

VEGAN TÜKETİCİ DAVRANIŞLARININ ÖNÜNDEKİ ZORLUKLARI, FIRSATLARI VE TEHDİTLERİ ANLAMAK: GAZİANTEP MUTFAĞINDAN KANITLAR

UNDERSTANDING THE CHALLENGES, OPPORTUNITIES AND THREATS TO VEGAN CONSUMERS' CONSUMPTION BEHAVIOR: EVIDENCE FROM GAZİANTEP CUISINE

Barış ARMUTÇU¹, Atıncı OLCAY², Berna YÜCE³

ÖZET

Hayvansal kaynaklı gıdaları ve ürünleri reddeden bir tüketim biçimi olan veganlık dünya çapında giderek daha fazla popülerlik kazanmaktadır. Veganlık, hayvan kökenli gıdaları ve diğer hayvansal ürünleri reddeden bir tüketim biçimi olarak sağlıklı olma ve hayvanları koruma üzerine yapılandırılmıştır. Bu açıdan çalışma, Gaziantep mutfağının vegan tüketiciler açısından uygunluğuna odaklanarak vegan beslenmenin ortaya çıkışını, gelişimini ve genel beslenme içerisindeki yerini araştırmayı, varsa mevcut eksikliklere alternatifler belirlemeyi amaçlamaktadır. Çalışma ayrıca Gaziantep mutfağındaki veganlığı gastronomi turizmi perspektifinden incelemektedir. Bununla birlikte çalışma Gaziantep mutfağına ışık tutarak vegan beslenme ve vegan tüketiciler ile ilgili alan yazına önemli katkılar sağlamaktadır. Bulgular, Türkiye'nin Güneydoğu Bölgesi'nde yer alan Gaziantep'in, baskın et kültürü algısına rağmen vegan mutfağına çok uygun zengin bir mutfak mirasına sahip olduğunu örnek gastronomi ürünleri ile ortaya koymaktadır. Ayrıca çalışmada, Gaziantep mutfağındaki bazı ürünler vegan tüketiciler tarafından doğrudan tüketilebilirken, diğerleri küçük değişikliklerle uyarlanabileceğini tespit edilmiştir. Vegan tüketicilerin tüketim kalıplarını ortaya koyan bu çalışma, politika yapımcılar, işletmeler ve pazarlamacılar için destinasyon ziyaretlerini artırmak için uygun stratejilerin formüle edilmesine yardımcı bir kaynak olabileceğinde önemlidir.

ABSTRACT

Veganism, a form of consumption that rejects foods and products of animal origin, is gaining more and more popularity worldwide. Veganism, as a consumption pattern that rejects animal-derived foods and other animal products, is structured on being healthy and protecting animals. In this respect, the study aims to investigate the emergence, development and place of vegan nutrition in general nutrition by focusing on the suitability of Gaziantep cuisine for vegan consumers, and to identify alternatives to existing deficiencies, if any. The study also examines veganism in Gaziantep cuisine from the perspective of gastronomy tourism. In addition, the study contributes to the literature on vegan nutrition and vegan consumers by shedding light on Gaziantep Cuisine. The findings reveal that Gaziantep, located in the Southeast Region of Turkey, has a rich culinary heritage that is very suitable for vegan cuisine despite the dominant perception of meat culture. The study also found that while some products in Gaziantep Cuisine can be consumed directly by vegan consumers, others can be adapted with minor changes. This study, which reveals the consumption patterns of vegan consumers, is important for policy makers, businesses and marketers as it can be a resource to help formulate appropriate strategies to increase destination visits.

Geliş Tarihi:

30.11.2024

Kabul Tarihi:

19.02.2025

Yayın Tarihi:

17.06.2025

Anahtar Kelimeler

Tüketici Davranışı,
Vegan Tüketiciler,
Gastronomi Turizmi,
Destinasyon
Pazarlaması,
Gaziantep Mutfacı

Keywords

Consumer Behavior,
Vegan Consumers,
Gastronomy Tourism,
Destination
Marketing, Gaziantep
Cuisine

¹Dr. Öğr. Üyesi, Iğdır Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İşletme ve Pazarlama Bölümü,

b.armutcu2765@gmail.com,  ORCID: 0000-0002- 4865-026X

² Prof. Dr., Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, olcay@gantep.edu.tr,  ORCID: 0000-0003-0407-5467

³ Lisans Öğrencisi, Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bernagorucu@hotmail.com,  ORCID: 0009-0003-7313-2610

1. Giriş

Beslenme; bireyin büyüme, gelişme, kilo alma, uzama, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için gerekli olan besinleri alıp organizmada değerlendirmesidir. Vücudun büyümesi, kendini yenilemesi ve çalışmaya devam etmesi için gerekli besin değerlerinden yeterli miktarda alması ve bu değerleri vücutta kullanmasına sağlıklı ve dengeli beslenme denir (Baysal, 2010). Besinlerin yapısında bulunan, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineraller ise besin öğeleri olarak tanımlanmaktadır (Özer vd., 2021). Bunun yanı sıra insanların kişisel tercihlerinde farklılıklar tespit edilebilmekte, bu farklılıklarda farklı şekillerde (vegan, vejetaryen, ketojenik vb.) şeklinde ortaya çıkmaktadır (Ghaffari vd., 2021). Bu doğrultuda gelişen, küreselleşen ve dönüşen günümüz dünyasında beslenme konusunda da sürekli yeni trendler ortaya çıkmaktadır. İnsanlar beslenme konusunda bilinçlendikçe doğru beslenme şekli nedir, nasıl olmalıdır? sorusu gündeme gelmiştir (Anyanwu vd., 2023).

Bununla birlikte hastalıkların artması, ekolojik dengenin bozulması ve hayvanlara yapılan zulmün artması ile vegan beslenme ilerleme göstermiş, vegan pazarları ise özellikle son yıllarda artmış ve büyümüştür (Ginsberg, 2017). Sadece yemeklerde değil birçok kıyafette ya da temizlik ürününde artık vegan ürün damgasını görmekteyiz. Son zamanlarda pazarlamada vegan ürünlere yönelik birçok talep ve desteklerin olduğu görülmekte (Altaş, 2017) ve pazarlama da hedef kitlenin tanınması ve beklentilerine yönelik hareket edilmesi pazarın etkinliğini arttıracaktır (Rızaoğlu, 2004). Global Data tarafından yürütülen bir araştırmaya göre, 2014'te Amerika nüfusunun sadece %1'i vegan iken 2017'de bu oran %6 ya çıkmıştır. (Single Platform, 2022). Tüm dünyadaki toplam nüfusun yüzde 1'inin vegan olduğu araştırmada yer alan ayrı bir bilgi. Yani yaklaşık olarak 79-80 milyon kişinin dünya çapında vegan olduğu düşünülmektedir. Türkiye'de kaç tane vegan olduğuna dair maalesef bir bilgi net olarak bulunmamaktadır. Ancak dünyada vegan beslenmeye talep arttığı sürece Türkiye'de de değişimlerin olması kaçınılmaz olacaktır. Bu doğrultuda Türkiye'de birçok yeni vegan restoran açılmakta, birçok restoran ise vegan menüler yer almaktadır. 2020'de dünyada et ve süt alternatifi vegan ürünlerin satışı 29,4 milyar dolara ulaşmıştır. 2030 yılında bu pazarın 162 milyar dolara ulaşması beklenmektedir (Elkin, 2021).

Gastronomi bilimine yeni bir yaklaşım getiren bu uygulamaların Türkiye'deki durumun ortaya konması ve gastronomi turizmine katkı sağlaması açısından vegan tüketicilerin tüketim davranışlarının daha fazla araştırılması gerekmektedir. Gastronomi turizminde veganlığı teşvik etmenin, çevreye duyarlı gezginleri çekmek, ziyaretçileri yeni ve çeşitli mutfaklarla tanıştırmak ve yerel işletmeleri desteklemek gibi çok sayıda faydası olabilir. Ayrıca vegan seçenekler sunmak, veganlık dünya çapında giderek daha popüler hale geldiğinden gastronomi turizminin erişimini daha geniş bir kitleye yayabilir. Bu açıdan çalışma Gaziantep mutfağının vegan tüketiciler için uygunluğunu ortaya koymakta ve gastronomi turizminin veganlığı teşvik etme potansiyelini araştırmaktadır.

Bu kapsamda çalışmada aşağıdaki sorulara cevaplar aranmıştır.

- Vegan beslenme nedir, vegan kime denir?
- Vegan beslenme nasıl ve ne zaman ortaya çıkmıştır?
- Vegan beslenmeye etkili faktörler nelerdir?
- Vegan beslenmede ekonomik, dini, kültürel ve cinsiyet özelinde farklılıkları var mıdır?

