



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2021, 5(3): 1857-1873.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.823](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.823)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAşTIRMA MAKALESİ

Sokak Lezzetleri Konusuyla İlgili Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Muğla, e-posta: sabankargiglioglu@mu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8952-7225>

Öz

Sokak lezzetleri, son yıllarda Türkiye’de ve Dünya’da turistik çekicilik unsuru olarak ön plana çıkmıştır. Bu konu ile ilgili yapılan akademik çalışmalarda artmakta olduğu görülmektedir. Mevcut çalışma ile Türkiye’de sokak lezzetleri konusuyla ilgili olarak ilk yayının yapıldığı 2016 yılından 2021 yılı Nisan ayına kadar yayınlanan makaleler ve lisansüstü tezlerin bibliyometrik olarak analizi amaçlanmıştır. Bu kapsamda Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı’nın Ulusal Tez Merkezi resmi internet adresinde kayıtlı olan lisansüstü tezler, Google Akademik, ULAKBİM veri tabanlarında yer alan, sokak lezzetleri ve sokak yemekleri anahtar kelimelerinin birlikte yer aldığı ulusal ölçekte yayınlanmış makaleler ve tezlerin, yayımlandıkları yıllar, türleri, enstitü, üniversite, ana bilim dalları, konu ve veri toplama yöntemleri açısından bibliyometrik analiz ile incelenmiştir. Yapılan araştırmalar sonucunda, 25 makale ve 8 tez tespit edilmiştir. Sonuç olarak sokak lezzetleri ile ilgili yapılan çalışmalara 2019 yılı itibariyle sayı olarak artış gösterdiği; gıda güvenliği, şehirlerin sokak lezzetlerinin envanteri, tüketici tercihleri, destinasyon tercihi ve imajı, festivallerin incelendiği görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sokak Lezzetleri, Sokak Yemekleri, Turizm Araştırmaları, Gastronomi, Bibliyometrik Analiz.

Makale Gönderme Tarihi: 12.05.2021

Makale Kabul Tarihi: 03.09.2021

Önerilen Atıf:

Kargiglioğlu, Ş. (2021). Sokak Lezzetleri Konusuyla İlgili Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3): 1857-1873.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2021, 5(3): 1857-1873.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.823](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.823)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Bibliometric Analysis of Studies on the Subject of Street Food

Assistant Prof. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU, Muğla Sıtkı Koçman University, Faculty of Tourism, Muğla, e-mail: sabankargiglioglu@mu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8952-7225>

Abstract

Street foods have come to the fore as an element of tourist attraction in Turkey and the world in recent years. It is seen that there is an increase in academic studies on this subject. With this study, it is aimed to analyze the articles and postgraduate theses on the subject of street food published from 2016 until April 2021 in Turkey bibliometrically. In this context, the years of publication, types, institute, university, departments, subject and data collection methods of the postgraduate theses registered on the official website of the National Thesis Center of the Council of Higher Education, the nationally published articles and theses on the Google Scholar and Turkish Academic Network and Information Center (ULAKBİM) databases which have street food and street delicacies in the keywords were examined by bibliometric analysis. 25 articles and 8 theses were determined from the research. As a result, the number of studies on street flavors increased as of 2019; It is seen that the topic of food safety, the inventory of the street foods of the cities, consumer preferences, destination preference and image, and festivals are examined.

Keywords: Street Flavour, Street Food, Tourism Research, Gastronomy, Bibliometric Analysis.

Received: 12.05.2021

Accepted: 03.09.2021

Suggested Citation:

Kargiglioğlu, Ş. (2021). Bibliometric Analysis of Studies on the Subject of Street Food, *Journal of Turkish Tourism Research*, 5(3): 1857-1873.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Sokak lezzetleri, bir ülkenin mutfak kültürüne en kolay erişilebilecek gastronomik ürünlerdir. Ayrıca her gelir grubundan turiste hitap eden sokak lezzetlerinin sokakta satışı yapılması bu ürünleri değersiz kılar düşüncesine belki de bir karşılık olarak Michelin yıldızlı sokak lezzetleri satıcıları dahi bulunmakta olduğu bilinmektedir. Ayrıca sokak lezzetlerinin yerel halk ve turistler tarafından rağbet görmesiyle birlikte yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bu yiyecek ve içeceklerin yer almaya başladığı göze çarpmaktadır. Bununla birlikte sokak lezzetleriyle alakalı olarak akademik çalışmalarda bir artış yaşandığı, gastronomide trendler ders içeriğinde sokak lezzetlerinin işlendiği görülmektedir.

Solunoğlu ve Nazik (2018)'in yaptıkları çalışmada, sokak lezzetlerinin ülkelerin yerel mutfak kültürlerini temsil ettiğinden ve de kullanılan ürünler yerel, mevsimindeki taze malzemelerden oluşan ve direkt üreticiden temin edilmektedir (Solunoğlu ve Nazik, 2018). Osmanlıdan günümüze kültürel miras olarak kalan sokak lezzetleri tüketimi Türk yemek kültürünün vazgeçilmez bir ögesi haline gelmiştir. Sanayi devrimiyle birlikte dışarıda yeme-içme faaliyetlerinin artmaya başladığından bu yana gerek ekonomik gerekse zaman açısından sokak yemekleri ön plana çıkmaktadır. Sokak yemeklerinin sosyal boyutuyla değerlendirildiğinde, sokak gıda satışının yapıldığı yerler buluşma noktası işlevi görmektedir (Özden, 2015).

Kargiglioğlu ve Aksoy'un (2019) yaptıkları çalışma; Sokak lezzetleri konusuyla ilgili yapılmış çalışmalarda daha çok gıda güvenliği ilişkisinin incelendiği görülmüştür. Son dönemde yayınlanmış çalışmalarda ise, destinasyon seçimi, soka gıda satıcıları, tüketici tutumları, gastronomi turizmi, gastronomik ürün gibi konularla ilişkilendirilmiş çalışmaların yapıldığı görülmektedir (Kargiglioğlu ve Aksoy, 2019).

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sokak lezzetleri konusu ile ilgili son birkaç yılda çalışmaların arttığı gözlemlenmektedir. Bu noktadan hareketle sokak lezzetleri ile ilgili yazılmış olan makalelerin ve lisansüstü tezlerin incelenmesi, kavramın hangi yönleriyle araştırıldığı ve bu araştırmaların ne sonuca ulaştığını görmek açısından önem taşımaktadır. Çalışmada sadece Türkçe yazılmış olan makale ve lisansüstü tezler değerlendirilmiştir. Yapılacak olan çalışmalara rehberlik etmek üzere şimdiye kadar yapılmış olan çalışmalar sunulmuştur.

SOKAK LEZZETLERİ

Sokak lezzetleri kavramının tanımı, 1986 yılında, Gıda ve Tarım Örgütü (Food and Agricultural Organization, FAO, 1986) tarafından Endonezya'nın Jakarta kentinde gerçekleştirilen "Asya'daki Sokak Yemekleri Bölgesel Çalıştay"ında yapılmıştır. Tanımlamaya göre; özellikle cadde, sokak ya da halka açık mekanlarda seyyar olarak veya belli bir noktada hizmet veren eşzamanlı olarak sokak gıda satıcıları tarafından hazırlanan ve/veya tüketime hazır yiyecek ve içecek olarak açıklanmıştır (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 1986). Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nün tanımına göre sokak yemekleri "Sokak gıda satıcılarınca sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan ve tüketiciler tarafından herhangi bir işlem yapmadan o an ya da kısa süre içerisinde tüketilen yiyecek ve içecekler" şeklinde ifade edilmiştir (WHO, 1996: 6).

Sokak yiyecekleri farklı coğrafyalarda farklı şekillerde tüketilmekte ve çoğu durumda yerel ürün ve pişirme teknikleriyle hazırlandığı için de tüketildiği toplumun özelliklerini yansıtabilmektedir. Aynı zamanda eğlenceli ve pratik bir tüketim olanağı sunabilen sokak yiyecekleri gastronomik bir ürün olma ve turizmin çeşitlenmesi için pazarlanabilme potansiyeline sahiptir (Kurt, 2018: 11).

