulmalıdır. Toplumun çeşitli kesimleri, avlaktan çeşitli şekillerde istifade etmek isteyeceği düşünüldüğünde, örneğin; tarım, madencilik ve enerji gibi, koruma çalışmalarının yanı sıra kapsamlı kullanım planlamalarını yapılmalıdır. Doğal yaşamın olduğu alanlardan insan müdahalesinin kaldırması imkânsız olup, ayrıca bunun için harcanan iş gücü gereksizdir (Oğurlu, 2009). Bu bağlamda planlamalar, alanlarla herhangi bir şekilde ilişki içerisinde olan kişi ve toplulukları (avcı, çiftçi, turist, vb.) kısıtlamaktan ziyade onlara yarar getirecek şekilde yapılmalıdır. Av ve yaban hayatı planlanırken sadece biyolojik verilere göre düzenleme yapmak uzun vadede yetersiz kalmaktadır. Sosyo-ekonomik şartlar ve ihtiyaçlar göz ardı edilerek yapılan bir koruma ve geliştirme çalışması, daha sonra çeşitli problemlerle tekrar karşımıza çıkaracaktır (İğircik, 1999; Geray, 2000; Mol, 2000; Oğurlu, 2009). Yönetim planlarında kilit unsurun insan olduğu ve dolayısıyla konunun sosyal boyutu bulunduğu için, mevcut veya potansiyel problemlerin, biyopolitik bir çerçevede ele alınması gerekmektedir (Thomas ve Dale, 1982). Diğer bir deyişle, yönetim planının, alanın ekolojik gerçeklerine ve karakterine ters düşmemesi gerektiği gibi, planlama ve karar sürecine genelde toplumun ilgili tüm kesimlerinin özel olarak da yerel halkın aktif katılımı sağlanmalıdır. Planlama sürecine yerel halk, resmi kurumlar ve sivil toplum kuruluşları dâhil edilmelidir. Bu

sebeple, ülkemizdeki av ve yaban hayatı çalışmalarına Tarım ve Orman Bakanlığı yanında, av turizmi işletmeleri, avcılık dernekleri, yerel avcılar, av-doğa kuruluşları ve STK'lar da dâhil edilmelidir.

Örneğin, Çekya, Polonya, Romanya, Bulgaristan, Macaristan gibi yüzölçümleri neredeyse Türkiye'nin 1/5'i kadar olan ülkeler bile politikaları gereği, arazilerinin bir bölümünü ve korudukları alanları av turizmi ve avcılık işletmeciliğine açarak önemli ölçüde turizm geliri elde etmektedirler. Bu bağlamda av ve yaban hayvanları nüfuslarının, stok tespitlerini yapmak suretiyle onları ortama, avlak içindeki ve civarındaki tarım alanlarına zarar vermeyecek seviyede tutarak, avlaklardan maksimum av turizmi veriminin elde edilmesi mümkün olacaktır. Av bölgelerinde çevreye duyarlı ve sürdürülebilir av turizmi öncelikli sektörlerden biri haline getirilmesiyle gelişimi artıracaktır. Yerel halk; av turizmi konusunda desteklenmeli, yönlendirilmeli, aktif olabilmesi için örnek rol modelleri oluşturulmalı, halkın bölgesel av turizmine etkisi ve katkısı artırılmalıdır.

Türkiye'de dünya av turizmi gelirleri açısından 85.000\$ üçüncü sırada yer alan Anadolu Yaban Koyunu yeterli seviyede üretilmemekte av turizmine sunulamamaktadır. Türkiye elinde bu kadar kıymetli, bir meta varken ve bir av turizmi organizasyonundan servet sayılabilecek bir meblağı kazanabilecekken, av hayvanları için gerekli yatırımların yapılmaması turizm politikası açısından büyük bir eksikliklerdir. Uluslararası av turizmi kapsamında avlatılan av hayvanlarının av etlerinin işleme ve işletme hakkı DKMP'da olduğundan, av etinden ayrıca bir değer elde edilebilecektir. Yaban Hayatı Geliştirme Sahalarının girişlerine, çevre koşullara uygun, doğal dengeyi bozmayacak şekilde av tesislerinin (av köşkü/hunting lodge) inşa edilmesi, av köşklerinde hem konaklama ihtiyaçlarının giderilmesi hem de av restoranlarında av etlerinin işlenerek gelir elde edilmesi, dünyadaki diğer örneklerine bakarak, işlevsel bir yoldur. Sosyo-ekonomik politikaları destek için kalifiye, liyakatli personel ihtiyacı üniversitelerin avcılık ve yaban hayatı bölümleri mezunlarından sağlanmalıdır. Bu bölümlerde eğitim gören mezunlara istihdam sağlanması ülkeye katma değer ve çıktı sağlayacaktır.

Gastronomi açısından av turizmi incelendiğinde; yeme içme ve beslenmenin temelinde avcılık, modern ismi ile av turizmi bulunur. Av turizmi için yapılacak

yatırımlar da gastronomi destekli olmalıdır. Türkiye’de de rakiplerinin av turizmi adına yaptıkları yatırımların benzerlerini yapmalıdır. Öreğin Amerika’da bulunan içerisinde, av restoranı, konaklama, dinlenme ve deneme/hazırlık alanları olan Westerveltlodge benzeri av tesislerinin (av köşkü/hunting lodge) kurulmasını hibe ve kredilerle destekleyerek motive etmelidir. Bunun için öncelikle üniversitelerin Avcılık ve Yaban Hayatı Bölümlerinde liyakatli akademisyenler ile yeterli akademik kadroları oluşturulmalıdır. Doğa ve Av Turizmi derslerini verecek olan, bu akademisyenler hem teorik bilgiye hem de alan pratiğine sahip olmalıdır. Bunun gerçekleştirilmesiyle av turizminin bilimsel alanda gelişimine büyük katkı sağlanacaktır.

Özer (2015; 2020)’in çalışmaları kaynak alınarak T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ve Ahiler Kalkınma Ajansı ortaklığında Şubat 2021’de Kırıkkale İli Avcı Konağı proje ön raporu yayınlanmıştır. 12 kişiye istihdam sağlayan bu proje, geri dönüşümünü ve yatırım maliyetini 7-8 yılda tamamlayacaktır. Tesis av turizminin yanında doğa turizmini tercih edenlerin de faydalanabileceği yatırım olacaktır. Bu tesis, bu araştırmada öngörülen av turizmi tesislerinin (av köşkleri) Türkiye turizmine ve ekonomisine etkisinin yüksek derecede olabileceğinin göstergesidir. Bu araştırma ile raporda hiç bahsedilmeyen av etinin işlenmesi ve av mutfağı hususunun eksikliğinin giderilme yolları da ortaya çıkartılmasına, istihdam sayısının artışına katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Bu öngörüden yola çıkarak bilimsel olarak gastronomi ve av turizmi bütünleşmiş bir turizm türü olarak akademiye kazandırılmasının gerekliliği ortaya koyulmuştur. Bunun için Avcılık ve Yaban Hayatı Bölümlerinin müfredatlarına av etlerinin işlenmesi ve av mutfağı dersleri eklenmelidir. Bu dersler, hem gastronomi alanında hem de av ve yaban hayatı bakımından uygulama ve teorik açıdan donanımlı akademisyenlerce verilmelidir.

Araştırma, Türkiye’deki avcı turistlerin av restoranı hakkında yeterince bilgi sahibi olmadıklarını göstermektedir. Av etlerinin işlenmesi ve av mutfağı dersleri müfredatın içerisine eklenmesiyle bu bilincin artacağı düşünülmektedir. Bu kurumlarda yetişen bireylerin önü açılacak iş hayatına atılacak, bir meslek sahibi olacaklardır. Türkiye’de tek bir av restoranının olması, hem av restoranı bilincinin eksikliğini hem de bu sektörün önünün ne kadar açık olduğunu göstermektedir. Araştırma, av etinin tüketiminin sadece avcı turistlerin akraba ve çevresi tarafından sınırlı kaldığını ortaya koymaktadır. Av etinin işlenmesinin ve av mutfağının

üniversitelere ders olarak girmesiyle, av etinin çok daha fazla bireyce tüketilebileceği öngörülmektedir. İnsanlar bilmediği şeylerden hep uzak kalırlar. Bu nedenle bireylerin av etinden haber edilmesi ile geniş kitlelere ulaştırılarak tüketimi de artacaktır.

Türkiye’de Avcılık ve Yaban Hayatı bölümleri ve bünyesinde Doğa ve Av Turizmi dersini bulunduran üniversiteler belirlenmiştir. Tablo 30’da Türkiye’deki Avcılık ve Yaban Hayatı Bölümlerini bünyesinde bulunduran üniversiteler verilmiştir.

**Tablo 30.** Avcılık ve Yaban Hayatı bölümlerini bünyesinde bulunduran üniversiteler.

Üniversite	Meslek Yüksekokulu	İl
Artvin Çoruh Üniversitesi	Artvin Meslek Yüksekokulu	Artvin
Atatürk Üniversitesi	İspir Hamza Polat Meslek Yüksekokulu	Erzurum
Bursa Uludağ Üniversitesi	Büyükorhan Meslek Yüksekokulu	Bursa
Çankırı Karatekin Üniversitesi	Yapraklı Meslek Yüksekokulu	Çankırı
Çukurova Üniversitesi	Aladağ Meslek Yüksekokulu	Adana
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Sütçüler Prof. Dr. Hasan Gürbüz Meslek Yüksekokulu	Isparta
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Yenişarbademli Meslek Yüksekokulu	Isparta
İstanbul Üniversitesi	Cerrahpaşa Ormancılık Meslek Yüksekokulu	İstanbul
Kastamonu Üniversitesi	Araç Rafet Vergili Meslek Yüksekokulu	Kastamonu
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Kavaklıdere Şehit Mustafa Alper Meslek Yüksekokulu	Muğla
Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	Ulukışla Meslek Yüksekokulu	Niğde
Ordu Üniversitesi	Akkuş Meslek Yüksekokulu	Ordu
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Almus Meslek Yüksekokulu	Tokat

**Kaynak;** Tablo yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 30’da görüldüğü üzere, toplamda 13 üniversitede Doğa ve Av Turizmi dersi verilmektedir. Bu üniversitelerin her hangi birinin müfredatlarında, Av Etlerinin İşlenmesi ve Av Mutfağı benzeri av etine yönelik hiçbir derse rastlanmamıştır. Avcılık ve Yaban Hayatı Bölümleri için gerekli olan av turizmi, derslerinin konulması öngörülmektedir. Araştırmada, av etinin nerede pişirildiği, nasıl temizlendiği, nasıl pişirmeye hazır hale getirildiği, günümüzdeki kullanılan pişirme yöntemleri ve av etinin nasıl daha lezzetli hale getirildiği tespit edilmiş olup, bu bağlamda araştırmanın müfredata konulacak bir av etinin işlenmesi veya av mutfağı dersi için içerik oluşturabileceği varsayılmaktadır. Bu derslerin müfredatta yer alması ile gastronomi ve av turizmi sektörüne istihdam katkısı sağlayacaktır.

Sonuç olarak; av turizmi tesislerinin (av köşkü) kurulması ile bölge halkının da av turizme bakış açısı olumlu anlamda değiştirilecek, kırsal kalkınma da desteklenebilecektir. Bu tesislerde avlalara gelen avcı turistlerin uzun süreli

gecelemeleri sağlanabilecek ve bölge halkı turistler ile diyaloga girebilecek, hazırlanacak yöresel turistik eşyalar avcı turistlere sunularak ekonomik katkı sağlanabilecektir. Akabinde bölge halkının yaşadığı yerin doğal değerleri tanıtılacağı ve onların desteği ile katkı sağlayacağı daha başka projeler üretilebilecektir. Yerel halkın av turizminden ekonomik gelir elde etmesi yanında, eğitim, seminer, toplantılarla, planlama ve karar alma sürecine dâhil edilerek, politika yapıcılar ile buluşmaları sağlanmalıdır. İl Kültür Turizm Müdürlükleri, av turizmi seyahat acenteleri ve DKMP ile koordineli çalışmalarla yerel halk aktif hale getirilmeli, av turizmi hakkında bilgilendirilmelidir. Paydaşların önündeki bürokratik engeller ortadan kaldırılmalı, STK'lar aktifleştirilmelidir. Kısa, orta ve uzun vadeli, etkin ve işlevsel av turizmi master planları yapılmalı ve sürdürülebilir stratejiler oluşturulmalıdır.

Av turizmine hizmet veren kurum ve kuruluşlarda Av ve Yaban Hayatı Bölümünde eğitim almış av rehberi veya çalışanı oldukça yetersizdir. Av turizmine yönelik profesyonel av rehberleri veya hizmet verebilecek diğer kalifiyeli personel yetiştirilmeli ve eğitim kurumlarından istihdam edilmelidirler. Av turizminde reklam tanıtım ve pazarlama faaliyetleri etkin bir şekilde gerçekleşebilmesi için paydaşlar arası işbirliği yapılmalıdır. Av turizmine ait değerler tanıtım faaliyeti ile ön plana çıkarılmalıdır. Avcı turist memnuniyetini sağlaması için önce alt yapı geliştirilmelidir. Toplumun bazı kesimlerince olumsuz değerlendirilen av turizminin imajı düzeltilmelidir. Ayrıca imajın sürdürülebilmesine yönelik çalışmalar yapılmalıdır. Av turizmine özgü bir turizm kimliği oluşturulmalıdır.

Türkiye av turizminin kapsamlı SWOT analizi gerçekleştirilmeli, yatırımcılara yatırım için uygun mekânlar sunulmalı, yatırımcılar motive edilmelidir. Uluslararası yatırımcıya av turizminin içerisinde avlaklar tanıtılmalı, etkin ve işlevsel projeleri geliştirilmeli, ilgili kurumlar tarafından av organizasyonları yapılmalıdır. Av turizminde turistik kümelenme oluşturulmalıdır. Türkiye'de etkili av turizmi oluşturmak için av turizminin yapısına uygun, ulusal ve uluslararası rekabet edebilir bir yapı oluşturulmalıdır. Av turizmi sektörünün ihtiyaçları, paydaşların yetki ve sorumlulukları belirlenmeli, karar alma sürecine proaktif bir yapıda oluşturulmuş üst yönetimin etkisi azaltılarak kamu, akademi, özel sektör ve STK paydaşları eşit bir

şekilde dâhil edilmeli, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın ile Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın da içinde bulunduğu Av Turizmi Konseyi oluşturulmalıdır. Yasal sorumluluğu olan konseyin alacağı kararlar kamu ve özel sektörde ve bağlayıcı olmalıdır.

Bu araştırmada av turizminin geçmişten günümüze kadar süre gelen serüveni, ulaşılan kaynaklarla ele alınmış, yapılan gözlem ve görüşmelerle birlikte av turizminin sosyo-ekonomik ve gastronomik bakımından önemi ortaya konulmuştur. Araştırma sonucunda ayrılmaz bir bütün olarak kullanılabilir olan gastronomi ve av turizmi multidisiplinel bir turizm türü olabileceği, hatta dünyada bazı ülkelerin bu durumu kavramış, çalışmalar yapmışlar ve yapmakta oldukları vurgulanmıştır. Aynı şekilde Türkiye Cumhuriyeti'nin kurum ve kuruluşları av turizmine gerekli önemi vermeli, ivedilikle yoğunlaştırılmış bir gastronomi ve av turizmi olgusu oluşturulmalı, topluma doğru bir şekilde tanıtp, anlatması gerekliliği, üniversitelerin av turizminin gelişmesindeki muhtemel etkisi ve katkısıyla vurgulanmıştır. Araştırmanın bilimsel çalışmalara kaynaklık edeceği düşünülmektedir. Araştırma Türkiye gastronomi ve av turizmi ile sınırlandırılmış olup, farklı disiplinler ve ülkeler için başka başka çalışmalar, yeni ölçekler geliştirilerek yapılmasının önü açıktır.

## 6. BİBLİYOGRAFYA

- Adamic, M.** (1997). “*The analysis of key sources of mortality of the Brown bear (Ursus arctos) in Slovenia in the last 6 years (1.4.1991-31.3.1997)*”. Zbornik Gozdarstva in Lesarstva Ljubljana, 53, 5-28.
- Agafonoff, N.**, (2006), “*Adapting Ethnographic Research Methods to Ad Hoc Commercial Market Research*” Qualitative Market Research: An International Journal, 9(2). 115-125.
- Ahiler Kalkınma Ajansı (AKA)**, (2021) “*Kırıkkale İli Avcı Konağı projesinin ön fizibilite raporu,*” Nevşehir: Ahiler Kalkınma Ajansı yayınları.
- Akgün, B. T.**, (2003). “*Antalya orman bölge müdürlüğü’nde av turizminin rekreasyonel arz-talep yönünden incelenmesi,*” İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Ormancılık Politikası ve Yönetimi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul
- Akın G., Gültekin T. ve Koca Özer B.**, (2004). “*İnsanın Evrim Sürecine Ait Bir Hipotezin Değerlendirilmesi*”, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 44-1, ss.111-124.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T.** (2015). “*Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi,*” Antropoloji. (30), 33-52. DOI: 10.1501/antro\_0000000319
- Aksoy, M.** (1998). “*Türklerde At Kültürü ve Kıymız,*” Türk Dünyası Tarih Dergisi, S. 142, s.40-41.
- Aksu, H.**, (2015). “*Gıda ve Beslenme Kültürü - Antikçağ’da Mutfak Kültürü,*” <http://veteriner.istanbul.edu.tr/wp-content/uploads/2015/04/03-Gıda-Ve-Beslenme-Kültürü-Antik-Çağda-Mutfak-Kültürü1.pdf> (E. Tarihi:15.02.2020).
- Akturan, U.**, (2007). “*Tüketici Davranışına Yönelik Araştırmalarda Alternatif Bir Teknik: Etnografik Araştırma,*” İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Yıl:6 Sayı:11 Bahar 2007/2 s.237-252
- Alkan, U. M.**, (2014).” *Antalya bölgesinde yaban hayatı açısından av turizmi üzerine incelemeler,*” T.C. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş.

- Alpargu, M.** (2008). “*XII. yüzyıla kadar iç asya’da Türk mutfak kültürü,*” A. Bilgin & Ö. Samancı (Edit.), Türk mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Alimentarium,** (2022). “*History of Hunting,*” Retrieved from <https://www.alimentarium.org/en/knowledge/history-hunting>, (E:T: 01.02.2022)
- Alkan, Y.** (2019). “*Bireysel Seyahat Maliyet Yöntemi Kullanılarak Ekonomik Değer Tespiti: Troya Tarihi Milli Parkı Örneği*”. Bartın Orman Fakültesi Dergisi, 21 (3) , 633-643 . DOI: 10.24011/barofd.581240
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E.** (2007). “*Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı,*” Adapazarı: Sakarya Yayıncılık.
- Amerikaninsesi** (2021). “*Bufallo Bill,*” Retrieved from <https://www.amerikaninsesi.com/a/a-17-a-2001-08-05-1-1-87860402/796277.html>. (E.T: 01.12.2021).
- Anderson, J. K.** (1985). “*Hunting in the Ancient World,*” Published by University of California Press. <https://doi.org/10.1525/9780520349735>.
- Arnould, E.J. ve Wallendorf, M.,** (1994), “*Market-Oriented Ethnography: Interpretation Building and Marketing Strategy Formulation,*” Journal of Marketing Research, 31, 484-505.
- Austin, M.** (2001). “*Domenico’s Istanbul,*” translated with an Introduction and Commentary by E. J. W. Gibb Memorial Trusts.
- Avcıkurt, C.** (2017). “*Turizm Sosyolojisi Genel ve Yapısal Yaklaşım,*” Ankara: Detay Yayıncılık.
- Av Turizmi Uygulama Talimatı** (2021). “*2021-2022 av sezonu av turizmi uygulama talimatı,*” <https://www.tarimorman.gov.tr/DKMP/Belgeler/AV%20Y%C3%96NET%C4%B0M%C4%B0%20DA%C4%B0RES%C4%B0/2021-2022+AV+YILI+AV+TURIZMI+UYGULAMA+TALIMATI.pdf> (E:T: 29.05.2021).
- Av Turizmi Uygulama Talimatı** (2022). “*2022-2023 av sezonu av turizmi uygulama talimatı,*” <https://www.tarimorman.gov.tr/DKMP/Belgeler/AV%20Y%C3%96NET%C4%B0M%C4%B0%20DA%C4%B0RES%C4%B0/2022+AV+YILI+AV+TURIZMI+UYGULAMA+TALIMATI.pdf>

4%B0M%C4%B0%20DA%C4%B0RES%C4%B0/2021-2022+AV+YILI+AV+TURIZMI+UYGULAMA+TALIMATI.pdf (E:T: 25.09.2022).