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Vegan Tüketicilerin Beslenme Davranışlarını Etkileyen Faktörler

Sağlık *"bir bireyin sadece hasta ya da engel durumunun olmaması değil, fiziksel, ruhsal, zihinsel, ekonomik, ekolojik ve sosyal yönden tam bir denge halinde olması"* şeklinde tanımlanmaktadır (WHO, 2024). Sağlıklı bir birey olarak kaliteli bir yaşamın sürdürülmesinde en temel insani gereksinim beslenmedir (Tunçay, 2018). Beslenme kısaca vücudun temel fonksiyonlarını yerine getirebilmek için gerekli olan enerji ve besin öğeleri ihtiyacının karşılanmasıdır. Sağlıklı beslenme ise, besin öğelerinin yeterli miktarda ve dengeli bir şekilde tüketilmesidir (Bellou vd., 2018). Yaşamın her evresinde

sağlığın korunması, geliştirilmesi ve kaliteli bir yaşam sürdürülmesi optimal beslenme yani yeterli ve dengeli beslenme ile mümkündür (WHO, 2024; Besler vd., 2015). Yeterli ve dengeli beslenme, hem günlük enerji ve besin öğelerinin yeterli miktarda alınmasını, hem de besinlerin düzenli aralıklarla tüketilmesini içermektedir. Toplumda sağlıklı beslenmenin temel amacı başlangıçta bireyin ve devamında toplumun sağlığını koruyarak beslenmeye bağlı gelişebilecek kronik hastalıkların önlenmesi, sağlığın geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin yükseltilmesidir (Aykut, 2011). Sağlıklı bir diyet, bireyleri aşırı beslenme ya da yetersiz beslenmeye karşı korumaktadır. Diyabet, hipertansiyon, kalp hastalıkları, kolon, mide kanseri gibi bulaşıcı olmayan hastalıklar ve obezite ile ilişkili diğer sağlık sorunlarının önlenmesinde sağlıklı bir diyet temel unsurdur (WHO, 2024).

Kişilerin besinlere yönelik tercihleri ve beslenme durumlarını birçok unsur etkilemekte ve bu unsurlar çevresel ve biyolojik kaynaklı olabilir (Baysal, 2014). Kişilerin beslenme davranışları ve karar vermelerini yaşadığı yakın çevresi, kişinin fiziksel, sosyal ve ruhsal gelişimleri etkilemektedir (Koumoundourou vd., 2010). Beslenme davranışı üzerinde kişilerin sosyo- ekonomik düzeyleri, yaşanılan yerin çevresel farklılıkları da etkilidir. Diğer önemli faktör de dengesiz gelir dağılımıdır. Yetersiz ve dengesiz beslenmede bu faktörlerin etkisi bulunmaktadır. Aynı zamanda beslenme bilincinin olmaması, gıda seçiminin doğru olmaması, pişirme, hazırlama ve saklama koşullarının uygun olmaması beslenme davranışını etkileyebilmektedir. Bir toplumda beslenme davranışları üzerinde etkisi olan etmenleri genel olarak; tüketicinin alım gücü yetersizliği, cinsiyet, eğitim seviyesi ve dini inançlar şeklinde sıralanabilir (Baysal, 2014; Koumoundourou vd., 2010).

Cinsiyet: Cinsiyet farklılıklarına bağlı olarak da farklı yemekleri yemeyi tercih ettikleri görülmektedir. Nitekim kadınlar ve erkekler arasında fiziksel, sosyal ve psikolojik özelliklerin farklı olması ve bu farklılıkların onların nerede, neden, ne zaman, hangi yemek yediklerini etkilediği gözlemlenmiştir. Hangi farklılıkların yemek tercihlerini etkilediğine dair çalışma sayısı da oldukça azdır (Albayrak, 2022). Teknolojinin gelişmesiyle, insanların beslenme tercihleri de değişim göstermiştir. Tüketilen besinlerin içeriği bilinmediğinden, yoğun ve uzun çalışma saatlerinde umursanmadığından hazır gıdalara daha fazla yönelim gözlenmektedir. Yapılan çeşitli çalışmalarda da bireylerin atıştırma alışkanlıkları, yağlı ve karbonhidrat miktarı yüksek besinleri çok tükettikleri, besin çeşitliliğini önemsemedikleri gözlemlenmiştir (Sevim ve Kurtuluş, 2022; Albayrak, 2022; Demirezen ve Çoşansu, 2005; Howard ve Reeves, 2005).

Ekonomik Durum: Ekonomik durum; sosyal, psikolojik ve kültürel açılarından beslenme tercihlerini etkileyen diğer faktörlerle olan ilişkisi nedeniyle gıda seçiminde merkezi bir rol oynamaktadır (Moraes, 2020). Yüksek eğitim seviyesine sahip bireyler, düşük fiziksel aktivite ve düşük gelir ile karakterize edilen pozisyonlarda da istihdam edilebilmektedir. Düşük sosyoekonomik statüye sahip bireylerin beslenme alışkanlıkları incelendiğinde, yüksek sosyoekonomik statüye sahip olanlara kıyasla daha az lif, meyve ve sebze, tam tahıllar, baklagiller, yumurta ve et tükettikleri, daha fazla doymuş yağ ve rafine şeker tükettikleri görülmektedir. Ayrıca, düşük sosyoekonomik statüye sahip bireylerin protein, tekli doymamış yağ ve çoğu vitamin ve mineral alımının önemli ölçüde daha düşük olduğu ve enerji alımlarının çoğunun ekmek ürünleri, yağlar ve şekerlerden elde edildiği görülmüştür. Bu bireylerin aynı zamanda daha düşük fiziksel aktivite ve eğitim seviyelerinin yanı sıra daha yüksek vücut kitle indeksi değerlerine sahip oldukları tespit edilmiştir (Sevim ve Kurtuluş, 2022; Albayrak, 2022).

Eğitim Durumu: Eğitim düzeyi sağlık davranışları ve gıda tüketim davranışları üzerinde önemli ölçüde etkilidir. Tüketicilerin eğitim durumu ile sağlıklı yaşam biçimini yani gıda tüketim davranışları arasında anlamlı bir ilişki olduğu ifade edilebilir. Bununla birlikte tüketicilerin beslenme konusunda bağımsız olarak aldıkları beslenme eğitimlerinin sağlıklı gıda tüketim davranışları üzerinde etkilidir (Güler, 2003; Gürhan, 2017).

Dini İnançlar: Bazı kültürlerde, belirli yiyecekler hastalığa neden olan özelliklerle veya dinsel uygunsuzlukla ilişkilendirilebilirken, diğer yiyecekler sağlık, ahlaki uygunluk ve ruhsal saflıkla

ilişkilendirilebilir. Douglas, "Saflık ve Tehlike" adlı eserinde yiyecekleri saf veya saf olmayan olarak kategorize eder ve bu sınıflandırmayı toplumsal yapılar olan yapısal sembollere ve dinsel olgulara bağlar. Douglas'a göre dinsel kirlilik doğaüstü unsurlarla ilişkilidir (Akt. Gürhan, 2017; Beşirli, 2012). İslam inancında domuz eti ve alkol tüketimi haram (yasak) olarak kabul edilir ve bu ürünleri tüketmenin kişinin dinsel inançlarını kirleteceğine inanılır. Benzer şekilde, Yahudilerin dinsel inançlarını ve saflıklarını korumak için tükettikleri "koşer" ürünler Yahudiliğin temel bir yönü olarak kabul edilir.

2.2. Vegan Tüketim ve Beslenme

Vejetaryen beslenme Klasik Yunanistan zamanından beri bilinmektedir. O zamandan beri, bir tür beslenme seçeneği olan vegan beslenme tercihi dini ve sağlık nedenleriyle, sonrasında insanların kişisel zevkleri çerçevesinde bundan kısa bir süre sonra gelişme göstermiştir. Kısa bir zaman öncesine kadar da zayıf ve dar bir temelde, ilerleyebilmişse de yine bu ilerleme de çok kısıtlı olmuştur (Mason ve Mullins, 2016). Rönesans döneminde ve özellikle XVI. yüzyıldan itibaren, hayvanların acıyı hissedebilir olduğu ve bu sebeple daha nazik bir tavırla davranmak gerektiği düşünülmüştür. XVII. yüzyılda vejetaryen beslenme lehindeki hareketler dini, felsefi ve ahlaki yönlerle dayalı olarak gelişmiş ve vegan beslenmenin temelleri atılmaya başlamıştır. İngiltere Saltford'da Rahip Cowherd, İncil'i referans göstererek et tüketiminden kaçınılmasını savunmuştur. Cowherd 1809'da insanların "dünya bitene kadar et yememesini ve alkollü içeceklerden kaçınmaları gerektiği" doktrinini ilan etmiştir. Kahvaltılık mısır gevreğinin mucidi ve aynı zamanda etsiz bir yemek tarzını benimsemiş olan John Harvey Kellogg bu hareketin önemli isimlerindendir. XX. yüzyıl ahlaki ve dini sorunların yanı sıra vejetaryen gıdaların tüketimi, çevre koruma ve biyolojik çeşitliliği, hayvan refahı ve temel olarak bitki tüketimiyle ilişkili sağlık sorunları dönemin konularıdır (Mason ve Mullins, 2016; Silva vd., 2015; Sabate, 2001; Silva vd., 2015; Akt. Shipman, 2020). 1944 yılında The Vegan Society'nin kurucularından Donald Watson veganlığı şu şekilde tanımlamıştır: "Veganlık, hayvanların yiyecek, giyecek ya da başka herhangi bir amaçla sömürülmesini ve onlara zulmedilmesini mümkün ve uygulanabilir olduğu ölçüde dışlamayı amaçlayan bir yaşam biçimidir." Veganlar bitkisel alternatifler lehine hayvansal ürünlerden kaçınırlar. Temel ilke, tamamen veya kısmen hayvanlardan elde edilen ürünlerin yerine başka ürünler kullanmaktır (Torres ve Torres, 2010).

