



Coğrafi İşaret Alma Sürecinde, Avanos-Nevşehir Testi Kebabına ait Standart Reçetenin Oluşturulması (Preparing Standard Recipe of Avanos-Nevşehir Pottery Kebab in the Process of Geographical Indication)

* **Ezgi DEMİR ÖZER** ^a , **Mustafa Kadir ESEN** ^a 

^a Kapadokya University, School of Applied Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 05.03.2019

Kabul Tarihi: 25.04.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Testi kebabı

Kapadokya

Avanos

Coğrafi işaret

Öz

Bölgesel kalkınmaya katkıda bulunan gastronomi turizminin gelişmesi için bölge halkının yerel yemeklerini koruması oldukça önemlidir. Doğa ve tarihin en güzel biçimde bütünleştiği yer olan Kapadokya bölgesi gastronomi açısından özel lezzetlere sahiptir. Buna en güzel örneklerden birisi Kızılırmak'ın geçtiği Avanos ilçesinde üretilen testilerle hazırlanan testi kebabıdır. Geleneksel testi kebabı, Avanos ilçesinde coğrafi işaret almış Avanos testilerinin içine, et ve diğer malzemelerin konularak, tandırda pişirilmek suretiyle hazırlanır. Yöreye özgü bu yemeği Kapadokya bölgesine gelen turistler tatmak istemektedirler. Ancak yapılan araştırmalara göre özellikle müşteri değerlendirmelerinin yer aldığı platformlar incelendiğinde, bu özel lezzetin çoğu üretici tarafından aslına uygun şekilde hazırlanmadığı gözlenmiştir. Bu durum bölgenin gastronomi turizmi açısından bir değeri kaybetmesine neden olmaktadır. Bulunduğu bölgeyi temsil eden yöresel ürünler coğrafi işaretle tescil edilerek koruma altına alınabilir. Bu çalışma, Kapadokya bölgesindeki testi kebabını ve yapılış süreçlerini araştırarak, standart reçetesini, bilimsel bir çerçevede oluşturmak ve coğrafi işaret tescil sürecine katkı sağlamak için gerçekleştirilmiştir.

Keywords

Gastronomy

Pottery kebab

Cappadocia

Avanos

Geographical indication

Abstract

For the development of gastronomy tourism, which contributes to regional development, it is very important for the local people to protect their local dishes. Cappadocia region where nature and history are integrated in the best way, has special tastes in terms of gastronomy. One of the best examples of this is the pottery kebab prepared with the potteries produced in the district of Avanos where Kızılırmak passes. The traditional Pottery kebab is prepared by placing the meat and other ingredients in the Avanos potteries, which have received a geographical indication in the Avanos district, by cooking them in the tandoori. Tourists, who come to the Cappadocia region, want to taste this local food. However, according to the researches, especially when the platforms where the customer evaluations are examined, it was observed that most of the special taste was not prepared by the manufacturer in accordance with its original. This situation causes the region to lose a value in terms of gastronomic tourism. The local products representing the region where they are located can be registered and putted under protection with geographical indication. This study was carried out to investigate the Pottery kebab and making processes in the Cappadocia region, to establish scientifically the standard recipe and to contribute to the geographical indication registration process.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: ezgi.ozer@kapadokya.edu.tr (E. Demir Özer)

Makale Künyesi: Demir Özer, E. & Esen, M. K. (2019). Coğrafi İşaret Alma Sürecinde, Avanos-Nevşehir Testi Kebabına ait Standart Reçetenin Oluşturulması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 805-817.

DOI: 10.21325/jotags.2019.393

GİRİŞ

Kapadokya bölgesi, Dünya’da tarih ve doğanın bütünleştiği en güzel yerlerden biridir. Coğrafi olaylar sonucu oluşan Peribacaları, tarih boyunca bölgede yaşayan insanlar tarafından ev ve kilise olarak oyulmuş ve içlerindeki binlerce yıllık medeniyetlerin izlerini taşıyan fresklerle süslenerek günümüze kadar taşınmıştır. Bugünkü Kapadokya Bölgesi Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri ve Kırşehir illerini kapsayan bir alandır. Kayalık Kapadokya Bölgesi daha dar bir alan olup Uçhisar, Ürgüp, Avanos, Göreme, Derinkuyu, Kaymaklı, Ihlara ve çevresinden oluşmaktadır (<http://www.tanitma.gov.tr>).

Turizm açısından önemli bir konum olan Kapadokya Bölgesinde peri bacaları, kayadan oyma mekanlar, yer altı şehirleri, sıcak hava balonları vb. unsurların yanı sıra Kızılıрмаğın yanına kurulmuş Avanos ilçesiyle de önemli bir turizm merkezidir. Özellikle Kızılırmaktan çıkarılan çamur ile yapılan çanak çömlek ilçeye kültürel bir zenginlik katmıştır.

