

Determination of the Ingredients and Production Steps of Traditional Lid Pastry (Kapak Boregi) of the District of Guzelyurt, Aksaray Province

Nuran Erdem (Corresponding author)
Aksaray University, Morphou Vocational School, Department of Food Processing, Aksaray, Turkey
E-mail: nuran.erdem42@gmail.com

Suleyman Gokmen
Karamanoğlu Mehmetbey University, Vocational School of Technical Sciences, Department of Food Processing, Karaman, Turkey
E-mail: sugokmen42@hotmail.com

Abstract

Lid pastry, is a type of pastry available in different types based on fillings and cooking technics in which the doughs are rolled thin and one by one. In the study, it has been aimed to define the ingredients and production steps of the lid pastry of Güzelyurt. The data in the study, have been gathered during talks with according to the individual sources living in Guzelyurt. It has been understood that, the pastry has been today practiced by the local people getting to learn following the arrival of immigrants to the region during the Great Population Exchange. Besides, it has been concluded that these foods are of vital importance in health, diet and economic point of view as to stop the traditional tastes disappear and to be widely acclaimed.

Keywords: Lid pastry, traditional food, production processing, Güzelyurt

Aksaray İli Güzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Kapak Böreğinin Malzeme ve Üretim Aşamalarının Belirlenmesi

Özet

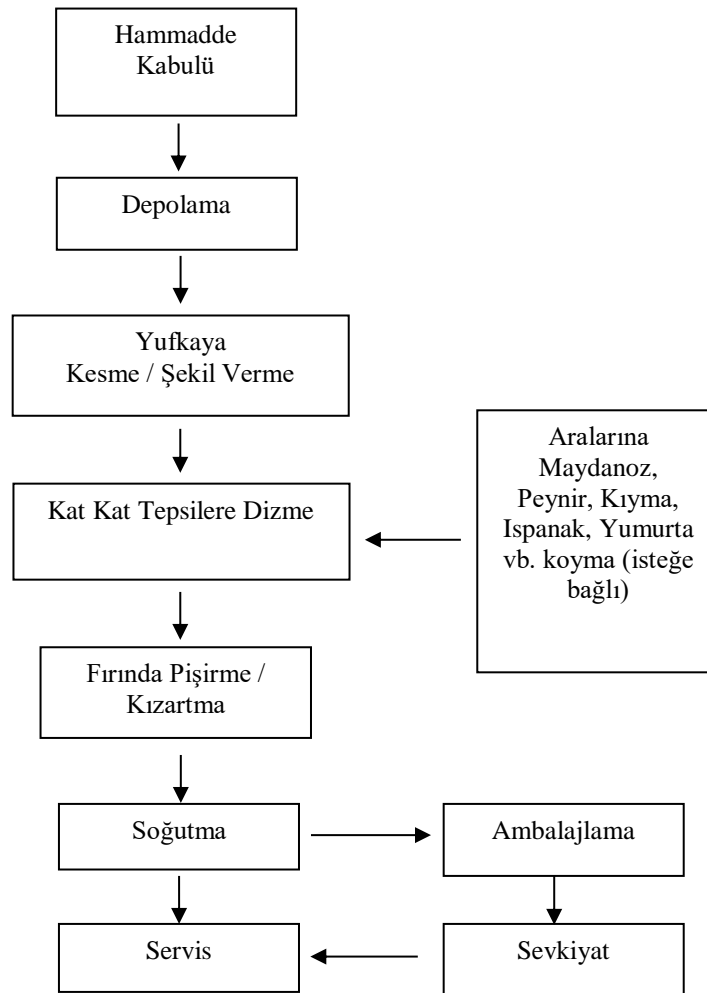
Kapak böreği yufkaların tek tek ve ince olarak açılıp üst üste konularak farklı tekniklerle pişirildiği ve kullanılan harca bağlı olarak istenilen çeşitlerinin üretilebildiği bir börek türüdür. Çalışmada Güzelyurt'un geleneksel kapak böreğinin bileşenleri ve üretim aşamalarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmadaki veriler, Güzelyurt'ta uzun süre ikamet eden kaynak kişilerle yapılan yüz yüze görüşmelerden elde edilmiştir. Böreğin, 1924 yılında yapılan Büyük Mübadele'de yöreye gelen göçmenler tarafından getirilmesinin ardından yöre halkının da öğreterek günümüzde yapmaya devam ettiği belirlenmiştir. Ayrıca geleneksel tatların kaybolmasının önlenmesi ve geniş kitleler tarafından tanınması ile bu gıdaların sağlık, beslenme ve ekonomik açıdan oldukça önem taşıdığı sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kapak böreği, geleneksel gıda, üretim prosesi, Güzelyurt