Vegan beslenme, insanın çevreye verdiği zararların yarattığı endişe ve hayvanlardan elde edilen gıdaları tüketmemeyi içeren katı bir beslenme modelidir (Hoffman vd., 2013). Vegan kişiler et, süt, yumurta ve bal gibi hiçbir hayvansal ürünü tüketmezler. Vegan beslenme de bitkisel ürünler ön plandadır. Hayvansal besin değerlerini alamayan veganlar bunları bitkisel besin değerleri ile tolere etmeye çalışır.

Vegan, hayvanlardan temin edilen herhangi bir gıdayı yemeyi ya da kullanmayı kabul etmeyen kişilerdir. Bu kişiler; et, balık, yumurta, bal, süt, peynir gibi gıdaları yemezler. Besinlerin yanı sıra vegan beslenmede hayvansal kaynaklı yün, deri ve ipek giysilerin kullanımı da reddedilir. Vegan beslenenler bu beslenme tarzının sağlıklı olmasının yanı sıra çevreyi korumayı amaçladıklarını savunurlar. Vegan diyetin başlıca besin kaynakları sebze ve meyvelerdir. Bunların yanında tahıllar, bazı kuruyemişler, bitkisel yağlar (zeytin, kanola, susam ve avokado gibi), baklagiller ve bitki bazlı et-süt alternatifleri vegan beslenme de çeşitlilik sunmaktadır.

3. Yöntem

3.1. Çalışmanın Amaç ve Önemi

Vegan beslenme, günümüzde giderek daha fazla değer kazanmaktadır. Vegan beslenme biçimini benimseyen tüketicilerin gerekçeleri temelde hayvan haklarına saygı duymaları, devamında hayvanların kullanıldığı tarım ve hayvancılık uygulamalarına karşı çıkmalarıdır. Hayvanların duygusal ve fiziksel olarak zarar görmemesi ve canlı oldukları bilinciyle muamele görmesi için veganlık tercih edilir. Vegan kişiler bu sorunların azaltılmasına yardımcı olmayı, hatta önüne geçmeyi

hedeflemektedirler. Vegan beslenme son zamanlarda çok araştırılan ve yine çok tercih edilen bir beslenme türüdür. Günümüzde veganlık, hala tam olarak anlaşılamayan ve genellikle vejetaryenlikle karıştırılan bir yaşam biçimidir. Bunun yanı sıra vegan ürün pazarının oldukça sınırlı ve pahalı olması, bu beslenme tarzını benimseyen kitleler için zorlayıcı bir unsur oluşturmaktadır. Vegan ürün sunan işletme sayısı ise dış pazara nispeten yok denecek kadar azdır. Bunun sebebi ise elbette hammadde tedariğinin kısıtlı ve pahalı olması, ek olarak hitap ettiği kitle oranının da tam olarak bilinmemesidir. Bu açıdan çalışma Gaziantep mutfağının vegan tüketiciler için uygunluğunu ve gastronomi turizminin veganlığı teşvik etme potansiyelini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

3.2. Çalışmanın Yöntemi

Çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden içerik ve metin analizi yöntemleri kullanılmıştır. İçerik analizi, nitel araştırmalarda metinsel verileri analiz etmek ve yorumlamak için kullanılan sistematik bir araştırma yöntemidir. Metin analizi ise anlayış kazanmak ve ampirik bilgi geliştirmek için belgeleri sistematik olarak gözden geçirmeyi ve değerlendirmeyi içeren nitel bir araştırma yöntemlerinden biridir. Bu yöntem çeşitli yazılı materyal türlerini incelemek ve yorumlamak için literatürde sıklıkla kullanılmaktadır. Nitel araştırma, problemi sorgulayan, yorumlayan ve problemin var oluş sürecini anlama uğraşı içinde olan bir yöntemdir (Guba ve Lincoln, 1994; Klenke, 2016; Baltacı, 2019). Bir problemin çözümüne ilişkin metin analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerini kullanan nitel araştırma, daha önceden bilinen veya fark edilmemiş ya da yeni oluşan problemlerin algılanmasına, probleme ilişkin doğal olguların gerçekçi bir şekilde ele alınmasına yönelik öznel-yorumlayıcı bir süreci ifade etmektedir (Seale, 1999; Baltacı, 2019). Araştırma kapsamında, konu ile ilgili yazılmış kitaplar, makaleler, tezler, çeşitli dergiler, bildiriler, kamu kurum ve kuruluşlarının basılı ve elektronik eserleri ve internet sayfalarından kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Bu metodoloji, Gaziantep mutfağının vegan beslenme açısından değerlendirilmesine ve gastronomi turizmi bağlamında veganlığın incelenmesine olanak sağlamıştır. Ayrıca, veganizmin genel beslenme içindeki yeri, gelişimi ve mevcut eksikliklere yönelik alternatiflerin belirlenmesi konularında da derinlemesine bir analiz yapılmasına imkân vermiştir. Nitel araştırma yönteminin kullanılması, konunun çok boyutlu ve derinlemesine incelenmesine olanak tanımış, Gaziantep mutfağının vegan beslenme açısından sunduğu fırsatları ve zorlukları daha iyi anlamaya yardımcı olmuştur. Bu yaklaşım, aynı zamanda gastronomi turizminin veganlığı teşvik etme potansiyelini daha geniş bir perspektiften değerlendirmeye imkân sağlamaktadır.

4. Bulgular

Gaziantep mutfağı, özellikle sebze, meyve, baklagiller ve tahıllar için zengin bir lezzet ve yemek dokusu sunmaktadır. Bu mutfak geleneği zaman içinde evrim geçirmiş, daha küçük aileler, değişen mahalleler ve yemek hazırlamak için daha az zaman gibi değişen toplumsal koşullara uyum sağlamıştır. Geleneksel mutfak kültürü zayıflamış olsa da vegan beslenmeye uygun olanlara odaklanarak yerel spesiyaliteleri ve tarifleri korumak ve paylaşmak için çaba gösterilmiştir. Araştırma, veganlığın ortaya çıkışını, gelişimini ve genel beslenme içindeki yerini inceleyerek Gaziantep mutfağı bağlamında veganlığı araştırmayı amaçlamaktadır. Ayrıca çalışmada, Gaziantep mutfağının vegan beslenmeye uygunluğunu değerlendirmekte ve gastronomi turizmi açısından çıkarımlarını ele almaktadır. Gaziantep'in coğrafi konumu ve iklimi, zengin mutfak mirasına katkıda bulunmakta ve etin baskın olduğu algısına rağmen vegan mutfağı için çeşitli seçenekler sunmaktadır. Birçok geleneksel Gaziantep yemeği doğal olarak vegandır ya da vegan diyetlere uygun olarak kolayca uyarlanabilir. Bu açıdan aşağıda tespit edilen ürünler, Gaziantep'in vegan gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon olma potansiyelini vurgulamaktadır. Son çalışma kapsamında kullanılan ve aşağıda yer alan yemek çeşitleri Sabuncuoğlu (2022)'nin çalışmasından alınmıştır.

Sonuç olarak seçilmiş vegan tüketici dostu ürünler incelendiğinde, Gaziantep mutfağının et bazlı yemekler konusundaki ününe rağmen vegan diyetlere uyum sağlama konusundaki önemli potansiyelini göstermektedir. Çalışmanın bulguları, birçok geleneksel Gaziantep yemeğinin ya doğal olarak vegan olduğunu ya da kolayca adapte edilebileceğini ortaya koyarak yerel mutfak mirasının çok yönlülüğünü ve zenginliğini göstermektedir. Bu bulgular, Gaziantep'in kendisini vegan gastronomi turizmi için bir destinasyon olarak konumlandırması için önemli bir fırsat sunmaktadır. Araştırma aynı

zamanda Gaziantep'in mutfak geleneklerini koruyup tanıtırken modern beslenme eğilimlerine de uyum sağlamanın önemini de değinmektedir. Genel olarak bu araştırmanın sonuçları, Gaziantep'in vegan dostu geleneksel mutfakta lider olma potansiyelinin altını çizmekte, kültürel korumayı gelişen diyet tercihleriyle dengelemekte ve büyüyen vegan gastronomi alanına önemli katkıda bulunmaktadır. Çalışma kapsamında Gaziantep yemeklerine ait görseller ve yemek tarifleri aslına uygun olarak Taşkın, (2016), Karaman (2017), Öztan (2019), gaziantep.ktb.gov, ci.gaziantep.bel.tr, kulturportali.gov, antepsofrasi.com, gaziantepderneklerfederasyonu.org, webgazeteleri.com, lezzetler.com, tgrthaber.com, scribd.com ve kulturportali.gov kaynaklarından derlenerek hazırlanmıştır.

