



## Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağlı Yemekler Rotası (Olive and Olive Oil Food Routes in Anatolia)

Fügen DURLU ÖZKAYA<sup>a</sup> , Mücahit Taha ÖZKAYA<sup>b</sup> , \*Renan TUNALIOĞLU<sup>c</sup> ,  
Rüya BAYAR<sup>d</sup> , Esra TUNALIOĞLU<sup>d</sup> 

<sup>a</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Art, Ankara/Turkey

<sup>b</sup> Ankara University, Faculty of Agriculture, Department of Horticulture, Ankara/Turkey

<sup>c</sup> Adnan Menderes University, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics, Aydın/Turkey

<sup>d</sup> Ankara University, Faculty of Language and History Geography, Ankara/Turkey

### Anahtar Kelimeler

Zeytincilik  
Zeytinyağlı yemekler  
Gastronomi  
Turizm

### Öz

Dünyada bitkisel yağ üretimi yaklaşık 195 milyon ton olup bunun sadece 3 milyon tonunu zeytinyağı oluşturmaktadır. Zeytinyağı, uzun yıllık bir ağacın meyvesinden elde edildiği ve bu ağacın bazı özel iklim istekleri ve genetik özellikleri olması nedeniyle çok az üretilmektedir. Bir başka ifade ile bu miktar, kişi başına yıllık tüketimin ortalama 10 litre olması durumunda dünyada yaşayan 300 milyon kişiye ancak yeterli olacaktır. Türkiye, Akdeniz kıyı şeridinde yer aldığı, zeytin gen kaynakları açısından zengin olduğu ve dünyanın önemli zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülkelerinden biri olduğu için şanslıdır. Özellikle sağlık bileşenleri üstün özelliklere sahip olan Türk zeytin çeşitlerinin hem ulusal hem uluslararası alanlarda tanıtılması gerekmektedir. Bu tanıtımda, turizm sektöründen destek alınması ve araç olarak "zeytinyağlı yemekler rotası"nın çizilmesi önemlidir. İşte bu çalışmada, yörelere adapte olmuş tescilli Türk zeytin çeşitlerinin Marmara Bölgesi'nden başlayan yolculuğu Güneydoğu Bölgesi'nde sona ermiştir. Bu yolculukta zeytin çeşitlerine yöresel zeytinyağlı yemekler eşlik ederek, tanınırlık ve bilinirliğin sağlanması amaçlanmıştır.

### Keywords

Olive growing  
Olive oil dishes  
Gastronomy  
Tourism

### Abstract

Vegetable oil production in the world is about 195 million tons, of which only 3 million tons are olive oil. Olive oil is produced in very small quantities because of the special climate requirements and genetic characteristics of the olive tree. In other words, this amount will only be enough for 300 million people living in the world if the average annual consumption per capita is 10 liters. Turkey, which is located on the Mediterranean coastline, which is rich in olive genetic resources and is fortunate to be one of the world's major producers of olives and olive oil country. Especially Turkish olive varieties which have superior characteristics of health components have to be introduced both in national and international areas. For this purpose, it is important to get support from the tourism sector and to draw "olive oil food route" as a tool. In this study, the journey of the registered Turkish olive varieties which have been adapted to the local regions started from the Marmara Region and ended in the Southeast Region. In this journey, olive varieties are accompanied by local olive oil dishes, aiming to gain recognition and awareness.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [renantunalioglu@gmail.com](mailto:renantunalioglu@gmail.com) (R. Tunalioglu)