

IV. KISIM: GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ, MİRAS VE KİMLİK

BÖLÜM 13

Adana Usulü İçli Köftenin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi

Dr. Mehtap BAYKAL ERDOĞAN¹

Özet

Bu çalışmada, Türk Mutfağının önemli lezzetlerinden biri olan içli köftenin Adana usulü hazırlama ve tüketim şekilleri gastronomi turizmi potansiyeli açısından değerlendirilmiştir. Mutfak literatüründe hak ettiği yeri alabilmesi için tarihçesi, içerik, hazırlık, yapım aşamasında dikkat edilmesi gereken hususlar, pişirme ve servis şekilleri üzerinde durulmuştur. Çalışmada öncelikle yörede köftenin yapımını bilen kişilerle yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak bilgi toplanmıştır. Köfte yapımında kullanılacak malzemeler temin edilerek bu konuda deneyimli bir kişiye yaptırılmıştır. Köftenin hazırlık süreci ve sunum şekli fotoğraflarla belgelenmiştir. Adana usulü içli köftenin gastronomik bir unsur olarak nasıl değerlendirilebileceği ortaya koyulmuştur. Bunun yanı sıra etkin bir biçimde tanıtılması durumunda, Adana'nın kültürel kimliğine sağlayacağı katkılar ve yerli-yabancı turist ilgisinin artırılmasında önemli bir unsur olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca destinasyon markalaşmasındaki rolü, sürdürülebilir turizm stratejileri içindeki yeri, turizm ürünü olarak pazarlamanın bölgeye sağlayacağı katkılar konusunda önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi turizmi, Türk mutfağı, Adana mutfağı, İçli köfte.

Evaluation of Adana Style Stuffed Meatballs in the Context of Gastronomy Tourism

Abstract

In this study, the preparation and consumption methods of Adana style stuffed meatballs, one of the important flavors of Turkish cuisine, were evaluated in terms of gastronomy tourism. In order for it to take its rightful place in the culinary literature, its history, content, preliminary cooking, points to be considered during the production phase, cooking and serving methods were emphasized. In the study, information was first collected using face-to-face interview technique with people who know how to make meatballs in the region. The ingredients for making stuffedmeatballs were supplied and had it made by a person who knows how to make it. Information was provided by photographing about the making stages and presentation style. It has been revealed how Adana stylestuffed meatballs can be evaluated as a gastronomic element. Besides that, it has been concluded that if it is effectivelyintroduced, it willcontributetothe culturalidentity of Adana and will be an important element in increasing the interest of local and foreign tourists. In addition, suggestions were made about the role of destination branding, the place of sustainable tourism, and the contributions of marketing as a tourism product to the region.

Keywords: Gastronomy tourism, Turkish cuisine, Adana cuisine, Stuffed meatballs.

¹ Öğr. Gör. Dr., Çukurova Üniversitesi, Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, <https://orcid.org/0000-0003-0824-2381>, mbaykal@cu.edu.tr

Giriş

Günümüzde alternatif turizm türleri önem kazanmaktadır. Bu turizm türlerinden birisi de yerel mutfak kültürlerinin ele alındığı gastronomi turizmidir. Gastronomi kelimesi Türk Dil Kurumu tarafından “yiyecek içecek yapma yöntemlerine, yemek pişirme tekniklerine ilişkin bilgilerin tümü ile sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK 2025). Yemek yeme eylemi gastronomi turizminin çıkış noktası olarak düşünülse de fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın ötesinde sosyalleşme, farklı lezzetleri ve kültürleri keşfetme ihtiyacına da karşılık gelmektedir (Karakaş & Sarı Çallı, 2023).

Gastronomi turizmi, turistlerin bir bölgeye özgü yemek kültürünü deneyimlemek amacıyla yaptığı seyahatleri tanımlar. Ancak, bu kavram bir ilin tanıtılabilmesinde turizm faaliyetlerinin tüm boyutlarını kapsamak için yeterli görülmemektedir. Adana ili coğrafi konumun etkisiyle tarımsal açıdan elverişli bir yapıyı sahiptir. Üretimi gerçekleştirilen ürünlerin çeşitlilik arz etmesi, yerel ve organik olması, coğrafi işaretli birçok yöresel lezzete sahip olması Adana ilinin gastronomi faaliyetlerinde etkin rol almasını desteklemektedir. Bölgede doğa turizmi, kültür turizmi ve macera turizmi gibi diğer turizm türlerinin de yapılabilmesi gastronomi turizmini destekleyen diğer bileşenler olarak yer almaktadır.