- Aydoğdu, A. & Mızrak, M.,** (2016). “*Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi,*” Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Bahar-2017 Cilt: 2 No: 1, 15-25.
- Bahtiyar, S.** (2022). “*Türkiye Balık Haritası,*” Retrived from <https://salibahtiyar.tr.gg/Turkiye-Balik-Haritasi.htm>
- Baker, J. E.** (1997). “*Trophy hunting as a sustainable use of wildlife resources in Southern and Eastern Africa,*” Journal of Sustainable Tourism, 5, 306-321.
- Balcı, A.** (2006). “*Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntem, Teknik ve İlkeler,*” Ankara. 6. Baskı. Pegem Akademi Yayıncılık.
- Baltacı, A.** (2019). *Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?* Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.
- Barkan, L. .,** (1979) “*İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri,*” Belgeler, C. IX, S. 13, s. 1-380.) Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Başkale, H.** (2016). “*Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve rneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi*”. Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi, 9 (1) , 23-28.
- Başkaya, ř.** (1999). “*Av Turizmi,*” Orman ve Av.1(1):19-21.
- Başkaya, ř., Başkaya, E. & Arpacık, A.** (2012). “*Relationship Between Forest Protection and Hunting Tourism in Turkey,*” African Journal of Agricultural Research. 7(4): 5620-5628.
- Başkaya, ř., Arpacık, A., Sarı, A., & Gündoğdu, E.** (2017). “*Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yaban hayatı turizm potansiyeli,*” Uluslararası Turizm Sempozyumu (International Tourism Symposium), Trabzon.
- Baudier, M.** (1635). “*The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent?, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power,*” Government and Tyranny: London.

- Bauer, J. J.** (1989). "*Properties and constraints of harvesting models for European chamois (Rupicapra rupicapra)-an evaluation attempt,*" International Chamois Symposium, GWI Druck München.
- Bauer, J. J., & Pflieger, R.** (1989). "*Management of vosges chamois in France,*" International Chamois Symposium, GWI Druck München.
- Bauer, J. J., & Giles, J.** (2002). "*Recreational Hunting-An International Perspective,*" Wildlife Tourism Research Report Series, Sustainable Tourism, 13.
- Bayat, F.** (2005). "*Sosyo-Ekonomik Bağlamında Avcılık Kültü ve Av İyesi*", Folklor/Edebiyat, S. 44, 2005/4, s. 49.
- Bayat, F.** (2009). "*Türk Kültüründe Av; Sosyo-Ekonomik Bağlamı Avdan Bozkır Eğlence Avlarına Geçiş,*" Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi. 1: 11.
- Baysal, A.** (1993a). "*Beslenme Kültürümüz,*" Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara.
- Baysal, A.** (1993b). "*Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlı yönünden değişimler,*" Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Yayın No:3, 12-20, Ankara, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baysal, A., Merdol Kutluay T., Saçır, H., Taşçı, N.C. & Başoğlu, S.** (1996). "*Türk Mutfağından Örnekler,*" Kültür Bakanlığı Yayınları:1570, Ankara.
- Becker, B.S.** (1958). "*Problems of Inference and Proof in Participant Observation,*" American Sociology Review, 23(6), 652- 660.
- Bilge, R.** (1945). "*İstanbul Kütüphanelerinde Bulunan Baznameler,*" İstanbul Üniversitesi Türkiyat Mecmuası, İstanbul: VIII/ 8, s. 169-182.
- Bilgin, A.** (1998). "*Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri,*" Abant İzzet Baysal Üniversitesi. Yayınları, S.90, S.43-55.
- Bilgin, A.** (2000). "*Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650),*" Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bilgin, A.** (2002) "*Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl),*" Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat İstanbul. S. 35-75. Kitabevi.
- Bilgin, A.** (2004). "*Osmanlı Saray Mutfağı,*" İstanbul: Kitabevi.

- Bilgin, A.**, (2007) “*Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642- 1708)*”, V. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri, ed. Coşkun Yılmaz, 155-191.
- Bilgin, A.**, (2010). “*Amasya’da Elçi Ziyafetleri,*” *Gastrometro Yemek ve Kültür Dergisi* Sayı 59 36-41
- Bilgin, A.**, 2011). “*Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü,*” *Akademik Araştırmalar Dergisi*, S. 47-48. S. 229-245.
- Bilgin, A.**, (2015). “*17. Yüzyılın Ortalarında İstanbul’daki Gıda Esnafı,*” <https://istanbultarihi.ist/114-xvii-yuzyilin-ortalari-istanbuldaki-gida-esnafi> (E.T: 05.05.2021).
- Bilgin, A.**, (2016). “*Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları,*” s.440-448. içinde *Fatih Sultan Mehmed Han ve Dönemi*, Editör: Ayşenur Bilge Zafer. Bursa. Osmangazi Belediyesi Yayınları.
- Binbaşıoğlu, C.** (1994). “*Genel Öğretim Bilgisi,*” Ankara. Kadioğlu Matbaası.
- Biodivcanada,** (2012). “*Canadian Nature Survey,*” Retrieved from <https://www.biodivcanada.ca/reports/canadian-nature-survey> (E.T: 23.02.2022)
- Blasersafaris,** (2022). *Blaser Ssafaris Turkey Hunting Prices*, Retrieved from <https://blaser-safaris.com/en/location/turkey/> (E.T: 22.05.2022)
- Boman, M. & Mattsson, L.** (2012). “*The hunting value of game in Sweden: Have changes occurred over recent decades?*” *Scandinavian Journal of Forest Research*, 27: 669-674 ISSN 0282-7581 print/ISSN 1651-1891 online # 2012 Taylor & Francis <http://dx.doi.org/10.1080/02827581.2012.683533>.
- Bookyourhunt,** (2022). “*All hunting Countries,*” Retrieved from <https://www.bookyourhunt.com/en/all-countries> (E.T: 23.02.2022).
- Booth, V.** (2002). “*Analysis of wildlife markets,*” Report.World Wildlife Fund, Harare, Zimbabwe.
- Bora, M. E.** (2001). “*Avcılığın Kısa Tarihi ve Özü*”, Bora M.E. (Ed.), *Sürdürülebilir Avcılık İçin Temel Eğitim Kitabı*, 1’inci Cilt, 25-63. Ankara, T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü Eğitim Yayınları.
- Bursamüze,** (2022). “*Hünkar Köşkü Müzesi,*” Retrieved from <https://www.bursamuze.com/hunkar-kosku-muzesi-499/>. (E.T: 05.03.2022).

- Büyükarıkan, U.** (2018). “*Avcı ölçeği ile Türkiye’de avcı profiline analizi,*” Turkish Journal of Forestry, 19 (2) , 163-169 . DOI: 10.18182/tjf.386961
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F.** (2012). “*Bilimsel Araştırma Yöntemleri,*” 11. Baskı. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Caferoğlu, A.,** (1972). “*Türklerde Av Kültürü ve Müessesesi*”, VII. Türk Tarih Kongresi, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s. 169-174.
- Cahoone, L.,** (2009). “*Hunting as a moral good. Environmental Values,*” 18(1), 67-89.
- Cankül, D. & Ezenel, E.** (2018). “*Bodrum Yarımadası ve Zeytinyağı Turizmi: Uygulanabilirliği Açısından Swot Analizi İle Değerlendirilmesi,*” Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 13 (3) , 55-68 . DOI: 10.17153/oguiibf.420729
- Celilova, A.** (2019). “*Avcılık İnanç ve Ritüellerine Bakış,*” Sosyal Araştırmalar ve Davranış Bilimleri Dergisi, 5, (8), 62-86.
- Census Bureau** (2019). 2011 “*National Survey of Fishing, Hunting, and Wildlife Associated Recreation,*” Retrieved from <https://www2.census.gov/programs-surveys/fhwar/publications/2011/fhw11-nat.pdf?#>
- Ceylan, S. ve Bulut, İ.** (2019). *Salda Gölü özel çevre koruma bölgesinde turizm baskısı, koruma ve sürdürülebilirlik.* Türk Coğrafya Dergisi(73),7989. DOI: 19.17211/tcd.637091.
- Creswell, J. W.** (2016). “*Nitel araştırma Yöntemleri Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni,*” Çev. M. Bütün ve S.B. Demir, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çolak, O. ve Batman, O.,** (2021). “*Turizmin Sosyo-Kültürel Etkileri: Taraklı’da Bir Araştırma,*” Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1), 149-148. e-ISSN: 2602-3008. DOI: 10.32572/guntad.874614.
- Dalgıç, A., Toksöz, D., Ekici Çilkin R. & Güvenç, A.** (2021). “*Tur Katılımcılarının Şikâyet Unsurları ve İzlenen Şikâyet Telafti Stratejileri: Turist Rehberleri Açısından Bir Değerlendirme,*” Turist Rehberliği Nitel Araştırmalar Dergisi, 2(2): 130-149.

- Damm, G.** 2005. “*Hunting in South Africa: facts, risks and opportunitie,*” African Indaba 3:1-14.
- Decrop, A.,** (1999). “*Triangulation in Qualitative Tourism Research,*” Tourism Management, 20(1): 157-161.
- Demir, M.,** Okutucu, M. A., Ağyürek, C., & Güven, M. (2012). “*Av turizminin alternatif turizm kapsamında Erzurum İli turizmine etkisi,*” Batı Akdeniz Ormancılık Araştırma Enstitüsü Dergisi, 2(14), 17-34.
- Demirel, F.,** (2007). “*Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler,*” İstanbul:Doğan Kitap.
- Demirgöl, F.,** (2018). “*Çadırdan Saraya Türk Mutfağı,*” Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi. 3. (1) , 105-125.
- Demirsoy, A.** (1982). “*Türkiye Faunası,*” Ankara: TÜBİTAK Yayınları.
- Devellioğlu, F.,** (2001). “*Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lûgat,*” Ankara: Aydın Kitabevi
- Dryden, G.McL. & Craig-Smith, S.J.,** (2004). “*Safari Hunting of Australian Exotic Wild Game.*” A report for the Rural Industries Research and Development Corporation, 29-31
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F.** (2015). “*Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü,*” Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3/1, 41-47.
- Ege, Z.,** (1996). “*Bir Rekreasyon Türü Olarak Av Turizmi ve Türkiye’de Av Turizminin Geliştirilmesi İle İlgili Bir Model Önerisi,*” Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İzmir.
- Elmas, H.** (2008). “*Kara Avcılığı Kanununa Muhalefet Suçlarını İşleyenlerin Sosyo-Kültürel Yapısı: Denizli İli Örneği,*” T.C. Kara Harp Okulu Savunma Bilimleri Enstitüsü Güvenlik Bilimleri Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Erdoğan Aracı, Ü.** (2016). “*Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm,*” Ed: Kurgun, H. ve Bağırın Özşeker, D. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ersan, M.,**( 2006). “*Türkiye Selçukluları’nda Devlet Erkânının Eğlence Hayatı*”, Tarih İncelemeleri Dergisi, Cilt, 21.1.
- FACE** ( European Federation For Hunting And Conservation), (2022) “*Activity Report 2021, European Federation For Hunting and Conservation*” Retrieved from

[https://members.face.eu/wp-](https://members.face.eu/wp-content/uploads/2022/05/FACE_Report_2021.pdf)

[content/uploads/2022/05/FACE\\_Report\\_2021.pdf](https://members.face.eu/wp-content/uploads/2022/05/FACE_Report_2021.pdf) (E.T: 09.01.2022).

**Firstlightfarm,** (2022). “*Venison Cooking Tips*”, Retrieved from <https://www.firstlight.farm/farm-raised-venison/venison-cooking-tips/> (E.T: 22.05.2022).

**Garda, B.** (2011). “*Macera Turizmi Pazarına Genel Bir Bakış*,” Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi, 14 (1-2) , 189-200.

**Gasset, J. O. Y,** (2005). “*Avcılık Üstüne*,” çev. Türkömer, D. 2. baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

**Genç, R.,** (2002). “*XI. Asırda Türk Mutfağı*,” *Yemek Kitabı*. Tarih, Halk Bilimi, Edebiyat. s. 3-17. İstanbul: Kitabevi.

**Geray, U.,** (2000). “*Av ve Yaban Hayatı Yönetiminde İlkeler. Av ve Yaban Hayatı Yönetiminde Yeni Politikalar Toplantısı (Tebliğler)*”, 06–07 Temmuz 2000, Uludağ, Bursa.

**Ginsberg, J. R., ve Milner-Gulland, E.J.** (1994). “*Sex-biased harvesting and population dynamics in ungulates: Implications for conservation and sustainable use*,” *Conservation Biology*, 8, 157-166.

**Gold, R. L.,** (1958). “*Roles in Sociological Field Observations*,” *Social Forces*, 36(3), 217-223.

**Gökyay, O. Ş.,** (2007). “*Kabusnâme, Keykâvus*,” İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

**Guba, E. G., & Lincoln, Y. S.** (1982). “*Epistemological and methodological bases of naturalistic inquiry*”. *Educational Communication and Technology Journal*, 30 (4), 233-252.

**Güldemir, O.** (2014). “*Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme*,” VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.

**Güler, S.,** (2007). “*Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*,” I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. Antalya.

**Güler, S.,** (2010a). “*Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları*” Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, S.26, S. 24-30, Kütahya.

- Güler, S.**, (2010b). “*Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi*”, Kültürel Miras Yönetimi içinde: Anadolu Üniversitesi Yayın No: 2126, 162-181, Eskişehir.
- Gürsoy, D.** (2004). “*Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*,” İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güven, Ö.** (1999). “*Türklerde Spor Kültürü*,” (Geliştirilmiş İkinci Baskı). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Güven, Ö. ve Hergüner, G.**, (1999). “*Türk Kültüründe Avcılığın Temel Dayanakları*”, PAÜ Eğitim Fakültesi Dergisi, Vol. 5, s. 32-47.
- Gyllbring, H. ve Hansson, G., N.** (2010). “*Economic potential of hunting tourism in Swedish Lapland*,” Eds, Matilainen, A. & Keskinarkaus, S. The economic role of hunting tourism—examples from Northern areas. University of Helsinki Ruralia Institute Reports 64
- Hacıgökmen, M. A.**, (2018a). “*Türkiye Selçuklu Devlet Adamları*,” Konya: Çizgi Yayınları
- Hacıgökmen, M. A.**, (2018b). “*Selçuklularda Av Merasimleri ve Emir-İ Şikarlar*”, SUTAD, 43. 325-339. E-ISSN: 2458-9071
- Hackett, S.C.**, (2006). “*Environmental and Natural Resources Economics: Theory, Policy and The Sustainable Society*”, 1-551 New York, M.E. Sharpe, Armonk.
- Halıcı, N.**, (1997). “*Anadolu bayramlarında beyaz renkler*”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı yayınları, Yayın No: 20, s.65-67.
- Haviland, W. A.** (2002). “*Kültürel Antropoloji*”, Çev. İnaç, H. ve Çiftçi, S. İstanbul: Kaknüs Yayınları
- Heiðarsson, J., Þ., Sigurðsson, S., Sigursteinsdóttir, H. ve Bjarnadótti, E., J.** (2010). “*Economic impact of hunting tourism in rural iceland*”, Eds, Matilainen, A. & Keskinarkaus, S. The economic role of hunting tourism—examples from Northern areas. University of Helsinki Ruralia Institute Reports 64
- Higginbottom, K.** (2004). “*Wildlife Tourism Impacts, Management and Planning*”, Australia: National Library of Australia Cataloguing Press.
- Holloway, I. ve Wheeler, S.** (1996). *Qualitative research for nurses*. Oxford: Blackwell Science Ltd.

- Huş, S.** (1974). “*Av Hayvanları ve Avcılık*”, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Yayınları No:1971.
- Hull, J., Patterson, C. ve Davidson, G.** (2010). “*The Economics of the outfitting industry in Newfoundland and Labrador, Canada,*” Eds, Matilainen, A. & Keskinarkaus, S. The economic role of hunting tourism—examples from Northern areas. University of Helsinki Ruralia Institute Reports 64
- Iğircık, M.,** (1999). “*Sürdürülebilir Avcılık Yönetiminde Avlanma Hakkının Kullanılması, Av ve Yaban Hayatı Yönetiminde Yeni Yaklaşımla İlgili Eğitim Workshop ’u.*” 23-25 Mart 1999, İzmir.
- Iğircık, M.** (2001). “*Türkiye'nin Av Potansiyelinin Geliştirilmesine İlişkin Sosyo Ekonomik Çözümleme*”, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi. İstanbul.
- Iğircık, M., Bekiroğlu, S., Okan, T. ve Bucak, C.,** (2008). “*Kazdağı Yöresinde Yaban Hayatı Kaynaklarının Yönetim Çalışmalarına İlgili Kesimlerin Katkı Ve Katılımlarının Araştırılması*”, İzmir, Bakanlık Yayın No: 331, Müdürlük Yayın No: 54 ISSN 1300-9508 VII+38, Ege Ormancılık Araştırma Müdürlüğü Yayınları.
- Işın, P. M.,** (2009). “*Osmanlı Mutfağında Av etleri*”, Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, Yıl 1, S. 1.
- Işın, P. M.,** (2010). “*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*”, İstanbul: KitapeviYayınları.
- Işın, P. M.,** (2016). “*Mahmud Nedim bin Tosun, Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*”, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M.,** (2019). “*Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*”, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- IUCN/SSC,** (2013). Guidelines for Reintroductions and Other Conservation Translocations. Version 1.0. Gland, Switzerland: IUCN Species Survival Commission Published.
- İbn-i Bibî,** el-Hüseyn b. Muhammed b.'Alî el-Ca'ferî er-Rugedî, (1996). “*El-Evâmirü'l-Alâiyye Fî'l Umûri'l-'Alâ'iyye, Selçuknâme*”, Çeviren Mürsel Öztürk, Ankara: Ankara Kültür Bakanlığı Yayınları.

- İnanır, A.** (2018). “*Destinasyon Yönetimi Kapsamında Paydaşlar Arası İlişkiler Üzerine Bir Araştırma: Göller Yöresi Örneği*”, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Doktora Tezi. Antalya
- İslamoğlu, A.**, (2009). “*Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*”, İzmit: Beta Basım.
- Jagverband,** (2022). “*Avrupada Avcılar*”, Retrieved from <https://www.jagdverband.de/zahlen-fakten/zahlen-zu-jagd-und-jaeger/jaeger-europa> (E.T:09.04.2022).
- Jackson, P.**, (1983). “*Principles and Problems of Participant Observation*”, Geografiska Annular, Series B, Human Geography, 65(1), 39- 46.
- Kafesoğlu, İ.**, (1953). “*Sultan Melikşah Devrinde Büyük Selçuklu İmparatorluğu*”, İstanbul: Bilgi Yayınevi.
- Kafesoğlu, İ.** (2014). “*Türk Milli Kültürü*”. İstanbul: ÖtükenYayınevi.
- Kaşgarlı, M.**, (1989). “*Divan-u Lügati-t Türk*”, Çev: Atalay, B. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kahraman, S. A. & Dağlı, Y.**, (2013). “*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*”, Cilt 1. & 6. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kantarlı, M.**, (2015). “*Ormanlarımızda Yaşayan Büyük Memeli Yaban Hayvanlarının Envanteri ve Ülkemizin Av Turizmi Potansiyeli, 2023’e Doğru*”, 3. Doğa ve Ormancılık Sempozyumu Kitabı, 37-62.
- Kara Avcılığı Kanunu (KAK)**, (2003). “*T.C. 4915 Numaralı Kara Avcılığı Kanunu*”.
- Karataş, Z.** (2017). “*Sosyal bilim araştırmalarında paradigma değişimi: Nitel yaklaşımın yükselişi*”, Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi, 1(1), 68-86.
- Karataş A., Sözen M., ve Yavuz K. E.**, (2014). “*Türkiye ‘nin Av Hayvanları*”, Ankara: Gökçe Ofset Matbaacılık.
- Kartarı, A.** (2017). “*Nitel Düşünce ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım*”, Moment Dergi , 4 (1) , 207-220.
- Kayacan, B.** (2007). “*Ulusal Ekonomide Ormancılık Sektörü: Tanımsal Girdi-Çıktı Analizi Bulgular*”, Verimlilik Dergisi, (1)147-176.
- Kayaöz, E. ve diğerleri,** (2014). “*Sürdürülebilir Avcılık Temel Eğitim Kitabı*”. Ankara, T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü Yayınları.