Araştırma kapsamında Neolitik çağdan beri çanak çömlek yapımını gerçekleştirilen Avanos ilçesi ve bu çömleklerle yapılan gastronomik bir miras olarak testi kebabı incelenmiştir. Avanos, Kızılırmak’ın kuzey ve güney kıyılarında iki alt bölgeden oluşan bir yerleşim yeridir. Kayalık Kapadokya Bölgesinin kuzey sınırı, bu bölgeyi çevreleyen yaklaşık %35 eğimli kayalıktır. Yerleşmenin güney sınırında verimli tarım toprakları ve Nevşehir-Ürgüp otoyolu, batı ve doğu sınırlarında bağ-bahçe alanları bulunmaktadır. Avanos, Kapadokya Krallığı içinde Ürgüp ve Göreme’den sonra, politik ve dini açıdan üçüncü önemli merkezdir. Bilinen tarihi Bronz çağı ile başlayan Avanos Hitit, Frig, Asur, Med ve Pers egemenliklerinin sonrasında M.Ö. 332 yılında planlı yerleşim düzenine geçmiştir. Tarihi Helenistik Çağ ve Roma dönemlerine kadar uzanan Avanos’un, bugünkü dokusunda Anadolu Selçuklu, özellikle Karamanoğulları ve Osmanoğulları dönemlerinin etkileri oldukça fazladır (Berkmen, 2015).

Avanos ilçesindeki çanak-çömlek üretimine geçmeden önce çanak-çömlek yapımının nasıl ortaya çıktığı hakkında bilgilere yer vermek gerekir. Geçmiş zamanlarda insanların su ile pişirilmesi gereken besinler için kullanılan materyaller yetersiz ve kullanışsızdı. Bu sebeple ateşe dayanıklı seramik kaplar kullanılmaya başlandı. Kile şekil verip elde edilen bu çanak ve çömlek beslenmeyi sağlamak için kullanılmıştır. Hatta dini ritüellerde de yer alarak kültürel zenginliğe de katkı sağlamıştır (Çakı, 1999). Arkeolojik kazılar sonucunda Anadolu’da seramik üretiminin Neolitik Çağ’da başladığına işaret eden bulgular elde edilmiştir. Bu kültürü günümüze kadar taşıyan nadir üretim merkezlerinden biri Nevşehir iline bağlı Avanos ilçesidir (Aslan, 2012). Bu ilçede Hititler döneminden bu yana çanak-çömlek üretimi yapılmaktadır. Kil çömlek hammaddesidir ve Kızılırmak kili üretimin günümüze kadar sürmesini sağlayan en önemli nedenlerdendir. Kil oluşumu çeşitli tektonik olayların, havza ve jeolojik yapının etkisiyle meydana gelir (Berkmen, 2015). Çanak-çömlek yapımında kullanılan kilin çeşitli özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler çamurun bileşiminden kaynaklanmaktadır. Avanos çamurunda illit/mika, kuvars, feldspat, kalsit, dolomit ve hematit mineralleri tespit edilmiştir. Hematit oranına bağlı olarak renkler; açık sarı, açık ve koyu kırmızı arasında değişmektedir. Bu bileşim Avanos Çömleklerinin kendine has rengini vermektedir (TPE,2017). Avanos’ta çömlekçilikte kullanılan topraklar, Kızılırmak’ın eski yataklarından ve çevredeki tepelerden elde edilir. Çanak çömlek üretiminde kullanılan çamurun en az %40 oranında kile sahip olması gerekmektedir. Kızılırmak’tan elde edilen çamurda kil oranı ise %68-75 oranında değişmektedir. Bu durum da Kızılırmak kilinin çanak çömlek üretimi için uygun olduğunun bir göstergesidir (Dengiz vd, 2009; Berkmen, 2015).

Avanos'ta üretilen çanak-çömleklerin en önemli özelliği yapımında Kızılırmak kilinin kullanılması ve yerinde pazarlanmasının yanı sıra %50'sinin halen geleneksel yöntemler kullanılarak üretiliyor olmasıdır. Avanos'ta çömlek üretimi yapılan atölyeler aynı zamanda depolama, sergileme, ulusal-uluslararası pazarlara yapılan toptan ve perakende satışların yapıldığı mekânlardır. Hem çömlek üretiminin geleneksel yöntemlerle devam ettirildiği hem de sergi ve satışın yapıldığı bu ev atölyelerinin farklı bir yere taşınmasına gerek duyulmamış, fiziksel özgünlüğü turistik bir değer olarak korunmuştur. Bu atölyelerde hergün devam eden çanak-çömlek üretimi ziyaretçilerin de izleyebileceği turistik bir etkinlik haline gelmiştir (Berkmen, 2015). Ziyaretçilerin bölgede üretilen çömleklerle hazırlanan "Avanos Testi Kebabı'nı" tatması gastronomi açısından lezzet deneyimlerine katkıda bulunmaktadır. Bölgeye özgü malzemelerle hazırlanmış bir yemeğin aslına uygun şekilde hazırlanması ve sürdürülebilirliği açısından korunması önemli bir gerekliliktir.