Gastronomi turizminin gelişim göstermesi, bölgenin ekonomik olarak kalkınmasına ve yöresel lezzetlerin nesiller boyu aktarılarak devamlılığın oluşmasına imkân sağlayacaktır. Bu kapsamda Adana mutfak kültüründe sıklıkla tercih edilen kendine özgü yapım tekniğiyle, beğenisi en yüksek yemeklerinden biri olan, Adana usulü içli köftenin kapsamlı şekilde ele alınması amaçlanmaktadır. Mutfak kültüründe yer alan diğer yöresel yiyecek ve içecekler ile şehir gastronomi turizm faaliyetinin gerçekleştirilebileceği bir destinasyon haline gelmektedir. Gastronomi festivalleri, özel yemek tadımları, üretim tesislerin gezilmesi, özel restoran ziyaretleri gibi gastronomi turizmini destekleyen faaliyetler düzenlenmektedir (Şahin & Ünlüöner, 2021).

Çalışmanın kuramsal çerçevesi, yöresel yemeklerin gastronomi turizmi alanındaki temel teorilere ve kavramlara dayanarak değerlendirilmesini hedeflemektedir. Gastronomi turizmi, destinasyonların yemek kültürü aracılığıyla tanıtılması ve ziyaretçilere özgün deneyimlerin sunulması amacıyla geleneksel yemek Adana’ya özgü içli köftenin destinasyonun çekiciliğini artırıcı özelliği ile yerel yemek kültürünün turistik ürün haline dönüşmesini amaçlanmaktadır. İçli köftenin bölgesel aidiyet taşıması ve bu yönüyle Adana’nın kültürel kimliğini yansıtarak yerel kimliğin ve kültürel mirasın korunmasına yönelik yaklaşımların benimsenmesi açısından önem arz etmektedir. Bu kapsamda turistlerin sadece yemek yeme faaliyeti içinde yer almanın ötesinde aynı zamanda bu yemeğin yapımına katılması hazırlanış biçimi, kullanılan malzemeler ve sunum şekliyle hikâyesini öğrenmesi yerel kimliğin yansımalarının deneyimsel turizm faaliyetine katılan seyahat severler tarafından destinasyonun çekici hale gelmesi yönünde eğilimlere katkı sunacağı düşünülmektedir (Kanoğlu & Sarper, 2022).

Sonuç olarak, Adana ilinde gastronomi turizmi diğer turizm türleri ile desteklenerek turistlerin geniş kapsamlı bir turizm faaliyetine katılmalarını sağlamaktadır. Bölgesel tanıtıma ve ekonomiye sağladığı avantajların yanı sıra farklı mutfak kültürleri içinde tanınırlığının artması hedeflenmektedir. Bu bağlamda ilin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan yöresel yemeği literatüre kazandırılarak sürdürülebilirliği hedeflenmektedir.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Adana mutfağı

Adana, Türkiye'nin güneyinde, Akdeniz bölgesinin doğu kısmında yer almaktadır. TÜİK 2024 verilerine göre nüfusu 2.280.484'dür ve ülkemizin en kalabalık yedinci ili konumundadır.

Adana'nın gelişiminde ve mutfak kültürünün şekillenmesinde bölgedeki tarım, hayvancılık, buğday ve hububata bağlı ekonomi önemli rol oynamaktadır. Akdeniz ikliminin etkisiyle coğrafi şartların elverişliliği sayesinde, tarım ve hayvancılık gelişmiştir. Aynı zamanda Yumurtalık ve Karataş ilçelerinden deniz ürünleri ihtiyacı karşılanmaktadır (Ballı, 2013; Şahin & Ünlüöner, 2021).