1. Giriş

Gıda sanayinin gelişmesi ve kadınların iş hayatına girmesiyle birlikte evlerde hazırlanan yemeklere ayrılan süre azalmış ve kolay hazımlanabilen hazır gıdaların üretilmesi, depolanması ve sevkiyatı artmıştır. Bu nedenlerden dolayı geleneksel gıdaların tanıtılma, endüstrileşme ve farklı tekniklerin kullanılma ihtiyacı ortaya çıkmıştır (Şanlıer, 2005; Sitti ve ark., 2009). Geleneksel gıdalarla ilgili birçok tanım yapılmakla birlikte kapsayıcı ve net bir tanıma; *“belirli bir bölge, yöre veya ülke ile ilişkilendirilen ve kendine özgü duyuşal özelliklerinden dolayı gastronomik bir yapıya göre işlenmesi, manipülasyonu ve seçkinliği olan ya da hiç olmayan, hassas bir şekilde yapılan, bir nesilden diğerine aktarılan, sıklıkla mevsime ya da kutlamalara özgü*

olarak ilişkilendirilen veya tüketilen ürün” olarak yapılmaktadır (Öztürk ve ark., 2009). Geleneksel ürünler toplumun kültürel zenginliğini ortaya koymasından oldukça önemlidir. Toplumların yaşadığı bölgenin beslenmesinde önemli yer tutan ve o bölgeye özgü damak tadını gösteren pek çok geleneksel gıda vardır. Ülkemizin İç Anadolu Bölgesi’nde Aksaray İli’nin Güzelyurt İlçesi’nde yapılan geleneksel gıdalarından biri de kapak böreğidir. Genel olarak börek; hazır yufka ya da ince açılmış hamur kullanılarak içerisine kıyma, peynir gibi harç malzemeleri konulup belirli bir şekil verildikten sonra fırında ya da yağda pişirilen bir çeşit hamur işi olarak tanımlanmaktadır (Anonim, 2018a). Börek üretiminin genel üretim akış prosesi Şekil 1’de verilmiştir.



Şekil 1. Börek Üretim Akış Şeması (Anonim, 2018b)

Kapak böreğinin üretimi, diğer börek çeşitlerinin üretim akış şeması Şekil 1’de ve börek çeşitleri Tablo 1’de incelendiğinde bu böreğin diğer böreklerden ayırt edilmesinde; hamurdan hazırlanan yufka kullanılması, harç türü, hamurun şekillendirilmesi ve pişirme yöntemi ile pişirme parametrelerindeki farklılığına bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Kapak böreği yufkaların tek tek ve ince olarak açılıp üzerinin örtülerek pişirilmesi ile farklı çeşitlerinin de üretilebildiği geleneksel bir gıdadır. Bu çalışmada; Güzelyurt’un geleneksel kapak böreğinin bileşenleri ve üretim aşamalarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Tablo 1. Günümüzde Üretilen Börek Çeşitleri (MEGEP, 2006)

