



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^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-6487-707X)

Feridun AYDINLI² (orcid.org/ 0000-0002-0230-5129)

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

²Yüksek 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 geçmiş 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

DOI: 10.33083/joghat.2022.115

Giriş

Konya ili, sahip olduğu tarihi süreçte pek çok medeniyetin varlığından izler taşıyan, eşsiz bir destinasyondur. Prehistorik, Selçuklu, Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyeti Konya'nın tarihi geçmişi oluşturmaktadır. Konya yöresel mutfak kültürü zengin tarihi geçmişiyle birlikte günümüz Türk mutfak kültürünün köklerini de oluşturmaktadır (Karaman, Şalvarcı ve Aylan, 2021: 3). Konya'da beslenme şekli olarak tahıl ve ete dayanan bir mutfak söz konusudur. Konya mutfağında furun kebabı, tirit, etli ekme, bamya çorbası, düğün pilavı gibi yöresel lezzetler bulunmaktadır. Bu lezzetler Konya'ya ilk defa gelen konuklara sunulacak yemekler arasındadır (Büyükşalvarcı, Şapıcılar ve Yılmaz, 2016: 167; Esen ve Seçim, 2020: 161). Konya mutfağı sahip olduğu gastronomik değerler bakımından oldukça geniş bir yelpazeye sahip bir mutfak konumunda olup aynı zamanda ulusal ve uluslararası mutfaklar ile rekabet edebilecek zenginliğe de sahiptir. Bu nedenle destinasyon pazarlama sürecinde yöresel değerlerin turistik ürüne dönüştürülmesine yönelik girişimlere ihtiyaç duyulmaktadır (Karaman vd., 2021: 3). Destinasyonlar gastronomik ürünlerini ulusal ve uluslararası arenadaki bilinirliğini sağlamak amacıyla coğrafi işaret ile tescillendirerek koruma altına almaktadır (Akgöz, 2021: 50). Benzerlerinden farklı olan ve farklılıkları bulunduğu yöreyle ilgili olan yöresel ürünler coğrafi işaret olarak tanımlanmaktadır. Mahreç işareti ve menşe adı olarak ikiye ayrılan coğrafi işaret, belli bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından yer aldığı yöre, bölge, alan ve ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Yalnızca ait oldukları bölgede üretilen menşe adı, bütün veya esas özelliklerinin belli bir coğrafi bölgeye ait olan, üretim ve işleme işlemlerinin bu coğrafi sınırlar içinde gerçekleşen ürünleri tanımlamaktadır. Mahreç işaretinde ise, ürünün özelliklerinden birinin o bölgeye ait olmasıyla birlikte, üretiminin bölge dışında da gerçekleşmesi mümkün olabilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Konya mutfağında tescillenmiş birçok yemek bulunmaktadır; Konya Bütümet (Mahreç İşareti/27.10.2021), Konya Domalan Yemeği (Mahreç İşareti /20.08.2021), Konya Etli ekme (Mahreç İşareti/09/06/2017), Konya Etli Düğün Pilavı (Mahreç İşareti/ 21.01.2009) bunlardan bazılarıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Tarihi geçmişi 100'lerce yıl öteye dayanan Konya furun kebabı ise henüz tescillenen ürünler listesinde yer almamaktadır. Ürünün tescillenerek koruma altına alınmasının gerekliliği hususunda dikkat çekebilecek adına bu araştırmanın yapılması önemli görülmektedir. Konya yöresel mutfak kültüründe önemli bir yeri olan furun kebabının genel özelliklerinin belirlenmesi ve tanıtılması amacıyla yapılan bu çalışmanın, gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Alan Yazın Taraması

Konu ile ilgili alan yazın incelendiğinde, furun kebabının özelliklerinin belirlenmesi ve tanıtımı hakkında yapılan araştırmaların sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra mutfak kültürleri ile ilgili yapılmış çeşitli çalışmaların olduğu fakat yöresel yiyeceklerin tanıtılması ve destinasyonlar açısından önemini incelenmesi ile ilgili çalışmaların da yetersiz düzeyde olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmanın bu kısmında, yapılan bazı çalışmalara yer verilmiştir.

Çölbay ve Sormaz (2015), Konya'ya özgü yöresel mutfak kültürünü araştırmışlardır. Konya yöresel mutfak kültürünün yeniden canlandırılması ile ilgili olarak turizm işletmelerinde, Konya mutfağına özgü yiyeceklerin sunulması gerektiğini önermişlerdir. Bu çalışmaya benzer şekilde Büyükşalvarcı vd. (2016), Sormaz (2017), Seçim ve Esen (2020) çalışmalarında, Konya bölgesine ait yöresel yemeklerin Konya'daki işletmelerin menülerinde yer alma durumlarını incelemişlerdir. Genel olarak araştırmacılar, Konya'da bulunan turizm işletmeleri ve restoranların menülerinde bamya çorbasından etli ekmeğe, tiritten sac arası ve hoşmerim tatlısına kadar pek çok yöresel yiyeceğin bulunduğunu fakat diğer yöresel yiyecekler konusunda eksikliklerin olduğunu tespit etmişlerdir. Örneğin; işletmelerin menülerinde ovmaç, toga, menekşeli pilav, gömmeli bulgur pilavı (Büyükşalvarcı vd., 2016), tarhun otu çorbası, kikirdekli kesme çorba, zülbiye, etli su böreği (Seçim ve Esen, 2020) gibi yöresel ürünlere yer verilmemektedir. Şanlı, Bülbül ve Özcan, (2011: 66) da nadir bilinen zülbiye yemeğinin restoran ve lokantalarda çok fazla yapılmadığını bildirmişlerdir. Mil ve Denk (2015) çalışmalarında, yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma durumunu konu edinmişler ve bu doğrultuda Erzurum Palandöken'de faaliyet gösteren turizm işletmelerinde yöresel lezzetlerin kullanım sıklığını ve niteliğini araştırmışlardır. Araştırmacılar, turistik işletmelerin menülerinde yöresel ürünlerin bulunduğunu ancak tedarik sıkıntısı ve maliyet kaygısı sebebiyle yöre dışı farklı ürünlere yöneldiklerini tespit etmişlerdir.

