

Van Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Yemekler

Buse ZİHNİ YILDIRIM*, İlkay YILMAZ**

Öz

Giriş ve Çalışmanın Amacı: Türk Mutfak kültüründen bahsedildiğinde, Türk toplumunun yiyecek ve içecek alışkanlıkları ile yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç, gereç ve teknikler anlaşılmaktadır. Van'ın yöresel mirasının ve gastronomik kimliğe sahip tatlarının tanıtılması ve farkındalık yaratılmasına katkı sağlanması bu çalışmanın amacıdır.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: Van mutfağı da tarihi izleri sürülebilecek kültürü ve çeşitliliği ile araştırmalara konu olabilecek büyüklüktedir.

Yöntem: Bu araştırmada; Van mutfağının yöresel lezzetlerinin yapım aşamaları ve tarihi hakkında bilgiler verilmektedir. Araştırmada kültür analizi deseni kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak Van'da ikamet eden kişilerden veriler toplanmıştır. Örnekleme, Vanlı olup ve orada yaşayan 25 kadından oluşmaktadır. Sorular öncesinde uzman görüşüne sunulmuştur. Verilerin değerlendirilmesinde içerik analizi uygulanmıştır.

Bulgular: Bulunanlar neticesinde yorumlama yapılmış ve katılımcıların Van mutfağı ile ilgili verdiği bilgiler ve reçeteler yazılı hale getirilmiş ve bu reçetelerin gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır. Van yöresel yemekleri adı altında 25 yemek ismine ulaşılmış ve 13 yemek de tarifler kısmında alınarak makaleye eklenmiştir. Ayrıca tahıl ürünleri, meyve sebze ürünleri, süt ürünleri, et ve balık ürünleri olarak da sınıflandırma yapılmıştır.

Sonuç: Bu çalışma ile Van mutfağına ait ürünlerin tanınırlığını arttıracak ve bundan sonra Van mutfak kültürü ile ilgili yapılacak çalışmalara öncülük edecektir.

Anahtar Kelimeler: Van mutfağı, Türk mutfağı, Yöresel mutfak, somut olmayan kültürel miras, gastronomi

Derleme Makale (Review Article)

Geliş / Received: 02.06.2023 **Kabul / Accepted:** 14.06.2023

* Uzman Diyetisyen, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye. E-posta: busezhnnn@gmail.com **ORCID** <https://orcid.org/0000-0003-4607-6118>

** Doç. Dr., Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye. E-posta: ilkayyilmaz@baskent.edu.tr **ORCID** <https://orcid.org/0000-0001-5938-3112>

Some Local Dishes Specific to Van Cuisine

Abstract

The Purpose of Study: When Turkish culinary culture is mentioned, the food and beverage habits of Turkish society and the tools, equipment and techniques used in the preparation of food are understood. The aim of this study is to promote Van's local heritage and tastes with gastronomic identity and to contribute to raising awareness.

Literature Review/Background: Van cuisine is also large enough to be the subject of research with its culture and diversity, whose historical traces can be traced.

Methods: In this study; Information about the production stages and history of the local flavors of Van cuisine is given. Its construction phase and its history. Culture analysis design were used in the research. Data were collected from people residing in Van by using semi-structured interview technique, which is one of the qualitative research methods, in order to promote Van's regional heritage and tastes with gastronomic identity and to contribute to raising awareness. The sample consists of 25 women from Van and living there. The questions were presented to the expert opinion beforehand. Content analysis was used to analyze the data.

Results: As a result of the under the name of Van local dishes, 25 dishes were named and 13 dishes were added to the article by taking them in the recipes section. In addition, classification was made as cereal products, fruit and vegetable products, dairy products, meat and fish products.

Conclusions: With this study, it will increase the recognition of the products belonging to the Van cuisine and will lead the studies to be done on the Van cuisine culture from now on.

Keywords: Van cuisine, Turkish cuisine, Local cuisine, intangible cultural heritage, gastronomy

1.Giriş

Beslenme, toplumun en önemli kültürel özelliklerini içinde barındırmaktadır (Talas, 2005; 25). Metabolizma için gereken enerji, besinlerin temin edilmesi ve tüketime hazır hale getirilmesi ile tüketimin davranışsal süreci, beslenmeyi biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010). Türk kültürünün önemli bir unsuru olan Türk mutfağı dünyada sayılı olan mutfaklarından biridir. Türk mutfağı zenginliğini, tarihsel sürece, coğrafi koşullara, ekolojik faktörlere, kültürel ve ekonomik yapıya, gelenek ve göreneklere borçludur. Türk mutfak kültüründe beslenmede kullanılan yiyecek-içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi; bu süreç için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, Türk mutfağının temelini oluşturmaktadır. Kaliteli bir gıda, uygun reçete, teknik ve sürede pişirildiğinde, lezzetli yiyecekler yapılabilmektedir (Ağan ve Doğan, 2022). Yüzyıllardır gelişmekte olan Türk mutfağı, yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri, sofraya kültürü, servis şekilleri ve kışa hazırlanan yiyecekleriyle kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Solmaz & Altınar, 2018; 18; Güler, 2010; 82).

Van mutfağı, coğrafi, tarımsal, sosyal ve ekonomik faktörlerden etkilenecek şekilde almıştır. Geleneksel Van mutfağı, aslında tipik bir Doğu Anadolu ve Osmanlı mutfağıdır. Doğu Anadolu mutfak kültürü, uzun ve zorlu kış şartları nedeniyle ulaşımın olmamasından dolayı, her zaman ve her mevsimde temin edilebilecek besinler çerçevesinde şekillenmiştir. Bu sebeple Van mutfak kültüründe, süt ürünleri, doğadan toplanan bitkisel ürünler, et ürünleri, baklagiller ve tahıllar önemli yer tutmaktadır (Belli & Belli, 2010; 13).

Van mutfağında yemek yapma ve yemek yeme sadece karın doyurmak için yapılan bir eylem değildir. Bahçelerde veya evlerde kurulan büyük sofralarda hep beraber yapılıp yenilen ayran aşı ve balığın, keledoşun, helisenin, sengeserin yerini hiçbir şey tutamaz. Bu yemeklerin üzerine tüketilen çay eşliğinde keyifli sohbetlerinde tadı bir başkadır (Çakır, 2017; 12).