1.Mayalı Hamurdan Hazırlanan Börekler
Tepsi Böreği Haşhaşlı Börek Diğerleri
2.Özleştirilerek Yapılan Hamurdan Hazırlanan Börekler
Karaköy Böreği Su Böreği Sarıyer Böreği Kol Böreği Diğerleri
3. Milföy Hamurundan Hazırlanan Börekler
Milföy Hamuru Talaş Böreği Nemse Böreği Diğerleri
4.Hazır Yufkadan Hazırlanan Börekler
Sigara Böreği Muska Böreği Rulo Börek Tepsi Böreği Diğerleri
Kullanılan Börek İçleri
Et ve Et Ürünleri ile Hazırlananlar Peynirli İçler Sebzeli İçler Diğerleri

2. Materyal ve Yöntem

Araştırmadaki veriler, Güzelyurt'ta ikamet eden ve fırın işleten aile (4 kişi) ve ilçede farklı meslek gruplarıyla (pansiyon işletmecileri, ilçedeki üniversitenin akademik ve idari personelleri, restaurant sahipleri, ev hanımları ve el sanatları ustaları dâhil 18 kişi) Tablo 2'deki görüşme formu kullanılarak yapılan yüz yüze görüşmelerden elde edilmiştir.

Tablo 2. Kapak Böreğinin Üretim Aşamalarının Belirlenmesinde Kullanılan Görüşme Formu

KAPAK BÖREĞİNİN YAPIM AŞAMALARININ BELİRLENMESİ
1. Görüşme Tarihi:.....
2. Doğum Tarihiniz:.....
3. Mesleğiniz:.....
4. Kapak böreği'nde kullandığımız malzemeler ve miktarları nelerdir?
5. Kapak böreği'ni nerede ve nasıl pişirirsiniz?
6. Pişirirken yakıt olarak ne kullanırsınız?
7. Kapak böreği hamurunun yoğrulmasını anlatır mısınız?
8. Kapak böreği yapım aşamalarını ayrıntılı anlatır mısınız?
9. Kapak böreği'nin pişirilmesini anlatır mısınız?

10. Pişirmede kullandığınız kapaklar hakkında ayrıntılı bilgi verir misiniz?
11. Pişirmede kullandığınız kapakların ısındığını nasıl anlarsınız?
12. Kapak böreği'nde kullandığınız iç harcı çeşitleri nelerdir?
13. Kapak böreği iç harçlarında kullanılan malzemeler ve yapımını anlatır mısınız?
14. Kapak böreği yapımını kimden öğrendiniz?
15. Kapak böreği yörede ilk defa kimler tarafından yapılmaya başlanmıştır?
16. Kapak böreği ile ilgili ilave etmek istediğiniz başka bir bilgi var mıdır?

3. Bulgular ve Tartışma

Kapak böreğinin üretim aşamalarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada aşağıdaki verilere ulaşılmıştır.

- Kapak böreğinin diğer bir isminin göçmen böreği olduğu,
- Kat kat yapılmasının kapak böreğine ayrı bir lezzet kattığı,
- Kapak böreğinin, 1924 yılında yapılan mübadelede yöreye gelen göçmenler tarafından getirildiği,
- Etkileşim sonucu daha sonraları yörenin yerli halkı tarafından da öğrenilerek yapılmaya başlanan kapak böreğinin günümüzde de yapılmaya devam edilen özel bir börek (Özmel, 1953; Gök, 1959; Yılmaz, 1965; Gök, 1966; Balcan, 1973; Özmel, 1980; Yılmaz, 1980) olduğu,

- Yörede yaşayanların kapak böreği yapımını genellikle anne, babaanne ve anneanne gibi yaşlı ilerlemiş büyüklerinden öğrenmekte ve çocukluklarından bu yana yapımı ve tüketimini sürdürmekte olduğu belirlenmiştir.

Ayrıca yapılan araştırma ile kapak böreğinin başlıca proses aşamalarının 3 ana başlıkta toplanabileceği belirlenmiştir. Bu aşamalar aşağıda verilmiştir.

