



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği (Using the Local Food in Tourism Companies, Sample of Konya)

Ahmet BÜYÜKŞALVARCI^a, *Mustafa Cüneyt ŞAPCILAR^a, Gül YILMAZ^a

^a Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 08.08.2016

Kabul Tarihi: 12.12.2016

Anahtar Kelimeler

Konya

Yöresel mutfak

Öz

Bu çalışmanın temel amacı, Konya iline ait yöresel yemeklerin Konya'da faaliyet gösteren turizm işletmelerinde ne oranda yer verildiğini ve yöresel yemeklerinin unutulma durumlarını tespit ederek, gün yüzüne çıkmasını sağlamaktır. Araştırma Konya ilinde tarihi ve doğal güzellikleriyle dikkat çeken Mevlana çevresi, Meram Bağları, Sille ve Akyokuş bölgesinde bulunan 29 adet yiyecek ve içecek işletmesinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada veri toplama tekniklerinden anket tekniği kullanılmış ve analiz edilmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda ise belli başlı yöresel yemekler dışında birçok yöresel yemeğe yer verilmediği tespit edilmiştir. Bunun sebebi olarak ise işletmelerin ticari kaygıları başta olmak üzere Konya yöresine ait yemekleri yapabilecek ustaların az oluşu ve genel olarak yöre halkının evlerinde bu yemekleri yapmalarından dolayı restoranlarda çok tercih etmemeleri gelmektedir.

Keywords

Konya

Regional cuisine

Abstract

The main purpose of study is to determine the rate of local foods presentation in tourism business. Awareness of local foods has been researched and forgotten values about that local foods have been brought the light. Surroundings of museum and Tomb of Rumi (Mevlana), Meram Vineyards, Sille and Akyokus Districts which draws attention with their natural and historical beauties has been selected as research field. Questionnaire method was used as data collection in the study. It is found out that most of local foods have not been included on menus except from major local foods. The reasons for this finding is primarily commercial concerns and lack of expert chefs in local foods. They do not usually prefer to go to restaurants for eating local foods, just prefer at their home.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: mcsapcilar@konya.edu.tr (M.C. Şapcılar),

GİRİŞ

Yöresel yemek, bir bölgede yetiştirilen ürünler ve bölge halkının kültürüyle bir araya getirilerek oluşturulan, o bölgede gelenek haline gelmiş yemeklerdir. Her bölgenin kendine özgü olan bu yemekler özellikle düğün, bayram ve özel günlerde sofralarda daha çok yer almaktadır. Her bölgenin yöresel yemeği o bölgenin geçmişte yaşamış olduğu bir olaya dayandığından diğer yemeklerden üstün tutulmuştur.

İnsanların temel ihtiyaçlarından birini oluşturan beslenme faaliyetinden kaynaklanarak meydana gelen yemek kültürüne tarihsel açıdan bakıldığında; yemekler toplumların gelenek ve göreneklerini, kültürel boyutları ve refah durumları gibi etmenlere bağlı olarak farklı gelişim süreçlerinden geçmiştir. Bunlara ek olarak, göçler ve yer değiştirmeler yemek kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2014, s. 42).

Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türkler tarihteki geçmişlerinden dolayı zengin bir kültüre sahip olmuşlardır. Orta Asya da yaşayan göçebe insanın et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile harmanlanarak zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Güler, 2010, s. 25).

Türk diline Arapça "matbah" sözcüğünden geçen mutfak; yemeğin pişirilip, saklanıp korunduğu yer anlamına gelmektedir. Türk mutfağı, mutfak mimarisi, kullanılan araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme tarzları, sofraya kurma düzenleri, servis şekilleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine ait bir üslubu olan geniş bir kültüre sahiptir (Çölbay ve Sormaz, 2015, s. 1730).

İnsanların doğdukları andan ölene kadar beslenme ihtiyacına sahip olmaları, ilk çağlardan bu yana yemekle ilgili birtakım kurallar yaratmalarına neden olmuştur. Bu kurallar zamanla toplumların kendi kültür ve değerleri ile ilgili gelenek, görenek, töre ve törenleri ile birleşerek o toplumlara özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur.

Konya mutfağı ile ilgili bilgi ve akademik yayın yok denecek kadar azdır. Çatalhöyük (M. Ö. 6000-5000) kazılarında bulunan mercimek ve bulgur taneleriyle mutfak araç gereçleri bu konuda sekiz bin yıl öncesine dayanan ilk belgeler olma niteliğini taşımaktadır ve Konya'da günümüzde yaşayan tandır çorbası, mercimekli bulgur pilavı, mercimek vb. yemeklerin köklerinin M. Ö. 6000-5000 yıllarına dayandığını göstermektedir.

Orta Asya döneminde kullanıldığı belirtilen süt, yoğurt, ayran, yufka Konya'da günümüzde de yapılan yiyeceklerdir. Selçuklu ve Beylikler döneminde ise Divanü Lügat-it Türk'te de Konya yemekleri ve bazı yiyeceklere rastlanmıştır. Anadolu Selçukluları dönemi ise Konya mutfağının şekillenmesinde ilk tohumların atıldığı zamandır. Anadolu da yerleşik düzene kavuşan; farklı din ve kültürlerin sevgi ve saygı içinde dostça yaşadığı başkent Konya'da yemek olgusunun zarif bir kültür ve sanat olayı haline gelmesi doğaldır.