Bu çalışmada, Van mutfak kültürüne ait, özelliğini kaybederek yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalan geleneksel yemeklerin ortaya çıkartılması ile yöreye özel uygulamaların belirlenmesi amaçlanmış ve görüşmeler yapılarak kültürel miras kayıt altına alınmaya çalışılmıştır.

2.Kavramsal Çerçeve

Farklı besinlerin tat vericilerle beraber belirli yöntemlerle hazırlanıp pişirilmesine yemek denilmektedir. Beslenme kültürünün önemli parçasını oluşturan bir diğer unsur pişirilen yemeklerin servisidir (Baysal, 2002; 45).

Van mutfak kültüründe tahılların yer almasının önemi de büyüktür. Kalkolitik çağ dönemine ait kazılarda, o döneme ait yerleşme yerlerinden olan Tilkitepe Höyüğünde bir tür seramiğe rastlanmıştır. İlk kez bulunduğu yere göre "Tilkitepe Seramiği" olarak adlandırılmıştır. Bu seramik formu boyalı ve boyasız olarak karşımıza çıkmıştır. Bu tür seramik malzemelerin tespit edilmesi bize o döneme ait farklı gıdaların, özellikle tahılların taşınıp saklandığını göstermektedir (Ocak, 2016; 14). Van ili dünyanın en eski bağcılık merkezlerinden birisidir. Yapılan kazılarda kilise duvarlarını süsleyen rölyeflerde, insan ve hayvan figürlerinin tamamının asma yaprakları arasında resmedilmiş olması, Van tarihinde üzümün önemini ortaya çıkarmaktadır. Anadolu'da Demir Çağının en önemli temsilcisi olan Urartu Devleti'nin ilk sıradaki geçim kaynaklarının tarım olduğu ve etrafında geniş bağ alanlarına sahip olduğu bilinmektedir (Ocak, 2016; 11). İpek Yolu güzergâhında olan Van ili, lezzet durağı olarak kahvaltı geleneğinin oluşmasına katkı sağlamıştır. Van kahvaltısının en bilinen özelliği kahvaltıda sunulan yiyeceklerin tamamen katkısız ve yerel yiyecekleri içermesidir. 2007 yılından beri devam eden kazı çalışmalarında özellikle 2009-2015 yıllarında yapılan kazılarda mutfak kültürünü ortaya koyan erzak depoları, fırınlar, tandırlar, dibek, el değirmeni, ocaklar, çömlükler, testiler, küpler, hayvan kemikleri ve yoğun bir kül tabakası tespit edilmiştir. Küpler, erzak deposu olarak belirlenen kısmın doğu duvarının batı iç kısmında, ağız kısmı çamurlanmış ve ters vaziyette bulunmuştur. Bu küplerin hem saklama koşulu hem de içinde belirlenen materyale bağlı olarak otlu peynir küpleri olduğu belirlenmiştir. Hoşap kalesi 1850'lerde Mahmudi Beyleri tarafından terk edilmiştir. Yapılan bu kazılarda elde edilen

kap-kacakların, küplerin en son 1800'lerde bırakıldığı tahmin edilmektedir. Bu da otlu peynir yapımının 200-250 yıllık geçmişinin olduğunu gözler önüne sermektedir. Otlu peynirde bulunan bazı otların (kekik, nane, sirno, siyabo ve mendo) hastalık yapan mikroorganizmalar üzerine öldürücü (antibakteriyal) etkisi olduğu belirtilmiştir. Antioksidan içeriği, mineral zenginliği ve yüksek enerji içeriği ile diğer peynirlerden daha önemli olduğu vurgulanmaktadır (Ocak, E. 2016).

Her öğünde değişik besin gruplarından tüketmek yeterli ve dengeli beslenmenin temel kurallarından biridir. Van yemeklerinin birçoğu oldukça dengeli olarak görülmektedir. Böylece bir tabak yemekten insanın ihtiyacı olan bütün besin öğeleri alınabilmektedir (Ocak, 2016).

Eski Van sofrası düzeni ve adabında, Osmanlı saray adabı kendini hissettirmektedir. Eskiden tahta kaşıklar kullanılırken yerini zamanla metal kaşıklar almıştır. Sofraya kadınlar ve gençler genellikle diz çökerek, büyükler ise bağdaş kurarak otururlardı. Sofrada yemekler tek bir tabak ile getirildiğinde herkes önünde genellikle tandır ekmeği eşliğinde tüketirdi. Kaşık kullanılmazsa, tandır ekmeği kaşık görevini görecek şekilde kullanılırdı. Bazı durumlarda et, herkesin önündeki ekmeğin üzerine alınır ve burada parçalanarak yenirdi. Bu durum saray sofralarında ve Orta Çağda Batı sofralarında da bu şekildedir.

3. Yöntem

Bu çalışmanın amacı; Van iline ait yemeklerin ve tariflerinin ortaya çıkartılmasıdır. Bunun için nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşmeler tercih edilmiştir.

3.1 Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini; Van doğumlu olan ve orada ikamet eden kişiler oluşturmaktadır. Bunlardan 25 kişi örneklemi oluşturmuştur. Kartopu örneklem yöntemi ile toplamda 25 kadın ile görüşme gerçekleştirilmiştir.

3.2 Verilerin Toplanması

Araştırmada birincil veriler literatür incelemesi sonucunda elde edilmiştir. Kültür analizi deseninin kullanıldığı çalışmada araştırmacı sahada uzun zaman geçirmiştir. Çalışmada katılımcılara yarı yapılandırılmış açık uçlu sorular sorulmuştur.

3.3 Sınırlılıklar

Çalışmanın sınırlılığı Van mutfağına ilişkin olarak yapılmış akademik çalışmaların yetersizliğidir.

3.4 Verilerin Analizi ve Geçerlilik Güvenilirlik

Yarı yapılandırılmış görüşmelerde örneklem büyüklüğü 5-25 kişi arasındadır (Saunders Lewis, Thornhill, 2012;10). 30-60 dakika mülakat olarak ve katılımcıların izni ile ses ve/veya

fotoğraf çekimi yapılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Cevaplar tekrar edilmeye başladığında görüşmeler bitirilmiştir (Baldwin, 2017; Patton, 2014). Toplanan veriler yazıya dökülmüş, düzenlenmiş ve içerik analizi ile yorumlanmıştır. Çalışma 27 Ekim 2019- 17 Aralık 2019 tarihleri arasında yapılmıştır.

