

 KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ Akil - Ahlak - Adalet - Adap	BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJESİ (BAP) SONUÇ RAPORU SCIENTIFIC RESEARCH PROJECT (SRP) FINAL REPORT	Doküman No	BAP.FR.008
		Yayın Tarihi	Temmuz 2018
		Revizyon No	Orj.
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1 / 9

PROJE NO PROJECT NO	KÜN.2019-BAGP-008
PROJENİN ADI PROJECT TITLE	Gastronomik Miras: Kapadokya Bölgesi Yemekleri
PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ PROJECT MANAGER	Adı-Soyadı: Ezgi DEMİR ÖZER Name-Surname
	Ünvanı: Dr. Öğr. Üyesi Title
	Bölümü: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Department
	Telefon: 0 534 738 57 05 Phone Number
	E-posta: ezgi.ozer@kapadokya.edu.tr E-mail
ÖNEREN BİRİM PROPOSED BY (Fakülte-Enstitü-Bölüm) (Faculty-Institute-Department)	
PROJENİN TÜRÜ TYPE OF THE PROJECT	☒ Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Projesi (BAGP) Scientific Research and Development Project (SRDP) ☐ Çokdisiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	☐ Öncelikli Alan Araştırma Projesi (ÖNAP) Priority Field Research Project (PFRP) ☐ Çok disiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	☐ Hızlı Destek Projesi (HZIP) Fast Track Grant Project ☐ Çokdisiplinli (geçerli ise) Multidisciplinary (if applicable)
	☐ Lisansüstü Tez Projesi (TEZ) Graduate Thesis/Dissertation Project (GTDP)
	☐ Diğer (Lütfen belirtiniz) / Other (Please specify)

DESTEKLEYEN DİĞER KURULUŞLAR (Kuruluşun Adı, Adresi, İletişim Bilgileri) OTHER FUNDERS (Name, Address, Contact Details)		
PROJE EKİBİ PROJECT TEAM	Proje Yürütücüsü Project Manager	Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER
	Araştırmacılar (Ad, Soyad, Kurum, Bölüm) Researchers (Name, Surname, Institution, Department) Proje Yürütücüsü Project Manager	Öğr. Gör. Cem AYDDOĞDU, Kapadokya Üniversitesi, Kapadokya Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı
		Öğr. Gör. Melih İÇİGEN, Kapadokya Üniversitesi, Kapadokya Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı

1.PROJE TEKNİK RAPORU / PROJECT TECHNICAL REPORT

Özet / Abstract
Çalışma sonucunda Kapadokya bölgesinin Gastronomi bakımından zengin bir kültüre sahip olduğunu söyleyebiliriz. Bölge tarım ürünlerinin ana yemekten tatlıya kadar tariflerde sıkça kullanıldığı görülmüştür. Özellikle üzüm ve ürünlerini buna örnek olarak verebiliriz. Ancak bölgenin gastronomi alanında bilinirliğine etki eden çalışmalar bulunmamaktadır. Bu doğrultuda hazırladığımız kitabımız bölgede bulunan turizm merkezlerine rehberlik edebilecektir. Yöresel lezzetleri sunmalarında kaynak olabilecektir. Turizm merkezlerinin misafirlerine bu lezzetleri sunmaları gastronomi turizmi anlamında da önemli katkılar sunabilecektir. Pandemi nedeniyle yaşanan gecikmeler sonrasında projenin 7. ayından itibaren, bölge insanlarıyla görüşmeler ve keşifler yapılarak bölgeye özgü reçeteler araştırılmıştır. Taslak kitaptan seçilen reçetelerin mutfak uygulamaları yapılarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Kitap metin ve görselleriyle taslak halinde hazırlanmıştır. Metin kısmı yayın evine gönderilmiş, dizgi ve baskı işlemleri için beklenmektedir.
Anahtar Kelimeler / Key words
Gastronomi, Kapadokya, miras, yemek



Görsel 2. Nohutlu maydanoz salatası



Görsel 3. Kabak Çiçeği Dolması

Hazırlanan yemeklerin sunumu da tarihi servis ekipmanları kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

Kaynaklar

Aytaş S., 2007. Mustafapaşa-Sinasos Yemekleri. 1. Baskı, Grup Matbaacılık, Kayseri.

Bozis S., Proku Türker K., 2004.Kapadokya Lezzeti: Kapadokyalı Rumların Yemek Kültürü. 1.Baskı Türk Tarih Vakfı

Yetiş Ş.A., 2015. Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği (Regional Cuisine. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 12, 19.

