



Arařtırma Makalesi (Research Article)

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

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

<sup>1</sup>Artvin 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](mailto:oganyener@artvin.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2022.109