Sokak lezzetleri, kentte ve kırsalda bulunan düşük gelir grubundaki kişiler için ucuz, besleyici bir besin kaynağı, turistler için ekonomik açıdan avantajlı, çekici ve çeşitli yiyecek kaynağı olma özelliği taşımaktadır. Özellikle kadınlar için önemli bir gelir kaynağı ve serbest meslek sahibi olma şansı, düşük sermaye yatırımıyla iş becerileri geliştirme fırsatı sunmaktadır (Kargiglioğlu, 2019).

Geçmişte yüksek gelir grubunun tercih etmediği sokak lezzetleri ile ilgili olarak günümüze gelindiğinde birinci sınıf restoranların menülerinde dahi sokak lezzetlerinin görüldüğü gözlemlenmektedir (Kargiglioğlu, 2019). Sokak gıdalarının özellikle kadınlar için istihdam potansiyeli açısından, düşük ve orta gelir grubundaki tüketicilerin uygun fiyatlarla beslenme ihtiyaçlarına hizmet etmesi açısından önemli bir sosyo-ekonomik rol oynadığı kabul edilmektedir. Dünyanın birçok büyük şehrinde milyonlarca dolar eşdeğerinin, sokak gıdalarının satışıyla her geçen gün değiştiği tahmin edilmektedir (Kargiglioğlu, 2019).

Osmanlıdan günümüze kadar gelen süreçte sokak lezzetlerinin rolü yadsınamaz bir şekilde karşımıza çıkmaktadır. Özellikle hem Türk kökenli vatandaşların hem de gayrimüslimlerin sokak lezzetleri satıcılığı yaptığı, sokak lezzetleri satışının olduğu yerlerde sosyal ilişkilerin kurulduğu bilinmektedir. Günümüzde sokak lezzetlerinin, turistik ürün olarak kullanılması pek çok ülkede görülmektedir.

Geçmişte iş bulamayan kişilerin, düşük bütçe ile gerçekleştirdiği sokak lezzetleri satıcılığı günümüzde çoğu gelişmekte olan ülkede değişim göstermeye başlamıştır. Günümüzün yeni sokak lezzetleri satıcıları ise sınırlı iş alternatiflerine sahip bireyler, iş bulmakta zorlanan nitelikli yeni mezunlar ya da kriz nedeniyle önceki işlerde küçülmeye uğrayanlar, işsiz kalan profesyonellerdir (Bhowmik, 2005).

Sokak lezzetleri, mutfak kültürünün önemli bir temsilcisi olarak görülmektedir. Turistik çekicilik unsuru olarak uzun zamandır Uzak Doğu ülkelerinde oldukça popüler olan sokak lezzetleri son zamanlarda ülkemizde de artan taleple birlikte turistik çekicilik unsuru olarak kullanılabilir gastronomik bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak, sokak lezzetlerinin bir çekim aracı olarak kullanılması ve geliştirilmesi için, turistlerin sokak lezzetlerine karşı satın alma davranışları, sokak lezzetleri satıcılarına yönelik gıda güvenliği eğitimlerinin verilmesi ve sokak lezzetleri satış noktalarının turistik haritalarda işaretlenmesi gibi uygulamalara geçmek önemlidir.

Sokak lezzetlerini sunmak için zamanda ve mekânda kısıtlı kalmadan, tüketicinin olabileceği her yere ulaşabilmek adına dükkan veya restoran tarzında bir satış yerine pek ihtiyaç duyulmamaktadır (Leong vd., 2010). Son yıllarda alışveriş merkezlerinin belli katlarında sokak lezzetleri ile ilgili stantların kurulması, bazı şehirlerde sokak lezzetleri festivallerinin düzenlenmesi yine aynı şekilde geçmişten günümüze gelen maç günlerinde statların dışında ve konser günlerinde konser salonlarının dışında sokak lezzetleri satıcıları işlerini yerine getirmektedir.

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı sokak lezzetleri/sokak yemekleri üzerine yazılmış yüksek lisans ve doktora tezleri ile Google Akademikte erişilen Türkçe çalışmaların bibliyometrik açıdan incelenmesidir. Araştırmanın evrenini, 2021 yılına kadar yayımlanan başlığında sokak yemekleri ve sokak lezzetleri kelime grubu bulunan makale ve tezler oluşturmaktadır. Tarama ile ilgili herhangi bir süre kısıtlılığı konulmamıştır. Çalışmada, araştırmanın yapıldığı tarihe kadar Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın Ulusal Tez Merkezi resmi internet sitesinde kayıtlı olan yüksek lisans ve doktora tezleri ile Google Akademik veri tabanında yer alan makaleler

taranmıştır. Tarama sırasında “Sokak Lezzetleri” ve “Sokak Yemekleri” anahtar kelimeleri yer almıştır. Bu kapsamda toplam 25 makale, 8 tez değerlendirilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, doküman-arşiv tarama tekniği kullanılmıştır. Verilerin analizinde ise betimsel analiz ve içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmaların yayınlandığı yıl, türü, amacı, veri toplama yöntemi, analizi ve sonuçları açısından incelenmiştir.

Tablo 1. Çalışma Kapsamına Dahil Edilen Lisansüstü Tezler

Çalışma	Tür	Amacı	Veri Toplama Aracı	Analizler	Sonuçlar
Solunoğlu (2018)	DR	Planlı davranış teorisi kapsamında sokak lezzeti kapsamında ele alınarak davranışsal niyet üzerindeki etkisini belirlemek	Anket	T testi, ANOVA	Katılımcıların sokak lezzetlerini tüketmekle ilgili bir sağlık sorunu olmadığı, aylık 1 ile 5 defa arasında sokak lezzetleri tükettikleri, buna ilişkin ortalama 51-100 ₺ arası harcama yaptıkları, yemek kalitesi açısından sokak lezzetlerini tüketmenin kolay olduğunu ve görsel açıdan çekici ve otantik buldukları ve yerel kültürü temsil ettiğine inandıklarını, sokak lezzetlerini düşünmenin kendilerini mutlu ettiğini ifade etmişlerdir. Hijyen tutumu açısından katılımcıların sokak lezzetlerini tüketmekten çekinmedikleri ortaya çıkmıştır.
Kargıoğlu (2019)	DR	Sokak lezzetlerine yönelik planlı davranış teorisi bağlamında İstanbul’u ziyaret eden turistlerin tekrar ziyaret niyeti ile destinasyon seçimine yönelik davranışsal niyet üzerindeki etkisini belirlemek	Anket	T testi, ANOVA, Regresyon	Davranışa yönelik tutum ve öznel normun hem tekrar ziyaret etme niyetine hem de destinasyon seçimine yönelik davranışsal niyete olumlu etkisi olduğu görülmektedir. Algılanan davranışsal kontrol ile ilgili olarak ise, tekrar ziyaret etme niyetine ve destinasyon seçimine yönelik davranışsal niyete herhangi bir etkisinin olmadığı görülmektedir.
Abiş (2019)	YL	Tüketicilerin algıladıkları hazal, faydacı değerler ile memnuniyetleri ve davranışsal niyetleri arasındaki ilişkiyi açıklamak	Anket	Faktör analizi, Korelasyon Regresyon	Algılanan hazsal ve faydacı değer, tüketici memnuniyetini etkilemektedir. Tüketici memnuniyetinin de davranışsal niyet üzerinde etkili olduğu görülmektedir. Ayrıca algılanan hazsal değer, tüketici memnuniyeti üzerinde faydacı değerden daha etkili olduğu saptanmıştır.
Altunbağ (2020)	YL	Destinasyon tanıtımında ve insan hayatında önemli bir unsur olan sokak lezzetlerinin Türk yazılı medyasındaki (ulusal gazete ve ekleri) yansıması, haberlerin teknik ve gastronomik anlamda ne şekilde ele alındığını incelemek	Arşiv-Doküman Tarama	İçerik analizi	Sokak lezzetlerinin daha çok ulusal gazete eklerinde ve hafta sonu yayınlandığı, ilk sayfalarda yer almadığı ve ana tema olarak işlenmediği görülmüştür. Sokak lezzetleriyle ilgili etkinliklerin haber sayısına etki ettiği ancak sokak lezzetleriyle ilgili haberlerin sistematik bir işlenişinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.
Aydın (2020)	YL	Sokak lezzetlerinin tüketiminden kaynaklanabilecek gıda güvenliği riskleri değerlendirilmek	Anket-Laboratuvar	Mikrobiyolojik analiz	Analiz için alınan 20 adet yiyecek numunesinin 13 adetinde (%65) S.aureus (Staphylococcus aureus), 19 adetinde (%95) TMAB (Toplam mezofilik aerobik bakteriler), 5 adetinde (%25) E. coli (Escherichia coli), 2 adetinde (%10) Salmonella spp. ve 14 adetinde (% 70) B. cereus (Bacillus cereus) tespit edilmiştir Sokak lezzetlerinin gıda güvenliği açısından risk oluşturduğu ve ana kaynağının satıcılar ve satış alanı çevresi olduğu düşünülmektedir.