Katmer

Malzemeleri: Hamur için 150 gr un, 1 çay bardağı su, 1 çay kaşığı tuz. İçi için 2 yemek kaşığı şeker, 2 yemek kaşığı çekilmiş Antepfıstığı, 100 g süt kaymağı

Yapılışı: Hamur için tüm malzemeler birbirine karıştırıldıktan sonra kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurulur. Avuç içiyle yumak haline getirilir. Biraz ayçiçek yağıyla yağlanır. Antep katmerinin hamuru önceden hazırlanarak bir gün buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün hamuru açmak için, yumak el ile ezilir daha sonra merdane ile büyütülür. El yordamıyla havada çevrilerek açılır; kâğıt gibi olana kadar elle düzeltilir ve muska gibi katlanıp dört köşe haline getirilir. Hamur açma işlemi usta için kolay sıradan, alışmış olduğu bir işlemken; dışardan izlemek keyifli ve oldukça heyecan vericidir. Açılan hamurun ortasına iç malzemesi konularak, tekrar dört köşesinden içe doğru katlanır, tepsiye yerleştirilerek fırına verilir. 10-15 dakika fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Üzerine fıstık serpilir ve servis edilir. Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.01.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir. Antep Katmerine Gaziantep'te özel günlerde ve sabah kahvaltılarında, misafir ikramlarında yer verilir. Ayrıca düğünün ertesi sabahı sağdıç tarafından gelin evine, damadın ailesinden de gelinin ailesine gönderilmesi âdetrendir. Ayrıca kullanılan Antep Fıstığı ürünün tadı, kokusu ve görünümünü ayırt edici hale getirir. Ürünün hamurunda sadece buğday unu kullanılır.

Zeytinyağı Nakışlı Dolma (Alı Yeşilli Dolma)

Malzemeleri: 100 gr soğan, 200 ml zeytinyağı, 200 gr pirinç, 70 g biber salçası, 50 gr domates salçası, 2 gr karabiber, 1 gr yeni bahar, 5 gr tatlı toz kırmızı biber, 20 ml nar ekşisi, 5 ml limon suyu, 5 gr tuz, 10 gr dolmalık fıstık, 3 gr pul biber, 3 gr kuru nane, 25 tane kuru patlıcan, 20 tane kuru biber.

Yapılışı: Kuru patlıcanlar yumuşayınca kadar haşlanırlar. Haşlanan patlıcanların üzerine kuru kırmızı biberler konularak kaynatılmadan 10 dakika bekletilir. Sonra patlıcan ve biberler soğuk suda iyice yıkanıp durulanır. Soğanlar ve sarımsaklar soyulup, doğranır. Bir tavada bir bardak zeytinyağı ile soğan- sarımsak solana kadar kavrulur. Bunun üzerine domates salçası ve biber salçası ilave edilip 1-2 dakika çevrilir. Bunlara yıkanmış pirinç eklenerek 1-2 dakika daha karıştırılır ve karışım ateşten alınır. Soğumaya bırakılır. Hazırlanan dolma içi patlıcan ve biberlerin yarısına kadar bastırılmadan doldurulur. Burada amaç pirince şişme payı bırakmaktır. Bir tencerenin içine, önce patlıcanlar bunların üstüne de biberler yatık bir biçimde dizilir. Dolmanın üzerine, iki bardak kaynar su ve yeterince tuz ilave edilir. Sumak ekşisi veya limon suyu sulandırılarak dolmaların üzerine gezdirilir. Dolmalar kaynamaya başladıktan sonra 45- 50 dakika kadar hafif ateşte pişirilir. Dolma 10 dakika kadar daha dinlendirildikten sonra oda sıcaklığında servis edilir. Zeytinyağı patlıcan dolması istenirse kuru patlıcan yerine taze patlıcan ile de yapılabilir. Zeytinyağı yemekler yapıldıktan sonra ağzı kapalı olarak soğutulursa rengi parlak olur.

Peynirli Taze Yaprak Sarması

Malzemeleri: 750 gr taze asma yaprağı, 300 gr taze Antep peyniri, 2 su bardağı pilavlık bulgur, 4- 5 baş soğan orta boy, 1 baş kuru sarımsak, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı toz biber, 1 limon suyu, 250 g yeşil can erik, 3- 4 baş taze sarımsak, 3- 4 tane kokulu gül ve tuz

Yapılışı: Bir tencere içinde 4-5 bardak su içine, bir tatlı kaşığı tuz konur ve bu suda taze yapraklar haşlanır. Haşlanmış yapraklar soğuk suda canlandırılır ve süzmeye bırakılır. 3-4 tane gülün taç yaprakları kopararak ayıklanır ve yaprakların yarısı ince kıyılır, diğer yarısı bütün bırakılır. Rendelenmiş taze Antep peyniri, bulgur, domates ve biber salçası, doğranmış soğan ve sarımsaklar ile kıyılmış gül yaprakları, tuz, kırmızı biber ve karabiber iyice karıştırılıp yoğrulur. Suları süzölmüş yaprakların tüysüz olan ve düz tarafı dışa gelecek şekilde tezgâha yayılır. Yaprakların içine iç harç konularak sarılır. Sarmalar bir tencere içine düzgün bir biçimde dizilir. Sarmaların üstüne yıkanmış erikler ve kalan gül yaprakları serpiştirilir. Baş sarımsaklar ikiye bölünüp onlar da sarmaların üzerine dizilir. Bir bardak suda bir tatlı kaşığı tuz eritilerek sarmaların üzerine gezdirilir. Sarmanın üzerine ters çevrilmiş bir tabak konur. Sarmalar kısık ısıda 30- 35 dakika pişirildikten sonra limon suyu sarmaların üzerine gezdirilir ve 10 dakika daha pişirilir. Pişen sarmaların üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek birkaç dakika daha çekmesi beklenip sıcak olarak servis edilir. İstenirse yaprak yerine pancar kullanılarak da yapılabilir.

Dövmeli Alaca Çorba

Malzemeleri:1 su bardağı dövme aşurelik buğday, 1/2 su bardağı nohut, 1 su bardağı mercimek, 2-3 adet orta boy kuru soğan, 1/2 su bardağı zeytinyağı ya da 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber, 1 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun, 2 adet kuru dolmalık k. biber.

Yapılışı: Çorbanın kalori değeri yüksek olduğu ve aynı zamanda sıcak içildiği için kışın tercihen yapılan bir çorba çeşididir. Bu nedenle yazın sıcakta yapılması tavsiye edilmez. Bir gece önceden dövmeyle nohut iyice yıkanır, bir tencerede üzerini geçecek kadar su içinde ertesi güne kadar bekletilir. Suda bekletme en az 6-7 saat olmalıdır. Ertesi gün tenceredeki su üzölür ve 6-7 bardak su ve yeterince tuz eklenmesiyle ocağa konur. Kaynamaya başlayınca köpük şeklindeki kefl alınır. Burada amaç dövme ve nohutun gazı mümkün olduğu kadar hafifletilmeye çalışılır. hafif ateşte nohutlar yumuşayınca kadar pişirilir. Sonrasında mercimek, doğranmış kuru soğan ve tercihen ikiye bölünmüş kuru kırmızı biber ilave edilebilir. Soğanlar da piştikten sonra çorbanın üzerine kızdırılmış yağ kırmızı pul biber ve tarçın karışımı gezdirilir. Dövmeli alaca çorba karışık turşu ile servis yapılır.

Yoğurtlu Dövme Çorbası

Malzemeleri: 1 su bardağı dövme aşurelik buğday, 1 / 2 su bardağı nohut, 2 su bardağı süzölmüş yoğurt, 1 adet yumurta, 1 / 2 su bardağı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı, Nane tarhun karabiber ve tuz

Yapılışı: Yoğurt hem genel olarak Türk mutfağının hem de özellikle Gaziantep mutfağının vazgeçilmezidir. Gaziantep mutfağı denince yoğurt en başta karşımıza çıkan bir ürün olacaktır. Nohutlar üzerini kaplayacak kadar su içerisinde bir gece bekletilir. Ertesi sabah ıslanmış olan nohut veya dövmenin suyu süzölür. İyice yıkanır ve 6-7 bardak su ve yeterince tuz ilavesiyle hafif ateşte nohutlar yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer tarafta 2 su bardağı süzölmüş yoğurt bir yumurta bir kaşık zeytinyağıyla karşılayarak çok hafif ateşte pişirilir. Yoğurt kaynamaya başlayınca pişirilmiş dövme ve nohut karışımına yavaş yavaş aynı yönde karıştırarak ilave edilir. ateşten alınır üzerine kızdırılmış tereyağı veya zeytinyağı beraberinde kuru nane, kuru tarhun ve toz karabiber gezdirilir. Aynı tarif pirinç ile yapılırsa yoğurtlu pirinç çorbası olur.

Mahluta Çorbası (Ezme Mahluta Çorbası)

Malzemeleri: 2 su bardağı mahluta, 1 tane küçük boy kuru soğan istenirse, 1 orta boy patates veya 2 tane havuç, 1/2 su bardağı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı, Kırmızı pul biber tuz.