Adana mutfağında et ve sebze yemekleri ile hamur işleri yoğun şekilde tüketilmektedir. Et ile yapılan yemeklerde kebab çeşitleri çok sık pişirilmektedir. Sebze yemeği çeşitleri bol yağlı, salçalı ve baharat karışımları eşliğinde hazırlanmaktadır (Karaca & Yıldırım, 2020; Karakaş & Sarı Çallı, 2023). Adana mutfağında maydanoz, nane, kırmızıbiber, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, kimyon, süs biberi, kekik, soğan, sarımsak ve nar ekşisine gibi tat vericilere yeri verilmektedir (Tartıcı, 2018; Arslantaş, 2020). Adana mutfağında süttten elde edilen yağlarla birlikte iç ve kuyruk yağları da hazırlanan yemeklerde kullanılmaktadır (TOB, 2024). Pişirme tekniği olarak; taş fırın, mangalda ve uzun süreli pişirmenin yaygın olduğu görülmektedir (Karaca & Yıldırım, 2020).

Zengin bir mutfak kültürüne sahip Adana mutfağı çeşitli yöresel ürünlere ve yemeklere sahiptir: Adana kıyma kebab, Adana kuşbaşı, ciğer kebabı, analı kızlı, içli köfte, kısır, şırdan, mumbar, kırkkat, sıkma, gözleme, kol böreği, şalgam, aşılama, bici bici, karsambaç, taş kadayıf, lokma, burma tatlı, karakuş tatlısı, Şam tatlısı, tulumba tatlısı ve halka tatlı gibi tatlılar ve Hint inciri (dikenli incir) gibi meyveler yer almaktadır. Atıştırmalıklar içerisinde ise, taban simidi ve kazan simidi bulunmaktadır. Adana mutfak kültürüne ait Kozan portakalı, Kuytucak Narı, Pozantı çileği menşe işareti; Adana kıyma kebabı, şalgam, şırdan, içli köfte, analıkızlı, aşılama, bici bici, halka tatlı, karakuş tatlısı, karpuz, kol böreği, taş kadayıf, Karataş kıddesi ve Ceyhan zeytinyağı ise mahreç işareti ile tescillenmiş ürünler arasında yer almaktadır (Arslantaş, 2020; T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 2020; Ödemiş & Aslan, 2021; Erol & Akdağ, 2023; Karakaş & Sarı Çallı, 2023; TOB, 2024; Türk Patent, 2025).

1.2. İçli köfte

Ülkemizin birçok farklı bölgesinde yapılsa da çoğunlukla Adana ve çevre illerin mutfaklarında hazırlanan içli köfte, Türk mutfağının en sevilen ve bilinen yemekleri

arasında yer almaktadır. İçli köfte, temel olarak ince bulgurun hamur haline getirilerek içine etli, baharatlı harcın yerleştirilip kapatılmasıyla yapılan bir köfte çeşidi olarak tanımlanmaktadır.

İçli köftenin kökeni, Levant Mutfağına aittir ve asıl ismi Kibbe'dir. Ortadoğu mutfağından, zamanla Osmanlı İmparatorluğu üzerinden Türk mutfağına geçmiştir. İçli köfte, zamanla her bölgenin kendi malzemeleri ve pişirme teknikleriyle şekillenerek bölgeye özgü yöresel çeşitleri ortaya çıkmıştır. İçli köfte Türkiye'de genellikle Adana, Bitlis, Osmaniye, Sivas, Kahramanmaraş, Elâzığ, Malatya, Tunceli, Mardin, Diyarbakır, Hatay, Kilis, Gaziantep, Şanlıurfa ve Adıyaman gibi Doğu ve Güneydoğu yörelerinde yapılmaktadır. Özellikle Hatay, Adana, Antakya ve Gaziantep illerinden tüm ülkeye yayılmıştır (Anonim 2025a). Bölgesel olarak isimlendirmeler; Urfa içli köftesi, Harput köftesi, Arefe köftesi, İrok, İkbet, KiteRaha, Diyarbakır içli köftesi, Gaziantep (Antep) içli köftesi, Emirdağ dolgulu köftesi, Malatya içli köftesi, Kübbülmüşviyye, Sini köftesi, Sac köftesi, Hatay oruğu, Polat (içli) köftesi, Bulgur köftesi, Gaylezengil, Siirt içli köftesi (Siirt kiteli) ve Hatay tepsi oruğu şeklindedir (Yeşilyurt vd. 2017; Talas, 2020; Oğuz, 2021; Yılmaz Çıldam, 2021; Anonim, 2025 b).