Yöresel yiyeceklerin turizm amaçlı kullanılması turistlerin destinasyon tercihlerinde önemli bir çekicilik unsurudur (Çapar ve Yenipinar, 2016) Karim ve Chi (2010) çalışmalarında, turistlerin bir destinasyona gitme kararlarında yemek kültürünün önemli bir etken olduğunu tespit etmişlerdir. Bu konudan hareketle Seçim (2018) çalışmasında, Konya'ya özgü olan etli ekmeğin genel özelliklerinin belirlenmesinin ve Konya iline gelen turistlere tanıtılmasının destinasyon açısından bir çekicilik unsuru olabileceğini bildirmiştir. Çapar ve

Yenipınar (2016) da konuyu farklı boyuta taşıyıp destinasyonların sahip olduğu yöresel ürünlerin tanıtılması ve sürdürülebilirliği bakımından tescillenmeleri gerektiğini ifade etmişlerdir. Aynı şekilde Korkmaz, (2020: 50), Süslü, Eryılmaz ve Demir, (2020: 144-145) çalışmalarında, yöresel ürünlerin orijinalliğinin korunması ve marka haline gelebilmeleri için coğrafi işaret almalarının gerekliliğini ifade ederek yerel ürünlerin bölge ekonomisine katkı sağlayabileceğini vurgulamışlardır. Yine Doğanlı, (2020: 537) çalışmasında, markalaşan tescillenmiş ürünlerin bölge kalkınmasına katkıda bulunabileceklerinden bahsetmiştir. Şengül ve Türkay (2016) ise çalışmalarında, yöresel mutfak unsurlarının destinasyon çekiciliği çerçevesinde ziyaretçiler üzerindeki etkisini belirlemeyi amaçlamışlardır. Bu doğrultuda, yöresel mutfak unsurlarının ilgili bölgenin marka haline gelmesinde önemli yere sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Cömert (2014) çalışmasında, Hatay yöresine ait mutfak kültürünü ele almış ve yöresel yemeklere ait örnekler vererek, yöresel lezzetlerin bölge turizmine avantaj getireceğini vurgulamıştır. Yine aynı şekilde Aslan, Güneren ve Çoban (2014) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada, Nevşehir mutfağının turizmde bir çekicilik unsuru yaratıp yaratmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu doğrultuda, turistlerin yöresel yemeklere ilgisi olduğu belirlenmiş olup, yöresel yemeklerin sunumunun maliyetli olması ve saklanamaması gibi nedenlerden dolayı, işletme menülerinden bu yemeklere yer vermenin risk oluşturduğunu tespit etmişlerdir.

Kavramsal Çerçeve

Kavramsal çerçeve başlığı altında araştırma konusu ve araştırma alanına yönelik bilgiler başlıklar halinde açıklanarak verilmiştir.

Furun Kebabı ve Tarihi Geçmişi

Furun kebabının tarihte ne zamandan beri yapıldığı ile ilgili kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Bununla birlikte yapımı 1891’li yıllara dayanmaktadır. Konya’da geçmişten günümüze kadar bilinen furun kebabçıları arasında; Ali Gazyağcı, Arif usta, Hacı Şükrü, Ali Şengönül, Şükrü Şengönül, Mehmet Gazyağcı, Hasan Hüseyin Çınalı, Ali Çınalı ve Ahmet Yarasa sayılabilir (Odabaşı, 2001: 89; Algan Özkök, 2019: 124). Konya mutfağına özgü bu kebab çeşidine yerli halk tarafından “furun kebabı” denilmektedir. Bazı kaynaklarda ismi “fürun kebabı” olarak da geçen bu yemek, kuzu veya koyun etinden yapılmaktadır (Şekil 1), meşe odunu, kaya tuzu (Şekil 2), fırın, gelberi (Şekil 3), kevgir ve kebab şişi (Şekil 4), bakır kazan (Şekil 5) kebab yapımında kullanılan diğer araç ve gereçlerdir (Odabaşı, 2001: 89).

Şekil 1. Kuzu Eti



Şekil 2. Kalın (Kaya) Tuz



Kaynak: Feridun Aydın, 2021

Kaynak: Feridun Aydın, 2021

Geleneksel yöntemle bakır leğene döşenmiş olan et, meşe odunu yanan fırınlarda kendi suyunda yavaş yavaş haşlanmakta ve kendi yağında kızartılmaktadır. Gelberi, bakır kazanı fırına sürerken ve çekerken kullanılan bir alettir, kebab şişi ve kevgir ise kazana döşenmiş kebabı çevirmek amacıyla kullanılmaktadır (Şekil 6). Furun kebabı yapımında 3 kilo kasaplık etten yaklaşık olarak 1 kilo fırın kebabı çıkmaktadır (Odabaşı, 2001: 89). Furun kebabı yapmak ustalık gerektirmektedir. Şekil 7’de furun kebabının pişmiş hali, Şekil 8’de ise geleneksel sunumu görülmektedir.

Şekil 3. Gelberi Aleti



Şekil 4. Kebap Şişi ve Kevgir



Kaynak: Hacı Şükrü Kebap Salonu, 2021

Kaynak: Hacı Şükrü Kebap Salonu, 2021

Şekil 5. Bakır Kazan



Şekil 6. Kebabın Şiş ile Çevrilmesi



Kaynak: Hacı Şükrü Kebap Salonu, 2021

Kaynak: Feridun Aydın, 2021

Şekil 7. Furun Kebabının Pişmiş Görünümü



Şekil 8. Furun Kebabının Sunumu



Kaynak: Feridun Aydın, 2021

Kaynak: Feridun Aydın, 2021

Furun Kebabının Tüketimi

Konya'ya özgü yöresel et yemekleri içerisinde ayrı bir değere sahip olan furun kebabının geleneksel, yöreye has bir yeme şekli vardır. Bu kebab kuru soğan ile birlikte tüketilmekte ve özellikle el ile yenilmektedir. Günümüzde furun kebab satan işletmelerin bazıları kebabın sunumunda geleneksele sadık kalmayıp yanında ezme, domates turşu ve ayran da verebilmektedir. Servisinde çatal ve bıçak kullanılmamaktadır. Bu et yemeği, üst üste konulmuş tırnak pidesi arasında servis edilmektedir (Algan Özkök, 2019: 123).