Bayram (2020)	YL	Antalya’da sunulan sokak lezzetlerine yönelik tüketicilerin zihinlerindeki gastronomik imaj ve tutumları incelemek	Anket	Frekans analizi, ANOVA	Sokak lezzetlerinin katılımcıların en çok arkadaşlarla beraberken veya yalnızken tercih edildiği, sokak lezzetlerine yönelik tutumun, gastronomik imaj algısının ve satın alma niyetinin çeşitli demografik değişkenler açısından farklılıklar gösterdiği sonucu ortaya konulmuştur.
Eren (2020)	YL	Sokak lezzetleri girişimcilerinin yaşamış oldukları deneyimler, işletmelerinin mevcut durumu, formal ve informal eğitim düzeyleri ve düzenlenecek olan eğitimlere katılım istekleri hakkındaki görüşleri ortaya koymak	Yarı yapılandırılmış görüşme	Betimsel analiz	Girişimcileri yatırıma çeken en önemli unsur, sokak lezzetlerini aile geleneği olarak görmeleri olmuştur. Girişimcilerin yoğun çalışma saatleri sebebiyle formal eğitime yeteri kadar önem vermedikleri, informal eğitimin sokak lezzetlerinde daha etkili bir öğrenme biçimi olduğunu belirttikleri görülmektedir.
Latifoğlu (2020)	YL	İstanbul’da “Sokak yemeklerinin bilinirlik, beğeni, gastronomik hareketlilik ve gıda güvenliği yönünden incelemek	Anket	Faktör analizi, Korelasyon	Sokak yemeklerinin bilinirlik ve beğenilme düzeylerinin yüksek olduğu, sokak yemeklerinin gastronomik hareketliliği az da olsa etkilediği, gıda güvenliğinin ise katılımcılar için çok önemli olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 2. Çalışma Kapsamına Dahil Edilen Makaleler

Çalışma Adı	Dergi	Amacı	Analizler	Sonuçlar
Ballı (2016)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Gastronomi turizmi açısından sokak yemeklerini değerlendirmek ve Adana İlinin sahip olduğu sokak yemeklerini incelemek.	İçerik analizi	Adana, kendine özgü yemekleri ile, gastronomi turizminden yararlanılarak ön plana çıkartılmalı ve bu sayede destinasyon imajının artırılarak gastronomi turizminin bölgeye olumlu etki yaratması sağlanabilir. Öncelikle Adana’da bu turizm türünü geliştirmek amacıyla bölgeye özgü yemeklerin hazırlanmasından sunumuna kadar geçen sürede azami ölçüde gıda güvenliği ne dikkat edilmesi gerekmektedir.
Gönülgül ve Durlu-Özkaya (2017)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Toronto ve Los Angeles’da satılan sokak lezzetlerini incelenmesi	Görüşme ve Gözlem	Los Angeles ve Toronto satışı yapılan sokak yemeklerinin çoğunluğunu fast food tarzı yiyecekler oluşturmaktadır. Ancak, satış yapılan konuma göre menü içeriklerinde, araç gereçlerde ve servis şeklinde farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir.
Dönmez Polat ve Gezen (2017)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Sokak lezzetleri satıcılarının turizm ve gastronomideki önemine dikkat çekmek	İçerik analizi	Sokak lezzetleri satıcıları hakkında farkındalık yaratmak adına büyük önem taşımakta olduğu düşünülmektedir.

Solunçoğlu ve Nazik (2018)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Gaziantep sokak lezzetlerine yönelik tüketici tercihlerini tespit etmek, demografik açıdan ve çeşitli değişkenlerle farklılıkların ortaya konması	t testi, ANOVA ve Post-hoc testi	Çalışma ile ilgili sonuçlara bakıldığında, sokak yemeklerine ilişkin tüketici tercihlerinin genelinde olumlu olduğu, Eğitim-gelir ve mesleklere göre farklılıklar olmasına karşın cinsiyetle ilgili tercihlerde farklılık bulunmamakta olduğu sonucuna ulaşılmıştır.
Demir, Akdağ, Sormaz ve Özata (2018)	Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	Sokak lezzetlerini, Türkiye'nin en fazla nüfusa sahip şehri İstanbul ilinde gastronomik bir değer olarak araştırmak	-	İstanbul'da yürütülen bu çalışmada sokak lezzetlerine talebin oldukça yüksek olduğu, farklı bölgelerde farklı özelliklerde olduğu sonucuna varılmış ve sokak gıda satıcılarının bu işi amatör olarak yürüttüğü gözlemlenmiştir. İstanbul'da satışa sunulan sokak lezzetlerinin çeşitliliğine bakıldığında, bunda en büyük etkinin kırsaldan İstanbul'a olan göçle ilişkilendirilebilir.
Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018)	Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	Kıbrıs gastronomi kültüründe beri yüzyıllardan beri üretilip sokakta satılmakta olan ürünlerin üretiminden tüketimine geçen süreçleri kayıt altına alarak, sokak lezzetlerini çevrimiçi platformlarda tanıtılmasını sağlamak	-	Araştırmanın sonuçları arasında, "www.kibrissokaklezzetleri.com" web site projesinin hayata geçirilmesi ve sokak lezzeti satıcılarının teşvik edilmesi yer almaktadır.
Karsavuran (2018)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Sokak lezzetlerinin, turizm ve gastronomi alanında tartışmaya açılması	İçerik analizi	Sokak lezzetleriyle alakalı alanyazın tarandığından çalışmaların gıda güvenliği ve sokak yemeklerinin düzenlemesine dönük geliştiği halde, turizm ve gastronomiyle ilişkilendirilen çalışma konusu oldukça sınırlıdır. Sokak lezzetlerinin, gastronomi turizminin bir ürünü olarak değerlendirilerek çalışmalar yapılması önerisi sunulmuştur.
Yiğit ve Yiğit (2019)	TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi	Sokak lezzetlerinin gastronomik ürün olarak ele alınması amaçlanmaktadır.	-	Sokak lezzetlerine tüketici tercih nedenleri açısından bakıldığında maliyetinin ve satış fiyatının oldukça cazip olduğu ve bu yüzden gelişmekte olan ülkelerde daha fazla tercih edildiği öne sürülmektedir. Sokak lezzetleri konusunda Türkiye'ye bakıldığında ise bu anlamda festivallerin düzenlendiği görülmektedir.
Sünnetçioğlu ve Yıldırım (2019)	Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi	Sokak lezzetlerinin tercihinde tüketicilerin sokak gıda satıcılarına olan güveni ile algılanan risk ve fayda üzerindeki etkisi, algılanan risk ve faydanın ise tutum ve satın alma davranışı üzerindeki etkilerini araştırmak	T testi ve Yapısal Eşitlik Modellemesi	Sokak gıda satıcısına olan güvenin algılanan fayda üzerinde olumlu etkisinin olduğu, algılanan riskin tutum ve davranışsal niyet üzerinde negatif anlamlı etkisi varken algılanan faydanın ise bu iki değişken üzerinde pozitif anlamlı bir etkisi tespit edilmiştir.