4. Bulgular

4.1 Demografik Bilgiler

Çalışmaya katılan katılımcıların hepsi kadındır. Yaş, eğitim durumu, medeni hali ve doğum yerini gösteren demografik bilgilere ait veriler verilmiştir. Veriler incelendiğinde; 3 katılımcının (%12) üniversite mezunu, 5 katılımcının lise mezunu (%20), 17 katılımcının ise ilkokul mezunu (%68) olduğu; 3 katılımcının bekâr (%12), 22 katılımcının ise evli (%88) olduğu görülmüştür. Katılımcıların yaşlarının ise 33 ile 79 yaş arasında olduğu görülmüştür.

4.2 Saha Araştırması Sonuçları

Bu araştırma ile Van iline ait 6 tahıl ürünü yöresel yemek, 6 meyve sebze ürünü yöresel yemek, 4 süt ürünü yöresel yemek, 2 balık yöresel yemeği için envanter oluşturulmuş ve bu envanter verilmiştir.

Bu çalışma kapsamında bu yiyeceklerden on üçü seçilmiş (bulgur aşısı, çortı aşısı, soğan dolması, glorik, ayva yemeği, avanit, sengeser, keledoş, van çöreği, asude, kavut, van kurabiyesi, van pastası) ve yaşayan kaynaklardan reçetelendirilmesi yapılmıştır. Reçetelerin uygulaması Van'da yerel halk tarafından gerçekleştirilmiştir. Van iline ait; tahıl ürünlerinden yapılan yöresel yemekler Tablo 1'de, meyve ve sebzelerden yapılan yöresel yemekler Tablo 2'de, süt ve süt ürünlerinden yapılan yemekler Tablo 3'te, balık yemekleri ise Tablo 4'te verilmektedir. Van iline ait çorbalar Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 1. Van ilinde tahıl ürünlerinden yapılan yöresel yemekler

Yemek adları ve kısa tarifleri	
Yumurtalı Erişte	Yumurta, su, un ve bir miktar tuz ile yarı sert hamur yapılarak hazırlanır.
Su Eriştesi	Su miktarı fazla, yumurta miktarı az tutulur. Su eriştesi daha kalın kesilir ve herhangi iki nokta arası gerilen iplere asılarak kurutulur.
Tatar	Erişte hamurunda olduğu gibi hamurla hazırlanır. Biraz kurutulur ve bu defa hamurlar şerit şeklinde değil küçük üçgen parçalar şeklinde kesilerek kurutulur. Bez torbalar içerisinde ve serin bir yerde saklanır.
Kavut	Buğdayın kavrularak öğütülmesi sonucu elde edilir. Özellikle kahvaltılarda çok fazla tercih edilir. Kış hazırlıkları içerisinde hazırlanan bu un, tüketileceği zaman eritilmiş tereyağı ile bulamaç haline gelinceye kadar karıştırılır. İsteğe bağlı olarak reçel, bal veya şeker ilave edilerek tüketilir.

Sütlü Buğday	Kavrularak tüketilen bir tahıl çerezi çeşididir. Hasat edilen buğday yabancı maddelerden arandıktan sonra üzerini örtecek kadar süt ilave edilir. İsteğe göre içerisine tereyağı, margarin ve kabartma tozu eklenir. Bir gece serin ortamda süt içerisinde bekletilen buğday karışımı, tepsilere konularak güneşte kurumaya bırakılır. Kurutulan sütlü buğday uygun şartlarda yani nemsiz ve serin ortamda depolanır.
Kavurga	Hazırlanan sütlü buğday saçta veya tavada kavrulur. Diğer taraftan çedene de bir miktar tuzlu su ile suyunu çekinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş olan sütlü buğday ve çedene birbiriyle karıştırılır. İsteğe göre içine ceviz, kayısı içi, kuru üzüm de ilave edilerek tüketilir.

Tablo 2. Van ilinde meyve ve sebzedden yapılan yöresel yemekler

Yemek adları ve kısa tarifleri	
Kabak Kaki	Kışlık kabak temmuz ayında toplanır ve soyularak ince şeritler oluşturulur. Daha sonra iplere takılarak güneşte kurutulur. Bez torba ve telislere koyularak, kırılması engellenir ve serin bir yerde asılarak muhafaza edilir. Kak dolmasında kullanılır.
Kayısı İçi	Çerez olarak tüketilir. Kayısı çekirdeği kırılarak kabuğundan ayrılır ve haşlanır. 3 gün suda bekletilir. Günde 2 kez suyu değiştirilir. Çıkarıp süzülür ve kurutulur.
Elma Kavutu	Elma kabukları soyulur sonra kurutulur. Kurumuş elmalar öğütülür veya dibeğerlerde dövülür un haline getirilir. Elde edilmiş bu un eritilmiş kızgın yağ ile karıştırılarak tüketilir.
Erik ve Kayısı Salçası	Çekirdeklerinden ayrılan erik ya da kayısı püre haline gelinceye kadar haşlanır ve bir süre güneşte bekletildikten sonra kavanozlara koyularak ağı sıkıca kapatılır.
Meyve Pestilleri	Pestilin yapımında kullanılacak olan kayısı, erik, dut veya üzüm ayıklanır, püre haline getirilir ve kaynatılır. İçerisine bir miktar nişasta eklenir koyulaşan karışım tepsilere veya bezlerin üzerine dökülerek birkaç gün güneşte kurutulur. Kurutulduktan sonra aralarına nişasta serpilerek istif edilir.
Gozebez	Genellikle Bahçesaray ve Çatak ilçelerinde yapılan ballı bir üründür. Halk arasında "Müküs tatlısı" olarak da nitelendirilir. Süzme bal daha kıvamlı bir hal alıncaya kadar eritilir. Sonra içerisine iç ceviz eklenerek biraz daha pişirilir ve kaba konur. Uzun süre muhafaza edilebilen lezzetli ve kıymetli bir ürün elde edilir.

