



Araştırma Makalesi (Research Article)

**YÖRESEL BİR ÜRÜN OLAN KONYA FURUN KEBABI VE GENEL ÖZELLİKLERİ  
HAKKINDA NİTEL BİR ARAŞTIRMA (A QUALITATIVE STUDY ABOUT KONYA OVEN  
KEBAB AND GENERAL CHARACTERISTICS OF A REGIONAL PRODUCT)\*\***

**Gülçin ALGAN ÖZKÖK<sup>1\*</sup>** (orcid.org/ 0000-0001-6487-707X)

**Feridun AYDINLI<sup>2</sup>** (orcid.org/ 0000-0002-0230-5129)

<sup>1</sup>Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye

<sup>2</sup>Yüksek Lisans Öğrencisi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Konya, Türkiye

**Özet**

Konya, Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapması ve birçok topluluğa ev sahipliği yapması sebebiyle farklı kültürleri bünyesinde barındırmıştır. Bu farklı kültürler bölgenin yemek kültürüne de katkıda bulunmuştur. Bu kapsamda çalışmanın amacı, yöresel bir lezzet olan furun kebabının genel özelliklerinin belirlenmesi ve bölgeye gelen yerli ve yabancı turistlere furun kebabının gastronomik bir değer olarak tanıtılmasıdır. Ürünün tescillenerek koruma altına alınmasının gerekliliği hususunda dikkat çekebilme adına bu araştırmanın yapılması önem arz etmektedir. Çalışma, Konya ilinde faaliyet gösteren ve furun kebabı yemeğini yapan işletmelerde görevli, araştırmaya katılmaya gönüllü, 16 kişiyle yüz yüze görüşmeler şeklinde yapılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yaklaşımı kullanılmıştır. Görüşme sırasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak yorumlanmıştır. Araştırma kapsamında görüşülen kişiler Konya'da furun kebabı işletmeciliği yapan kişiler ve furun kebabı ustalarıdır. Çalışma sonucunda; Tarihi geçmişi çok uzun yıllara kadar uzanan furun kebabının isminin Konya yöresine ait bir şive ile furun olarak dile getirildiği, katılımcıların kebab yapımında geleneksel araç ve gereç kullandıkları ve bunları kullanma gereksinimini bildikleri, Furun kebabının yapım aşamaları ve sunumu ile ilgili olarak gelenekselliğe bağlı kaldığı ayrıca katılımcıların furun kebabının tanıtımında eksiklikler olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir. Konya'nın geleneksel, yöresel yemeği olan furun kebabının tescillenerek koruma altına alınması ayrıca ürünün tanıtılması amacıyla gastronomik turlar düzenlenmesi ve tadımların gerçekleştirilmesi, bununla birlikte turistik işletmelerin menülerinde bu yemeğe sıklıkla yer verilmesi önerilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Furun kebabı, Konya, Kültür, Yöresel

**Abstract**

Since Konya was the capital city of the Seljuk State and hosted many communities, it contained different cultures. These different cultures also contributed to the food culture of the region. In this context, the aim of the study is to determine the general characteristics of furun kebab, which is a local flavor, and to introduce furun kebab as a gastronomic value to local and foreign tourists coming to the region. It is important to carry out this research in order to draw attention to the necessity of registering and protecting the product. The study was conducted in the form of face-to-face interviews with 16 volunteers who were volunteers to participate in the research, working in enterprises operating in Konya and making furun kebab food. Qualitative research approach was used in the study. A semi-structured interview form was used during the interview. The obtained data were interpreted by subjecting them to content analysis. The people interviewed within the scope of the research are the people who operate furun kebab in Konya and furun kebab masters. In the results of working; The name of the furun kebab, whose history goes back to many years, is expressed as furun with a dialect belonging to the Konya region, the participants use traditional tools and equipment in making kebab and they know the need to use them, the presentation of the furun kebab is adhered to the tradition, and there are deficiencies in the promotion of furun kebab were found to be thought. It is recommended that furun kebab, which is the traditional and local dish of Konya, is registered and protected, and gastronomic tours and tastings are held in order to promote the product, and this dish should be frequently included in the menus of touristic establishments.

**Anahtar Kelimeler:** Furun kebab, Konya, Culture, Regional

\*\* 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 “Konya Furun Kebabı Hakkında Ön Çalışma” başlıklı bildirinin genişletilmiş halidir.

\* Sorumlu yazar: [gulcinalgan@selcuk.edu.tr](mailto:gulcinalgan@selcuk.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2022.115