Şahin ve Solutunoğlu (2019)	Journal of Travel and Hospitality Management	Tüketicilerin Mersin sokak lezzetlerine yönelik tutumlarının ve tüketim niyetlerini incelemek	Yapısal Eşitlik Modelleme si ve Faktör analizi	Sokak lezzetleri tüketiminde çevresel faktörlerin de etkili olduğu görülmüştür. Gıda güvenliği ile ilgili ise sokak lezzetleri tüketicilerinin kaygı düzeylerini etkilediği saptanmıştır.
Aşık Akşit (2019)	Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	Turistlerin sokak yiyeceklerine yönelik tutumlarının belirlenmesi	T testi ve Anova	Sokak lezzetlerine karşı tutumun genel olarak olumlu olduğu ortaya konulmuştur. Tutuma yönelik ortalamalarda en yüksek oran hizmet kalitesi için en düşük oran ise hijyenle alakalıdır.
Gözgeç ve Aydemir (2019)	Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi	Kadın sokak gıda satıcılarını bu girişime iten sebepleri, sattıkları gıdaları, satıcıların maddi-manevi kazanımlarını ortaya çıkarmak ve yerel ölçekte gastronomi turizminin gelişimine katkılarını değerlendirmektir.	Betimsel – yorumlayıcı analiz	Katılımcıların motivasyonlarında sosyal ve ekonomik faktörlerin etkili olduğu ve sokak gıda satıcılığında elde edilen gelirin aile ekonomisini destekleyici özellikte olduğu ortaya çıkmıştır. Bir diğer önemli sonuç ise ağızdan ağıza pazarlamanın katılımcıların ürünlerini satmasında ve ekstra iş almalarında önemli bir etken olduğudur.
Yıldırım ve Albayrak (2019)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Ülkemizde en fazla turist çeken şehirlerden biri olan İstanbul'u ziyaret eden yabancı turistlerin İstanbul sokak lezzetleri hakkında görüşlerini ortaya koymak	-	Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin genel olarak İstanbul'da satılan sokak yemeklerinden memnun oldukları ancak besin değeri ile temizlik, çalışanların kıyafetleri ve satış yapılan mekanların temizliğinden endişe duydukları saptanmıştır
Bayraktar ve Zencir (2019)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Sokak lezzetleri satıcılarının meslekleri hakkındaki görüşlerinin ortaya koyulması	Betimsel – yorumlayıcı analiz	Sokak lezzetleri satıcılığı mesleğini icra edenlerin çalışma koşullarının zor ve ekonomik kaygı içinde oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, sokak lezzetleri satıcılarına göre satmış oldukları ürünlerin gıda güvenliği açısından hiçbir sakınca taşımadığını düşündüklerini belirtmişlerdir.
Kargıoğlu ve Aksoy (2020)	Journal of Hospitality and Tourism Issues	Sokak lezzetlerine yönelik planlı davranış teorisi bağlamında İstanbul'u ziyaret eden turistlerin destinasyon seçimine yönelik davranışsal niyet üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir.	Regresyon	Davranışa yönelik tutum ve öznel normun, destinasyon seçimine yönelik davranışsal niyete olumlu etkisi olduğu görülmektedir. Algılanan davranışsal kontrol ile ilgili olarak ise destinasyon seçimine yönelik davranışsal niyete herhangi bir etkisinin olmadığı görülmektedir.

Kargıoğlu ve Aksoy (2020)	Journal of Hospitality and Tourism Issues	Sokak lezzetlerini tatma amacıyla İstanbul'a gelen kişilerin demografik bilgileri ile İstanbul'a yapmış oldukları seyahatlerden memnuniyet seviyelerini belirlemek	Frekans analizi ve Faktör analizi	Sokak lezzetlerini tatma amacıyla İstanbul'a gelen kişilerin çoğunluğunun üniversite mezunu olduğu, seyahatlerinde en çok tercih ettikleri ulaşım aracının uçak olduğu, İstanbul seyahatlerindeki memnuniyet durumuna bakıldığında büyük oranda memnuniyet duydukları sonucuna ulaşılmıştır.
Oğuz (2020)	Artbilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Ünierversitesi Sosyal Bilimler Dergisi	Şehirlerin en temel gastronomi ögesi ve servisi olan sokak lezzetlerinden başlayıp, şehirlerdeki en gelişmiş gastronomi servislerine gastronomi bölgelerinin ortaya çıkışına kadar- kentsel gelişim sürecinin incelenmesidir.	-	Adana'nın, gastronomik kaynak açısından zenginliğine rağmen, hala bu kaynaklar turizme kazandırılmadığından potansiyeli tam olarak değerlendirememiştir. Adana mutfak kültürüne ait lezzetlerin, gastronomi turizmine kazandırılarak yiyecek sokakları ve yeme içme alanlarının bir an önce belirlenmesi gerekmektedir.
Cumhur (2020)	Food and Health	Sokak lezzetlerinin güvenlik ve hijyen durumları ele almak	-	Sokak lezzetlerinin üretim ve satış aşamalarındaki eksiklikler bazı sorunlara yol açması normaldir. Sokak lezzetleri satıcılarının sorunlarına yönelik yapılacaklar, gıda güvenliği anlamında eğitimler ve çözüm önerileri olmalıdır.
Ünal ve İpar (2020)	Kafkas Ünierversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	İzmir'i tatil amacıyla tercih eden yerli turistlerin, sokak lezzetlerine ilişkin değerlendirmelerini belirlemek	Faktör analizi, T testi ve Anova	İzmir'i tercih eden turistlerin, satılan sokak lezzetlerinde kullanılan malzemelerin temiz, benzersiz lezzette olduğunu belirtmişlerdir. Sokak lezzetlerini gelecekte de tercih edeceklerini ve bu deneyimin kendilerini iyi hissettirdiğinden bahsetmişlerdir. Ayrıca sokak lezzetleri satıcılarını içten bulmuşlardır.
Yıldız (2020)	Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi	İzmir sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün açısından incelenmesi ve içeriği, tarihi, yapılaş şekli, satıldığı yerler, ustaları, satan kişiler/işletmeler bakımından değerlendirilmesi amaçlanmıştır.	İçerik analizi	Boyoz, Sübye, Lokma Tatlısı, Kumru, Gevrek, Şambali, Kokoreç, Buzlu Badem, Sulu Atom, Şerbet, Uykuluk ve daha nice sokak lezzetlerinin İzmir'in Gastronomik ürünün parçalarını oluşturduğu tespit edilmiştir.