- Kesikbaş, F. ve Erdoğan, N.,** (2020). “*Sultanların av köşkü: Kasrı Hümayun ve bahçesi*”, Bab Journal of FSMVU Faculty of Architecture and Design. S.1 , S. 31-45.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A.,** (2012). “*İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler*”, Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, Vol. 7/2 Spring, 707-716.
- Kılınc, A. Ç. , Çepni, O. , Kılcan, B. ve Palaz, T.** (2017). “*Öğretim Üyelerinin Görüşlerine Göre Türkiye’de Yeni Kurulan Üniversitelerin Sorunları: Nitel Bir Araştırma.*” Yükseköğretim ve Bilim Dergisi , (2) , 282-293. DOI: 10.5961/jhes.2017.207
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M.** (2014). “*Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler*”, AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:14, Yıl:14, S.3, S. 191-210, Bolu.
- Koç, V.** (1987). “*Hatıralarım Görüşlerim Öğütlerim*” , İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Koç, C.** (2019). “*Selçuklu Anadolu’sunda Gelenek ve Görenekler (1075-1318)*”, T.C. Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Tarihi Anabilim Dalı Ortaçağ Tarihi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Komppula, R., ve Gartner, W. C.** (2013). “*Hunting as a travel experience: An auto-ethnographic study of hunting tourism in Finland and the USA*”, Tourism Management, 35, 168-180.
- Korkmaz, M.** (2001). “*Orman kaynaklarında doğa turizmi ve av turizmi etkinliklerinin ekonomik çözümlenmeleri*”, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Ormancılık Ekonomisi Programı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Kottak, P. C.,** (2002). “*Antropoloji, İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış*”, Çev. Altuntek, S. N. vd., Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Kozak, M.,** (2017). “*Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*”, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Közleme, O.,** (2012). “*Türk mutfak kültürü ve din*”, İstanbul: Rağbet Yayınları.

- Krefting, L.** (1991). *Rigor in qualitative research: the assessment of trustworthiness*. The American Journal of Occupational Therapy, 45 (3), 214-222.
- Ksenophon,** (2021). “*Avcılık Sanatı*”, Çev. Okan Demir. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Kunter, H. B.** (1938). “*Eski Türk Sporları Üzerine Araştırmalar*”, İstanbul: Cumhuriyet Matbaası.
- Kültüral, Z. ve Giannopoulos, A. K.** (2019). “*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası (Metin-Sözlük)*”, Konya: Palet Yayınları
- Lincoln, Y. S. ve Guba, E. G.** (1985). “*Naturalistic Inquiry*”, Sage Publishing, Beverly Hills, CA.
- Lindsey P. A., Frank L. G., Alexander, R., Mathieson A., ve S. S. Romañach.** (2007). “*Trophy Hunting and Conservation in Africa: Problems and One Potential Solution,*” Conservation Biology, 21(3), 880–883. <http://www.jstor.org/stable/4620884>
- Lofland, J. ve L. H. Lofland.** (1984). “*Analyzing social settings: A guide to qualitative observation and analysis*”. 2d ed. Belmont, CA: Wadsworth.
- Londonist,** (2022). “*Gamemeat in Brough Market*”, Retrieved from <https://londonist.com/2013/08/the-glorious-twelfth-where-to-buy-game-in-london> (E.T: 21.05.2022).
- Long, L.M.** (2004). “*Culinary Tourism. Lexington Kentucky*”, USA: The University Press of Kentucky.
- Matilainen, A. ve Keskinarkaus, S.** (2010). “*The Economic Role of Hunting Tourism –Examples From Northern Areas*”, University of Helsinki Ruralia Institute Reports 64
- Matilainen, A., Keskinarkaus, S. ve Törmä H.** (2010). “*The Economics of hunting tourism in Finland*”, Eds, Matilainen, A. & Keskinarkaus, S. The economic role of hunting tourism–examples from Northern areas. University of Helsinki Ruralia Institute Reports 64
- Matilainen, A.** (2010). “*Sustainable hunting tourism – business opportunity in Northern areas, Overview of Hunting and Hunting Tourism in Four Northern*

*Countries: Finland, Sweden, Iceland and Canada*”, University of Helsinki  
Ruralia Institute Reports 19

- Mattsson, L., Boman, M. ve Ericsson, G. (2008).** “*Jakten i Sverige-Ekonomiska varden och attityder jakta°ret 2005/06 (Hunting in Sweden-Economic values and attitudes in the hunting year 2005/06)*”, Report No. 1. Umea°: Adaptive Management of Fish and Wildlife.
- Mays, N., ve Pope, C. (2000).** “*Qualitative research in health care, assessing quality in qualitative research*”. BMJ, 320, 50-52.
- Mbaiwa A, J. E., (2004).** “*The socio-economic benefits and challenges of a community-based safari hunting tourism in the Okavango Delta, Botswana*”, Journal of Tourism Studies (15;2) 37-50.
- Merçil, E., (2000).** “*Türkiye Selçuklulari’nda Meslekler*”, Ankara: Türkiye Tarih Kurumu Yayınları.
- Merçil, E., (2011).** “*Selçuklular’da Saraylar ve Saray Teşkilatı*”, İstanbul
- Merçil, E., (2018).** “*Selçuklular’da Av*”, USAD, Bahar 2018; (8): 136-146. E-ISSN: 2548-0154
- Merdol Kutluay, T., (1998).** “*Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları*”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:22, S. 135-143, Ankara.
- Merdol Kutluay, T., (2012).** “*Tarih Öncesi ve Sonrası Dönemlerde Beslenme Uygulamalarında Oluşan Değişimlere Genel Bir Bakış, Beslenme Antropoloji-I*”, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 160/03, Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Merkez Av Komisyonu (MAK) (2021).** *2021-2022 Av sezonu merkez av komisyonu kararları* <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2021/08/20210811M1-4.pdf> (E.T: 12.06.2021).
- Mevlana, (1981).** “*Mesnevi, I-II*”, çev. Veled İzbudak, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Mevlana, (1990).** “*Fihi Mâfih*”, çev. M. Anbarcıoğlu, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Merriam, S. B. (2013).** *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber* (Çev. Turan, S.). Ankara: Nobel Yayıncılık.

- Millingen J. R. V.**, (1920). "*Turkey*", London: Penguin Books.
- Milliyet**, (2022). "*Av Yemekleri Yiyebileceğiniz Tek Mekan Urza*", Retrieved from (<https://www.milliyet.com.tr/cadde/av-yemekleri-yiyebileceginiz-tek-mekan-urza-1163119>). (E.T: 03.04.2022).
- Mol, T.**, (2000). "*Av ve Yaban Hayatı Yönetiminde İlkeler. Av ve Yaban Hayatı Yönetiminde Yeni Politikalar Toplantısı (Tebliğler)*", 06–07 Temmuz 2000, Uludağ, Bursa.
- Morris, D.** (1991). "*Hayvan-İnsan Sözleşmesi*", Çev. Harmancı, M. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Mustin, K., Newey S. ve Slee, B.** (2010). "*The Local and regional economic impacts of sport shooting in the highlands of Scotland*", Eds, Matilainen, A. & Keskinarkaus, S. The economic role of hunting tourism—examples from Northern areas. University of Helsinki Ruralia Institute Reports 64
- Nizâmülmülk**, (1999). "*Siyaset-Nâme*", Ankara: Birikim Yayınları.
- Oğuz, B.**, (1976). "*Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*," C. 1 (Beslenme Teknikleri), İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Oğurlu, İ.** (2009). "*Yaban Hayatı Kaynaklarımızın Yönetimi Üzerine*". Turkish Journal of Forestry, 9 (2) , 35-88.
- Ongun, A.** (1999). "*Türk Kültüründe Av*", Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ortaöğretim Sosyal Alanlar Eğitimi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Oral, M. Z.**, (2008). "*Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri Yemek Kitabı*", I, Ed: M. Sabri Koz. Cilt I, s. 18-34. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Osmonalieva, B.** (2007). "*Bir Turistik Çeşidi Olarak Av Turizmi ve Kırgızistan'da Av Turizmi*", Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Öcal, S.** (1985). *Eski Türklerde Yiyecekler*, S. 35, Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, İstanbul.
- Ögel, B.** (1998). "*Türk kültür tarihine giriş 10 cilt takım*", Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özbek, M.** (2000). "*Dünden Bugüne İnsan*", Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.

- Özbek, S.**, (2001). “*Türkiye Selçuklularında Kültürel Hayat; Mevlana'nın Fihi Mafih ve Mesnevi'sine göre*”, AKÜ. Sosyal Bilimler Dergisi, 3/1, s. 41-58.
- Özer, O.** (2015). “*Av turizmi ve görsel medya: Yaban TV'nin Türkiye'deki yerli turist avcılarının tutumlarına yönelik etkileri*”, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi, İzmir.
- Özer, O.** (2020). “*Türkiye'nin Av Turizmi Potansiyeli Konusunda Bir Değerlendirme*”, Joghhat, 3(1), 71-86. DOI:10.33083/joghhat.2020.32.
- Özer, O.**, (2021). “*Türkiye'deki Yerli Turist Avcılarının Av Hayvanları için Av Köpeği Tercihleri*”, Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi, 13 (1): 87-127.
- Özer, O ve Özcan, C. C.**, (2021). “*Av turizminin kırsal kalkınma açısından önemi*”, Uluslararası Turizmde Yükselen Eğilimler Kongresi (ICETT 2021), Konya.
- Öztekin, A.**, (1996). “*Cami'u'l-buhur der Mecalis-i Sur*”, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Öztürk, C.**, (2007). “*Türk Tarihi ve Kültürü*”, Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Pawson, R., Boaz, A., Grayson, L., Long, A. & Barnes, C.** (2003). “*Types and quality of social care knowledge. Stage two: towards the quality assessment of social care knowledge*”. ESRC, UK, Centre for Evidence Based Policy and Practice: Working Paper 18.
- PHASA** (Professional Hunting Association of South Africa), (2021). “*South African hunting guide*”, 2021. Professional Hunting Association of South Africa, Octagon, Johannesburg.
- Ravendî, Muhammed b.Ali b.Süleyman**, (1999). “*Râhat-Ûs-Sudûr ve Âyet-Ûs-Sürûr (Gönüllerin Rahatı ve Sevinç Alameti)*”, çeviren Ateş, A. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Roux, J.P.** (2007). “*Türklerin Tarihi*”, Çev. Kazancıgil, A. ve Arslan Özcan, L. İstanbul: Kabalcı Yayınevi
- Sahlins, M.** (2010). “*Taş Devri Ekonomisi*”, Çev; Doğan, T. ve Özgün, Ş. İstanbul: Bgst Yayınları.
- Samancı, Ö.**, (2006a). “*19. Yüzyıl'ın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-içme Alışkanlıkları*”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, ed. S. Faroqhi & C. Neumann, s. 185-208.

- Samancı, Ö.**, (2006b). “19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler”, *Yemek ve Kültür*, 86-96.
- Samancı, Ö.**, (2006c). “*Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture*”, Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005), İst. 2006, s. 565-570.
- Samancı, Ö.**, (2007). “*Fransız uslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet münüsünün gastronomik dili üzerine inceleme*”, *Yemek ve Kültür*, S. 8. S. 48- 62.
- Samancı, Ö.**, (2009). “*XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü: Beslenme, Yemek Pişirme Teknikleri ve Sofra Adabı (La Culture Culinaire d’Istanbul au XIXe Siècle L’alimentation, les techniques culinaires et les manières de table)*”, EHESS, Basılmamış Doktora Tezi, Paris.
- Samancı, Ö.**, (2011). “*Pilaf and Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the 19th Century*”, *Royal Taste, Food, Power and Status at the European Courts after 1789*, Editör Danielle de Vooght, Londra: Asghate.
- Samancı, Ö.**, (2013a). “*A la Table du Sultan Abdülhamit (1876-1908) (Sultan Abdülhamit’in Sofrasında). Penser, Agir et Vivre dans l’Empire Ottoman et en Turquie, Etudes réunies pour François Georgeon*”, Leuven: S. 339-352.
- Samancı, Ö.**, (2013b). “*Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi*. *Toplumsal Tarih*, S. 231 S.22-28.
- Samancı, Ö.**, (2015). “*La Cuisine d’Istanbul au 19e siècle*”, Rennes: PUFR-PUR.
- Samancı, Ö.**, (2018). “*Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler*”, *Osmanlı Araştırmaları Merkezi (OSAMER)*. S.339-356.
- Samancı, Ö.**, (2020). “*Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları*”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 31, Sayı 2, Ağustos: 205 – 210. ISSN: 1300-4220 (1990-2020). <https://doi.org/10.17123/atad.777542>
- Samancı, Ö.**, ve Croxford, S. (2006). “*XIX. Yüzyıl İstanbul mutfağı*”, İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Samojlik, T.**, Rotherham, I.D., & Jędrzejewska, B. (2013). “*The Cultural Landscape of Royal Hunting Gardens from the Fifteenth to the Eighteenth Century in Białowieża Primeval Forest*. In: Rotherham”, I. (eds) *Cultural Severance and*

the Environment. *Environmental History*, vol 2. Springer, Dordrecht.  
[https://doi.org/10.1007/978-94-007-6159-9\\_13](https://doi.org/10.1007/978-94-007-6159-9_13)

- Samuelsson, E.**, ve Stage, J., (2007). “*The size and distribution of the economic impacts of Namibian hunting tourism*”, *South African Journal of Wildlife Research* 37(1):41-52.
- Sarı, A.** ve Arpacık, A. (2020). “*Türkiye'nin Yaban Hayatı Odaklı Turizm Potansiyeli*”, *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, 6 (2) , 355-364 . DOI: 10.24180/ijaws.696361
- Sel, Z. G.** (2021). “*Mekansal Uyarıcılar Kapsamında Fuar Ziyaretçilerinin Deneyimi*”, T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı, Doktora Tezi, İzmir.
- Serez, M.** (1985). “*Türkiye Av Turizmi ve Sorunları*”, *Turizm Yıllığı 1985*. 140-143.
- Serez, M.** ve Başkaya Ş., (1996). “*Av Turizmi ve Ülkemizdeki Uygulamaları*”, *Av Doğa Kültürel Dergisi*. 1(1): 18-20.
- Sevim, A.**, (1982). “*Biyografilerle Selçuklu Tarihi*”, İbnü'l-Adim Bugyetü't- Taleb fi Tarihi Haleb (Seçmeler), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Sharts-Hopko, N. C.** (2002). *Assessing rigor in qualitative research*. *Journal of the Association of Nurses In Aids Care*, 13 (4), 84-86.
- Slade, A.**, (1833). “*Records of Travels in Turkey, Greece, and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pacha*”, I, Baltimore 1833.
- Statistisk Sentralbyrå (SSB)**, (2021). *Active hunters*, <https://www.ssb.no/en/jord-skog-jakt-og-fiskeri/jakt/statistikk/aktive-jegere> (E.T: 20.10.2021).
- Streubert, H. J.**, ve Carpenter, D. R. (2011). *Qualitative research in nursing*. (5th ed.). Philadelphia: Lippincott Williams ve Wilkins.
- Sümer, F.**, (1953). “*Türklerde Avcılık*”, *Resimli Tarih Mecmuası*, İstanbul 4-12, 2404-2406.
- Sürücüoğlu, M. S.** ve Akman M., (1998). “*Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve bugünkü değişim nedenleri*”, *Standart Dergisi*, S. 439, S.42-53.
- Şafak, İ.** (2002) “*Özel Avlakların Sağlayabileceği Faydalar ve Karşılaştığı Darboğazların Sosyo-Ekonomik Açından Çözümlemesi*”, *İÜ Fen Bilimleri*

Enstitüsü Ormancılık Ekonomisi Programı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

- Şafak, İ.** (2003). “*Türkiye’deki Av Turizmi Uygulamalarının Özel Avlak İşletmelerine Etkileri*”, Süleyman Demirel Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi. A(2), 133-148.
- Şafak, İ.**, (2004). “*Türkiye’deki Avlak İşletmelerinin Pazarlama Etkinliği Açısından Değerlendirilmesi*”, İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi. 54(2): 115–127.
- Şafak, İ.**, (2009). “*Avcı Derneklerine Üye Avcuların Kültürel Özellikleri (İzmir İli Örneği)*”. Türk Kültüründe Av Sempozyumu (15-16 Kasım 2006), Acta Turcica Tematik Türkoloji Dergisi. 1: 327-344.
- Şafak, İ.** ve Başar, H. (2014). “*Avcı Davranışını Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi*”, İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi. 64(1): 38-50
- Şafak İ.**, Okan T., Hizal E., Keçecioğlu T. ve Acar S., (2014). “*Avcuların Kültürel Özelliklerinin ve Profilinin Belirlenmesi (Balıkesir, Bursa ve İstanbul Örneği)*”, TÜBİTAK-SOBAG Proje No: 111K519, 236s.
- Şahin, H.** (2008). “*Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*”, Edit. A. Bilgin & Ö. Samancı, Türk mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şeker, M.**, (1997). “*Gelibolulu Mustafa Ali ve Mevaidü’n-Nefais Fi-Kavaidi’l-Mecalis*”, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Talas, M.**, (2005). “*Tarihsel Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Ersöz’e Göre Türk Yemekleri*”, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırma Dergisi, 18, 273-283.
- Tarım ve Orman Bakanlığı**, (2015). “*Türkiye’de Av ve Yaban Hayatı*”, Retrieved from <https://www.tarimorman.gov.tr/DKMP/Belgeler/dkmp/kutuphane/77.pdf> (E.T: 21.12.2020).
- Tarım ve Orman Bakanlığı**, (2016). T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı III. Tarım Orman Şûrası 18-21 Kasım 2019 Ankara
- Tarım ve Orman Bakanlığı**, (2021). “*Yaban Hayatı İstatistikleri*”, <https://www.tarimorman.gov.tr/DKMP/Menu/19/Yaban-Hayati-Istatistikleri> (E.T: 21.12.2021)
- Tavernier, J. B.**, (2006). “*Tavernier Seyahatnamesi*”, Çev. Tunçdoğan, T. İstanbul: Kitap Yayınları.

- TDK**, (Türk Dil Kurumu) (2022). “*Orun*”, Retrieved from <https://sozluk.gov.tr/> (E.T: 03.02.2022).
- Tezcan**, M. (2000). “*Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*”, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Thomas**, J. W. ve Dale, E., T., (1982). “*Elk of North America-Ecology and Management*”, Harrisburg-USA, Stackpole Books.
- Toygar**, K., (1981). “*Değişen Türk Mutfağı*”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Toygar**, K., (2001). “*Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*”, Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Yayın No:29. Ankara.
- Turan**, N., (1987). “*Türkiye'nin Büyük Av Hayvanları ve Sorunları*”, Türkiye ve Balkan Ülkelerinde Yaban Hayatı Uluslararası Sempozyumu, 16-20 Eylül, İstanbul, 61-83.
- Turan**, O., (2014). “*Türkiye Selçukluları Hakkında Resmî Vesikalar Metin, Tercüme ve Araştırmalar*”, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Turan**, O., (2021a). “*Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti*”, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Turan**, O., (2021b). “*Selçuklular Zamanında Türkiye*”, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Turan**, R. ve Kırpık G., (2007). “*Selçuklu Dönemi Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat. Anadolu Selçuklu Dönemi Kervansarayları*”, Ss.19-47, Editör, Hakkı Acun, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Türker**, F. (2018). *Altay Türklerinde Avcılıkla İlgili Pratikler ve Efsanelerdeki Yeri*, Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi / Journal of Language and Literature Sayı/Issue: 45 (Bahar-Spring 2018) - ISSN: 1301-0077 Ankara. /DOI Number: 10.24155/tdk.2018.68
- Türkmen**, M. N., (2009). “*Osmanlıda Av Seferleri*”, Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, “Türk Kültüründe Av”. Vol. I, s. 22-32.
- Türkmen**, M., (2009). “*Dünden Bugüne Türk Toplumlarında Çevgen / Çöğen / Çevgan / Polo Oyununa Genel Bakış*”, Türk Dünyası Araştırmaları/Researches About The Turks All Around The World, S 183, s 479-492.