Tablo 3. Van ilinde süt ürünlerinden yapılan yöresel yemekler

Yemek adları ve kısa tarifleri	
Otlu Peynir	Otlu peynir yapımında hammadde olarak koyun sütü kullanılır. Bazen inek ve keçi sütleri de ilave edilir. Süt sağıldıktan sonra sıcakken mayalanarak pıhtılaşmaya terk edilir.
Kurut	Anadolu ve Orta Asya'da üretilen ve tüketilen geleneksel konsantre bir süt ürünüdür. Kurut yapımında çökelek bir miktar tuzlanır ve kurabiye gibi yuvarlak şekil verilerek tepsiye dizilir. Ardından güneşte kurutulmaya bırakılır. Kuruyup istenilen duruma gelen kurutlar, torba veya kavanozlara koyularak kış mevsiminde tüketilir. Severekek kullanılan Kurut, "Kurut aş, Kürt Köftesi, Keledoş" gibi birçok yöresel yemeğin yapımında kullanılır.
Kış Yoğurdu (Tutma Yoğurt)	Hammadde olarak genelde koyun sütü kullanılır. Pişirilip mayalanma sıcaklığına getirilen süt, daha önce üretilmiş olan yoğurt ile mayalanmakta ve üzeri sarılarak yoğurt oluşumu gerçekleşmektedir. Daha sonra yoğurt üzerine bez serilerek suyunun alınması sağlanmaktadır. Bu işlem sütün durumuna göre bir veya birkaç gün sürmektedir. Suyu alınmış olan yoğurt üzerindeki kaymak tabakası kaldırılmakta ve üzerine tereyağ veya sadeyağ dökülerek, yoğurdun hava ile teması kesilmektedir. Bu şekilde üretilmekte olan yoğurt kış boyu tüketilmektedir.
Lor (Lorik)	Ülkemizin birçok ilinde yaygın bir şekilde yapılan bir süt ürünüdür. Van'a özgü lor, diğer türlerinden farklı olarak sirimo, mendo ve heliz gibi otlar kullanılarak yapılmaktadır.

Tablo 4. Van ilinde balık ürünlerinden yapılan yöresel yemekler

Balık Ürünleri	
Tuzlu Balık	Balıkların dışı temiz su ile yıkanır. 1-2 saat suda bekletilir ve suyu süzülür. Geniş leğende iri tuzla ovalanır ve 3 gün leğende bekletilir
Kurutulmuş Balık	Balıklar tuzlu balık yapımında olduğu gibi temizlenir, kafa kısımlarından ipe takılarak güneşte kurutulur. Kurutulduktan sonra bez torbalara konularak serin bir yerde asılırlar.

Van mutfağında birçok çeşit çorba bulunmaktadır. Yöresel çorbalar Tablo 5'te sunulmuştur. Çorbalar çoğunlukla, malzemeyi tanımlayan ayırıcı isimlerinin ardına "aş/aşı" sözcüklerinin eklenmesiyle anılır. Türk yemek kültürünün değişmez niteliklerinden biri olarak, ana yemeğin önünde çorba tüketimi Van mutfak kültüründe son derece yaygındır. Çorba yapımlarında mercimek, nohut, bulgur, dövme, et, kavurma ve kemik suyu kullanımı oldukça fazladır (Ocak, 2016).

Tablo 5. Van iline ait çorbalar

Bulgur Aşı	Soğan, patates, bulgur ve mercimek bir tencereye konularak pişirilir. Bu karışıma daha sonra salça, yağ, tuz ve doğranmış maydanoz ilave edilerek pişirilir.
Ayran Aşı	Dövme (Den) su ile iyice pişirilir. Üzerine ayran karıştırılır, ayranın kesilmemesi için 1 adet yumurta ilave edilir. Kaynayınca küp doğranmış kabak, evelik, kişniş ve nane ilave edilip pişirilir.
Helim Aşı	Dövme (Den), nohut, kemikli et, yeşil fasulye, domates, biber, soğan, yağ ve tuz içermektedir. Tüm malzemeler birlikte pişirilerek, kıvamlanması sağlanır ve sıcak olarak servis edilir.
Çorti Aşı	Yağ, salça ve kırmızıbiber kavrulur. Üzerine nohut ve dövme ilave edilir. Daha sonra lahanaya turşusunun suyu dökülür. İsteğe göre kemikli et veya kavurma eti ilave edilir. Nohut ve dövme piştikten sonra servis edilir.

Van iline ait yemeklerin listesi Tablo 6'da verilmiştir. Van yemeklerinde et, dövme (den), bulgur, farklı yöresel bitkiler, yoğurt veya kurut çoğunlukla ana materyali oluşturmaktadır. Bunun haricinde doğadan toplanan otların kavrulması ve üzerine yumurta kırılması ile elde edilen mihlamalar, çirtlamalar da yaygındır. İçerisine farklı malzemeler katılan bulgur pilavları ve şileler ile yine farklı malzemelerle üretilen ekşili çeşitleri de yemek kültürüne zenginlik katmıştır (Ocak, 2016).

Tablo 6. Van iline ait yemekler

Domates Şilesi	Bulgur veya kırık dövme ile su ile pişirilir. Üzerine kabukları soyulmuş ve pişirilmiş domates ilave edilir. Daha sonra tabağa alınıp üzerine tereyağı konular ve iyice eridikten sonra servis edilir.
Soğan Dolması	Soğanlar soyularak kaynar suyun içerisinde zarlar birbirinden ayıracak şekilde haşlanır. Kıyma, pirinç, salça, maydanoz, yağ ve baharatlar karıştırılarak dolma içi hazırlanır. Soğan zarlarına sarılarak tencereye dizilir. Ekşilik vermesi için sumak suyu veya limon suyu ilave edilip pişirilir.
Kürt Köftesi (Kurutlu Köfte)	Bulgurun üzerine su dökülüp bir süre şişmesi sağlanır. Daha sonra içerisine soğan, un, reyhan, tuz, pul biber ilave edilerek karıştırılıp köfteler hazırlanır ve haşlanır. Servis edilmeden üzerine kurut eklenir. Son olarak üzerine soğan, yağ ve pul biberden oluşan sos ilave edilir.
Glorik	Yağsız kıyma, köftelik bulgur, yumurta, küçük doğranmış veya rendelenmiş soğan, reyhan ve tuz, kırmızıbiber karıştırılarak küçük köfteler hazırlanır. Diğer tarafta yağ, soğan, kırmızıbiber ve salça kavrulur, köftelerin üzerine eklenir ve su ilave edilip pişirilir. En son servis edilirken sarımsaklı yoğurt ilave edilir.
Lübseyir	Kurutulmuş yeşil fasulyeler haşlanır. Aynı bir tencerede tereyağı ve soğan kavrulur, haşlanmış olan fasulyeler bu karışıma eklenir. İsteğe bağlı olarak üzerine çırpılmış yumurta dökülür. Son olarak üzerine kurut veya sarımsaklı yoğurt ilave edilir.