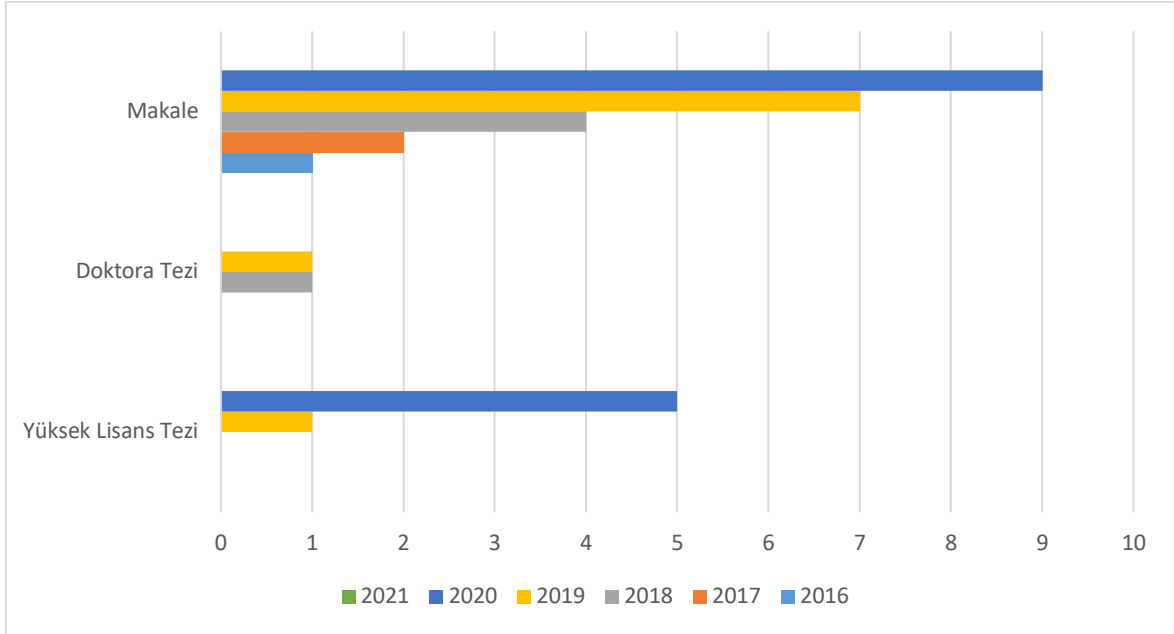
İğdir (2020)	Journal of Tourism Research Institute	Gastronomi turizminde, sokak lezzetlerini gastronomik bir ürün olarak değerlendirmek	İçerik analizi	Sokak lezzetlerinin destinasyon seçiminde önemli olduğunun buradan hareketle de sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün olarak değerlendirilebileceğine ulaşılmıştır.
Oğuz, Ballı ve Buzcu (2020)	Turizm Akademik Dergisi	Adana ili özelinde sokak lezzetlerine karşı turistlerin algılarını incelemek	Faktör analizi, T testi, Anova	Sokak lezzetleri, bir bölgenin yemek kültürünü yansıtmada önemli bir unsurdur. Sokak lezzetleri ucuz, erişilebilir, lezzetli ve çok çeşitli olması nedeniyle destinasyonlar için önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Kamu kurum ve kuruluşlarının sokak lezzetleri kaynaklarından yararlanılması anlamında hizmet olanaklarını geliştirmelidir.
Demirci, Yılmazdoğan ve Düşmekalender (2020)	Business & Management Studies : An International Journal	Eskişehir’de düzenlenen sokak lezzetleri Festivali katılımcılarının festival algıları, memnuniyetleri, festivalin algıladıkları değeri ve destinasyona aidiyetleri arasındaki ilişkileri araştırmak	Korelasyon	Sokak lezzetleri festivali kapsamında Eskişehir’i ziyaret eden katılımcıların, festival memnuniyetinin ve festivalin algılanan değerinin, turistlerin destinasyon aidiyetini olumlu yönde etkilediğini göstermektedir. Destinasyona aidiyet geliştirmede festivallerin pozitif etkisi olduğu söylenebilmektedir.
Hastaoğlu, Sümbül ve Demircioğlu (2021)	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Sokak lezzetleri tüketicilerinin gözünden, bakış açısını gözlemek ve bilimsel açıdan bir anlayış geliştirmek	t-testi ve Anova	Sokak lezzetleri tüketicilerinin, demografik bilgilerinin sokak lezzetlerine bakış açısı üzerinde anlamlı farklılık gözlenmiştir. Sokak lezzetleri tercihinde gıda güvenliğinin, temizliğin önemine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Sivas’ta sunulan sokak lezzetlerinin yeterli olmadığı düşünülmektedir.
Soylu, Taştan, Katranbayırı ve Aslantürk (2021)	Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi	Mersin’e ziyarete gelen yerli turistlerin yiyecek düzeylerini ölçmek, yiyecek neofobi düzeylerinin demografik değişkenlere göre farklılaşma durumunu incelemek bununla birlikte Mersin’de sunulan sokak lezzetlerinden hangilerini tüketmeyi tercih etmeyeceklerini belirlemek	t testi, Tek Yönlü Anova	Çalışma bulgularına bakıldığında, 266 katılımcının yiyecek neofobisi konusunda nötr bir tutumda oldukları, 49 katılımcının da yiyecek neofobisine sahip oldukları görülmektedir. Katılımcıların yiyecek neofobisinin medeni durum, yaş, gelir ve meslek değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir.

BULGULAR

Çalışmanın bu kısmında, araştırma kapsamında anahtar kelimelerle taranan lisansüstü tezlere ve Google Akademikte yer alan makalelerle ilgili ulaşılan verilere ve bu verilerin yorumu yer almaktadır. Bu kapsamda makale türünde 25 çalışmaya rastlanmıştır. Yapılmış tezlere

bakıldığında 8 lisansüstü tez çalışmasına rastlanmıştır. Bu çalışmalardan ikisinin doktora düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir.

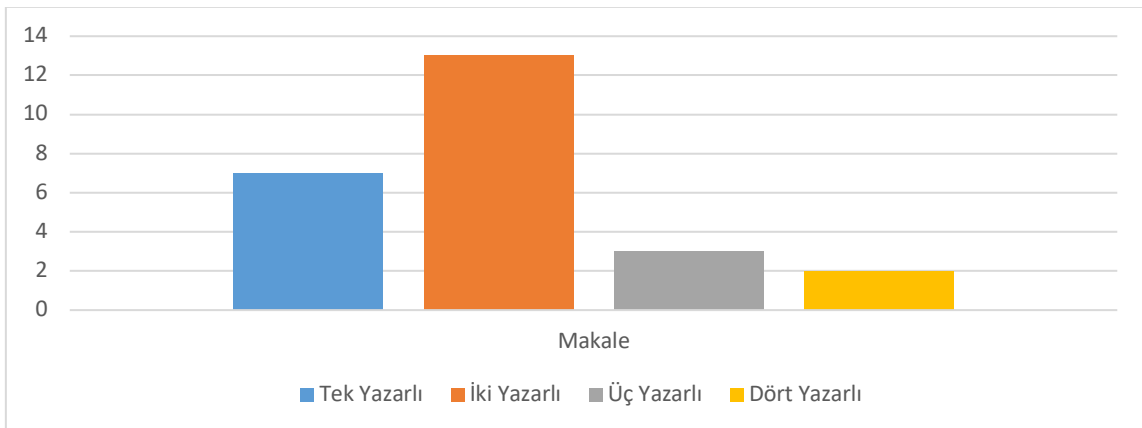
Şekil 1. Sokak Lezzetleri Konusuyla İlgili Yayınlananların Yıllara ve Türlerine İlişkin Dağılım



*2021 Yılı için 30 Nisan'a kadar yapılmış çalışmalar değerlendirilmeye alınmıştır.

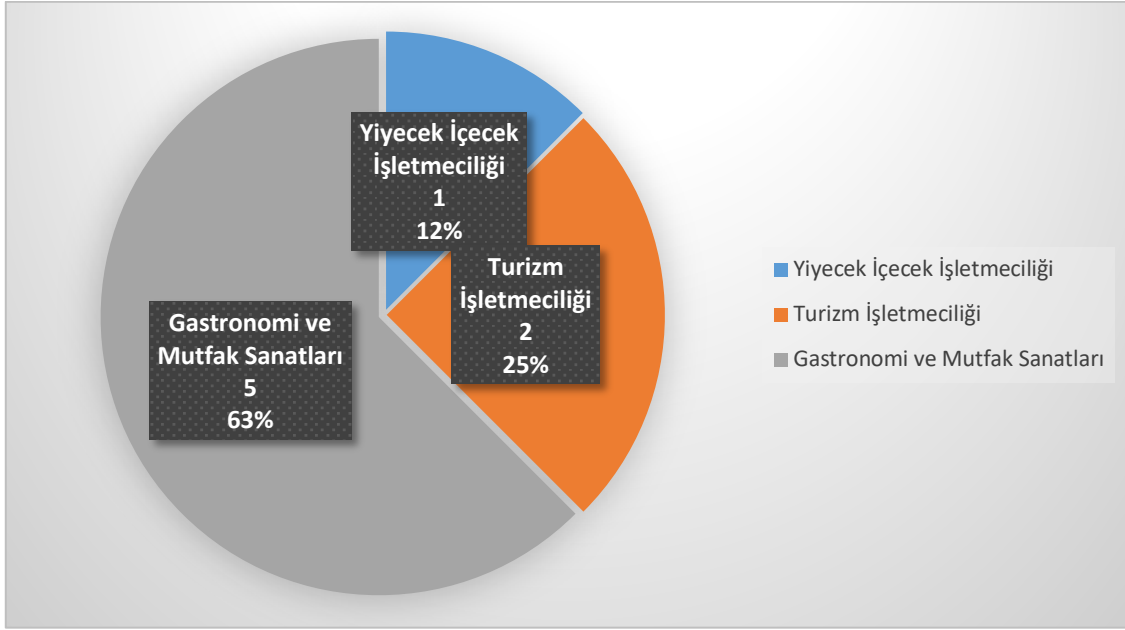
Sokak lezzetleri konusunda hazırlanmış tezler ve makalelerin hangi yıllarda yayınlandığına ilişkin bilgiler Tablo.3'de gösterilmiştir. Şekil 1'e göre; Türkiye'de sokak lezzetleri ile ilgili çalışmaların daha çok yeni olduğu ve ilk çalışmanın 2016 yılında yayınlanmış olan bir makale olduğu görülmektedir. Türkiye'de sokak lezzetleriyle ilgili ilk doktora tezinin 2018 yılında, ilk yüksek lisans tezinin ise 2019 yılında yayınlandığı görülmektedir. Sokak lezzetleri konusuyla ilgili çalışmaların 2019 yılında artmaya başladığı gözlemlenmiştir. Toplamda 2 doktora tezi ve 6 yüksek lisans tezi ile 25 adet makalenin hazırlandığı göze çarpmaktadır. 2021 yılının ilk dört aylık bölümünde ise sokak lezzetleriyle ilgili hazırlanmış bir tez çalışmasına rastlanmamış ancak 2 tane makalenin yayınlanmış olduğu görülmektedir.