Cumhuriyet döneminde ise Konya yemeklerinin günümüze kadar gelmesine katkı sağlayan kurumlar, aşçılar ve konaklardır. Konyalı aşçılar, usta çırak ilişkisi içinde yemek geleneğini kuşaktan kuşağa aktarmışlardır. Konaklarda da anneden kıza veya kaynanadan gelene aktarılan bu gelenek başarıyla devam etmiştir.

Konya mutfağı 1960'lı yıllara gelene kadar klasik özelliklerini taşımakta iken eski Konya yemeklerini bilen kişilerin azalması, bağ ve bahçelerin zamanla yok olması, Konya mutfağının sahip olduğu klasik dokuya dokunamasa da bazı değişikliklere sebep olmuştur (Halıcı, 2011, s. 11-14).

Bu kapsamda çalışmanın amacı, Konya mutfağında yöresel yemeklerin kullanılma durumlarını tespit etmektir. Çalışmada öncelikle Konya mutfağı ve yöresel yemekler tanıtılmıştır. Daha sonra ise yöresel yemekler alanında yapılan çalışmalara yer verilmiştir. Son bölümde elde edilen bulguların değerlendirilmesi, sonuç ve öneriler bölümüne yer verilmiştir.

KONYA MUTFAĞI

Konya, Türkiye'nin yüzölçümü bakımından en büyük ilidir. Ekonomik olarak da kendini geliştirmiş kentlerden biridir. Doğal ve tarihi zenginlikleriyle önem taşımasının yanında, Dünya'nın en eski yerleşim yerlerinden olan Çatalhöyük 2012 yılında UNESCO Dünya Miras Listesine alınmıştır. Şehir Anadolu Selçukluların ve Karamanoğullarının başkentliğini yapmıştır. Konya yöresel yemeği denildiğinde ilk akla gelenler; Etliemek, Bamya Çorbası, Mevlana Böreği ve Fırın Kebabı olsa da Konya yöresel yemekleri bunlarla sınırlı kalmamaktadır (<https://tr.wikipedia.org/wiki/Konya>).

Konya yemeklerinin yapımında kullanılan malzemeler hakkında birkaç noktanın altını çizmek gerekirse; yöredeki yemeklerin ana malzemesi et ve tahıldır. Dügü (ince bulgur), süzme yoğurt, terhun, kadife, reyhan yemeklerde sıkça kullanılan diğer malzemelerdir. Et yemeklerinin içinde ünlü olan Konya fırın kebabı, özel fırınlarda kalaylı bakır leğenler içinde pişirilmektedir. Etliemek, peynirli börek, aynı şekilde özel pide fırınlarında pişirilmektedir. Bunlar, yöreye ilk kez gelen konuklara yedirilebilecek yöreye özgü yemeklerdir.

Konya mutfağına ait yemek listeleri oluşturulurken Saime Yardımcı'nın "Konya Mutfağı Bağ Evinin Asırlık Sırları" kitabından yararlanılmıştır.

Tablo 1. Çorbalar

| | | |
|--------|---------|---------|
| Ovmaç | Arapaşı | İşkembe |
| Terhun | Tarhana | Tutmaç |
| Bamya | Tandır | Toga |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, s.7).

Toga çorbası toyga ve yoğurt çorbası adıyla da bilinmekte olup ikisi arasındaki tek fark yoğurt çorbasında pirinç, toga çorbasında yarma kullanılmasıdır. Tutmaç çorbasının bir diğer ismi ise kikirdekli kesme'dir. Tutmaç çorbasının, kikirdekli kesmeden tek farkı kuşbaşı etle pişirilmesidir.

Tablo 2. Et ve Sebze Yemekleri

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Kabak Çiçeği Dolması | Patlıcan Kavurma | Bumbar |
| Etli Yaprak Sarma | Paça Yahnisi | Calla |
| Zeytinyağlı Yaprak Sarma | Domalan (Yerel Mantar) | Topalak |
| Kıymalı Semizotu | Çılbır | Çullama |
| Pazı (Labada) Sarması | Mantı | Kebap (Susuz Et) |
| Ebegümece, Sirken, Pazı Kavurması | Kuru Patlıcan, Kabak, Biber Sarması | Ekmek Salması (Kurban Kavurma) |
| Patlıcanlı Bütün Et | Patlıcan Tiridi | Etli Ekmek |
| Ekşili Kabak | Yumurtalı Tirit | Fırın Kebabı |
| Zülbiye | Sündürme | Zeytinyağlı Yıldız Kökü |
| Yumurtalı Kabak | Et Tiridi | Etli Yıldız Kökü |
| Sebzeli Güveç | Papara | Piruhi |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, s. 7).

Konya yemekleri genel olarak kendi bahçe ve tarlalarında yetiştirilen sebzelerle yapılmakta olup, özellikle koyun kuzu gibi küçükbaş hayvanların etlerinin, kuru bakliyatların bir araya getirilmesiyle de yapılmaktadır. Yemeklerde özellikle ekmek ve hamur işlerin yoğun olarak görülmesinin nedeni Konya'nın tahıl ambarı olmasından kaynaklanmaktadır.

Tablo 3. Pilavlar

| |
|-----------------------|
| Konya Düğün Pilavı |
| Menekşeli Pilav |
| Güneyik Salatası |
| Gömmeli Bulgur Pilavı |
| Taskebabı |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, s. 7).

Konya düğün pilavının özelliği genellikle düğün, sünnet vb özel günlerde yapılan bir yemek olmasıdır. Yapılan pirinç pilavının üzerine kuşbaşı olarak pişirilen etle sunulmasıdır. Menekşeli pilav ise bulgur ve yeşil mercimekle yapılır ve bahar aylarında kır menekşeleriyle süslenecek servis edilmektedir.

Tablo 4. Börekler

| | |
|---------------|---------------|
| Su Böreği | Altüst Böreği |
| Tandır Böreği | Muska Böreği |
| Çarşı Böreği | Katmer |
| Sac Böreği | Erişte |
| Puf Böreği | Bişi |
| Sigara Böreği | |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, s. 7).

Konya'nın en meşhur börekleri su böreği ve sac böreğidir. Tüm böreklerin özellikleri kadınların evlerinde hazırlamış oldukları hamurdan yapılmasıdır.

Tablo 5. Tatlılar

| | | |
|-------------------|-----------------|--------------------|
| Gül Tatlısı | Lokma | Pekmezli Bulamaç |
| Vişneli Tirit | Kaygana | Yumurtalı Pekmez |
| Elma Tatlısı | Aside | Höşmerim Yumurtalı |
| Sütlü Selemen | Güllaç | Höşmerim Kaymaklı |
| Sac Arası | Un Helvası | Kenevir Helvası |
| Tel Kadayıf | Pekmez Helvası | Limonlu Paluze |
| Ekmek Kadayıfı | Nişasta Helvası | Pekmezli Paluze |
| Baklava | İrmik Helvası | Portakallı Paluze |
| Dilber Dudağı | Zerde | Vişneli Paluze |
| Kamıştan Çekme | Sütlaç | Kayısı Yahnisi |
| Sarı Erik Yahnisi | Ayva Dolması | Et Kabağı Dolması |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, ss. 7-8).

Tatlılar da ise genel olarak un ve ekmekle yapılan tatlılar göze çarpmaktadır. Meyve tatlıları çok yoğun değildir. En meşhur tatlısı sac arasındır.

Tablo 6. Hoşafklar

| |
|---------------|
| Erik Hoşafı |
| Kayısı Hoşafı |
| Üzüm Hoşafı |
| Vişne Hoşafı |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, s. 8).

Hoşafkların genel özelliği ise kuru meyvelerin su ve şekerle pişirilerek servis edilmesidir.

Tablo 7. Çetnevir

| |
|------------|
| Bulgur |
| Yağlı Düğü |
| Kavurga |
| Kavut |
| Ütme |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, s. 8).

Çetnevir Konya'da uzun kış gecelerinde komşu oturmalarında ve nişan merasimlerinde ikram edilen eğlencelik yiyeceklerin hepsine verilen addır.

Tablo 8. Şuruplar ve Şerbetler

| | |
|------------------|----------------|
| Gelincik Şerbeti | Karadut Şurubu |
| Zambak Şerbeti | Erik Şurubu |
| Lohusa Şerbeti | Koruk Şurubu |
| Gül Şerbeti | Vişne Şurubu |
| Menekşe Şerbeti | Nar Şurubu |
| Kızılcık Şurubu | |

Kaynak: (Yardımcı, 2012, s. 8).

Şurup ve şerbet Arapçadan Türkçeye yerleşen sözcüklerdir. Şerbet, meyvenin suyuna şeker katılarak ya da kaynatılmış meyvelerden elde edilmektedir. Şerbetle şurubun arasındaki fark şerbetin çok sulu şurubun koyu olmasıdır. Şurup ise meyveler kaynatılarak elde edilmektedir (Yardımcı, 2012, ss. 1-253).

LİTERATÜR İNCELEMESİ

Türk mutfak kültürü ve yöresel mutfakla ilgili literatürde birçok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalardan; Güler (2010) tarafından, Türk mutfak kültürünün geçmişten günümüze nasıl şekillendiğini, yeme içme alışkanlıklarının bölgeden bölgeye gösterdikleri farklılıklar ve Türk mutfak kültürünün yaşaması, gelecek kuşaklara aktarılması konusunda yapılması gerekenler ifade edilmiştir.

Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül (2012) tarafından Gelverideki Rum evlerinden turizm işletmesi olarak faaliyet gösterenlerin, menülerinde yöresel yemeklerin ne oranda kullanıldığı tespit etmişler ve kırsal turizm

işletmelerinde sadece yöresel yemeklerin üretilip sunulması değil, aynı zamanda yerel malzemelerin de yemek üretim aşamasında kullanılması gerektiği vurgulanmışlardır.

Kesici (2012) tarafından kırsal turizm irdelenmiş, ülkemizde bu turistik ürüne olan talebi arttırmak amacıyla hali hazırda geniş bir yelpazeye sahip yöresel yiyecek ve içecek kültüründen nasıl faydalanabileceği hakkında öneriler sunulmuştur.

Ertaş ve Karadağ (2013) yaptıkları çalışmada Türk mutfağının genel özelliklerinin, sağlık açısından değerlendirilmesi yapılmış ve bölgelere özgü bazı yöresel mutfak önerileri verilmiştir.

Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali (2014) yapmış oldukları çalışmada Trabzon yöre mutfağını oluşturan yiyecekleri tanıtmış olup, Uzun gölde bulunan restoranların menü kartları toplanarak içerikleri incelenmişler ve Trabzon yöre mutfağının restoranlarda kullanılma durumu ortaya konulmuştur.

