JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak İncelemesi: Yozgat İli Örneği (Local Cuisine Review Within The Scope of Gastronomy Tourism: The Case of Yozgat Province)

*** İsmail ODABAŞI**[a], **Mustafa SARKIM**[b]

[a] Yozgat Bozok University, Faculty of Tourism, Yozgat/Türkiye

[b] Yozgat Bozok University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Department of Economics, Yozgat/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 15.01.2026

Kabul Tarihi: 08.05.2026

Anahtar Kelimeler

Yozgat

Gastronomi

Yöresel yemek

Turizm

Öz

Bu araştırmanın amacı, Yozgat iline ait yöresel mutfak unsurlarının gastronomi turizmi bağlamındaki yerini ve destinasyonun turistik çekiciliğine katkısını incelemektir. Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş, veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Veriler, 2023 yılı Mayıs ayında Yozgat'ta faaliyet gösteren ve yoğun müşteri kitlesine sahip restoranlarda çalışan 14 aşçıbaşı ile 11 işletme sahibinden olmak üzere toplam 25 katılımcıdan elde edilmiştir. Veriler içerik analiziyle çözümlenmiştir. Bulgular, Yozgat mutfağının yalnızca beslenme temelli bir unsur değil, aynı zamanda yerel kimliği, kültürel belleği ve destinasyon özgünlüğünü yansıtan önemli bir gastronomik değer olduğunu göstermektedir. Özellikle testi kebabı, arabaşı, madımak ve tandır kebabı öne çıkan yöresel ürünler arasında yer almaktadır. Bu yemeklere yönelik yoğun ilgi, Yozgat mutfağının turistik çekicilik üretme potansiyeline işaret etmektedir. Sonuç olarak Yozgat mutfağının planlı tanıtım ve destinasyon pazarlamasıyla desteklenmesi gerektiği belirlenmiştir.

Keywords

Yozgat

Gastronomy

Local food

Tourism

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

The aim of this study is to examine the place of Yozgat's local culinary elements within the context of gastronomy tourism and their contribution to the destination's tourist attractiveness. A qualitative research approach was adopted, and data were collected through semi-structured interviews. The study data were obtained in May 2023 from a total of 25 participants, including 14 head chefs and 11 business owners working in restaurants with a large customer base in Yozgat. The data were analyzed using content analysis. The findings show that Yozgat cuisine is perceived not only as a nutritional element but also as an important gastronomic value reflecting local identity, cultural memory, and destination authenticity. Testi kebabı, arabaşı, madımak, and tandır kebabı were identified as the most prominent local dishes. Strong customer interest in these dishes indicates the potential of Yozgat cuisine to generate tourist appeal. As a result, the study concludes that Yozgat cuisine should be supported through planned promotion and destination marketing.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: ismail.odabasi@yubu.edu.tr (İ. Odabaşı)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1843