

Kırsal Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemekleri Kullanım Düzeyleri: Boğazkale Örneği

Remzi Bilgili¹ Cenk Murat Koçoğlu²

¹Hitit Üniv., Alaca Avni Çelik Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Çorum

²Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Karabük

remzibilgili@hitit.edu.tr

Özet

Son yıllarda gastronomiye ilginin artmasıyla turistler gittikleri destinasyonlarda gezip görmenin ve eğlenmenin yanında yöresel yemekleri tatma isteği içerisine girmişlerdir. Yöresel yemekler bir toplum geçmişini yansıtan, nesilden nesle aktarılmış, maddi manevi kültürel mirasın bir sentezi olmakla birlikte yerel halkın diğer yiyeceklerden üstün gördüğü, özel günlerde çokça tükettikleri yiyeceklerdir. Yöresel yemekler, önemli bir motivasyon aracı olarak kırsal turizm, eko turizm, kültür turizmi ve gastronomi turizmi ile birlikte şehirlerin, ilçelerin, köylerin veya kırsal alanların kalkınmasında yeni fırsatlar ortaya çıkarmaktadır. Türkiye’de bu konuda çok çeşitli ve tarihsel olarak çok eski yemeklere sahip kırsal alanlar bulunmaktadır. Bunlardan birisi de Çorum’un 82 km. güneybatısındaki Boğazkale ilçesidir. Boğazkale, UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan Hitit Uygarlığının Başkenti Hattuşaş ve Boğazkale Müzesi ile yerli ve yabancı turistlerin kültür turizmini gerçekleştirdiği kırsal yapıya sahip bir ilçedir. İlçede üç yıldızlı otel niteliklerini bulunduran 5 otel ile birlikte çeşitli konseptlerde yemek sunan 7 işletme bulunmaktadır. Araştırmada, Boğazkale ilçesindeki turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemekleri ne oranda kullandıkları tespit edilmeye çalışılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış, işletme yetkilileri ile yarı biçimlendirilmiş mülakat gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere fazla yer vermediği ve misafirlere yöresel ürün olarak en çok et yemeklerini sunduğu ortaya çıkmıştır. Son olarak çalışmada yöresel yemeklerin menülerde yer almamasının sebepleri açıklanarak, çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Boğazkale, Kırsal turizm işletmeleri, Yöresel yemekler

Usage Levels of Local Food in the Menus of Rural Tourism Enterprises: The Case of Boğazkale

Abstract

With the increase of interest in gastronomy in recent years, tourists have entered the desire to taste local dishes as well as sightseeing and having fun at their destinations. Local food is a synthesis of material and spiritual cultural heritage that reflects the past of a society, passed down from generation to generation, but they are foods that local people consider superior to other foods and consume a lot on special occasions. Local foods, as an important motivational tool, create new opportunities in the development of cities, districts, villages or rural areas, together with rural tourism, eco-tourism, cultural tourism and gastronomy tourism. Turkey on this subject are very diverse and historically rural areas have very old food. One of them is 82 km from Çorum. It is Boğazkale district in the southwest. Boğazkale is a town with a rural structure where local and foreign tourists realize cultural tourism with Hattusa and Boğazkale Museum, the Capital of the Hittite Civilization, which are on the UNESCO World Heritage list. In the district, there are 5 hotels with three-star hotel qualities and 7 businesses that offer food in various concepts. In the research, it has been tried to determine how much local food is used in the menus of tourism enterprises in Boğazkale district. Interview technique, one of the qualitative research methods, was used, and semi-structured interviews were conducted with the company officials. As a result of the study, it has been revealed that businesses do not include local foods in their menus much and they offer meat dishes mostly as local products. Finally, by explaining the reasons why local foods are not included in the menus, various suggestions are presented.

Keywords: Boğazkale, Local food, Rural tourism establishments,

* Çalışma 9.Ulusal Kırsal Turizm Kongresi ve 4. IRTAD Kongresi(2020) bildirisinin genişletilmiş halidir.

Giriş

İyileşen çalışma koşulları, artan boş zaman, uyandırılan merak ve geliştirilen ulaşım ağları, çeşitli turizm faaliyetlerinin ortaya çıkmasına sebebiyet vermiş ve turizm de pazarlama yelpazesi genişlemiştir. İnsanların şehir hayatından uzaklaşarak farklı yerler görmek istemeleri de alternatif turizmin gelişmesine imkan sağlamıştır (Aydın, 2012). Gelişen ulaşım olanakları ile birlikte yerli turistlerin yanında uluslararası turistlerce de kırsal turizm, tercih konusu olmaya başlamıştır (Özçatalbaş, 2006). Kırsal turizm alanları kültürel değerlerinin yanında gastronomik değerleri de barındırmaktadır.

Yöreye özdeşmiş yerel yiyecekler destinasyonun kişisel kimliğidir ve imajını oluşturur (Choe ve Kim, 2018). Yerel mutfaklardaki zengin çeşitliliği turistlerin tercihleri konusunda rekabette destinasyonlara üstünlük sağlamaktadır (Enright ve Newton, 2005). Bunun için destinasyonlar kendi kültürlerinin bir sentezi olan yöresel yemeklere gereken önemi vermeye başlamış pazarlamada bir araç olarak kullanılmaktadırlar (Boyer, Hall ve Williams, 2003; Mitchell ve Hall, 2003).

Turistler yerel yemekleri deneyimlerinin bir ürünü olarak düşünmektedirler (Sengel vd., 2015). Turistler turistik faaliyetlerini gerçekleştirirken de monotonluktan çıkmak, değişik tecrübeler elde etmek, en başta da günlük yeme-içme alışkanlıklarını terk ederek yeni tatlar ve lezzetleri kapsayan deneyimlerle tatillerini süslemek ister. Bu nedenle, bölgenin tarihini ve kültürünü oluşturan yöresel ürünler turizmde önem arz etmektedir (Başat vd., 2017). Kırsal turizm alanları ise turistlerin yerel halk ile sosyalleştiği, yöresel yemekleri tattığı, doğal yaşamın içerisinde zaman geçirebildiği önemli yerlerdir (Özçatalbaş, 2006). Turist, deneyimlemelerin de yemek en önemli bir bileşen olarak görülmektedir (Hall ve Mitchell, 2001; Hall ve Sharples, 2003). Bu nedenle yiyecek ve içecekler destinasyonda ziyaretçi memnuniyetinde önemli bir faktörü oluşturur (Remington ve Yüksel, 1998).

Bu çalışmada, eski çağlara kadar uzanan kültürel değerleri ile bilinen Boğazkale (Hattuşaş) ilçesinin kırsal turizm olanakları ve turistik değerlerine değinilerek, yöresel yemekleri reçete halinde aktarılmıştır. Çalışmanın yöntem kısmında Boğazkale de faaliyet gösteren turizm işletmelerinin yöresel yemeklerini kullanım düzeyini belirlemek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır (Özçatalbaş ve Gürgen, 1998). İşletme sahipleri ya da yetkilileri ile yarı yapılandırılmış mülakat yapılarak yöresel yemekleri işletmelerinin menülerinde kullanma düzeyleri saptanmaya çalışılmıştır. Elde edilen bulgular aktararak çalışma sonucunda işletmelerin yerel unsurlar olarak yöresel yemekleri menülerinde pek fazla bulundurmadıkları ortaya çıkmıştır. Bu sebeple çalışmanın sonunda çeşitli öneriler sunulmuştur.

1834 yılında keşfedilen kültürel değerleri ve 1973'te açılan ilk konaklama işletmesiyle turizmde varoluş gösteren Boğazkale'de böyle bir çalışmanın ilk oluşu ile birlikte ilçenin yöresel yemeklerinin reçetelendirilmesi araştırmanın özgünlüğünü oluşturur.

Kavramsal Çerçeve

Yöresel Yemek Kavramı

Yöresel yemekler, bir bölgedeki insanların yaşama şekillerini ifade eden, orada yetişen ürünleri kültürleri ile özdeşleştirerek gelenek haline getirdikleri yiyeceklerdir. Maddi ve manevi kültürün en önemli unsurlarından biridir. Geçmişten günümüze yöresel yemekler daha çok düğün, bayram ve özel günlerde yapılmakta, her yemeğin kendine ait bir hikayesi olabilmektedir. Her bölge kendi yemeğini coğrafik yapısı, üretme şekli ve inançları nedeni ile diğer yemeklerden üstün görmüştür (Başat vd., 2017).

Mutfak kültürü ise orada yaşayanların tükettikleri besin maddelerinin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması yanında; kullanılan araç-gereç ile yiyecek ve içecekleri, inanışlar veya uygulamalar doğrultusunda nasıl tükettikleridir (Kesici, 2012). Günümüzde insanlar yemek yeme sürecinde farklı deneyimler yaşamak için ev dışında yemek yemektedirler. Turistler ise artık gittikleri yerlerde oranın kültürünü tanımaya çalışan, yerel halk ile ilişki kurmayı seven, fizyolojik ihtiyaçlarını karşılarken onlarla aynı duyguları yaşamak istemektedir (Yüncü, 2010). Bu nedenle

turistik bölgeler kültürel değerlerini öne çıkartarak ve diğer yerlerden farklılıklarını tanıtarak birer cazibe merkezi olma çabasıdadırlar.

Kırsal Turizm Kavramı

Kırsal turizm için çok çeşitli tanımlamalarda bulunulmuştur. Kırsal turizm; doğal çevre içerisinde gerçekleştirilen, turistlerin aynı zamanda diğer turizm aktivitelerini yapabildikleri bir turizm çeşididir (Soykan, 2003). Yani İnsanların günübirlik ya da konaklamak üzere kırsal alanlara gidip doğal yaşam içerisinde dinlenmesi ve değişik kültürler ile etkileşim içerisinde olma istekleri ile birlikte yöreye özgü etkinliklere katılmaları, yöreye özgü yiyecek ve içecekleri tüketmelerini içeren bir turizm türüdür (Zurnacı, 2012).

Kırsal alanlarda şehrin atmosferinden sıkılan turistler tarım ve hayvancılık ile uğraşan yerel halk ile etkileşim içerisinde olarak üretime de katılabilmektedir. Bu bağlamda kırsal turizm, argo-turizm, çiftlik turizmi, yayla turizmi faaliyetlerini de desteklemekte olup, turizmde çeşitlendirmeler getirerek değişiklik arayan turistler için alternatif bir tatil deneyimi yaşatmaktadır.

Kırsal Turizmde Yöresel Yemeklerin Önemi

Gıda her zaman seyahatlerde önem arz etmektedir. Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce ve geldikten sonra çeşitli topluluklarla etkileşim halinde olmaları zengin mutfak kültürlerinin olmasını sağlamıştır. (Arvas, 2013; Canbolat vd., 2016). Turistlerin ilgisini çekmek için de destinasyonlar gastronomisini öne çıkarmaktadır. (Gülen, 2017).

Kırsal turizm faaliyetlerine katılan turistler gezip görmelerinin yanında yörede tüketilen yiyecekleri de merak etmekte, ne yenilmesi gerektiğini araştırmaktadır (Santich, 2004; Cömert ve Özkaya, 2014; Uyar ve Zengin, 2015; Zağralı, ve Akbaba, 2015). Bu nedenle yöresel yemekler kırsal turizm alanlarındaki işletmeler için pazarlamada önem arz etmektedir (Başat vd., 2017). Deneyimlemelerde en unutulmayanlar arasında bulunan, beş duyu organına da hitap eden yemekler bölgenin tanıtımında önem arz etmektedir. Diğer yandan gün geçtikçe bilinçlenen insanlar doğal beslenmeye önem vermekte kırsal alanlardaki yiyeceklere olan talep artmaktadır.

Boğazkale'nin Sahip Olduğu Turistik Değerler

Önceleri Sungurlu ilçesine bağlı Boğazköy olarak ifade edilen yerleşim yeri, 1967'de Boğazkale adını almıştır. 1987'den itibaren de Çorum'un bir ilçesi olan Boğazkale, Çorum-Yozgat sınır bölgesinde bulunmaktadır. 260 km.² yüzölçümüne sahip ilçenin denizden yüksekliği 1036 metredir.

Boğazkale, Sungurluya 30 km., Çorum merkeze 87 km. ve Yozgat merkeze 40 km. uzaklıktadır. Karasal iklim tipi hakimdir. En önemli su kaynağı Budaközü çayıdır (Çoban, 2013).

Turistik Değerleri

1. Hattuşaş Örenyeri

Hitit Başkenti Hattuşaş, UNESCO Dünya Miras Listesine birçok kabul ölçütlerinden geçerek 1986 yılı ve 377 no ile kayıtlıdır. Uzun yıllar Hitit İmparatorluğuna başkentlik yapmış olan Hattuşaş yerleşim yeri, tescilli bir sit alanıdır (Unesco, 2009).

Almanlar 1931 yılında Hattuşaş'ta kazı çalışmalarına başlamıştır. 2. Dünya savaşıdan sonra da devam eden çalışmalar halen Alman Arkeoloji Enstitüsü tarafından yürütülmektedir (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, 2009). Eskiden surlarla çevrili olan yerleşim yeri çeşitli eski çağ kalıntıları ile yılın on iki ayı yerli ve yabancı turist çekmektedir. Turist yoğunluğu ise daha çok yaz aylarında yaşanmaktadır.

2. Yazılıkaya Açık hava Tapınağı

Hattuşaş'ın dini inanç merkezi olan Yazılıkaya Açık hava Tapınağı ilçenin yüksek yerinde kayalıklar arasındadır. Yazılıkaya hakkında literatürde birçok değerli çalışmalar vardır. Bahar vd. (2018) çalışmasında Hititlerin dağ inancının olduğunu ve Yazılıkaya'nın da Başkent Hattuşaş'ın dağı olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bazı araştırmalarda A ve B odalarının olduğu (Oral, 2012;

Demirci ve Falay, 2016) bazı araştırmalarda ise bu odalarla birlikte C odasının olduğu (Gavaz, 2016; Bahar vd., 2018) aktarılmıştır.

3. Boğazköy Müzesi

Hitit Başkenti Hattuşaş'ta gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sonucu çıkartılan eserlerin sergilendiği Boğazköy Müzesi, 1966 yılında açılmıştır ve ilçe merkezinde yer almaktadır.

4. Dulkadiroğlu Konağı

1964 yılında 8 dönüm arazi üzerine inşa edilen Dulkadiroğulları Konağı taşınmaz tescilli, Osmanlı döneminden kalan kültürel varlıktır (www.corumhakimiyet.net).

Günümüzde OKA ve Boğazkale Kaymakamlığı iş birlikteliği ile Konak, Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi tarafından kullanılmaktadır. Konak ve Kooperatifte üretilen ürünler ilçeyi ziyaret eden turistlerden de ilgi görmektedir.

5. Diğerleri

5.1. İbikam Göleti (Japon Bahçesi)

5.2. Elmalı Yaylası

Literatür Taraması

Literatür incelendiğinde turizm içerikli araştırmaların çok olması sebebiyle başlıklar olarak; gastronomi turizmi, kırsal turizm, turistlerin yöresel yiyecek tercihleri, destinasyon tercih nedenlerinde turizm işletmelerinin rolü ve yöresel yiyeceklerin turizm işletmelerinde kullanım düzeyleri ve yöresel yiyeceklerin reetelendirilerek sürdürülebilirliğin sağlanması konuları seçilmiştir.

Devci vd. (2013) "Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç rneği" başlıklı yaptığı çalışmasında Bidaditeki yöresel lezzetlerin tanıtımına yer vererek gastronomi turizmi ve kırsal turizmi bağdaştırılması gerekliliğini kırsal kalkınmada önemli olduğu söylemişlerdir.

Hatipoğlu vd. (2013) "Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletmeleri Mnlerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri rneği" başlıklı yaptığı çalışmasında Gelveri'de bulunan ve turizme kazandırılmış tarihi konakların menülerinde yöresel yemekleri kullanım düzeyini araştırmış, kullanımına fazla yer verilmediği sonucuna ulaşmışlardır.

Kızılırmak vd. (2014) "Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl rneği" adlı çalışmasında Uzungöl'de yer alan restoranların menülerini yöresel ürünler içermesi konusunda incelemiş ve çalışmaları sonucunda işletmelerin yöresel yemekleri yeterince kullanmadığına ulaşarak çeşitli önerilerde bulunmuşlardır.

Bozok ve Karaman (2015) "Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir" başlıklı çalışmasında ise Balıkesir'in kırsal turizm rneklelerini ve bölgedeki yöresel yemeklerini araştırmış. Bölgede kırsal turizmin canlanması için yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması ve tanıtılması gerekliliği belirtmişlerdir.

Cömert ve zata (2016) "Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı rneği" adlı yapılan çalışmasında yöresel yemeklerin destinasyon tercihinde önemli olduğunu ve misafirlerde tekrar deneyimleme istekleri oluşturduğunu ifade etmiştir.

Erdem vd. (2018) "Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen rneği" başlıklı çalışmasında Mengen'de yer alan yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemekleri kullanımın çok fazla olmadığı sonucuna ulaşmışlardır.

Boğazkale deki yapılan araştırma da yerel halk ile görüşme sonucunda yöresel lezzetlerin bilgisi alınarak reetelendirilmiş ve yemeklerin turizm işletmelerinde kullanımını araştırılmıştır. Yapılan araştırma, kırsal turizmde yöresel yemeklerin reçetelendirilmesi ile yapılan çalışmalar arasında tektir. Buda araştırmanın özgünlüğünü oluşturur.

Yöntem

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmada temel yaklaşım özelden genele yani Tmevarımdır. Tümevarım yaklaşımı, parçaların incelenerek

bütünün parçalardan elde edilen sonuçlar doğrultusunda tanımlanmasını hedef alan bir yaklaşımdır (İslamoğlu, 2003).

Araştırmada nitel yönteminin kullanılmasının nedenleri olarak; araştırma verilerinin işletmelerden doğrudan alınması, yapılan görüşmelerde verilerin nicel yöntemle elde etmenin verdiği zorluk ve işletmelerin az oluşu nedeni ile araştırılan alanın kısıtlı olmasıdır. Patton (1987)'un belirttiği görüşme türlerinden görüşme formu türü, görüşme türüdür.

Araştırmanın evrenini, Boğazkale'de bulunan beş adet konaklama işletmesi ile yedi adet yiyecek içecek hizmeti veren işletmeler oluşturmaktadır. Araştırmada Boğazkale'nin seçilme sebepleri ise; Türkiye'de UNESCO Dünya Miras Listesinde yer alan Hitit İmparatorluğuna başkentlik yapmış Hattuşaş'ı içerisinde barındırması ve yerli ve yabancı çokça turist ağırlamasıdır.

Araştırmaya dâhil edilen işletmelere telefon ile ulaşılarak görüşme sağlanması için randevular alınmıştır. Görüşmeler işletmecilerin istedikleri saatte, işletmelerde gerçekleştirilmiştir. Görüşmede kullanılan soru formu Hatipoğlu ve ark. (2013) Yöresel Yemeklerin, Kırsal turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği adlı çalışmasından alınarak işletme yöneticileri veya sahipleri ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır.

Araştırma Bulguları

Araştırmada 1986 yılında UNESCO tarafından Dünya Kültür Mirası Listesine alınan Boğazkale'nin kültür turizmi potansiyelinin yanında, yemek kültürünün de ilçedeki konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerince kullanım düzeyi araştırılmıştır. İlk olarak yerel halk ile yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler neticesinde genel olarak kabul görmüş yöresel yemeklerin tarifleri reçetelendirilmiştir.