Yöntem

Bu çalışma, Konya iline özgü olan furun kebabının genel özelliklerinin belirlenmesi ve tanıtımı amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda bölgedeki furun kebabı işletmelerinin sahipleri ve furun kebabı ustalarının görüşlerini incelemek amacıyla derinlemesine araştırma yapabilmek adına çalışmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2003). Konuyu ölçmek amacı gütmeyen bu teknik ile konuyu tanımlamaya çalışan bilgilerin bir araya getirilmesi hedeflenmiştir (Özdemir, 2010). Nitel araştırma yaklaşımı kapsamında araştırmada veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Veri analizi olarak içerik analizinden faydalanılmıştır. Bu çalışmada etik bir yaklaşım sergilemek amacıyla veri toplama süreci ile ilgili olarak Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Bilimsel Etik ve Değerlendirme Kurulu'ndan (09.11.2021/Karar:34) gerekli onay alınmıştır.

Veri Toplama

Araştırma bulgularının kesin, geçerli ve güvenilir olması, evrenin tamamının değerlendirmeye alınmaması durumunda örneklem seçmeyi gerektirir. Elde edilecek bulguların evrene genellenmesi için veriler, seçilen evrenden örneklem çekerek toplanmıştır (Holsti 1969: 79; Koçak ve Arun, 2006: 24). Nitel araştırma yaklaşımında en çok kullanılan veri toplama yöntemlerinden birisi görüşmedir. Önceden hazırlanmış soruların belli bir sistem dahilinde katılımcıya yöneltilmesi ve görüşülen kişilerden cevapların alınmasını öngören görüşme tekniği sosyal bir etkileşim olarak açıklanmaktadır (Rubin ve Rubin, 1995; Demir, 2017: 291). Bu nedenle ilgili çalışmada görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme sırasında, araştırmacılar tarafından 4 akademisyenin görüşleri doğrultusunda hazırlanmış olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır (Smith, 2003; Philips ve Stawarski, 2008; Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018: 49). Görüşme tekniğinden biraz daha esnek olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı daha önceden belirlediği soruları içeren görüşme formunu hazırlamaktadır. Ancak araştırmacı görüşmenin gidişatıyla bağlantılı olarak farklı ve alt sorularla görüşmenin seyrini etkileyebilmektedir. Katılımcı görüşme sırasında birtakım soruların cevaplarını başka bir soruda cevaplandırmış ise araştırmacı bu soruları katılımcıya yöneltebilir (Türnüklü, 2000). Bu bağlamda çalışmada, açık uçlu sorulara yer verilmiş ve cevapları tekrar eden soruların sorulmasından vazgeçilmiştir. Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm yaş, eğitim durumu, meslek, mesleki tecrübe, işletme bilgisi, doğum tarihi ve doğum yeri gibi demografik özelliklerden oluşmaktadır. İkinci bölümde ise furun kebabının tarihi ve isminin kökeni, kullanılan araç ve gereçler, yapım tekniği, furun kebabının sunumu ve tanıtımı için yapılması gerekenler hakkındaki bilgilerin toplanması amaçlanmıştır. (Smith, 2003; Philips & Stawarski, 2008; Erdem, vd., 2018: 49). Görüşme formunda yer alan sorular şu şekildedir;

- Furun kebabına neden bu isim verilmiştir, yöresel başka bir adı var mıdır, tarihi hakkında bilgi verir misiniz?
- Furun kebabı yapımında kullanılan araç-gereçler nelerdir?
- Furun kebabının yapım aşamaları nelerdir?
- Furun kebabının sunumu nasıl olmalıdır, sunumda kullanılan ürünler nelerdir?
- Gastronomik bir değer olarak furun kebabının tanıtılması için yapılması gerekenler nelerdir?
- Furun kebabının yöresel bir ürün olması destinasyon seçiminde çekicilik unsuru yaratmakta mıdır?

Araştırmanın Örneklemi ve Veri Toplama Süreci

Nitel araştırma yaklaşımlarında örneklem seçimi yaparken büyük gruplar yerine, araştırmanın gereklerini karşılayan ve ilgili konu hakkında ayrıntılı veri sunabilecek örneklemelerin belirlenmesi gerekmektedir (Coyne, 1997; Baltacı, 2018). Araştırmada çalışma evreni olarak Konya ili seçilmiştir. Evreni temsil edebileceği düşünülen katılımcıların seçiminde ise kararsal örnekleme tekniği kullanılmış ve Konya'da faaliyet gösteren furun kebabı işletmelerinin sahibi ve ustaları örneklem olarak seçilmiştir (Coşkun vd., 2015: 138-142; Demir, 2019: 78). Bu doğrultuda Konya ilinde faaliyet gösteren furun kebabı işletmelerinin listesi çıkarılmış ve araştırmaya katılımı kabul eden 16 katılımcı (Usta ve İşletmeci) ile Kasım – Aralık 2021 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmacı tarafından gerçekleştirilen görüşmelerin tamamı gönüllülük esasına dayalı olarak gerçekleştirilmiştir. Her bir katılımcıyla gerçekleşen görüşme süresi 10-15 dakika arasında değişiklik göstermektedir. Görüşme formundaki sorular katılımcılara yöneltilmeden önce katılımcılara araştırmanın içeriği ve amacı hakkında bilgiler verilmiştir. Çalışmanın güvenilirliği açısından katılımcılar ile gerçekleştirilen görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Çalışma kapsamında yer alan katılımcılara Kk 1 ve Kk 16 arasında kodlar verilmiştir. Elde edilen verilerin kaybolması ve silinmesini önlemek amacıyla veriler, elektronik ortamda yedeklenmiştir.