Adana usulü içli köfte ise, gastronomik bir ürün olarak Adana mutfak kültürü içinde menülerde geleneksel olarak sunulan yiyeceklerde en çok tercih edilenler arasında yer almaktadır. Adana içli köftesi 14.11.2019 tarihinde, C2019/187 sayı ile Adana Ticaret Odası tarafından coğrafi işaretli ürün olarak başvurusu yapılmıştır. Mahreç işareti olarak coğrafi işaret tesciliyle, 28.09.2020 tarihinde koruma altına alınmıştır (Türk Patent, 2024).

Mutfaklarda tercih edilebilirliği yüksek ve lezzetli bir köfte çeşidi olarak kabul edilen içli köfte, özel gün sofralarında, düğünlerde, bayramlarda, iftar sofralarında, uğurlama günlerinde (askere uğurlama, hacca uğurlama) hazırlanan yemeklerin başında yer almaktadır (Artun, 2008; Onur, 2021; Üzülmüş & Onur, 2021; Kanoğlu & Sarper, 2022). Özellikle sunum ve lezzet açısından sofranın en dikkat çekici yemeği olarak kabul edilen içli köfte, yapım sürecinin emek istemesi sebebiyle özel günlerde tercih edilen bir yemek olsa da, sokak yemeği olarak da tüketim ve satışının yapıldığı görülmektedir (Oğuz, 2021; Ercan İştin & Avcı, 2022).

1.3. Literatür İncelemesi

Adana içli köftesinin gastronomi turizmi bağlamında incelenmesine ilişkin alan yazın incelendiğinde, konuya ilişkin uluslararası bağlamda çalışmaların olmadığı görülürken, ulusal alanda genellikle Adana mutfağı ve ülkemiz mutfağına ilişkin hazırlanan makalelerde alt başlıklar altında incelendiği görülmektedir. Yapılan literatür araştırmasında sadece Adana içli köftesinin ele alındığı kapsamlı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Türk mutfağına ve Adana mutfak kültürüne ilişkin hazırlanmış çalışmalarda yer alan bir yemek çeşidi olarak yer verilmiştir. Bu çalışmalar; Arslanhan, 2014; Karaca & Karacaoğlu, 2016; Mankan & Özçelik, 2016; Karaca & Yıldırım, 2020; Özer, 2020; Tarhan, 2022; Kanoğlu & Sarper, 2022; Karakaş & Sarı Çallı, 2023 şeklindedir.

Özer (2020), Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri ile ilgili çalışmalarında, içli köftenin Adana, Mersin, Hatay, Diyarbakır, Gaziantep bölgesinde nişan sonrası kutlamalarda, düğünlerde sunulan yemeklerde, düğün sonrasındaki günlerde yapılan ikramlarda yer alan yemekler arasında olduğunu bildirmişlerdir. Bunun yanında Adana'da düzenlenen altın günlerinde servisi yapılan başlıca yiyecek ikramları arasında içli köftenin beğeni sırasının yüksekliği hakkında bilgi verilmiştir (Tarhan, 2022). Karakaş & Sarı Çallı (2023) çalışmalarında yöresel yemek içerikleri ile ilgili anket değerlendirmesinde içli köftenin ikinci veya üçüncü sırada en çok tercih edilen yiyecekler arasında yer aldığı sonucuna ulaşmışlardır. Karaca & Yıldırım (2020), Adana mutfağında Arap mutfak kültürünün etkileri üzerine yaptıkları çalışmalarında, günlük yaşamı en iyi temsil eden yiyeceklerde ilk sırayı içli köftenin aldığını, aynı zamanda en çok tüketilen ana yemekler kategorisinde ilk sırada yer aldığını belirtmişlerdir. Bu mutfak kültüründe, bayramlarda yapılan yemeklerin içinde içli köftenin, kebab-ızgara çeşitleri ve dolma-sarmadan sonra geldiği bilgisine yer vermişlerdir. Adana ilinde etkili olduğu görülen Arap mutfak kültürüne ait hayvansal ürünlerle ve tahıl ürünleri ile hazırlanan yiyecekler arasında yer alan içli köfte Arap mutfak kültüründe (ıspanaklı içli köfte) Kurus- Kirs, tepside içli köfte ise Kibbe Senniyye olarak adlandırılmaktadır. Bu kültürde evlerde içli köfte yapmanın yaygın olduğu bilgisi verilmiştir (Karaca & Sıla Karacaoğlu, 2016).