<https://www.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html#20> Erişim Tarihi 10/10/2020

Bilimsel Bulgular ve Sonuçlar / Scientific Findings and Conclusions

Çalışma sonucunda Kapadokya bölgesinin Gastronomi bakımından zengin bir kültüre sahip olduğunu söyleyebiliriz. Bölge tarım ürünlerinin ana yemekten tatlıya kadar tariflerde sıkça kullanıldığı görülmüştür. Özellikle üzüm ve ürünlerini buna örnek olarak verebiliriz.

Ancak bölgenin gastronomi alanında bilinirliğine etki eden çalışmalar bulunmamaktadır. Bu doğrultuda hazırladığımız kitabımız bölgede bulunan turizm merkezlerine rehberlik edebilecektir. Yöresel lezzetleri sunmalarında kaynak olabilecektir. Turizm merkezlerinin misafirlerine bu lezzetleri sunmaları gastronomi turizmi anlamında da önemli katkılar sunabilecektir.

Sonuçların Değerlendirilmesi / Evaluation of Results

Kapadokya yemekleri projemizde, geleneksel tariflere sağdık kalmakla beraber, günümüzde kullanılan ve uluslararası anlamda mutfak diline karşılık gelen Türkçe terim ve teknik isimleri, pişirme yöntemleri ve hazırlık yöntemleri de yazılı olarak örnek bir çalışma yapılmıştır. Tariflerin yazımı esnasında geleneksel ürünlere ve içeriklere özen gösterilerek, modern terimlerle birlikte görsel olarak da günümüz teknolojisine yer verilerek etkileyici bir çalışma hazırlanmıştır. Tariflerde kullanılacak dil yemeği daha kolay uygulama ve hazırlama sağlayacaktır, görseller ise orijinal pişirme ve sunum gereçleri ile aslına uygun hazırlanmıştır.

Bölgeye ait yemek kitaplarının oldukça az olması da kitabımızın sayılı kaynaklar arasında sayılacağının da bir göstergesidir.

2.PROJE ÇIKTILARI / PROJECT OUTPUTS

Kitap, Kitap Bölümü, Makale, Tebliğ, Tez, Patent (Yayımlanmış veya Yayımlanmak Üzere Gönderilmiş/İsmi, Özeti ve Yayımcı)

Book, Book Chapter, Article, Proceeding Paper, Thesis/Dissertation, Patent (Published or Under Review/ Name, Abstract, and Publisher)

“Gastronomi Mirası: Kapadokya Yemekleri” ismi ile Kitaba dönüşecektir.

3.PROJE ÇALIŞMA TAKVİMİ İLE İLGİLİ BİLGİLER / INFORMATION REGARDING PROJECT WORK PLAN

(Gecikmeler, Sapmalar, Düzeltmeler ve Açıklamalar / Delays, Deviations, Revisions and Explanations)

4.PROJE BÜTÇESİ / PROJECT BUDGET

Proje Bütçe Genel Durum General Overview of Project Budget	ONAYLANAN APPROVED	HARCANAN EXPENDED	KALAN REMAINING
TOPLAM (TL) TOTAL (TL)			

Harcamalar Detayı / Detail of Expenses Personel Giderleri / Staff Costs				
Ad-Soyad Name-Surname	Görev Süresi (ay) Duration of Work (months)	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Seyahat Giderleri / Travel Costs				
Seyahat Güzergâhı ve Adedi Travel Destination and Number of Travels	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Yolluk/Harcırah Bedelleri / Allowance Costs				
Toplam Kişi Adedi Total Number of Person(s)	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Hizmet Alımı Giderleri Service Procurement Costs				
Hizmet İçeriği Service Content	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Makine Ekipman Alımı Giderleri Equipment Procurement Costs				
Makine Ekipman Equipment	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Yazılım Alımı Giderleri Software Procurement Costs				
Yazılım Cinsi Type of Software	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Tüketim Malzemeleri Giderleri Consumables Costs				
Tüketim Malzemesi Cinsi Type of Consumable Item	Tarih Date	Onaylanan Bütçe Approved Budget	Harcanan Bütçe Expended Amount	Kalan Bütçe Remaining Budget

Bütçe İle İlgili Varsa Diğer Bilgiler / Other Budget Information (If any)**5.DİĞER DEĞERLENDİRMELER (VARSA) / OTHER REMARKS (IF ANY)****BAŞVURU SAHİBİNİN BEYANI / APPLICANT'S STATEMENT**

Ünvanı-Adı-Soyadı Title-Name-Surname	Fakülte ve Bölümü Faculty and Department	Tarih Date	İmza Signature
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	18/01/2021	