Serçeoğlu (2014) tarafından yapılan çalışmada Erzurum yöre halkının kendilerine ait mutfak kültürünü tanıyıp tanımadıklarını belirlemek için anket çalışması yapılmış olup, Erzurum halkının yöresel yemekleri unuttukları, evlerinde yaptıkları ve lezzetli buldukları sonucuna ulaşmışlardır.

Aslan, Güneren ve Çoban (2014) İç Anadolu kültürünün zenginliğini yansıtan yönü ile Nevşehir mutfağının turizm hareketinde bir çekicilik unsuru olarak kullanılıp kullanılmadığının saptanması ile ilin yöresel yemek kültürünün bölgenin markalaşmasına sağlayacağı düşünülen katkı amaçlanmıştır. Bu araştırma nitel olup, ön çalışma niteliği taşımaktadır.

Cömert (2014) doğal güzellikleri ve zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli bir bölge olan Hatay mutfağı incelenmiş olup yöresel yemekleri ile ilgili örnekler sunulmuştur. Ayrıca yapılan çalışmayla yöresel yemeklere dikkat çekilerek bölge turizmine katkı sağlamak amaçlanmıştır.

Şengül ve Türkay (2015) konak ve restoran işletmelerinin menülerinin ilçe yöresel lezzetleri ile zenginleştirilmesi, lezzetlerin standart hale gelmesi amaçlanmış ve anket çalışması yapılarak yöresel yemeklerin hangilerinin menülerde yer alması gerektiği belirlenmiş olup, konak ve restoranlara öneri olarak sunulmuştur.

Yetiş (2015) çalışmasında Mustafa Paşa beldesinin mutfak kültürünü incelemiş, yöresel yemeklerin malzeme, yapılış ve fotoğraflarına yer verilmiştir. Kapadokya bölgesinde gastronomi turizmine katkı sağlamak ve yöresel mutfak kültürünün tanıtılması amaçlanmıştır.

Zağralı ve Akbaba (2015) İzmir yarımadasını ziyaret eden turistler açısından yöresel yemeklerin tercihi üzerinde oynadığı rolü araştırmış, sonuç olarak yerel yemeklerin belirleyici bir rol oynamadığını ancak turistlerin bölgedeki konaklama süreci içinde yaşadıkları yemek deneyimleri sonucunda yerel yemekleri beğendikleri ve yerel yemekler noktasında tanıtım eksikliğinin söz konusu olduğu ortaya konmuştur.

Çokişler ve Türker (2015) çalışmalarında Ayder restoranlarının yöneticileri ile nitel bir görüşme yaparak, mutfak kültürünün turizm amaçlı kullanımının yeterince farkında olmadıkları ortaya çıkmış ayrıca turist sayısındaki artışa bağlı olarak yöresel mutfağın sunumunda yozlaşmalar yaşandığı tespit edilmiştir.

Çölbay ve Sormaz (2015) Konya iline ait yöresel yemek kültürünün yeniden ele alınarak gün yüzüne çıkması amacıyla Konyalı ailelerin büyüklerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak elde edilen bilgilerin derlenmesiyle hazırlanmıştır.

Düzgün ve Özkaya (2015) yerleşimin ilk görüldüğü yer olan Mezopotamya'dan başlanarak günümüze kadarki kronoloji anlatılmış, ardından ise varlığını halen sürdüren uluslararası mutfakların gelişimleriyle ilgili bilgiler verilmiş ve Türk mutfağının Anadolu topraklarındaki gelişim serüveni ve mutfak kültürünün kaybedilmemesi için turizm sektörüne yönelik öneriler getirilmiştir.

Erkol ve Zengin (2015) tarafından zengin mutfak kültürüne sahip olan Şanlıurfa'nın bu zenginliğinin turistik açıdan pazarlanabilirliğine etkilerinin, yiyecek içecek işletme yöneticileri bakış açısıyla ve işletme pazarlama ve ürün stratejileri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Şanlıurfa ilinin pazarlama yönetiminin bu noktada ne derece etkili olduğunu tespit edilmeye çalışılmıştır. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre; ürün pazarlaması boyutunun, çalışma süreci ve turizm eğitimi alma değişkenleri ile pazarlama stratejisi boyutuyla işletmenin faaliyet süreci arasında anlamlı farklılığın olduğu tespit edilmiştir.

Cömert ve Özata (2016) çalışmalarında Karadeniz mutfağını incelemişler ve Ankara da bulunan, Karadeniz restoranını tercih eden tüketicileri ele alarak anket çalışması yapmış ve yöresel mutfağa ilginin yüksek olduğunu görmüşler, özellikle öğrencilerin memleketlerinde yedikleri yemekleri tercih etmeleri ve yine %27,2 Karadenizli olup kendi bölgelerinden uzak kalan insanların ilgi göstermesinden dolayı bu oran yükselmiştir.

Şengül ve Türkay (2015) yöresel mutfak ürünlerinin tanıtım materyallerinde kullanımının artması, yöreye gelen festival ziyaretçilerine yöresel yemeklerin sunulması, arşivlenmesi gerektiği ortaya koymuştur.

Saatçi ve Demirbulat (2016) Travel Turkey 2014 İzmir fuar ve konferansına katılan destinasyonların tamamında yöresel yemekleri kullanma durumlarını incelemek için destinasyona katılanların tanıtım broşürleri incelemiş ve yöresel yemeklere yeteri kadar yer verilmediği sonucuna ulaşmıştır.

KONYADA FAALİYET GÖSTEREN TURİZM İŞLETMELERİNDE, KONYA YÖRESEL YEMEKLERİNE YER VERME DURUMLARINA DAİR BİR ARAŞTIRMA

ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

Araştırmada mevcut durumun değerlendirilmesine olanak sağlayan betimsel yöntem kullanılmıştır. Veriler, anket tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Anket içeriğinin oluşturulmasında ise Saime Yardımcı'nın "Konya Mutfağı Bağ Evinin Asırlık Sırları" adlı kitabı esas alınmıştır. Anketteki sorular Konya mutfağında yer alan yemeklerin bölümlere ayrılmasından meydana gelmiştir.

Anket çalışması, 2016 yılının Nisan-Haziran ayları arasında Konya merkezde faaliyet gösteren özellikle turistlerin ve yöre halkının ilgi gösterdikleri bölgelerde bulunan restoranlarda yapılmıştır. Anketler paket program kullanılarak analiz edilmiştir.

BULGULAR

Yapılan uygulama sonucunda elde edilen veriler;

Tablo 9. Hizmet Yılı

| | n | % |
|----------------|----|-------|
| 1-3 yıl | 8 | 27,6 |
| 4-6 yıl | 7 | 24,1 |
| 7-9 yıl | 1 | 3,4 |
| 9 yıl ve üzeri | 13 | 44,8 |
| Toplam | 29 | 100,0 |

Araştırmaya katılan işletmelerin çoğunluğunun %44,8 oranla 9 yıl ve üzerinde faaliyet gösterdiği tespit edilmiştir. Bu oranı %27,6 ile yeni açılan işletmeler yani 1-3 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerin takip ettiği görülmektedir.

Tablo 10. Kişi Sayısı

| | n | % |
|------------------|----|-------|
| 5 kişi | 2 | 6,9 |
| 6-10 kişi | 6 | 20,7 |
| 11-15 kişi | 7 | 24,1 |
| 15 kişi ve üzeri | 14 | 48,3 |
| Toplam | 29 | 100,0 |

İşletmelere çalıştırdıkları kişi sayısı sorulduğunda ise büyük bir kısmının (%48,3) 15 kişi ve üzeri personel istihdam ettikleri görülmektedir. Bu oranı %24,1 ile 11-15 kişi arası personel çalıştıran işletmeler takip etmektedir. 5 kişi ve altında çalışana sahip işletme sayısı ise (%6,9) çok düşüktür. Bu da ankete katılan restoranların genelinin büyük ölçekli olduğunun göstergesidir.

Tablo 11. Restoran Sahiplerinin Memleketleri

| | n | % |
|--------------------|----|-------|
| Belirtmek istemedi | 1 | 3,4 |
| Konya | 23 | 79,3 |
| Diğer | 5 | 17,2 |
| Toplam | 29 | 100,0 |

Restoran sahiplerinin memleketleri sorulduğunda %79,3 oranla memleketlerinin Konya olduğu tespit edilmiştir. Farklı memleketlerden olanların oranı ise oldukça düşüktür (%17,2). Sonuç olarak Konya da faaliyette bulunan restoranların sahiplerinin yine büyük bir kısmının doğum yerinin Konya olduğu belirlenmiştir.

Tablo 12. Çorbalar

| | Var | | Yok | |
|---------|-----|------|-----|-------|
| | n | % | n | % |
| Ovmaç | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Terhun | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Bamya | 7 | 24,1 | 22 | 75,9 |
| Arabaşı | 9 | 31,0 | 20 | 69,0 |
| Tarhana | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Tandır | 5 | 17,2 | 24 | 82,8 |
| İşkembe | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Tutmaç | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Toga | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Yoğurt | 11 | 37,9 | 18 | 62,1 |

Ankete katılan işletmelere menülerinde yer alan çorbalar sorulduğunda ilk sırada (%37,9) yoğurt çorbası yer almaktadır. Onun hemen ardından (%31,0) Arabaşı ve (%24,1) Bamya gelmektedir. Ovmaç ve Toga'nın hiçbir işletmenin menüsünde yer almadığı görülmektedir.

Tablo 13. Et ve Sebze Yemekleri

| | Var | | Yok | |
|-------------------------------------|-----|------|-----|-------|
| | n | % | n | % |
| Kabak Çiçeği Dolması | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Etlı Yaprak Sarma | 13 | 44,8 | 16 | 55,2 |
| Zeytinyağlı Yaprak Sarma | 5 | 17,2 | 24 | 82,8 |
| Kıymalı Semizotu | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Pazı (Labada) Sarması | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Ebegümece, Sirken, Pazı Kavurması | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Patlıcanlı Bütün Et | 7 | 24,1 | 22 | 75,9 |
| Eksili Kabak | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Zülbiye | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Yumurtalı Kabak | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Sebzeli Güveç | 3 | 10,3 | 26 | 89,7 |
| Patlıcan Kavurma | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Paça Yahnisi | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Domalan (Yerel Mantar) | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Çılbır | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Mantı | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Kuru Patlıcan, Kabak, Biber Sarması | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Patlıcan Tiridi | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |

| | | | | |
|-----------------------------------|----|------|----|-------|
| Yumurtalı Tirit | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Sündürme | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Et Tiridi | 19 | 65,5 | 10 | 34,5 |
| Papara | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Bumbar | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Calla | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Topalak | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Çullama | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Kebap (Susuz Et) | 5 | 17,2 | 24 | 82,8 |
| Ekmek Salması (Kurban Kavurma) | 9 | 31,0 | 20 | 69,0 |
| Etli Ekmek | 15 | 51,7 | 14 | 48,3 |
| Fırın Kebabı | 19 | 65,5 | 10 | 34,5 |
| Zeytinyağlı Yıldız Kökü | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Etli Yıldız Kökü | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Piruhi | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |

İşletmelere yapmış oldukları et ve sebze yemekleri sorulduğunda, ilk sırada Et tiridi (%65,5) ve Fırın kebabının (%65,5) yer aldığı görülmektedir. Onun hemen ardından ise Etli ekmek (%51,7), Etli yaprak sarma (%44,8) gelmektedir. Konya özgü diğer yemeklerin ise çok az işletmede görülmesi ve birçoğunun menülerde yer almaması dikkat çekicidir.

Tablo 14. Pilavlar

| | Var | | Yok | |
|--------------------------|-----|------|-----|-------|
| | n | % | n | % |
| Konya Düğün Pilavı | 11 | 37,9 | 18 | 62,1 |
| Menekşeli Pilav | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Güneyik Salatası | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Gömmeli Bulgur Pilavı | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Taskebabı | 0 | 0 | 29 | 100,0 |

Araştırmaya katılan restoranların menülerinde, pilav çeşitlerinden yalnızca Konya düğün pilavına (%37,9) yer verdikleri tespit edilmiştir. Diğer pilav çeşitlerinin ise hiç yer almadığı görülmektedir.

Tablo 15. Börekler

| | Var | | Yok | |
|---------------|-----|------|-----|------|
| | n | % | n | % |
| Su Böreği | 15 | 51,7 | 14 | 48,3 |
| Tandır Böreği | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Çarşı Böreği | 8 | 27,6 | 21 | 72,4 |
| Sac Böreği | 6 | 20,7 | 23 | 79,3 |
| Puf Böreği | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |

| | | | | |
|---------------|----|------|----|-------|
| Sigara Böreği | 11 | 37,9 | 18 | 62,1 |
| Altüst Böreği | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Muska Böreği | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Katmer | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Erişte | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Bişi | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |

İşletmelerin menülerinde yer alan böreklere bakıldığında ise %51,7'lik oranla Su böreği ilk sırada yer alırken, Sigara böreği (%37,9) ve Çarşu böreğinin (%27,6) takip ettiği tespit edilmiştir. Altüst, Muska, Katmer gibi böreklere ise hiç yer verilmemektedir.

Tablo 16. Tatlılar

| | Var | | Yok | |
|--------------------|-----|------|-----|-------|
| | n | % | n | % |
| Gül Tatlısı | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Vişneli Tirit | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Elma Tatlısı | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Sütlü Selemen | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Sac Arası | 19 | 65,5 | 10 | 34,5 |
| Tel Kadayıf | 9 | 31,0 | 20 | 69,0 |
| Ekmek Kadayıfı | 7 | 24,1 | 22 | 75,9 |
| Baklava | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Dilber Dudağı | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Kamıştan Çekme | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Sarı Erik Yahnisi | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Lokma | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Kaygana | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Aside | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Güllaç | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Un Helvası | 5 | 17,2 | 24 | 82,8 |
| Pekmez Helvası | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| İrmik Helvası | 4 | 13,8 | 25 | 86,2 |
| Zerde | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Sütlaç | 5 | 17,2 | 24 | 82,8 |
| Ayva Dolması | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Pekmezli Bulamaç | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Yumurtalı Pekmez | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Höşmerim Yumurtalı | 3 | 10,3 | 26 | 89,7 |
| Höşmerim Kaymaklı | 11 | 37,9 | 18 | 62,1 |
| Kenevir Helvası | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Limonlu Paluze | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Pekmezli Paluze | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Portakallı Paluze | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Vişneli Paluze | 0 | 0 | 29 | 100,0 |

| | | | | |
|---------------------|---|-----|----|-------|
| Kayısı Yahnisi | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Et Kabağı Dolması | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Yeşil Kabak Tatlısı | 0 | 0 | 29 | 100,0 |

Ankete katılan restoranlarda en çok yer verilen tatlı Sac Arası (%65,5) olurken, ikinci sırada yer alan tatlı Kaymaklı hoşmerimdir (%37,9). Bunları Tel kadayıf ve Ekmek kadayıfı takip etmektedir. Diğer yöresel tatlılara oldukça az yer verilirken bazılarında neredeyse hiç yer verilmediği tespit edilmiştir.

Tablo 17. Hoşafklar

| | Var | | Yok | |
|---------------|-----|-----|-----|-------|
| | n | % | n | % |
| Erik Hoşafı | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Kayısı Hoşafı | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Üzüm Hoşafı | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Vişne Hoşafı | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |

İşletmede yer verilen hoşafklara bakıldığında Kayısı ve Üzüm hoşafına (%6,9) aynı oranda ve oldukça az restoranda yer verildiği görülmüştür. Vişne hoşafına bir restoran yer verirken erik hoşafının hiç yer almadığı görülmüştür.