Şekil 2. Sokak Lezzetleri Konusuyla İlgili Yapılan Çalışmaların Yazar Sayısı



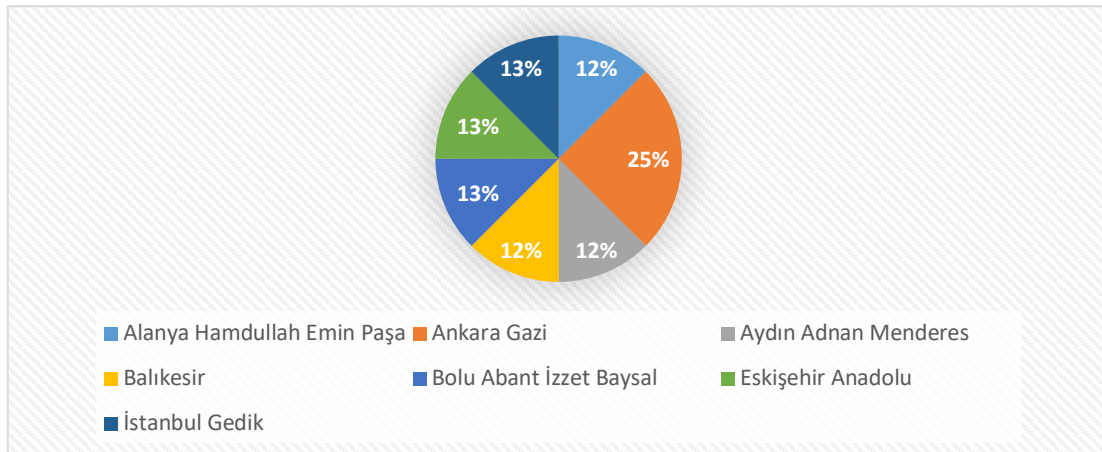
Yapılan çalışmaların yazar sayısı dağılımları Şekil 2’de gösterilmiştir. 25 makale içerisinde 7’si tek yazarlı, 13’ü iki yazarlı, 3’ü üç yazarlı ve 2’si dört yazarlıdır. Çalışmaların yarısından biraz daha fazlasının iki yazarlı olması göze çarpmaktadır. Tek yazarlı çalışmalar, toplam çalışmaların neredeyse dörtte biri kadardır. Buradan hareketle çalışmaların genelinin çok yazarlı olmasında ekip çalışmasının ve lisansüstü öğrenci-danışman çalışmalarından kaynaklandığı söylenebilmektedir.

Şekil 3. Sokak Lezzetleri Konusunda Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin A.B.D’na Göre Dağılımı

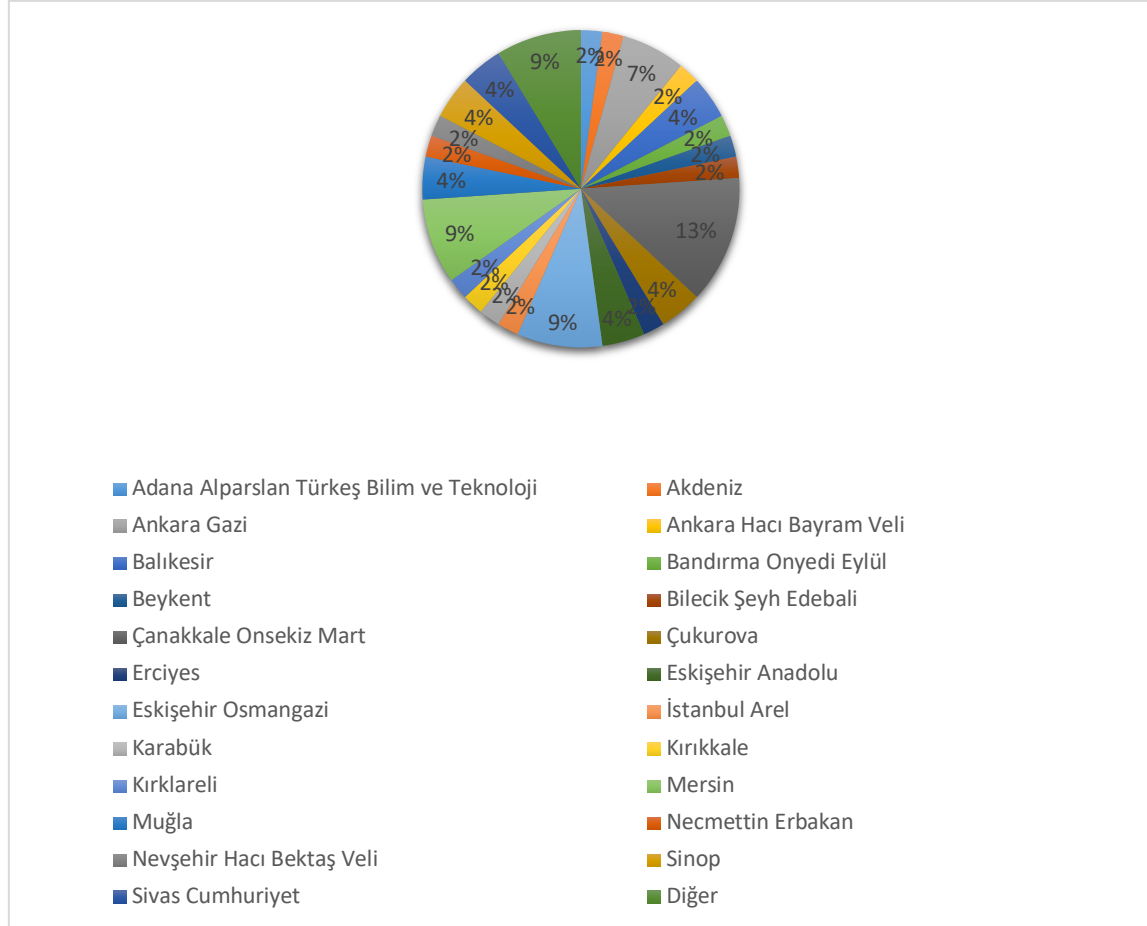


Anabilim dallarına ilişkin Şekil 3’e bakıldığında, çalışmaların üç farklı anabilim dalında yürütüldüğü görülmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği lisansüstü tezler hazırlandığı görülmektedir. Yapılan çalışmaların en fazla (5) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda olduğu göze çarpmaktadır. Sokak Lezzetleri konusu ile ilgili 2016 yılında sadece bir adet lisansüstü çalışma yapılmış iken 2020 yılında bu sayının beşe yükseldiği görülmektedir. Lisansüstü tezlerin, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda yapılmasının bir nedeni de öğrenciler tarafından çok fazla talep gören anabilim dalının pek çok üniversitede son beş yıl içinde kurulmuş olması gösterilebilir.