Derinalp Çanakçı (2021) çalışmasında, araştırmaya katılan yerli halka yöresel yiyeceklerin bilinirliği ve mutfaklarda hangilerine yer verdikleri üzerine sorular yönelmiştir. Adana kebabından sonra içli köftenin ikinci sırada yer aldığı, ayrıca içli köftenin yapımının zor olması, tat olarak ağır ve yağlı içeriği sebebiyle kimi zaman aile bireyleri tarafından tercih edilmediği bulgusu saptanmıştır. Buna karşın Kanoğlu & Sarper (2022) Adana ilindeki yöresel yemekler üzerine yaptıkları çalışmalarında ise içli köftenin içeriğini, özellikle evlerde hazırlanma oranının günümüz koşullarında halen yüksek olduğunu, Adana'ya gelen konuklar tarafından beğeni sırası ilk sırada yer alan bir yemek olduğunu belirtmişlerdir. Mankan & Özçelik (2016), farklı uluslardan turistlerin Türk mutfağına ilişkin deneyimledikleri et yemekleri arasında içli köfteyi, araştırmaya katılanların tamamının beğendiği sonucuna ulaşmışlardır.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın amacı ve önemi

Çalışmanın amacı, yapımı özen ve maharet isteyen, bölgedeki restoranlarda ticari olarak satışı kısmen yapılsa da çoğunlukla evlerde sıklıkla yapılan Adana usulü içli köftenin gastronomik bir ürün olarak belirlenmesidir. Birçok ilde farklı yapım, içerik ve pişirme usulleri ile Türk mutfağının önemli bir lezzet olan içli köftenin, Adana ilindeki yapım usulleri ile ilgili yöneltilen sorulara cevap aranması çalışmanın çıkış noktasını oluşturmaktadır.

Yöresel bir gastronomi değeri olan Adana usulü içli köftenin sürdürülebilirliği amacıyla, gelecek kuşaklara aktarımında özgün değerini kaybetmemesi ve farklılaşmasının önüne geçilebilmesi için standart bir reçetesinin belirlenmesi bu çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Adana ve çevre illerde yapılan önemli bir yöresel yemeğin aslına uygun

şekilde korunarak nesilden nesile aktarılmasına önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

2.2. Veri toplama yöntemi

Çalışmada verilerin elde edilebilmesi için veri toplama yöntemi olarak görüşme yöntemi kullanılmıştır. Nitel veri analiz yöntemlerinden katılımcıların konuya ilişkin daha kapsamlı yorumlar yapmasına ve daha geniş bilgiler verebilmelerine olanak sağlayan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme soruları Aytaç (2021)' in çalışmasından yola çıkılarak hazırlanmıştır. Bu kapsamda katılımcılara aşağıdaki sorular yöneltilmiştir:

- Adana usulü içli köfte yapımını kimden öğrendiniz?
- Adana usulü içli köfte yapımında kullandığınız malzemeler nelerdir?
- Köfte için gerekli malzemeleri hangi miktarda kullanırsınız?
- Köfte yapımı için gerekli malzemeleri nerden temin edersiniz?
- Adana usulü içli köfte yapımında kullandığınız baharatlar hangileridir?
- Köftenin yapım aşamaları ve pişirme şekillerinde dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir?

