

Burdur İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Bilal Karasakal¹

Özet

Gastronomi turizmi, son yıllarda turizm faaliyetleri içerisinde önemli bir yere sahip olmuş ve destinasyonların tercih edilmesinde belirleyici unsurlardan biri haline gelmiştir. Yerel mutfak kültürü ve yöresel ürünler, turistlerin bir bölgeyi ziyaret etmesinde önemli bir çekim unsuru oluşturmakta; hatta bazı durumlarda tek başına seyahat motivasyonu olabilmektedir. Bu araştırmada Burdur ilinin gastronomi potansiyeli incelenmiş ve konu ile ilgili verilere ulaşabilmek amacıyla Burdur mutfağı hakkında yayımlanan gazete ve dergi haberleri ile daha önce yapılmış akademik çalışmalar değerlendirilmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda Burdur mutfağının zengin bir yemek kültürüne sahip olmasına rağmen bu potansiyelin turizm açısından yeterince değerlendirilemediği görülmüştür. Özellikle restoran menülerinde çoğunlukla yalnızca Burdur şiş köftesinin yer aldığı, diğer yöresel yemeklerin ise yeterince sunulmadığı tespit edilmiştir. Araştırma bulguları, bölgede gastronomi turizmi için gerekli altyapının yeterince gelişmediğini, yöresel yemeklerin coğrafi işaret tescilinin sınırlı olduğunu ve gastronomik değerlerin tanıtımının yeterli düzeyde yapılmadığını ortaya koymaktadır. Ayrıca turizm ile ilgili kurumlar arasında koordinasyon ve iş birliği eksikliğinin bulunması da gastronomi turizminin gelişimini olumsuz etkileyen unsurlar arasında yer almaktadır. Bunun yanında Burdur'un coğrafi konumu ve iklimi sayesinde gastronomide kullanılabilecek çok sayıda bitkisel ürüne sahip olmasına rağmen bu kaynakların turizm faaliyetlerine yeterince kazandırılmadığı belirlenmiştir.

1 Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksek Okulu Turizm Otel İşletmeciliği Bölümü, bkarasakal@Mehmetakif.edu.tr, orcid:009-0002-3169-8774

1-GİRİŞ

Turizm sektörü, özellikle II. Dünya Savaşı sonrasında yaşanan ekonomik büyüme, refah artışı ve ulaşım teknolojilerindeki gelişmelere paralel olarak hızlı bir ivme kazanmış ve 1950'li yıllardan itibaren küresel ölçekte stratejik bir sektör konumuna yükselmiştir. Bununla birlikte seyahat olgusu, modern turizm anlayışından çok daha eskiye dayanmaktadır. İnsanlık tarihinin ilk dönemlerinden itibaren bireylerin ticari olmayan amaçlarla yer değiştirdikleri; keşif, inanç, sağlık ve sosyal etkileşim gibi çeşitli motivasyonlarla seyahat ettikleri bilinmektedir.

Turizm kavramı; bireylerin sürekli ikamet ettikleri yer dışına, siyasi ve ticari kazanç amacı taşımaksızın, belirli bir süreyle sınırlı olmak üzere gerçekleştirdikleri ve konaklama, ulaştırma, yeme-içme ile rekreasyon el faaliyetler gibi sektör bileşenlerinden yararlandıkları etkinliklerin bütünü ifade etmektedir (Başol, 2012). Bu yönüyle turizm, yalnızca fiziksel bir yer değiştirme hareketi değil; ekonomik, toplumsal ve kültürel boyutları bulunan çok disiplinli bir olgudur. Tarihsel süreç içerisinde medeniyetlerin gelişimi, kentleşmenin artışı, sanayileşme ile birlikte çalışma sürelerinin düzenlenmesi ve ücretli izin uygulamalarının yaygınlaşması, bireylerin boş zaman kavramıyla daha fazla karşılaşmasına zemin hazırlamıştır. Bunun yanı sıra ulaşım altyapısındaki ilerlemeler, iletişim teknolojilerinin gelişmesi ve küreselleşme süreci, farklı coğrafyalardaki doğal ve kültürel değerlerin daha geniş kitlelerce tanınmasını sağlamış; bu durum turizm hareketlerinin nicelik ve nitelik bakımından artış göstermesine katkıda bulunmuştur (Karataş ve Babür, 2013). Dünya genelinde ülkeler için stratejik önem taşıyan dünya turizmi 1950 sanayi devrimi sonrası yılında turizm faaliyetlerine 25 milyon kişi katılırken bu sayı 2025 yılı, küresel turizm sektöründe toparlanmanın ötesine geçilen bir dönem olmuştur. Dünya Turizm Örgütü verilerine göre dünya genelinde yaklaşık 1,52 milyar uluslararası turist kaydedilmiş, bu da 2024'e kıyasla %4'lük (yaklaşık 60 milyon kişi) bir artış anlamına gelmiştir (World Tourism Barometer,2026) Seyahat etmek, insanlık tarihi kadar eski bir davranıştır. Ancak günümüzde turizm, sadece yer değiştirme değil; kültürel, ekonomik ve psikolojik birçok boyutu olan küresel bir olgudur. Özellikle 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ulaşım imkânlarının gelişmesiyle turist hareketliliği hızla artmış, dünya genelinde milyonlarca insan farklı destinasyonlara seyahat etmeye başlamıştır. İnsanlar öncelikle dinlenme ve yenilenme yansıra yoğun iş temposu, şehir hayatının stresi ve gündelik sorumluluklar bireyleri farklı mekânlara yöneltir. Deniz, kum ve güneş turizmi bunun en yaygın örneklerinden biridir. Bunun yanında kültürel merak da önemli bir motivasyondur. İnsanlar farklı toplumların yaşam biçimlerini, tarihini ve sanatını deneyimlemek istemesi de turist hareketliliği nedenleri içersin de yer almaktadır (Çavuşoğlu, 2015).