Yapılışı: Mahluta iyice yıkandıktan sonra 6-7 su bardağı kaynar su ilavesiyle kaynatılır. Kaynamaya başlayan mahlutanın üzerinde biriken kefl köpük bir kevgir ile alınır. Mahlutanın kefi alındıktan sonra iri doğranmış soğan ve yeterince tuz üzerine ilave edilir ve hafif kısık ateşte ama mahluta iyice açılınca kadar pişirilir. İstenirse mahluta ile 1 adet patates ve 2 tane havuç da yumuşayınca kadar pişirilir. İsteğe bağlı pişmiş mahluta süzgeç veya karıştırıcıdan geçirilebilir. Tekrar kaynatılır. Son olarak pişmiş çorbanın üzerine kızdırılmış yağ ve kırmızı toz biber ilave edilir. Bayat ekmeklerin değerlendirilmesi ve çorbaya ayrı bir lezzet katması için bayat ekmekler küp şeklinde doğranarak

fırında yağsız olarak veya isteğe göre tavada hafif yağda kızartılır. Servis yapılması sırasında kızartılmış kepek ekmek parçacıklarından servise alınan çorbanın üzerine birkaç tane konur ve çorba sıcak olarak servis edilir

Tarhana Çorbası

Malzemeleri: 300 g hazır tarhana, 2 su bardağı süzölmüş yoğurt, 1/2 su bardağı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 adet yumurta, 1 / 2 yemek kaşığı kuru Tarhan, 1/2 yemek kaşığı kuru nane, 1 / 2 çay kaşığı karabiber

Yapılışı: Bir gece önceden bir tencereye tarhanalar konur ve üzerini 2 parmak geçecek kadar su konarak tarhanalar ertesi güne kadar ıslatmaya bırakılır. Islanan tarhanaların suyu süzölüp tanelerini inceye kadar yoğrulur ve 3 bardak su ilavesiyle hafif ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer taraftan 2 bardak süzölmüş yoğurt bir yemek kaşığı zeytinyağı bir adet yumurta ve işlenirse 3-4 diş dövölmüş sarımsak ile hafif ateşte pişirildikten sonra bu karışımı pişen tarhana onların üzerine ilave edilip 1- 2 dakika kadar kaynatılarak pişirilir. Kızdırılmış yağ, karabiber ve nane karıştırıldıktan sonra çorbanın üzerine gezdirilir.

Maş Çorbası

Malzemeleri: 1 su bardağı maş, 1 fincan pirinç, 3 adet orta boy kuru soğan, 1/2 su bardağı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz, 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber, 1 yemek kaşığı kuru tarhun, 2 adet kurutulmuş dolmalık biber

Yapılışı: Maş protein bakımından zengin olan bir baklagil ürünüdür. Enerji vermesi ve vücudu sıcak tutması bakımından daha çok kışın pişirilmesi önerilir. Maş 4-5 bardak su ile bir tencerede kaynamaya başlayınca altı kısılır. Yaklaşık 15 dakika sonra maşın kabukları suyun yüzüne doğru çıkmaya başlar. Bu kabuklar bir kevgirle alınır. üzerine bir fincan yıkanmış pirinç, halka doğranmış soğan ve yeterince tuz ilave edilir. Ürünler yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edilir. İstenirse kurutulmuş 2 adet kırmızı dolmalık biber ilave edilebilir. 1-2 taşım daha kaynatılır. Çorbanın üzerine kızdırılmış yağla birlikte tarhun ve kırmızı toz biber dökölür.

Yağlı Köfte

Malzemeleri: 2 su bardağı ince bulgur (simit), 2- 3 diş kuru sarımsak, 2 adet domates, 1 tane küçük kuru soğan, 2 y. k. toz biber, 1/2 yemek kaşığı domates salçası, 1/2 yemek kaşığı biber salçası, 1/2 su bardağı zeytinyağı veya sadeyağ, 1/2 t. k. karabiber, yeterince tuz

Yapılışı: Kuru soğan, kuru sarımsak ve domates soyularak ince ince doğranır. İnce doğranmış soğan ve sarımsaklar domates salçası, biber salçası, yarım domates tereyağı veya sade yağ karabiber ve tuz bir leğen veya tepside birbiriyle iyice karıştırılır. Daha sonra simit azar azar bu karışıma ilave edilerek yoğrulur. yoğurma sırasında domateslerin kalanı da parça parça alınarak köfteye karıştırılır. Simit yumuşayınca kadar el su ile ıslatılarak yoğurma işine devam edilir. iyice yoğrulan köfte avuç içinde sıkılır, servis tabağına dizilir. Kurumaması için bekletilmemelidir. Yağlı köfte, turşu, salata veya ayranla servis yapılır.

Mahlutalı Köfte (Mercimekli Köfte)

Malzemeleri: 2 su bardağı mahluta (kırmızı mercimek), 2 su bardağı simit (köftelik bulgur), bir su bardağı zeytinyağı ve yağ tereyağı, 2 yemek kaşığı domates salçası, 2 tane orta boy kuru soğan, 3 dal taze yeşil soğan, 2 dal taze yeşil sarımsak, 3- 4 diş kuru sarımsak, 1 yemek kaşığı biber salçası, 3 yemek kaşığı toz biber, 1 demet taze yeşil Tarhun veya 1 tutam kurtulmuş Tarhun, 1 demet maydanoz, yeterince tuz

Yapılışı: Mahluta bir tencereye konur üzerine 5 bardak kaynar su ilave edilmesiyle kaynamaya bırakılır. Kaynadıkça tencere üzerinde biriken köpük kef alınır. Sonrasında kapağı olarak kısık ateşte 25-30 dakika kadar pişirilir. Pişmiş mahlutanın üzerine domates veya biber salçası ilave edilip karıştırılır. mahluta pişerken diğer yanda kuru soğan, kuru sarımsak ince ince doğranarak bir tarafa konur. Ayrıca taze soğan, taze sarımsak, taze tarhana ve maydanozlar da aynı şekilde ince ince ve ayrı ayrı doğranarak hazırlanır. Ocaktan alınıp üzerine 2 bardak köftelik simit ile idare edilerek karıştırılır.

Tencerenin kapağı kapatıldıktan sonra yumuşamaya bırakılır. şayet taze tarhun yerine kurutulmuş tarhun kullanılıyorsa tarhun içindeki ince saplar ayıklanıp avuç içinde havalanır. Simit ve tarhun beraber konulup karıştırılır. Böylece kuru tarhunların yumuşaması sağlanır. Diğer taraftan zeytinyağı veya tereyağının içine ince ince doğranmış bir baş kuru soğan ateşte iyice sararınca kadar kavrulur. Ateşten alındıktan 1-2 dakika sonra yağda 2 yemek kaşığı toz kırmızı biber eklenip karıştırılır. Pişmiş mahluta ve simit karışımı biraz soğuyunca daha önceden doğranmış kuru soğan ve sarımsak, yeterince tuz eklenir ve yoğurma devam eder. Üzerine daha önceden doğranıp hazırlanmış olan maydanoz, taze yeşil soğan, taze yeşil semsek ve tarçın ilave edildikten sonra kavrulmuş soğan ve yağ karışımı bütün bunların üzerine gezdirilir. Köfte tekrar karıştırılır. Bu karışım sıkım yapılarak servis tabağına dizilir. Arzuya göre üzerine doğranmış maydanozu serpilebilir. Mahluta köftenin hazır olduktan hemen sonra taze ve soğutmadan servis yapılması gerekir. Köfteler sıkım yapılabildiği gibi servis tabağına alınıp doğrudan doğruya servis kaşığıyla da tabaklara servis yapılabilir. Köfte yanında turşu, ayran, salata veya işlenmiş asma yaprağı da hazırlanıp sunulabilir. Köfteler asma yaprağına sarılarak yenir.

Malzemeleri: 3 tane kuru açma ekmek yufka, 2 baş Antep peyniri, 1/2 y. kaşığı domates salçası, 1/2 yemek kaşığı biber salçası, 3 y. kaşığı kırmızı toz biber, 1 y. k. sadeyağ veya tereyağı, küçük boy kuru soğan, 2- 3 diş kuru sarımsak, 10- 15 adet körpe asma yaprağı veya 1 adet maydanoz, 3 tane domates, yeterince tuz

Yapılışı: Ekmekler ceviz büyüklüğünde kırılıp bir tarafa konur. Asma yaprakları veya maydanozlar ince ince doğranıp onlar da bir tarafta bekletilir. Kuru soğan, sarımsaklar küçük küçük doğranarak bir leğen veya tepsi içine konur. Patatesler haşlandıktan sonra ve ufakça doğranarak tepsiye ilave edilir. Antep peyniri de tavla zarı büyüklüğünde doğranıp üzerine eklenir. Bütün bunların üzerine sade yağ, tuz, karabiber, domates salçası, biber salçası ve kırmızı toz biber de eklenerek birbirleriyle karıştırıldıktan sonra iyice yoğrulur. Son olarak yufka ekmekle, doğranmış asma yaprağı veya maydanoz katılır. Çok az yorularak sıkımlar haline getirilir ve bekletilmeden hemen servis edilir. Omaç bekletilirse çok kısa zamanda hamur olur ve istenilen lezzeti vermez.