Ayva Yemeği	Bir tencerede yeşil mercimekler haşlanır. Başka bir tencerede salça ve soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayva kabukları soyularak baharatlanır ve yeşil mercimeğe ilave edilerek biraz daha pişirilir. Üzerine salça ve soğan sosu eklenerek servis edilir.
Keledoş	Ak pancar otu haşlanır ve suyu sıkılır. Aynı bir tencerede et haşlanır. Yağ ve soğan et ile kavrulur. Aynı bir tencerede dövme ve nohut pişirilir sonrasında yeşil mercimek eklenir. Haşlanmış bakliyatlar kavrulmuş etin üzerine ilave edilir. Daha sonra haşlanmış ak pancar da karşıma eklenir. Bunların üzerine ezilmiş kurut koyularak pişirilir. Üzerine en son tereyağı yakılır ve servis edilir.
Kabak Çırtması	Küp küp doğranmış soğan, salça ve yağ kavrulur. Yine küp küp doğranmış kabaklar ve domates ilave edilir. Kabak piştikten sonra üzerine yumurta kırılır.
Keşkek	Dövme ve nohut beraber haşlanır. Bu haşlama sırasında içine et ilave edilir. Lapa kıvamına gelince ve içindeki et pişince üzerine salça veya pul biber yakılarak servis edilir.
Hedik	Buğday veya nohut ayrı haşlanıp, başka bir tencerede pişince birleştirilir. Üzerine ceviz ve tuz ilave edilerek yenilir.
Çiriş Kavurması	Taze çiriş ayıklanıp yaprak ve kök kısımları kısmından kesilip temizlenir ve doğranır. Daha sonra yağ ilave edilerek kavrulur. Üzerine yumurta kırılır ve servis edilir.
Avanit	Yumurta ve un bir kâsede çırpılır. Yağlı kızdınmış bir tavaya dökülür ve pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdınmış pul biberli yağ ilave edilerek servis yapılır.
Sengeser	Yeşil mercimekler yıkandıktan sonra tencerede haşlanır. Daha sonra mercimeğin suyu süzülüp yıkanır. Aynı bir tencereye sıvı yağ boşaltılır ve soğan yağ ile kavrulur. Daha sonra salça, pul biber ve tuz eklenip tekrar kavrulur. Ardından tencereye kaynamış su ilave edilir ve mercimekler tencereye eklenip pişmeye bırakılır. Aynı bir tencerede sıvı yağ ile tekrar kavrulur. Mercimek servis tabağına alındıktan sonra üzerine pişen kavurma ilave edilir. En son sos olarak sarımsaklı yoğurt veya kurut eklenir.
Sebze Mıhlaması	Soğan, salça ve yağ kavrulur. Küp doğranmış patlıcan, kabak ve sivri biber, domates ve baharatlar eklenir. Üzerine yumurta kırılarak servise sunulur.

Van iline ait hamur işleri ve tatlılar Tablo 7’de gösterilmiştir.

Tablo 7. Hamur İşleri ve Tatlılar

Van Çöreği	Maya ılık su ve şekerle eritilip aktif hale getirilir. Daha sonra süt, sıvı yağ eklenir ve yumurta akı ilave edilerek karıştırılır. En son tuz ve un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Daha sonra hamur mayalanmaya bırakılır. Başka bir tencerede sıvı yağ ile un kavrulur. Unun kokusu çıkıp rengi döndüğünde içine ince ceviz ve biraz tuz eklenir. Sonra iç harç soğumaya bırakılır. Mayalanan hamur parça parça koparılır ve içine harçtan koyularak üzerine yumurta sarısı, yoğurt ve pekmez karışımı sürülüp fırına verilir.
Van Pastası	Şeker ve yumurta bir kapta çırpılır. Yoğurt, yağ, un ve kabartma tozu ilave edilip karıştırılır. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dökülür. Daha sonra üzerine yumurta sürülerek fırında pişirilir. En son üzerine ceviz eklenir.
Asude Tatlısı	Yağ kavrulur. Şekerli su, bal veya pekmez, un ile bulamaç kıvamına getirilir ve kavruyan yağa katılır. İçerisine ceviz ilave edilir. Yağını salana kadar kavrulur ve sıcak servis edilir.
İşbalyan "Erik Tatlısı"	Kuru kayısı kısık ateşte 1 çay bardağı su ve şeker ile pişirilir. Suyunu çekince yağ ile kavrulur. Servis tabağına alınarak üzerine ceviz ilave edilir.
Kaşık Tatlısı	Yumurta, yoğurt, karbonat ve un karıştırılır. Kızgın yağ içerisine tek tek dökülür piştikten sonra şerbet içerisine alınır ve daha sonra servis edilir.
Paluza	Bir kapta şeker, su ve nişasta karıştırılır. Tencerede yağ eritilir, kızdırılır, hazırlanan bulamaç bu kızgın yağ üzerine dökülür. Kaynayana kadar karıştırılır. Üzerine tarçın ve ceviz dökülerek servis edilir.
Van Kurabiyesi	Tereyağı ve şeker karıştırılır daha sonra yumurta, sıvı yağ, yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve un ilave edilip iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bölünür üzerine yumurta sarısı sürülüp, ceviz serpilerek pişirilir.

Coğrafi işaret, tüketen kişiler için ürünün kaynağı ile bölge arasındaki ilişkiyi gösteren bir işarettir (Türk Patent, 2019). Van mutfağının da coğrafi işaretli ürünleri Tablo 8'de belirtilmiştir.

Tablo 8: Coğrafi İşaretli Ürünler

Van Kahvaltısı	Murtuğa	Van Gül Reçeli
Kavut	Keledoş	Otlu peynir

Van Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Yemek Tarifleri

Van mutfağı coğrafi, tarımsal, sosyal ve ekonomik faktörlerden etkilenerek şekil almıştır. Geleneksel Van mutfağındaki tariflere bakıldığında öğünlerin et, süt, bakliyat, sebze ve

geleneksel otların kullanımının tek bir öğünde toparlanarak tüketildiği görülmektedir. Yöresel yemekler, mevsimsel koşullar göz önünde bulundurularak yemeklerin içerikleri, yapım aşamaları ve tarifleri hakkında bilgiler ve fotoğraflar aşağıda verilmektedir.