Boğazkale İlçesi Yöresel Yemekleri

Reçeteler, yemeğin kaç kişilik olduğu, yemekte kullanılan malzemeleri, yapılışını, porsiyon büyüklüğünü ve maliyetini içeren yemek tarifleridir (Gönen ve Ergun, 2008). Reçeteler, çorbalar ile başlayıp, börekler, et yemekleri, sebze yemekleri ve tatlılar şeklinde belli bir düzen içinde verilmiştir.

Tablo 1. Çatal Aşı

Reçete Adı: Çatal Aşı		
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*200 gr.	*Yeşil Mercimek	*3,00
*200 gr.	*Yarma (Çekilmiş)	*1,50
*1 adet	*Soğan	*0,30
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*400 ml	*Et Suyu	*5,00
*1,5 lt	*Su	*0,00
*50 gr.	*Tereyağı	*3,00
*10 gr.	*Nane	*0,30
		Toplam Maliyet
		13,20 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		2,64 TL
*Mercimekler yıkanır ve su ilavesiyle pişirilir, et suyu ilave edilir.		
*Yarmalar yıkanır eklenir ve tuz ilave edilir.		
*Soğanlar ince ince doğranır tereyağında pembeleşene dek kavrulur.		
*En son ocaktan almaya yakın nane eklenir.		
*Çorbaya servisten önce soğanlı sos ilave edilir.		

Çorum çevresinde yeşil mercimek çokça kullanılmakta ve yöresel lezzet denilince ilk aklı gelen yemek çatal aşısıdır. Boğazkale'de de yapılan yemek eskilerde yağsız olarak pişirilmekte ve bölgede yetiştirilen soğanlar tereyağı içinde kavrularak servise hazırlanmış yemeğin üzerine dökülerek servis edilmektedir. Geleneksel sunumlarda yemeğin yanında çökelekli dürüm yenilmektedir.

Tablo 2. Ekşili Aş

Reçete Adı: Ekşili Aş		
Miktar: 5 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr.	Pişirme Süresi: 40 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*200 gr.	*Dağ Eriği (Kuru)	*3,00
*200 gr.	*Yarma (Çekilmiş)	*1,50
*2 adet	*Yufka Ekmegi	*4,00
*1 lt	*Su	*0,00
		Toplam Maliyet
		9,50 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		1,90 TL
*Çekirdekleri çıkarılmış ve kurutulmuş dağ erikleri haşlanıp süzdürülür.		
*Yarma kaynar suya atılır. Pişmeye yakın dağ erikleri eklenir.		
*Pişince içine kuru yufka ekmekleri üfelenir.		

Yerel halk mevsiminde dağlardan topladıkları yabani eriği güneşte kuruturlar. Limon yerine salatalarda ve yemeklerde kullanılmaktadırlar. Ekşili aş yörede yağsız olarak tüketilmektedir.

Tablo 3. Su Böreği

Reçete Adı: Su Böreği		
Miktar: 25 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr.	Pişirme Süresi: 45 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*800 gr.	*Un	*7,00
*250 gr. (Açmak için)	*Un	*2,25
*100 ml.	*Zeytinyağı	*3,00
*11 adet	*Yumurta	*8,80
*20 gr.	*Tuz	*0,20
*750 gr.	*Dana Kıyma	*45,00
*2 adet	*Soğan	*0,50
*1 demet	*Maydanoz	*2,50
*10 gr.	*Pulbiber	*0,30
*20 gr.	*Tuz	*0,20
*250 gr.	*Tereyağı	*13,00
*300 gr.	*Yoğurt	*2,00
		Toplam Maliyet
		84,75 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		3,39 TL
*Hamur özlü bir şekilde yoğrulur. 11 bezeye bölünür. (Her biri yaklaşık 130 gr. gelir.) Dinlendirilir.		
Çok ince açılıp kurumaya bırakılır.		
*Teker teker kaynar tuzlu suya atılıp 2-3 dk pişirilir.		
*Geniş bir kaptaki soğuk suda soğuması sağlanır. Parçalanmadan bolca yağlanmış tepsiye yerleştirilir.		
*6 kat yufka, araları yağlanarak parmak uçlarıyla hareket verilerek tepsiye döşenir.		
*Üstteki yufkanın ardından kavrulmuş kıyma maydanoz ve karabiber karıştırılarak bolca serpilir.		
*Kalan yufkalar (5 adet) da aynı şekilde araları yağlanarak ve hareketli şekilde döşenir.		
*Son yufkanın üzeri de yağlanarak börek ocak üzerinde çevirerek kızartılır.		

Su böreği Çorum Beşlisinin yemeklerinden biridir. Merkezde ve ilçelerde kat sayısı değişmekle beraber Boğazkale’de on bir katlı yapılmaktadır. İç malzemesi olarak köy peyniri veya çökelekte kullanılabilir.

Tablo 4. Fıccın Böreği / Çerkez Böreği

Reçete Adı: Fıccın Böreği / Çerkez Böreği		
Miktar: 8 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr.	Pişirme Süresi: 30 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*450 gr.	*Un	*4,25
*100 gr.	*Tereyağı	*6,00
*200 ml	*Süt	*1,00
*40 gr.	*Maya	*0,70
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*500 gr.	*Dana Kıyma	*30,00
*3 adet	*Soğan	*1,00
*2 adet	*Domates	*2,00
*1 adet	*Sivribiber	*0,10
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*10 gr	*Tozbiber	*0,10

*50 gr.	*Domates Salçası	*0,50
*3 diş	*Sarımsak	*0,50
*1 Adet	*Yumurta Sarısı	*0,80
		Toplam Maliyet
		47,15 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		5,89 TL
<p>*Unu bir kaba elenir. Bir kap içerisinde ılık süt, eritilmiş tereyağı ile birlikte maya karıştırılır. *Karışıma un ve tuz eklenerek hamur yoğurulur. *Hamur iki katı olana kadar mayalandırılır. *Diğer tarafta içini hazırlamak için, soğan biber domatesi küp küp küçük küçük doğranır, kıyma, toz kırmızıbiber, tuz, rendelenmiş sarımsak, salça eklenip yoğurulur. *Kabaran hamurumuz biri büyük olmak üzere iki parçaya ayrılır. *Büyük parça açılıp yağlanmış tepsinin içerisine kenarlarından taşacak şekilde yerleştirilir. *Üzerine hazırlanan iç harcı eklenir. *İkinci hamur tam tepsi boyunda açılır ve üzerine kapatılır. Kenarları kıvıra kıvıra kapatılır. *Ortası çay tabağı boyutunda açılır. Ve yumurta sarısı sürüp fırında pişirilir.</p>		

Boğazkale'nin çerkez köylerinde yapılan fıcın böreği pek fazla bilinmemekle birlikte özel günlerde yapılan bir hamur işi ürünüdür. Büyük bir özveri gerektiren ürün tandırda pişirilirse lezzetine doyum olmayacağı söylenmektedir. Genellikle kıymalı iç ile hazırlanmaktadır.

Tablo 5. Bükme / Gözleme

Reçete Adı: Bükme/Gözleme		
Miktar: 4 Porsiyon		Porsiyon Büyüklüğü: 300 gr.
		Pişirme Süresi: 25 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*500 gr.	*Un	*9,00
*15 gr.	*Tuz	*0,15
*300 ml	*Su	*0,00
*1 adet	*Soğan	*0,30
*250 gr.	*Kıyma	*15,00
*50 gr.	*Ayçiçek yağı	*1,00
*3 diş	*Sarımsak	*0,30
		Toplam Maliyet
		26,75 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		6,55 TL
<p>*Hamur yoğurulur, ince yufka açılır *Soğan ve yumurta tereyağında kavrulur. Temizlenmiş ve küçük doğranmış ıspanakta eklenir, kavrulmaya devam edilir. *Yuvarlak şekilde açılmış yufkanın bir kenarına konur. *Yarım ay şeklinde kapatılır. *Sacda pişirilir.</p>		

Yerel halk topladığı madımak, çiğden ıspanak, patlıcan, köy peyniri vb. ürünlerle hazırladığı sacın üzerinde pişirdikleri gözlemeleri günün her saatinde tüketebilmektedir. Bazen hayvanları olatmaya gidene hazırlanır, bazen de gelen misafire çayla birlikte ikram edilmektedir. Düzenlenen festivallerde bayanlar tarafından hazırlanarak misafirlere satışı yapılan gözlemelere çorum ve çevresinde yanlış ta denilmektedir.

Tablo 6. Halıva (Çi Börek)

Reçete Adı: Halıva (Çi Börek)		
Miktar: 8 Porsiyon		Porsiyon Büyüklüğü: 3 Adet
		Pişirme Süresi: 30 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*350 gr.	*Un	*3,30
*100 gr.	*Un (Hamuru açmak için)	*0,95
*1 yk	*Sirke	*0,05
*100 ml	*Su	*0,00
*10 gr	*Tuz	*0,10
*250 gr	*Kıyma	*15,00
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*50 ml	*Su	*0,00

*1 Adet	*Soğan	*0,30	
*10 gr	*Karabiber	*0,30	
*1 lt	*Ayçiçek yağı	*10,00	
		Toplam Maliyet	30,10 TL
		Porsiyon Başına Maliyet	3,76 TL
<p>*Soğan küçük küçük doğranır. Kıyma, soğan, tuz ve karabiber karıştırılır. Hazırlanan harca su eklenip tekrar karıştırılır.</p> <p>*Unu büyük bir kaba boşaltılır. Ortası açılır tuz, sirke ve tuz eklenir. Hamur ele yapışmayana kadar yoğrulur. Daha sonra 40-45 dakika nemli bez altında dinlendirilir. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır.</p> <p>*Her beze 2 yufka kalınlığında orta boy tabak büyüklüğünde açılır. Açılan hamurun yarısına iç eklenir, diğer yarısı üzerine kapatılır.</p> <p>*İç harcı konan börekler sulanmaması için bekletilmemelidir. Hemen bol ve kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Sıcak olarak servis edilir.</p>			

Bölgesel olarak hazırlanışı farklı olan Haliva, Boğazkale merkezde iç malzemesi çiğden hazırlanır ve bol yağda pişirilir. Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi yöresel ürünlerinde yer alan hamur işini, misafirlere kahvaltılarda sunulmaktadır.