Şekil 4. Üniversitelere Göre Yazar Sayısı (Tez)



Şekil 5. Üniversitelere Göre Yazar Sayısı (Makale)



Sokak lezzetleri – sokak yemekleri kavramlarını içeren tezlerin ve makale yazarlarının çalıştıkları üniversitelere göre dağılımlar Şekil 4 ve 5'te gösterilmiştir. Şekil 5'te "diğer" olarak belirtilen kişiler bağımsız araştırmacı veya lisansüstü öğrencilerden oluşmaktadır. Tez kapsamında sokak lezzetleriyle ilgili olarak en fazla çalışmanın Ankara Gazi Üniversitesinde yürütüldüğü göze çarpmaktadır. Makale türünde yapılan çalışmalarda ise, ilk sırada Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesini sırasıyla Eskişehir Osmangazi, Mersin ve Ankara Gazi Üniversitelerindeki akademisyenler ve lisansüstü öğrenciler takip etmektedir. Şekil 4 ve Şekil 5'deki gerek tez gerekse makale anlamında en fazla yayının yapıldığı üniversiteler olan Ankara Gazi Üniversitesi, Çanakkale Onsekiz Mart, Mersin Üniversitesi ve Eskişehir Osmangazi Üniversitesi'nin lisansüstü programlarına bakıldığında her birinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalı bulunduğu, yüksek lisans ve doktora eğitimi verildiği için en fazla yayının bu üniversitelerden çıkarıldığı sonucuna varılabilmektedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Çalışmada 2016-2021 yılları arasında sokak lezzetleri-sokak yemekleri kavramlarının ulusal alan yazında yayınlanmış makale ve lisansüstü tezlerin belirli parametreler kapsamında incelenmesi amaçlanmaktadır. Buradan hareketle, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın Ulusal Tez Merkezi resmi internet adresinde kayıtlı olan lisansüstü tezler, Google Akademik, ULAKBİM veri

tabanlarında yer alan, sokak lezzetleri ve sokak yemekleri anahtar kelimelerinin yer aldığı makalelere başvurulmuştur.

Çalışma ile ulusal alan yazında ilk defa yayınlanmış makalenin 2016 yılında olduğu ve geçen beş yıllık süreç içerisinde toplamda yirmi beş adet makale yayınlandığı görülmektedir. Hazırlanan makale sayısı 2016 yılında 1 iken 2020 yılında 9 adet makalenin hazırlanmış olduğu sonucu ortadadır. İlk olarak 2018 yılında tamamlanan ve aradan geçen beş yıllık süreçte toplamda sekiz lisansüstü tezin hazırlanmış olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Doktora tezlerinin yüksek lisans tezlerine kıyasla daha az olması konunun ülkemizde ilk kez 2016 yılında çalışılmaya başlanmasından ve doktora süresinin dört yıl olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Lisansüstü tezlerinde, farklı bakış açılarıyla konu ile ilgili çalışmaların giderek artacağı düşünülmektedir. Beklendiği üzere sokak lezzetleri-sokak yemekleri kavramlarıyla ilgili çalışmaların Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yoğunlaştığı görülmektedir. Bunun nedeninin geçmişte turizmle alakalı lisansüstü eğitimde ağırlıklı olarak turizm işletmeciliği anabilim dalında eğitim veriliyorken artık; gastronomi ve mutfak sanatları, turizm işletmeciliği, turizm rehberliği ve rekreasyon yönetimi alanlarında eğitim verilmektedir.

Kuşkusuz çalışmanın bazı sınırlıkları bulunmaktadır. Lisansüstü tezler şimdiye kadar YÖK veri tabanına girilmiş olanlarla sınırlıdır. Aynı şekilde yayınlanan makalelerde sadece Google Akademikten taranarak ulaşılabilen çalışmalara yer verilmiştir. YÖK veri tabanına henüz yüklenmemiş lisansüstü tezleri ve Google akademikte tarama sonucunda çıkmayan makaleler bu araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır.

Yükseköğretim Kurulu verilerine göre şu anda Türkiye'de 207 üniversite eğitim öğretim hayatına devam etmektedir. Konu ile ilgili lisansüstü tezlere bakıldığında 7 farklı üniversitede çalışma yürütüldüğü görülmüştür. Bu üniversitelerden 5 tanesi (%71) devlet üniversitesi iken geriye kalan 2 (%29) üniversite vakıf üniversitesidir. Yayınlanan makalelere bakıldığında ise, 22 farklı üniversiteden akademisyen ve lisansüstü öğrencilerin çalışma yaptığı görülmektedir. Bunlardan sadece 2 (%8) tanesi vakıf üniversitesi iken diğer 20 tanesi (%84) devlet üniversitelerinde görev yapmaktadır. Makalelerdeki iki (%8) yazar bağımsız araştırmacı olarak yer aldığından diğer olarak gösterilmiştir.

Sokak lezzetleri konusu ile ilgili yayınlanmış makaleler incelendiğinde, satın alma niyeti, destinasyon seçimi, gıda güvenliği, yerel halkın algı ve tutumu, destinasyon pazarlaması, gastronomik ürün, gastronomi turizmi, festivaller, sokak gıda satıcıları, tüketici tercihleri, menü içerikleri ve üretimle gibi konularla birlikte ele alındığı görülmektedir. Lisansüstü tezler incelendiğinde ise, tüketici davranışı, gıda güvenliği, tüketici tutumları, destinasyon seçimi, tekrar ziyaret etme niyeti, girişimcilerin formal ve informal eğitim düzeyleri, satın alma niyeti, yazılı medyada sokak lezzetleri konuları işlenmiştir. Araştırmacılar tarafından sayılan bu konularla birlikte işlenen sokak lezzeti kavramı ayrıca incelenen bölgelerin sokak lezzetleri envanterlerinin çıkartılmasına da olanak sağlamıştır. Çalışmalarda o bölgeye ait sokak lezzetlerinden de bahsedildiği görülmektedir.

Makalelerin genelini gastronomi, gıda, turizm, kültür ve sosyal bilimler alanında faaliyet gösteren dergilerde yayınladığı görülmektedir. Yazarların çalışmanın konusuna uygun dergi seçiminde buldukları sonucuna ulaşabilmektedir.

Lisansüstü tezlerin amaçları şu şekildedir: (1) Sokak lezzetlerini tüketme davranışına yönelik tutumun, öznel normun ve algılanan davranışsal kontrolün Planlı Davranış Teorisi kapsamında ele alınarak davranışsal niyet üzerindeki etkisini belirlemek. (2) Sokak lezzetlerine yönelik planlı davranış teorisi bağlamında İstanbul'u ziyaret eden turistlerin tekrar ziyaret niyeti ile destinasyon seçimine yönelik davranışsal niyet üzerindeki etkisini belirlemek. (3) Tüketicilerin algıladıkları hazsal, faydacı değerler ile memnuniyetleri ve davranışsal niyetleri arasındaki

ilişkiyi açıklamak. (4) Destinasyon tanıtımında ve insan hayatında önemli bir unsur olan sokak lezzetlerinin Türk yazılı medyasındaki (ulusal gazete ve ekleri) yansımaları, haberlerin teknik ve gastronomik anlamda ne şekilde ele alındığını incelenmek. (5) Sokak lezzetlerinin tüketiminden kaynaklanabilecek gıda güvenliği riskleri değerlendirilmek. (6) Antalya’da sunulan sokak lezzetlerine yönelik tüketicilerin zihinlerindeki gastronomik imaj ve tutumları incelemek. (7) Sokak lezzetleri girişimcilerinin yaşamış oldukları deneyimler, işletmelerinin mevcut durumu, formal ve informal eğitim düzeyleri ve düzenlenecek olan eğitimlere katılım istekleri hakkındaki görüşleri ortaya koymak. (8) İstanbul’da “Sokak yemeklerinin bilinirlik, beğeni, gastronomik hareketlilik ve gıda güvenliği yönünden incelemek.