2.3. Evren ve örneklem

Araştırmanın evrenini Adana ilinde yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Adana' nın seçilmesinde ilin kendine özgü yeme içme kültürü zenginliğine sahip olması ve ülke genelinde bilinirliği yüksek gastronomik bir yöresel lezzetin varlığı etkili olmuştur. Çalışmada evrenin tamamına ulaşmak zaman ve maliyet açısından zorlu olacağından çalışmanın örneklemini Adana ve ilçelerinde ikamet eden, yöreye ait yeme, içme kültürü konusunda bilgili ve kaynak kişi olma özelliklerine sahip, 56-75 yaş aralığındaki 10 ev hanımı ile görüşülerek elde edilmiştir. Ev hanımlarının seçiminde uzun yıllardır ilin yöresel lezzetleri konusunda deneyimli ve özellikle köfte yapımı konusunda yaklaşık 30-50 yıllık tecrübesi olan kişiler esas alınmıştır. Örneklem seçimi gönüllülük esasına göre yapılmıştır. Araştırmaya katılmayı kabul eden 10 kişi ile görüşme yapılmıştır. Görüşmeler, görüşmecilerin ve araştırmacının müsaitlik durumuna göre 07.07.2025- 06.08.2025 tarihleri arasında veriler toplanmıştır. Tüm görüşmeler not alma yöntemi ile kayıt altına alınmıştır.

2.4. Verilerin toplanması ve analizi

Bu çalışmada verilerin analizinde nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlanmaktadır (Karataş, 2015). Bunun için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak toplanan veriler tanımlanıp kodlandırılmış, ortaya çıkan kavramlara göre

mantıklı bir biçimde düzenlenmiştir. Bulguların yorumlanmasında sorulara verilen cevaplar doğrudan alıntılarla desteklenerek araştırmacı tarafından açıklanmıştır.

Veri toplama, araç ve yöntemleri ile ilgili çalışmanın yürütülebilmesi için Çukurova Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 01.07.2025 tarihli ve 03 nolu toplantısında E.1320714 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır.

3. BULGULAR

Araştırmaya katılanlara ilişkin bulgular

Katılımcıların cinsiyeti, yaşı, deneyimi ve buldukları ilçe bilgileri Tablo 1'de gösterilmiştir. Katılımcıların tamamı kadınlardan ve ev hanımlarından oluşmaktadır. Eğitim düzeyleri farklılık göstermektedir. Katılımcıların ifadelerine metin içinde yer verilirken K1, K2...K10 şeklindeki kodlar kullanılmıştır.

Tablo 1: Katılımcı Bilgileri

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Deneyim	İlçe
K1	Kadın	75	55 yıl	Çukurova
K2	Kadın	60	50 yıl	Kadirli
K3	Kadın	67	57 yıl	Kadirli
K4	Kadın	75	59 yıl	Akkapı
K5	Kadın	58	43 yıl	Kadirli
K6	Kadın	65	45 yıl	Kozan
K7	Kadın	69	49 yıl	Kadirli
K8	Kadın	64	48 yıl	Kadirli
K9	Kadın	56	41 yıl	Seyhan
K10	Kadın	65	50 yıl	Kadirli

Adana içli köftesinin yapım aşaması ile ilgili yörede bulunan ev hanımları ile yapılan görüşmelerde köftenin yapımının iki aşamadan oluştuğu, iç harcının tercihen bir gün önceden hazırlanmasının uygun olduğunu bildirmişlerdir. İç harcında yağsız erkek koyun eti ve yağ olarak tereyağı veya kuyruk yağı, biber salçası, kuru soğan, karabiber, tuz, maydanozun tercih edildiğini ve ceviz kullanımının isteğe bağlı olduğu belirtilmiştir (K1, K2, K4, K6, K7, K10). Dış harcında ise; esmer ince bulgur veya setik, yarma, irmik, beyaz un, yumurta, biber salçası tuz, kimyon, karabiber ve su ile dış cidarını hazırladıklarını belirtmişlerdir. Görüşmeye katılan kişilerden köftenin dış harcında dövülmüş yağsız dana eti ve yarma kullanımında farklılıklar olduğu belirlenmiştir. Kasaplarda iki kez çektilmiş

ya da evlerde et döveceği ile dövülmüş etin köfteyi daha lezzetli hale getirdiğini belirtmişlerdir (K1, K2, K4, K5, K8, K9). Dış harcında yarma kullanımının eskiden daha yaygın olduğunu ancak halen kullanmaya çalıştıklarını, tat açısından yarma eklemesinin köfteyi daha lezzetli hale getirdiğini belirtmişlerdir (K1, K4, K5, K6, K8).