Tablo 7. Hingel

Reçete Adı: Hingel			
Miktar: 4 Porsiyon			
Porsiyon Büyüklüğü: 250 gr.			
Pişirme Süresi: 25 dk.			
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)	
*400 gr.	*Un	*3,50	
*200 ml.	*Su	*0,00	
*1 adet	*Yumurta	*0,80	
*10 gr.	*Tuz	*0,10	
*500 gr.	*Dana Kıyma	*30,00	
*2 adet	*Soğan	*0,50	
*50 gr.	*Maydanoz	*0,50	
*10 gr.	*Pulbiber	*0,30	
*10 gr.	*Tuz	*0,10	
*150 gr.	*Tereyağı	*7,00	
*300 gr.	*Yoğurt	*2,00	
		Toplam Maliyet	44,80 TL
		Porsiyon Başına Maliyet	11,20 TL
<p>*İlk olarak un, yumurta, su ve tuz ile hamur katı bir şekilde yoğrulur. İç harcını yapana kadar dinlendirilir.</p> <p>*Sonra hamur iki bezeye ayrılır. Bezeler ince bir şekilde açılıp büyük kareler halinde kesilir. İçi koyulup bohça gibi kapatılır.</p> <p>*Kaynayan suda yaklaşık 10-15 dk. pişirilir. Daha sonra süzülerek tabağa alınır.</p> <p>*Tabağa alınan hingel'in üzerine ilk olarak çırpılmış yoğurt daha sonra kızdırılmış tereyağını dökülüp servis edilir.</p>			

Tadına doyum olmayan parça etle hazırlanabildiği gibi kıyma ile hazırlanan Hingel bölgede her ailenin tükettiği bir yemektir. Düzenlenen kermeslerde, festivallerde ve şenliklerde misafirlerin ilk tercihleri olmaktadır. İç malzemesinde patatesten olabilmektedir.

Tablo 8. Ekşili Hamur Köftesi

Reçete Adı: Ekşili Hamur Köftesi			
Miktar: 5 Porsiyon			
Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr.			
Pişirme Süresi: 30 dk.			
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)	
*200 gr.	*Dağ Eriği (Kuru)	*3,00	
*200 gr.	*Nohut	*2,40	
*200 gr.	*Barbunya	*2,40	
*750 gr.	*Kemikli Et	*40,00	
*1 kg	*Un	*9,00	
*100 gr.	*Tereyağı	*6,00	
*300 gr.	*İnce Bulgur	*1,60	
*20 gr.	*Tuz	*0,20	
*20 gr.	*Pulbiber	*0,40	
		Toplam Maliyet	65,00 TL
		Porsiyon Başına Maliyet	13,00 TL

- *Barbunya ve nohut bir gece önceden ıslatılır.
- *Sabah et kemiklerle birlikte iyice yumuşayana dek kaynatılır.
- *Bulgur az miktarda ılık su ile ıslatılır. Un elenerek sert hamur kıvamına getirilir.
- *Un ve bulgurla hazırlanan hamurdan küçük küçük mitit köfteler hazırlanır. Kaynayan tencereye eklenir.
- *Erikler kaynatılıp süzildükten sonra suyu ilave edilir. Baharatları ilave edilir
- *Soğan tereyağında karamelize olacak şekilde kavrulur.
- *Bir taşım kaynatıldıktan sonra tabakta üzerine tereyağlı soğan gezdirildikten sonra servis yapılır.

Bazı aileler bulgur yerine yarma düğü ıslatıp yoğurmaktadır. Et koyulmayabilir. Köfteye soğanda eklenebilir. En son üzerine soğan ve salça yağda yakılarak eklenmektedir.

Tablo 9. Etli Kuru Erik Yemeği

Reçete Adı: Etli Kuru Erik Yemeği		
Miktar: 5 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr.	Pişirme Süresi: 40 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*500 gr.	*Dağ Eriği (Kuru)	*7,50
*500 gr.	*Kuşbaşı Et	*30,00
*100 gr.	*Tereyağı	*6,00
*500 ml	*Su	*0,00
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*1 yk	*Tereyağı	*0,30
		Toplam Maliyet
		43,90 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		8,78 TL
*Erikler ıslatılıp, yıkanıp, süzdürülür. *Kuşbaşı etler suyunu çekene kadar pişirilir. *Eriklerde eklenir, kısık ateşte eriklerde yumuşayana dek pişirilir. *Pekmez eklenir, suyu çekene kadar kaynatılır. *Tereyağı eritilip üzerine dökülür. *Ilık olarak yufka ekmele servis edilir.		

Kullanılan dağ eriğinin yemeklerde kullanılmasıyla, eriğin o mayhoşluğunun et ile birleşiminden yemek mükemmel bir lezzet kazanmıştır. Yerel işletmeler bu yemeğin içinde sebze kullanarak misafirlerine sunmaktadırlar.

Tablo 10. Çerkez Mantısı (Psihalive, Haluj)

Reçete Adı: Çerkez Mantısı (Psihalive, Haluj)		
Miktar: 5 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 300 gr.	Pişirme Süresi: 20 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*1 kg	*Un	*9,00
*1 adet	*Yumurta	*0,80
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*Aldığı kadar	*Su	*0,00
*1 kg	*Patates	*3,00
*50 gr.	*Tereyağı	*3,00
*50 gr.	*Ayçiçek yağı	*0,50
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*10 gr	*Pulbiber	*0,30
*100 gr	*Tereyağı	*6,00
*50 gr.	*Sıvıyağ	*0,50
*50 gr.	*Domates Salçası	*0,50
*50 gr.	*Biber Salçası	*0,50
* 3 diş	*Sarımsak	*0,50
*10 gr.	*Pulbiber	*0,30
*10 gr.	*Nane	*0,20
		Toplam Maliyet
		25,30 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		5,06 TL
*İlk önce iç harcı hazırlanır. Patatesleri haşladıktan sonra soyulup ezilir. Tereyağını eritilir, sıvı yağı, baharatlar karışımına eklenir. Bu karışıma ezilen patateslerde eklenip karıştırılır. *Hamuru kulak memesi kıvamına gelinceye kadar iyice yoğrulur. Yoğrulan hamur bardak ağzı genişliğinde yuvarlak kesilir. *İçine 1 tatlı kaşığı kadar iç harç koyulup yarım ay şeklinde kapatılır.		

*Hazırlanan mantılar haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür. Sos hazırlanır. Üzerine hazırlanan sos gezdirilir. Servis edilir.

Avuç içi kadar açılmış hamura patates konularak hazırlanan yöresel lezzetin kendine has katlama tekniği vardır. Topluluk halinde hazırlanmaktadır. Yapıldığı gün tüketilmektedir.

Tablo 11. Narlı Kuzu Budu (Zalpa)

Reçete Adı: Narlı Kuzu Budu (Zalpa)		
Miktar: 10 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 250 gr.	Pişirme Süresi: 2 Saat
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*1 adet (3 Kg)	*Kuzu budu	*210,00
*4 adet	*Soğan	*2,00
*2 adet	*Nar	*6,00
*4 adet	*Havuç	*4,00
*250 gr.	*Tereyağı	*4,00
*100 gr.	*Sarımsak	*5,00
*4 adet	*Defne Yaprağı	*0,30
*30 gr.	*Tuz	*0,40
*10 gr.	*Karabiber	*0,20
		Toplam Maliyet
		231,90 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		23,19 TL
<p>*Kuzu budunun kemiği kasap bıçağı ile çıkartılır. *Çömleğin içine tereyağı eritilir. Kuzu budu iki taraflı kızartılır. *Diğer yanda başka bir tencerede, dörde bölünen soğan ve havuçlar tüm sarımsaklarla sotelenir, *Etin içine sotelenen malzemeler ile birlikte defne yaprağı, tuz, karabiber atılır. Daha sonra üzerlerini geçecek kadar su eklenir. *Bir taşım kaynatıldıktan sonra, üzerini kenarlarından hava almayacak şekilde kapatılır. Önceden ısıtılan 180 derece fırında 1,5 – 2 saat pişirilir. Pişmiş et porsiyonlayarak servis tabağına alınır. *Tencerenin içindeki pişmiş soğan havuç ile sos yapılır ve üzerine dökülür. Ayıklanmış narlar ile servis edilir.</p>		

Nar ekşili kuzu budu; Hititlerden günümüze uzanan bir lezzettir. Kuzu etinin kendine has lezzeti, birbirinden hoş aromasıyla baharat çeşitleri ve nar taneciklerinden etin içlerine süzülerek ağızlarda unutulmaz tatlar bırakan hazzı ile bağımlılık yaratacak bir şaheserdir. Hitit Uygarlığında Kralların sofralarını süsleyen, çivi yazılı tabletlere tarifleri aktarılabilecek kadar önem verilen bir yemektir.

Tablo 12. Etli Ayva Yemeği

Reçete Adı: Etli Ayva Yemeği		
Miktar: 6 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 250 gr.	Pişirme Süresi: 40 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*200 gr.	*Dağ Eriği (Kuru)	*3,00
*1,5 kg.	*Ayva	*9,00
*500 gr.	*Kuzu Kuşbaşı Et	*30,00
*50 gr.	*Tereyağı	*3,00
*400 ml	*Su	*0,00
*20 gr.	*Tuz	*0,20
*1 yk.	*Üzüm Pekmezi	*0,30
*1 adet	*Limon	*1,00
		Toplam Maliyet
		46,50 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		7,75 TL

*Ayvalar kabukları soyulup dilimlenir. Kararmamaları için limonlu suda bekletilir.
 *Kuşbaşı etler suyunu çekene dek pişirilir. Biraz sıcak su daha eklenir. Ayvalar ve erikler aktarılır, kısık ateşte etlerle birlikte yumuşayana dek haşlanır.
 *Çektirilen tereyağı üzerine dökülür. Dinlendirilip servis edilir.