3.1. Harcın Hazırlanma Aşaması

Kapak böreğinin harcı 5 farklı şekilde hazırlanabilir.

- Soğanlı İç Harç: Sıvı yağda öldürülen soğana salça eklenerek kavrulur. Üzerine yeşil biber ve domatesler kavrulup maydanoz ilave edilir.
- Ispanaklı İç Harç: Sıvı yağda öldürülen soğana salça eklenerek kavrulur. Üzerine temizlenip doğranmış ıspanaklar eklenir. Ispanaklar suyunu çekinceye kadar ısıtma işlemine tabi tutulur. Daha sonra üzerine tuz ve pul biber eklenir.
- Sütü Kabaklı İç Harç: Kabaklar rendelenerek sıvı yağda sotelenir. Daha sonra suyunu çekince üzerine tuz ve pul biber atılır. Bir su bardağı süt eklenerek karıştırılır ve ateşten alınır. İsteğe göre karabiber eklenebilir.
- Çökelekli İç Harç: Çökeleğin içine 1-2 adet yumurta kırılarak çırpılır. Üzerine 200 ml süt eklendikten sonra karıştırılır.
- Peynirli İç Harç: Çökelek, çömlük peyniri, beyaz peynir veya isteğe göre herhangi bir peynir kullanılabilir. 500 gram peynirin içerisine yarım demet doğranmış maydanoz ilave edildikten sonra karıştırılır.

3.2. Hamurun Hazırlanma Aşaması

- Hamuru İçin: 12 su bardağı (1 300 gram) un, 2 tatlı kaşığı (35 gram) tuz ve alabildiği kadar su (Gök, 1959; Gedik, 1979), isteğe bağlı olarak 1 tatlı kaşığı (38 gram) yaş maya (Gök, 1959).

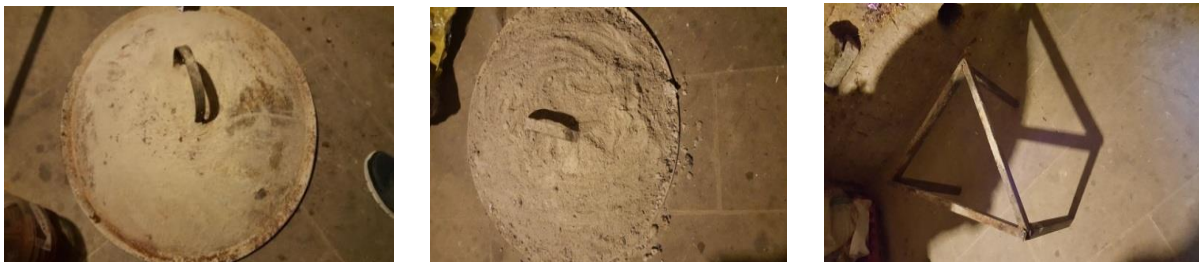
- Yufkaların arasına sürmek için: 1 paket (250 gram) margarin, 1 su bardağı (200 ml) sıvı yağ (Gün, 1985).

3.3. Böreğin Hazırlanma Aşaması

- Derin bir kap içerisine un, tuz, maya ve su alınarak tüm malzemeler özleşinceye ve hamur yumuşak kıvamda oluncaya kadar yoğrulur.
- Tepsinin alt kısmına 8 kat, üst kısmına 7 kat yufka konulacağı için hamur ikiye bölünür (Özmel, 1953; Gök, 1959).
- Hamurun birinci yarısından 8 adet beze yapılarak bezelerin her biri ortalama yemek tabağı büyüklüğünde açılır. İçerisine sıvı yağ karıştırılan eritilmiş margarin ile açılan bezelerin her biri yağlanır ve üst üste konularak kenarları bastırılır. Ancak en son bezenin üzerine yağ sürülmez.
- Üst üste konulan bezeler oklava yardımıyla tek bir yufka haline getirilerek tepsi büyüklüğünde açılır.
- Tabanı yağlanan tepsiye yufka döşenir.
- Arzuya göre kullanılacak olan iç harcı tepsiye serilen yufkanın üzerine eşit bir şekilde yayılır.
- Hamurun ikinci yarısından da aynı şekilde bezeler yapılır. Bu bezeler böreğin üstüne kapak olarak kullanılacağı için kalın olması istenmez ve bir ya da iki beze eksik yapılır. Aynı şekilde açılarak bir kat beze bir kat yağ olarak teker teker yağlanır ve üst üste koyulur. Üst üste koyulan bu bezeler de tepsi büyüklüğünde açılarak iç harcının üzerini kapatacak şekilde serilir.