Dünyada kültür çeşitliliği sağlayan, toplumların kültürüne yaşanmışlıklarına ışık tutan ve en önemli kültürel turizm değerlerinden biri olan yerel gastronomi kültürü, soyut kültür varlıklarındandır. Gelineen noktada yerel gastronomi kültürünün hareketlenmesinin başlıca nedenleri bölgesel kalkınma sağlayan ekonomik etkisi ve yerel kültürü koruyarak sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır. Günümüzde eşsiz yerel gastronomi kültürüne sahip olan bölgeler bu sayede turistlerin beklentilerini karşılayabilmektedir (Çağlı, 2012).

Gastronomi kültürüyle birlikte özdeşleşen bir diğer etken ise coğrafi işaretlerdir. Coğrafi işaret belirli bir bölgedeki ürünü tanımlayan, kalitesi, ünü ve diğer karakteristik özellikleri coğrafi kaynağına atfedilerek sadece bir bölgeyi temsil eden sınaî mülkiyet hakkı olarak tanımlanmaktadır (Kan ve Gülçubuk, 2008). Coğrafi işarete sahip ürünler, nitelikleri bakımından bölgeye has özellik, yüzlerce yıllık emek, tecrübe ve birikim bulunduran, bölge kalkınmasında önemli rolleri olan ürünlerdir (Oraman, 2015). Coğrafi işaret tescilli ürünlerin kalitesinin korunmasında ve bulunduğu bölgenin markalaşma sürecinde ve gastronomi turizmi açısından tercih edilmesinde önemli olmaktadır. Ayrıca Coğrafi işaretler tüketicilerin korunması, yerel ürünlere ve kaliteli ürünlere güvenin sağlanmasında önemli bir unsurdur (Mercan ve Üzülmöz, 2014; Hazarhun ve Tepeci, 2018).

Gıda ürünleri üretildikleri ülkelere hatta bu ülkelerdeki bölgelere göre fark göstermektedir. Geleneksel gıdalar, bölgeye özgü hammadde ve üretim tekniği kullanılarak üretilen gıda ürünleri olarak tanımlanmakla birlikte, coğrafi bilginin önemli olduğu gıda ürünleri olarak da karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel gıdaların coğrafik verilerle eşleştirilmesiyle birlikte, ürünün üretildiği yer tescil edilmiştir. Bu sayede dünya gıda pazarında üretici ve tüketicinin üretimin her aşamasını izlemesi sağlanmıştır (Özbay vd, 2014). Küreselleşme sürecinin hızlanması diğer pek çok konuda olduğu gibi gıdanın da her yerden bilinirliği ve temininde kolaylık sağlamıştır. Coğrafik işaretleme, tüketicilerin bölgelere has ürünlerin orijinalini bilme isteği doğrultusunda ortaya çıkmış bir kavramdır. Bu kavram ile belirgin özellikte, ünü, bölgeyle özdeşleşmiş ürünler saptanarak koruma altına alınmıştır (Ekinci 2014, s.395). Yöresel ürünler kendilerine has eşsiz özellikleri sayesinde, coğrafi işaret olarak tescillenmesi halinde yöreye ekonomik olarak önemli katkılar sağlar. Etiket bilgilerini önemli bulan tüketiciler coğrafi işaretli ürünleri kaliteli gördüklerinden, benzerleriyle kıyaslandığında yüksek fiyata sahip olmasına rağmen bu ürünleri tercih etmektedirler. Bu durumla birlikte coğrafi işaret; ürünü katma değerini arttırmakta, yörede istihdam, rekabet ortamı ve bunlara bağlı olarak ekonomik hareketlilik sağlamaktadır. Bunların yanı sıra tüketici, tükettiği coğrafi işaretli ürünle, hakkı olan sağlıklı, kaliteli ve güvenli ürünleri tüketmiş olur (Ateş vd., 2014).

Gastronomi turizmi, geniş etkinlik kapsamıyla günümüzün yükselen turizm trendlerinden biridir (Bucak ve Aracı, 2013). Gastronomi turizminin bölgeye katkıları azımsanmayacak derecede yüksek ve değerlidir. Farklı bölgeleri turizm sektörüne kazandırmasının yanı sıra, mevcut turistik bölgelerin ilgi çekiciliğini sürdürerek, turistlerin bölgenin değerinin anlaşılmasına katkıda bulunur. Son zamanlarda birçok turist seyahatlerini gittikleri yerlerin mutfak kültürlerini keşfetmek amacıyla yapmaktadır. Yapılan çalışmalarda gastronomi amacıyla yapılan seyahatlerin arttığı ve harcamaların yaklaşık %30'unun yiyecek ve yemeklere yapıldığı belirtilmiştir (UNWTO, 2012; Hazarhun ve Tepeci, 2018). Birçok bölge, sahip olduğu mutfak kültürünü çeşitli faaliyetlerle bölgedeki öncül pazar haline getirerek turistlerin dikkatini çeker. Turistik bölgelerin özgün ve kültürel özelliklerini içinde bulunduran soyut bir miras olan mutfak kültürü, bölgesel yemek ve pişirme yöntemlerini uluslararası platforma taşımaktadır. Böylece mutfak turizmi, buldukları bölgelere eşsiz özellikler yükleyerek, bölgeyi turizm pazarında diğer bölgelerle rekabet edebilmesini sağlar (Bucak ve Aracı, 2013).