İklim koşullarının elverişliliği ile yetişmesi mümkün olan ayvaların komposto yapılmasının yanın da et yemeği de yapılmaktadır. Aromalı bir yöresel yemektir, sunumu geliştirilerek menülerde yer alması mümkündür.

Tablo 13. Keşkek

Reçete Adı: Keşkek		
Miktar: 10 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr.	Pişirme Süresi: 10 Saat
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*500 gr.	*Yarma	*3,00
*15 gr.	*Tuz	*0,15
*2 lt	*Su	*0,00
*3 adet	*Soğan	*1,00
*1 kg.	*Kaburga Eti	*60,00
*100 gr.	*Tereyağı	*6,00
*100 gr.	*Kuyruk Yağı	*4,00
*10 gr.	*Pulbiber	*0,30
		Toplam Maliyet
		74,45 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		7,44 TL
<p>*Yarma ayıklanıp yıkanarak, bir gece önceden ılık suda ıslatılır. *Sabah bakır tencerede yada toprak bir tencere de yada toprak bir tencerede ince ince doğranmış soğanlar kuyruk yağı ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından etler atılır. *Yarma ve baharatı da eklenip suyu verilir. Kapağı kapatılır. *Ağır yanan kömür ateşinde 10 saat pişirilir. Biraz dinlendikten sonra etin kemikleri alınır. Tahta tokmakla sümek sümek olana dek dövülür. *Servis sırasında üzerine kızın tereyağı ve pul biber dökülür.</p>		

Her yörede bulunan keşkek Boğazkale'de de yapılmaktadır. Pişirme usulü değişiklik gösterebilmektedir.

Tablo 14. Etlı Yaprak Sarma

Reçete Adı: Etlı Yaprak Sarma		
Miktar: 5 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 250 gr.	Pişirme Süresi: 40 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*250 gr.	*Asma Yapağı	*5,00
*1 adet	*Limon	*1,00
*3 y.k.	*Zeytinyağı	*0,85
*300 ml	*Su	*0,00
*5 gr.	*Tuz	*0,05
*1 adet	*Kuru Soğan	*0,40
*250 gr.	*Yağsız Kıyma	*15,00
*150 gr.	*Pirinç	*1,55
*¼ bağ	*Maydanoz	*0,50
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*5 gr.	*Karabiber	*0,05
		Toplam Maliyet
		24,50 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		4,90 TL

*Salamura Asma yaprakları sıcak suda bekletilerek tuzundan arındırılır.
 *Kıyma, rendelenmiş domatesler ve yıkanmış pirinç bir kaptaki karıştırılır.
 *Yemeklik ince doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz, salça, tuz karabiber ve yağınizi eklenir karıştırılır.
 *Asma yaprakları süzülür ve kurutulur, sapları tencerenin dibinde kullanılır.
 *Yaprakların damarsız yüzü alta gelecek şekilde sap kısmından başlanarak sarılır.
 *Sarılan yapraklar tencereye sıralı şekilde dizilir. Üzerine 1,5 - 2 bardak kadar sıcak su eklenir.
 *En üste Bir porselen tabağı ters çevirip kapatılır, 35-40 dk. pişirmeye bırakılır. Dinlendirip isteğe bağlı sarımsaklı yoğurt ile servis yapılabilir..

Boğazkale üzüm yetiştiriciliğinin olmasıyla birlikte asma yaprağı yemeklerde kullanılmaktadır. Etli yaprak sarma misafir yemeği olarak bayramlarda ve özel günlerde yapılmaktadır.

Tablo 15. Kabak Çiçeği Dolması

Reçete Adı: Kabak Çiçeği Dolması		
Miktar: 30 Adet/6 Porsiyon Porsiyon Büyüklüğü: 5 adet/150 gr. Pişirme Süresi: 30 dk.		
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*30 adet	*Kabak Çiçeği	*30,00
*2 adet	*Kuru Soğan	*1,00
*100 ml	*Zeytinyağı	*2,00
*250 gr.	*Pirinç	*2,00
*1 adet	*Domates	*0,50
*100 ml	*Su	*0,00
*¼ demet	*Dereotu	*0,50
*10 gr.	*Tuz	*0,10
*2 gr.	*Nane	*0,05
*5 gr.	*Karabiber	*0,10
		Toplam Maliyet
		36,25 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		6,05 TL
<p>*Soğanları küçük küçük doğranır. *Domatesler rendelenir. *Dereotu incecik kıyılır. *Kabak çiçeğinin uç kısmında bulunan yeşil kısmı çıkartılır. *Yine çiçeklerin içinde bulunan sarı kısım yapraklara zarar vermeden alınır. *Zeytinyağın yarısı geniş ve yayvan bir tencereye alınır, soğanlar ilave edilir ve kavrulur. *Yıkanmış pirinçler süzdükten sonra tencereye alınır ve kavrulur. *Rendelenmiş domates, karabiber, tuz, kuru nane ve sıcak su ilavesiyle kısık ateşte pişirilir. Demlenmeye bırakılır. *Soğuduktan sonra kıyılmış dereotu eklenir ve harmanlanır. *Hazırlanan dolma harcı çiçeklerin iç kısımlarını doldurulur. Çiçekler, üst kısımlarından katlanır ve katlana kısım alta gelecek şekilde yerleştirilir. *Kalan zeytinyağı üzerlerine gezdirir, yarısına gelecek kadar ılık su eklenir. Pişmeye bırakılır. *Ilık ya da soğuk olarak servis edilir.</p>		

Bölgede hep kışlık kabak hem de bal kabağı yetiştiriciliği yapılmaktadır. Sabah erken saatlerde soğukta açan çiçekler toplanır ve zeytinyağlı iç hazırlanarak doldurulur kısık ateşte usulüne uygun şekilde pişirilir. Soğuk meze şeklinde sunulacağı gibi kıymalı iç hazırlanarak sıcak da tüketilmektedir.

Tablo 16. Hasıda

Reçete Adı: Hasıda		
Miktar: 5 Porsiyon Porsiyon Büyüklüğü: 100 gr. Pişirme Süresi: 20 dk.		
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*300 gr.	*Buğday Nişastası	*7,00
*200 gr.	*Üzüm Pekmezi	*5,00
*200 ml	*Su	*0,00
*100 gr.	*Ceviz	*8,00
*100 gr.	*Tereyağı	*6,00
*30 gr.	*Ayçiçek yağı	*1,00
		Toplam Maliyet
		27,00 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		2,70 TL

- *Su, pekmez ve nişasta bir kapta karıştırılır.
- *Bir tencerede tereyağı eritilir, karışıma dökülür ve karıştırılır.
- *Daha sonra az miktarda sıvıyağı eklenip spatula ile ezilir.
- *Topaklanma 10-15 dk. sonra dağılacaktır.
- *Tatlı bu halde sıcak olarak ve üzerine ceviz serpilerek servis edilir.

Geçmişin bayram tatlısı olarak bilinmektedir. Günümüzde nadir olsa da yerel halk tarafından yapılmaktadır. Türk kültürünün içeceği olan çayın yanında misafirlere ikram edilmektedir.

Tablo 17. Kara Çuval Helvası

Reçete Adı: Kara Çuval Helvası		
Miktar: 5 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 100 gr.	Pişirme Süresi: 30 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*250 gr.	*Un	*2,25
*250 gr.	*Üzüm Pekmezi	*7,50
*100 gr.	*Ceviz İçi	*7,00
*100 ml	*Su	*0,00
		Toplam Maliyet
		16,25 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		3,25 TL
<p>*Un pembeleşinceye kadar kavrulur. Ateşten alınıp ılıyınca sulandırılmış kara pekmez eklenir. *Bir süre karıştırıldıktan sonra istenen şekil verilerek servis edilir. Boğazkale'nin evci beldesinde helvanın unu sacda kavrulmaktadır. İyice kızarıp adeta taş sertliğine geldiğinde topak kalmaması için elekten geçirilmektedir ve pekmezle ovalanarak top şekli verilmektedir. İlçenin bayram tatlısı olmakla birlikte kimi köylerde cenazelerde ikram edilmektedir. Öküz helvası da denilmektedir.</p>		

Fırınlara olmadığı zamanlarda sac üzerinde kavrulan una üzüm pekmezi eklenerek katı kıvamda, avuç içinde şekil verilerek hazırlanan, yiyenlere çocukluğunu hatırlatan tatlıdır. Öküz helvası da denilmektedir.

Tablo 18. Fıstıklı Un Helvası

Reçete Adı: Fıstıklı Un Helvası		
Miktar: 7 Porsiyon	Porsiyon Büyüklüğü: 100 gr.	Pişirme Süresi: 30 dk.
Miktar	Malzeme	Maliyet (TL)
*300 gr.	*Un	*2,75
*250 gr.	*Şeker	*1,50
*50 gr.	*Fıstık	*12,00
*500 ml	*Süt	*3,00
*85 ml.	*Sıvıyağ	*1,00
*200 gr.	*Tereyağı	*10,00
*1 paket	*Vanilya	*0,50
		Toplam Maliyet
		30,75 TL
		Porsiyon Başına Maliyet
		4,39 TL
<p>*İlk önce soğuk süt, şeker ve vanilyayı bir kapta iyice karıştırılarak şeker eritilir. *Tereyağı eritilir ve sıvı yağ eklenir. *Fıstıkların altın sarısı rengi olana kadar kavrulur. Unu eklenir, kavurmaya devam edilir. *Kaşığa yapışmayacak kıvama kadar gelmesi sağlanmalıdır. *Un iyice kendini bırakınca soğuk sütü eklenir ve devamlı karıştırılarak çekmesi sağlanır. Çekince altı kapatılır ve ağzı kapatılarak demlenmeye bırakılır. Daha sonra şekil verilip servis edilir.</p>		

Son zamanlarda varlığından söz edebilen fıstıklı un helvası ölülerin arkasından yapılmaktadır.

