



R034X		FETHİYE MUTFAĞI										TOPLAM PUAN:		81	
GENEL SIRALAMA (101)		Doğal ve Manzaralı Yerler (24)					Kültürel ve Tarihsel Değerler (41)					Rekreasyon Faaliyetleri (9)		Etkinlik ve Festivaller (28)	
88							36								
TURİZM TEMASI											ÇEKİM GÜCÜ	DOĞRUDAN ÇEKİM			
Deniz Turizmi	Ekoturizm	Etkinlik Turizmi	Gastronomi Turizmi	Kent Turizmi	Tarihsel ve Arkeolojik Kültür Turizmi	Kültürel Miras Turizmi	Likya Yolu Turizmi	Sağlık Turizmi	Spor Turizmi	Su altı ve dalgıç turizmi		TAMAMLAYICI ÇEKİM		X	
												KORUNMASI GEREKEN			
											SWOT SONRASI DEĞERLENDİRME		GELİŞTİRİLMESİ GEREKEN		
											ÖNCELİĞİ OLMAYAN		X		
											GEREKSİZ				
 															
1	Adı (Tarihsel süreci içinde bilinen ve kullanılan adları)					FETHİYE MUTFAĞI									
2	Tanımı - Niteliği (Ne tür bir etkinlik alanı olduğunu vurgulayan tanım)					Doğal – manzaralı yer									
						Rekreasyon faaliyeti									
						Kültürel ve tarihsel değer					X				
						Özel etkinlik ve festival									
						Konaklama									
						Kongre / toplantı olanağı									
						Yiyecek içecek hizmeti					X				
						Alışveriş									
						Çeşitli hizmetler									
						Ulaştırma ve altyapı									
İş gücü															



## FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

3	<b>Mevkii</b> (Mevkii, adresi + Google map üzerinde gösterilebilir)																															
4	<b>Öyküsü</b> (Neden çekim yarattığını açıklayan kısa öyküsü)	<p>Fethiye mutfağı kentin tarihsel süreç içinde yaşadığı çok kültürlü yaşam ve yörenin zengin florasının sağladığı olanaklarla biçimlenmiş özelliklere sahiptir.</p> <p>Yörede doğal olarak yetişen otların genellikle sütle ve soğanla kavularak ya da yumurta ile karıştırılarak yapılan yemekler benzerlikler göstermektedir. Keşkek, tarhana, börek, et ve ciğer kavurma, Arap aşısı gibi yemekler ise Anadolu'nun hemen her bölgesinde olduğu gibi, bulunduğumuz coğrafyanın flora ve fauna özelliklerinden kaynaklanan küçük lezzet farklarıyla sofraların baş tacıdır.</p> <p>Çorba türü yemeklerden; Ölemeç çorbası ve Dingil çorbası, sulu ve diğer çeşit yemeklerden; yumurta bohçası, arabaşı, etli ve bulgurlu patlıcan, Babadağ keşkeği, Sebze ve ot yemekleri, domatesli bulgur, sündürme, leğen böreği, döndürme gibi bazı yemeklerde yörenin meşhur yemekleri arasında yer almaktadır.</p> <p>Fethiye yöresinin birçok saç böreği de meşhurdur bunlardan bazıları, katmer, otlu börek vb. börek çeşitleri. Bunların dışında tandır, bazlama türü ocakta pişirilen birçok börek ve ekmek türü de yapılmaktadır.</p> <p>Yörük kültürünün mirası olan bu tarihi yöre yemekleri geleneği genellikle köylüler tarafından devam ettirilmekte ve düğün, bayram gibi özel günlerde düzenlenen törenlerde katılımcılara sunulmaktadır.</p>																														
5	<b>Ulaşım / yol durumu</b> (Ulaşım - yol durumu verileri. Nasıl ulaşılabilir?)	<table border="1"><tr><td colspan="6"><b>Özel / kiralık araç</b></td></tr><tr><td colspan="6"><b>Seyahat acentesi tur organizasyonu</b></td></tr><tr><td colspan="6"><b>Toplu ulaşım araçları</b></td></tr><tr><td colspan="6"><b>Yürüyüş - bisiklet</b></td></tr><tr><td colspan="6"><b>Diğer – Notlar:</b></td></tr></table>	<b>Özel / kiralık araç</b>						<b>Seyahat acentesi tur organizasyonu</b>						<b>Toplu ulaşım araçları</b>						<b>Yürüyüş - bisiklet</b>						<b>Diğer – Notlar:</b>					
<b>Özel / kiralık araç</b>																																
<b>Seyahat acentesi tur organizasyonu</b>																																
<b>Toplu ulaşım araçları</b>																																
<b>Yürüyüş - bisiklet</b>																																
<b>Diğer – Notlar:</b>																																
6	<b>Altyapısı ve erişilebilirlik verileri</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Yol</th><th>Elektrik</th><th>Su</th><th>İş gücü</th><th>İnternet</th><th>WC, Hijyen Olanakları</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> <p><b>Not:</b></p>	Yol	Elektrik	Su	İş gücü	İnternet	WC, Hijyen Olanakları																								
Yol	Elektrik	Su	İş gücü	İnternet	WC, Hijyen Olanakları																											



## FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

7	Sahip olduğu çevre değerleri ve özellikleri	
8	Yakınındaki yeme içme tesisleri ve özellikleri	
9	Yakınındaki konaklama tesisleri ve özellikleri	
10	Yakınındaki İlk yardım ve sağlık merkezlerinin erişim bilgileri	
11	Yakınındaki Spor ve eğlence tesisleri ve özellikleri	
12	Yakınındaki alışveriş olanakları ve özellikleri	
13	Yöre halkının bakışı, sahiplenışı ve koruma - geliştirme çabası	Yöre halkı kısmen sahiplenmiştir.
14	İlgi gösteren kesimler, ziyaretçi / tüketici sayısı ve profili	Yöre halkı, özel günlerde törenlere katılanlar
15	Ziyaret / kullanım / tüketim için en uygun sezon	
16	Kayda değer diğer özellikleri	<p><b>ÜFELEMEÇ:</b> (ufalamaç, öğlemeç) Yağ kavrulur, sonra su ve tuz katılır, un üfelenir, küçük topaklar halinde tencereye konur on dakika pişirilir, servise hazırlanır.</p> <p><b>DİNGİL:</b> Yağ kavrulur, bulgur katılır, biraz boşalanır, daha sonra su katılır, bulgur yerine mısır unu katılır. Serviste üzerine nerdek (nardek) dökülürse daha güzel olur.</p> <p><b>AŞ:</b> Bu günkü adı bulgur pilavı olan yemek için önce su ısıtılır, sonra içerisine bulgur katılır, yağ kavrularak üzerine dökülür.</p> <p><b>SÜTLÜ ÇORBA:</b> Isıtılan suya bulgur konularak kaynatılır, un ile süt karıştırılarak pişmekte olan yemeğe ilave edilir. Servise hazır duruma gelir.</p> <p><b>BULAMAÇ:</b> Önce süt ile un çırpılır, ateşe konur, ağır ateşte kaynatılır, şeker veya tuz isteğe bağlı olarak konulabilir. Tabaklara konularak soğumaya bırakılan bulamaç soğuduktan sonra servis yapılır.</p> <p><b>SÜTLAÇ:</b> Diğer bir adı soğuk çanak olan tatlı, daha çok düğün ve dualarda pişirilir. Önce süt ve su atışe konularak ısıtılır ve pirinç ilave edilir. Kaynama aşamasında koyulaştırmak için bir miktar süte nişasta ezilerek karıştırılıp ilave edilir, biraz daha kaynatılır, şekeri atılır ve tabaklara konulup soğumaya bırakılır.</p> <p><b>DİRİTME :</b> Bilhassa yağmurlu havalarda pişirilir ve komşulara da ikram edilerek yenilir. Tencereye nohut, fasulye , buğday konulur, ısıtmaya başlanır. Bol sulu olan diritmeye isteğe bağlı olarak nerdek, limon ve biber ilave edilir ve servis yapılır.</p> <p><b>HOŞAF:</b> Elma kurusu (KAK), Üzüm kurusu, Erik kurusu, isteğe bağlı olarak armut ve kayısı kurusundan da yapılan hoşaf su ile kaynatılarak şeker ilave edilir ve soğutularak servis yapılır.</p> <p><b>ARABAŞI:</b> Un kavrulur su ile eritilir, haşlanmış tavuk küçük parçalara ayrılarak tencereye katılır, sonra haşlanmış fasulye ilave edilir, bir miktar pişirilerek servis yapılır.</p> <p><b>DUTMAÇ:</b> Düğün ve dualarda yapılan dutmaç; az pişmiş yufka ekmeği inci ince kıyılır, ısıtılan yağ harmanlanarak kıyılmış ekmeğin üzerine dökülür, sonra şeker ve sudan hazırlanan şurup harmanlanıp kıyılmış ekmeğe dökülür ve karıştırılır , Üzerine fıstık, ceviz susam kavrulup ezilir, isteğe göre</p>



## FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

		baharat karıştırılır ve dutmacın üzerine dökülür servis yapılır. <b>SÜTLÜ KABAK:</b> Kabak ateşte suyla biraz pişirilir, pişen kabak ezilir, üzerine süt ilave edilir, bir miktar daha ısıtılır, şeker ilave edilir, tabaklara konmadan önce tuz ilave edilir. Kaynamadan önce tuz konulursa süt kesilir ve istenilen elde edilemez. Soğutularak yenilen Sütlü kabak düğün ve duaların vazgeçilmez tatlısıdır.		
17	<b>Farklılık derecesi</b> ( <i>Turistler birçok seçeneğe sahip olduğunda, yeni ve farklı bir çevre sunan bir varış yeri seçerler. Farklılık, turistik ürünü "satmak için kullanılan" nihai özellik olabilir. Diğer benzer çekim merkezleriyle karşılaştırması için dört noktalı bir ölçek</i> )	<b>Ulusal veya uluslararası öneme sahip bir çekiciliği temsil eder</b>	4	
		<b>Pazardaki benzer az sayıdaki merkezlerden biri olan çekim</b>	3	
		<b>Piyasadaki ortalama çekiciliği temsil eder</b>	2	X
		<b>En çok çevresindeki topluluklardan gelen ziyaretçilere hizmet veren bir cazibe merkezini tanımlar.</b>	1	
18	<b>Kalite</b> ( <i>Fiziksel görünüm, işletme prosedürleri, müşteri memnuniyeti ve bir turizm kaynağının diğer özelliklerini değerlendirmek için beş puanlık objektif bir genel değerlendirme.</i> )	<b>Üstün</b>	5	
		<b>İyi</b>	4	
		<b>Ortalama</b>	3	X
		<b>Şöyle böyle</b>	2	
		<b>Kalitesiz</b>	1	
19	<b>Çekim gücü – cazibe</b> ( <i>Önemli bir ekonomik getiri elde etmek için yeterli ziyaretçi çekebilir mi? Çekme gücü, çekim merkezini ziyaret etmek için belirli bir mesafeye seyahat edecek turist sayısı ile ölçülür. Dört puanlık bir ölçek.</i> )	<b>Cazibe, çok devletli, ulusal veya uluslararası bir pazardan çekilme potansiyeline sahiptir</b>	4	
		<b>Cazibe, bölgedeki büyük bir metropol alanından çekilme potansiyeline sahiptir</b>	3	
		<b>Cazibe, bölgedeki turistleri çekme potansiyeline sahiptir ancak bölgedeki belli başlı şehirlerden değil</b>	2	X
		<b>Cazibe, çoğunlukla yerel topluluktan ve bitişik alandan çekecektir.</b>	1	
20	<b>Turistik çekim gücünü oluşturan özellikleri – güçlü yönleri</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yerel lezzet olması,</li><li>• Doğal malzemelerden yapılan yemekler olması,</li></ul>		
21	<b>Gelişmesini engelleyen Sorunlar ve yetersizlikleri – zayıf yönleri</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Restoranlarda Fethiye’de özgü yöre mutfağı örneklerinin sunulmaması.</li><li>• Yöre mutfağı konusunda araştırmaların yetersiz olması,</li><li>• Deniz ürünlerinin yöre kültüründe önemli yer almasına karşın, yöre mutfağı ürünlerinde yer verilmemesi.</li></ul>		
22	<b>Gelişimi ve çekim özelliğini arttıran fırsatlar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gastronomi turizminin yeni bir akım olarak gelişmesi.</li></ul>		
23	<b>Gelişimi ve çekim özelliğini azaltan tehditler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yeni kuşakların geleneksel yerel mutfaktan uzaklaşması. (Fast food etkisi)</li></ul>		
24	<b>Seyahat güdüsü (motivasyonu)</b> ( <i>Turistlerin belirli bir kaynağı ziyaret etmelerinin beş nedeni ve çekim merkezi için ziyaretçilerin motivasyonu en iyi tanımlayan bir yanıt</i> )	<b>Çevre, manzara</b>	Estetik	
		<b>Aileyi ve arkadaşlarını ziyaret etmek, köklerini bulmak, arkadaşlık</b>	Aidiyet	
		<b>Kültürel nedenlerden, eğitim programlarından dolayı.</b>	Bilgi	X
		<b>Ziyaretçiler kaçış, kum ve güneş, gerginlik azaltma istiyor.</b>	Dinlenme	
		<b>Ego geliştirme, sosyal tanınma, statü ve prestij arayışı.</b>	Statü	



## FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

25	Ekolojik ve sürdürülebilir turizm açısından uygunluğu	Uygundur		
26	Genel değerlendirme	<i>A - Hazır</i>	<i>B – Neredeyse Hazır</i>	<i>C – Potansiyel Hazır</i>
				<b>X</b>
27	<p><b>SONUÇ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fethiye mutfağı, Fethiye ve Seydikemer bölgesi turizmi için düşük çekim gücüne sahip turizm çekim merkezlerinden biridir.</li><li>Kıymet takdiri belirleme anketleri sonucunda, <b>Genel Sıralamada 101</b> çekim merkezi arasında <b>88.</b> ve <b>kültürel ve tarihsel değerler</b> dizininde <b>41</b> merkez arasında <b>36.</b> sırada yer almasının nedeni çekim, farklılık ve kalite göstergelerinin diğer merkezlere oranla daha düşük değerde olmasıyla açıklanabilir.</li><li>Fethiye mutfağı yurt içi ve dışından doğrudan turist getirebilecek güce sahip değildir. Bu özelliği ile <b>tamamlayıcı çekim</b> gücüne sahiptir. Ancak, geliştirilmesi halinde bölgeye tatil amacıyla gelen turistlere sunulabilecek bir gastronomi etkinliğinin unsuru olabilir.</li><li>Yapılan Swot analizi sonrasında Fethiye mutfağı <b>önceliği olmayan</b> çekim merkezi olarak değerlendirilmiştir.</li><li>Aşağıda saptanan öneriler doğrultusunda yapılacak iyileştirme çalışmaları ile, Fethiye mutfağının daha fazla turizm çekim gücü yaratacağı ve bölge ekonomisine katkısının daha fazla olacağı düşünülmektedir.</li></ul> <p><b>ÖNERİLER:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Yöre mutfağına ilişkin kapsamlı araştırma çalışması yapılmalıdır.</li><li>Fethiye’de hâkim yörük kültürü ve deniz kültürünün yöre mutfağının tanıtılmasında birlikte değerlendirilmesi gereklidir.</li><li>Yöresel mutfak ürünlerinin sunulduğu restoran işletmeleri teşvik edilmelidir.</li><li>Yörük çadırları ve konaklama işletmelerinde yerel mutfak ürünlerine yer verilmesi ve misafir reaksiyonlarının değerlendirilmesi yararlı olacaktır.</li><li>Turistik restoranlarda yörük geleneğinden gelen yöre yemeklerine ilgi olmadığı için menülerde yer verilmediği beyan edilmektedir. Deniz ürünlerinden yapılan yemeklerin yerel özelliği ve Akdeniz geleneği vurgulanarak bu sorun aşılabilir.</li><li>Menülerde yerel çam balı, tahin, Kaya nohudu, Kaya inciri gibi yerel gastronomi ürünlerin kullanıldığının vurgulanmasının, Fethiye mutfağının geliştirilmesi ve tanıtılmasında yararlı olacağı düşünülmektedir.</li></ul>			