Bulgur Aşı

Malzemeler:

- Bulgur 150 gram
- Yeşil mercimek 170 gram
- Maydanoz 30 gram
- Patates 400 gram
- Soğan 150 gram
- Domates salçası 15gram
- Pul biber 5 gram
- Tuz 5 gram
- Zeytin yağı 15 ml

Yapılışı: Tencereye yarıya kadar su koyulur. Su kaynadığında 1 su bardağı bulgur ve mercimek aynı anda ilave edip 10 dakika haşlanır. 2 adet büyük boy patates küp küp doğranır ve 1 tatlı kaşığı tuz karışımın içerisine ilave edilerek 15 dakika pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavaya ½ çay bardağı zeytin yağ eklenerek ince şekilde doğranmış 1 adet soğan kavrulur. Pembeleşen soğanlara 1 yemek kaşığı salça ve 1 tatlı kaşığı pul biber ilave edilip tekrar kavrulmaya bırakılır. Daha sonra mercimek ve bulgurun haşlandığı sudan 1 kepçe alınıp kavrulan soğanların içerisine ilave edilir. Soğanlı karışım, mercimek, bulgur ve patatesi haşladığımız tencereye dökülür. 2 dakika kaynadıktan sonra maydanozlar eklenir ve altı kapatılır. 35 dakika sonra servise hazır hale gelmektedir. Bulgur aşı yapılış resimleri şekil 1'de verilmiştir.



Resim 1. Bulgur Aşı Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Çortı Aşı

Malzemeler:

- Beyaz lahana turşusu 350 gram
- Lahana turşu suyu 15 ml
- 1 kg kemikli dana eti
- Soğan 150 gram
- Dövme 150 gram
- Salça 15 gram
- Biber 5 gram
- Tuz 5 gram
- Sıvı yağ 15 ml

Yapılışı: Bütün malzemeler düdüklü tencereye koyulur. Ortalama 40 dakika pişme süresi vardır. Yapılış resimleri şekil 2'de verilmiştir.



Resim 2. Çortı Aşı Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Soğan Dolması

Malzemeler:

- 500 gram kıyma
- Pirinç 150 gram
- 1 kg soğan
- Pul biber 5 gram
- Karabiber 5 gram
- Kimyon 5 gram
- Tuz 5 gram
- Reyhan 7 gram
- Zeytinyağı 30 ml
- 2 yemek kaşığı domates salçası 30 gram

Yapılışı: 1 su bardağı pirinç yıkanır ve kaba alınır. Üzerine 1 adet soğan ince ince doğranır, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon, 1 yemek kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı reyhan, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı salça ve 250 gram kıyma ilave edilip karıştırılır. 1 kg soğanlar ayrı yerde soyulduktan sonra bir tarafına kesik atılıp kaynamış su içerisine koyularak 10 dakika haşlanmaya bırakılır. Haşlanan soğan yaprakları yumuşar ve açılır. Açılan soğan yaprakları teker teker ayrılır ve hazırlanan iç harcı ile soğanlar doldurulup tencereye dizilir. En son üzerine 2 su bardağı kaynamış su ilave edildikten sonra servis tabağı kapatılır. Bu sayede soğanların açılması engellenir. 30 dakikada pişen soğan dolmaları servis tabağına alınıp üzerine pul biberli yağ yakılır ve servise sunulur. Soğan dolması yapılışı şekil 3'de verilmiştir.



Resim 3. Soğan Dolması Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Glorik

Malzemeler:

- 500 gram kıyma
- Köftelik bulgur 150 gram
- Reyhan 7 gram
- Soğan 300 gram
- Yumurta 50 gram
- Salça 15 gram
- Tuz 5 gram
- Pul biber 10 gram
- Zeytinyağı 15 ml
- Yoğurt 200 gram
- Sarımsak 9 gram

Yapılışı: Tencereye 1 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 su bardağı köftelik bulgur, 1 adet küp küp doğranmış soğan, 500 gram kıyma, 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı reyhan, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı pul biber koyulup 5 dakika yoğrulur. Ayrı bir tencereye ½ çay bardağı zeytinyağı koyulup içerisine 1 adet soğan küp küp doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur.

Pembeleştirikten sonra üzerine 1 yemek kaşığı salça ve 1 tatlı kaşığı pul biber ilave edip karıştırılır. Daha sonra tencerenin yarısına kadar su eklenir. Kaynamaya başlayınca fındık büyüklüğünde yuvarlanan köfteler içerisine atılır ve 25 dakika piştikten sonra servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.



Resim 4. Glorik Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Ayva Yemeği

Malzemeler:

- Mercimek 170 gram
- Ayva 500 gram
- Salça 15 gram
- Pul biber 5 gram
- Tuz 5 gram
- Soğan 150 gram
- Sıvı yağ 15 ml

Yapılışı: İlk önce tencereye ½ çay bardağı sıvı yağ ilave edilip içerisine 1 adet soğan küp küp doğranarak eklenir ve pembeleşinceye kadar kavurulur. Sonra üzerine 1 yemek kaşığı salça ve 1 tatlı kaşığı pul biber ilave edip karıştırılır. Tencerenin yarısına kadar su ilave edilir. Kaynamaya başladığında soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış ayvalar tencereye eklenir. Ardından 1 su bardağı haşlanmış mercimek ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip 25 dakika pişmeye bırakılır. Resimler şekil 5'de verilmiştir.



Resim 5. Ayva Yemeği Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Avanit

Malzemeler:

- Un 100 gram
- Yumurta 50 gram
- Sarımsak 12 gram
- Yoğurt 100 gram
- Zeytinyağı 15 ml
- Pul biber 5 gram
- Tuz 5 gram
- Su 15 ml

Yapılışı: 1 su bardağı un ile 1 adet yumurta bir kaba alınarak karıştırılır. Hamurun kıvamını bulması için ½ çay bardağı su ilave edilir. Daha sonra üzerine 1 çay kaşığı tuz eklenerek tekrar karıştırılır. ½ çay bardağı zeytinyağı tavaya eklenerek altı açılır, 3-5 dakika arası tava ısıtılır. Isınan tavaya karışım dökülür ve çatalla hafif şekil verilerek pişirilir. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve 1 yemek kaşığı pul biberle yakılan yağ ilave edilip 15 dakikada servise hazır hale getirilir. Resimleri şekil 6'da verilmiştir.