Boğazkale'deki Turizm İşletmeleri İle Görüşmeler Sonrasında Elde Edilen Bulgular

Görüşmeler işletme sahipleri ile yapılmıştır. Araştırmaya dâhil edilen işletmelere ve işletmelere ait genel bilgilere Tablo 19., Tablo 20. ve Tablo 21.'de yer verilmiştir.

Tablo 19. Müteşebbislerin Demografik Özelliklerine Dair Bulgular

İşletme Sahibi Demografik Özellikleri			
Konaklama İşletmeleri	Cinsiyet	Yaş	Mezuniyet
1. Başkent Demiralan Otel	Erkek	42	Lise
2. Hittite Houses	Erkek	44	Lise
3. Hotel Baykal	Erkek	43	Ortaokul
4. Hotel Aşıkoğlu	Erkek	44	Lise

5. Kale Hotel	Erkek	48	Lise
Yiyecek-İçecek İşletmeleri	Cinsiyet	Yaş	Mezuniyet
1. Gökkuşuğu Alabalık Tesisi	Erkek	48	Ortaokul
2. Aşıkoğlu Restoran	Erkek	44	Lise
3. Hitit Naturpark	Erkek	38	Lise
4. Başkent Restoran	Erkek	42	Ortaokul
5. Kale Restoran	Erkek	48	Lise
6. Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi	Kadın	35-48	-
7. Şeker Lokanta	Erkek	50	İlkokul

Araştırma kapsamında görüşülen konaklama işletmelerinin sahiplerinin hepsi erkektir. Yiyecek ve içecek işletmeleri içerisinde sadece Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi kadınlardan oluşmaktadır. İşletme sahipleri genel olarak ortaöğretim mezunudur. Ayrıca işletme sahipleri 38-50 yaş aralığındadır.

Tablo 20. Araştırmaya Dahil Edilen Konaklama İşletmeleri

Adı	Mülkiyet Durumu	Pansiyon Türü	Fiyatı (TL)	Oda Sayısı	Geceleme Sayısı	Rezervasyon Şekli	Kuruluş Yılı Yatırım Şekli
Başkent Demiralın Otel	Kendi Malı	B&B (Münferit) HB (Grup)	180	48	Münferit 3-5 gece Gruplar 1 gece	İnternet Kapı Daha çok Acente	1985 Öz Kaynak
Hittite Houses	Kendi Malı	B&B (Münferit) HB (Grup)	180	10	2-3 günlük hafta sonu turları	İnternet Kapı Müşterisi	2000 Öz Kaynak
Hotel Baykal	Kendi Malı	B&B (Münferit) HB (Grup)	200	18	Münferit 3-5 gece Gruplar 1*-gece	Acente Kapı İnternet	1989 Öz Kaynak
Hotel Aşıkoğlu	Kendi Malı	B&B (Münferit) HB (Grup)	180	25	1-2 günlük hafta sonu turları	İnternet Kapı Daha çok Acente	1973 Öz Kaynak
Kale Hotel	Kendi Malı	B&B (Münferit) HB (Grup)	160	14	1-2 günlük hafta sonu turları	İnternet Kapı Müşterisi	1987 Öz Kaynak

Bölgedeki konaklama işletmelerinden Hotel Aşıkoğlu'nun kuruluşu diğerlerine göre daha eskidir. Başkent Demiralın Otel ise en çok odaya sahip olmakla birlikte üç yıldızlıdır. Otellerde oda fiyatları ortalama 180 TL'dir. Acente aracılığı ile çalışan otellerde gruplar 1 gün konaklamakla birlikte, hafta sonu ve nadirde olsa misafirlerin 3-5 gece konaklaması sezonda görülmektedir. Gruplarda yarım pansiyon uygulamakla birlikte münferit misafirlere genelde oda ve kahvaltı şeklinde hizmet verilmektedir. Hepsinin mülkiyeti kendine aittir ve kendi öz kaynakları ile kurmuşlardır. İnternet siteleri mevcut olup, büyük tur firmaları aracılığı ile rezervasyon almak mümkündür.

Tablo 21. Araştırmaya Dahil Edilen Yiyecek ve İçecek İşletmeleri

Adı	Mülkiyet Durumu	Servis Türü	Kişi başı Fiyat (TL)	Kaç Kişilik Servis	Günlük Müşteri Sayısı (Ort.)	Rezervasyon Şekli	Yatırım Şekli
Gökkuşuğu Alabalık Tesisi	Kendi Malı	Alakart Servis Masaya Servis	30	70	120	Telefon Münferit	Öz Kaynak
Aşıkoğlu Restoran	Kendi Malı	Alakart Servis Masaya Servis	45	90	180	Telefon Münferit Otelde Konaklayanlar	Öz Kaynak

		Günün Menüsü					
Hitit Naturpark	Kendi Malı	Fast Food	25	40	80	Münferit	Öz Kaynak
Başkent Restorant	Kendi Malı	Alakart Servis Masaya Servis Günün Menüsü	35	150	200	Telefon Münferit Otelde Konaklayanlar	Öz Kaynak
Kale Restorant	Kendi Malı	Alakart Servis Masaya Servis	30	70	80	Telefon Münferit Otelde Konaklayanlar	Öz Kaynak
Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi	Kira	Yöresel Kahvaltı Yöresel Ürünler	30	30	30	Telefon	Kooperatif
Şeker Lokanta	Kira	Tabldot yemek	20	50	80	Münferit	Öz Kaynak

Fast Food servisle beraber Alakart servis hizmeti de veren işletmeler içerisinde Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi yöresel ürünlerin sunumunda çok önem arz etmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinin çoğunluğu konaklama işletmeleri bünyesinde hizmet vermekte olup kişi başı 30 TL'ye misafirler öğünlerini yapabilmektedirler.

Tablo 22. Konaklama İşletmelerinde Çalışanlar, Müşteri Profilleri ve Yapılan Aktiviteler

İşletmeler	Konaklama İşletmeleri				
	BDO	HH	HB	HA	KH
Sorular					
Çalışan sayısı kaç? / Kaçı yerel halktan?	8 / 5	3 / 3	5 / 5	6 / 6	3 / 3
Çalışanların kaç aile mensubu?	3	3	5	1	3
Müşteri Profilleri	Yerli - Yabancı				
Yapılan Aktiviteler	Açık Kapalı Yüzme Havuzu - Gezi Turları - Canlı Müzik - Sinevizyon	Gezi Turları	Traktör ile Gezi - Kağnı ile Gezi - El Dokuma Halı Uygulamaları	Gezi Aracı ile Gezi Turu - Camping	-

Konaklama işletmelerinde işler genelde aile ile yürütülmekte, müşteriler yabancı ağırlıklı olmakla birlikte yerli turistte konaklamaktadır. Gezi turları başta olmak üzere turistler, el dokuma halı yapımı ve camping gibi aktivitelere katılma imkanı bulmaktadırlar.

Tablo 23. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Çalışanlar ve Müşteri Profilleri

İşletmeler	Yiyecek ve İçecek İşletmeleri						
	GAT	AR	HN	BR	KR	PAKK	ŞL
Sorular							
Çalışan sayısı kaç? / Kaçı yerel halktan?	4 / 4	5 / 5	2 / 2	3 / 3	3 / 3	25 / 25	5 / 5
Çalışanların kaç aile mensubu?	2	1	2	1	3	25	5
Müşteri Profilleri	Yerli - Yabancı						

Gökkuşluğu alabalık tesisi canlı alabalıkların büyüklüklerine göre fiyatlandırılarak sunulduğu doğal ortam konseptli bir işletmedir. Aşıkoğlu restoran Aşıkoğlu otelin misafirlerine hizmet vermenin yanında kapı müşterisine de hizmet vermektedir. Restoran Boğazkale'nin girişinde yer almaktadır. Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi yakın zamanda kurularak şu anda Osmanlı döneminde yapılmış Dulkadiroğlu Konağında faaliyetlerini sürdürmektedir. Yaklaşık 25 üyesi bulunmaktadır ve işletmelerin içinde en fazla çalışana sahiptir. İşletmelerde çalışanlar aile mensubu da olsa yerli halktır.

Tablo 24. Konaklama İşletmelerinde Sabah, Öğle ve Akşam Menülerindeki Yiyecekler

Sorular	İşletmeler	Konaklama İşletmeleri				
	Ürünler	BDO	HH	HB	HA	KH
Kahvaltı sunum şekliniz nedir ?	Kahvaltı Tabağı	✓	✓	✓	✓	✓
	Açık Büfe	✓	✓	✓	✓	✓
	Alakart	✓			✓	
Kahvaltıda misafirlere neler sunuluyor? Hangileri yöresel ürün? (y.)	Peynir Çeş.	✓	✓	✓ (y.)	✓	✓
	Zeytin Çeş.	✓	✓	✓	✓	✓
	Mevsim Meyveleri	✓ (y.)	✓	✓	✓	✓
	Domates Salatalık	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓	✓
	Yumurta	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓ (y.)	✓
	Paket Kahvaltılıklar	✓	✓	✓	✓	✓
	Gözleme	✓ (y.)		✓ (y.)	✓ (y.)	
	Bal	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Reçel	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Tereyağı	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Ekmek	✓	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓
	Pekmez / Tahin	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Kahvaltılık Gevrek	✓	✓	✓	✓	✓
	Çay	✓	✓	✓	✓	✓
	Kahve	✓	✓	✓	✓	✓
	Süt	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Meyve suyu	✓	✓	✓	✓	✓
	Sahanda Yumurta	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Sucuklu Yumurta	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Menemen	✓	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
Öğle ve Akşam yemeği şekliniz nedir?	Günün Menü		✓		✓	
	Tabldot	✓	✓	✓	✓	✓
	Alakart	✓	✓		✓	✓
Öğle ve Akşam yemeğinde misafirlere neler sunuluyor? Hangileri yöresel ürün? (y.)	Çorbalar	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓	✓ (y.)
	Börekler	✓		✓	✓	
	Pideler		✓		✓	
	Et Yemekleri	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Sebze Yemekleri	✓	✓	✓	✓	
	Pilavlar	✓	✓	✓	✓	✓
	Makarnalar	✓			✓	
Tatlılar	✓	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓	

(y.) ; yöresel ürün kullanıldığını ifade etmektedir.