Araştırma Verilerinin Analizi

Nitel araştırmalarda veri analizinde en çok kullanılan yöntemlerden birisi içerik analizi olarak görülmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013; Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018). Metinden çıkarılan geçerli yorumların belirli işlemler sonucu ortaya konulduğu, bir araştırma tekniği olan içerik analizinde, çıkarılan yorumlar mesajın ilercisi, mesajın kendisi ve mesajın alıcısı ile ilgilidir (Weber, 1989: 5; Koçak ve Arun, 2006). Bu çalışmada ise görüşmelerde katılımcılara yöneltilen sorulara verilen cevapların analizi için içerik analizinden faydalanılmıştır. Çünkü evrene ilişkin genellemeler yapılması durumunda, örneklem içerik analizine dahil olmaktadır. İçerik analizi, iletişim eylemlerinin değerlendirilmesiyle ilgilidir (Koçak ve Arun, 2006: 24). Ayrıca bu çalışmada, elde edilen verilerin yüzdesel dağılımlarını gösteren analiz tekniği olan frekans analizi de kullanılmıştır.

Bulgular

Araştırma Konya ilinde faaliyet gösteren furun kebabı işletmelerinin ustaları ve işletme sahipleri ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya dahil edilen işletmeler Konya ilinde furun kebabı için en fazla tercih edilen işletmeler olmuştur. Araştırma kapsamındaki işletmelerin genellikle aile işletmesi olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada bazı işletmelerin varlığının çok uzun yıllara dayandığı belirlenmiştir. Furun kebabı işletmelerinde işletme sahipleri çoğunlukla işletmenin ustalığını da yapmaktadır. Görüşme formunda katılımcılara demografik özelliklerinin (Tablo1) yanı sıra; furun kebabının tarihi, furun kebabı hazırlarken kullanılan araç-gereçler ve özellikleri, yapım aşamaları, ayrıca kebabın sunumu ve tanıtımı ile ilgili sorular da yöneltilmiştir. Araştırma bulguları, frekans dağılımları şeklinde tablo haline getirilmiş ve daha sonra katılımcıların görüşlerinden de alıntılar alınıp yorumlanmıştır. Elde edilen bulgulardan oluşturulan ana temalar; furun kebabının tarihi, kebab yapımında kullanılan araç ve gereçler, furun kebabının yapım aşamaları ile sunum ve tanıtım faaliyetleridir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

| Kaynak Kişi Numarası | Doğum Tarihi | Mesleği | Tecrübe | Eğitim Durumu | İşletme | Doğum Yeri |
|----------------------|--------------|-----------|---------|---------------|-----------|------------|
| Kk1 | 1987 | Usta | 20 | Lise | İşletme 1 | Karaman |
| Kk2 | 1974 | Usta | 30 | İlkokul | İşletme 1 | Konya |
| Kk3 | 1992 | Usta | 13 | Ortaokul | İşletme 2 | Konya |
| Kk4 | 1982 | Usta | 22 | Lise | İşletme 2 | Konya |
| Kk5 | 1984 | Usta | 20 | Lise | İşletme 2 | Konya |
| Kk6 | 1991 | Usta | 14 | Lise | İşletme 2 | Konya |
| Kk7 | 1971 | İşletmeci | 30 | Lise | İşletme 3 | Konya |
| Kk8 | 1980 | Usta | 21 | İlkokul | İşletme 3 | Konya |
| Kk9 | 1973 | Usta | 25 | Üniversite | İşletme 3 | Konya |
| Kk10 | 1983 | İşletmeci | 30 | Lise | İşletme 4 | Konya |
| Kk11 | 1985 | Usta | 27 | İlkokul | İşletme 4 | Konya |
| Kk12 | 1994 | Usta | 18 | İlkokul | İşletme 4 | Konya |
| Kk13 | 1988 | Usta | 30 | İlkokul | İşletme 4 | Konya |
| Kk14 | 1991 | İşletmeci | 20 | Üniversite | İşletme 5 | Konya |
| Kk15 | 1995 | Usta | 15 | Ortaokul | İşletme 5 | Konya |
| Kk16 | 1995 | Usta | 15 | Ortaokul | İşletme 5 | Konya |

Araştırmaya katılan işletmeci ve ustaların demografik özelliklerine özgü veriler Tablo 1’de verilmiştir. Elde edilen bulgulardan katılımcıların genellikle 26-50 yaş civarında olduğu saptanmıştır. Büyük bir çoğunluğunun Konyalı olduğu belirlenen katılımcıların, eğitim seviyesi incelendiğinde en fazla (Kk1, Kk4-7, Kk10) lise

mezunu oldukları ve diğerlerinin de ilkökul (Kk2, Kk8, Kk11-13) düzeyinde eğitim aldıkları görülmektedir. Katılımcıların mesleki tecrübelerinin ise 15-47 yıl arasında değiştiği tespit edilmiştir.

Görüşmelerde katılımcılara yöneltilen sorudan elde edilen bulgular, Furun kebabı isminin kökeni (Tablo 2) ve tarihi hakkındaki bilgilerin belirlenmesine yöneliktir (Tablo 3).