Turist hareketliliğinin bir diğer nedeni ekonomik ve sosyal etkileşimdir. İş seyahatleri, fuarlar, kongreler ve eğitim amaçlı geziler de turizm kapsamında değerlendirilir. Küreselleşme ile birlikte ülkeler arası ilişkiler artmış, ulaşım ağları genişlemiş ve seyahat daha erişilebilir hale gelmiştir. Ayrıca dijital platformlar ve sosyal medya, insanların yeni yerler keşfetme ve farklı tatlar deneme isteğini güçlendirmiştir (Kervankiran ve Bağmancı 2020). Bunun yansısı İnsanlar farklı psikolojik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla seyahat etmektedir. Turizm motivasyonları her ne kadar bireysel farklılıklara bağlı olarak çeşitlilik gösterse de literatürde bu motivasyonlar genellikle ihtiyaç temelli yaklaşımlarla açıklanmaktadır. Bu çerçevede birçok çalışma, Abraham Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisini kuramsal temel olarak almakta ve turizm motivasyonlarını entelektüel, sosyal, yetkinlik-ustalık ve uyaran-kaçınma bileşenleri doğrultusunda sınıflandırmaktadır. Benzer şekilde fiziksel, kültürel, kişilerarası ile statü ve prestij motivasyonları da turistik davranışı açıklamada kullanılan temel kategoriler arasında yer almakta; böylece seyahat olgusu bireyin çok boyutlu ihtiyaçlarının bir yansıması olarak değerlendirilmektedir (Karakan, 2021). Kültürel motivasyonlar, turistik hareketliliğin önemli belirleyicilerinden biri olup özellikle gastronomi temelli deneyimlerle güçlü bir ilişki içerisindedir. Yemek, her toplumun kültürel kimliğinin temel unsurlarından biri olarak kabul edilmekte; çağdaş toplumda yemeğe ve dışarıda yeme deneyimine yönelik ilginin artması, kültür sosyolojisine yönelik akademik ilginin yükselişiyle paralellik göstermektedir. Son yıllarda dışarıda yemek yeme pratiği bireylerin yaşam tarzlarının ayrılmaz bir parçası haline gelirken, yenilik arayışı ve farklı tatları keşfetme isteği mutfak temelli deneyimleri daha cazip kılmaktadır. Kültürel motivasyonlar, gastronomi turizminin gelişiminde güçlü bir itici güç oluşturmakta; turistler yeni yerel mutfakları deneyimlerken aynı zamanda o destinasyonun değerlerini, geleneklerini ve yaşam biçimini de tanıma fırsatı bulmaktadır. Dolayısıyla gastronomi deneyim, yalnızca fiziksel bir tüketim eylemi değil, kültürlerarası öğrenme ve etkileşim sürecinin önemli bir bileşeni olarak değerlendirilmektedir (Fields, 2003) Ülkelerin özellikle turizm pastasından pay alabilmek için artık olağan destinasyon deneyimlerini bırakarak çeşitliliğe yönelmeye başlamışlardır. Gelen turist sadece kültürel ve tarihsel bir ziyaret anlayışından ziyade gezdiği bölgelerde orada yaşayan insanların yaşam tarzlarını yaşatarak olağan destinasyonu zenginleştirmektedir. Son yıllarda turizmde öne çıkan önemli trendlerden biri de gastronomi turizmidir. Artık turistler yalnızca bir yeri görmek için değil, o yerin mutfağını deneyimlemek için de seyahat etmektedir. Yerel lezzetler, sokak yemekleri, geleneksel tarifler ve coğrafi işaretli ürünler destinasyonların cazibesini artırmaktadır. Örneğin Gaziantep, zengin mutfağı sayesinde gastronomi alanında uluslararası ün kazanmış ve yemek odaklı turistlerin ilgisini çekmiştir. Benzer şekilde Lyon,

gastronomi kültürüyle Avrupa’da önemli bir merkez olarak kabul edilmektedir. Bu durum, yeme-içme deneyiminin turizm kararlarında belirleyici bir unsur haline geldiğini göstermektedir (Küçükkömürler ve Şırvan ve Sezgin, 2018)

2- BURDUR İLİ VE TURİZM

Türkiye’nin güneybatısında, Göller Yöresi içerisinde yer alan Burdur, İç Anadolu ile Ege Bölgeleri arasında bir geçiş alanı oluşturur. Bu stratejik konumu sayesinde tarih boyunca yalnızca bir yerleşim alanı değil, aynı zamanda kültürel ve ticari etkileşimin yoğunlaştığı bir merkez olmuştur. Coğrafi yapısı, onu hem doğal bir geçiş koridoru hem de savunma açısından elverişli bir bölge hâline getirmiştir. Antik Çağ’da Pisidia olarak adlandırılan bu coğrafya, Anadolu’nun önemli kavşak noktalarından biriydi. Kuzeyde Phrygia ve Galatia, doğuda Kilikia ve Lykkaonia, batıda ise Karia ile Lykia bölgelerini birbirine bağlayan yollar üzerinde bulunması, bölgeyi tarihsel olaylarda ve insan hareketliliğinde etkin bir konuma taşımıştır (Burdur İl Yıllığı 2021). Bu yönüyle Burdur, farklı uygarlıkların kesiştiği, kültürel birikimin zenginleştiği ve Anadolu tarihinin şekillenmesinde önemli rol oynayan bir merkez olarak dikkat çekmektedir.

Coğrafi konumunun sağladığı avantaj, geçmişten günümüze bölgenin önemini korumasında belirleyici olmuştur. Burdur ili, bulunduğu coğrafi konumun sağladığı doğal güzellikleri, zengin kültürel değerleri, antik kentleri ve Türk-İslam kültürünü yansıtan eserleriyle ülkemizin önemli kültür ve turizm şehirlerinden biridir (Özen, 2024). Burdur’un doğal yapısı, bölgeyi turizm açısından cazip kılan en önemli unsurlardan biridir. Özellikle Salda Gölü, turkuaz renkli suyu ve beyaz kumsallarıyla “Türkiye’nin Maldivler’i” olarak anılmakta; sahip olduğu jeolojik özellikler sayesinde ve Marsa benzerliği ile bilimsel araştırmalara da konu olmaktadır. Bunun yanı sıra Burdur Gölü, zengin kuş çeşitliliği ile önemli bir sulak alan niteliğindedir. Bölgedeki dağlık ve ormanlık alanlar ise doğa yürüyüşü, kampçılık ve fotoğrafçılık gibi alternatif turizm faaliyetlerine olanak sağlamaktadır (Tozkoparan ve Temurçin, 2024).

Burdur ili tarih öncesinden Osmanlı dönemine uzanan çok katmanlı kültürel mirasıyla Anadolu’nun önemli yerleşim alanlarından biridir. Antik dönem açısından Sagalassos Antik Kenti, Kremna Antik Kenti ve Kibyra Antik Kenti bölgenin siyasal, ekonomik ve mimari gelişimini yansıtan başlıca merkezlerdir. Prehistorik süreçte Hacılar Höyüğü ve Kuruçay Höyüğü Neolitik ve Kalkolitik dönemlere ışık tutmakta; buluntuların önemli bir kısmı Burdur Müzesi’nde korunmaktadır (Yiğın ve Akay, 2023). Osmanlı ve Selçuklu dönemine ait Ulu Cami, Susuz Han ve İncir Han gibi yapılar ise kentin tarihsel sürekliliğini tamamlamaktadır. Bu unsurlar birlikte değerlendirildiğinde, Burdur bütüncül ve zengin bir kültürel peyzaj niteliği taşımaktadır (İnanır, 2019). Burdur,

doğal güzellikleri, arkeolojik mirası ve Türk-İslam kültürünü yansıtan mimari eserleriyle çok yönlü bir turizm potansiyeline sahiptir. Tarih ile doğanın iç içe geçtiği bu şehir hem kültür turizmi hem de ekoturizm ve kırsal turizm açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Sahip olduğu değerlerin korunması ve sürdürülebilir turizm anlayışıyla gelecek nesillere aktarılması, Burdur'un kültürel kimliğinin devamlılığı açısından büyük önem taşımaktadır (Ongun ve Gövdere ve Kaygısız,2015). Bu tarihsel ve doğa değerlerin bir arada olduğu Burdur her geçen gün turizm potansiyelini artırmaktadır.