- Türnüklü, A.** (2000). “*Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme*”, Kuram ve Uygulamalarda Eğitim Yönetimi Dergisi, 6(4): 543-559.
- Ulusoy, H.** (2015). “*Av Turizminin Kırsal Turizm Açısından Kırsal Kalkınma Üzerindeki Etkisinin İrdelenmesi*”, Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi 8 (2): 74-80.
- Uzuner Aydın, Z.** (2015). “*Avcıların Harcama Eğilimlerinin ve Milli Gelire Katkısının Belirlenmesi (İstanbul Örneği)*”, T.C. İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı Ormancılık Ekonomisi Programı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Ünver, A. S.,** (1982). “*Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri*”, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları
- Westerveltlodge,** (2022). “*History – Rates*”, Retrieved from <https://westerveltlodge.com/history/> (21.03.2022).
- Whittemore, R., Chase, S. K., ve Mandle, C. L.** (2001). *Validity in qualitative research*. Qualitative Health Research, 11 (4), 522-537
- Williams, J.,** (2005). “*Hunting and the Royal Image of Henry VIII*”, Sport in History, 25:1, 41-59, DOI: 10.1080/17460260500073082
- Wilson, C., ve Tisdell, C.** (2006). “*Conservation and Economic Benefits of Wildlife-Based Marine Tourism: Sea Turtles and Whales as Case Studies*”, Human Dimensions of Wildlife, 8, 49–58.
- Wing, L. W.,** (1951). “*Practice of Wildlife Conservation*”, USA, John Willey & Sons Inc.
- Yakala,** (2017). “*Tarihi Hünkar Köşkünde Av Yemekleri*”, Retrieved from <https://www.yakala.co/istanbul/istanbul-yeme-icme/istanbul-aksam-yemegi/tarihi-hunkar-koskünde-av-yemekleri-2--firsati> (E.T:21.12.2017).
- Yaman, R.** (1988). “*Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları*”, II. Milletlerarası Yemek Kongresi. Ankara.
- Yavaş, A.,** (2003). “*Alanya-Çıplaklı Mahallesiinde Bilinmeyen Bir Selçuklu Köşkü*”, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Dergisi, S. XII, 155-162
- Yazıcızâde, A.,** (2009). “*Tevarih-i Âl-i Selçuk*”, haz. A. Bakır, İstanbul

- Yenidenergenekon,** (2022). “İslamiyetten önceki Türk devlet geleneklerine göre orun ve ülüş”. Retrieved from <https://yenidenergenekon.com/676-islamiyetten-onceki-turk-devlet-geleneklerine-gore-orun-ve-ulus/> (E.T: 03.02.2022).
- Yerasimos, M.,** (2005). “500 Yıllık Osmanlı Mutfağı”, İstanbul: Boyut Kitapları.
- Yerasimos, M,** (2011). “Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü”, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, S.,** (2000). “Sultan Sofraları / 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı”, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldırım, K.,** (2010). “Raising the Quality in Qualitative Research”, Elementary Education Online, 9(1), 79-92.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H.,** (2013). “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri”, Ankara: Seçkin Yayınları
- Yummyadvisor,** (2022). “Urza Monte Verde Restaurant”, Retrieved from <https://www.yummyadvisor.com/tr-tr-Istanbul/sc4bfze-Urza-Monte-Verde-Restaurant/foto%C4%9Fraflar/> (E.T: 21.03.2022).
- Yücesan, S.,** (1999). “Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Yayın No: 23, 235-244, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Yüksel, A., Mil, B. ve Bilim, Y.,** (2007). Nitel Araştırma: Neden, Nasıl, Niçin? (1. baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

## EKLER

### Ek 1. Yapılan Gözlem ve Görüşme Türleri, Bölgeleri ve Tarihleri Listesi (Tarım ve Orman, 2022 ).

Rezervasyon No	Avlak Adı	Av Hayvanı Türü	Rezervasyon Tarihi
32038371	Kızılırmak Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	06.03.2022
32038370	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	06.03.2022
32038341	Şeyhhalil Genel Avlağı	Ördek Türleri	06.03.2022
31915156	Tekkeköy Genel Avlağı	Çulluk	27.02.2022
31915157	Tekkeköy Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	27.02.2022
31915140	Çarşamba Genel Avlağı	Ördek Türleri	27.02.2022
31915139	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	27.02.2022
31896390	Tekkeköy Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	26.02.2022
31896373	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	26.02.2022
31896374	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	26.02.2022
31896389	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	26.02.2022
31758901	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	19.02.2022
31758902	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	19.02.2022
31659962	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	13.02.2022
31659963	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	13.02.2022
31659991	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	13.02.2022
31659992	Tekkeköy Genel Avlağı	Karatavuk	13.02.2022
31596530	Tekkeköy Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	12.02.2022
31596529	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	12.02.2022
31596567	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	12.02.2022
31596566	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	12.02.2022
31543910	Erciyesdağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	09.02.2022
31543909	Erciyesdağı Genel Avlağı	Sakarmeke	09.02.2022
31543896	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	09.02.2022
31543895	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	09.02.2022
31436644	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	06.02.2022
31436645	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	06.02.2022
31436692	Erciyesdağı Genel Avlağı	Sakarmeke	06.02.2022
31436691	Erciyesdağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	06.02.2022
31436578	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	05.02.2022
31436606	Erciyesdağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	05.02.2022
31436607	Erciyesdağı Genel Avlağı	Sakarmeke	05.02.2022
31436577	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	05.02.2022
31097295	Erciyesdağı Genel Avlağı	Sakarmeke	26.01.2022
31097320	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	26.01.2022
31097319	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	26.01.2022
31097296	Erciyesdağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	26.01.2022
30949238	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	23.01.2022
30949237	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	23.01.2022
30949418	Erciyesdağı Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	23.01.2022
30949417	Erciyesdağı Genel Avlağı	Sakarmeke	23.01.2022
28961050	Merkez Kapadokya Genel Avlağı 1	Çulluk	08.12.2021
28961051	Merkez Kapadokya Genel Avlağı 1	Güvercin (Kaya Güvercini)	08.12.2021
28961068	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	08.12.2021
28961069	Kızılırmak Genel Avlağı	Karatavuk	08.12.2021
28860326	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	05.12.2021
28860325	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	05.12.2021
28860351	Tekkeköy Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	05.12.2021
28860350	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	05.12.2021
28757700	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	04.12.2021
28757736	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	04.12.2021

28757737	Tekkeköy Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	04.12.2021
28757699	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	04.12.2021
28544792	Erciyesdağı Genel Avlağı	Karatavuk	28.11.2021
28544747	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	28.11.2021
28544746	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	28.11.2021
28544791	Erciyesdağı Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	28.11.2021
28135556	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	20.11.2021
28135555	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	20.11.2021
28135645	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	20.11.2021
28135646	Tekkeköy Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	20.11.2021
28036573	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	17.11.2021
28036590	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	17.11.2021
28036591	Tekkeköy Genel Avlağı	Karatavuk	17.11.2021
28036574	Çarşamba Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	17.11.2021
27510339	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	07.11.2021
27510338	Kızılırmak Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	07.11.2021
27510520	Molu Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	07.11.2021
27510519	Molu Genel Avlağı	Sakarmeke	07.11.2021
27510243	Avanos Göynük Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	06.11.2021
27510277	Kızılırmak Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	06.11.2021
27510278	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	06.11.2021
27510244	Avanos Göynük Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	06.11.2021
27061326	Ortaköy Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	31.10.2021
27061325	Ortaköy Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	31.10.2021
27158821	Şarkışla Genel Avlağı	Çil Keklik	31.10.2021
27158822	Şarkışla Genel Avlağı	Ördek Türleri	31.10.2021
27033344	Şarkışla Genel Avlağı	Çil Keklik	30.10.2021
27033345	Şarkışla Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	30.10.2021
27081575	Avanos Göynük Genel Avlağı	Çulluk	27.10.2021
27081574	Avanos Göynük Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	27.10.2021
27081604	Kızılırmak Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	27.10.2021
27081603	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	27.10.2021
27061268	Tekkeköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	26.10.2021
26981808	Tekkeköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	24.10.2021
26981893	Çarşamba Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	24.10.2021
26981894	Çarşamba Genel Avlağı	Çulluk	24.10.2021
26981807	Tekkeköy Genel Avlağı	Bıldırcın	24.10.2021
26886422	Tekkeköy Genel Avlağı	Çulluk	23.10.2021
26886333	Çarşamba Genel Avlağı	Bıldırcın	23.10.2021
26886423	Tekkeköy Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	23.10.2021
26886335	Çarşamba Genel Avlağı	Ördek Türleri	23.10.2021
26812388	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	20.10.2021
26812389	Kızılırmak Genel Avlağı	Bıldırcın	20.10.2021
26767993	Avanos Göynük Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	20.10.2021
26767994	Avanos Göynük Genel Avlağı	Çulluk	20.10.2021
26692651	Salur Genel Avlağı	Bıldırcın	17.10.2021
26692652	Salur Genel Avlağı	Su Çulluğu (Bekasin)	17.10.2021
26691739	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	17.10.2021
26691738	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	17.10.2021
26375021	Avanos Göynük Genel Avlağı	Çulluk	16.10.2021
26612818	Kızılırmak Genel Avlağı	Ördek Türleri	16.10.2021
26612819	Kızılırmak Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	16.10.2021
26375020	Avanos Göynük Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	16.10.2021
26271540	Avanos Göynük Genel Avlağı	Bıldırcın	13.10.2021
26271541	Avanos Göynük Genel Avlağı	Üveyik	13.10.2021
26300414	Merkez Kapadokya Genel Avlağı 1	Bıldırcın	09.10.2021
26300402	Avanos Göynük Genel Avlağı	Yaban Domuzu	09.10.2021
26300401	Avanos Göynük Genel Avlağı	Üveyik	09.10.2021
25928843	Süksün Genel Avlağı	Bıldırcın	19.09.2021
25928855	Mimarsinan Genel Avlağı	Yaban Domuzu	19.09.2021

25928856	Mimarsinan Genel Avlağı	Üveyik	19.09.2021
25784211	Mimarsinan Genel Avlağı	Yaban Domuzu	12.09.2021
25784146	Süksün Genel Avlağı	Bıldırcın	12.09.2021
25784212	Mimarsinan Genel Avlağı	Üveyik	12.09.2021
25741969	Süksün Genel Avlağı	Bıldırcın	11.09.2021
25742051	Merkez Kapadokya Genel Avlağı 1	Üveyik	11.09.2021
25742052	Merkez Kapadokya Genel Avlağı 1	Yaban Domuzu	11.09.2021
25635915	Süksün Genel Avlağı	Bıldırcın	05.09.2021
25639632	Ekrek Genel Avlağı	Üveyik	05.09.2021
25635916	Süksün Genel Avlağı	Yaban Domuzu	05.09.2021
25503949	Süksün Genel Avlağı	Yaban Domuzu	30.08.2021
25503950	Süksün Genel Avlağı	Üveyik	30.08.2021
25503975	Merkez Kapadokya Genel Avlağı 1	Bıldırcın	30.08.2021
25454466	Mimarsinan Genel Avlağı	Yaban Domuzu	28.08.2021
25454479	Süksün Genel Avlağı	Üveyik	28.08.2021
25454467	Mimarsinan Genel Avlağı	Bıldırcın	28.08.2021
25224610	Pazarören Genel Avlağı	Yaban Domuzu	22.08.2021
25224611	Pazarören Genel Avlağı	Bıldırcın	22.08.2021
25224579	Pazarören Genel Avlağı	Bıldırcın	21.08.2021
25224578	Pazarören Genel Avlağı	Yaban Domuzu	21.08.2021
25118803	Gülşehir Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	07.03.2021
25118802	Gülşehir Kızılırmak Genel Avlağı	Sakarmeke	07.03.2021
25118776	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Su Çulluğu (Bekasin)	07.03.2021
25118775	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	07.03.2021
25118660	Molu Genel Avlağı	Sakarca kazı	06.03.2021
25118682	Çiftlikköy Genel Avlağı	Su Çulluğu (Bekasin)	06.03.2021
25118681	Çiftlikköy Genel Avlağı	Sakarmeke	06.03.2021
25118661	Molu Genel Avlağı	Ördek Türleri	06.03.2021
25049373	Molu Genel Avlağı	Ördek Türleri	03.03.2021
25049408	Kızılırmak Genel Avlağı	Sakarmeke	03.03.2021
25049409	Kızılırmak Genel Avlağı	Çulluk	03.03.2021
25049374	Molu Genel Avlağı	Sakarca kazı	03.03.2021
24941912	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	24.02.2021
24941906	Molu Genel Avlağı	Sakarmeke	24.02.2021
24941905	Molu Genel Avlağı	Sakarca kazı	24.02.2021
24941913	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Çulluk	24.02.2021
24858968	Molu Genel Avlağı	Sakarca kazı	17.02.2021
24858969	Molu Genel Avlağı	Çulluk	17.02.2021
24858958	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	17.02.2021
24858957	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	17.02.2021
24797674	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Çulluk	10.02.2021
24797662	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Su Çulluğu (Bekasin)	10.02.2021
24797661	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	10.02.2021
24797675	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	10.02.2021
24797651	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Yaban Domuzu	09.02.2021
24754515	Gaziemir Devlet Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	03.02.2021
24754514	Gaziemir Devlet Avlağı	Çulluk	03.02.2021
24705543	Dumlupınar Arpalı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	02.02.2021
24612450	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	27.01.2021
24612451	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	27.01.2021
24612468	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	27.01.2021
24612467	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Çulluk	27.01.2021
24612435	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Yaban Domuzu	26.01.2021
24551169	Gülşehir Kızılırmak Genel Avlağı	Sakarmeke	20.01.2021
24551168	Gülşehir Kızılırmak Genel Avlağı	Su Çulluğu (Bekasin)	20.01.2021
24480093	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	20.01.2021
24480094	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Çulluk	20.01.2021
24480063	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Yaban Domuzu	19.01.2021
24392650	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Sakarmeke	13.01.2021
24392651	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Çulluk	13.01.2021

24392655	Kozaklı Taşlıhöyük Genel Avlağı	Su Çulluğu (Bekasin)	13.01.2021
24392654	Kozaklı Taşlıhöyük Genel Avlağı	Ördek Türleri	13.01.2021
24390389	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Yaban Domuzu	12.01.2021
24272829	Abdallı Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	06.01.2021
24272840	Ortaköy Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	06.01.2021
24272839	Ortaköy Genel Avlağı	Ördek Türleri	06.01.2021
24272830	Abdallı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	06.01.2021
24146257	Şeyhhalil Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	30.12.2020
24146281	Arsıanlı Devlet Avlağı	Ördek Türleri	30.12.2020
24146280	Arsıanlı Devlet Avlağı	Çil Keklik	30.12.2020
24146256	Şeyhhalil Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	30.12.2020
24039885	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Çulluk	23.12.2020
24039884	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	23.12.2020
24039060	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	23.12.2020
24039061	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	23.12.2020
23876817	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Çulluk	16.12.2020
23876818	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	16.12.2020
23876752	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	16.12.2020
23876750	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	16.12.2020
23759703	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	09.12.2020
23759587	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	09.12.2020
23759586	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	09.12.2020
23759702	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Çulluk	09.12.2020
23634351	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Çulluk	02.12.2020
23634350	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	02.12.2020
23634283	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	02.12.2020
23634284	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	02.12.2020
23530039	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	29.11.2020
23530038	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	29.11.2020
23530123	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	29.11.2020
23530124	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	29.11.2020
23410128	Ürgüp Akçaören Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	28.11.2020
23410129	Ürgüp Akçaören Genel Avlağı	Çulluk	28.11.2020
23410065	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	28.11.2020
23410066	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	28.11.2020
23335956	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	25.11.2020
23336018	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Su Çulluğu (Bekasin)	25.11.2020
23336017	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	25.11.2020
23335957	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	25.11.2020
23129609	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	22.11.2020
23129610	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Çulluk	22.11.2020
23129560	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	22.11.2020
23129559	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	22.11.2020
23129455	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	21.11.2020
23129456	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	21.11.2020
23129523	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Sakarmeke	21.11.2020
23129522	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	21.11.2020
23011355	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	18.11.2020
23011354	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	18.11.2020
23011429	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Sakarmeke	18.11.2020
23011428	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	18.11.2020
22779438	Ürgüp Akçaören Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	15.11.2020
22779439	Ürgüp Akçaören Genel Avlağı	Çulluk	15.11.2020
22779399	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	15.11.2020
22779398	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	15.11.2020
22779345	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	14.11.2020
22779366	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	14.11.2020
22779367	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	14.11.2020
22779344	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	14.11.2020
22663925	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliği	11.11.2020

22663895	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	11.11.2020
22663926	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Sakarmeke	11.11.2020
22663894	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	11.11.2020
22585115	Durdulu Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	08.11.2020
22574058	Şahruh Genel Avlağı	Ördek Türleri	08.11.2020
22574057	Şahruh Genel Avlağı	Çil Keklik	08.11.2020
22585114	Durdulu Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	08.11.2020
22452928	Abdallı Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	07.11.2020
22452927	Abdallı Genel Avlağı	Bıldırcın	07.11.2020
22502950	Çağlayan Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	07.11.2020
22502949	Çağlayan Genel Avlağı	Ördek Türleri	07.11.2020
22395624	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	04.11.2020
22395623	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	04.11.2020
22395695	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	04.11.2020
22395696	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Çulluk	04.11.2020
22297744	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	01.11.2020
22297745	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	01.11.2020
22297812	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	01.11.2020
22297813	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Çulluk	01.11.2020
22206246	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Tahtalı (Orman Güvercini)	31.10.2020
22206008	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	31.10.2020
22206007	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	31.10.2020
22206245	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	31.10.2020
22138894	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Çulluk	29.10.2020
22138893	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Bıldırcın	29.10.2020
22138868	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	29.10.2020
22138869	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	29.10.2020
22062279	Kümbet Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	28.10.2020
22062278	Kümbet Genel Avlağı	Ördek Türleri	28.10.2020
22062365	Ortaköy Genel Avlağı	Bıldırcın	28.10.2020
22062364	Ortaköy Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	28.10.2020
21745352	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	25.10.2020
21745262	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	25.10.2020
21745353	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	25.10.2020
21745263	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	25.10.2020
21667457	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	24.10.2020
21667458	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	24.10.2020
21667447	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	24.10.2020
21667446	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	24.10.2020
21667429	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Güvercin (Kaya Güvercini)	21.10.2020
21667428	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	21.10.2020
21667406	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	21.10.2020
21667407	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	21.10.2020
21617317	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Bıldırcın	18.10.2020
21617316	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	18.10.2020
21617226	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	18.10.2020
21617227	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	18.10.2020
21525227	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Ördek Türleri	17.10.2020
21525228	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Yaban Tavşanı	17.10.2020
21525254	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Kınalı Keklik, Kum Kekliğı	17.10.2020
21525255	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Üveyik	17.10.2020
21444267	Ürgüp Sofular Genel Avlağı	Yaban Domuzu	14.10.2020
21444243	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Bıldırcın	14.10.2020
21444244	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Üveyik	14.10.2020
21167862	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	11.10.2020
21167845	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	11.10.2020
21167844	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	11.10.2020
21167802	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	10.10.2020
21167801	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	10.10.2020
21167819	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	10.10.2020