Bölgeye veya ülkeye ait mutfak kültürünün, önemli bir miras olduğu yeni yeni kabul görmektedir. Nevşehir, doğal güzelliği ve kültürel çekiciliğinin yanı sıra kendine has zengin bir mutfağa sahiptir (Aslan vd., 2014). Tarih öncesi kültürlerden, farklı din ve toplumlardan miraslar barındıran Nevşehir, klasik Türk mutfağını da yansıtmaya sebebiyle önemlidir (Güldemir ve Işık, 2011). Bölgesel bir mutfak olan Nevşehir mutfağında, coğrafi konumun etkisiyle et ve et ürünlerinin kullanımı fazladır. Genellikle kuzu etinin ön planda olduğu et yemeklerinin çokça tüketilmesinin yanı sıra damak zevkine uygunluğu ve doyurucu olması sebebiyle hamur işleri de tercih edilmektedir. Geleneksel sofrada düzeninde öncelikle sulu çorbalar ardından ana yemekler tüketilir. Bunların yanında iştah açmak amacıyla sofrada yer alan salata, turşu ve soğan vazgeçilmezdir. Geleneksel olarak Nevşehir mutfağında iki farklı yemek pişirme alanı bulunmaktadır. Birincisi tandırın ve ocağın bulunduğu çardak, ikincisi ise malzemelerin bulunduğu kayıt damıdır (<https://gastromanya.com>). Yapılan bir çalışma kapsamında yerli turistlere “İç Anadolu Bölgesinde yer alan illerinden hangisini gastronomi (yiyecek ve içecek) turizmi amacıyla ziyaret etmek istersiniz?” sorusu 13 farklı şehir arasından istediklerini işaretlenebileceği bir anket kapsamında sorulmuş, cevaplar incelendiğinde Nevşehir %16.97'lik oranla sıralamada 6. olmuştur (Şengül, 2017).

Avanos-Nevşehir Testi Kebabı

Testi kebabı “Yozgat Testi Kebabı”, “Hasan Dağ Testi Kebabı”, “Burdur Testi Kebabı” şeklinde yörelere özgü olarak hazırlanmaktadır. Avanos testi kebabında ise pişirme kabının Avanos'ta üretilmesi bu lezzeti benzerlerinden ayıran en önemli özelliği olarak karşımıza çıkarmaktadır. Ayrıca pişirme kabı “Avanos çömleği” olarak 2017 yılında Türk patent enstitüsü tarafından coğrafi işaretle tescillenmiştir (TPE, 2017).

Yaptığımız görüşmeler ışığında Avanos Testi kebabının ilk hazırlanışı rivayete göre şu şekildedir: İpek ve baharat yolu üzerinde bulunan Kapadokya bölgesinden geçen bir kervan fakir bir ailenin evinde konaklamak zorunda kalmıştır. Evin hanımı misafirperverliğini göstermek ve onları güzel ağırlamak için, bir tane olan kuzuyu keser. Evde bulunan geniş bir testiye sebzelerle beraber koyar, tandırda pişirir ve misafirlere ikram eder. Misafirler bu lezzeti çok sever ve testinin yemek pişirilmesinde kullanılması böylece yayılır (Durukan, 2018).

Günümüzde testi kebabı kırılarak ya da içerisinden boşaltılarak servis edilmektedir. Misafirlerin masada kırması veya mutfak personeli tarafından kırılıp masaya tabakta servis edilmesi sunum açısından da ürünü farklılaştırmaktadır.

Avanos ilçesinde üretilen testi içerisine et ve çeşitli malzemeler konarak tandırda pişirilerek hazırlanan geleneksel testi kebabı özellikle özel günlerde lokanta ve restoranlarda müşteri gruplarına sunulur. Ayrıca tek kişilik üretilen küçük testilerle de pişirime başlanmıştır (Buyruk vd., 2017).

Kapadokya’da birçok restoranın menüsünde testi kebabı bulunmaktadır. İçerisindeki başlıca malzemeler; soğan, dana-kuzu eti, domates ve sarımsak olarak sıralanabilir. Bazı restoranlar bu ana malzemelere ek olarak mantar, patates, patlıcan ve biber gibi çeşitli sebzeler kullanılabilir. Bazı ustalara göre testi kebabı tarifinde soğan dışında hiçbir sebze kullanılmamalıdır. Pişirme süresi ve şekli testi kebabının lezzetini etkileyen unsurlardandır. Az ateşte pişirilen testi kebabında aroma yemeğin suyuna daha iyi işlemekte ve tandırda pişmesi lezzetini arttırmaktadır. Bazı restoranlar malzemeleri testiye doldurduktan sonra düdüklü tencere benzeri bir pişirim sağlamak amacıyla testinin ağzını hamurla veya ortası delinmiş patates ile kapatır. Testi kebabının pişirimi kısa süren bir süreç değildir. Kebabın lezzetinin oturması için uzun pişme süreci gerektiğinden, yemek için gidilen restorana en az iki saat öncesinden sipariş verilmelidir (Aksaya, 2017).