TABLO 1. Burdur İli Genel Kültür ve Turizm İstatistikleri.

MÜZELERDE ESER SAYILARI		
Burdur Müzesi	Doğa Tarihi Müzesi	Genel Toplam
69.232	170	69.402

Burdur ili, sahip olduğu zengin kültürel miras ve arkeolojik birikim sayesinde kültür turizmi açısından dikkat çekici bir gelişim süreci yaşamaktadır. Özellikle müzelerde kayıtlı 69.402 adet eserin bulunması, ilin tarihsel dokusunun derinliğini ve kültürel miras potansiyelinin yüksekliğini ortaya koymaktadır. Bu durum, Burdur'un somut kültürel miras varlıkları bakımından güçlü bir destinasyon kimliği taşıdığını göstermektedir. Burdur ili, sahip olduğu zengin su kaynakları ve doğal alanları ile Türkiye'de önemli bir ekoturizm potansiyeline sahiptir. Burdur ili, sahip olduğu zengin su kaynakları, doğal alanlar ve jeolojik oluşumlarla Türkiye'de önemli bir ekoturizm potansiyeline sahiptir. İl sınırları içerisindeki Burdur Gölü, su kuşları için kritik bir yaşam alanı olarak "Kuş Cenneti" unvanına sahiptir (Kalağan ve Şengün, 2022). Salda Gölü, turkuaz rengi ve çevresindeki yeşil dokusuyla hem peyzaj estetiği hem de biyolojik çeşitlilik açısından önem taşırken, Karataş Gölü çeşitli su kuşlarının yoğun olarak bulunduğu bir habitat olarak dikkat çeker. Yarışlı Gölü, kaya resimleri ve adalarıyla hem kültürel hem de doğal miras açısından değerlidir. Bayındır (Akgöl/Çorak Göl) Gölü, flamingo popülasyonu ile öne çıkarak yerli ve uluslararası gözlemciler için cazibe oluşturmaktadır. Gölhisar Gölü, "Gladatörlerin Gölü" olarak anılmakta ve bölgesel ekosistemin bir parçası olarak ekolojik öneme sahiptir (Arslan, 2019). Yazır Gölü ise Elmalı'lı Hamdi Yazır'ın köyünde yer alarak hem yerel kültür hem de doğal değerlerle ilişkilidir. Karacaören Baraj Gölü, geniş yeşil ve mavi alanlarıyla rekreasyonel ve ekoturizm faaliyetleri açısından önem taşırken, Yapraklı Barajı özellikle akkuşyuklu kartal gibi nadir türlerin gözlemlenebildiği kritik bir habitat sunmaktadır. Ayrıca, Salda Gölü Tabiat Parkı, Serenler Tepesi Tabiat Parkı ve Karanlıkdere Kanyonu Tabiat Parkı, doğal peyzajın korunması ve ziyaretçilere sürdürülebilir turizm deneyimleri sağlanması açısından stratejik öneme sahiptir.

Kargı Köyü Sığla Ormanı Tabiat Koruma Alanı (Karacaören Sığla Ormanı) ise nadir ve endemik bitki türlerinin korunması açısından biyolojik çeşitliliğin sürdürülebilirliği için kritik bir rol üstlenmektedir. Bunun yanı sıra Burdur'un ilk turistik mağarası olan İnsu Mağarası, bölgenin jeolojik ve speleolojik zenginliklerini ziyaretçilere sunarak ildeki eko turizm çeşitliliğini artırmakta ve mağara turizmi bağlamında ekonomik ve kültürel katkı sağlamaktadır. Bu alanlar, Burdur'un ekoturizm, biyolojik çeşitlilik ve jeolojik miras potansiyelini bir arada sunması açısından bütüncül bir turizm stratejisinin temel unsurlarını oluşturmaktadır (Yılmaz, Berberoğlu ve Gülle, 2019).

Tablo 2. Burdur İli Turistik Yerler Ziyaretçi İstatistikleri

BURDUR İLİ TURİSTİK YERLER ZİYARETÇİ İSTATİSTİKLERİ							
Turistik Yerler	2021	2022	2023	2024	2025	2024/2025 Değişim Oranı (%)	2026
Salda Gölü	323.596	124.999	54.048	124.885	199.946	+ %60,10	
İnsuyu Mağarası	64.264	80.277	54.892	38.292	58.097	+ %51,72	
Kent Belleği Evi				2.356 (6 Aylık)	3.898	+ %65,44	
MAE Kültür Evi ve Bakıbey Konağı			2.663 (6 Aylık)	9.666	19.076	+ %97,35	
Genel Toplam	387.860	205.276	111.603	175.199	281.017	+ %60,39	

Ziyaretçi istatistikleri incelendiğinde, ilin turizm performansında nicel bir artış gözlemlenmektedir. 2024 yılında 194.636 olan ziyaretçi sayısı, 2025 yılında %13,61 oranında artarak 221.137'ye ulaşmıştır. Bu artış oranı, kültür ve tarih turizmine yönelik talebin istikrarlı biçimde yükseldiğini ve Burdur'un destinasyon çekiciliğinin güçlendiğini göstermektedir. Turizm literatürü açısından değerlendirildiğinde bu artış, destinasyon pazarlama faaliyetlerinin etkinliği, kültürel mirasın tanıtım düzeyi ve erişilebilirlik imkânlarının Burdur turizminin gelişimi olarak değerlendirilebilir (Tozkoparan, 2024).

TABLO 3.*Burdur İl kültür ve Turizm Müdürlüğü Burdur İli Genel Kültür Ve Turizm İstatistikleri*

Müze ve Örenyerleri	2021	2022	2023	2024	2025	2024/2025 Değişim Oranı (%)
Burdur Müzesi	13.556	21.096	27.267	28.678	30.726	+ %7,14
Sagalassos Antik Kenti	66.310	67.225	96.387	114.327	136.055	+ %19,00
Kıbyra Antik Kenti	17.136	19.813	24.897	35.774	39.194	+ %9,56
Kremna Antik Kenti	1.096	1.468	2.138	2.410	3.737	+ %55,06
Doğa Tarihi Müzesi	5.699	11.536	13.362	13.447	11.425	- %15,03
Genel Toplam	103.797	121.138	164.051	194.636	221.137	+ %13,61