Tablo 2. Katılımcıların Furun Kebabı İsmi'nin Kökenini Bilme Durumu

| Furun Kebabı İsmi'nin Kökeni | Açıklama | F | % |
|------------------------------|---|----|----|
| Şive farkı | Konya yöresine ait bir şive ile furun kebabı olarak dile getirildiği | 16 | 80 |
| Farsça Kökenli Olması | Kelimenin Farsça kökenli olduğu ve Latince'deki gibi fırın olarak seslendirildiği | 4 | 20 |

Tablo 2 incelendiğinde, araştırmaya katılan tüm katılımcıların %80 oranında furun kebabı isminin Konya yöresine ait bir şive ile “furun” olarak dile getirildiği tespit edilmiştir. Katılımcılardan bazılarının ise bu kelimenin Farsça kökenli olduğunu ve furun olarak dile getirildiğini öne çıkarmış, aynı zamanda ilerleyen yıllarda Latince “fırın” olarak seslendirildiğini bildirmişlerdir. Katılımcıların yöresel mutfak tanımına yönelik görüşleri;

“Furun kebabı Konya yöresine ait bir yemektir, geçmiş senelerde furun olarak dile getirilmiştir ve öyle kalmıştır. Konya yöresine ait bir şive ile furun olarak dile getirilmektedir ve fırın ile furun sadece bir harf değişikliğidir.” (Kk1-16), “Furun kelimesi Farsça kökenlidir ve ilerleyen zamanlarda Latince fırın olarak dile getirilmiştir.” (Kk 10-13) şeklinde olmuştur.

Tablo 3. Araştırmaya Katılanların Furun Kebabı'nın Tarihi Hakkındaki Bilgileri

| Furun Kebabının Tarihi | Açıklama | F | % |
|--------------------------------------|--|----|----|
| Selçuklu Dönemi'ne uzanması | Selçuklu Dönemi'nin mirası olduğu ve o dönemin mutfağından geldiği. | 16 | 50 |
| Mevlana'nın eserlerinde söz edilmesi | Mevlana'nın eserlerinde kebaptan ve kelle kebabı yapan fırınlardan söz edilmesi. | 16 | 50 |

Tablo 3'den de anlaşılacağı üzere, görüşmelere katılan tüm katılımcılar %50'lik bir oranda furun kebabı tarihinin Selçuklu Dönemi'ne uzandığını ve yine aynı oranda furun kebabından Mevlana'nın eserlerinde söz edildiğini dile getirmişlerdir. Katılımcılar furun kebabının Konya mutfağına özgü bir yemek çeşidi olduğunu düşünmektedirler. Katılımcıların furun kebabı tarihi hakkındaki görüşleri aşağıda verilmektedir;

“Furun kebabının tarihi Selçuklu Dönemi'ne kadar uzanmaktadır ve furun kebabı Selçuklu Dönemi'nden kalan bir mutfak mirasıdır.” (Kk1-16), “Hz. Mevlana'nın eserlerinde kebaptan ve kelle kebabı yapan fırınlardan bahsedilmektedir.” (Kk1-16).

Tablo 4. Furun Kebabı imalatında Kullanılan Araç ve Gereçlerin Kullanım Nedenleri

| Furun Kebabı Yapımında Kullanılan Malzemeler | Açıklama | F | % |
|--|---|----|------|
| Kuzu Eti | Yağ oranının erkek kuzuda istenilen ölçüde olması. | 16 | 15.8 |
| Bakır kazan | Bakırda pişen yemeğin lezzetli olması ve ısıyı her tarafa yayması. | 16 | 15.8 |
| Kaya tuzu | İri kaya tuzu tanelerinin ete yumuşaklık vermesi ve kaya tuzlarının kebabın her bölgesine nüfuz etmesi. | 16 | 15.8 |
| Meşe odunu | İs oluşturmadığı için meşe odununun tercih edilmesi. | 16 | 15.8 |
| Kevgir | Bakır kazanda pişen kebabın yağının alınması için kullanılır. | 16 | 15.8 |
| Şiş | Kebabı bakır kazan içerisinde çevirmek için kullanılır. | 16 | 15.8 |
| Gel-beri | Bakır kazanı fırına sürerken ve çekerken kullanılan çengelli bir malzeme olması. | 4 | 5.2 |

Tablo 4 incelendiğinde, furun kebabı yapımında 16 katılımcının %15.08 oranında kuzu eti, bakır kazan, meşe odunu, kevgir ve şiş kullandığı, yine %5.2 oranında katılımcının furun kebabı yapımında gel-beri adında bir araç kullandıkları tespit edilmiştir. Genel olarak katılımcıların geleneksel araç ve gereç kullandıkları ve bunları

kullanma gereksinimini bildikleri söylenebilir. Katılımcıların furun kebabı yapımında kullanılması gereken araç ve gereçlere yönelik görüşleri ise;

“Furun kebabı yapımında fazla bir malzeme kullanılmamaktadır. Furun kebabına lezzet veren kendi yağında pişmesidir. Kuzu etinden yapılanı makbuldür, içine sadece etin her yerine nüfuz etmesi ve ete yumuşaklık vermesi için kaya tuzu taneleri eklenmektedir. Furun kebabı imalatında erkek kuzu eti, fırın, bakır kazan, yağ vermesi için kevgir, kebabı çevirmek için şiş ve is oluşturmaması için meşe odunu kullanılmaktadır.” (Kk1-16), “Bakır kazanı fırına sürerken ve çekerken gel-beri adında çengelli bir malzeme kullanılmaktadır.” (Kk10-13) şeklindedir.