3.4. Pişirilme Aşaması

- Serilen en son yufkanın tüm yüzeyi hiç boş yer kalmayacak şekilde yağlanır.
- Börek hazırlanırken bir yandan tepsinin kapağı ateşte ısıtılır. Kapak yeterli ısıya geldiğinde ateşten alınır. Alev bitip köz oluşunca bu közler tepsinin büyüklüğüne göre yayılır. Kapağın ısını kontrol etmek için kullanılan iki yöntemden birincisinde kapağın kulpuna damlatılan su kaynarak buharlaşıyorsa (Ekin, 1966; Gök, 1966; Balcan, 1973; Gedik, 1979; Yıkmaç, 1980; Gün, 1985) ikincisinde ise küllü kapağa sürülen bağ çubuğundan duman çıkışı oluyorsa (Gök, 1959; Gök, 1966; Yıkmaç, 1980; Özmel, 1980) kapağın yeterli ısıya ulaştığı anlaşılmaktadır.
- Yöre halkı tarafından *uçayak* olarak adlandırılan, üzerine sac, tencere ve tepsi gibi pişirme araçlarını koymaya yarayan, üç ayaklı üçgen ya da çember biçimindeki ve demirden yapılan sacayağı (Fotoğraf 1), yakılan ateşin üzerine konulur (Ekin A. 1966; Gök, 1966; Balcan, 1973, Gedik, 1979; Özmel, 1980; Yıkmaç, 1980; Gün, 1985). Börek, evde bulunma durumlarına göre kurutulmuş hayvan gübresi (tezek), nohut samanı ve bağ çubuğu gibi yakıtlardan biri veya birkaçı yakılarak oluşan köz üzerinde pişirilmektedir (Özmel, 1953; Balcan, 1973; Yıkmaç, 1980; Gün, 1985). Bu malzemelerin kullanımı, mevcuttaki malzemelerin değerlendirilmesi ve oduna göre çok alevli yanmayıp oluşan közün böreği ağır ağır, daha iyi pişirmesinden dolayı tercih edilmektedir (Özmel, 1953; Gedik, 1979; Yıkmaç, 1980; Gün, 1985). Bunlar içerisinden tezeğin közünün daha uygun olduğu, böreği yakmadan daha iyi pişireceği belirtilmiştir (Özmel, 1953; Gün, 1954; Gedik, 1979; Yıkmaç, 1980; Gün, 1985). Böreğin altı ve üstünün iyi pişmesi için uçayağın altındaki köz ve kapağın ısısının çok iyi ayarlanması gereklidir. Bu şekilde dengeli ısıda pişirilen böreğin çok lezzetli ve daha çıtır olacağı ifade edilmiştir. Çok alevli yanan malzemeler kapak böreğini hızlı pişirip yanmasına neden olacağından uygun değildir (Gün, 1954; Gök, 1966; Gedik, 1979; Yıkmaç, 1980; Özmel, 1980; Gün, 1985). Tepsinin büyüklüğüne göre ateşin her iki tarafına uçayak veya bir tarafına uçayak bir tarafına taş da konulabilmektedir (Gedik, 1979).



Fotoğraf 1. Kapak böreğinin pişirildiği uçayak, külsüz sac kapak ve küllü sac kapak

• Tepsinin üzerine özel kulplu sac kapak kapatılmaktadır. Kapak böreği ismini de üçayak ile sac kapak arasında pişirilmesinden almaktadır. Pişirme işlemine başlamadan önce sac kapak üzerine kül sürülmektedir (Fotoğraf 1) ve bu kapak yanan ateşe konulan üçayağın üzerine yerleştirilmektedir (Gözmen, 1934; Özmel, 1953; Gün, 1954; Gözmen, 1956; Gök, 1959; Tetik, 1959; Tetik, 1961; Yıkılmaz, 1965; Gök, 1966; Ekin A, 1966; Balcan, 1973; Tetik, 1979; Gedik, 1979; Özmel, 1980; Yıkılmaz, 1980; Gün, 1985; Tetik, 1985). Kapağın üzerine kül sürülmesinin nedeni, böreğin pişirilmesi esnasında kapağın ısıyı daha uzun süre muhafaza etmesidir. Kapağın kenarlarında bulunan yaklaşık 2 cm uzunluğundaki saçak, külün kapaktan böreğin üzerine dökülmemesini sağlamaktadır. Her pişirme işleminden sonra kapaktaki külün tekrar kullanılmak üzere bir kovaya dökülmesi gerekir. Bu şekilde *“kapağın sağırlaşması”* diye ifade edilen bu yöntem ile kapağın böreği pişirme özelliğini kaybetmesinin önüne geçilmektedir (Balcan, 1973; Özmel, 1953; Gök, 1966; Yıkılmaz, 1980; Gedik, 1979; Gedik, 1979; Özmel, 1980; Gün, 1954, Gözmen, 1956).

• Börek altta köz ve üstte ısıtılmış kapağın arasında pişirilir. Arada kapak açılır, böreğin üstü ile bıçakla kaldırılarak altının pişip pişmediği kontrol edilir. Böreğin altı ve üstü piştikten sonra tepsi üçayaktan (Fotoğraf 1) alınır. Kapak böreği tüketilmeye hazır hale gelmiştir (Gözmen, 1934; Özmel, 1953; Gün, 1954; Gözmen, 1956; Gök, 1959; Tetik, 1959; Tetik, 1961; Yıkılmaz, 1965; Ekin, 1966; Gök, 1966; Balcan, 1973; Tetik, 1979; Gedik, 1979; Özmel, 1980; Yıkılmaz, 1980; Gün, 1985; Tetik, 1985). Kapak böreğinin görsel olarak yapılışı Fotoğraf 2’de gösterilmiştir.



Fotoğraf 2. Kapak Böreğinin Görsel Olarak Yapılışı

Ayrıca kıymalı börek olarak da kapak böreği tüketilmektedir. Konuyla ilgili Aydın İli’nde tüketime sunulan kıymalı böreğin kıymasının tür tayini ile ilgili yapılan bir çalışmada kıymada herhangi bir hile tespit edilmemiştir

(Orhan, 2014). Kapak böreğinde, geleneksel gıda olmasından ve ticarileşmemesinden dolayı bu tür hilelerin yapıma ihtimalinin düşük olacağı düşünülmektedir.

Yapılan diğer bir araştırmada ise Konya'nın en meşhur börekleri su böreği ve sac böreği olduğu bildirilmiştir. Ayrıca bu böreklerin en önemli özelliği kadınların evlerinde hazırlamış oldukları hamurdan yapmalarıdır. Bu nedenle kapak böreği örneğindeki gibi farklı çeşitlere ve özelliklere sahip börekler olduğu rapor edilmiştir (Büyükşalvarcı ve ark., 2016).

Bodrum'da üretimi yapılan geleneksel böreklerle ilgili yapılan başka bir çalışmada ise diğer yörelerden farklı olarak otlu gül böreğinin üretildiği bildirilmiştir. Bu böreğin kapak böreğinden başlıca farkları; böreğin şekli, yumuşaklığı, maya katılmaması ve hazır yufka kullanılmasıdır (Bozok ve ark., 2017).

Eskişehir'de üretilen diğer bir börek türü olan üyken böreğinin kapak böreği üretiminden farklılıkları ise böreğin şekli, suda pişirilmesi ve üretimde mayanın kullanılmamasından kaynaklanmaktadır (Arıkan, 2017).

Kapak böreğinin, 1924 yılında yapılan Büyük Mübadele'de yöreye gelen göçmenler tarafından getirildiği daha sonra yöre halkının da geleneksel böreği öğrenerek günümüzde de yapmaya devam ettiği tespit edilmiştir. Böylece kültürümüze ait olan geleneksel gıdaların korunması adına bu çalışmanın yararlı olabileceği düşünülmektedir.

3. Sonuç ve Öneriler

Geleneksel ürünlerin kalite özelliklerinin duyuşal yaklaşımlar ile değerlendirilerek tasvir edilmesi oldukça zordur. Bu nedenle geleneksel gıdaların tipik duyuşal ve fizikokimyasal karakteristikleri, onları korumak ve standardize etmek için belirlenmelidir. Avrupa ülkelerinde bu amaçla coğrafi işaretler kullanılmaktadır. Konuyla ilgili coğrafi işaretleme, yöresel ürünlerin tanıtılması, korunması ve tanımlanması anlamında önemli bir amaç olarak adlandırılmaktadır. Ülkemizde de benzer bir düzenleme yapılmış, Etlı Ekmek, Antep Baklavası ve Kayseri Mantısı gibi coğrafi işaretli gıdalar olarak birçok ürünün özellikleri tanımlanmıştır.

Yapılan çalışmada Aksaray İli'nin Güzelyurt İlçesi'ne has olan kapak böreğinin üretim aşamaları belirlenmiştir. Çalışmada kapak böreği üretiminde maya kullanılmamasından dolayı tepsı böreği üretimine benzer olan mayalı olarak hazırlanan börekler grubuna girdiği tespit edilmiştir.

Zengin bir kültüre sahip olan Anadolu'daki yörelere ve topluluklara ait yeme-içme gelenekleri, kullanılan araç-gereç ve malzemeler ortaya çıkarılarak yeni nesillere tanıtılmalıdır. Bu konuda uzmanlaşmış bireylerin, gönüllü kuruluşların, kitle iletişim araçlarının, sivil toplum kuruluşlarının ve üniversitelerin desteğine ihtiyaç vardır. Kültürümüzün yozlaşması, teknolojik gelişmeler ve fast-food gibi hazır gıdaların tüketilmesinden dolayı geleneksel ürünlerin tanıtımı konusunda sıkıntılar yaşanmaktadır. Bu sebeple unutulmaya yüz tutmuş yöresel ürünlerle ilgili çalışmalar yapılmasının yararlı olabileceği sonucuna varılmıştır. Ayrıca geleneksel tatların kaybolmasının önlenmesi ve gıdaların geniş kitleler tarafından tanınması ile bu gıdaların sağlık, beslenme ve ekonomik açıdan oldukça önem taşıdığı sonucuna varılmıştır.

Kaynaklar

Anonim,(2018a) Böreğın Tanımı. <https://tr.wikipedia.org/wiki/B%C3%B6rek>,Erişim Tarihi: 30.01.2018.

Anonim (2018b) Börek Üretim Akış Şeması. <https://www.foodelphi.com/uretim-akis-semasi-ornekleri>, Erişim Tarihi: 30.01.2018.

Arıkan, A. D. (2017) Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri. *Journal of Human Sciences*, 14: 2061-2077.

Balcan, A. (1973) Güzelyurt MYO çalışması, özel görüşme, 22 Eylül 2017, Güzelyurt, Aksaray.

Bozok, D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarioğlan, M. ve Girgin, G. K. (2017). *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4: 165-181.