3 – Gastronomi Turizmi

“Gastro” kelimesi, Yunanca “gastros” (mide) ve “gnomos” (bilgi veya yasa) kelimelerinden türemiştir. Bu köklerden gastronomi terimi ortaya çıkmıştır ve özellikle kültür ve lezzetle ilişkili olarak yiyecek ve yeme Gastronominin yanı sıra, “mutfak” kelimesi genellikle bir ülkenin veya bir yerin yemeklerini, yemek geleneklerini ve yemek hazırlama tekniklerini tanımlamak için kullanılır (Kivela ve Crotts, 2006). “Mutfak” kelimesi, Latince “culina” kelimesinden gelir ve mutfak veya yemek pişirme anlamına gelir. Bu nedenle gastronomi kelimesi daha geniş anlamda mutfak veya yemek pişirme anlamına gelmektedir. Yeme içme, insan yaşamının sürdürülebilmesi için gerekli olan temel fizyolojik gereksinimlerden biridir. Abraham Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisi kuramına göre beslenme, bireyin en temel motivasyon kaynağını oluşturan fizyolojik ihtiyaçlar kategorisinde yer almaktadır (Çoban, 2021). Ancak gıda tüketimi yalnızca biyolojik bir zorunluluk değildir; aynı zamanda psikolojik ve sosyokültürel boyutlar içermektedir. Gıdanın güvenlik, aidiyet, statü ve kendini gerçekleştirme gibi üst düzey ihtiyaçlarla da ilişkili olduğu belirtilmektedir. Bu bağlamda yemek, toplumsal etkileşimi destekleyen, kültürel kimliği yansıtan ve bireyin sosyal konumunu sembolize edebilen çok boyutlu bir olgu olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla beslenme davranışı hem fizyolojik hem de sosyokültürel dinamikler çerçevesinde incelenmesi gereken bütüncül bir yapıya sahiptir (Güzel ve Apaydın, 2016).

İnsanların seyahat davranışları çok boyutlu motivasyonel unsurlara dayanmaktadır ve bu motivasyonlar literatürde çoğunlukla ihtiyaç temelli

yaklaşımlar çerçevesinde açıklanmaktadır. Özellikle Abraham Maslow'un ortaya koyduğu A Theory of Human Motivation kapsamında geliştirilen ihtiyaçlar hiyerarşisi, turizm motivasyonlarını anlamada kuramsal bir temel sunmaktadır. Bu bağlamda turizm motivasyonları genel olarak fiziksel, kültürel, kişilerarası ile statü ve prestij motivasyonları olmak üzere dört ana kategoride ele alınmaktadır. Fiziksel motivasyonlar dinlenme ve yenilenme gereksinimleriyle ilişkiliyken; kültürel motivasyonlar öğrenme ve keşfetme isteğini yansıtır. Kişilerarası motivasyonlar sosyal etkileşim ve aidiyet arayışını kapsarken; statü ve prestij motivasyonu bireyin toplumsal konumunu güçlendirme ve saygınlık elde etme ihtiyacına dayanmaktadır (Fields, 2003). Ayrıca entelektüel, sosyal, yetkinlik-ustalık ve uyarın-kaçınma bileşenleri bu dört kategori içerisinde farklı düzeylerde yer almakta ve turizm davranışının bütüncül bir motivasyonel yapı sergilediğini göstermektedir. Kültürel motivasyonlar, gastronomi ve turizmin gelişiminde güçlü bir itici faktör olarak ortaya çıkmaktadır. Yeni ve yerel mutfakların deneyimlenmesi, yalnızca farklı lezzetlerin tadılması değil, aynı zamanda o mutfağın ait olduğu toplumun değerlerinin, geleneklerinin ve yaşam biçiminin de deneyimlenmesi anlamına gelmektedir. Dolayısıyla kültürel motivasyonlar, turistleri kendi toplumlarının dışındaki kültürleri öğrenmeye, anlamaya ve deneyimlemeye yönlendiren temel unsurlar arasında yer almaktadır (Mengü,2017). Gastronomi turizmi, yerel gıda üreticilerinin ziyaret edilmesi, yemek festivallerine katılım, özgün restoran deneyimleri, özel yiyeceklerin tadımı ve üretim süreçlerinin gözlemlenmesi gibi çok boyutlu etkinlikleri kapsayan bir ilgi turizmi türüdür. Bu turizm biçimi, yalnızca yeme-içme faaliyetlerinden ibaret olmayıp, destinasyonların kültürel kimliğinin deneyimlenmesine de olanak tanır (Aldemir, 2023). Nitekim gastronomi turistleri, yerel mutfak aracılığıyla ev sahibi toplumun kültürel özelliklerini öğrenmekte ve bu yönüyle aynı zamanda kültür turisti niteliği taşımaktadır. Bölge halkının yerel ürünleri koruması ve özgün mutfak değerlerini sürdürülebilir biçimde yaşatması, gastronomi turizminin gelişiminde kritik bir faktördür. Araştırmalar, Türk mutfağını tanıma ve tatma isteğinin yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih nedenleri arasında üst sıralarda yer aldığını; özel yemekleri deneyimleme amaçlı ziyaretlerin ise önemli bir motivasyon unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda gastronomi turları, destinasyon seçimini etkileyen ve bölgesel tanıma katkı sağlayan stratejik araçlar olarak değerlendirilmektedir (Göker, 2011).

4-Burdur'un Gastronomi Değerleri

Gastronomi, bir bölgenin doğal çevresi, tarımsal üretimi ve kültürel birikimi ile yakından ilişkilidir. Akdeniz ile İç Anadolu geçiş kuşağında yer alan Burdur, farklı iklim ve toprak yapısının sunduğu avantajlarla aromatik bitkilerden

meyvelere, çeşitli hayvansal ürünlerden bakliyat ve tahıllara kadar geniş bir üretim çeşitliliğine sahiptir. Bu doğal ve kültürel zenginlik, Burdur mutfak kültürünün hem çeşitlenmesini hem de kendine özgü lezzetlerin oluşmasını sağlamıştır. Özellikle yöresel yemeklerde kullanılan taze ve doğal malzemeler, ilin gastronomik kimliğini ön plana çıkaran en önemli unsurlardan biridir (Sormaz vd., 2023)

Gastronomi, turistler için doğrudan bir çekim unsuru olmasa dahi, ziyaretçilere tatilleri boyunca unutulmaz deneyimler sunan önemli bir turizm unsurudur. Yapılan araştırmalar, turistlerin seyahatleri sırasında karşılaşılabilecekleri harcama kalemleri arasında yiyecek ve içecek harcamalarının kesintiye en az uğrayan kalem olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, yiyecek tüketimi hem bölgede faaliyet gösteren restoranlara ve yiyecek-içecek işletmelerine hem de geniş anlamda yiyecek sektörüne ve bölge ekonomisine önemli bir katkı sağlamaktadır (Örnek, 2021). Yiyecekler, aynı zamanda herhangi bir destinasyonun çekim gücünü artıran bir unsur olarak kabul edilmekte ve bölgenin imajına önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Her geçen gün artan turizm potansiyelinde Tablo 2 görüldüğü gibi bu potansiyeli değerlendirmek için Burdur, tarih ve doğa turizminin yanı sıra gastronomi turizmini de destinasyon planlamasında değerlendirmelidir. Benzer şekilde, kavşak noktasında yer alan Afyonkarahisar, yol ekonomisinin yanı sıra gastronomi turizmiyle bölgesel turizmde ayrı bir ivme kazanmıştır. Bunun yanında Gaziantep, gastronomi turizmi alanında ulusal ve uluslararası düzeyde sektörde önemli bir konuma sahiptir. Bu örnekler, gastronominin destinasyonların ekonomik ve kültürel kalkınmasındaki önemini açıkça ortaya koymaktadır (Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019).

Burdur iline özgü Bucak Salebi, ceviz ezmesi, Burdur Şiş Köftesi, Karamanlı cevizi, Karamanlı kişnişi, Karamanlı rezenesi, Melli inciri ve Tefenni rezenes haşhaş helvası; bölgenin agro-ekolojik özellikleri, endemik bitki varlığı, toprak kompozisyonu ve geleneksel üretim teknikleri ile doğrudan ilişkili özgün ürünlerdir. Bu ürünler, hammadde kaynağı, üretim yöntemi ve duyu-sal-kimyasal karakteristikleri bakımından belirli bir coğrafya ile nedensel bağ göstermekte olup Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenerek coğrafi işaret kapsamında koruma altına alınmıştır. Söz konusu tescil, ürünlerin standardizasyonunu, izlenebilirliğini ve sürdürülebilirliğini sağlayarak yerel biyokültürel mirasın bilimsel ve hukuki çerçevede korunmasına katkı sunmaktadır (Çavuşoğlu ,2025)

Burdur ilinin coğrafi konumu, iklim özellikleri ve tarım-hayvancılığa dayalı ekonomik yapısı, yöresel mutfak kültürünün biçimlenmesinde belirleyici rol oynamıştır. Akdeniz ile İç Anadolu iklim geçiş kuşağında yer alan bölgenin

yarı kurak karasal iklim özellikleri, haşhaş, ceviz ve üzüm gibi ürünlerin yaygın olarak yetiştirilmesine imkân sağlamış; bu tarımsal çeşitlilik mutfak repertuarına doğrudan yansımıştır. Nitekim haşhaşın kavrulup ezilmesiyle börek iç harcı olarak kullanıldığı kömbe, pekmezin cevizle birlikte tatlandırıcı unsur olarak değerlendirildiği haşhaş helvası ve irmikle harmanlanarak ceviz ezmesine dönüşen tatlı türleri, yerel üretim deseninin gastronomik kimliğe entegrasyonunu göstermektedir. Çorba çeşitleri, tencere yemekleri, börekler ve bulgur pilavı gibi temel öğeler geleneksel beslenme örüntüsünün sürekliliğini temsil ederken, son yıllarda sosyal medya ve dijital iletişim kanalları aracılığıyla farklı kültürlerle ait yemeklerin bölge sofralarına dâhil olması, mutfak kültüründe melezleşme ve dönüşüm süreçlerini hızlandırmıştır. Bu bağlamda Burdur mutfağı, yerel üretim temelli geleneksel yapısını korurken küresel gastronomik etkileşimlerle dinamik bir gelişim göstermektedir (Nas,2021 Burdur İl Yıllığı) Burdur ili, on ilçesi ve 194 köyüyle zengin bir kırsal yerleşim dokusuna sahip olup, bu yapı yerel gastronomi kültürünün çeşitlenmesine ve korunmasına önemli katkı sağlamaktadır. Bölgenin beslenme pratiği, tarımsal üretim çeşitliliği ve hayvancılığa dayalı ekonomik yapı ile doğrudan ilişkilidir. Geleneksel olarak sofralarda önemli bir yere sahip olan tarhana çorbası ile birlikte, özellikle kış hazırlıkları kapsamında un ve yumurta karışımından üretilen erişte hem makarna hem de çorba formunda tüketilmektedir (Pulluk ve Örnek ve Yarar, 2023). Arabaşı, bulamaç, gelinaşı, övelemeç, sülük çorbası, tutmaç ve topalak çorbası gibi yerel çorbalar, mahalli üretim biçimleri ve sözlü kültür aktarımı sayesinde günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Yörük kültürünün belirgin etkisinin gözlemlendiği bölgede küçükbaş hayvancılık yaygın olup, bu durum et yemeklerinin çeşitliliğine yansımıştır. Haşlama, kavurma, güveç ve kebab teknikleriyle hazırlanan Çavdır kebabı, Dirmil sırk kebabı, Gölhisar kavurması ve Burdur tas kebabı gibi yemekler, hem üretim-tüketim ilişkisini hem de kültürel sürekliliği temsil etmektedir. Ayrıca ev yapımı makarna, bulgur pilavı, pancar aşısı, ilabada sarması ve ekmek aşısı gibi yemekler, Burdur Yeşilova tostusu, yerel tarımsal ürünlerin değerlendirilme biçimlerini göstermekte ve Burdur mutfağının sürdürülebilir gastronomi kimliğini ortaya koymaktadır (Kazan Nas ,2005).

Coğrafi işaretler, belirli bir ürünün nitelik, ün veya diğer ayırt edici özellikleri ile köken aldığı coğrafi alan arasındaki nedensel bağı hukuki çerçevede tanımlayan ve koruma altına alan sınai mülkiyet haklarıdır. Bu işaretler, ürünün üretim sürecinde etkili olan iklim, toprak yapısı, yerel bilgi birikimi ve geleneksel üretim teknikleri gibi coğrafi ve beşerî faktörlerin kalite üzerindeki belirleyici rolünü güvence altına almaktadır (Şahin, G. 2013). Örneğin Giresun'da yetiştirilen fındık, Isparta'da üretilen gül ürünleri, Hindistan menşeli halılar ve Fransa'da üretilen şaraplar, buldukları coğrafyanın sağladığı özgün doğal ve kültürel

koşullar sayesinde uluslararası düzeyde prestij kazanmıştır. Coğrafi işaret uygulaması, yerel ürünlerin taklit edilmesini önleyerek üreticiyi korumakta, kırsal kalkınmayı desteklemekte ve tüketiciye kalite güvencesi sunmaktadır. Türkiye’de coğrafi işaret tescilli hızla artmakta olup, Burdur ilinde 11 tescilli ürün bulunmaktadır. Ayrıca Türkiye’nin 2024 yılı Eylül ayı itibarıyla Avrupa Birliği nezdinde 26 ürünü tescillenmiş olup, 65 ürün için ise tescil inceleme süreci devam etmektedir. Bu veriler, coğrafi işaretlerin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde ekonomik ve kültürel değer yaratma potansiyelini ortaya koymaktadır (Denk, 2025). Burdur’da Türk Patent Kurumu tarafından 11 ürün Türk patent kurumu tarafından tescillenmiş olup bunun 6 tanesi gastronomi alanında yer almaktadır. Bucak Salebi, Burdur Ceviz Ezmesi, Burdur Haşhaş Helvası, Burdur Kabak Helvası, Burdur Şiş Köftesi, Gölhisar Kavurması yer almaktadır. (Türk Patent Kurumu 2026).

4-1 GÖLHİSAR KAVURMA

Gölhisar Kavurması, Gölhisar yöresine özgü bir et yemeği olup yerel gastronomi mirasın önemli bir unsurunu temsil etmektedir. Ürün, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 2021 yılında coğrafi işaretle tescillenmiş ve böylece bölge ile olan güçlü bağı resmî olarak tanınmıştır. Gölhisar Kavurması; yalnızca dana eti, iç yağı ve tuz kullanılarak üretilen, herhangi bir katkı maddesi içermeyen geleneksel bir kavurma türüdür. Üretimde kullanılan et, dananın but bölgesinde yer alan ve “yumurta” olarak adlandırılan kısımdan elde edilmekte olup, terbiye edilmeden ve bekletilmeden işlenmektedir. Et, liflerine paralel şekilde ince dilimler hâlinde kesildikten sonra genellikle ardıç ve meşe odunuyla yakılan ateş üzerinde yer alan sacda, önceden kızdırılmış iç yağında kısa süreli pişirme yöntemiyle hazırlanır. Pişirme süresinin oldukça kısa tutulması (yaklaşık 7 saniye) ürünün karakteristik lezzet ve dokusunu oluşturan temel unsurlardan biridir. Gölhisar Kavurması, geleneksel olarak metal tabaklarda; domates, soğan, yeşilbiber ve somun ekmeğe eşliğinde servis edilmekte olup, bölgenin mutfak kültürü içerisinde tarihsel sürekliliğe sahip önemli bir gastronomi değeri olarak kabul edilmektedir (Türk patent, 2025).



Resim 5. Gölhisar yaprak kavurma <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI-IsAretler/liste> (25.02.2026)

4-2 BURDUR ŞİŞ

Burdur Şiş Köftesi, Burdur Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2010 yılında coğrafi işaret ile tescillenmiş olup, Burdur yöresine özgü önemli bir gastronomik miras niteliği taşımaktadır. Ürün, bölgenin tarihsel olarak güçlü olan Yörük kültürü ve hayvancılık geleneğinin mutfak kültürüne yansımaları olarak değerlendirilmektedir. Burdur Şiş Köftesi'nin temel ayırt edici özelliği, üretiminde kullanılan kıymanın çoğunlukla dağlık alanlarda kekik ve çeşitli doğal bitkilerle beslenen keçilerin kaburga etinden elde edilmesidir; bununla birlikte günümüzde keçi yetiştiriciliğinin azalmasına bağlı olarak sığır kaburga eti de alternatif olarak kullanılabilir. Ürünün formülasyonunda sakatat, iç yağ, beyaz et, soğan, biber, salça, ekme kırıntısı veya herhangi bir baharat ve katkı maddesi kullanılmaması, köftenin özgün karakterini belirleyen önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca Burdur Şiş Köftesi'nin geleneksel üretim tekniği ve ustalık gerektiren hazırlanma süreci, ürünün lezzet, doku ve sindirilebilirlik özelliklerini belirleyen temel faktörler arasında yer almaktadır. Genellikle beyaz buğday unundan hazırlanan ince pide ile servis edilen bu ürün hem bölgesel kimliğin korunması hem de yerel gastronomi değerlerinin sürdürülebilirliği açısından önemli bir kültürel ve ekonomik değer taşımaktadır (Özmen ,2019).



Resim 6. Burdur şiş <https://ci.turkpatent.gov.tr/coğrafi-isaretler/liste> (25.02.2026)

4.3 BURDUR KABAK HELVASI

Burdur iline özgü geleneksel tatlılardan biri olan Burdur Kabak Helvası, 2022 yılında Burdur Belediyesi tarafından tescillenen ve coğrafi işaret kapsamında değerlendirilen yerel bir üründür. Bu tatlı, coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen yazlık sakız kabağı ve toz beyaz şeker kullanılarak üretilmekte olup üretim sürecinde kullanılan ham madde ve yöntemler ürünün ayırt edici özelliklerini oluşturmaktadır. Üretimde kullanılan sakız kabağı sarı çiçekli, iri dikenli ve tüylü yaprak yapısına sahip olup bölgede “uzun tatlı köy kabağı” olarak adlandırılmaktadır. Ürünün üretime uygunluğu geleneksel bir yöntemle, kabağın yüzeyine tırnakla bastırılarak belirlenmekte; tırnağın kabak yüzeyine batmaması durumunda ürünün olgunlaşma süresini geçtiği kabul edilmekte ve helva üretiminde kullanılmamaktadır. Kabakların rendelenmesi ise coğrafi sınırda bu amaçla üretilmiş iri dişli ve oval delikli rendeler kullanılarak dikey yönde gerçekleştirilmektedir. Pişirme süreci sonunda elde edilen tatlı, soyulmuş çiğ badem içi ya da tereyağında veya fırında hafifçe kavrulmuş badem ile süslenerek servis edilmektedir. Tarihsel geçmişi oldukça eskiye dayanan Burdur Kabak Helvası, Burdur ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup üretim teknikleri, kullanılan yerel ham maddeler ve geleneksel bilgi birikimi sayesinde bulunduğu coğrafya ile güçlü bir bağ oluşturmaktadır. Bu özellikleri doğrultusunda ürün, bölgesel gastronomi mirasının korunması ve yerel kimliğin sürdürülebilirliği açısından önemli bir kültürel ve gastronomik değer olarak değerlendirilmektedir. (Türk patent, 2026).



Resim 7. Burdur kabak helvası <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste> (25.02.2026)

4.4 Burdur Ceviz Ezmesi

Burdur Ceviz Ezmesi, Burdur yöresine özgü geleneksel bir tatlı olup, bölgenin coğrafi yapısının ceviz yetiştiriciliğine elverişli olması nedeniyle yerel mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Tarihsel olarak uzun yıllardır yalnızca Burdur’da üretilen bu ürün, yöresel ikram geleneğinin ve hediyelik gıda kültürünün önemli bir parçası olarak kabul edilmektedir. Burdur Ceviz Ezmesi; ceviz, irmik ve şekerin eşit oranlarda karıştırılmasıyla hazırlanan, üretim sürecinde kaynatma, kavurma veya tavlama gibi yoğun ısı işlemler uygulanmayan bir gıda ürünüdür. Üretim aşamasında ceviz ve irmik kaynar şerbet içerisine eklenerek karıştırılmakta ve böylece hammaddelerin doğal yapısı büyük ölçüde korunmaktadır. Bu üretim yöntemi, ceviz ve irmiğin kimyasal ve besinsel özelliklerinin bozulmadan kalmasını sağlayarak ürünün besin değerini artırmaktadır. Özellikle ceviz; fosfor, kalsiyum, potasyum, magnezyum ve demir gibi mineraller açısından zengin olup sinir sistemi fonksiyonlarının desteklenmesi, kas dokusunun çalışması, kemik ve diş sağlığının korunması ile oksijen taşınımı gibi fizyolojik süreçlerde önemli rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra irmik ve şeker, günlük enerji gereksiniminin karşılanmasına katkı sağlayan önemli karbonhidrat kaynaklarıdır. Bu özellikleriyle Burdur Ceviz Ezmesi hem geleneksel üretim yöntemi hem de besin değeri bakımından yöresel gastronomi içerisinde sağlıklı ve dengeli bir gıda ürünü olarak değerlendirilmektedir. (Türk patent, 2026).