Tablo 18. Şuruplar ve Şerbetler

| | Var | | Yok | |
|------------------|-----|-----|-----|-------|
| | n | % | n | % |
| Gelincik Şerbeti | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Zambak Şerbeti | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Lohusa Şerbeti | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Gül Şerbeti | 2 | 6,9 | 27 | 93,1 |
| Menekşe Şerbeti | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Kızılcık Şurubu | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Karadut Şurubu | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Erik Şurubu | 0 | 0 | 29 | 100,0 |
| Koruk Şurubu | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Vişne Şurubu | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |
| Nar Şurubu | 1 | 3,4 | 28 | 96,6 |

Şurup ve şerbetlere bakıldığında Lohusa şerbetine sadece 1 işletmede yer verilirken, gül şerbetine ise 2 işletmede yer verilmiştir. Şuruplarda ise Karadut, Koruk, Vişne ve Nar şurubuna 1'er işletmede yer verilirken Erik ve Kızılcık şurubuna hiç yer verilmediği tespit edilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Konya yöresel yemekleri çorbalar, et ve sebze yemekleri, pilavlar, börekler, tatlılar, hoşafklar, şuruplar ve şerbetlerden oluşturulan tablolarla sunulmuştur. Konya'daki restoranlarda kullanılma durumunu ortaya koyulmuştur. Aynı amaca hizmet edecek çeşitli bölgelerde yapılacak farklı çalışmaların gerçekleştirilmesinde faydalı olacağı düşünülmektedir.

Yapılan araştırma sonuçlarına bakıldığında restoranlarda yaygın olarak hazırlanan yemekler;

Çorbalar; Yoğurt çorbası, Arabaşı ve Bamy Çorbasıdır.

Et ve sebze yemekleri; Fırın kebabı, Et tiridi, Etli ekmek ve Etli yaprak sarmadır.

Pilavlar; Hazırlanan tek pilav Konya düğün pilavıdır.

Börekler; Su böreği, Sigara böreği ve Çarşı böreği yaygın olarak sunulmaktadır.

Tatlılar; Sac arası ve kaymaklı hoşmerim en çok hazırlananlardır.

Hoşafklar; Kayısı ve üzüm hoşafı hazırlanmakta olsa da hoşaf sunan restoran sayısı 2'yi geçmemektedir.

Şuruplar ve Şerbetler; Gül şerbetine iki işletmede, Karadut, Vişne, Koruk ve Nar Şurubuna ise 1' er işletmede yer verilmektedir.

Restoranlarla yapılan görüşmeler sırasında yöresel yemeklere yer verilmemesinin ya da diğer yemeklere göre daha az yer verilmesinin nedeni sorulup alınan cevaplar değerlendirildiğinde;

- İşletmelerin ticari kaygı taşımalarından dolayı daha kolay hazırlanıp daha fazla kar getiren yemeklere yönelmeleri,
- Konya yemeklerini yapacak deneyime sahip aşçıların bulunmaması,
- Yemeklerin yapım aşamalarının zor ve zahmetli olması aynı zamanda uzun süre bekletilememesi,
- Müşterilerin genel olarak tercih etmemeleri sebebiyle yemeklerin gösterilen talebe göre arz edilmesidir. Bazı restoranlar hem yöre halkı hem de dışarıdan Konya'yı ziyarete gelen kişiler için iki yönlü menü oluşturmaktadırlar.
- Özellikle sulu yemekler ve tencere yemekleri evlerde hazırlandığından restoranlarda daha farklı yörelerin yemekleri özellikle kebab ve Etli ekmek çeşitleri talep görmektedir.
- Konya'ya özgü yemekleri daha çok turistlerin talep ettiğini düşünüldüğünden yöresel yemek çıkaran restoranlar daha çok Konya'nın turistik mekânların çevresinde yer almaktadırlar.
- Konya'da üniversite sayısının fazla olmasından dolayı farklı illerden gelen öğrencilerin yöresel yemeklere değil, kendi yörelerinin yemeklerini tüketmek istemeleri eğer buna ulaşamıyorlarsa hazır yemeklere yönelmeleri,
- Günümüz yaşam koşullarının kişilerin zamanlarını etkin ve verimli olarak kullanmalarına yönelttiğinden hazır yiyeceklere olan talebin artması,
- Alkollü restoranlarda ise konsept olarak alkolün yanında meze ve zeytinyağların sunulmasından dolayı yöresel yemekler hem işletmeci hem de müşteriler tarafından tercih edilmemektedir.

ÖNERİLER

Yöresel yemeklerin yapımının maliyetli olmasından dolayı işletme sahipleri bu yemeklerin üretimine çok sıcak bakmamaktadırlar. Bu yüzden Konya Büyükşehir Belediyesinin yöresel yemeklerin unutulmaması ve gün yüzüne çıkması adına kendi işletmelerinde yöresel yemeklere daha çok yer vermelidir. Belediye olarak yöresel yemek yarışmaları düzenleyerek ödüller verilmeli ve yöresel yemek yapan işletmeleri destekleyerek çoğalmalarını

sağlamalıdır. Konya ve Konya mutfak kültürü yazılı ve görsel basınında yer bulmalı, böylelikle genç neslin bu yemekleri öğrenmesi ve kuşaktan kuşağa aktarımın devam etmesi sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Aslan, Z., Güntekin, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(3), 3-13.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Cömert, M. ve Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 42, 1963-1973.
- Çokişler, N. ve Türker, A. (2016). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6(14), 122-136.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erkol, G. ve Zengin, B. (2015). Şanlıurfa'da Bulunan Yöresel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Pazarlama Stratejilerinin Şehrin Turizm Açısından Pazarlanabilirliğine Etkileri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9, 599-614.
- Ertaş, Y. ve Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 127-136.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Halıcı, N. (2011). Konya Mutfağı. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14, 33-37.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Saatçi, G. ve Demirebulat, Ö. (2016). Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 42, 1999-2006.

- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 79-89.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Bölge Restoran Menülerinin Belirlenmesinde “Yöresel Mutfaklar” Eğitiminin Kullanılması: Mudurnu Örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges, UMYOS Özel Sayısı*, 4, 1-6.
- Yardımcı, S. (2012). *Konya Mutfağı Bağ Evinin Asırlık Sırları*. Konya: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Yetiş, Ş. (2015). Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi: Sinasos Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yasar University*, 10(40), 6633-6644.
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/Konya>, Erişim Tarihi: 30.04.2016

Extensive Summary

Using The Local Food In Tourism Companies, Sample Of Konya

Regional meals are food raised in a region and combined the culture of local people and then turned into a tradition. Those are special foods are mostly participated in our tables at weddings, festivals and private days. While we have a look in terms of history on food culture that e one of the basic need and derived from nourishment facility, it is clear that foods have gone through some different development process dependion on cultures traditions and customs, cultural dimensions, financial status. Additionally Migrations and changing settlements have had importance identifying food culture (Düzgün ve Özkaya, 2014, s. 42).

Bulgur wheat and lentil grains found in Çatalhöyük (B.C 6000-5000) excavations and kitchen equipments are the first records dating back to 8000 years ago and Still surviving Konya Tandır Soup, Bulgur pilaf with lentil, lentil etc are dating back to 6000-5500. Milk, yoghurt, ayran, wafer are still in use at Konya knows as used in Middle Asia at first. In Divanü Lügat-it Türk, Konya meals and some foods can be seen in Seljuk and Beylique Era. The first seeds in shaping Konya Cuisine were planted in Anatolian Seljuks Period. It is normal to food Word turned into a kind culture and art happening in Capital Konya city which witnessed too many civilizations from different religions and cultures in a love and affinity also reached permanent settlement. In Republic Period the foundations which brang about those foods can come in modern days, are cooks and mansions. Cook from Konya

transferred food culture in a relation of Master and Appranti from generation to generation. This custom has gone on successfully at mansions with a tradition originated from mothers to daughter or from mother-in-law to brides. Konya Cuisine was carrying its classical characteristics but then number of people knowing Old Konya Cuisine and its meals decreasing, vineyards and gardens dissolution caused a little difference in Konya Cuisine even though it did not impact the original configuration (Halıcı, 2011, s. 11-14). When we have to underline some points about Konya Cuisine Materials, the basic ones are meat and grains. Dügü (small bulgur), strained yoghurt, estragon, sweet basil are the other food stuffs using in meals. Konya Fırın Kebab (Oven Kebab) which is famous in Konya's food with meat is baked in private ovens in tinned sheets. Those are local foods that could be served to guests coming region first time. In this context the purpose of this study is to detect in what proportion local foods are used in Konya Kitchen. In this study, Konya Kitchen and local foods were introduced technique. Questionnaire technique was used at the study as data acquisition technique, Questions at questionnaire has composed within the classifying of meals at Konya cuisine. Questionnaire study was carried out in restaurant around centrum especially drawn attraction by local people and tourists. Questionnaires were analyzed by being used package software.

After looking into result of study, those are the meals commonly prepared by restaurants;

Soups; Yoghurt Soup, Arabaşı Soup (a kind of spicy chicken soup), Bamyası Soup (Gombo).

Meat and Vegetable Dishes; Fırın Kebabı (Oven Kebab, tirit (boiled minced meat sauce poured on diced stale bread), Etli ekmekek (quickbread with ground meat layer on top), stuffed grape leaves.

Rices; Only the rice which is prepared is famous Konya's wedding rice.

Pies; Su böreği (water heurek), Çarşı börek (a traditional pie commonly served in city).

Desserts; Sac arası (a kind of traditional pastry), kaymaklı hoşmerim (creamy dessert with unsalted cheese).

Fruit Stew; Though apricot and grapestew are served, there are just 2 restaurants serving it.

Syrups and Sweetened Fruit Juices; There are 2 companies for Rose Syrup, 1 company for cherry, pomegranate, black mulberry, sour grape.

When the responses were evaluated about why restaurants managements does not offer local foods or rarely offer comparing the other dishes ;

- Companies have worries about financial calculation and can earn much more Money with ordinary dishes,
- Lack of cooker can cook Konya Dishes,
- Having an harsh and tiring cooking process and could not make local foods long duration.
- Dishes are prepared in accordance with demand. Some restaurants composes 2 kind of different menus thinking both local people and tourists coming to visit Konya.
- As stews and pan dishes could simply be prepared at homes, Kebabs and Etli ekmekek that are selections of different regions are interested by guests.

- People would rather mostly snacks and fast-foods since modern life conditions direct people to use time productive and efficient.

Company owners do not lean towards the production of those dishes seeing that local foods cooking are not budget friendly. So Konya Metropolitan Municipality should give much more place for its own facilities to bring the light and prevent it going into discard for local food. As Municipality, they should organize regional cooking competitions, give presents and and provide to increase the number of companise by supporting regional food companies and restaurants. Konya and Konya Cuisine Culture should find place itself in mass and printed media, therefore learning by young generation of these foods and continuation of transmission from generation to generation has to be supplied.