Kapadokya bölgesindeki çoğu yiyecek içecek işletmesinde testi kebabı gerektiği gibi hazırlanmamaktadır. Beklenen müşteri sayısına göre önceden tahmini miktarda pişirilip buzdolabında depolanmaktadır. Alınan sipariş sonrasında fırında 15 dakika ısıtıldıktan sonra servis edilmektedir.

Yapılan bir araştırma sonucu Kapadokya’ya gelen turistlerin Foursquare ve Tripadvisor yorumları değerlendirilmiş, bu bölgede bulunan restoranlarda testi kebabı yiyen müşterilerin %80’i olumlu yorum yaparken, %14.7 oranında olumsuz yorum yaptığı görülmüştür. Testi Kebabı ne iyi ne kötü olarak (ortalama-vasat) yorumlayan müşterilerin oranı ise %5.1’dir. Kapadokya Bölgesinde testi kebabı yiyen ve memnun kalmayanların %20.5’i kebabın lezzetinden şikâyetçi olarak, kebabı lezzetsiz olarak ifade etmiştir. Bu şikâyeti %14.8’le etin kalitesiyle ilgili şikâyetler sonrasında da usulüne uygun olmayan pişirim tekniği kullanılması (önceden tencere veya tavada pişirilip testiye konulmuş olduğu) izlemektedir (Buyruk vd., 2017).

Materyal ve Yöntem

Bu çalışma, Testi kebabının hazırlanması ve yapılış süreçleri araştırılarak, kayıt altına alınması ve standart reçetenin oluşturulması için yapılmıştır. Araştırma yöntemi nitel araştırma, araştırma modeli keşifsel/betimsel araştırma olup amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Testi Kebabının eskiden beri geleneksel yöntemle yapıldığı Nevşehir ili Avanos ilçesi araştırma alanı olarak seçilmiştir. Yapılış süreçlerindeki farklılıkları ve doğru biçimde reçete oluşturulmasını sağlamak için araştırma yönteminde mülakat ve katılımcı gözlem yöntemi kullanılarak Testi kebabı yapan bazı restoranlarda görüşmeler yapıp kayıt altına alınmıştır. Restoranların seçiminde testi kebabının en çok beğenildiği ve hazırlanışı bakımından aslına en uygun olduğu belirlenen yerler seçilmiştir (Tablo 1). Görüşmelerde yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılarak önceden hazırlanan sorular sorulmuş ve ayrıca görüşme yapılan kişinin sorular dışında Testi kebabı ile ilgili yaptığı değerlendirme ve yorumlarına olanak sağlanmıştır. Araştırma aracı olarak not alma, video kayıt ve fotoğraf çekme tekniği kullanılmıştır.

Tablo 1. Avanos Testi Kebabı ile İlgili Görüşme Yapılan Katılımcılar (Görüşme Tarihi 20-23 Ocak 2019).

| Katılımcılar | Görüşmeye Katılan Katılımcı Sayısı |
|-----------------|------------------------------------|
| Restoranlar | 2 |
| Restoran Sahibi | 3 |
| Şef | 4 |

Bulgular

Kapadokya bölgesinde yiyecek içecek işletmelerinde testi kebabı geçmişten beri yapılmaktadır. Müşterilerin yorumları dikkate alındığında testi kebabının mevcut haliyle hazırlanışı bakımından eleştiriler aldığı görülmektedir. Bu yüzden hazırlanışı bakımından en uygun ve en sevilen restoranlar seçilerek işletme sahipleri ve çalışanlarıyla görüşmeler yapılmıştır. Bu restoranların Avanos ilçesinden seçilmesindeki en büyük unsur çömlekçilik ve seramikçiliğin bu bölgede ünlü olması ve testi kebabı için kullanılan testilerin Avanos'ta üretilmesidir. Gidilen restoranların her birinde kendilerine ait taş fırınlar bulunmaktadır. Testi kebabının bu taş fırınlarda pişmesi yanında restoranlar kendi ekmeklerini de yaparak müşterilere servis etmektedir.

Avanos Testi Kebabının Malzemeleri ve Hazırlanışı

Avanos ilçesindeki bazı restoranlarda yapılan görüşmelere göre 2 kişilik Testi Kebabı için kullanılan malzemeler aşağıda sıralanmıştır (Tablo 2). Bu restoranlarda belirtilen malzemeler olması gereken, tercihe bağlı olanlar ve testi ağzının kapatılmasında kullanılan hamur için listelenmiştir. Testi kebabının hazırlanış ve pişirilme şekli ise aşağıda belirtildiği gibi olmaktadır.

Tablo 2. Testi Kebabı'nın İçerisinde Bulunan Malzemeler Ve Miktarları

| Malzeme adı | Miktarı | Mutfak ölçüsü |
|--|-----------------|-------------------|
| Ana Malzemeler | | |
| Toprak testi | 1 adet orta boy | 2 kişilik |
| Et (dana etinin bel kısmından- kuzu eti) | 400 g | 2 porsiyon |
| Sıvı yağ (tercihen zeytin yağı, yarım çay bardağı) | 50 ml | Yarım çay bardağı |
| Çarliston biber | 66 g | 2 adet |
| Domates | 170 g | 1 adet |
| Sarımsak | 10 g | 6 diş |
| Sofra Tuzu | 11 g | 1 tatlı kaşığı |
| Toz kırmızı biber | 11 g | 1 tatlı kaşığı |
| Karabiber | 2 g | 1 çay kaşığı |
| Kuru kekik | 0,5 g | 1 çay kaşığı |
| Tercihe bağlı malzemeler | | |
| Kuru Soğan | 80 g | Yarım büyük soğan |
| Kuru nane | 0,8 g | 1 çay kaşığı |
| Pul biber | 2,3 g | 1 çay kaşığı |
| Kimyon | 2 g | 1 çay kaşığı |
| Kuru Defne Yaprağı | | 1 adet |
| Hamuru için | | |
| Buğday Unu | 100 g | 1 su bardağı |
| Su | 50 ml | Yarım çay bardağı |

Testi kebabında bütün malzemeler testiye çığ olarak yerleştirilir. Testi kebabının yapılmasında ilk olarak yemeğin lezzetini artırmak ve etin kurumadan yumuşayarak pişmesini sağlamak için dana etinin bel kısmından sinirleri

alınmış kuş başı doğranmış etler kekik ve zeytinyağıyla 1 gün marine (terbiye) edilir. Testi iyice yıkandıktan sonra kuş başı doğranmış et dinlendirildikten sonra testinin içine yerleştirilir. Yerleştirilen etin üzerine kabukları soyulmuş küp şeklinde doğranan domates ve soğan, yemeklik doğranmış çarliston biber, sarımsak, baharatlar ve defne yaprağı eklenerek testinin baş kısmı alüminyum folyoyla kapatılıp önceden ısıtılmış kara fırına koyulur (Şekil 1).

Şekil 1. Avanos Testi Kebabının Yapılış Basamakları



a. Malzemeler



b. Hazırlanması



c. Pişirme öncesi



d. Pişirme



e. Servis

Kara fırının içerisindeki odun meşe ağacından elde edilmektedir. Kara fırının koltuk diye adlandırılan kısmında yemek en az 2 saat pişirilir ve fırından çıkarılır. Genel olarak pişme 160 °C'de 2,5 saat kadar sürmektedir. Pişirme işlemi boyunca yemeğin daha dengeli pişmesi için testi her 15 dakikada bir yer değiştirilir ve hafifçe sallanır. Fırından çıkarılan testi kebabı dinlenmeye bırakılır. Müşteri geldiğinde testinin baş kısmına hamur yerleştirilip tekrar fırına yerleştirilerek sadece ısınması sağlanır. Fırından çıkarılan testinin üzerindeki sıvalı olan hamur çıkartılır. İşletmeye göre farklılık olmakla birlikte testi kebabı müşteriye servis edilirken müşterinin yanında bir tepsi üzerinde testinin boğum yerine satırla vurularak testi kırılır, büyükçe bir servis kabına boşaltılır ve servis edilir.

Sonuç ve Öneriler

Tarihi ve kültürel bir zenginliği olan Kapadokya bölgesi Türk mutfak kültüründe yöresel mutfağa değerli katkılar sağlamaktadır. Kapadokya Bölgesindeki turizm faaliyetlerinin özgün bir ögesi olarak testi kebabı bölgedeki gastronomi turizminde önemli bir yere sahiptir. Çanak-çömlek imalatıyla bilinen Avanos ilçesinde yiyecek içecek işletmelerinde yapılan testi kebabı Kapadokya'ya gelen yerli ve yabancı turistler tarafından özellikle tercih

edilmektedir. Kapadokya bölgesindeki çanak-çömlek kültürünü yansıtmak ve turistlerin ilgisini çekebilmek için Avanos testi kebabının yaşatılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir.

Testi kebabının hazırlanması ve yapılış süreçlerinin araştırılarak, kayıt altına alınması ve standart reçetenin oluşturulması için yaptığımız bu çalışmada “Avanos testi kebabı” tanımına girecek bazı unsurları barındırması gerektiği belirtilmiştir.

1. Testi Kebabı Avanos'ta yapılan toprak testilerde pişmeli,
2. Kırmızı etle hazırlanmalı,
3. İçerisinde reçetede bahsedilen sebzelerden başkasını (patlıcan, patates vb.) içermemeli,
4. Uzun süre ve taş fırında pişmelidir.

Gastronomi boyutu ve yöresel lezzetler açısından testi kebabının hazırlanması, lezzeti ve sunumunda ortak hareket edilmelidir. Özellikle tüketicinin beğenisi yiyecek içecek işletmeleri için önem arz etmektedir. Araştırmacılar yazılarında, yiyecek içecek işletmecileri kendi restoranlarında ve sosyal medyada, yerel idareciler ise yerel gazetelerde, testi kebabının lezzet farklılığının tüketiciyi etkilediğini vurgulamalıdır. Örneğin işletmeler aslına uygun olarak hazırladıkları testi kebabını reklamlarında kullanarak tüketicilerin dikkatini çekebilir ve böylece yiyecek içecek işletme tercihlerini etkileyebilirler.