Adana içli köftesi; hayvansal ve bitkisel proteinler, besin lifi, vitaminler ve değerli yağ asitleri bakımından zengin olması sayesinde oldukça besleyici bir yemek olarak kabul edilmektedir (İnal & Öndül, 2014). Besin öğeleri incelendiğinde, protein içeriğinin ve yağdan gelen enerji oranının yüksek oluşu, bu köftelere eklenebilecek yağ içeriğini azaltması hatta hiç yağ konulmaması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Adana usulü içli köftelerin pişirilmesinde haşlama tekniğinin kullanılması da köftelerin besinsel içeriğinin daha dengeli olabilmelerini sağlamaktadır (Yağmur vd. 2014; Aytaç, 2021; Kanoğlu & Sarper, 2022). Yapılan görüşmelerde tüm katılımcılar köftelerin pişirilmesinde yöntem olarak çoğunlukla haşlama tekniğini kullandıklarını, bunun daha hafif ve dengeli olduğunu belirtmişlerdir (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10).

Görüşmeye katılan kadınlar, Adana ve ilçelerinde ikamet etmekte olan ve yaşları 56-75 aralığındaki kişilerden oluşmaktadır. Ev hanımlarına köfte yapımını nasıl ve ne zaman öğrendikleri sorulduğunda çoğunlukla 15-20 yaş aralığından itibaren anneleri (K1, K2, K3, K8, K10), teyzeleri (K9) ve kayınvalideleri (K4, K5, K6, K7) başta olmak üzere kendilerinden yaşça büyük olan evin hanımlarından, zaman içinde sürekli deneyimleyerek öğrendiklerini ifade etmişlerdir. Özellikle bayram, düğün gibi özel gün kutlamalarında aile bireyleri ya da komşuların bir araya gelerek birlikte hazırladıkları bir geleneği de temsil ettiğini belirtmişlerdir (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10). İçli köftenin yapımının zor ve uzun olmasına rağmen katılımcıların çoğunluğu gündelik olarak yaptıkları yemekler arasında yer aldığını bildirmişlerdir (K2, K3, K4, K5, K7, K9, K10).

K3 *“Özel günlerde de yaparım ama çocuklarım sevdikleri için gündelik zamanda da yaparım. Bazen fazla yaparım buzlukta dondururum. Böylece istedikleri zaman hemen pişirebiliyorum, kolaylık oluyor.”*

Köfte için kullanılan malzemelerin temini ile ilgili sorulara et grubunu günümüzde mahallerde bulunan kasaplardan, bulgur ve türevleri ile baharatları ise, aktarlardan aldıklarını ifade etmişlerdir. Köfte için kullanılan et türleri ile ilgili soruya K4 şu cevabı vermiştir:

“Eskiden kasaplarda tosun eti satılırdı. İçli köfte yapacaksak iç harcına kullanacağımız eti muhakkak ondan alırdık. Dış harcı için kullanılacak et ise yağsız dana etinden tercih ederiz. Ama artık lezzetli tosun eti bulunmuyor. O yüzden koyun ve dana etini karıştırıp iç harcını onlarla hazırlıyorum.”

Köfte iç harcı hazırlanırken kullandıkları etin cinsi hakkında katılımcıların çoğunluğu, iç harcın tamamında K1, K2, K3, K4 ve K9 sadece koyun eti, K7, K9 ve K10 dana eti, K8 koyun ve dana etini birlikte kullandığını, K5 ve K6 ise keçi ve dana etini birlikte kullandıklarında

lezzetli olduğunu ifade etmişlerdir. Katılımcıların tamamı iç harca kuyruk yağı ya da tereyağı da eklediklerini belirtmişlerdir.

Köftenin dış harcı için kullanılan ince bulgurun ya da bulgur setiği (K10), yanında ayrıca dövme kırığı (K4) ya da dövmenin incesi olan yarma (K5, K6, K10) kullandıklarını belirtmişlerdir.

Köftenin dış harcında et kullanımı konusunda katılımcılardan K5 haricindekilerin tamamı 2 kez çekilmiş yağsız ve siniri alınmış dana eti kullandıklarını ifade etmişlerdir. Eskiden dış harca eklenen etin kıvamını, evlerde bulunan et tokmakları aracılığıyla defalarca döverek verdiklerini belirtmişlerdir (K1ve K4).