21084287	Avanos Akarca Genel Avlağı	Üveyik	07.10.2020
21084288	Avanos Akarca Genel Avlağı	Yaban Domuzu	07.10.2020
21084252	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	07.10.2020
21084139	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	04.10.2020
21084177	Avanos Akarca Genel Avlağı	Yaban Domuzu	04.10.2020
21084176	Avanos Akarca Genel Avlağı	Üveyik	04.10.2020
21084050	Avanos Akarca Genel Avlağı	Yaban Domuzu	03.10.2020
21084049	Avanos Akarca Genel Avlağı	Üveyik	03.10.2020
21084005	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	03.10.2020
20935011	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	30.09.2020
20935010	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	30.09.2020
21033804	Avanos Akarca Genel Avlağı	Üveyik	30.09.2020
20934973	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	27.09.2020
20934930	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	27.09.2020
20934974	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	27.09.2020
20934859	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	26.09.2020
20934858	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	26.09.2020
20934891	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	26.09.2020
20764844	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	23.09.2020
20764833	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	23.09.2020
20764834	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	23.09.2020
20764811	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	20.09.2020
20764812	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	20.09.2020
20764820	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	20.09.2020
20707321	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	19.09.2020
20707317	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	19.09.2020
20707320	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	19.09.2020
20707304	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	16.09.2020
20707288	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	16.09.2020
20707289	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	16.09.2020
20624792	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	13.09.2020
20624723	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	13.09.2020
20624793	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	13.09.2020
20624693	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	12.09.2020
20624694	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	12.09.2020
20624648	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	12.09.2020
20552513	Soğanlı Genel Avlağı	Üveyik	09.09.2020
20552483	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	09.09.2020
20552514	Soğanlı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	09.09.2020
20419329	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	06.09.2020
20419328	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	06.09.2020
20419342	Avanos Sarıhıdır Genel Avlağı	Üveyik	06.09.2020
20419268	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	05.09.2020
20419267	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	05.09.2020
20419306	Derinkuyu Kuyulutatlar Genel Avlağı	Üveyik	05.09.2020
20419229	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Yaban Domuzu	02.09.2020
20419228	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	02.09.2020
20419245	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	02.09.2020
20192886	Soğanlı Genel Avlağı	Üveyik	23.08.2020
20192851	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	23.08.2020
20192887	Soğanlı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	23.08.2020
20142354	Derinkuyu Tilköy Genel Avlağı	Bıldırcın	22.08.2020
20142412	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Yaban Domuzu	22.08.2020
20142411	Ürgüp Hoduldağı Genel Avlağı	Üveyik	22.08.2020

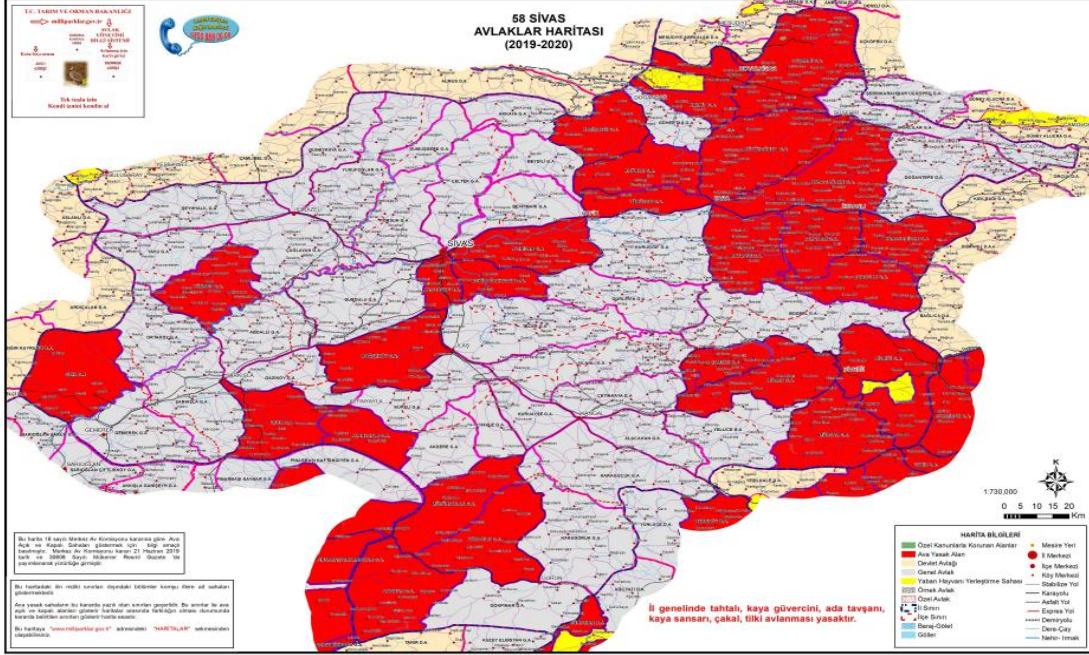
**Ek 2. Sivas Bölgesine Ait Avlaklar (Tarım ve Orman, 2022).**

No	Avlak Adı	Girebilecek Avcı Sayısı
15279	Abdallı Genel Avlağı	102
15282	Akdere Genel Avlağı	78
15288	Akkaya Genel Avlağı	61
15291	Akpınar Genel Avlağı	138
15292	Akören Genel Avlağı	90
15285	Akıncılar Genel Avlağı	111
15293	Alacahan Genel Avlağı	71
15294	Altınyayla Genel Avlağı	66
15295	Beydağı Genel Avlağı	107
15297	Beydili Genel Avlağı	58
15298	Beypınarı Genel Avlağı	95
15299	Bozbel Genel Avlağı	180
15300	Boğazköy Genel Avlağı	128
15302	Büyüküney Genel Avlağı	161
15305	Divriği Genel Avlağı	161
15303	Doğantepe Genel Avlağı	130
15304	Durdulu Genel Avlağı	154
15306	Eskiboğazkesen Genel Avlağı	53
15307	Gaziköy Genel Avlağı	71
15308	Gemerek Genel Avlağı	113
15309	Göhertaş Genel Avlağı	49
15310	Gökpınar Genel Avlağı	130
15312	Gümüsdere Genel Avlağı	62
15313	Güneykaya Genel Avlağı	78
15314	Gürlevik Genel Avlağı	123
15315	Havuz Genel Avlağı	52
15316	Höbek Genel Avlağı	121
15318	Karacahisar Genel Avlağı	80
15319	Karacaören Genel Avlağı	158
15320	Karadoruk Genel Avlağı	175
15405	Karagücük Genel Avlağı	144
15408	Kelkit Genel Avlağı	107
15412	Keşişdağı Genel Avlağı	87
15419	Kuruayşe Genel Avlağı	56
15430	Kurugöl Genel Avlağı	150
15433	Koroğlu Genel Avlağı	129
15437	Kümbet Genel Avlağı	97
15440	Küveli Genel Avlağı	95
15443	Mursal Genel Avlağı	124
15448	Mühürkulak Genel Avlağı	110
15452	Ortaköy Genel Avlağı	103
15457	Porsuk Genel Avlağı	98
15471	Suşehri Genel Avlağı	178
15464	Sızır Genel Avlağı	141
15503	Taşlıdere Genel Avlağı	35
15505	Tecer Genel Avlağı	176
15510	Tuzhisar Genel Avlağı	102
15512	Tödürge Genel Avlağı	52
15516	Uçuk Genel Avlağı	100
15519	Yakayeri Genel Avlağı	86
15522	Yavu Genel Avlağı	91
15524	Yellice Genel Avlağı	121
15526	Yusufoğlan Genel Avlağı	121
15525	Yılanlı Genel Avlağı	138
15527	Çamşılı Genel Avlağı	48
15528	Çağlayan Genel Avlağı	124
15530	Çeltek Genel Avlağı	104

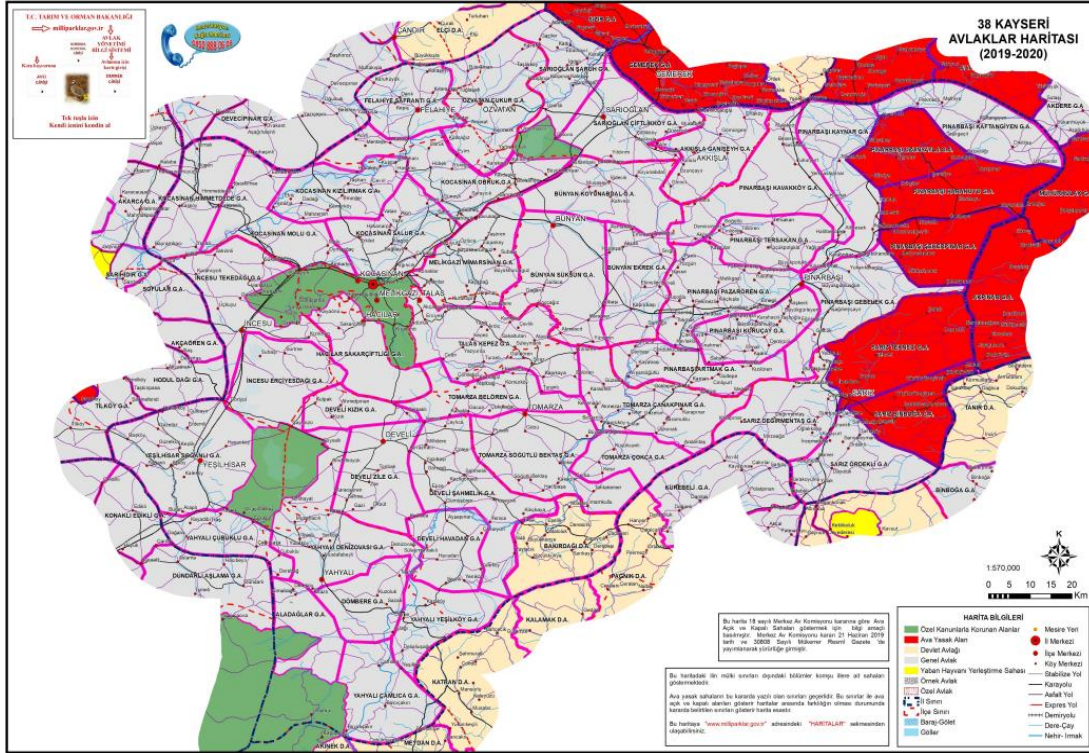
15532	Çengelli Genel Avlağı	93
15533	Çetinkaya Genel Avlağı	83
15536	Şarkışla Genel Avlağı	131
15538	Şeyhhalil Genel Avlağı	124

## Ek 3. Gözlem ve Görüşme Yapılan Bölgelere Ait Avlak Haritaları (Tarım ve Orman, 2022).

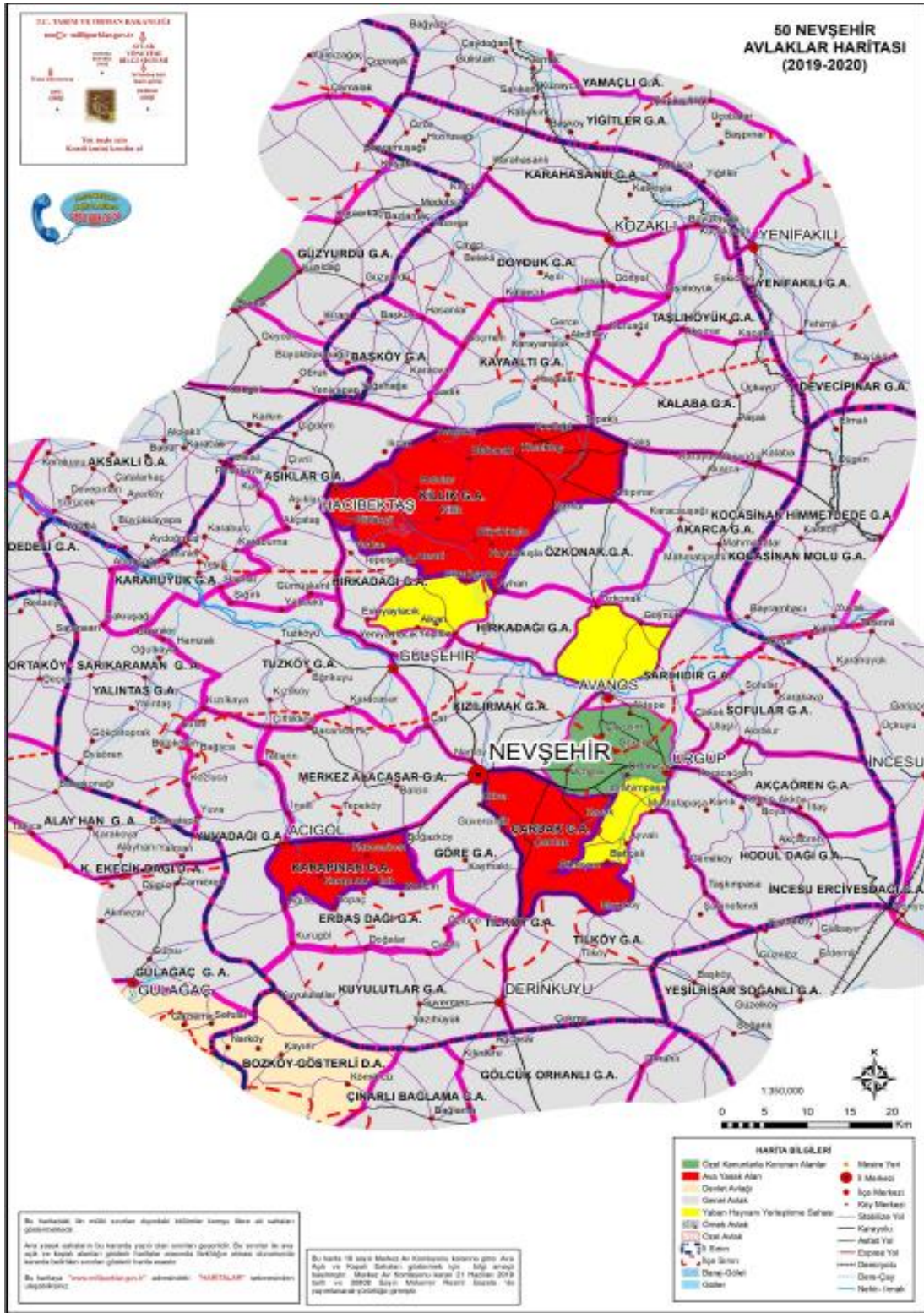
### 3.1. Sivas Avlak Haritası



### 3.2. Kayseri Avlak Haritası



### 3.3. Nevşehir Avlak Haritası



## Ek 4. Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu



### NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR ETİK KURULU GÖNÜLLÜ KATILIMCI ONAY FORMU

Sizi Osman ÖZER tarafından yürütülen “*Gastronomi ve Av Turizmi; Türkiye Av Turizminin Sosyo-Ekonomik ve Gastronomik Açıdan Değerlendirilmesi*” başlıklı araştırmaya davet ediyoruz. Bu araştırmanın amacı Türkiye avcılığının ve av turizmin yapısını incelemektir. Araştırmada sizden tahminen 35 dakika ayırmanız istenmektedir.

**Bu çalışmaya katılmak tamamen GÖNÜLLÜLÜK esasına dayanmaktadır.**

Çalışmanın amacına ulaşması için sizden beklenen, bütün sorulara, kimsenin baskısı veya telkini altında olmadan, size en uygun gelen cevapları içtenlikle vermenizdir. Bu formu okuyup onaylamanız, araştırmaya katılmayı kabul ettiğiniz anlamına gelecektir. Ancak, çalışmaya katılmama veya katıldıktan sonra herhangi bir anda çalışmayı bırakma hakkına da sahipsiniz.

Bu çalışmadan elde edilecek bilgiler tamamen araştırma amacı ile kullanılacak olup KİŞİSEL BİLGİLERİNİZ GİZLİ TUTULACAKTIR; ancak verileriniz yayın amacı ile kullanılabilir.

Eğer araştırmanın amacı ile ilgili verilen bu bilgiler dışında, şimdi veya sonra daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız, araştırmacıya şimdi sorabilir veya aşağıdaki iletişim bilgilerinden ulaşabilirsiniz.

Sorumlu Araştırmacı	
Katılımcının kişisel bilgilerinin gizli tutulacağını, katılımcının çalışma kapsamında sağlayacağı tüm verilerin etik kurallara göre işleneceğini ve bu etik kuralların ihlali durumunda, ortaya çıkacak tüm sorumluluğu kabul ettiğimi beyan ederim.	
<b>Unvanı, Adı-Soyadı:</b>	Dr. Öğrencisi Osman ÖZER
<b>Tarih:</b>	
<b>İmza:</b>	
<b>Yetişkin Katılımcının Kendisi tarafından doldurulacak</b>	
<input type="checkbox"/> Yukarıda yer alan ve araştırmadan önce katılımcıya verilmesi gereken bilgileri okudum ve katılmam istenen çalışmanın kapsamını ve amacını, gönüllü olarak üzerime düşen sorumlulukları anladım.	
<input type="checkbox"/> Çalışma hakkında yazılı/sözlü açıklama araştırmacı tarafından yapıldı ve kişisel bilgilerimin özenle korunacağı konusunda yeterli güven verildi.	
<input type="checkbox"/> Bu koşullarda, araştırmaya kendi isteğimle, hiçbir baskı ve telkin olmaksızın katılmayı kabul ediyorum.	
Araştırma tamamlandığında genel/özel sonuçların benimle paylaşılmasını	<input type="checkbox"/> İstiyorum <input type="checkbox"/> İstemiyorum
<b>Adı-Soyadı:</b> <b>veya Katılımcı Kodu:</b>	
<b>Tarih:</b>	
<b>İmza:</b>	
<b>İletişim Bilgileri (İsteğe bağlı):</b>	

*Bu form, katılımcının kendisi tarafından imzalandıktan sonra araştırmacıya teslim edilecektir. Ayrıca talep edildiği takdirde, bu formun bir nüshası katılımcıya verilecektir.*

## Ek 5. Yarı yapılandırılmış görüşme soruları.

<b>Sosyo-Ekonomik Yapı</b>	
1.	Ortalama bir av sezonunda ne kadar harcama yapıyorsunuz? Yaptığınız harcama kalemleri hakkında bilgi verir misiniz?
2.	Av turizmine olan ilginiz ne zaman ve ne şekilde başladı?
3.	Av organizasyonlarını nasıl organize edersiniz ve kimlerle beraber katılırsınız?
4.	Avlaması en fazla sevdiğiniz av hayvanı nedir? Avlama yöntemleri, donanımları ve diğer özellikleri hakkında detaylı bilgi verir misiniz?
<b>Gastronomik Yapı</b>	
5.	Avladığınız av hayvanının etini ne şekilde değerlendiriyorsunuz?
6.	Avladığınız av hayvanının etini nerede ve hangi pişirme yöntemini kullanarak pişiriyorsunuz?
7.	Av eti restoranı ya da av köşkü kavramını duydunuz mu? Duyduysanız hayatınız boyunca herhangi birine gittiniz mi?
<b>Demografik ve Genel Bilgiler</b>	
Cinsiyet:	
Yaş:	
Eğitim durumu:	
Meslek:	
Aylık ortalama gelir:	
Toplam avcılık deneyimi:	
Katıldığı il:	
Görüşme tarihi:	
Görüşme süresi:	

## Ek 6. Gözlem Formu (İnanır, 2017).

Tarih :
Yer :
Süre :
Sürenin Başlangıç Zamanı :
Sürenin Bitiş Zamanı :
Kayıt Türü :
Yapılan Gözlem :

## Ek 7. Görüşmelere ilişkin bilgiler.

Katılımcı	Görüşme Süresi (Dakika)	Sayfa Sayısı	Sözcük Sayısı
K1	60	4	1375
K2	40	4	961
K3	50	4	1211
K4	33	4	602
K5	35	4	712
K6	87	4	1560
K7	76	4	1423
K8	47	4	559
K9	39	4	741
K10	24	4	150
K11	20	4	109
K12	37	4	687
K13	32	4	412
K14	21	4	189
K15	32	4	450

K16	36	4	852
K17	64	4	1285
K18	62	4	1267
K19	73	4	1457
K20	75	4	1495
K21	40	4	943
K22	57	4	1351
K23	30	4	385
K24	64	4	1244
K25	38	4	754
K26	82	4	1521
K27	52	4	1154
K28	53	4	1178
K29	27	4	403
K30	69	4	1402
K31	53	4	1185
K32	22	4	231
K33	84	4	1536
K34	75	4	1426
K35	40	4	786
K36	90	4	1595
K37	34	4	623
K38	43	4	857
K39	23	4	350
K40	74	4	1440
K41	30	4	420
K42	25	4	307
K43	30	4	466
K44	76	4	1324
K45	83	4	1517
K46	66	4	1127
K47	70	4	1227
K48	42	4	842
K49	67	4	1023
K50	86	4	1460
K51	70	4	1200
K52	73	4	1269
K53	68	4	1024
K54	74	4	1234
K55	70	4	1160
K56	87	4	1130
K57	76	4	1024
K58	47	4	559
K59	39	4	741
K60	24	4	450
K61	20	4	390
K62	37	4	687
K33	32	4	412
K64	21	4	689
K65	32	4	453

**Not:** Ortalama sözcük sayı 923'tür.

## **Ek 8. Av Turizmi Uygulama Talimatı Ücretlendirme Kuralları.**

### **ÜCRETLER**

1. Para birimi, KDV ve iade a) Tüm ücretler TL cinsinden olup % 18 KDV oranı uygulanır.

b) Avlanma izin ücretlerine KDV dahildir.

c) Avlanma İzin Ücreti işletilen ve işlettirilen avlaklar ile yaban domuzu hariç kota için ayrı ayrı alınır.

d) Avlama ücretleri ve cezalı avlama ücretlerinde KDV hariçtir.

e) Trofe Ücreti avlama ücreti içerisindedir.

f) Peşin tahsil edilen ücretler dışındaki tüm ücretler, av organizasyonunun sonuçlandığı tarihi izleyen beş işgünü içinde GARVÖT'e dayanarak hazırlanacak Av Bildirim Formu ile tahakkuk ettirilir. Bu ücretler bildirim tarihinden itibaren 15 gün içinde ödenir. 15 gün içinde ödenmeyen ücretler için mevzuat hükümleri uygulanır.

g) Yerli avcı kotalarında avlama ücreti kotanın ikinci kullanımı dahi olsa aşağıdaki durumlarda müdürlüklerce 15 gün içerisinde değerlendirildikten sonra iade edilir.