Firikli Acur Dolması

Malzemeleri: 20 tane dolmalık küçük boy taze acur, 10 tane dolmalık biber, 2 tane domates, 1.5 su bardağı firik, ½ s. b. pilavlık bulgur, 3-4 baş orta boy soğan, 1 baş kuru sarımsak, 1 y. k. dolusu domates salçası, 1 y. k. dolusu biber salçası, 1 y. k. kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı karabiber, yeterli tuz, bir limon suyu (isteğe bağlı), 1 y. k. sumak ekşisi

Yapılışı: Bu dolmanın Gaziantep adına Coğrafi İşaret Tescili, 25.03.2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından ‘Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması’ ismiyle yapılmıştır. Acur ve biberler oyulur, acurun içi kazınarak, inceltirilir. Domatesler, küp seklinde dolmaların ağzına sığacak ölçüde doğranır. Firik taşlarından ayıklanır. Diğer tarafta, ayıklanmış firik, bulgur, doğranmış soğan ve sarımsak, domates ve biber salçası, kırmızı toz biber ve karabiber, sumak ekşisi ve tuz harmanlanır. Hazırlanan harç oyulmuş acur ve biberlere, yarıdan biraz daha fazlası dolacak şekilde doldurularak pirince şişme payı bırakılır. Ağızlarına doğranmış domatesler konarak kapatılır. Yatık ve dairesel bir şekilde tencereye dizilir. Dizimde bir dolmanın dibinin, diğerinin ağzını kapatmasına dikkat ederek dolmaların içinin boşalmasının önüne geçilmek istenir. Dolmanın üzerine, 1 bardak su ile 1 t. k. tuz karıştırılarak, dolmanın üstünden dökülür. Dolmaların üzerine ters çevrilmiş bir tabak kapatılır ya da dolma taşı koyularak tencere kapağı kapatılır ve kaynamaya bırakılır. Dolma kaynamaya başlayınca, kısık ateşte 40-45 dakika kadar pişirilir. İstenirse, incecğine yakın 1 limonun suyu, tencereye eklenir ve 10 dakika daha pişirilir. Dinlendirildikten sonra servis yapılır. Firik, özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesine has bir tahıl olup, ilk baharda buğdayın yeşil olum devresinde toplanan başakların, hemen tarlanın başında yakılan saman alevi ile alazlanması sonucu, elde edilir. Yakılan başaklar daha sonra, firik dediğimiz tanelerinden ayrılır, temizlenip piyasaya sürülür. Hafif is ve duman kokusu sinmiş bir koku ve lezzeti olmakla beraber sindirimi, oldukça zor bir gıda maddesidir.

Simit Aşı

Malzemeleri: 2 bardak köftelik bulgur (simit), 1 y. k. domates salçası, 1 y. k. biber salçası, 2 y. k. toz biber, 1 s. b. sadeyağ veya zeytinyağı, 2 baş kuru soğan

Yapılışı: Bu yemek 1900'lü yıllarda bedenlen çok çalışan insanlara gerekli enerjiyi sağlamak amacıyla pişirilir ve sabah kahvaltısı olarak yenirdi. Yağda kavruan soğanın keskin kokusu, simit aşının kokusuyla birleşince insanın "damağı çatlar" ve tek bir sofraya etrafında tüm aile mutlu bir güne başlardı. İnce doğranmış kuru soğan, zeytinyağı veya sadeyağda, hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir tencereye 8 bardak su konur; içerisine domates salçası, biber salçası, tuz ilave edilir; 2-3 dakika kaynatılır. Kaynayan suya 2 bardak köftelik bulgur (ince bulgur veya simit) ilave edilir. Bu arada; pişmiş olan simit asinin üzerine, 2 kaşık kırmızı toz biber atılıp, ısıtılmış yağ üzerine gezdirilir. Simit asi, pişer pişmez sıcak olarak servis yapılır. Tursu, çoban salata, veya ayran beraber masaya alınır.

Börülceli Aş

Malzemeleri: 1.5 s. b. lolaz (börülce), 1 s. b. bulgur, 1 y. k. domates salçası, ½ y. k. biber salçası, 1 y. k. toz biber, ½ t. k. karabiber, 1 s. b. zeytinyağı veya sadeyağ ve tuz.

Yapılışı: Ayıklanıp yıkanmış 1,5 s.b. börülce (lolaz), yumuşayınca kadar kaynatılır. Rengi koyulaşmış olan kaynama suyu süzülür, üzerine 3 bardak kaynar su ilave edilir. Daha sonra; kaynamış börülcenin üzerine, 1 y. k. domates salçası, ½ kaşık biber salçası, yeterince tuz ilave edilir. Birkaç dakika kaynatıldıktan sonra pilavlık bulgur da ilave edilip, pişirilir. Pişen yemeğin üzerine, toz kırmızıbiber ve karabiber konarak, kızdırılmış yağ bunların üzerine gezdirilir. Pilavın servisi, 1-2 dakika dinledikten sonra, hafif sıcak veya ılık olarak yapılır.

Yeşil Zeytin Böreği

Malzemeleri: 3 s. b. doğranmış yeşil salamura zeytin, ½ s. b. zeytinyağı, 3-4 baş kuru soğan, ½ y. k. domates salçası, ½ y. k. biber salçası, 1 y. k. kırmızı toz biber, 1 ç. k. kimyon, ½ ç. k. yenibahar, ½ ç. k. karabiber, ½ s. b. kıyılmış ceviz içi (isteğe bağlı).

Yapılışı: Salamura zeytin, tuzlu suyundan durulanarak ufak ufak doğranır. (Salamuranın tuzu fazla ise, suda bekletilip, birkaç kere suyu değiştirilerek tuzu alınır). Soğanlar, ince ince doğranır, zeytinyağında sararınca kadar kavrulur. Kavrulmuş soğanın üzerine domates ve biber salçası ilave edilerek, bir iki çevrilir, ateşten alınarak üzerine, doğranmış zeytin, karabiber, yenibahar, kimyon, isteğe bağlı olarak, kıyılmış ceviz içi ilave edilip, iyice karıştırılır. Hazırlanan börek içi soğuduktan sonra, pide fırınına gönderilir ve fırında pişirilir. İstenirse bu börek, Pirinçli Börek hamuruyla da hazırlanıp. evde sac üzerinde pişirilebilir. Bu böreğin Gaziantep adına Coğrafi İşaret Tescili, 15.11.2018 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından "Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği" ismiyle yapılmıştır.

Gülfem Aşı

Malzemeleri: 250 gr Antepfıstığı/ filizi, 250 gr çok taze (körpe) asma yaprağı, 1 s. b. pilavlık bulgur, 1 baş kuru soğan, ½ y. k. domates salçası, ½ y. k. biber salçası, 1 y. k. kırmızı toz biber, ½ s. b. zeytinyağı, yeterince tuz.

Yapılışı: Gülfem aşısı çok eski bir yemektir; şimdilerde pek yapılmamaktadır. Zira Antep fıstığının dip sürgünlerinde büyüyen filizleri ve körpe asma yaprakları ticari olarak toplanıp satılmamaktadır. Ancak Antep fıstığının kendine has rayihasının ve asma yapraklarının hafif ekşimsi tadıyla birleşince değişik ve enteresan bir yemek ortaya çıkmaktadır. Antepfıstığı filizleri ve taze asma yaprakları iyice yıkanır, iri iri doğranıp bir tarafa bırakılır. Bulgur, domates ve biber salçası, toz biber, yeterince tuz ve iri doğranmış fıstık filizleri ve taze asma yaprakları, birbiriyle iyice karıştırılır. Öte yanda; soğanlar, ince ince kıyılır ve zeytinyağında hafif soldurulur. Soldurulmuş soğan üzerine, yukarıda karıştırılmış olan bulgur- fıstık filizi-asma yaprağı karışımı ve 1 bardak kaynar su ilave edilerek, çok hafif ateşte 15-20 dakika kadar pişirilir. Gülfem aşısı, pişer pişmez hemen servis yapılır.

Pancar Kavrması

Malzemeleri: 2 kg pancar (veya pazı), ½ s. b. zeytinyağı, ½ y. k. domates salçası, ½ y. k. biber salçası, 2 y. k. kırmızı pul biber, 2 tane orta boy kuru soğan, tuz.

Yapılışı: Pancarlar iyice yıkanır, sap kısmı ince ince, yaprak kısmı ise, iri parçalar halinde doğranır ve kaynatılır. Kaynatılan pancar bir süzgeç yardımıyla soğuk sudan geçirilir ve iyice süzülür. Geniş bir tencerede ince doğranmış soğanlar, zeytinyağında soldurulur. Üzerine suyu süzölmüş pancarlar ilave

edilir ve biraz kavrulur. Üzerine domates ve biber salçası ilave edilir, 5-6 dakika da bu şekilde kavrulur. Üzerine pul biber serpilerek ateşten alınır. Pancar kavurması, sıcak olarak servis yapılır. Pancar sarması yapılırken kullanılmayan yırtık ve ufak pancar yaprakları, pancar sapları, pancar kavurması içinde değerlendirilir.

Nohut Piyazı

Malzemeleri: 1 su bardağı nohut, 1 demet maydanoz, 3 dal taze soğan, 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber, ½ limonun suyu, yeterince tuz.

Yapılışı: Nohutlar, taş ve diğer yabancı maddelerden ayıklanır, sonra bir gece suda bekletilir. Ertesi gün ısıtılan nohutlar durulanır ve üzerine 3 bardak su ilave edilerek, nohutlar yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Kaynayan su dökülür, böylece nohutun gazının alınması amaçlanır. Nohutlar bir tepsiye alınarak, bir tahta tokmak veya benzer bir aletle hafif darbelerle kabaca ezilir. Taze soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranarak kabaca ezilmiş nohutlar üzerine konur. Bunlara ayıklanıp, yıkanmış ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Üzerlerine kırmızı toz biber, limon suyu ve yeterince tuz da eklenerek, hepsi birlikte karıştırılır. Nohut piyazı, yufka ekmeğe dürüm edilerek yenir.