Resim 8. Burdur ceviz ezmesi <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste> (25.02.2026)

4.5 BUCAK SALEBİ

Bucak Salebi, toprak orkidelerine ait türlerin kalınlaşarak yumruya dönüşen köklerinin kurutulup öğütülmesiyle elde edilen ve yöreye özgü üretim yöntemiyle hazırlanan geleneksel bir üründür. Bucak ve çevresindeki dağlık alanlarda doğal olarak yetişen orkide türlerinin yumruları toplandıktan sonra toplandıkları bölgede kurutulmakta, ardından değirmenlerde öğütülerek ince toz formuna dönüştürülmektedir. Bu üretim süreci, ürünün fiziksel ve aromatik özelliklerinin korunmasında önemli rol oynamaktadır. Toz haline getirilen Bucak Salebi paketlenerek tüketime sunulur ve özellikle süt ile hazırlanarak kış aylarında sıcak içecek olarak tüketilirken, yaz aylarında ise dondurma üretiminde kıvam verici ve aroma sağlayıcı bir bileşen olarak kullanılmaktadır. Uzun yıllara dayanan üretim geleneği ve bölgenin ekolojik koşullarına bağlı hammaddesi sayesinde Bucak Salebi, coğrafi sınır ile güçlü bir ün bağına sahip olup yerel gastronomi ve gıda kültürünün önemli bir unsuru olarak değerlendirilmektedir (Özdemir, 2023).



Resim 9. Bucak Saleb i <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste> (25.02.2026)

4.6 HAŞ HAŞ HELVASI

Burdur yöresine özgü geleneksel bir ürün olan Burdur Haşhaş Helvası, bölgede yetiştirilen haşhaş ve üzümünden elde edilen pekmezin bir araya getirilmesiyle hazırlanan ve yerel gıda kültürünü yansıtan önemli bir tatlı çeşididir. Ürün, Burdur Ticaret Borsası tarafından yapılan başvuru sonucunda 2023 yılında coğrafi işaret tescili almıştır. Burdur Haşhaş Helvası; üzüm pekmezi, çiğ ceviz içi, buğday unu ve sarı haşhaş tohumu kullanılarak üretilmekte olup yoğun kıvamı ve belirgin pekmez aroması ile karakterize edilmektedir. Geleneksel olarak yaklaşık 2–3 cm kalınlığında hazırlanmakta ve küp, silindir veya baklava dilimi şeklinde kesilerek farklı formlarda sunulmaktadır. Ürünün yüzeyi isteğe bağlı olarak susam veya kavrulmuş kenevir tohumu ile kaplanabilmektedir. Üretim sürecinde sarı haşhaş tohumu tercih edilmesi, işlem sırasında haşhaşın renk değişiminin izlenebilmesini sağlamaktadır. Tarihsel olarak haşhaş tohumlarının taş dibeklerde, kayrak taş üzerinde veya

sert kütüklerle ezilmesi ve üzüm pekmezi ile karıştırılmasıyla hazırlanan helva, zaman içerisinde yapılan bileşen ilaveleri ve pişirme tekniklerinin gelişmesiyle günümüzdeki karakteristik formunu kazanmıştır. Bu yönleriyle Burdur Haşhaş Helvası, yöresel hammaddeler ve geleneksel üretim yöntemlerinin birleşimini yansıtan özgün bir gastronomik ürün olarak değerlendirilmektedir.



Resim 10. Burdur Haşhaş helvası <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI-IsAretler/liste> (25.02.2026)

SONUÇ

Burdur ili, sahip olduğu tarihsel ve kültürel miras unsurlarıyla önemli bir turizm potansiyeli barındırmaktadır. Kent sınırları içerisinde yer alan arkeolojik ve kültürel değerler, özellikle Sagalassos Antik Kenti ve Kibyra Antik Kenti gibi önemli destinasyonlar, ilin kültürel çekiciliğini artırmaktadır. Bunun yanı sıra her geçen yıl turist sayısında gözlemlenen artış, destinasyonun giderek daha fazla tanındığını ve tercih edildiğini göstermektedir. Turizm açısından gelişmiş bir merkez olan Antalya iline coğrafi olarak yakın olması, Burdur'un güneybirlik veya alternatif rota kapsamında ziyaret edilme potansiyelini güçlendirmektedir.

Burdur'un doğal kaynakları ve doğal güzellikleri de ilin cazibe merkezi olmasında önemli rol oynamaktadır. Salda Gölü başta olmak üzere sahip olduğu göller, yaylalar ve doğal peyzaj unsurları, doğa ve kırsal turizm açısından önemli avantajlar sunmaktadır. Ayrıca ilin zengin tarım arazileri ve ürün çeşitliliği, gastronomi turizmi açısından güçlü bir altyapı oluşturmaktadır. Yerel üretime dayalı tarımsal çeşitlilik, yöresel mutfağın özgünlüğünü ve sürdürülebilirliğini desteklemektedir.

Bununla birlikte Burdur, Yörük mutfağı ve Akdeniz mutfağı gibi farklı mutfak kültürlerinin etkileşim alanında yer almakta; bu durum ilin gastronomik çeşitliliğini artırmaktadır. Geleneksel üretim teknikleri, yerel malzemeler ve kültürel miras unsurlarıyla beslenen bu mutfak yapısı, Burdur'un gastronomi turizmi açısından rekabet avantajı elde etmesine katkı sağlamaktadır. Tüm

bu unsurlar birlikte değerlendirildiğinde, Burdur'un gastronomi turizmi bağlamında önemli fırsatlara ve gelişim potansiyeline sahip olduğu söylenebilir. Gastronomi turizminin sürdürülebilir biçimde gelişebilmesi için destinasyonun kurumsal kapasitesi, tanıtım stratejileri ve hizmet altyapısının bütüncül bir yaklaşımla ele alınması gerekmektedir. Ancak bölgede gastronomi alanında yeterli nicelik ve nitelikte festival, yarışma ve benzeri etkinliklerin düzenlenmemesi, yerel mutfak kültürünün görünürlüğünü ve marka değerini sınırlamaktadır. Bölgenin gastronomik potansiyelinin etkili ve nitelikli biçimde tanıtılmaması, turizm pazarında rekabet gücünü azaltmakta; turizm ile ilgili kurumlar arasındaki koordinasyon ve iş birliği eksikliği ise stratejik planlama süreçlerini zayıflatmaktadır. Ayrıca ilin gastronomi turizmini geliştirmeye yönelik kapsamlı bir master planının bulunmaması, uzun vadeli hedeflerin ve uygulama adımlarının netleşmesini engellemektedir. Yöresel restoran sayısının azlığı ve mevcut işletmelerin nitelik açısından yetersizliği, yerel mutfağın temsil gücünü düşürmekte; özellikle yalnızca Burdur şiş ile sınırlı bir sunum anlayışı, ilin zengin mutfak çeşitliliğinin ziyaretçilere aktarılmasını kısıtlamaktadır. Bunun yanı sıra turizm işletmelerinin nicelik ve nitelik bakımından yetersizliği, sivil toplum kuruluşlarının etkin rol üstlenememesi ve sektör çalışanları ile yöneticilerinin vizyon eksikliği, destinasyonun rekabet avantajını zayıflatan yapısal sorunlar arasında yer almaktadır. Tüm bu unsurlar, misafirlerin değişen istek ve ihtiyaçlarına uyum sağlama kapasitesini azaltmakta ve gastronomi turizminin sürdürülebilir gelişimini sınırlandırmaktadır.