Bu çalışma sonucunda oluşturulan standart reçetenin yiyecek içecek işletmelerine öğretilmesi, ortak üretimi sağlayarak memnuniyeti arttıracaktır.

Coğrafi işaret tescili ile ürünlerin kalitesi korunup ve hazırlandığı yöre adı üne kavuşup markalaştığı için tüketiciler tarafından da daha çok tercih edilecektir (Şahin, 2013; Hazarhun ve Tepeci; 2018). Ayrıca turizm sektörü açısından hem dünyada hem de ülkemizde önem kazanan yöresel değerler arasındaki karmaşa önlenerek, turistik değer taşıyan ve kendi yörelerine ekonomik anlamda katkı sağlayan ürünler elde edilecektir (Orhan, 2010).

Tüm bu bilgiler doğrultusunda testi kebabının standart bir reçeteye sahip olması ve coğrafi işaret alması bir gastronomi mirası olarak değerini kaybetmeden korunmasını sağlayacaktır.

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın gerçekleştirilmesinde katkıda bulunan Avanos Kaymakamlığı ve Kapadokya Üniversitesi'ne şükranlarımızı sunarız.

KAYNAKÇA

- Aksaya, A. (2017). Kapadokya Testi Kebabı: Nerede Yenir Fiyatları ve Ünlü Restoranlar. <https://www.kapadokyadayim.com/testi-kebabi/> Erişim Tarihi: 27.01.2019
- Aslan, E. E. (2012). Avanos Çömlekçiliğinde Kaybolan Bir Değer: Kara Fırın. *İdil Dergisi*, 1(4), 1-13.
- Aslan, Z., Güneren, E., ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.

- Ateş, E., Kaya, C., Esin, Y. (2014). Coğrafi İşaretli “Turhal Yoğurtmacı”nın Yöre Ekonomisi ve Tanıtımına Katkısı. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 405.
- Berkmen, H. (2015). Avanos Kültür Varlıkları Çalışması, Kapadokya Bölgesinde Suyun İzi. *Megaron*, 10(4), 595-609.
- Bucak, T., ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balikesir University Journal Of Social Sciences Institute*, 16(30).
- Buyruk, L., İlhan, İ., & Özen, İ. A. (2017). Gastronomi Turizmi Ögesi Olarak Yozgat Testi Kebabı Ve Kapadokya Turizm Bölgesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Testi Kebabı Uygulamalarına Dair Eleştirel Bir Yaklaşım. *04-06 Mayıs 2017*, 148.
- Çağlı, I.B. (2012). Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı, Bölge Planlama Programı, 111s.
- Çakı, M. (1999). Neolitik Devrimin Bir Göstergesi Olarak Çömlekçilik. *Anadolu Sanat Dergisi* 10, 40-47.
- Dengiz, O., GÖL.C, Ekberli, İ., & Özdemir, N. (2009). Farklı Alüvyial Teras Şekilleri Üzeri De Oluşmuş Toprakları Dağılımı Ve Özellikleri İ Belirlemesi. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 24(3), 184-193.
- Durukan, M. (2018). “Özel Görüşme”, İşletme Sahibi ve Aşçı (45 yaşında), Zelve Restorant, Avanos, Nevşehir.
- Ekinci, M.B. (2014). Coğrafi İşaretlemede Kullanılan Moleküler Biyolojik Teknikler. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 395.
- Güldemir, O., ve Işık, N. (2011). Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 6, 16-19.
- Hazarhun E., Tepeci M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa’nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 371-389, e-ISSN: 2602-3008
- Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. *UÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakülte Dergisi*, 29 (2), 67-94.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde" Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2).
- Özbay S., Orhan, O., Ve Topaloğlu, H. R. (2014). Geleneksel Gıdalarda İzlenebilirlik Aracı Olarak CBS Kullanımı. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 35-38.

Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırkkale)'nin Coğrafi İşaretleri. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15, 23-37.

Şengül, S. (2017). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Balikesir University Journal Of Social Sciences Institute*, 20(37).

TPE Türk Patent Enstitüsü, (2017). Avanos Çöleği, Tescil No: 293 Coğrafi işaret amblemi, Avanos Belediye Başkanlığı.

UNWTO, (2012). Global Report on Food Tourism. <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf> Erişim Tarihi 27.01.2019.

İnternet Kaynakları

<http://www.tanitma.gov.tr/TR,22783/kapadokya.html>. Erişim tarihi: 15.10.2018

<https://gastromanya.com/nevsehir-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> Erişim Tarihi: 27.01.2019

Preparing Standard Recipe of Avanos-Nevşehir Pottery Kebab in The Process of Geographical Indication

Ezgi DEMİR ÖZER

Kapadokya University, School of Applied Science, Nevşehir/Turkey

Mustafa Kadir ESEN

Kapadokya University, School of Applied Science, Nevşehir/Turkey

Extensive Summary

Cappadocia is a historical region in Central Anatolia. Cappadocia region is largely in the Nevşehir, Kayseri, Kırşehir, Aksaray, and Niğde Provinces in Turkey. Valley, canyon, hills and unusual rock formation in Cappadocia region created as a result of geographical events such as the eroding rains and winds of thousands of years of the level. As a result of geographic events, the Fairy Chimneys have been carved out as houses and churches by people living in the region throughout history. Avanos is a city and district of Nevşehir Province in the Central Anatolia region of Turkey, located 18 km north of Nevşehir, the capital city of the province. It is situated within the historic and tourist region of Cappadocia. Avanos which is small town is a settlement that consists of two sub-regions on the northern and southern coast of Kızılırmak. The most important feature distinguishing the rocky Cappadocia Region from other settlements in Avanos is the production of pottery since the Hittite period. Pottery, the raw material "clay" and most importantly, because of the characteristics of the region in the Kızılırmak clay began to be used.