Tablo 24. te konaklama işletmelerinin menülerindeki kullanılan yiyecekler öğün üzerinden açıklanmıştır ve kullanılan yöresel ürünler (y.) ile gösterilmiştir. Kahvaltılarda misafirlere sunulan bal, reçel, tereyağı, süt ve ekmek gibi ürünler yöresel ürün olmakla birlikte sahanda yumurta, sucuklu yumurta ve menemende de yöresel ürünler kullanılmaktadır.

Öğle ve akşam öğünlerinde ise çorbalar, et yemekleri ve tatlılar yöresel ürünlerden hazırlanmakta, börekler de genelde hazır yarı pişmiş yufkadan yapılmaktadır. Hotel Aşıkoğlu işletmeler içerisinde taş fırına sahipliği açısından tektir ve Hitit pidesi yapmaktadır. Literatürde kaynaklardan bilgisi alınmadığı için tarifi araştırmada yer almamıştır.

Tablo 25. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Sabah, Öğle ve Akşam Menülerindeki Yiyecekler

Sorular	İşletmeler	Yiyecek ve İçecek İşletmeleri			
	Ürünler	GAT	HN	PAKK	ŞL
Kahvaltı sunum şekliniz nedir ?	Kahvaltı Tabağı			✓ (y.)	✓
	Serpme Köy Kahvaltısı			✓ (y.)	
	Alakart	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓ (y.)
Kahvaltıda misafirlere neler sunuluyor? Hangileri yöresel ürün? (y.)	Peynir Çeş.	✓	✓	✓ (y.)	✓
	Zeytin Çeş.	✓	✓	✓	✓
	Mevsim Meyveleri			✓	
	Domates Salatalık	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓
	Yumurta	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓
	Paket Kahvaltılıklar	✓	✓		✓
	Gözleme	✓ (y.)		✓ (y.)	
	Bal	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Reçel	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Tereyağı	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Ekmek	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Pekmez / Tahin			✓ (y.)	
	Kahvaltılık Gevrek			✓	
	Çay	✓	✓	✓	✓
	Kahve	✓	✓	✓	✓
	Süt			✓ (y.)	
	Meyve suyu	✓	✓	✓	✓
	Sahanda Yumurta	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓ (y.)
Sucuklu Yumurta	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	
Menemen	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	
Öğle ve Akşam yemeği şekliniz nedir?	Günün Menüsü				✓
	Tabldot				✓ (y.)
	Alakart	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓ (y.)
Öğle ve Akşam yemeğinde misafirlere neler sunuluyor? Hangileri yöresel ürün?	Çorbalar	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓
	Börekler			✓ (y.)	✓ (y.)
	Pideler	✓ (y.)			✓ (y.)
	Et Yemekleri	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)	✓ (y.)
	Sebze Yemekleri	✓	✓	✓ (y.)	✓ (y.)
	Balık	✓ (y.)			
	Pilavlar	✓	✓	✓ (y.)	✓ (y.)
	Tatlılar	✓ (y.)	✓	✓ (y.)	✓ (y.)

(y.) : yöresel ürün kullanıldığını ifade etmektedir.

Yiyecek içecek işletmeleri içerisinde Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi misafirlere serpm köy kahvaltısı ile adeta yöresel ürünlerle bir şölen tadında sofraya kurmaktadır. Diğer işletmeler kahvaltı servisini misafirlerin menüden seçmesi üzerine vermektedir. İşletmelerde çorbalar, et yemekleri ve tatlılar yöresel ürünlerle hazırlanmakta, servis edilen ekmek ilçedeki fırından tedarik edilse de köy ekmeği kullanılmaktadır. Otel bünyesinde olan işletmeler daha önce değerlendirildiği için bu tabloya dahil edilmemiştir.

Tablo 26. İşletmelerde Yemekleri Kimlerin Yaptığı ve Malzemelerin Nereden Tedarik Edildiği

Sorular	Cevap	Konaklama İşletmeleri					Yiyecek ve İçecek İşletmeleri			
		BDO	HH	HB	HA	KH	GAT	HN	PAKK	ŞL
Yemekleri kim yapıyor ?	İşletme Sahibi	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
	Çalışan				✓		✓	✓	✓	✓
	Yerlisi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Toptancı	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Malzemeleri nereden tedarik ediyorsunuz?	Yerel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Sungurlu	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Çorum	✓					✓		✓	
	Yozgat						✓			

İşletmelerin yönetimi aile içerisinde yapıldığı için yemekler genelde aileye mensup birisi ya da işletme sahibi tarafından yapılmaktadır. Malzeme tedarikleri hem yerli halktan hem de yakın ilçe olan sungurludaki toptancılardan sağlanmakla birlikte, nadir olarak Çorum veya Yozgat'tan da yapılmaktadır.

Tablo 27. İşletmelerin Menülerinde Yöresel Yemeklerin Olup Olmadığı

Yöresel Yemekler	Konaklama İşletmeleri					Yiyecek ve İçecek İşletmeleri			
	BDO	HH	HB	HA	KH	GAT	HN	PAKK	ŞL
Çatal Aşı	✓		✓	✓	✓	✓		✓	
Eksili Aş	✓							✓	✓
Su Böreği								✓	
Bükme / Gözleme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ficcın Böreği								✓	
Haliva (Çi Börek)								✓	
Hingel			✓					✓	
Eksili Hamur Köftesi	✓	✓		✓	✓			✓	✓
Etili Kuru Erik Yemeği	✓			✓				✓	
Çerkez Mantısı (Pshalive, Haluj)								✓	
Narlı Kuzu Budu (Zalpa)	✓			✓				✓	
Etili Ayva Yemeği								✓	✓
Keşkek	✓					✓		✓	
Etili Yaprak Sarma	✓		✓	✓		✓		✓	✓
Kabak Çiçeği Dolması			✓	✓				✓	
Hasıda	✓	✓						✓	
Kara Çuval Helvası	✓							✓	
Fıstıklı Un Helvası	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓

Genel olarak aile ile işletilen konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel ürünler kullanılmakta olduğu fakat yemek konusunda yabancı turistlerin

- Türk yemeklerine alışık olmadığından,
- Yemekleri yediklerinde sağlık sıkıntıları doğurabileceğinden,
- Çoğunlukla gelen turistlerin acente aralığı ile geldiğinden,
- Yemeklerin isteklere göre yapıldığından,

yöresel yemeklerin işletmelerin menülerinde pek yer almadığı görüşmeler doğrultusunda ortaya çıkmıştır. İşletmelerin yöresel ürünleri daha çok kahvaltıda kullandıklarını, özel istekler üzerine narlı kuzu budu ve bulgur pilavı yanında fırın kazıda yaptıkları, verdikleri bilgiler doğrultusunda ortaya çıkmıştır.

Tartışma

Araştırmalar gösteriyor ki yöresel ürünlerin kullandığı gibi yöresel yemekler turizm işletmelerince pek kullanılmamaktadır. Bunlar yemeğin rengi, kokusu, tadından da kaynaklandığı gibi yerel işletmeceler tarafından gereken özveriye göstermemesinden de kaynaklanmaktadır. Çünkü yöreye özgü yemekler düzenlenen etkinliklerle tanıtıldığında bölgeye ziyaretçi çekiminde fayda sağladığı açıktır (Amira, 2009; Gökdeniz vd., 2015; Hjalager ve Corigliano, 2000; Horng ve Tsai, 2010; TÜRSAB, 2015).

İşletmelerin bu hassasiyeti göstermesi için çalışmaların sürdürülmesi, kırsal kalkınma için elzemdir. Gelişen teknoloji ile birlikte yiyeceklerimize bulaşan zehirler bizleri sağlıksız insanlar yaptığı gibi küreselleşen dünyada yaşanılmaz bir sonu da beraberinde getirmektedir. Sağlık için, ekonomi için, turizm için yöresel ürünler ve yöresel yemeklerimizi olduğu gibi kabul edememek bile modernize diyebileceğimiz daha sunulabilir hale getirmek gereklidir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada kültürel mirası UNESCO tarafından tescilli Boğazkale'nin turizmde önem arz eden işletmelerinde, yöresel yemeklerin kullanım düzeyi ölçülmek istenmiştir. Boğazkale'de tarih, arkeoloji, mitoloji gibi çalışmalar yapılmış fakat bölgenin gastronomik değerleri olan yöresel yemekler literatürde yer almamıştır. Çalışmanın literatürde bu boşluğu doldurarak bölgenin kültürel değerlerinin yanında yöresel yemeklerini de gün yüzüne çıkartması bölgenin tanınırlığını artıracaktır.

Bu çalışmadan elde edilen sonuçlar; işletmelerin yöresel ürünlere bölgenin tanıtımı için önem verdikleri, özellikle misafirlere sunulan kahvaltıda yöresel ürünleri çokça kullandıkları, yerel halkın ürettiği organik gıdaları misafirlerine sundukları bilgileri ortaya çıkmıştır. Et yemeklerinden narlı kuzu budu, çorbalardan çatal aşısı, hamur işlerinden gözleme, tatlılardan fıstıklı un helvası işletmelerde çokça yapılmakta fakat işletmeler menülerinde diğer yöresel yemeklere fazla yer vermemektedir. Sebepleri çalışmanın bulgular kısmında açıklanmıştır. Ayrıca bu sebeplerle birlikte literatürdeki diğer çalışmaların sonuçları iki başlık altında değerlendirildiğinde; birincisi misafirler yönünden; 1. Yöresel yemeklere misafirlerin ön yargılı olması, 2. Damak zevklerine uymayışı, 3. Yemeklerin alışılmışın dışında yemek olarak görülmesi, 4. Sunumların yemeği cezbettirmemesi 5. Yemeklere yüksek fiyatların istenmesi olmakla beraber ikincil olarak işletmeler açısından ise: 1. Hazırlamada yönlendirici reçetelerin olmayışı, 2. Üretimin hızlı olmayışı, 3. Malzeme tedarikinde yaşanan sıkıntılar, 4. Yemeklerin üretim maliyetlerin yüksek oluşu gibi nedenler yöresel yemeklerin menülerde yer almamasına sebebiyet vermektedir.