Kaynakça

- Aldemir, T. (2023). Dünyada ve Türkiye’de gastrodiplomasi girişimleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1097-1109.
- Arslan, E. S. (2019). Burdur’da Doğa Turizmi İle İlişkili Alternatif Rotaların Belirlenmesi. *International Journal Of Geography And Geography Education*, (40), 332-346.
- Başol, K. (2012), *Türkiye Ekonomisi, 11.B.*, Türkmen Kitabevi, İstanbul
- Burdur İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü Burdur İli Genel Kültür Ve Turizm İstatistikleri Güncelleme Tarihi: (06.01.2026) <https://burdur.ktb.gov.tr/>
- Çavuşoğlu, F. (2025). Neden seyahat ediyorlar? Karavan turizmine katılan bireylere yönelik bir araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(1), 1-15.
- Çavuşoğlu, M. (2015). Burdur ilinin sahip olduğu gastronomik değerlerin elektronik tanıtımına yönelik bir çalışma. 1. Teke Yöresi Sempozyumu Burdur, Türkiye, 4- 06 Mart 2015
- Çoban, G. S. (2021). Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisi kendini gerçekleştirme basamağında gizil yetenekler. *European Journal of Educational and Social Sciences*, 6(1), 111-118.
- Denk, E. (2025). Türkiye’nin uluslararası düzeyde tescillenen gastronomik ürünleri ve ekonomik etkileri. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(1), 398-417.
- Fields, K. (2003). Gastronomi turizmi ürününe olan talep: Motivasyonel Faktörler. *Turizm ve Gastronomi*, 50-64.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi, Balıkesir ili örneği (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi) *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Anabilim Dalı*
- Güzel, B. ve Apaydın, M. (2016). Gastronomi turizmi: motivasyonlar ve destinasyonlar. *Turizmde Küresel Sorunlar ve Eğilimler*, 394.
- İnanır, A. (2019). Kültürel miras turizmi kaynaklarının sürdürülebilirliği açısından Burdur ili’nin incelenmesi. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 6(4), 434-447.
- Kalağan, G. ve Şengün, E. (2022). Girişimci kent söylemleri bağlamında sürdürülebilir ekoturizm potansiyeli üzerine bir inceleme: Burdur ili örneği. *Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (12), 74-97.
- Karakan, H. İ. (2021). Gastronomi Temalı Rekreasyon Etkinlikleri. Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları, Çizgi kitapevi. İstanbul
- Karataş, M., Babür, S. (2013). Gelişen dünya’da turizm sektörünün yeri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2013(2), 15-24.

- Kazan Nas (2005) Burdur sempozyumu Burdur mutfak kültüründe mahallî yemeklerin önemi, değişimler, değerlendirmeler ve bu yemeklere ad verme – anlamlandırma *I.Burdur Sempozyumu* S 147
- Kervankiran, İ. ve Bağmancı, M. (2020). Turizm hareketliliğine karşı istikametten bakmak türkiye’den yurtdışına olan seyahatlerin görünümü. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(3), 686-712.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy’s influence on how touristsexperience a destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research* 30 (3), 354-377
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B. ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Mengü, C. (2017). Turizmde motivasyon stratejileri. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 4(15), 1987-1999.
- Ongun, U., Gövdere, B. ve Kaygısız, A. D. (2015). Burdur ilinin kırsal turizm potansiyelinin değerlendirilmesi: Sorunları ve çözüm önerileri, *Mehmet Akif Ersoy University Journal Of Social Sciences Institute*, 7(12), 99-116.
- Örnek, A. (2021). Yiyecek İçecek Sektöründe Yenilebilir Çiçekler ve Mikro Filizler. Oğan, Y. (Ed.). İçinde *Gastronomi Araştırmaları*, 103-109.
- Özdemir, S (2023) *Türkiye’nin Sokak Lezzetleri*, Nobel Yayıncılık: Ankara
- Özen, H (2024) Kültürel miras turizmi kapsamında bir rota önerisi: Burdur şehri örneği (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi) Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Ana Bilim Dalı
- Özmen, E (2019) Burdur Piyasasında Tüketime Sunulan Burdur Şiş Köftelerin Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi) Yüksek Lisans Tezi Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
- Pulluk, E., Örnek, A. ve Yazar, S. (2023). Geçmişten günümüze Burdur mutfak kültürüne yönelik bir saha araştırması. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 21-35.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E. ve Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi (Evaluation of the gastronomic tourism potential of burdur province by swot analysis). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)’nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- T.C Burdur Valiliği İl Yıllığı, (2021) Antik Çağlarda Burdur
- Tozkoparan, U (2024), Burdur ilinde kültür turizmi: çekici faktörler ve engeller, Doktora Tezi, Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

- Tozkoparan, U. ve Temurçin, K. (2024). Kùltür Turizminin Geliştirilmesi Açısından Burdur İlini Çekici Kılan Faktörler: Nitel Bir Araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 11(1), 35-60.
- Türk Patent (2026). Gölhisar Kavurma Erişim: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Cografi-Isaretler/Liste?Il=15> Erişim Tarihi: 07.01.2026
- Türk Patent (2026). Kabak Helvası Erişim: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/6602> Erişim Tarihi: 07.01.2026
- Türk Patent (2026). Burdur Ceviz Ezmesi Erişim: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37998> erişim tarihi: 07.01.2026
- Un Tourism (2026). World Tourism Barometer () Issn: 1728-9246 Volume 24, Issue 1, January 2026 (Version 20/01/26 <https://www.untourism.int/un-tourism-world-tourism-barometer-data>
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: akdeniz bölgesi örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 861-871.
- Yılmaz, T., Beberođlu ve Gülle, İ. Burdur'un doğası. Tarım ve orman bakanlığı vı. Bölge müdürlüğü Burdur- *Pegasus Görsel İletişim Çorum* 2019
- Yiđin, A. ve Akay, B. (2023). Burdur ili arkeoloji turizmi (arkeo-turizm) potansiyeli üzerine bir inceleme. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 12(1), 29-51.