In the past, people could cook and consume foods with the help of fire that was burned in pits. The foods to be cooked together with water were getting ready with containers carvings carved from gourds, baskets, and wood. However, all these applications were inadequate and unuseful, so they developed new cooking methods. Fire resistant ceramic pots were used by people in line with needs. The clays that have been shaped should be cooked in order to use in the cooking process of the ceramic pots. This process ensures that the clay does not lose its shape. However, there is no evidence that this procedure was performed consciously or as a result of certain observations. These pots contributed to cultural richness by facilitating their living conditions and providing healthier nutrition, as well as taking part in religious rituals. The need for ceramics with the resettlement has changed the socio-economic conditions. Only a very small portion of this rich ceramic culture has survived to the present day. One of the rare production centers carrying this culture to the present day is the Avanos district of Nevşehir province.

The pottery production is carried by traditional methods in workshops region. The pottery production that has been going on in these workshops every day has become a touristic activity that visitors can watch.

One of the most important cultural tourism values of the world is the local gastronomy culture, which provides cultural diversity in the world and sheds light on the culture of the societies. The preservation of local dishes is very important for the development of gastronomic tourism. Cappadocia Region which integrates nature and history has

special tastes. The best sample of these tastes is “Pottery Kebab” which is produced in Avanos nearby Kızılırmak (Red River). Traditionally, pottery kebab's ingredients put in pottery and cooked in tandır oven. Local and foreign tourists are preferred pottery kebab coming to Cappadocia. The kebab's pot is produced in Avanos which is famous with pottery throughout Turkey. But last studies have shown that these local tastes didn't prepare like as original. This can be the cause to loss the gastronomic value. The geographical indication is a very important fact for the protection of products. The local products which have unique characteristics can be protected with the registration of geographical indications. The aims of this study for standardizing pottery kebab preparation stages and contribute to the registration of geographical indication. In order to reflect the pottery culture in Cappadocia and to attract the attention of tourists, it is necessary to keep alive and sustain the Avanos pottery kebab. Avanos pottery kebab's standard recipe and the geographical indication will ensure the protection of this gastronomic heritage.

Pottery kebab has been done from the past in Cappadocia region's food and beverage operations. Recently it has been seen that pottery kebab has so many negative comments from consumers who visit in the Cappadocia region. So that we choose optimum restaurant which prepares ideal and original pottery kebab. Interviews were done with these restaurants' people. These restaurants located in Avanos which is a small town in Cappadocia region. Avanos which is famous with pottery. This pottery is using for kebab and dishes. These restaurant use Avanos's pottery and cooked traditional techniques. Cooking must be done in tandır oven as a traditionally. Avanos pottery kebab's essential ingredients are meat (lamb-beef), tomatoes, charleston pepper, garlic, salt, black pepper, red pepper powder, oil and dried thyme. Some ingredients are optional such as onion, dried mint, chili pepper and cumin. Meat cut into morsel sized pieces and marinated with oil and dried thyme before cooking. Marination takes on nearly 24 hours. Pot is filled with all ingredients and closed with dough. Cooking step takes on nearly 2 or 2.5 hours nearly 165°C in tandır oven. Pot is shaking every 15 minutes during the cooking. The dish served after the pottery is broken on the dining table and transferred to another plate.

Some restaurants preparation and serving style is different. This leads to distance from the original. If this taste has a geographical indication, nobody can do whatever they want. So, we must have found the standard recipe and original conditions for pottery kebab. Geographical sign registration is important in preserving the quality of the products and in choosing the region in terms of branding and gastronomy tourism. In addition, geographic signs are an important factor in the protection of consumers, ensuring trust in local products and quality products. In this study, our aim has standardized the recipe of Avanos Pottery Kebab according to a scientific point. Avanos Pottery Kebab must have some factors which are on the below:

1. Pottery Kebab's pot must be maden in Avanos's clay.
2. Pottery kebab must be cooked in tandır oven and long time
3. Red meat must be chosen for kebab
4. Vegetables must be chosen according to the recipe, not include the others. (such a eggplant, potatoes etc.)

Avanos pottery kebab preparation, cooking, and presentation must be the same in all food and beverage operations in terms of gastronomy and local tastes. Especially consumers expectations are very important for food and beverage operations. It is emphasized that the flavor difference affects consumers. The standard recipe should be trained in food and beverage companies.

According to all information, the pottery kebab will be protected without losing its value as a gastronomic heritage, when it has a standard recipe and the geographical sign.