Resim 6. Avanit Yemeği Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Sengeser

Malzemeler:

- 250 gram kavurma
- Yeşil mercimek 340 gram
- Soğan 150 gram
- Pul biber 5 gram
- Tuz 5 gram
- Salça 15 gram
- Zeytin yağı 15 ml

Sos için:

- Yoğurt 200 gram
- Sarımsak 6 gram

Yapılışı: 2 su bardağı yeşil mercimek yıkandıktan sonra tencerede 20 dakika haşlanır. Haşlanan mercimeğin suyu süzülerek tekrar yıkanır. Ayrı bir tencereye 1/2 çay bardağı zeytinyağı eklenerek 1 adet soğan yağ ile kavrulur. Daha sonra 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı pul biber ve tuz eklenip tekrar kavrulur. Ardından tencereye 2 su bardağı kaynamış su koyulur ve mercimekler tencereye eklenerek 10 dakika pişmeye bırakılır. Ayrı bir tencerede 250 gram kavurma tekrar kavrulur. Mercimek yemeği piştikten sonra üzerine pişen kavurma ilave edilip servis tabağına alınır. En son sos olarak sarımsaklı yoğurt eklenir. Yapılış resimleri şekil 7'de verilmiştir.



Resim 7. Senseger Yemeği Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Keledoş

Malzemeler:

- 1 kg kurut
- 1 kg soğan
- Yeşil mercimek 170 gram
- Kuru fasulye 150 gram
- Nohut 140 gram
- Dövme 150 gram
- Tuz 15 gram
- Pul biber 10 gram
- 1 kg kuşbaşı et
- 500 gram heliz
- 500 gram spitak
- Sıvı yağ 700 ml
- 250 gram kıyma
- Karabiber 5 gram

Yapılışı: 500 gram et bir tencereye koyulup üzerine 1 su bardağı su eklenir ve 20 dakika kadar pişmeye bırakılır. Pişen etin içine 1 adet soğan küp küp doğranır ve 1 su bardağı sıvı yağ eklenip 5 dakika kavrulur. 500 gram heliz ve spitak 40 dakika kadar ayrı tencerelerde haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu iyice süzülüp etin üzerine ilave edilir. Daha sonra 1 su bardağı yeşil mercimek, 1 su bardağı kuru fasulye, 1 su bardağı nohut ve 1 su bardağı dövme ayrı ayrı tencerelerde ortalama 40 dakika haşlanıp süzülür. Süzildükten sonra etin olduğu tencereye bütün hepsi ilave edilir. 1 kg kurut yumuşaması için akşamdan suya bırakılır. Yumuşayan kurutlar daha sonra yıkanır ve ezilmesi için bir kaba alınır. Kurut 40 dakika kadar ezilir ve üzerine 1 litre su eklenip ayran kıvamına getirilir. Daha sonra tencereye süzülür ve 15 dakika kadar sürekli karıştırılarak kaynaması sağlanır. Kaynayan kurut tekrar süzülerek yemeğe ilave edilir. Keledoşun

üzerine sos için; 1 kg soğan piyaz şeklinde doğranır ve 2,5 su bardağı sıvı yağ ile kavrulur. Sonra farklı bir kaba 250 gram kıyma, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiber eklenerek 5 dakika kadar yoğrulur. Daha sonra küçük köfteler yapılarak kavruktan soğanın içerisine eklenir ve 10 dakika pişmeye bırakılır. En son üzerine pul biber eklenerek altı kapatılır. Servis tabağına alınan keledoşun üzerine sos eklenir ve servis edilir. Yapılışının resimleri şekil 8'de verilmiştir.



Resim 8. Keledoş Yemeği Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020)

Van Çöreği

Malzemeleri:

- Un 300 gram
- Süt 200 gram
- Su 200 gram
- Sıvı yağ 200 ml
- Toz maya 12 gram
- Toz şeker 13 gram
- Tuz 5 gram
- 2 adet yumurta (akı içine, sarısı üzerine)

İç harcı için:

- Un 150 gram
- Sıvı yağ 45 gram
- Ceviz 80 gram
- Tuz 5 gram

Yapılışı: Hamur için; 1 su bardağı su, 1 yemek kaşığı toz maya ve 1 tatlı kaşığı şeker bir kabın içerisine ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım 10 dakika kadar bekletilir. Ardından kaba sırayla 1 su bardağı süt, 1 su bardağı sıvı yağ ve 2 yumurta akı eklenerek tekrar karıştırılır. Daha sonra 3 su bardağı un ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur yaklaşık bir saat mayalanması için dinlendirilmeye bırakılır. Mayalanan hamurlar yuvarlak bir şekilde açılır. İç harcı için; 1,5 çay bardağı sıvı yağ ve 1,5 su bardağı un tencerede rengi dönene kadar kavrulur. Kahverengiye dönünce altı kapatılır. 1 su bardağı ceviz ve 1 çay kaşığı tuz üzerine ilave edilip soğumaya bırakılır. Yuvarlak bir şekilde açılan hamura yarım ay şekli verilir ve içerisine soğumaya bırakılan iç harcı eklenerek kapatılır. En son üzerine yumurta sarısı sürülüp 200 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirilir. Pişme süresi fırından fırına fark edebilir. Üstü ve altı kızardığında Van çöreği hazır hale gelir. Resimleri şekil 9'da verilmiştir.



Resim 9. Van Çöreği Yemeği Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Asude

Malzemeler:

- Tereyağı 45 gram
- Toz şeker 75 gram
- Un 45 gram
- Ceviz içi 40 gram
- Su 200 ml
- Pekmez 134 gram

Yapılışı: Önce tereyağı tavada eritilir. Daha sonra ayrı bir kaptaki 1 çay bardağı toz şeker, un ve pekmez 1 su bardağı su ile çırpılır. Sonra kızdırılmış yağa eklenir ve ortalama 7 dakika kadar kavrulur. Servis tabağına alınıp üzerine 1 çay bardağı ceviz ilave edilir. Yapılış resimleri şekil 10'da verilmiştir.