- Cömert, M., Özata, E. (2016) Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 42: 1963-1973.
- Ekin, A. (1966) Ailem Pastanesi ve Restaurant Sahibi, özel görüşme, 02 Şubat 2018, Güzelyurt, Aksaray.
- Ekin, İ. (1966). Ailem Pastanesi ve Restaurant Sahibinin Eşi, özel görüşme, 02 Şubat 2018, Güzelyurt, Aksaray.
- Gedik, Ö. (1979). Aksaray Üni. Güzelyurt MYO Güvenlik Görevlisi, özel görüşme, 13 Ağustos 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Gök, S. (1959). Günışığı Pansiyonu İşletmecisi, özel görüşme, 28 Eylül 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Gök, F.G. (1966). Günışığı Pansiyonu İşletmecisi, özel görüşme, 28 Eylül 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Gözmen, C. (1956). Ev hanımı, özel görüşme, 17 Nisan 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Gözmen, E. (1934). Ev hanımı, özel görüşme, 17 Nisan 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Gün, D. (1954). Ev hanımı, özel görüşme, 3 Ekim 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Gün, Y. (1985). Aksaray Üni. Güzelyurt MYO çalışanı, özel görüşme, 27 Eylül 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Kadanalı, E. ve Dağdemir, V. (2016). Tüketicilerin yöresel gıda ürünleri satınalma istekliliği. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33: 9-16.
- Karakaya, S., Ercan, P., Türk, Ö., Kancabaş, A., Kurt ve Ö. Akıllıoğlu, H.G. (2009). Batı Anadolu'ya özgü bazı geleneksel içecekler. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27-29 Mayıs 2009.
- Kırdaw, S.S., Kurşun, Ö. ve Köse, Ö.E. (2009). Geleneksel çanak peyniri üretim teknolojisi ve kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27-29 Mayıs 2009.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilgiler Dergisi*, 4: 75-83.
- MEGEP (2006) Börekler. http://ismek.ist/files/ismekOrg/file/2013_hbo_program_modulleri/borekler.pdf, Erişim Tarihi 30.01.2018.
- Orhan, A. (2014). Aydın İli'nde tüketilen yemeye hazır börek, lahmacun ve pidelerde kullanılan kıymaların tür tayinlerinin ELISA yöntemi ile tespiti. Adnan Menderes Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Aydın, Türkiye.
- Özmel, D. (1953). El Sanatları Ustası, özel görüşme, 04 Ekim 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Özmel, H. (1980). Ev hanımı, özel görüşme, 28 Eylül 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Öztürk, İ., Karaman, S., Sagdic, O. ve Kayacier, A. (2009). Kayseri piyasasında satılan mantıların bazı mikrobiyolojik özellikleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27-29 Mayıs, 2009.
- Tetik, R. (1979). Gelveri Ekmeği Fırını sahibinin oğlu, özel görüşme, 23 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Tetik, G. (1961). Gelveri Ekmeği Fırını sahibinin eşi, özel görüşme, 23 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Tetik, S. (1985). Gelveri Ekmeği Fırını Sahibinin Gelini, özel görüşme, 23 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray.

- Tetik, Y. (1959). Gelveri Ekmeği Fırın Sahibi, özel görüşme, 23 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Sitti, S., Hayta, M. ve Yetim, H. (2009). Kayseri mantısı: Hazırlanışı ve kalite nitelikleri, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, 27-29 Mayıs 2009.
- Şahin, A. ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5: 88-92.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. Gazi Üniversitesi. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25: 213-227.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21-23 Mayıs 2008.
- Yenipınar, U., Köşker, H. ve Karacaođlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlu peyniri. *Journal of Turizm Gastronomy Studies*, 2: 13-23.
- Yıkılmaz, M. (1965). Aksaray Üni. Güzelyurt MYO Memur (Muhasebe), özel görüşme, 23 Eylül 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Yıkılmaz, U. (1980). Aksaray Üni. Güzelyurt MYO çalışanı, 27 Eylül 2017, Güzelyurt, Aksaray.