Boğazkale'de yöresel yemeklerin işletmelerde kullanım sıklığı artırmak amacıyla yerel idarelerce de çalışmaların yapıldığı da araştırma sırasında rastlanılmıştır. Kültür turizminde önemli bir bölge olan ilçe son zamanlarda Boğazkale Kaymakamlığının öncülüğünde OKA ve DOKAP gibi ajanslara yapılan başvurularla Boğazkale turizm potansiyelinin artırılmasının yanında yöresel ürünlerin tanıtımı, yiyeceklerin üretilmesi ve misafire sunulması, kadınların iş hayatına rol alması, yerel halkın üretime katılabilmesi sağlanmaya çalışılmıştır. Bu konuda Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi, gerek bulunduğu Osmanlı döneminden kalmış konakla olsun, gerek yöresel lezzetlerin sunumuyla olsun Boğazkale'ye olan ilgiyi artırmış yöresel yemekleri duyurmada öncül olmuştur.

Yöresel yemeklere daha çok önem verilerek tarihin yanında kültürümüzün tanıtılması Boğazkale'nin turizmden elde ettiği geliri artıracaktır. Kırsal turizm gastronomi ile bağdaştırıldığında fayda alınmaması mümkün değildir. Bu konuda ilçe kaymakamlığının Boğazkale yöresel yiyeceklerini basılı hale getirmesi ve bunun reklamını yapması turistlerin yemek için bile olsa Boğazkale ziyaretinde olmasına neden olacaktır. Bunun dışında ilçede bir turizm bilgilendirme ofisinin kurması da yararlı olacaktır.

Bir diğer konu işletmelerin daha çok modern tarzda hizmet vermekten ziyade yerel kültürü yansıtan mimari ya da dizaynı içeren konseptte geçmiş misafirlere sunmasının yanında, kırsal turizmin gelişmesinde önemli bir rolü olan etkileşimli sosyal faaliyetlerin gerçekleştirilmesi ve bu faaliyetlerin çoğaltılarak turistlere değişik tatil deneyimlerinin yaşatılması Boğazkale turizmine olumlu etkiler yaratacaktır.

Ayrıca işletmelerde eğitilmiş personelin çalıştırılması, yerel halka eğitimlerin verilmesi, yöresel yemeklere gereken hassasiyetin gösterilerek menülerinde kullanım düzeylerini artırılması, misafire sunulamayacağı düşünülen yiyeceklerin modernleştirilerek menülerine eklemesi öneriler içerisinde değerlendirilebilir.

Araştırma nitel olduğu için sınırlılıkları vardır. Boğazkale'de yapılacak diğer nicel ve nitel araştırmalarda genişletilebilir. Diğer taraftan akademik çalışmalarda Boğazkale yemek tarihinin araştırılması ve bölgede yetişen otların kullanım düzeyi gibi konuların çalışılması önerilir.

Kaynaklar

- Amira F. (2009). The Role of Local Food in Maldives Tourism: A Focus on Promotion and Economic Development, New Zealand Tourism Research Institute
- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Aydın, O. (2012). AB’de Kırsal Turizmde İlk 5 Ülke ve Türkiye’de Kırsal Turizm. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 39-46.
- Bahar, H., Turgut, M. ve Küçük, B (2018). Hititlerde Yerleşim Yeri-Kutsal Dağ İlişkisi Üzerine Bir Mesafe Önerisi, *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 39, 403-424.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlamasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Boyne, S., Hall, D., ve Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3/4), 131-154.
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü. *Balıkesir:Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1): 85-90.
- Canbolat, E., Keleş, Y. ve Akbaş, Y.Z. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/4 75-87.
- Choe, J. Y., ve Kim, S. (2018). Effects of Tourists’ Local Food Consumption Value on Attitude, Food Destination Image and Behavioral Intention. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 1-10.
- Cömert, M., ve Özkaya, F.D. (2014). “Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi,” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çoban, A. (2013). Sungurlu-Boğazkale Yöresinin İklim Tipleri ve Bazı Öneriler, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6 (3), 149-158.
- Demicci, K. ve Falay, B. (2016). Ana Hatlarıyla Hitit Dini, *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20 (1), 35-60.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2): 29 – 34.
- Enright, M.J., ve Newton, J. (2005). Determinants of Tourism Destination Competitiveness in Asia Pacific: Comprehensiveness and Universality. *Journal of Travel Research*, 43(4), 339-350.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A.K.(2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği.1. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*.3(1):44-61.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A.K.(2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği.1. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*.3(1):44-61.
- Gavaz, Ö. S. (2016). Hitit Dini İnançlarında Éhešta- İle İlgili Yeni Düşünceler, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2, 837-860.
- Gökdeniz, Ayhan-Erdem, Barış-Dinç, Yakup-Uğuz, Çelik, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* Cilt. 3, Sayı. 1, (14-29).
- Gönen, Seçkin-Ergun, Ülkü (2008). Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Bölümünde İç Kontrol Sisteminin Etkinliğinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Uygulama, *Ege Academic Review*, Cilt. 8, Sayı. 1, (183-204).
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 31-42.
- Hall, C. M., ve Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism. In N. Douglas, N. Douglas, & R. Derrett (Eds.), *Special interest tourism: Context and cases* (pp. 307-329). New York: John Wiley.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., ve Cambourne, B. (Eds.). (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği, *Uluslararası Sosyal Ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6- 11.

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.

Hjalager, A., Mette-Corigliano, M. A. (2000). Food for Tourists--Determinants of an Image. *The International Journal of Tourism Research*, Volume. 2, Number. 4, (281-293).

Hornig, Jeou-Shyan-Chen-Tsang Simon Tsai (2010). Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis. *Tourism Management*, Volume. 31, Number. 1, (74-85).

İslamoğlu, A. H. (2003). Bilimsel Araştırma Yöntemleri, 2.Baskı, İstanbul, Beta Yayınları

Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Yönelik Olan Yöresel Talepte Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 34- 37.

Kızıllırmak, 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.

Mitchell, R., & Hall, C. M. (2003). Consuming tourists: Food tourism consumer behavior. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 60-80). Oxford: Butterworth-Heinemann.

Oral, E. (2012). Yazılıkaya b odası girişindeki aslan demonlarının ikonografik ve ikonolojik değerlendirmesi, *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 148-156.

Özçatalbaş, O. (2006). Türkiye’de Kırsal Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi, *Turizm ve Mimarlık Sempozyumu*, Antalya, ss. 272-278, (28-29 Nisan).

Özçatalbaş, O. ve Gürgeç, Y. (1998). Tarımsal Yayım ve Haberleşme. Adana: Baki Kitabevi.

Patton, M. Q. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation* (2nd ed.). Newbury Park, CA, Sage.

Remington, M. ve Yuksel, A. (1998). Tourist satisfaction and food service experience: Results and implications of an empirical investigation. *Anatolia*, 9(1), 37-57.

Santich, B. (2004). “The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training,” *Hospitality Management*, (23), 15–24.

Sengel, T., Karagöz, A., Çetin, G., İstanbullu Dinçer, F., Ertuğral, S.M., ve Balık, M. (2015). Tourists’ Approach to Local Food. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 195(3), 429-437.

Soykan, F. (2003). Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi, *Ege Coğrafya Dergisi*, 12, 1-11.

TÜRSAB (2015). Gastronomi Turizmi Raporu, http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomiturizmi-raporu_12302_3531549.pdf, (31.07.2016).

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. (2009). Türkiye’nin Dünya Miras Alanları: Koruma ve Yönetimde Güncel Durum, Ankara.

Uyar, H. ve Zengin B. (2015), “Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması,” *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 17, 355-376.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, Ankara: Detay Yayıncılık

Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). “Turistlerin destinasyon seçiminde rol oynayan bir etken olarak yerel mutfaklar: İzmir Yarımadası’nı ziyaret eden turistlerin algılamaları üzerine bir araştırma,” *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2),131-143,

Zurnacı, N. (2012). Kırsal Turizmde; Girişimcilik ve Örgütlenme, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmaları Dergisi*, 14 (23), 65-70.

İnternet Kaynakları

Boğazköy Müzesi, , <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/corum/gezilecek-yer/bogazkoy-muzesi>
Erişim tarihi: 15/09/2020

Dulkadiroğlu Konağı, <http://www.corumhakimiyet.net/bogazkale/350-yillik-konak-yeniden-hizmete-acildi-h9336.html> Erişim tarihi: 15/09/2020,

Puduhepa Ailesi Kadın Kooperatifi, <https://puduhepaailisi.org/> Erişim tarihi: 18/09/2020,

Unesco, Türkiye'nin Dünyan Miras Alanları 2009, Koruma ve Yönetimde Güncel Durum http://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Yayinlar/dma.pdf Erişim tarihi:13/09/2020,

Yazılıkaya, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/corum/gezilecekyer/yazilikaya-acikhava-tapinagi> Erişim tarihi: 15/09/2020.

Kaynak Kişiler

1. Ahmet BAYKAL, Hotel Baykal Sahibi
2. Ahmet ÜNALAN, Emirler Köyü Muhtarı,
3. Cemil DAMLAR, Yazır Köyü Muhtarlığı,
4. Cengiz AŞIKOĞLU, Aşıkoğlu Otel Sahibi,
5. Hasan SARİMEŞİNLİ, Evcı Köyü Muhtarı,
6. Murat AYDOS, Başkent Demiralın Otel Sahibi,
7. Nermin ATİLLA, Dr. Öğr. Üyesi/Hitit Üniversitesi,
8. Şahin ŞEKER, Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Müdürü.