Nisan 2021 yılına kadar yapılmış olan çalışmalara bakıldığında en fazla yayınların yapıldığı üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisans ve doktora programlarının olduğu göze çarpmaktadır. Bu üniversitelerdeki bu alanda çalışma yoğunluğunun fazla olmasını açıklayan durumlardan birisi de budur. Ayrıca bu konudaki yabancı yayın sayısının fazlalığı da araştırmacıları bu konuda çalışma yapmaya ittiği söylenebilir.

Sokak lezzetleriyle alakalı gelecekte yapılacak çalışmalarda, sokak gıda satıcılarının üniformaları, sokak gıda satıcılarının kullandığı araç gereçlere, sokak lezzetlerinin restoran menülerinde yer alma durumları araştırılabilir. Araştırmacılar, sokak lezzetleri satıcılarının sosyal güvenlik durumları, satış yaptıkları yerlerle ilgili belediye vb. kuruluşa yer ücreti ödeyip ödemedikleri ve vergilendirme ile ilgili konularda çalışma yürütebilirler.

Akademik düzeyde yapılacak çalışmalarla, sokak lezzetlerinin tanıtım ve pazarlamasına, sektör yöneticilerine ve küçük – orta büyüklükte girişimcilere katkı sağlayacak şekilde yapılması büyük önem arz etmektedir. Şimdiye kadar yapılmış çalışmalarda daha çok nicel araştırma yöntemlerinden yararlanıldığı için nitel araştırma yöntemlerinin kullanılacağı çalışmalara yer verilebilir. Ayrıca Michelin yıldızı gibi derecelendirme sistemlerinin dahi sokak lezzetleri satıcıları için kullanılmaya başlanmasıyla birlikte İncili Gastronomi Rehberi ve Yedy gibi derecelendirme sistemlerinde ve platformlarda Türk mutfak kültürüne ait sokak lezzetleri, sokak lezzetleri satıcılarına yer verilebilir. Türkiye turizm tanıtma filmlerinden birinde özellikle sokak lezzetleri ana öğe olarak kullanılabilir.

KAYNAKÇA

Abiş, A. Z. (2019). *Algılanan Değerin Tüketici Davranışlarına Etkisi: Sokak Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

Akşit, N. A. (2019). Yerli Turistlerin Sokak Yiyeceklerine Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 47-61.

Altunbağ, E. (2020). *Türkiye’de Yazılı Medyada Sokak Lezzetleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

Aydın, B. (2020). *Sokak Lezzetlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Gedik Üniversitesi, İstanbul.

Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1): 3-17.

Bayraktar, G. ve Zencir, E. (2019). Sokak Satıcılarının Gözünden Sokak Lezzetleri: İzmir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 1367-1382.

- Bayram, R. (2020). *Ziyaretçilerin Sokak Lezzetlerine Yönelik Gastronomik İmaj Algısının Satın Alma Niyetine Etkisi: Antalya Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. Antalya.
- Bhowmik, S. K. (2005). *Street Vendors in Asia: A Review. Economic and Political Weekly*, s.2256-2264.
- Cumhur, Ö. (2020). Sokak Gıdalarının Güvenliği İçin Risk Faktörlerinin Değerlendirilmesi, *Food and Health*, 6(2): 128-139.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1): 637-651.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1): 589-601.
- Demirci, B., Yılmazdoğan, O. C. ve Düşmezkalender, E. (2020), Festival Algısı, Festival Memnuniyeti, Festival Değeri ve Aidiyet İlişkisi: Eskişehir Sokak Lezzetleri Festivali Örneği, *Business & Management Studies*, (2020), 8(1): 1096-1112.
- Dönmez Polat, D. ve Gezen, A. (2017). Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2): 117-124.
- Eren, A. K. (2020). *Sokak Lezzetleri Girişimcilerinin Formal ve İnfomal Eğitim Düzeylerinin Belirlenmesine Yönelik Nitel Bir Çalışma: İzmir Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- FAO, (1986). *Regional Workshop on Street Foods in Asia*. Jakarta, Indonesia.
- Gönülgül, S., ve Durlu Özkaya, F. (2017). Los Angeles ve Toronto Sokak Lezzetlerinin Menü İçeriği ve Üretim Bakımından İncelenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 454-465.
- Gözgeç, H. ve Aydemir, B. (2019). Gastronomide Kadın Sokak Gıda Satıcıları: Bir Örnek Olay Çalışması, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (4): 3854-3870.
- İğdır, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sokak Lezzetlerinin Yeri ve Gastronomik Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Research Institute*, 1(2): 101-110.
- Kargiglioğlu, Ş. (2019). *Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Sokak Lezzetlerinin Destinasyon Seçimi ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: İstanbul İli Örneği*, Yayınlanmamış Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Aksoy, M. (2019). Sokak Lezzetlerini Tatma Amacıyla İstanbul'u Ziyaret Eden Turistlerin İstanbul Seyahatlerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3): 1821-1835.
- Kargiglioğlu, Ş. and Aksoy, M. (2020). The Effect of Street Foods on Destination Selection in the Context of Planned Behavior Theory: The Case of Istanbul Province, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 2(2), 122- 142.
- Karsavuran, Z. (2018). Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1): 246-265.
- Kurt, C. O. (2018). *Bağımsız Seyahat Eden Turistlerin Sokak Yiyeceklerini Tüketme Niyetinin Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde İncelenmesi: İstanbul'da Bir Çalışma*, Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.

- Latifoğlu, A. H. (2020). *Sokak Yemeklerinin Bilinirlik, Beğeni, Gastronomik Hareketlilik ve Gıda Güvenliği Açısından İncelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Leong, L.Q., Karim Ab, S.M., Othman, M., Adzahan Mohd, N., and Sridar, R. (2010). Relationships Between Malaysian Food Image, Tourist Satisfaction and Behavioural Intention. *World Applied Sciences Journal*, 10(10): 164-17.
- Oğuz, S. (2020). Sokak Yemeklerinden Yiyecek Bölgelerine-Kentsel Mekânda Gastronomi Hizmetleri ve Mutfak Turizmi: Adana Örneği. *Artibilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2): 1-17.
- Oğuz, S. Ballı E. ve Buzcu, Z. (2020). Yerel Halkın Sokak Lezzetlerine Karşı Algıları: Adana Örneği, *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2): 107-121.
- Özden, B. (2015). İstanbul Sokak Satıcılarının Kullandıkları Seyyar Araçlar, *Food in Life*. <http://foodinlife.com.tr/makale/670>.
- Solunoğlu, A. (2018). *Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tutumları: Gaziantep ve İstanbul Örnekleri*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Solunoğlu, A. ve Nazik, M. H. (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3): 40-59.
- Sünnetçioğlu, S. ve Yıldırım, H. M. (2019). Sokak Yiyeceklerinin Tüketiminde Satıcıya Olan Güven, Algılanan Risk, Algılanan Fayda, Tutum ve Satın Alma Niyeti Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(3): 2799-2818.
- Şahin, E., ve Solunoğlu, A. (2019). Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Sokak Yemeği Yeme Niyetinin Ölçülmesi: Mersin Örneği, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(3): 383-397.
- Ünal, A. ve İpar, M. S. (2020). Destinasyon Pazarlamasının Bir Bileşeni Olarak Sokak Lezzetlerinin Değerlendirilmesi: İzmir Örneği. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(26), 843-863.
- Dünya Sağlık Örgütü (WHO). (1996). *Essential Safety Requirements for Street-vended Foods*. Revised edition, Who/FNU/FOS/96.7. [Erişim Tarihi: 10.03.2021].
- Yıldırım, Ö. ve Albayrak, A. (2019). Yabancı Turistlerin İstanbul Sokak Yemeklerini Değerlendirmeleri Üzerine Bir Çalışma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 1077-1092.
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(104): 353-366.
- Yiğit, E. A., ve Yiğit, Y. (2019). Gastronomik Ürünler Sokak Lezzetleri. *Turan: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 11(43): 434-439.