1. Avcının ölümü,

2. Avcının türe ait avına izin verilen dönemi kapsayan av organizasyonuna katılmayı engelleyici durumunu heyet raporuyla kanıtlanması,

3. Doğal afetler,

4. Kanuni grev,

5. Salgın hastalık,

6. Av organizasyonlarıyla ilgili, 18.12.1981 tarihli ve 2565 sayılı Askeri Yasak Bölgeler ve Güvenlik Bölgeleri Kanunu ve bu kanunun uygulanmasına ilişkin Askeri Yasak Bölgeler ve Güvenlik Bölgeleri Yönetmeliği hükümleri saklı olup, bu mevzuat hükümlerinin uygulanacağı veya bu yönde sorun oluşturan avlaklarda av organizasyonundan önce güvenlik birimleri ve mülki amirliklerle iletişim kurulduktan, yazılı onay alındıktan sonra av organizasyonları yürütülür. Olumsuz bildirim olmadığı sürece onaylanmış kabul edilir, alay komutanlığı veya mülki amirliklerden olumsuz resmi bildirim yapıldığında alınan avlama ücreti iade edilir.

h) İhale edilen kotalarda avlama ücretiyle ilgili iş ve işlemlerde sözleşme, 2886 sayılı Devlet İhale Kanunu hükümleri ve Döner Sermayeli Kuruluşlar İhale Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.

i) Tahsis edilen acente karaca kotalarında ücret iadesi yoktur.

j) Yaban domuzu av organizasyonlarında ücret iadesi yoktur.

Cezalı avlama ve yaralamalarda ücretlendirme

a) Avlanma izin belgesinde belirtilen tür ve sayı dışında avlanması, avlatılması durumunda; av yılı av dönemi için Bakanlık Makamı Oluru'yla belirlenen tazminat bedelleri ile Kanununun 25 inci maddesi ve 5326 sayılı Kabahatler Kanunu hükümleri 7 uygulanır.

b) Avlanma kotası ihale edilen avlaklarda cezalı avlama ve yaralama ücretlendirmeleri, sözleşme ve/veya ihale şartnamesinde yer alır.

- c) Tüm cezalı avlanmalarda aşağıdaki “Cezalı Avlama Ücreti” ayrıca tahsil edilerek uygulanır.
- d) Av kılavuzu veya av organizatörü ile rehberler av organizasyonunda, yaban domuzu bek ve sürek avı hariç av silahı ile dolaşamazlar/görev yapamazlar. Türlerle ilgili kuralların yer aldığı talimatın ilgili maddelerinde belirtilenlerin haricinde, avcı dışında hiçbir kimse av silahı bulunduramaz. Bulundurmaları halinde o türe ait cezalı avlanma ücreti uygulanır.
- e) Cezalı avlama: Her tür için belirlenmiş kota ile avlanabilecek yaş, cinsiyet ve trofe niteliklerinin dışındaki bireylerin avlanması durumu
- f) Cezalı avlama ücreti: Türün kotası ile belirlenen niteliklerinin (yaş, cinsiyet, trofe) dışındaki bireylerin avlanması durumunda belirlenen ücret
- g) Türe ait trofenin ölçüm veya tartımının Bakanlık görevlisine yaptırılmaması durumunda cezalı avlama ücreti uygulanır. h) Yerli avcılarının av organizasyonlarındaki atış mesafesi en fazla 550 m'dir. Bu mesafenin üzerinde yapılacak atışlarda avlağın avlama ücretinin % 25'i oranında cezalı ücretlendirme uygulanır.”

## Ek 9. Av Turizmi İşletme Belgesi (ATİB) sahip A Grubu seyahat acenteleri

ACENTENİN ADI	SAHİBİNİN ADI	ADRES	İLİ	İLETİŞİM NUMARALAR I (Telefon- Faks)
THE EXQUISITE GROUP SEYAHAT ACENTESİ	ELİT SEYAHAT TURİZM VE TİC. LTD. ŞTİ.	Şirinyalı Mah. Eski Lara Cad. 1512 Sokak Sinan Apt. No: 4 Antalya	Antalya	0242 3245080-3244845
MR TRAVEL SEYAHAT ACENTESİ	B.S.E TUR. TİC. SEY. TEKSTİL İNŞ. T.A.Ş İHR. VE SAN. LTD. ŞTİ	Kemeraltı Mah. Atatürk Cad. Huzur Apt. 1/9 Marmaris/Muğla	Muğla	0252 4135690-4120624
TEMPEST SEYAHAT ACENTESİ	TEMPEST TOUR TUR. SEYAHAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Çayhane Sokak 10-5 Gaziosmanpaşa/Ankara	Ankara	0312 4450500-4464757
ERTÜRK SEYAHAT ACENTESİ	ERTÜRK TURİZM DENİZ NAKLİYAT SANAYİ VE TİC.A.Ş.	Beyazıt Caddesi No:7/8 Çeşme/İzmir	İzmir	0232 7126768-7126223
MARATON TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	MARATON SEY. ACEN. TUR. ZİR. GIDA ve NAK. TİC. LTD. ŞTİ	Kıbrıs Şehitleri Cad. 1462. Sokak No: 48 Alsancak/İzmir	İzmir	0232 4640347-4635665
PAMFİLYA TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	PAMİLYA TUR. SEY. ve VAPURCULUK TİC. A.Ş.	Esentepe Mah. Kore Şehitleri Cad. Yzb. K. Aldoğan Sokak No:7/1 Şişli/İstanbul	İstanbul	0242 2431500-2421400
SAFARİ TUR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	SAFARİ TUR TURİZM SEYAHAT VE TİC. LTD. ŞTİ.	Zerdalilik Mah. B. Onat Cad. Begonya Apt. No:84 Kat:1/11 Antalya	Antalya	0242 3110013-3111307
TAYLAN CEVİZ TRAVEL SEYAHAT ACENTESİ	T.C.T. TANITIM TURİZM ORGANİZASYON GIDA ÇİÇEKÇİLİK TEKSTİL VE SANAYİ İTH. İHR. TİC. LTD. ŞTİ.	Çağlayan Mah. 2043 Sokak Mavi Tur 1 Sitesi No:12/4 Antalya	Antalya	0242 3235108-3235108
ŞIKAR ŞIKAR SAFARİS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ŞIKAR TURİZM VE İNŞAAT TİCARET LTD. ŞTİ.	Hürriyet Bulvarı Kültür Mah. 3821. Sokak Dilara Apt. 1/14 Antalya	Antalya	0242 2263115-2263119
GÖNYE TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	AVTUR TURİZM AV MALZEMELERİ VE TARIM ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Beyhekim Mah. K. Karabekir Cad. Küçükşarı Apt. No:26/1 Selçuklu/Konya	Konya	0332 3535953-3500897
PERON TOUR SEYAHAT ACENTESİ	AKUYSAL TURİZM GIDA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.	İsmet İnönü Bulvarı 12/D Kuşadası/Aydın	Aydın	0256 6143450-6145916
NATURE TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	NATURE TURİZM TİCARET SANAYİ LTD. ŞTİ.	Yaygın Mevkii Kalkım Çanakkale	Çanakkale	0286 4847778-4847858
AY-Fİ TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	BEKİR GÜNHAN AKTAN	Ali Suavi Sokak Akhan İşmerkezi No:23/54 Maltepe/Ankara	Ankara	0312 2324820-2324819
A-LEVEL TOURİSM SEYAHAT ACENTESİ	ALEVEL TURİZM TİC. LTD. ŞTİ.	İnönü Mah. Çimen Sok. No:24 D:1 Elmadag Şişli/İstanbul	İstanbul	0212 2355950-2355952
SELENE TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	SELENE TURİZM İNŞ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ	Bab-ı Aksaray Mah. Ayanbey Sokak No:22/B Karatay/Konya	Konya	0332 3536745-3537644
MİSKET TRAVEL SEYAHAT ACENTESİ	HÜSEYİN ÖKSÜZ-MİSKET TRAVEL	Yüzevler Mah. M.Kemal Paşa Cad. Bozkurt Apt. No:67/6 Amasya	Amasya	03582189001-2189295
E&G TUR SEYAHAT ACENTESİ	GENTUR İNŞAAT TURİZM VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.	Cinnah Caddesi No:35/6-A Çankaya/Ankara	Ankara	0312 4399739-4399736
YEŞİL MARMARİS TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	YEŞİL MARMARİS TUR.VE YAT. İŞLETMESİ A.Ş.	Tepe Mahallesi Barbaros Caddesi No:13 Marmaris/Muğla	Muğla	0252 4126486-4125077
MARE MONTE-TOUR SEYAHAT ACENTESİ	MARE MONTE-TOUR MUHARREM ERİNÇ ERSÖZ	İskele Mahallesi Fatih Caddesi No:13 Altınoluk-Edremit/Balıkesir	Balıkesir	0266 3961730-3960675
DEMAVEND TURİZM VE SAYAHAT ACENTESİ	ÇAMTUR TUR. İNŞ. GIDA AKAR. NAK. TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.	Şah Süleyman Mah. Taciroğlu Sokak Birlik Apt. No:1/5 Niğde	Niğde	0388 232 7363-232 2243
THE GREEN BLUE TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	GB TURİZM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.	İnönü Mah. Cumhuriyet Cad. Zambak Apt. No:193/5 Harbiye-Şişli/İstanbul	İstanbul	0212 296 2520-296 2497
DEMRE TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	DEMRE SEYAHAT TURİZM VE TİCARET LTD. ŞTİ.	Akpınar Cad.Memiş Kaptan Meydanı No:2 Akçay-Edremit/Balıkesir	Balıkesir	0266 384 8586-385 1521
TRAVELCARE SEYAHAT ACENTASI	ELİT ARTI TURİZM ANİMASYON ÖZEL SAĞLIK HİZ. TİC. LTD. ŞTİ.	Özal Caddesi Kiremithane Sokak Hulusi Motel Yanı 5 Nolu İş Yeri Side/Antalya	Antalya	0242 731 0122-731 0292
ELDEBERAN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	GEREDEMİZ GAZETESİ BASIN YAYIN REKLAMCILIK TURİZM NAKLİYET TAAHHÜT İNŞ. DERİCİLİK İMALAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	Seviller Mah. Dayıoğlu APT. Blok 4/B 14900 Gerede/Bolu	Bolu	0374 311 5009-311 3681

ALDI TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	EMRE TURİZM SEYAHAT VE TİCARET A.Ş.	Saray Mah. Atatürk Cad. Dere Apt. No:153 Alanya/Antalya	Antalya	0242 513 0188-513 0188
HAVASER TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	HAVASER TURİZM TEKNİK MALZEME SAN. VE TİC. A.Ş.	Meran Nargileci Sokak Sarsılmaz Han Kat:1/A Eminönü/İstanbul	İstanbul	0212 513 5452-512 8079
KUŞADASI TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ASTA SEYAHAT ACENTELİĞİ TURİZM DANIŞMANLIK VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.	Türkmen Mah.İstiklal Cad.Gürhan Apt. No:4-B/1 Kuşadası/Aydın	Aydın	0256 614 1282-614 5580
CAPRİNAE TRAVEL SEYAHAT ACENTESİ	RAM SPOR TAŞIMACILIK TURİZM SEYAHAT ACENTESİ LTD. ŞTİ.	Yeşilbahçe Mah. M.Kasapoğlu Cad. Erman Apt. 24/5 07160 Antalya	Antalya	0242 322 00 27-322 3770
ASSOSEDEN GARDENS TOUR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	SELİMOĞLU MÜHENDİSLİK TAAHHÜT SAN. VE TİC. A.Ş.	Halaskargazi Cad. Günaydın Apt. No:64/4 Kat:2 Şişli/İstanbul	İstanbul	0212 291 0505-296 5545
CHIOS SUNRISE TOURS	TAMER TUR TURİZM SEYAHAT GEMİCİLİK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Beyazıt Caddesi No: 15 Çeşme/İzmir	İzmir	0232 712 69 16-712 6508
TOUR 07 TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	MUSTAFA AKÇALIOĞLU-MEGA ZİRAİ SULAMA SİSTEMLERİ-TOUR 07 SEYAHAT ACENTESİ	Güllerpınarı Mah. Hasan Akçalıoğlu Cad. Sezer Apt. No:63 Alanya/Antalya	Antalya	0242 511 07 02-511 8108
KÜLTÜR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	KÜLTÜR TURİZM VE TİCARET A.Ş.	Cumhuriyet Cad. No:243/4 Harbiye-Taksim/İstanbul	İstanbul	0212 234 3420-240 8290
11 TUR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	11 TUR TURİZM TİCARET VE YATIRIM LTD. ŞTİ.	Kazım Karabekir Caddesi Çavuşoğlu İşhanı Zemin Kat Erzurum	Erzurum	0442 234 15 15-233 1070
BREMER TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	GEZGİN TURİZM İNŞAAT TİC.VE SAN. LTD. ŞTİ.	Sahabiye Mah. Yıldırım Cad. Sancak Apt. No:2/B Kocasinan/Kayseri	Kayseri	0352 222 99 46-232 1934
OLKAÇ-TUR SEYAHAT ACENTESİ	OLKAÇ-TUR TURİZM TAAHHÜT TİC. LTD. ŞTİ.	Hürriyet Caddesi Karabük İşhanı No:5 Karabük	Karabük	0370 424 24 01-424 2474
BATUTA TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	BATUTA TURİZM İNŞ. TİC. LTD. ŞTİ.	Çeşme Mah. H. Bayramgil Cad. No:3 Kazdağlı Meydanı Safranbolu/Karabük	Karabük	0370 725 45 33-725 2488
NEYZEN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	NEYZEN TURİZM SEYAHAT VE TİC. LTD. ŞTİ.	Cevat Şakir Cad. No:60 Bodrum/Muğla	Muğla	0252 316 72 04-316 3951
EFOR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	EFOR TURİZM SEYAHAT SAN. TİC. A.Ş.	Cinnah Caddesi No:46/4 Çankaya/Ankara	Ankara	0312 442 37 37-438 6206
TODAY TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	UZAY TURİZM İŞL. VE TAŞ LTD. ŞTİ.	Sinan Mahallesi 1262. Sokak Aksakal Apt. No:13/5 Antalya	Antalya	0242 3126170-3124127
LAMİRJEN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ŞÜKRÜ ŞEN-LAMİRJEN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	Hacınabi Mahallesi 19 Mayıs Caddesi No:3 Bafra/Samsun	Samsun	0362 5428585-5431500
ERDOĞAN AVCI TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ERDOĞAN AVCI SAFARI TURİZM İNŞAAT TAŞIMACILIK ELEKTRONİK SAĞLIK SPOR HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	Ege Mahallesi 799 Sokak 6/21 Mamak/Ankara	Ankara	0312 4189573-4189574
DOS PLUMAS TOURS SEYAHAT ACENTESİ	DOS PLUMAS SEY. TUR. HİZ. TİCARET LTD. ŞTİ.	Metin Kasapoğlu Cad. Erman Apt. Kat:3 No:24/9 Muratpaşa/Antalya	Antalya	0242 3213105-2471456
KARYA TUR SEYAHAT ACENTESİ	MAVİ-TUR BODRUM MAVİ TURİZM SANAYİ VE TİC. A.Ş.	Eskiçeşme Mah. Bardakçı Mevki No:29 Bodrum/Muğla	Muğla	0252 3130371-3130375
WISH TRAVEL	EXPERLİFE TURİZM ORGANİZASYON TANITIM REKLAM EMLAK DANIŞMANLIK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	Çağlayan Mah. 2052. Sokak M. Dere Apt. No:52/6 Antalya	Antalya	0242 3234834-3234836
SALTUR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	SALTUR TURİZM İNŞAAT İHR. İMALAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Atatürk Bulvarı No:175/4 Kavaklıdere/Ankara	Ankara	0312 4251333-4257137
SAMİ TOUR SEYAHAT ACENTESİ	AKBAŞ TURİSTİK TESİSLERİ A.Ş.	Akbaş Turistik Tesisleri Ayaz Cad. No:29 Gümbet 48400 Bodrum/Muğla	Muğla	0252 31936 00-3192429
ASHAB TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ASHAB TURİZM SEYAHAT VE TİCARET LTD. ŞTİ.	Cumhuriyet Cad. Üstade Sokak M. Ulaş işhanı 6-2 Elmadağ-Şişli/İstanbul	İstanbul	0212 2964862-2964863
1481 TURİZM VE ORGANİZASYON SEYAHAT ACENTESİ	1481 TURİZM OTELCİLİK VE TİC. A.Ş.	Ayazmadere Cad. Telliöğlü Plaza 6/6 Dikilitaş-Beşiktaş/İstanbul	İstanbul	0212 2613939-2616343
ÇOTANAK TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	OTEM TURİZMCİLİK TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.	Atatürk Bulvarı No:9/A Giresun	Giresun	0454 2124880-2162907
GEMİNİ SEYAHAT ACENTESİ	GEMİNİ TURİZM TİC. LTD. ŞTİ.	Levent Mah. B.dere Cad. Yapıkredi Plaza C Blok No:29/A Beşiktaş İstanbul	İstanbul	0212 3242090-3242093
ESENDAL INTERNATIONAL TOURISM TRAVEL ACENTESİ	ESENDAL TURİZM ve DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.	Ataköy 11. Mah. Çiğdem Blok No:28 Bakırköy İstanbul	İstanbul	0212 6615735-6615799
KURŞUN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	TAHA TURİZM İNŞAAT KUYUMCULUK ve DIŞ TİCARET	Arabacı Beyazıt Mh. K. Milliye Cad. No:30 K. M. Paşa Fatih İstanbul	İstanbul	0212 5866667-5866477