Tablo 5. Furun Kebabının Yapım Aşamaları

| Furun kebabının Yapım Aşamaları | Açıklama | F | % |
|---|--|----|----|
| Fırının yakılması | İlk aşama olarak gece saatlerinde fırın meşe odunu ile yakılır. | 16 | 20 |
| Etlerin kemiklerinden ayrılması | Etler kemiklerinden ayrılarak hazır halde tutulur. | 16 | 20 |
| Etlerin bakır kazana yerleştirilmesi | Kemiklerinden ayrılan etler düzgün bir şekilde bakır kazana yerleştirilir. | 16 | 20 |
| Bakır kazanın fırına sürülmesi | Bakır kazan içindeki etlerle birlikte fırına sürülür. | 16 | 20 |
| Etlerin alt-üst edilmesi | Etler pişme aşamasında alt-üst edilir. | 16 | 20 |

Görüşmeler esnasında katılımcılara yöneltilen bir diğer soru ise, furun kebabı yapım aşamalarının tespit edilmesine yöneliktir. Tablo 5 incelendiğinde, katılımcılar ortak görüş bildirerek %20 oranında fırının yakılması, önceden hazırlanan etlerin kemiklerinden ayrılması, etlerin bakır kazana yerleştirilmesi, bakır kazanın fırına sürülmesi ve etlerin alt-üst edilmesini furun kebabının yapım aşamaları olarak sıralamıştır. Katılımcıların furun kebabının yapım aşamaları ile ilgili düşünceleri aşağıda verilmektedir.

“Sabah 5’te fırın meşe odunu ile birlikte yakılmaktadır ve önceden hazır halde muhafaza edilen kuzu etleri kemiklerinden ayrılarak bakır kazana yerleştirilmektedir. Bakır kazana etler yerleştirildikten sonra bakır kazanın ağzı etlerin yanmaması adına alüminyum folyo ile kapatılmaktadır ve bakır kazan fırına sürülmektedir. Etler pişme aşamasında devamlı olarak alt-üst edilmektedir.” (Kk1-16).

Tablo 6. Furun Kebabı Sunumunda Kullanılan Ürünler

| Furun Kebabı Sunumunda Kullanılan Ürünler | Açıklama | F | % |
|---|---|----|------|
| Tırnaklı pide | Furun kebabı az yağlı tırnaklı pide ile gram halinde servis edilir. | 16 | 33.3 |
| Soğan | Garnitür olarak servis edilir. | 16 | 33.3 |
| Ezme | Garnitür olarak servis edilir. | 4 | 8.3 |
| Turşu | Garnitür olarak servis edilir. | 4 | 8.3 |
| Çeri domates | Garnitür olarak servis edilir. | 4 | 8.3 |
| Biber | Garnitür olarak servis edilir. | 4 | 8.3 |

Görüşmelerde katılımcılara furun kebabı sunumunun nasıl olması gerektiği ve kullanılan ürünlerle ilgili soru yöneltildiğinde katılımcılar %33.3 oranında, furun kebabının tırnaklı pide ve soğan ile birlikte servis ettiklerini ifade etmişlerdir. 4 katılımcı ise %8.3 oranında ezme, turşu, çeri domates ve biberi serviste kullandıklarını belirtmiştir. Furun kebabının sunumu ile ilgili olarak gelenekselliğe bağlı kalındığı anlaşılmaktadır. Katılımcıların furun kebabı sunumunda kullanılması gereken ürünler ile ilgili düşünceleri aşağıda verilmektedir.

Furun kebabı az yağlı tırnaklı pide üzerine gram ile servis edilmektedir.” (Kk1-16),

“Furun kebabı servis edilirken geleneksel olarak sadece kuru soğan verilerek sunum yapılmaktadır.” (Kk1-16), “Furun kebabı sunumunda tırnaklı pide üstüne gram ile kebab sunulmaktadır ve garnitür olarak soğan, ezme ve turşu servis edilmektedir.” (Kk3-6), “Furun kebabı sunumunda kesinlikle baharat kullanılmamaktadır ve tırnaklı pide üstüne gram ile kebab sunulmaktadır. Çeri domates, soğan ve biber garnitür olarak servis edilmektedir.” (Kk10-13).

Tablo 7. Katılımcıların Furun Kebabının Tanıtımı İçin Yapılması Gereken Faaliyetlere Ait Düşünceleri

| Tanıtım İçin Gerekenler | Açıklama | F | % |
|---|---|----|------|
| Döneme uygun şekilde hareket etmek | Dönemin gerektirdiği ölçülerde yenilikler yaparak ilerlemek. | 2 | 7.1 |
| Reklam yapmak | Reklam yapmak. | 16 | 57.1 |
| Fuarlarda stantlar düzenlemek | Fuarlarda stantlar düzenlemek. | 3 | 10.7 |
| Furun kebabının patentini almak | Belediye ve Valilik birimlerinin öncülüğünde ürünün patentini almak. | 4 | 14.2 |
| Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yöresel bir değer olarak incelenmesi | Ürünün Konya bölgesiyle özdeşleşmesi ve KTB tarafından yöresel gastronomik bir değer olarak ele alınması. | 3 | 10.7 |

Katılımcılara yöneltilen bir diğer soru, gastronomik bir değer olarak furun kebabının tanıtılması için yapılması gerekenlerin tespit edilmesine yöneliktir. Katılımcıların furun kebabının tanıtımı için yapılması gereken faaliyetlere ait görüşleri “*Dönemin gerektirdiği koşullarda hareket edilmelidir.*” (Kk1-2), “*Furun kebabının hazırlanma ve pişme aşamalarının insanlarda merak uyandırması için reklam faaliyetlerinde bulunulması gerekmektedir.*” (Kk1-16), “*Gastronomi fuarlarında stantlar oluşturularak kebabın tanıtımı yapılmalıdır.*” (Kk7-9), “*Furun kebabının tanıtılmasında belediye ve valilik birimlerinin öncülük etmesi gerekmektedir ve furun kebabının patentinin alınması gerekmektedir.*” (Kk10-13) şeklindedir. Elde edilen verilere göre, katılımcıların genelinin %57.1 oranında ortak görüşleri furun kebabının tanıtımı için daha fazla reklam yapılması yönündedir. Katılımcıların furun kebabının tanıtımında eksiklikler olduğu düşüncesinde hemfikir oldukları söylenebilir.