Resim 10. Asude Yemeği Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Kavut

Malzemeler:

- Ceviz 40 gram
- Özel kavut unu 100 gram
- Erik reçeli 20 gram
- Sıvı yağ 30 ml

Yapılışı: İlk önce $\frac{1}{2}$ sıvı yağ tavada ısıtılır. Daha sonra kavut için temin edilen 1 su bardağı un tavaya ilave edilip 10 dakika kavrulur. Servis tabağına alındıktan sonra ise içerisine 2 yemek kaşığı erik reçeli ve 1 çay bardağı ceviz eklenir. Yapılış resimleri şekil 11'de verilmiştir.



Resim 11. Kavut Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Van Kurabiyesi

Malzemeler:

- Un 400 gram
- Şeker 200 gram
- Yoğurt 200 gram
- Sıvı yağ 200 ml
- Yumurta 100 gram
- Kabartma tozu 10 gram
- Vanilya 10 gram
- Tereyağı 30 gram

Üzeri için:

- 1 çay bardağı ceviz 40 gram
- 1 adet yumurta 50 gram

Yapılışı: İlk olarak 1 su bardağı şeker ve 2 adet yumurta çırpılır. Daha sonra diğer bütün malzemeler eklenir, kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlanarak tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı ve ceviz koyularak fırına verilir. 25 dakika piştikten sonra servise hazır hale gelir. Yapılış resimleri şekil 12'de verilmiştir.



Resim 12. Van Kurabiyesi Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

Van Pastası

Malzemeler:

- Un 400 gram
- Yoğurt 200 gram
- Şeker 200 gram
- Sıvı yağ 200 gram
- Yumurta 150 gram

- Kabartma tozu 10 gram

Üzeri için:

- Ceviz 40 gram
- Yumurta 50 gram

Yapılışı: İlk olarak 1 su bardağı şeker ve 3 adet yumurta çırpılır, diğerleri de ilave edilerek çok yumuşak bir hamur elde edilir. Büyük parçalar halinde yuvarlanarak tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı ve ceviz koyularak fırına atılır. 35 dakika piştikten sonra servise hazır hale gelir. Yapılış resimleri şekil 13'de gösterilmektedir.



Resim 13. Van Pastası Yapım Aşamaları (Yıldırım, 2020).

5.Sonuç ve Öneriler

Van Mutfağı, yüzyıllar boyunca topraklarında hâkimiyet süren medeniyetlerin izlerini günümüze kadar taşıyarak yemek çeşitlilikleriyle kendine has bir yapıya ulaşmıştır. Bu çalışma Van'ın zengin mutfak kültüründe önemli yere sahip olan yemeklerinden sadece bir kısmını ele almıştır. Çalışma kapsamında ürünlerin günümüze gelene kadar Van'da sevilerek tüketildiği tespit edilmiştir. Farklı yemek çeşitleri için de daha detaylı araştırmaların yürütülmesi literatüre katkı sağlayacaktır.

Van mutfak kültürünün yeterince tanıtılmadığı ve turizm pazarlaması açısından doğru değerlendirilmediği görülmektedir. Bunun için bölgeye gelen yerli ve yabancı turistlere zengin yemek çeşitlerini sunmak ve en iyi şekilde tanıtmak Van mutfak kültürünün tanıtımı açısından oldukça önemlidir. Ayrıca yoğun olarak turist çeken bölgelerde yer alan konaklama ve üretim yerlerinde Van mutfağı yemeklerinde kendini geliştirmiş aşçıların bulundurulması daha geniş bir hedef kitleye ulaşılmasına katkı sağlayacaktır. Havalimanlarında bulunan yiyecek içecek işletmelerinin yanı sıra "Van Mutfağı" konsepti olan restoranların artması Van mutfak kültürünün bilinirliğini artıracaktır.

Bu çalışma gerek tescillenmiş ürünler gerek tescillenmek için bekleyen ürünlerin tanınırlığını artıracak ve bundan sonra Van mutfak kültürü ile ilgili yapılacak çalışmalara öncülük edecektir. Gelecek çalışmalarda yerel halk ve yiyecek-içecek işletmeleriyle yapılacak görüşmeler ile yöresel yeni ürünler tespit edilebilir ve bu ürünlerin pazarlanmasının ve tanıtımının artırılması üzerinde durulabilir.

KAYNAKÇA

AĞAN, C., & DOĞAN, M. (2022). Lezzet ve Lezzetin Bilimi: Mutfak Şeflerinin Lezzet Algıları Üzerine Bir Araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 5(2), 199-219

BALDWIN, W. (2017). The transference of asian hospitality through food: chef's inspirations taken from asian cuisines to capture the essence of asian culture and hospitality. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 8, 7-13.

BELLİ, G. S. & BELLİ, O. (2010). Van Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu (24-26 Kasım-2010-Van). Van Valiliği Kültür Hizmetleri. S:516-558.

BELLİ, O. (2004). "Van Bölgesi'nin En Eski Tahıl, Bakliyat ve Meyve Türleri". I. Van Gölü Havzası Sempozyumu (08-10 Eylül 2004 Van), s. 41-55.

BELLİ, O. (2012). Van-Yoncatepe Sarayı'nda oraya çıkarılan Anadolu'nun eski kalıntıları. *Yemek ve Kültür Dergisi*. Sayı 28.

BEŞİRLİ, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.

ÇAKIR, T. (2017). Şehir Markalaşmasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği (Master Tezi, Nişantaşı Üniversitesi).

DAŞDEMİR, A. & MADENCİ, A. B. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yerel Yiyecek Tüketim Motivasyonlarının Yerli Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Etkisinin Belirlenmesi: Van Kahvaltısı Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, Vol 5 No 2, 155-176. Doi: 10.32958/gastoria.949285

GÜLER, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24-30.

OCAK, E. (2016). Van Mutfak Kültürü, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van, Yayın No:62

PATTON, M. Q. (2014). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. Sage publications.

SAUNDERS, M., LEWIS, P., & THORNILL, A. (2012). Research methods for business students (6th Edition). Pearson Education Limited.

SOLMAZ, Y., & ALTINER, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1 (3), 108-124.

TALAS, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 1 (18), 273-283.

TÜRK PATENT (2019), Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri, <https://www.ci.gov.tr/cografisiaretler/liste?il=65> (Erişim Tarihi: 17/11/2019).

TÜRNÜKLÜ, A. (2000). Eğitim bilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilen nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. Kuram ve uygulama da eğitim yöntemi, güz 2000, s.553.

YILDIRIM, A. & ŞİMŞEK, H. (2016). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin.

YILDIRIM S. (2020), Görseller: Sermin Yıldırım kişisel arşivi.