Buğday Hediği

Malzemeleri: 2 s. b. hediklik buğday, 1 s. b. nohut, 1 y. k. rezene (mayana), istenirse ½ s. b. ceviz içi.

Yapılışı: Darı hediği: Mısır tanelerini sabaha kadar suda ıslatıldıktan sonra ertesi gün yumuşayıncaya kadar pişirilmesi suretiyle yapılır ve sade tüketilir. Buğday ve nohutlar bir gece evvelden ayıklanır, sabaha kadar suya ıslanır. Ertesi gün, buğday ve nohutların suyu süzülür ve yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirilir, Servis sırasında üzerine rezene (mayana) serpilir veya ceviz içi ile süslenir. Ayrıca, isteyen hedik üzerine toz şeker de ilave edebilir.

Aşure

Malzemeleri: ½ s. b. dövme, ½ s. b. nohut, ½ s. b. kuru fasulye, ½ s. b. börülce(lolaz), ½ s. b. kuru bakla, 2 y. k. Antep pekmezi, 1 s. b. seker, ceviz içi, rezene (mayana).

Yapılışı: Bir gece önceden dövme ve nohut ayıklanıp, iyice yıkanarak suda ısıtılır. Fasulye, börülce ve bakla da ayıklanarak, ayrı ayrı kaplarda suda ısıtılır. Ertesi gün, dövmeyle nohut karışımının suyu süzülür ve üzerine 7-8 bardak su konarak, hafif ateşte kaynamaya bırakılır. Bu sırada üzerinde biriken köpüğün (kef) alınması ihmal edilmemelidir. Bu arada, fasulye, börülce ve baklanın ıslama suları süzülür üzerlerini kaplayacak kadar su ilavesi ile hafif ateşte ve ayrı ayrı kaplarda yumuşayıncaya kadar pişirilirler. Yumuşayan fasulye, börülce ve bakla da, kaynar suyla durulanır. Pişen dövme ve nohut üzerine, durulanan fasulye, börülce ve bakla ilave edilerek, bir süre daha kaynatılır. Ayrı ayrı kaynatılmasının sebebi pişme sürelerinin farklı olmasıdır. Bu arada, pekmez ve şeker de konarak 5-10 dakika daha kaynatılır. Aşure, üzerine dövülmüş rezene ve ceviz içi konarak, sıcak servis yapılır.

5. Sonuç ve Tartışma

Çalışma kapsamında Gaziantep mutfağının, vegan tüketiciler açısından hem fırsatlar hem de zorluklar sunan zengin bir gastronomi geleneğine sahip olduğu görülmektedir. Bu mutfakın temelini oluşturan sebzeler, meyveler, baklagiller ve tahıllar, vegan beslenme için uygun bir zemin oluşturmaktadır. Özellikle bulgur, nohut, mercimek ve zeytinyağı gibi sıkça kullanılan malzemeler, vegan diyetlerin temel bileşenleriyle örtüşmektedir. Gaziantep'in geleneksel yemeklerinin bir kısmı doğal olarak vegan veya kolayca veganlaştırılabilir durumdadır. Örneğin, zeytinyağlı dolmalar, çeşitli sebze yemekleri ve bazı çorbalar vegan tüketiciler için uygundur. Ancak, köfte ve börek gibi hayvansal ürünler içeren geleneksel yemekler, vegan alternatiflerinin geliştirilmesini gerektirebilir. Bununla birlikte şehrin coğrafi işaretli ürünleri arasında yer alan Gaziantep Fırıklı Acur Dolması ve Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği gibi yemekler, vegan versiyonlarıyla yeniden yorumlanarak vegan tüketicilerin hizmetine sunulabilir. Bu hem geleneksel lezzetleri koruma hem de vegan tüketicilere hitap etme açısından önemli bir fırsat sunmaktadır. Gaziantep mutfağının baharat kullanımı ve özgün pişirme teknikleri, vegan yemeklere zengin ve çeşitli tatlar katma potansiyeli taşımaktadır. Bu durum, vegan tüketiciler

için lezzet açısından tatmin edici alternatifler yaratılmasına olanak sağlamaktadır. Sonuç olarak, Gaziantep mutfağı vegan tüketiciler için zengin bir potansiyel barındırmaktadır. Geleneksel tariflerin vegan versiyonlarının geliştirilmesi ve tanıtılması hem şehrin gastronomi turizmini destekleyebilir hem de vegan beslenme tarzını benimseyenlere yönelik seçenekleri artırabilir. Bu yaklaşım, Gaziantep'in zengin mutfak mirasını korurken aynı zamanda çağdaş beslenme tercihlerine uyum sağlamasına yardımcı olabilir. Bu açıdan değerlendirildiğinde Gaziantep mutfağı, sebze, meyve, baklagiller ve tahıllar açısından zengin bir lezzet ve yemek çeşitliliği sunduğu ifade edilebilir.

Vegan beslenme, ekonomi düzeyinin yüksek olduğu ülkelerde bir tercih şekli iken, ekonominin zayıf olduğu ülkelerde bir mecburiyet haline gelmiştir. Bu beslenme biçiminin seçiminde asıl payı bazı dini inançlar ve sağlık alanlarının aldığı anlaşılmıştır. Bu konuda sağlık yönünden hayvansal ürünler tamamen (yemek, giymek) kabul görmemiştir. Bunun yanı sıra son zamanlarda hayvanlara yapılan zulüm artmıştır. Öncesinde sahiplenilen sonra sokağa atılan ve bir başına çaresizliğe mahkûm edilen bu canlılar bir yandan da diğer insanlar için tehlikeli hale gelmektedir. Hayvanların bir komedi figürü olarak kullanıldığı sirkler ise dünya da oldukça rağbet görmektedir. Vegan beslenme ise bu durumların hepsine karşı bir dik duruş sergilemekte ve vegan beslenme giderek artmakta olup bir yaşam biçimi haline gelmektedir. Giderek yayılan bu beslenme tarzının sağlıklı olup olmadığı ise ayrı bir tartışma konusu olarak ele alınmaktadır. Ancak kâr zarar dengesi kurularak bilinçli yapılan vegan beslenmenin yararlı olabileceği ifade edilebilir.

Bununla birlikte Gaziantep, Güneydoğu Bölgesi'nde bulunan, tarihi ve coğrafi olarak incelendiğinde oldukça zengin değerlere sahip olduğu görülmektedir. Gaziantep ilinde dört mevsimin de hissedildiği; ancak Akdeniz iklimi ve karasal iklim hâkimdir. Konum itibarıyla adeta tarihin, dinlerin, dillerin ve kültürlerin bir kesişim noktası gibidir. Bitki örtüsü bakımından ziraata uygun topraklara sahiptir. Tüm bunlar detaylı ele alındığında vegan mutfak açısından Gaziantep Mutfağı yine tüm ışıltısıyla ön plana çıkmaktadır. Gastronomi turizmini zirvelere çıkarma potansiyeline sahip Gaziantep için, her ne kadar et kültürünün hâkim olduğu düşünülse de bu doğru ve yeterli bir yaklaşım değildir.

Çalışmanın sonucunda bazı ürünlerin veganlar tarafından doğrudan tüketilebileceği tespit edilirken, bazı ürünlerin de küçük dokunuşlarla bu beslenme biçimine uyarlanabileceği görülmüştür. Gaziantep mutfağının asıl değerine ulaşması için; Gaziantep halkına yemeklerinin ne kadar farklı ve özel olduğu bilinci aşılanmalı, tarihe gömülen lezzetler gün ışığına çıkarılmalı, yöreye ait oluşan kültürün kaybolmaması için reçeteler tasdiklenmeli ve kayıt altına alınmalıdır. Yörede yemeğin ve yeme eyleminin günümüz şartlarına uyum sağlaması ve konuyla ilgili tüm girişimcilik faaliyetleri desteklenmelidir. Ayrıca gastronomi fuarları ve festivalleri düzenlenebilir. Bölgede Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından hâlihazırda her sene festival düzenlenmektedir. Bu festivaller oldukça etkin, yoğun, eğlenceli ve elbette doyurucu geçmektedir. Yine de bu festivaller Gaziantep'in mutfak kimliği için yeterli değildir ve sayı artırılmalıdır. İlerleyen çalışmalarda Gaziantep mutfağı daha çok incelenmeli ve bu konuda literatür genişletilmelidir. Çalışmada her ne kadar örneklem geniş tutulsa da mutfağın genişliği ölçüsünde aktarılamamıştır ve daha özgün olan ürünler ön plana çıkarılmaya çalışılmıştır. Beslenme üzerine çalışmalar yapan gelecekteki araştırmacıların Gaziantep Mutfağını incelerken vegan beslenmeye daha çok yer vermeleri literatüre katkı sağlayacaktır. Ayrıca özelden genele yaklaşımı ile diğer il ve bölgelerde vegan beslenme açısından değerlendirilebilir.

Etik Beyan: Bu çalışmada kullanılan yöntem nedeniyle Etik Kurul İzni gerektirmemektedir.

Yazar Katkı Beyanı: Makale yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı oranları eşit düzeydedir.

Çıkar Beyanı: Çalışma herhangi bir çıkar çatışmaması beyan etmemektedir.

