



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: