



KIRŞEHİR YÖRE MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR LEZZET: BESMEÇ (A FLAVOR PECULIAR TO THE KIRŞEHİR REGIONAL CUISINE: BESMEÇ)**

Yener OĞAN* (orcid.org/ 0000-0002-1523-8498)

¹Artvin Çoruh Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Artvin, Türkiye

Özet

Ülke mutfaklarının vazgeçilmez yemeklerinden birini köfte ürünleri oluşturmaktadır. Dünyanın saygın mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı, köfte yemekleri bakımından geniş bir ürün yelpazesini bünyesinde bulundurmaktadır. Bu köfte ürünlerden bazıları İzmir, İnegöl, Akçaabat, içli, çiğ, ıslama, ekşili, sulu, kasap vb. köfte olarak sıralanabilir. Genel olarak köftenin hazırlanmasında ise et, tavuk, balık, patates, bulgur gibi temel ürünlere soğan, maydanoz, ekmek, baharat ilave edilmektedir. Türk mutfağına özgü geleneksel bir köfte türü olan besmeç, İç Anadolu Bölgesinde yer alan Kırşehir yöresinde yaygın olarak yapılmaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacını Kırşehir yöre mutfağına özgü bir lezzet olan besmeç köftesinin geleneksel olarak hazırlanış ve tüketim şeklinin belirlenmesi oluşturmaktadır. Çalışma verileri, yörede besmeç hakkında bilgi sahibi olan ve üç kuşak boyunca yaşayan 10 (on) katılımcı ile görüşmeler yapılarak elde edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda besmeç köftesinin hazırlanış amacı, servis ve tüketim şekli, malzemeleri, ne kadar zamandır yapıldığı tespit edilerek, örnek bir yemek reçetesi hazırlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kırşehir Yöre Mutfağı, Köfte, Besmeç, Gastronomi

Abstract

Meatballs are one of the indispensable dishes of countries cuisines. Turkish cuisine, which is among the respected cuisines of the world, includes a wide range of products in terms of meatball dishes. Some of these meatball dishes can be listed as İzmir, İnegöl, Akçaabat, stuffed, raw, wet, sour, juicy, butcher etc. meatballs. In general, in the preparation of meatballs onion, parsley, bread and spice products are added to basic products such as meat, chicken, fish, potatoes, bulgur. Besmeç, a traditional meatball type unique to Turkish cuisine, is widely made in Kırşehir province, which is located in the Central Anatolia Region. In this context, the aim of the study is to determine the traditional preparation and consumption style of besmeç meatballs, which is a flavor peculiar to Kırşehir regional cuisine. The study data were obtained by interviewing 10 (ten) participants who had knowledge about besmeç in the region and lived for three generations. In the direction of the data obtained from the participants, a sample meal recipe was prepared by determining the purpose of preparation of the besmeç meatball, the way of serving and consumption, the materials, and how long it has been made.

Keywords: Kırşehir Regional Cuisine, Meatball, Besmeç, Gastronomy

** Bu makale 12-14 Kasım 2021 tarihleri arasında çevrimiçi olarak düzenlenen III. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresinde sözlü bildiri olarak sunulmuş ve kongre bildiri kitabında basılmış “Kırşehir Yöre Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Besmeç” başlıklı bildirinin genişletilmiş halidir.”

* Sorumlu yazar: oganyener@artvin.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.109

Giriş

Bir mutfağın, dünyanın önemli ve saygın mutfakları arasında yer almasında özgünlük, çeşitlilik ve tanınmışlık özellikleri belirleyici olabilmektedir. Dünyanın önde gelen mutfakları ise Çin, Fransız, Türk, İtalyan, Hint, Rus, İspanyol vb. şekilde sıralanabilir. Örneğin Çin mutfacı soya fasulyesi ve pirinç, Fransız mutfacı sos, peynir ve şarap, İtalyan mutfacı pizza ve makarna gibi karakteristik ürünleriyle dünya mutfakları arasında ön plana çıkmış mutfaklardır. Dolayısıyla bir mutfağın kendine özgü karakteristik özellikleri de o mutfağın dünya üzerinde özel ve önemli bir konum edinmesini sağlayan unsurlardan biri olduğu söylenebilir. Bu mutfaklardan biri olan Türk mutfacı da sağlıklı ve dengeli beslenme açısından bulgur, yoğurt, pekmez, tarhana gibi kendi mutfağına özgü karakteristik ürünler ile dünyanın saygın mutfakları arasında yer almaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Türk mutfağının karakteristik ürünlerden biri olan bulgur; çorba, sebze ve köfte yemeklerinde sıklıkla kullanılmaktadır (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018). Türk mutfağına özgü geleneksel bir köfte türü olan besmeç ise Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesinde yer alan Kırşehir yöresinde yaygın olarak yapılmakta ve tüketilmektedir. Bu doğrultuda Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu düşünülen ve Kırşehir yöresine özgü bir lezzet olan besmeç köftesinin geleneksel olarak hazırlanış ve tüketim şeklinin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

İlgili araştırmalar incelendiğinde; bulgur ve köfteleri konu edinen üretim şekli, mikrobiyolojik kalitesinin incelenmesi, niteliksel farklılıkların tespit edilmesi, duysal özellikleri, raf ömrü, histolojisi, mutfak kültüründeki yeri ve önemi gibi çeşitli çalışmalar yer almaktadır (Akman, Yılmaz ve Aslan, 2019; Ardıç Yetiş, 2020; Çetin ve Bostan, 2002; Gülen, 2019; Kök, Keskin ve Büyükyörük, 2007; Yıldız vd., 2004). Ancak ilgili araştırmalarda doğrudan besmeç köftesi ile ilgili yapılan çalışmalara rastlanılmamaktadır. Dolayısıyla çalışma kapsamında, geleneksel kültürün önemli bir parçasını oluşturan ve bir yöreye özgü gastronomik bir öğe konu edinilmektedir. Bu sebeple çalışmanın hem besmeç köftesinin bilinirliğine hem de ilgili alan yazına katkı sağlaması düşünülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Bu çalışmanın kavramsal çerçevesi kapsamında öncelikle Türk mutfacı ve Kırşehir yöre mutfacı hakkında temel bilgilere yer verilmektedir. Daha sonra bir gıda maddesi olarak bulgurun tarihi, mutfakta kullanımı ve beslenme açısından önemine dikkat çekilmektedir. Son olarak ise köfte yemeklerinin dünya mutfakları ve Türk mutfacındaki yeri ve önemine değinilerek Türk mutfak kültüründe yer alan köfte çeşitlerinden bahsedilmektedir.

Türk Mutfacı ve Kırşehir Yöre Mutfacı

Tarih boyunca toplumların mutfak kültürü, bulundukları coğrafi konuma göre şekillenmiştir. Dolayısıyla bir mutfak kültürünün oluşmasında, bulunulan coğrafyaya özgü ürünler önemli bir yer tutmaktadır. Türk mutfak kültürünün temel kaynağını ise tarım ve hayvancılık oluşturmakta olup, mutfak kültürünün şekillenmesinde Orta Asya, Mezopotamya, Akdeniz, Anadolu, Arap Yarımadası gibi bölgelere ait ürünlerin önemli bir etkisi bulunmaktadır. Anadolu'ya yerleşme, Türk mutfak kültürü açısından bir dönüm noktası olarak kabul edilmektedir. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde, Türk mutfak kültürünün temelleri oluşturulmuştur. Türk mutfacı günümüzde şeklini ise Anadolu'da yaşamış uygarlıkların etkisi ve batı mutfaklarıyla etkileşimi sonucunda aldığı söylenebilir (Toygar, 1982; Ardıç Yetiş; 2020).

Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesinde bulunan Kırşehir ilinin tarihi, Hititler dönemine kadar uzanmaktadır. Kırşehir'de höyük, mağara, ören yeri, kale olarak anılan yerler ile yapılan kazılar sonucu bulunan tarihi eserler de tarih öncesi çağlardan bu yana insanların bölgede yaşadıklarını göstermektedir (Şahin, 2012). Tarihte Kapadokya'nın kapısı olarak da bilinen şehir, Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle birlikte Kır Şehri olarak anılmaya başlanmıştır. Kırşehir, Ahilik geleneğinin doğup ve tüm dünyaya yayıldığı yer olarak kabul edilmektedir. Müzik alanında 2019 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olmuştur (Ahiler Kalkınma Ajansı, 2021; Kırşehir Valiliği, 2021). Dolayısıyla Kırşehir, Anadolu'nun önemli bir kültür ve sanat şehri olma özelliği taşıdığı söylenebilir. Türk mutfak kültürünün de en güzel örneklerini yansıtan Kırşehir ilinin yöre mutfağına özgü yer alan bazı yemekleri ve araç-gereçleri Tablo 1'de sunulmaktadır (Kırşehir İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2021).

Tablo 1. Kırşehir Yöre Mutfağına Özgü Bazı Yemekler ve Araç-Gereçler

<i>Yöreye Özgü Bazı Yemekler</i>		
Tandırda Çömlek Paça	Lepe (Sütlü Pilav)	Düğür Çorbası
Çömlekte Kuru Fasulye	Pancar Çırpması	Sebzeli Bulgur Pilavı
Et Yahnisi	Yarma Aşı	Ayva Dolması
Madıkmak	Keşkek	Çirleme
Kesme Aşı	Çullama	Besmeç
Yoğurt (Ayran) Çorbası	Soğanlama	Sündürme
Topalak (Etsiz Köfte)	Kürt Pilavı	-
<i>Yöreye Özgü Bazı Araç-Gereçler</i>		
Kepçe (Çömçe)	Sofra bezi ve altı	Çorba tası
Kevgir (diliştir)	Ekmek küleği (ağaç)	Pilav tepsisi
Tencere (kazan)	Tara	Sini
Hereni (büyük tencere)	-	-

Kırşehir yöresi köklü ve tarihi geçmişiyle pek çok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesiyle yöre mutfağında, Türk mutfak kültürü hâkim olmaya başlamıştır. Farklı lezzetleri bünyesinde barındıran yöre mutfağında yaygın olarak kullanılan ürünler ise et, bakliyat, tahıl, sebze, meyve olarak sıralanabilir. Türk mutfağına özgü bulgur ve et temelli geleneksel bir köfte türü olan besmeç de özellikle Kırşehir yöresinde yaygın olarak bilinmekte, yapılmakta ve tüketilmektedir.

Bulgur ve Köfte

Tahıllar, Türk mutfak kültüründe sofraların vazgeçilmez ürünlerini oluşturmaktadır. Tahıllar denildiğinde ise buğday; beslenme ve mutfakta kullanım özellikleri sebebiyle, ilk akla gelen tahıl ürünlerinin en başında yer almaktadır. Buğdayın işlenmesi sonucunda bulgur, un, irmik, yarma gibi çeşitli ve farklı ürünler elde edilebilmektedir (Gürsoy, 2004). Bulgur ise haşlanarak kurutulan buğdayın kabukları soyulduktan sonra kırılmasıyla elde edilmektedir. Geçmişi milattan önce dört bin yıl öncelerine kadar dayanan bulgur, dünyada ilk işlenen gıda maddelerinden biri olarak kabul edilmektedir. Mezopotamya, Anadolu, Doğu Akdeniz gibi uygarlıkların tarihi incelendiğinde bulgurdan bahsedildiği bilinmektedir. Öyle ki Orta Doğu ve Balkanlarda olduğu gibi pek çok ülkede kırılmış buğday taneleri bulgur olarak bilinmekte ve adlandırılmaktadır (Bennion ve Scheule, 2004; Kittler ve Sucher, 2004; Sezgin Ceyhun ve Bülbül, 2017). Bulgur, dünya mutfaklarının temel malzemeleri ve karakteristik özellikleriyle birleşmesi sonucu çorba, dolma, pilav, köfte gibi çeşitli lezzetler oluşturmuştur. Ayrıca bulgurun yemeklere lezzet vermesinin yanı sıra doyurucu, besleyici, dayanıklı, sağlıklı ve kullanım kolaylığı özellikleri bulunmaktadır (Bayram ve Öner, 2003; Kenar, 2016; Şeren-Karakuş, Küçükkömürlü ve Ekmen, 2008).

Köfte, dünya mutfaklarında üretimi ve tüketimi yaygın olan bir yemek türüdür. Köftenin temel malzemelerini; et, tavuk, balık, patates, bulgur gibi temel ürünler oluşturmaktadır. Bu temel malzemelere soğan, maydanoz, ekmek, baharat vb. ürünler ilave edilmektedir. Köftenin pishirilmesinde ise kızartma, buğulama, fırınlama, haşlama gibi farklı teknikler kullanılmaktadır (Akman, Yılmaz ve Aslan, 2019; Çolak, vd., 2008). Dünya mutfakları incelendiğinde, köftenin yörelere özgü geleneksel olarak hazırlanış şekli bulunmaktadır (Gülen, 2019). Örneğin Türk mutfağında geleneksel olarak hazırlanan Tekirdağ köftesi, Akçaabat köfte, hamsili köfte, İnegöl köfte, kadınbudu köfte, ıslama köfte, İzmir köfte, ekşili köfte, sulu köfte, kasap köfte bu köfte yemeklerinden bazıları olarak sıralanabilir. Yine Türk mutfağında yapılan köfte çeşitleri incelendiğinde temel malzemesini bulgurun oluşturduğu içli köfte, çiğ köfte, besmeç gibi ürünlere rastlanılmaktadır. Dolayısıyla dünyanın tanınmış mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı, köfte çeşitleri bakımından geniş bir ürün yelpazesini bünyesinde bulundurmaktadır.

Yöntem

Bu araştırmanın amacını Kırşehir yöresine özgü bir lezzet olan besmeç köftesinin geleneksel olarak hazırlanış ve tüketim şeklinin belirlenmesi oluşturmaktadır. Araştırma amacı doğrultusunda besmeç köftesinin hazırlanış amacı, servis ve tüketim şekli, malzemeleri, ne kadar zamandır yapıldığı tespit edilerek örnek bir yemek reçetesi oluşturulmaya çalışılmıştır. Araştırmada bireylerin görüşleri, tutumları, duyguları ve tutumlarını tespit etmede yaygın olarak tercih edilen görüşme yöntemi tekniği uygulanmıştır (Briggs, 1986, İslamoğlu, 2009).

Araştırmada evreni temsil edecek örneklemin seçilmesinde ise, belirli özelliklere sahip olan ve birden daha fazla özel durumlarda çalışılmak amacıyla tercih edilen amaçlı örnekleme tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmacı, amaçlı örnekleme sayesinde olgu veya olayları anlamakta ve bu durumlar arasındaki ilişkiyi keşfederek açıklayabilmektedir (Büyüköztürk vd., 2009). Dolayısıyla araştırma, nitel bir araştırma özelliği taşımakta ve araştırmada mevcut durum keşfedilerek ortaya çıkarılmaktadır.

Araştırmanın verileri, yörede besmeç hakkında bilgi sahibi olan ve üç kuşak boyunca yaşayan 10 katılımcı ile görüşmeler yapılarak elde edilmiştir. Görüşme formunda; besmeç köftesinin malzemeleri, hazırlanışı, pişirme şekli, servisi, ne zaman yapıldığı ve tüketimi ile ilgili bilgileri kapsayan açık uçlu sorular yer almaktadır. Görüşme formunun uygulanmasında ise Artvin Çoruh Üniversitesi, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunun 28 Eylül 2021 tarihinde yapmış olduğu toplantıda etik kurul izni alınmış olup, katılımcılar ile görüşmeler 2021 yılı Ekim ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda, besmeç köftesinin hazırlanış amacı, servis ve tüketim şekli, malzemeleri, ne kadar zamandır yapıldığı tespit edilerek örnek bir yemek reçetesi hazırlanmıştır.

Bulgular

Araştırmaya katılan bireylerle yapılan görüşmeler sonucunda, Kırşehir yöresine özgü bir lezzet olan besmeç köftesinin geleneksel olarak hazırlanış amacı, servis ve tüketim şekli, ne kadar zamandır yapıldığı ile ilgili görüşme sorusu cevaplarına yer verilmektedir. Daha sonra elde edilen bu veriler doğrultusunda besmeç köftesinin malzemeleri ve hazırlanış aşamalarını kapsayan örnek bir yemek reçetesi oluşturulmuştur.

Araştırmaya Katılan Bireylerin Besmeç Köftesi İle İlgili Görüşleri

Araştırmaya katılan bireylerin yaşları, besmeç köftesinin malzemeleri, besmeç köftesinin hazırlanış şekli ve besmeç köftesi hakkındaki diğer bilgilere ilişkin verdiği cevaplar Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2. Besmeç Köftesine İlişkin Katılımcı Cevapları

Katılımcı	Yaş	Malzemeler	Hazırlanışı	Diğer Bilgiler
K1	68	-Az Yağlı Dana Kıyma	Malzemeler yarım saat kadar yoğrulur. Maydanoz ve tereyağı ilave edilir. Köfte şekli verilerek tavada kızartılır.	Kendimi bildim bileli yaparız. Aile büyüklerinden öğrendim. Yufka ve ayranla tüketiriz. Öğünlerde yer veririz.
K2	65	-İnce Bulgur -Kuru Soğan	Kıyma, bulgur, salça ve kıyılmış soğan yoğrulur. Yumurta ve baharat eklenir. Tavada pişirilir.	Ekmeksiz ama tercihen yufkayla birlikte. Eskiden beri yapmaktayız. Kaman ve Akpınar’da daha çok bilinir.
K3	66	-Yumurta -Domates Salçası	Tüm malzemeler ilave edilir ve iyice yoğrulur. Köfte şekli verilerek tavada arkalı önlü pişirilir.	İki yüz yıldan fazladır ailede yapılır. Hazırladıktan sonra dondurucuya koyar, pratik olarak da tüketiriz.
K4	67	-Tuz	Bulgur ile soğanı yoğurur daha sonra tüm malzemeleri ekleyip hazırlarız. Tavada kızartırız.	Kurban bayramında eti değerlendirmek amacıyla yaparız. Yufka ekmek ve ayranla tüketiriz.
K5	73	-Pul biber -Karabiber	Malzemelerin hepsi geniş bir tepside iyice yoğrulur. Köfte şeklinde basılır ve tavada pişirilir.	Annemden öğrendim. Misafirlere sunarız ama günlük diyetimizde de yer alır. Kaman ve Akpınar’da daha çok bilinir.
K6	71	-Kimyon	Maydanoz koymayız. Malzemeleri yoğurur son aşamada tereyağı ile on dakika kadar yoğurarak hazırlarız.	Bayramlarda çok yapılır. Uzun zamandır yapılmakta. Turşu ile birlikte tüketmeyi severiz.
K7	68	-Tereyağı -Maydanoz (İsteğe bağlı)	Malzemeler iyice yoğrulur. Baharat, tereyağı ve maydanozu en son ilave ederek yediririz.	Her öğünde tüketilir. Aile büyüklerinden öğrendik ve her zaman yaparız. Kaman ve Akpınar’da daha çok bilinir.
K8	63	-Sarımsak (İsteğe bağlı)	Geniş bir kapta malzemeleri yoğurduktan sonra kıvama geldiğinde köfte şeklini verip, tavada pişiririz.	Annemden öğrendim. Ayran, turşu ve yufkayla birlikte misafire sunarız.
K9	72		Malzemeler köfte kıvamı alıncaya kadar yoğrulur. Köfte şekli verilerek tavada kızartılır.	Kurbanda çok yaparız. Ailede herkes yapardı. Her öğün tüketmekteyiz.

K10	71	Tereyağı ve maydanoz en son konmak üzere tüm malzemeler köfte kıvamı alıncaya kadar yoğrulur. Tavadaki pişiririz.	Az yağlı etten yaparız. Kendimi bildim bileli hazırlarız. Özel günlerde bolca tüketiriz.
-----	----	---	--

Tablo 2’de yer alan katılımcıların görüşleri incelendiğinde; besmeç köftesinin temel malzemelerini bulgur ve kıyma oluşturmaktadır. Besmeç köftesinin hazırlanışında ise soğan, yumurta, salça, tereyağı, baharat (pul biber, tuz, karabiber, kimyon) ve maydanoz (isteğe bağlı) kullanılmaktadır. Özellikle Kurban Bayramı’nda etin az yağlı kısımlarını değerlendirmek amacıyla yapılmaktadır.

Besmeç köftesinin hazırlanması durumu, günümüzde geleneksel olarak varlığını halen sürdürmektedir. Yöre halkının öğünlerinde sıklıkla yer aldığı ve misafirlere ikram edilen bir yiyecek olduğu, araştırmanın diğer bulguları arasındadır. Besmeç köftesinin servisinde ise turşu, yufka ve ayranla birlikte tercih edilerek tüketildiği ve Kırşehir yöresinde özellikle Kaman ve Akpınar ilçelerinde daha fazla bilindiği ve yaygın olarak yapıldığı tespit edilmiştir.

Besmeç Köftesinin Malzemeleri ve Porsiyona Göre Malzeme Miktarı

Araştırmaya katılan bireylerle yapılan görüşmeler sonucunda besmeç köftesinin hazırlanışında kullanılan malzemeler ve porsiyonuna göre malzeme miktarı Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Besmeç Köftesinin Malzemeleri ve Porsiyonuna Göre Malzeme Miktarı

Besmeç / 16-20 Porsiyon			
			
Malzemeler	Miktar	Malzemeler	Miktar
Az Yağlı Dana Kıyma	2000 g	Maydanoz	Yarım demet
İnce Bulgur	1000 g	Tuz	2 tatlı kaşığı
Kuru Soğan	3 adet	Pul biber	3 tatlı kaşığı
Yumurta	4 adet	Karabiber	1 tatlı kaşığı
Domates Salçası	1,5 yemek kaşığı	Kimyon	1 tatlı kaşığı
Tereyağı	100 g	Ayçiçek Yağı	1 çay bardağı

Tablo 3’te besmeç köftesinin hazırlanışında dana kıyma, bulgur, soğan, yumurta, salça, tereyağı, pul biber, tuz, karabiber, kimyon, maydanoz ve ayçiçek yağı kullanılan malzemeler olarak yer almaktadır. Besmeç köftesinin geleneksel tarifinin oluşturulmasında ise yer alan malzemelerin miktarı 16-20 porsiyon/kişi olarak hazırlanmıştır.

Besmeç Köftesinin Hazırlanış Şekli ve Aşamaları

Araştırmaya katılan bireylerle yapılan görüşmeler sonucunda tespit edilen besmeç köftesinin malzemeleri ve porsiyonuna göre malzeme miktarı bilgileri dikkate alınarak, besmeç köftesinin hazırlanış şekli ve aşamaları Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4. Besmeç Köftesinin Hazırlanış Şekli ve Aşamaları



Hazırlanışı

Geniş bir yoğurma tepsisinde az yağlı kıyma, ince bulgur, ince doğranmış kuru soğan, domates salçası, yumurta, tuz, pul biber, karabiber ve kimyon yarım saat kadar iyice yoğrulur. Karışım kıvam aldığı anda tereyağı ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek on dakika kadar yoğurma işlemine devam edilir. Elde edilen köfte harcından yumruk büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve el ile bastırarak köfte şekli verilir.

Besmeç köftesinin pişirileceği tavaya az sıvı yağ alınır. Orta ateşte besmeç köftesinin iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir. Servisi sıcak olarak besmeç köftesinin tüketiminde ayran, turşu ve yufka yaygın olarak tercih edilir.

Tablo 4'te besmeç köftesinin geleneksel tarifi, araştırmacı tarafından oluşturulmaya çalışılmıştır. Besmeç köftesinin hazırlanışında ise kritik aşamalar; soldan sağa ve yukarıdan aşağıya sıralı bir şekilde olmak üzere ilgili fotoğraflarla desteklenmektedir.

Sonuç

Bulgur; sağlıklı ve dengeli beslenme, doyurucu, dayanıklı, lezzet verici, kullanım kolaylığı gibi pek çok faydalı özelliği bulunmaktadır. Türk mutfak kültürünün en karakteristik ürünlerinden birini oluşturan bulgur ürünü çorba, sebze yemeği, dolma, pilav, köfte gibi yemeklerin temel malzemesini oluşturmaktadır. Bu çalışmada, Kırşehir yöre mutfağına özgü bir lezzet olan besmeç köftesinin geleneksel olarak hazırlanış ve tüketim şekli belirlenmeye çalışılmıştır. Besmeç köftesinin temel malzemelerini bulgur ve kıyma oluşturmaktadır. Bu temel malzemelere ilave olarak soğan, yumurta, salça, tereyağı, baharat ve maydanoz kullanılmaktadır. Besmeç köftesinin Kurban Bayramı'nda sıklıkla hazırlandığı, misafire ikram edildiği, etin az yağlı kısımlarını değerlendirmek amacıyla yapıldığı, öğünlerde tercih edilen bir yemek olduğu, yörede Kaman ve Akpınar ilçelerinde yaygın olarak daha fazla bilindiği ve yufka, turşu ve ayranla birlikte tüketildiği çalışma kapsamında ulaşılan diğer sonuçlar arasında yer almaktadır. Ayrıca çalışma kapsamında besmeç ile ilgili geleneksel bir yemek tarifi oluşturmuş ve örnek bir yemek reçetesi hazırlanmıştır. Bu bağlamda besmeç gibi bir yöreye özgü

karakteristik özellik taşıyan ürünlerin Türk mutfak kültürü envanterine kazandırılması gerektiği düşünülmektedir. Dolayısıyla geleneksel kültürün önemli bir parçası olan ve yöreye özgü gastronomik öğeleri konu edinen bu tarz çalışmaların nitelik ve nicelik olarak sayısının artırılması önerilmektedir.

Kaynakça

- Ahiler Kalkınma Ajansı, (2016). *Sayılarla Kırşehir*, Erişim Tarihi: 09.09.2021, https://www.ahika.gov.tr/assets/upload/dosyalar/ahika_2016_kirse_hir-sayilarla-kirsehir.pdf.
- Akman, S., Yılmaz, G., & Aslan, M. (2019). Tekirdağ köftesinin niteliksel farklılıkları ile Tekirdağ turizminin geliştirilmesine olası katkılarının araştırılması. *International Journal of Social and Humanities Sciences (IJSHS)*, 3(3), 71-94.
- Ardıç Yetiş, Ş. (2020). The place and importance of bulgur in Turkish cuisine. *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(1), 716-728.
- Bayram, M., & Öner, M. D. (2003). Bulgur sanayi incelemesi. *Abigem Raporu*, Gaziantep.
- Bennion, M., & Scheule, B. (2004). *Introductory foods*. New Jersey: Prentice Hall.
- Briggs, C. (1986). *Learning how to ask: A sociolinguistic appraisal of the role of the interview in social science research*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, E. A., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2009). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Çetin, B., & Bostan K. (2002). Hazır köftelerin mikrobiyolojik kalitesi ve raf ömrü üzerine sodyum laktatın etkisi. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 26(4), 843-848.
- Çolak, H., Hampikyan, H., Bingöl, B., & Aksu, H. (2008). The effect of nisin and bovine lactoferrin on the microbiological quality of Turkish-style meatball (Tekirdağ Köfte). *Journal of Food Safety*, 28, 355-375. 10.1111/j.1745-4565.2008.00105.x
- Gülen, Ö. (2019). *Bohça köfte üretimi ve fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerinin araştırılması*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İslamoğlu, A. (2009). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Kenar, S. (2016). *Tarihten tarife bulgur*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Kırşehir İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2021). *Kırşehir mutfağı*, <https://kirsehir.ktb.gov.tr/TR-64772/ne-yenir.html>. Erişim Tarihi: 09.09.2021
- Kırşehir Valiliği, (2021). *Kırşehir tarihi*, Erişim Tarihi: 05.09.2021, <http://www.kirsehir.gov.tr/unesco-kirsehir-muzigini-tescilledi>
- Kittler, P. G., Sucher, K., & Nahikan-Nelms, M. (2004). *Food and culture*. Canada: Thomson/Wadsworth.
- Kök, F., Keskin, D., & Büyükyörük, S. (2007). Çine köftelerinin mikrobiyolojik kalitelerinin incelenmesi. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 4(1), 29-33.
- Sezgin Ceyhan, A., & Bülbül S. (2017). Türk sanatı ve mutfak kültüründe buğday. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 1080-1091.
- Solmaz, Y., & Dülger Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (10-15 Eylül), 1289-1310, Ankara.
- Şahin, G. (2012). Cevat hakkı tarım, Kırşehir tarihi üzerine araştırmalar. *I. Tarih Araştırmaları Dergisi*, 31(52), 215-223. DOI: 10.1501/Tarar_0000000528
- Şeren-Karakuş, S., Küçükkömürler, S., & Ekman, Z. (2008). Türk kültüründe bulgur. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (10-15 Eylül), 1179-1190, Ankara.

- Toygar, K. (1982). Değişen Türk mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu (31 Ekim - 1 Kasım 1981). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Yıldız, A., Karaca, T., Çakmak, Ö., Yörük, M., & Başkaya, R. (2004). İstanbul'da tüketime sunulan köftelerin histolojik, mikrobiyolojik ve serolojik kalitesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 15(1), 53-57.