ER-TUR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ER-TUR TURİZM ve ORGANİZASYON A.Ş.	Bahariye Caddesi No:27/4 Kadıköy/İstanbul	İstanbul	0212 3461032-3461048
CANSER TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	SERTUR TURİZM YATIRIM SANAYİ ve İŞLETMECİLİK LTD. ŞTİ.	Şıgacık Mah. Akkum Cad. No:11 Seferihisar/İzmir	İzmir	0232 7457477-7457488
ALTOY TOUR SEYAHAT ACENTESİ	TAY TURİZM İTHALAT İHRACAT TİC. LTD. ŞTİ	Saray Mah. Atatürk Cad. Oral Sokak No:4/9 Alanya/Antalya	Antalya	0242 5128824-5128816
WILD HUNTING AGENCY	TARSUS TURİZM İNŞAAT ZİRAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Adana Karayolu Üzeri 6. Km Tarsus/Mersin	Mersin	03246144442-6144443
ALTO TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	HACIOĞLU PETROL ÜRÜNLERİ TİCARET ve SANAYİ LTD. ŞTİ.	Fatih Mah. İstasyon Cad. Dörtüol Apt. No:48/A Kocasinan/Kayseri	Kayseri	03522226829-2226784
59 CSC TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	CSC TURİZM TAŞIMA TEMİZLİK YEMEK HİZMET MADEN SANAYİ ve TİC. LTD. ŞTİ.	Emirefendi Mah. Emirefendi Bulv. No:6 Bafra/Samsun	Samsun	03625321234-5425367
EVDİR TRAVEL	EVDİR TURİZM TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Bayındır Mah. 322. Sokak Eylül Apt. No: 15/3 Muratpaşa/Antalya	Antalya	02423466854-3466855
GREEN ILGAZ TUR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	İŞERİ BİRADER TURİZM OTOMOTİV PETROL ÜRÜNLERİ KUYUMCULUK İNŞ. LTD. ŞTİ.	Merkez Sanayi Çarşısı No:141 Kastamonu	Kastamonu	03662143262-2143261
ÇAKI TURİZM SEYAHAT ACENTASI	PİRİ TUR. SEY. TAŞ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Gazipaşa Mah. Hükümet Cad. Ferah Sok. No:12 Bafra	Samsun	3625431510
FREE TIME TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	BENSİN TURİZM İNŞ. TAH. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Saray Mah. Damlataş Cad. No:68/B Alanya/Antalya	Antalya	02425223621-5223622
SOLYMOS TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ŞERBETÇİOĞLU TURİZM SEYAHAT TAŞIMACILIK EMLAK İNŞAAT TAAHHÜT SAN ve TİC. LTD. ŞTİ.	Kılıçarslan Mah. 2. Sakarya Sokak No:12 Merkez/Antalya	Antalya	02422481748-2481917
AST TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	AST TURİZM SEYAHAT ACENTESİ LTD. ŞTİ.	Aydede Cad. Koray Apt. No:16/2 Taksim-Beyoğlu/İstanbul	İstanbul	02422481748-2481917
TERAPİ TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	MOLİ TURİZM SEYAHAT REKLAM TİCARET LTD. ŞTİ.	B. İhsaniye Mah. Sultan Cem Cad. 1. Form Apt. 1/17 Selçuklu/Konya	Konya	02422481748-2481917
HAMİSH MCTÜRK TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	PAPİRUS TURİZM TİC VE SAN. LTD. ŞTİ.	Hisarönü Köyü Ölüdeniz-Fethiye/Muğla	Muğla	02526166432-6166310
EX-IN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	FEHMİ CEM YÜCEL	Meşrutiyet Cad. Servet Apt. 5/12 Kızılay-Çankaya/Ankara	Ankara	03124195611-4182090
HAKERTUR TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	HAKERTUR TURİZM ve OTO KİRALAMA TİC. LTD. ŞTİ	Atatürk Mah. Uğur Mumcu Sevgi Yolu No:12/A Selçuk/İzmir	İzmir	2327976998
İNFORMASYON TURİZM SEYAHAT ACENTASI	İNFOFOTUR TURİZM VE SEYAHAT LTD. ŞTİ.	Çağlayan Mah. 2052 Sokak No:24/1 Barnaklar/Antalya	Antalya	0242 323 08 92-0242 232 08 94
GOBİ TURİZM	SAKLİKENT TURİZM YATIRIMLARI VE İŞLETMECİLİK TİCARET İNŞAAT ANONİM ŞİRKETİ	Doyran Köyü Saklıkent Kayak Merkezi Konyaaltı/Antalya	Antalya	0242 446 11 36-0242 446 11 37
LAST MINUT SEYAHAT ACENTASI	ÇOTUL TURİZM VE SEYAHAT TİCARET (LAST MINUT) LTD. ŞTİ.	Belediye Garajı No:11 Kuşadası/Aydın	Aydın	2566146332
DANIŞMEND TURİZM	DANIŞMEND TURİZM TAŞIMACILIK DANIŞMANLIK İNŞAAT İTHALAT İHRACAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	KABE-İ MESCİT MAH. SULUSOK. CAD. ALİPAŞA CAMİİ KARŞISI NO:8/A	Tokat	356 2141819 - 356 2130092
KON-MER TURİZM	ER-TUR TURİZM SEY. TAŞ. İNŞ. TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.	Yavansu Mah. Hüseyin Can Bulv. No:34 09400 Kuşadası/Aydın	Aydın	2566222066
KAMERON TURİZM VE SEYAHAT ACENTASI	KAMERON TAŞIMACILIK İNŞAAT TURİZM LTD. ŞTİ.	Akşemsettin Mah. Akdeniz Caddesi No:80 Fatih/İstanbul	İstanbul	2125313188
ARGOS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	AGORA TURİZM VE TİC. LTD. ŞTİ.	Halaskargazi Cad. No:51 K:7 D:8 Şişli/İstanbul	İstanbul	0212 241 81 71-0212 241 81 70
BEZOAR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	MİNA ATALAY TURİZM VE SAĞLIK HİZMETLERİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	BÜYÜKHASBAHÇE MAH. BEKTAŞ CAD. HASBAHÇE EVLERİ SİTESİ NO:4/A ALANYA	Antalya	5352151400
TRAKYA TURİZM SEYAHAT ACENTASI	TRAKYA TURİZM VE SEY. LTD. ŞTİ.	Yavuz Mah. Ruşen Güneş Cad. Adalet Sokak Avukatlar İş Merkezi No:22/1 Tekirdağ	Tekirdağ	0282 261 84 38 - 0282 262 79 62
AYAKIZI TURİZM SEYAHAT ACENTASI	AYAKIZI TURİZM SEYAHAT ORGANİZASYON REKLAMCILIK BİLİŞİM HİZMETLERİ İNŞAAT TAAHHÜT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Atatürk Bulvarı Kalaçlar İşhanı No:85/4 Kızılay/Ankara	Ankara	0312 435 08 80 - 0312 435 62 02
ŞENELLER TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ŞENELLER TURİZM SEY. NAK. İNŞ. MALZ. HIRDAVAT İTH. İHR. TOPRAK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Marulcu Mah. Açıkgozoğlu Sokak No:9 Afyonkarahisar	Afyonkarahisar	0272 2136170 - 0272 215 10 41

LANORA TURİZM TRAVEL AGENCY	KARVALİ TURİZM EĞİTİM ORGANİZASYON İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Yukarı Mah. Aksaray Cad. No:8 Güzelyurt/Aksaray	Aksaray	0382 451 23 23 - 0382 451 21 11
TRANSOB TURİZM VE SEYAHAT ACENTASI	ATEŞ-KILIÇ TURİZM TİCARET İNŞAAT TAAHHÜT MADENCİLİK ÖZEL EĞİTİM SANAYİ TAŞIMACILIK KUYUMCULUK İTH. VE İHR. LTD. ŞTİ.	Müftü Mah. Şehit Asım Çömeten Sokak Merkez İşhanı K:4 No:401 Ereğli/Zonguldak	Zonguldak	3723160020
DERPA TURİZM SEYAHAT ACENTASI	DERPA SEYAHAT ACENTALARI ORGANİZASYON TURİZM HİZMETLERİ VE İNŞAAT NAKLİYE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Yeni Mah. Zübeyde Hanım Cad. Dışkapı No:41 İç Kapı No:A Merkez/Ordu	Ordu	0452 666 80 80 - 0452 223 08 01
PİSAGOR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	MADYA TURİZM TİCARET İNŞAAT İTHALAT İHRACAT LİMİTED ŞİRKETİ	Tepe Mah. Ulusal Egemenlik Cad. N:78 K:2 Sayar İş Merkezi 48700 Marmaris/Muğla	Muğla	0252 412 52 00 - 0252 412 52 02
STRATA TRAVEL	E.F.E TURİZM SEYAHAT İNŞAAT GIDA TEKSTİL TİCARET LTD. ŞTİ.	Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Bulv. No:20/13 Kuşadası/Aydın	Aydın	0256 613 22 13 - 0256 613 22 14
MOUNTAIN HUNTERS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ATAYURT TURİZM TAŞIMACILIK SEYAHAT İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	İlkbahar Mah. 596. Sokak No:21/2-302 Çankaya/Ankara	Ankara	0312 490 57 99 - 0312 490 57 99
KARAYEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	PROJE TURİZM DANIŞMANLIK VE BİLGİSAYAR HİZMETLERİ LTD. ŞTİ.	Yıldız Mah. Turan Güneş Bulv. Selin İş Merkezi No:22/1 Çankaya	Ankara	0312 496 19 61 - 0312 496 19 65
SÜLEYMAN FURKAN MEHMET SEYAHAT ACENTASI	ETEM AKKOCA A-GROUP	Side Mah. Fatih Sultan Mehmet Bulvarı No:25/Z2 Manavgat/Antalya	Antalya	0242 746 85 12
KONSEYTUR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KONSEY ORGANİZASYON EĞİTİM TURİZM TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Hamidiye Mah. Abdülezel Paşa Cad. Özcançımı İşhanı No:1/102 Selçuklu/Konya	Konya	0332 350 41 00 - 0332 350 41 99
PANDAS HUNTING TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	PANDAS DERİ TEKSTİL ÜRÜNLERİ VE TURİZM SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Yeni Doğan Mah. 42/3 Sokak No:9 Zeytinburnu/İstanbul	İstanbul	0212 679 63 21 - 0212 510 93 80
KTK HUNTING TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	TOROS ALTAY TURİZM ZİRAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Reşatbey Mah. 62031 Sokak Yıldırım İş Merkezi Çatı Katı Seyhan/Adana	Adana	0322 886 00 91 - 0322 886 00 94
TATİLCE TUR SEYAHAT ACENTASI	TATİLCE TUR TURİZM EĞİTİM NAKLİYE VE DANIŞMANLIK HİZMETLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Cemal Gürsel Caddesi Kamilbey İşhanı Kat:2 No:2 Merkez/Giresun	Giresun	0454 250 00 55- 0454 250 00 56
FRONTIER TURİZM SEYAHAT ACENTASI	FRONTIER TURİZM TEKSTİL REKLAM İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Fener Mahallesi Bülent Ecevit Bulvarı Cem Apt. No:25/3 Muratpaşa/Antalya	Antalya	0242 324 30 10
GENYA TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ÖZ-ÖZCELİK İNŞ. NAKL. ORMAN. ÜR. MOB. İM. GIDA. DEK. TEM. TIBBİ MALZ. OTO. ELEK. EML. DAN. MAD. TURİZM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Çamlık Mah. Hastane Cad. Uzay Apt. A Blok Kat:1 Merkez Artvin	Artvin	0466 212 26 62
CAPRA TROPHY TRAVEL	GB TAŞ. TURZ. GIDA EML. İNŞ. OTO. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Fabrikalar Mah. 3013 Sokak Balcı Apt. No:21/A Kepez Antalya	Antalya	0242 346 02 00
YGTMEDYA TRAVEL	YGT TURİZM REKLAM ORGANİZASYON DANIŞMANLIK SEYAHAT ACENTASI ARACILIK HİZMETLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Yeni Yol Mahallesi Sel Sokak No:51/F-G-H Çorum	Çorum	0364 333 15 55 - 0364 333 15 56
A-CANDY TURİZM SEYAHAT ACENTASI	EVİRİM YATÇILIK GAYRİMENKUL DANIŞMANLIK İNŞAAT İTH. İHR. TURİZM VE TİC. LTD. ŞTİ.	Acıbadem Mah. Çeçen Sokak Akasya Acb. Sit. Kentetabı Kule A No:32/217 Üsküdar/İstanbul	İstanbul	0212 520 30 33 - 0212 520 30 34
KORALTAN TURİZM SEYAHAT ACENTASI	2A TURİZM OTELCİLİK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	Zuhuratbaba Mah. İncirli Cad. Hür Sokak No:3/1 Bakırköy/İstanbul	İstanbul	0212 660 65 66 - 0212 660 65 68
ALMATUR TAŞI TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ALMATUR TURİZM GIDA NAKLİYE İNŞAAT VE TEMİZLİK LİMİTED ŞİRKETİ	Ersis Cad. Beton Köprü Başı Almatır Otel Binası Yusufeli/Artvin	Artvin	0537 341 30 90
KAFANAGÖRE TATİL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ERA TUR TURİZM ORGANİZASYON HİZMETLERİ NAKLİYAT VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Gülbaharhatun Mahallesi İnönü Caddesi Yoltaş İşhanı K:2 No:63/14 Trabzon	Trabzon	0462 223 00 83
TURŞEN SEYAHAT ACENTASI	TURŞEN TURİZM VE SEY. ACENT. TİC. LTD. ŞTİ.	Aksaray Cad. No:1/3 Doğan Han Aksaray İstanbul	İstanbul	0212 518 67 62 - 0212 518 67 66
FİRE TURİZM SEYAHAT ACENTASI	FİRE TURİZM İNŞ. GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	Merkez Mah. Vahap Vahapoğlu Evi Altı Kargıcak Alanya/Antalya	Antalya	0242 513 00 80 - 0242 513 00 88

GAZİPAŞA SKY TOURS SEYAHAT ACENTASI	GAZİPAŞA SEY. ACEN. TUR. TAŞ. EML. İNŞ. İNŞ. MALZ. REK. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	İstiklal Mah. Mehmet Oğuz Bulv. İhsan Oğuz İş Merkezi No:103 Gazipaşa/Antalya	Antalya	0242 5725444
EVEREST TUR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	EVEREST TUR TURİZM VE TİC. LTD. ŞTİ.	Aksaray Mah. Gazi Mustafakemalpaşa Cad. No:21 K:3 Fatih/İstanbul	İstanbul	0212 586 26 28
ADİYAMAN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ADİYAMAN TURİZM SEYAHAT ACENTESİ LTD. ŞTİ.	Turgut Reis Mah. No:6/A Merkez/Adıyaman	Adıyaman	0416 216 08 53 - 0416 216 08 53
ANADOLU AV TURİZM SEYAHAT ACENTASI	VAHŞİAV TURİZM SEYAHAT ACENTESİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Reşatbey Mah. 62031 Sokak Yıldırım İş Merkezi No:6 Seyhan/ Adana	Adana	0322 886 00 91
ABİDOS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ÇANAKKALE TURİZM OTOMOTİV TİCARET LTD. ŞTİ.	Kemalpaşa Mah. Değirmenlik Sokak No:23/A Çanakkale	Çanakkale	0286 213 42 43 - 0286 213 10 22
APIKO TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KÖRFEZ SU ALTI HİZM. İNŞ. TURZ. TEKS. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	Sakarya Mah. Atatürk Bulv. Özaral Pasajı No: 147/11-12-14 Ayvalık/Balıkesir	Balıkesir	0266 312 49 96 - 0266 312 67 37
İZ TUZU TUR-TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ÖZALP TURİZM BİLG. EĞİTİM ÖĞRETİM HİZ. DAYANIKLI TUK. MALLARI İNŞ. EMLAK KOM. KONF. GIDA İTH. İHR. SAN. VE TİCARET LTD. ŞTİ.	Maraş Mahallesi Belediye Karşısı Dalyan-Ortaca/Muğla	Muğla	0252 284 20 63
OUYA TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ONC TURİZM İÇ VE DIŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Merkez Mah. Akalar Sokak No:4/A Gaziosmanpaşa/İstanbul	İstanbul	0212 563 08 36
ASAR SAFARI TURİZM SEYAHAT ACENTASI	GÜRKAVAK TURİZM SEYAHAT ACENTELİĞİ İNŞAAT TİCARET SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ	Bahçeçay Mahallesi Atatürk Caddesi No:451/7 Döşemealtı/Antalya	Antalya	0242 421 44 81 - 0242 421 44 82
ANTALYAMİRAGO SAFARI TURİZM SEYAHAT ACENTASI	MİRAGO TURİZM ORGANİZASYON VE ASİSTANS HİZMETLERİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	Çağlayan Mahallesi 2008 Sokak No:22/1 Muratpaşa/Antalya	Antalya	0850 455 07 07- 0850 455 07 08
PİKOLA TUR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	DEKATUR TURİZM TAŞIMACILIK TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Şarkıye Mah. Kazım Karabekir Cad. No:37 K:2 D:202 Altınordu/Ordu	Ordu	0452 222 33 52
APHRODİ TURİZM SEYAHAT ACENTASI	BUREL TURİZM SEYAHAT TEKS. TİC. LTD. ŞTİ.	Türkmen Mah. Ülgen Sokak No:9/B Kuşadası/Aydın	Aydın	0256 612 44 14 - 0256 612 44 15
MİSAFİRCE TUR SEYAHAT ACENTASI	DEMSUN TUR SEYAHAT TURİZM ORGANİZASYON LİMİTED ŞİRKETİ	Rüstempaşa Mah. Fatih Cad Yalova İş Merkezi No:3/41 Merkez/Yalova	Yalova	0225 800 01 10
DOĞU KARADENİZ TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KARADENİZ TUR TURİZM ORG. HİZ. İNŞ. TİC. LTD. ŞTİ.	Kalkınma Mahallesi Farabi Caddesi No:23/1 Ortahisar/Trabzon	Trabzon	0462 444 61 94 - 0462 332 61 55
SAHAB TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	SAHAB EMLAK TURİZM İNŞAAT TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Pelitli Mah. Ada Sok. No:3/B Ortahisar/Trabzon	Trabzon	0462 334 80 80 - 0462 334 81 81
PERSPECTIVE TOUR	SAYILIKAN TURİZM SEYAHAT ORGANİZASYON SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Farabi Sok. No:3/1 Çankaya/Ankara	Ankara	03124429188 - 03124429122
09 FELİCİA TURİZM SEYAHAT ACENTASI	HANÇEROĞLU TUR. OTO ORG. SEY. TEKS. TİC. İNŞ. VE SAN. LTD. ŞTİ.	Yeni Mahalle Egemenlik Cad. No:2/7 Didim/Aydın	Aydın	0256 8136813 - 0256 8136823
LAZONA TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	LAZONA TRAVEL TURİZM SEYAHAT TAŞIMACILIK TUR ORGANİZASYON KONAKLAMA YURT İÇİ DIŞI GEZİ İŞLERİ SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.	Musazade Mah. Nurettin Çarmıklı Cad. No:2/A Arhavi	Artvin	0466 31248082
EUROCOOLER TURİZM SEYAHAT ACENTASI	HATİPOĞLU PLASTİK YAPI ELEMANLARI SAN. VE TİC. A. Ş.	Yeniyağlar Mah. Ful Sok. No:1/47 Tepebaşı/Eskişehir	Eskişehir	0222 236 11 00 - 0222236 18 61
POLİDİA TOURS SEYAHAT ACENTASI	VOLİNA TURİZM ve SEYAHAT ACENTELİĞİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Konak Mah. Göksevaş Sokak No:3/1 Burdur	Burdur	2482333316
İSTANBULİYYAH TURİZM SEYAHAT ACENTASI	SİNBAD TAŞIMACILIK TURİZM İNŞAAT İHRACAT İTHALAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Hacı Kadın Mahallesi İ.M.Ç 2 Blok No:2616 Fatih-İstanbul	İstanbul	0532 4302429 - 0212 2541161 - 0212 2541166
ADANA NEVA TURİZM SEYAHAT ACENTASI	NEVA TUR. VE SEY. ACENTASI ORG. REKLAM TURİSTİK EŞYA SİG. ARACILIK HİZ. NAK. İTH. İHR. PAZ. LTD. ŞTİ.	Cemalpaşa Mah. Gazipaşa Bul. 63005 Sok. Öznur Burduruoğlu Apt. No:8/101 Seyhan	Adana	0322 4595060 - 0322 4595055
AYDER TURİZM SEYAHAT ACENTASI	AYDER TURİZM TİC. LTD. ŞTİ.	Ümit Mah. Osman Ağa Konakları 2494/2 Sok. No:8 Ümitköy Yenimahalle	Ankara	0312 2324233 - 0312 2324234
ALTUĞLAR TURİZM VE SEYAHAT ACENTASI	HÜSEYİN ALTUĞ (ALTUĞLAR TURİZM VE SEYAHAT ACENTESİ)	Kayalık Mah. Ulu Çarşı İşhanı Kat:3 No:69 Pamukkale	Denizli	0258 2422090 - 0258 2636292
ALANYA SAFE TRAVEL	ALANYA SEFER OTO KİRALAMA TAŞ. İNŞ. TUR. TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.	Mahmutlar Mah. Barbaros Cad. Algül Sit. No:114 B Alanya	Antalya	0242 5116616 - 0242 5119639
SPRING BIRD TRAVEL AGENCY	BENEK ARAÇ KİRALAMA TAŞIMACILIK EMLAK İNŞAAT	Mahmutlar Mah. Mehmet Çakır Cad. No:14/B Alanya	Antalya	0242 5288007

	SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ			
İMAJ FAİR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	İMAJ TURİZM ORGANİZASYON TİC. LTD. ŞTİ.	Rağıp Tüzün Mah. Çarşı Cad. No:51/1 Yenimahalle	Ankara	0312 315 10 15
BİRFİDA TURİZM SEYAHAT ACENTASI	FİDA OTELCİLİK TURİZM EĞİTİM GAYRİMENKUL TAŞIMACILIK İTHALAT İHRACAT SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	Söğütözü Mah. 2178 Cad. Söğüt Apt. No:2/3 Çankaya	Ankara	0312 4191666 - 0312 4191667
TROFE SAFARİ TURİZM SEYAHAT ACENTASI	TROFE SAFARİ TURİZM SEYAHAT SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ	Demircikara Mah.1429 Sokak Ürün Apt Sit.2 Blok Apt.No:22/1 Muratpaşa	Antalya	0850 2202276 - 0850 2203103
RUBİCAPRA SAFARİS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KALİBRE İNŞAAT TURİZM TİC. LTD. ŞTİ.	Kışla Mah. Şehit Binbaşı Cengiz Toytunç Cad. Gani Ay İşhanı Sit. No:80/201 Muratpaşa	Antalya	0242 2479798 - 0242 2479798
BGU TUR SEYAHAT ACENTASI	NEVZAT ÜNLÜ TURİZM İNŞAAT EMLAK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Cumhuriyet Mah. Zafer Sok. No:19/A Nilüfer	Bursa	0224 4532238/39 - 0224 4532239
COLOR HOLIDAYS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	REİS SEYAHAT ACENTALARI TURİZM İNŞAAT TİC. İHR. VE İTH. LTD. ŞTİ.	Siteler Mah. 210 Sok. No:13/1 Marmaris	Muğla	0252 4173168 - 0252 4173168
HRK TUR SEYAHAT ACENTASI	HAREKET OTO KİRALAMA ORGANİZASYON TUR. TAŞ. TİC. LTD. ŞTİ.	Podium Ankara Avm. Mehmet Akif Ersoy Mah. Bağdat Cad. No:60/B 1. Bodrum Kat Kapı No:B 04 Yenimahalle	Ankara	0312 2200272 - 0312 2201410
S-T HOSPITALITY TURİZM SEYAHAT ACENTASI	STH TUR. ORG. VE DAN. LTD. ŞTİ.	Yıldız Posta Cad. Tuş Apt. No:13 D:3 Esentepe Şişli	İstanbul	0212 3474556 - 0212 3474559
CARVİS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ALTINBEY İNŞ. TUR. DIŞ TİC.REK. ORG. VE CATERİNG SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Mimar Sinan Mah. Baki Cad. Denктаş Apt. No:33/A Kocasinan	Kayseri	0352 2236999 - 0352 2239888
SERKAN MERT TURİZM SEYAHAT ACENTASI	CAPROVIS HUNT TURİZM TİC. LTD. ŞTİ.	Kültür Mah. 3893 Sok. No:3/3 Kepez	Antalya	0242 5038181 - 0242 5038282
FLY MAPSTUR SEYAHAT ACENTASI	ASEL ORGANİZASYON TURİZM DANIŞMANLIK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Abdülaziz Mah. Hocahasan Sok. Şatoform Sit. No:2/27 Meram	Konya	0332 4081898 - 0332 4085595
ADAMPOL TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ŞEYHANLI TURİZM TAŞIMACILIK SEYAHAT VE TİC. LTD. ŞTİ.	Kapıpaşa Mah. Gül Sok. Çetinkaya Apt. No:9/2 Alanya	Antalya	0242 5114308 - 0242 5126300
OPUS-92 TURİZM SEYAHAT ACENTASI	EFES İÇ DIŞ TİC. TURİZM NAK. VE İNŞ. LTD. ŞTİ.	Mecidiye Mah. Çarşıağası Sok. No:8, K:2-4, Ortaköy	İstanbul	0212 3273400 - 0212 2366180
ROMEO TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ACR GRUP TURİZM OTELCİLİK LİMİTED ŞİRKETİ	Küçükköy Mah. İstiklal Cad. Huriye Hanım Apt. B Blok No:4 Ayvalık	Balıkesir	0266 2381001 - 0266 2381002
CB WORLD WILD TURİZM SEYAHAT ACENTASI	CB WİLD HUNT TURİZM SEYAHAT ACENTALİĞİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Seviller Mh. Atatürk (Alt Yol) Blv. No:3/1 Gerede	Bolu	0374 3115254 - 0374 3115254
EKMEKCİLER TURİZM SEYAHAT ACENTASI	HIZLI SERVİS OTOMOTİV VE TURİZM TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	İsmail Bey Mah. Kışla Cad. No:57/B Merkez	Kastamonu	0366 2121011 - 0366 2121110
ANADOLU HUNTING TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ANADOLU HUNTING TRAVEL TURİZM SPOR MALZEMELERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	Atatürk Mah. Fevzi Paşa Cad. Fevzi Paşa Çarşısı No:57/112 Merkez	Erzincan	0 446 224 41 43
İBEX TURİZM SEYAHAT ACENTASI	MERCAN TROPHY HUNTING TURİZM AVCILIK İNŞAAT GIDA TİC. LTD. ŞTİ.	MOĞULTAY MAH. OĞUZ SOK. NO:6 A/A MERKEZ	TUNCELİ	0 458 2126040 - 0 458 2126040
ŞAHİNOĞLU SEYAHAT ACENTASI	ŞAHİNOĞLU TURİZM TAŞ. DERİ GIDA TEKS. İNŞ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	SÜMER MAH. 9. SOK. NO:1/A ZEYTİNBURNU	İSTANBUL	0212 6794219 - 0212 5824871
ÖZBEGON TURİZM SEYAHAT ACENTASI	BEGON TUR. REK. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	HAZRETİ HALİT BUL. ELMASOĞLU İŞMERKEZİ NO:39 K:1 NO:30 EYÜP	İSTANBUL	0212 5630444 - 0212 6142161
MARKHOR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	HEDEF AV TURİZMİ LTD. ŞTİ.	GÜRSU MAH. 328 SOK. NO: 36/6 KONYAALTI	ANTALYA	0242 2283118
ADAŞ TURİZM SEYAHAT ACENTASI	Z ARSLAN TURİZM İNŞAAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	İNÖNÜ MAH. VALİ RECEP YAZICIOĞLU CAD. ALPARSLAN TÜRKİŞ İŞ MERK. APT. NO:4/Z1 MERKEZ	ERZİNCAN	0446 226 08 08
SAFRANBOLU PINAR TUR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	PINAR TUR TURİZM TAŞIMACILIK MÜTEAHHİTLİK TAAHHÜT TİCARET VE SANAYİ LİMİTED ŞİRKETİ	BARİŞ MAH. ARAPHAÇI SOK. ÇİZMECİOĞLU İŞHANI NO:47 SAFRANBOLU	KARABÜK	0370 4243874 - 0370 4243884
TATILCO34 TURİZM SEYAHAT ACENTASI	TATILCO TURİZM ORGANİZASYON KONAKLAMA SEYAHAT REKLAM AJANS LİMİTED ŞİRKETİ	CEVİZLİK MAH. FAHRİ KORUTÜRK CAD. NO:26/2 BAKIRKÖY	İSTANBUL	212 5438932 - 258 2124394

NÜVE TURİZM SEYAHAT ACENTASI	MER-TUR MERSİN TURİZM İNŞ. TAR. SAN. VE TİC. A.Ş.	ATATÜRK MAH. 31089 SOK. NO:1 DAİRE:3 MEZİTLİ	MERSİN	324 3574600 - 324 3574604
LUVİ TOUR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	MORİA TURİZM ORGANİZASYON TİC. LTD. ŞTİ.	KEMALPAŞA MAH. KAYSERİLİ AHMET PAŞA CAD. MUHTAROĞLU APT. SİT. NO:11/1 MERKEZ	ÇANAKKALE	286 2170517 - 286 2170517
RENK TURİZM SEYAHAT ACENTASI	A.B.V. TURİZM VE TİCARET LTD. ŞTİ.	FENERBAHÇE MAH. MAHUR SK. KOÇTAŞ APT. NO:15/12 KADIKÖY	İSTANBUL	216 3551712 - 216 4786592
FIELDS OF ANATOLIA TURİZM SEYAHAT ACENTASI	TİGO İSTANBUL TURİZM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	CUMHURİYE MAH. CENGİZ TOPEL CAD. NO:56/B TEPEBAŞI	ESKİŞEHİR	222 4000440
ÇORUH OUTDOOR TRAVEL & TOURS TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ÇORUH OUTDOOR TUR. SER. VE İŞL. TAŞ. GIDA TAR. TEM. İNŞ. TAAH. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	OSMANAĞA MAH. PAZAR YOLU SOK. NO:2/40 KADIKÖY	İSTANBUL	466 8113151
I.T.E.M TURİZM	ITEM TURİZM TİC. A.Ş	MERKEZ MAH. CENDERE CAD. AYAZMA YOLU NO:11 NEF KAGITHANE D BL. 118-119	İSTANBUL	212 3971300 - 212 3971306
NACCAR TOUR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	DOĞAN SEY. ACEN. TAŞ. TUR. DANŞ. VE TİC. LTD. ŞTİ.	ERGENEKON MAH. CUMHURİYET CAD. KENT APT. NO:137/9 ŞİŞLİ	İSTANBUL	212 3430063 - 212 3430065
HACIOĞLU GURUP TURİZM SEYAHAT ACENTASI	HACIOĞLU GURUP NAKLİYAT TURİZM İNŞAAT TİC. LTD. ŞTİ.	İSKENDERPAŞA MAHALLESİ DR. KEMAL DURSUN CAD. HUZUR APT. SİT. NO:21/1 ORTAHİSAR	TRABZON	462 3264616 - 462 3264616
ATABARI TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ATABARI TURİZM TİC. LTD. ŞTİ.	ÇARŞI MAH. CUMHURİYET CAD. NO:36/A MERKEZ	ARTVİN	466 2123774- 4662123887
BORÇKA KARAGÖL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KARAGÖL EKO TURİZM NAKLİYE TAAHHÜT İTH. İHR. İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.	MERKEZ MAH. MURATLI CAD. CUMHURİYET MEYDANI SOK. NO:2/1- BORÇKA	ARTVİN	466 4154662- 4664154662
PORTAL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	SMART TURİZM SEYAHAT ACENTASI LTD. ŞTİ.	YEŞİLBAHÇE MAH. PORTAKAL ÇİÇEĞİ BULV. HAWANA İŞLEK APT. SİTESİ B BLOK APT. NO: 9-B MURATPAŞA	ANTALYA	2423130200
VİGO TURİZM SEYAHAT ACENTASI	PROFESYONEL TURİZM İŞL. TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.	İLİCA MAH. 276. SOK. NO:3/1 - MANAVGAT	ANTALYA	242 7536100- 212 3550716
WONDERFUL PLACE TRAVEL AGENCY	GML SEYAHAT ACENTELİĞİ TURİZM ORGANİZASYON EMLAK DERİ TEKSTİL AYAKKABI TİC. LTD.	KIZILARIK MAH. 2754 SOK. NO:1/507 - MURATPAŞA	ANTALYA	242 3262723- 242 3262723
TURHANDE TURİZM	MEBEL TUR TURİZM SEY. ACENTELİĞİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	ÇUKUR MAH. GAZİLER CAD. NO:70/1	GAZİANTEP	342 2208861
TMT MAGIC TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ALDU TURİZM SEYAHAT ACENTALARI OTO KİRALAMA İNŞAAT TEKSTİL SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	PAMUKKALE MAH. ATATÜRK CAD. NO:10 A	DENİZLİ	258 2723434
ANAMUR KAŞ TOUR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ANAMUR KAŞ TUR TURİZM SEYAHAT TAŞIMACILIK OTOMOTİV TEMİZLİK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	SARAY MAH. DR. ALPAY CAD. NO:38/B -ANAMUR	MERSİN	324 8167933- 324 8167933
3 ERLER TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KORAL TURİZM VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.	YUSUFPAŞA MAH. KAZIM PAŞA CAD. NO:95 KARS	KARS	0212 5482929
T.İ.T. SEYAHAT ACENTASI	TOPKA TOURS INTERNATIONAL A.Ş.	ESENTEPE MAH. İRFAN BAŞTUĞ PAŞA CAD. NO:5/A ŞİŞLİ	İSTANBUL	0212 2727772
OPTİMUM HUNTING TRAVEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ALPHA SAFARİ TURİZM SEYAHAT ACENTALIĞI TİC. SAN. LTD. ŞTİ.	KARAMAN MAHALLESİ TERMESOS BULVARI NO:229/B DÖŞEMEALTI	ANTALYA	0242 3447237
AY-ŞAFAK AIR TURİZM SEYAHAT ACENTASI	AY-ŞAFAK AIR TURİZM VE SEY. LTD. ŞTİ.	YEŞİLIRMAK MAH. GAZİ OSMAN PAŞA BULVARI BELENE APT. NO:88C	TOKAT	0356 2147254
ERDOĞAN AVCI TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ERDOĞAN AVCI SAFARİ TURİZM İNŞAAT TAŞIMACILIK ELEKTRONİK SAĞLIK SPOR HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	Ege Mahallesi 799 Sokak 3/27 Mamak/Ankara	Ankara	0312 4189573- 4189574
ABSOLUTE HUNT TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ANADOLU SAFARİ TURİZM SEYAHAT ACENTESİ LTD. ŞTİ.	Emir Köyü No:5 Merzifon	AMASYA	05457846505-

MUNZUR TRAVEL AGENCY SEYAHAT ACENTESİ	BERF SPOR TAŞIMACILIK TURİZM SEYAHAT ACENTELİĞİ LTD. ŞTİ.	MOĞOLTAY MAH. ATA SOK. BELEDİYE İŞHANI NO:10/10 MERKEZ	Tunceli	0532 5088625
AHPANOSHUNT TURİZM SEYAHAT ACENTASI	AHPANOS HUNT TURİZM AVCILIK İNŞAAT GIDA NAKLİYAT SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	ATATÜRK MAH. HATİCE BEYZTAŞ CAD. GÜL SİTESİ A BLOK NO:21/12 MERKEZ / TUNCELİ	TUNCELİ	428 2121275
ORFOZ TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KÖŞKEROĞLU TURİZM SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ	İHSANİYE MAHALLESİ KALEÖNÜ SOKAK ARICI APARTMANI NO:4/3 SELÇUKLU	KONYA	0332 351 95 95-05325108910
PENDOSIS HUNT TOURISM	HUNTERS DREAM TURİZM SEYEHAT ACENTELİĞİ ULUSLARARASI VE ŞEHİRLERARASI YOLCU TAŞIMACILIĞI TİC. LTD.ŞTİ	KURTULUŞ MAH. İNÖNÜ CAD. NO:10 POZANTI	ADANA	0322 581 52 62-05360196898
WILDBOAR EXTREM TOUR	PR MEMLEKET GIDA LTD. ŞTİ	RAGİP BEY MAH. 18.SOK. NO:15/F AKHİSAR	MANİSA	0236 412 6145
TRB BEKİR TURİZM SSEYAHAT ACENTASI	TRB BEKİR TURİZM İNŞAAT TİC. LTD. ŞTİ	PAZARKAPI MAH. TEYFİK SOK. NO:1/1 ORTAHİSAR	TRABZON	0462 321 88 59-0532 761 57 61
DALİHUNTING TURİZM	DALİ AVCILIK VE TURİZM SAN. TİC. LTD.ŞTİ	NIŞANTAŞI MAH. DR.M.HULİSİ BAYBAL CAD. HAZIM ULUŞAHİN İŞ MERKEZİ B BLOK NO:5/Z077	KONYA	0532 678 69 29
HYGIA MED TRAVEL AGENCY	MEDİTRİNA TURİZM İNŞ. SAĞLIK DANIŞMANLIK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	TÜRKMEN MAH. GÜNHAN ARIN BULVARI YAZICI APT. NO:3/5 KUŞADASI	AYDIN	0256 61487 88
MUCİZE SEYAHAT ACENTESİ	HAYAT TURİZM VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	ÖZERLER MAH. FATİH CAD. YILMAZ İŞHANI NO:1/2 LÜLEBURGAZ	KIRKLARELİ	0288 413 15 15
FERA SAFARİ TURİZM	GÜNKAY TARIM TURİZM HAYVANCILIK İNŞAAT ORMAN ÜRÜNLERİ PAZARLAMA SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.	KARAMAN MAH. TERMESOS BULVARI NO: 219/B DÖŞEMEALTI	ANTALYA	0242 425 22 23
EXTREME SAFARI TRAVEL	AKKANAT SAFARİ TURİZM SAN. VE TİC. A.Ş.	AŞAĞIPAZAR MAH. 794.SK. NO:3/1 KORKUTELİ	ANTALYA	0242 643 0033
LYCIAN RIDGES HUNTING TRAVEL AGENCY	PORKFOLİE GIDA VE TURİZM İTH. İHR. A.Ş.	TAŞKAYA MAH. 268 SK. NO:15 FETHİYE	MUĞLA	0252 611 4172
TRAVELLA TURİZM VE ORGANİZASYON SEYAHAT ACENTASI	LA TURİZM VE ORGANİZASYON SEYAHAT ACENTALARI SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	ÇİHANGİR MAH. SEBZECİ SOK. NO:46/A AVCILAR	İSTANBUL	0212 421 21 37
RİGEL TURİZM	MENTOR TRAVEL SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.	TOROS MAH. 837. SOK ZÜMRÜT SİTESİ NO:30/B KONYAALTI	ANTALYA	0536 836 71 99
HODJA TURİZM SEYAHAT ACENTESİ	ATİK TURİZM TAŞIMACILIK LTD. ŞTİ	İNÖNÜ MAH. BABİL SOK 61/B ŞİŞLİ/İSTANBUL	İSTANBUL	0212 230 45 81
BARUT EXPLORATION TRAVEL	BARUT HUNTING TRAVEL TUR. TİC. LTD. ŞTİ	PAZARKAPI MAH. ZEKİ SOK. NO:2/2 ORTAHİSAR	TRABZON	0532 589 99 38
ŞAHİN AÇIKEL TURİZM SEYAHAT ACENTASI	KAÇKAR AVCILIK VE TURİZM SAN. TİC. LTD. ŞTİ.	YUKARI MAH. HALİTPAŞA SK. NO: 2/A İSPİR	ERZURUM	0442 451 35 35
ŞAHİNOĞLU SEYAHAT ACENTASI	ŞAHİNOĞLU TURİZM TAŞ. DERİ GIDA TEKS. İNŞ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ	SÜMER MAH. 9.SOK. NO:1/A ZEYTİNBURNU	İSTANBUL	0212 679 20 20-53/0212 582 48 71
TAIGA SAFARIS TRAVEL	SUARE TURİZM EMLAK İNŞAAT ÖZEL EĞİTİM VE DANIŞMANLIK TİC.LTD.ŞTİ	KIRCAMI MAH. PERGE BULVARI EMİNE MELLİ İŞ MERKEZİ C BLOK NO: 71/102 MURATPAŞA	İSTANBUL	0532 446 27 90
ADEN TURİZM SEYAHAT ACENTASI	ADEN TURİZM HİZMETLERİ İNŞAAT TİC. LTD. ŞTİ.	KEMALPAŞA MAH. ÖMER KOYUNCUOĞLU CAD. NO:23/201 SÖKE	AYDIN	0256 518 80 88