Sonuç ve Öneriler

Zengin tarihi geçmişi ile Konya mutfağında, araştırılması ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gereken pek çok ürün yer almaktadır. Bu ürünlerden biri olan furun kebabının tarihi Selçuklulara kadar uzanmakta ve Hz. Mevlana'nın eserlerinde de bu yemekten kebab ve kelle kebabı şeklinde bahsedilmektedir. Selçuklu mutfağından miras kalan furun kebabı yöresel bir lezzet olma özelliğiyle Konya bölgesinde sevilerek tüketilmektedir. Araştırmada elde edilen bulgular ışığında;

Araştırmanın katılımcılarının en fazla lise seviyesinde eğitim aldıkları, en az ise ilkököl düzeyinde eğitim aldıkları, mesleki tecrübelerinin iyi olduğu belirlenmiştir. Furun kebabı ismi Konya yöresine ait bir şive ile “furun” olarak dile getirilmektedir. Furun kebabı Konya mutfağına özgü bir yemek çeşidi olarak düşünülmektedir. Ayrıca katılımcıların geleneksel araç ve gereç kullandıkları ve bunları kullanma gereksinimini de bildikleri, katılımcıların furun kebabının yapım aşamalarını bildikleri, bununla birlikte furun kebabının yapımı ve sunumu ile ilgili olarak gelenekselliğe bağlı kalındığı, furun kebabı yapımında kuzu etinin tercih edildiği kuzunun ön kol, boyun ve kaburgasından elde edilen et ile furun kebabı yapıldığı, arka butların ise sert ve kaba oldukları için kullanılmadığı yine furun kebabı yapımında hiçbir katkı maddesi kullanılmamakla birlikte, kebabın kendi yağında pişirildiği, bakır kazanın içine dışardan sadece iri kaya tuzu tanelerinin atıldığı, etin yağını süzmek için kevgir kullanıldığı ve is oluşturmaması için ise meşe odunun tercih edildiği, yöresel bir kebab olan furun kebabının sunumunda geleneksel yapıya bağlı kalındığı tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra katılımcıların furun kebabının tanıtımında eksiklikler olduğu düşüncesinde hemfikir oldukları belirlenmiştir.

Sonuç olarak; furun kebabının çok değerli gastronomik bir ürün olduğu anlaşılmaktadır. Bu ürünün tanıtımı ve pazarlanması bölge ve Türkiye turizmi açısından büyük önem taşımaktadır. Konya ilinin Selçuklu Devletine başkentlik yapması ve Mevlâna Türbesi'nin bölgede bulunması sebebiyle bölgede birçok destinasyon alanı bulunmaktadır. Bu destinasyonları gezmek ve ziyaret etmek için bölgeye gelen turistlere gastronomik değerlerin tanıtımı yapılarak daha fazla konaklama ile bölgenin ekonomisine katkıda bulunulabilir. Mevlâna törenlerinde yerli ve yabancı turistlere ürünün tanıtımı için etkinlikler düzenlenmeli ve gastronomi fuarlarında standlar kullanılarak ürün hakkında görsel ve yazılı bilgiler verilmelidir. Furun kebabı hazırlanma ve pişme aşamasının uzun olması sebebiyle bölgeye gelen ziyaretçilere her zaman sunulamamaktadır. Ürün, uygun saklama koşullarında muhafaza edildiği takdirde, tüketiminde artış sağlanacaktır. Furun kebabı, yöresel bir lezzet olduğu için Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın da ürünü gastronomik bir değer olarak incelemesi ve sahip çıkması son derece önemli görülmektedir. Konya mutfağına özgü yöresel bir lezzet olan furun kebabının sürdürülebilirlik bakımından tanıtımı için daha fazla çaba harcanması ve bu yemeği yapan ustaların sayısının artırılması gerekmektedir. Konya furun kebabının marka değeri kazanması destinasyonun pazarlanmasında avantaj oluşturacaktır. Yerel kültürlerle ait yemeklerin belirlenmesi ve bu yemeklerin turistik işletmelerde

kullanılmasının teşvik edilmesi ile gastronomi turizmi hareketlenecektir. Konya'nın daha fazla ziyaret edilen bir destinasyon haline gelmesi ve bölge ekonomisine katkıda bulunması önemlidir. Bu bağlamda; Konya'nın geleneksel, yöresel yemeği olan furun kebabının tanıtılması amacıyla gastronomik turlar düzenlenmesi ve tadımların gerçekleştirilmesi, ayrıca turistik işletmelerin menülerinde bu yemeğe yer verilmesi önerilmektedir.

Kaynakça

- Akgöz, E. (2021). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi, Karaman, A., Şalvarcı, S., Aylan, F.K., (Ed.), *Gastronomi turizminde güncel konular*, Konya: Eğitim Yayınevi.
- Algan Özkök, G. (2019). Sosyal Bilimler Araştırmaları, Arslan, E., Tapur, T., Aladağ, C., (Ed.), Konya gastronomi sektöründe girişimci bir kişilik örneği: Gazyağcı Furun Kebabçısı içinde ss. 121-128, Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Aydın, F. (2021). Kuzu eti şekil 1, Furun Kebabının Pişirilmesi şekil 2, Furun Kebab şekil 3. Kişisel Arşiv.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Büyükalvarcı, A., Şapıcılar, M. C., ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E. (2015). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çapar, G., Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Special Issue* 4(1),100-115.
- Çölbay, Ş., ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi* 4(4), 1729-1736.
- Demir, O. Ö. (2017). Nitel Araştırma Yöntemleri. K. Böke (Ed.), *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* içinde (s. 291). İstanbul: Alfa Yayınları.
- Demir, Ş. (2019). Gastronomi turistlerinin hedonik tüketim ve gönüllü sade yaşam tarzı davranışlarının karşılaştırmalı analizi, Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi işaret, markalaşma ve kırsal turizm ilişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 525-541.
- Erdem, Ö. Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 3(1), 44-61.
- Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Yöresel mutfağın turizm ürünlerinin kullanımının yerel halk değerlendirilmesi; Konya ili örneği. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 158-174.
- Hacı Şükrü Kebab (2021). Ferhuniye Mahallesi Münecimbaşı SkNo:20 Selçuklu / KONYA
- Karaman, A., Şalvarcı, S. ve Aylan, F. K. (2021). Önsöz. Karaman, A., Şalvarcı, S., Aylan, F.K., (Ed.), *Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi* içinde. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Karim, S. ve Chi, C. G. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19(6), 531-555.
- Koçak, A. ve Arun, Ö. (2006). İçerik analizi çalışmalarında örnekleme sorunu. *Selçuk İletişim*, 4(3), 21-28
- Korkmaz, H. U. (2020). Kop Bölgesi coğrafi işaretlerinin incelenmesi ve öneriler. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 36-53

- Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Odabaşı, A. S. (2001). *Konya mutfak kültürü*, Konya: KonyaTicaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları, No:26,
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntem bilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323-343.
- Philips, P. P ve Stawarski, C. A. (2008). Data collection: Planning for and collecting all types of data, San Francisco: Pfeiffer. (Vol. 175).
- Seçim, Y. (2018). Yöresel bir ürün olan Konya etliekmeği ve genel özellikleri hakkında nitel bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209.
- Seçim, Y. ve Esen, M. F. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.
- Smith, G. F. (2003). Beyond critical thinking and decision making: teaching business students how to think. *Journal of Management Education*, 27(1), 24-51.
- Sormaz, Ü. (2017). Yöresel mutfak tanıtımında yerel restoranların etkisi: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 160-173.
- Süslü, C., Eryılmaz G. ve Demir, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi kapsamında değerlendirilmesi: Mersin ili örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 135-49.
- Şanlı, İ., Bülbül, M. ve Özcan, H. (2011). *Yemek kitabı*, İstanbul: Çamlıca Basım, Yayın No: 85.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü; Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021) *Konya coğrafi işaret alan yemekler ve çorbalar*, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>, 03.11.2021 tarihinde erişildi.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitim bilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Weber R. P. (1989). Basic Content Analysis, Sage, London.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2003). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Araştırmannın Katılımcıları:**
- Mustafa Yeşildal (Kk1). 34 yaşında, Gazyağcı Furun Kebap, Aşkan Mahallesi Yeni Meram Caddesi D: No 222/A, 42090 Meram/Konya
- Durmuş Yılmaz (Kk2). 47 yaşında, Gazyağcı Furun Kebap, Aşkan Mahallesi Yeni Meram Caddesi D: No 222/A, 42090 Meram/Konya
- Halil Kulgun (Kk3). 29 yaşında, Hacı Şükrü Kebap, Ferhuniye Mahallesi Müneccimbaşı SkNo:20 Selçuklu / KONYA
- Ömer Aydoğan (Kk4). 39 yaşında, Hacı Şükrü Kebap, Ferhuniye Mahallesi Müneccimbaşı SkNo:20 Selçuklu / KONYA
- Adem Kurt (Kk5). 37 yaşında, Hacı Şükrü Kebap, Ferhuniye Mahallesi Müneccimbaşı SkNo:20 Selçuklu / KONYA
- Ali Onur (Kk6). 30 yaşında, Hacı Şükrü Kebap, Ferhuniye Mahallesi Müneccimbaşı SkNo:20 Selçuklu /KONYA
- İbrahim İyigökler (Kk7). 50 yaşında, Ali baba Fırın Kebap, Şemsitebrizi, Şems-i Tebrizi Mahallesi, Şeref Şirin Sk. No: 5/A, 42030 Karatay/Konya

Ahmet İyigökler (Kk8). 41 yaşında, Ali baba Fırın Kebap, Şemsitebrizi, Şems-i Tebrizi Mahallesi, Şeref Şirin Sk. No: 5/A, 42030 Karatay/Konya

Mustafa İyigökler (Kk9). 48 yaşında, Ali baba Fırın Kebap, Şemsitebrizi, Şems-i Tebrizi Mahallesi, Şeref Şirin Sk. No: 5/A, 42030 Karatay/Konya

İsmail Özarpa (Kk10). 38 yaşında, Ehil Fırın Kebap, Yazır mah., Doçent Doktor Halil Ürün Caddesi Mustaf Sitesi no:8/D, D: B blok, 42070 Selçuklu

Ahmet Özarpa (Kk11). 36 yaşında, Ehil Fırın Kebap, Yazır mah., Doçent Doktor Halil Ürün Caddesi Mustaf Sitesi no:8/D, D: B blok, 42070 Selçuklu

M. Numan Özarpa (Kk12). 27 yaşında, Ehil Fırın Kebap, Yazır mah., Doçent Doktor Halil Ürün Caddesi Mustaf Sitesi no:8/D, D: B blok, 42070 Selçuklu

H. Hüseyin Özarpa (Kk13). 33 yaşında, Ehil Fırın Kebap, Yazır mah., Doçent Doktor Halil Ürün Caddesi Mustaf Sitesi no:8/D, D: B blok, 42070 Selçuklu

Alper Atun (Kk14). 30 yaşında, Kebapçı Dedeler, Şükran, Ahi Baba Sk. No:20, 42040 Meram/Konya
Meram/Konya Müslüm Açar (Kk15). 26 yaşında, Kebapçı Dedeler, Şükran, Ahi Baba Sk. No:20, 42040 Meram/Konya

Yakup Güntekin (Kk16). 26 yaşında, Kebapçı Dedeler, Şükran, Ahi Baba Sk. No:20, 42040 Meram/Konya

Fotoğraf Kaynakları:

Feridun Aydın (2021). Şekil 1. (kuzu eti), şekil 2. (kalın tuz), şekil 6. (kebabın şiş ile çevrilmesi), şekil 7. (furun kebabının pişmiş görünümü), şekil 8. (furun kebabının sunumu).

Hacı Şükrü Kebap Salonu (2021). Şekil 3. (gelberi aleti), şekil 4. (kebab şişi ve kevgir), şekil 5. (bakır kazan.