Kaynakça

Albayrak, A. (2022). Kadın ve erkeklerin yemek tercihlerindeki farklılıkların incelenmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (41) 207-24

- Altaş, A. (2023). Vegetarianism and veganism: current situation in Turkey in the light of examples in the world. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 403–421.
- Anyanwu, O., Naumova, E., Chomitz, V., Zhang, F., Chui, K., Kartasurya, M., ... & Folta, S. (2022). The socio-ecological context of the nutrition transition in indonesia: a qualitative investigation of perspectives from multi-disciplinary stakeholders. *Nutrients*, 15(1), 25.
- Aykut, M. (2011). Toplum beslenmesinin önemi. Öztürk Y. & Günay O. (Ed), General Information Book. Kayseri: Erciyes University Publications.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Baysal, A. (2014). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Basım ve yayım.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. Phoenix Yayınevi.
- Bellou, V., Belbasis, L., Tzoulaki, I., & Evangelou, E. (2018). Risk factors for type 2 diabetes mellitus: an exposure-wide umbrella review of meta-analyses. *Plos One*, 13(3).
- Besler, H.T., Rakıcıoğlu, N., Ayaz, A., Büyüktuncer-Demirel, Z., Gökmen-Özel, H., ve Eroğlu Samur, G. (2015). *Türkiye’ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi*. Ankara:
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfığa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix.
- Darmon, N., & Drewnowski, A., (2008). Does social class predict diet quality? *The American Journal of Clinical Nutrition*, 87(5), 1107-1117
- Demirezen, E. & Coşansu, G. (2005). Evaluating dietary pattern in adolescence. *Sted*, 14(8), 178.
- Elkin, E. (2021). *Plant-based food sales to increase fivefold by 2030*. BI Says. Bloomberg.
- Ghaffari, M., Rodrigo, P., Ekinci, Y., & Pino, G. (2021). Consumers’ motivations for adopting a vegan diet: a mixed-methods approach. *International Journal of Consumer Studies*, 46(4), 1193-1208.
- Ginsberg, C. (2017). *The market for vegetarian foods*. Harward Library.
- Go Vegan. (2024). *Definition of veganism*. Erişim Adresi: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>, Erişim Tarihi: 12.11.2024
- Guba, E.G., & Lincoln, Y.S. (1994). Competing paradigms in qualitative research. *Handbook of Qualitative Research*, 2(163-194), 105.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Houghton, L. (2008). Is a vegetarian diet healthy for a child? *Best Practice Journal*, 18, 38-41.
- Howard, S. & Reeves, S. (2005). The snacking habits of adolescents: snack food necessary to meet dietary recommendations? *Health Education Journal*. 64(1), 51.
- Karaman, M. (2017). *Yerli turistlerin Gaziantep mutfığına bakış açılarının tespit edilmesine yönelik bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Klenke, K. (2016). *Qualitative research in the study of leadership*. Emerald Group Publishing Limited.
- Koumoundourou, G., Tsaousis, I., & Kounenou, K. (2011). Parental influences on Greek adolescents’ career decision-making difficulties: The mediating role of core self-evaluations. *Journal of Career Assessment*, 19(2), 165-182.

- Mason, D.M. & Mullins, J.T. (2016). *Vegetarian 101: History, Health and Tips*. University of Kentucky, College of Agriculture, Food and Environment, Cooperative Extension Service. FN-AP.041.
- Moraes, J.M.M., de Carvalho Moraes, C.H., de Souza, A.A.L., & dos Santos Alvarenga, M. (2020). Food choice motives among two disparate socioeconomic groups in Brazil. *Appetite*, 155, 104790.
- Nawrocka, A., Mynarski, A., Cholewa, J., & Garbaciak, W. (2017). Leisure-time physical activity of polish white-collar workers: a cross-sectional study. *Hong Kong Journal of Occupational Therapy*, 29(1), 19-25.
- Özer, Ö., Karakaya, S., & El, S. (2021). Indexes evaluate the nutritional properties of foods. *Gida / the Journal of Food*, 47(1), 78-90.
- Öztan, T.T. (2019). *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*. Gazi Kültür A.Ş. Yayınları
- Rızaoğlu, B. (2004). *Turizm Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sabaté, J. (2001). *Vegetarian Nutrition*. Newyork: CRC Press.
- Sabuncuoğlu, Ö.M. (2022). *Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri*. Gazikültür A.Ş. Yayınları.
- Seale, C. (1999). Quality in qualitative research. *Qualitative Inquiry*, 5(4), 465-478.
- Sevim, Y., & Kurtuluş, A. (2022). Beyaz Yakalı Çalışanların Beslenme Alışkanlıkları. *Sağlık Bilimleri ve Yaşam Dergisi*, 6(1), 48-54.
- Shahar, D., Shai, I., Vardi, H., Shahar, A., & Fraser, D. (2005). Diet and eating habits in high and low socioeconomic groups. *Nutrition*, 21(5), 559-566.
- Shipman, D. (2021). Beslenmede vejetaryen modeli. *Aydın Gastronomy*, 5(1), 45-62.
- Silva, S.C.G., Pinho, J.P., Borges, C., Santos, C.T., Santos, A., Graça, P. (2015). *Guidelines for a healthy vegetarian diet*. National Programme for the Promotion of Healthy Eating, Lizbon.
- Single Platform. (2018). Veganism is at an all-time High: Is it a fleeting fad or the new norm., ErişimAdresi: <https://www.singleplatform.com/blog/restaurant-industry/trends/therise-of-veganism-a-fleetingfad-or-the-new-norm>
- Taşkın, E. (2016). *Yöresel yemeklerin standartlaştırılması üzerine bir çalışma: Gaziantep*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Torres, P.B., & Torres, B. (2010). Vegan freak: being vegan in a non-vegan world. ReadHowYouWant. com.
- Tunçay, G.Y. (2018). Sağlık yönüyle vegan/vejetaryenlik. *Avrasya Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1(1), 25-29.
- Venderley, A.M., & Campbell, W.W. (2006). Vegetarian diets: nutritional considerations for athletes. *Sports Medicine*, 36, 293-305.
- WHO. (2024). *WHO remains firmly committed to the principles set out in the preamble to the Constitution*. Erişim Adresi: <https://www.who.int/>, Erişim Tarihi: 12.11.2024

Extended Abstract

This study examines vegan consumption patterns and the suitability of Gaziantep cuisine for vegan consumers from a gastronomy tourism perspective. Veganism, a consumption pattern that rejects

animal-derived foods and products, is gaining increasing popularity worldwide. This research aims to investigate the emergence, development and place of vegan diets within general nutrition, focusing on the appropriateness of Gaziantep cuisine for vegan consumers and identifying alternatives for any existing deficiencies. This study employs a qualitative research approach, utilizing document analysis and literature review methods to examine vegan nutrition and Gaziantep cuisine. Data were collected from academic publications, cookbooks, and online resources related to veganism and Gaziantep's culinary heritage. The analysis focused on identifying vegan-friendly dishes and ingredients in traditional Gaziantep cuisine, as well as exploring the potential for adapting non-vegan dishes to suit vegan dietary requirements. Key findings reveal that Gaziantep, located in Turkey's Southeastern region, possesses a rich culinary heritage highly suitable for vegan cuisine, despite perceptions of a dominant meat culture. This study identifies numerous plant-based dishes and ingredients central to Gaziantep's traditional cuisine, which are naturally vegan or easily adaptable to vegan preferences. These include various legume-based dishes, vegetable preparations, grain-based foods, and fruit-centric desserts.

The study highlights several important aspects of vegan consumption and how it relates to Gaziantep cuisine. Contrary to popular beliefs, Gaziantep cuisine offers a wide range of vegan-friendly options. Many traditional dishes are inherently plant-based or can be tweaked to suit vegan dietary requirements. This study highlights the historical and cultural factors that have shaped Gaziantep cuisine, including its geographical location at the crossroads of various civilizations and trade routes. This diverse heritage contributed to a rich repertoire of plant-based culinary traditions. This study highlights the significant potential for Gaziantep to be promoted as a vegan-friendly gastronomy tourism destination. By highlighting vegan products, the city can attract a wider range of culinary tourists and differentiate itself in the competitive gastronomy tourism market. This study suggests that appealing to vegan consumers can provide economic benefits for local businesses and the tourism industry in Gaziantep. Adapting to vegan dietary trends could open up new market opportunities and increase the city's appeal to health-conscious and ethically minded travellers. While Gaziantep's cuisine offers a wealth of vegan options, the study also identifies challenges in promoting these aspects of local culinary culture, including a lack of awareness among locals and visitors about the vegan potential of traditional dishes and the need for more targeted marketing efforts. This study addresses the potential environmental and health benefits of introducing plant-based options to Gaziantep's culinary landscape in line with global trends toward more sustainable and health-conscious eating habits.

This research makes an important contribution to the literature on vegan consumption and Gaziantep cuisine. It provides valuable insights for policymakers, businesses, and marketers in formulating strategies to increase destination visitation and cater to the growing vegan consumer segment. The findings of this study can guide the development of Gaziantep's gastronomy tourism sector by highlighting its potential to attract individuals with different dietary preferences. Future research could include quantitative studies on vegan tourist preferences, economic impact analyses for promoting vegan gastronomy tourism in Gaziantep, and comparative studies with other culinary destinations. In addition, we explored the potential of creating fusion cuisines that blend traditional Gaziantep flavors with contemporary flavors.