Görüşmeye katılan kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda köfte yapımında kullanılan malzemelerin miktarları ve yapımı ile ilgili ortak bir reçete bilgisine ulaşılmıştır (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10).

İç harcı için malzemeler: Bir buçuk kg erkek koyun eti kıyması, bir kg kuru soğan, 400 g tereyağı ya da kuyruk yağı, bir tatlı kaşığı karabiber, bir yemek kaşığı biber salçası, bir tatlı kaşığı tuz, bir tutam ince kıyılmış maydanoz, bir su bardağı ceviz içi (isteğe bağlı).

İç harcının yapılışı: Kıyma tencereye suyunu çekene kadar orta ateşte pişirilir. Soğan küp şeklinde doğranarak kıymaya eklenir. Suyunu çekene kadar pişirilir. Tereyağı/ kuyruk yağı eklenerek özleşene kadar kavrulur. Salça eklenir ve tüm karışıma rengini verene kadar pişirilir. Karabiber, tuz eklenir. Karışım tencerede, dibi tutuncaya kadar pişirilir. Soğuduktan sonra ceviz içi ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek, buzdolabında bir gün bekletilir (Ballı, 2013; Kardeş Delil, 2022; Türk Patent, 2024; K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10).



Şekil 1: Köfte İçinin Ocakta Pişirilmesi

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Dış hamuru için malzemeler: 500 g dövülmüş sinirsiz yağsız koyun eti kıyması, beş su bardağı esmer ince bulgur/setik, bir su bardağı irmik, bir su bardağı yarma bulgur, bir su bardağı un, bir adet yumurta, iki su bardağı su, üç yemek kaşığı biber salçası, üç tatlı kaşığı karabiber, iki tatlı kaşığı kimyon, iki tatlı kaşığı kırmızı toz biber, bir tatlı kaşığı tuz.

Dış hamurun yapılışı: Bulgur ve baharatlar karıştırılır ve biber salçası eklenerek karışımın her yeri nemlenecek şekilde soğuk su eklenerek yoğrulmaya başlanır. Bu sırada ayrı kaplar içinde üzerini geçecek kadar su içinde bekletilen irmik ve yarmadan ilk olarak irmik eklenerek bir miktar yoğrulur. Ardından dövülmüş eti eklenir ve yoğurma işlemine devam edilir. Ardından irmik ve bir adet yumurta konulur ve malzemeler macun kıvamına

gelene kadar yoğrulur. Son olarak un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Hamur macun kıvamına geldiğinde yoğurma işlemi tamamlanır, hamur bir araya getirilip, üstü nemli bir bez ile kapatılarak köfte hamuru açılmaya başlanabilir (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10).



Şekil 2: Dış Hamur İçin Malzemelerin Eklenerek Hamurun Yoğrulması

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Köftenin dış hamurunun oyulması, kapatılması ve yuvarlanması sırasında eli ıslatmak amacıyla bir kâsede su bulundurulur. Dış harcı için iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır. El becerisi ile cidarı incecik bir kâse gibi oyularak şekil verilir.



Şekil 3: Dış Hamurun Şekillendirilmesi

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

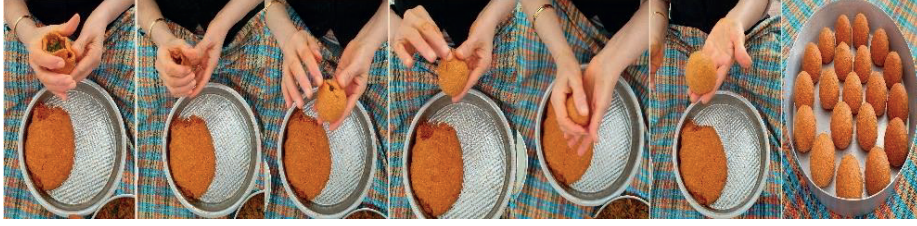
İçine 1,5 yemek kaşığı iç harç eklenir ve ağzı kapatılır.



Şekil 4: İç harcın doldurulması

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kapatma hareketi ile kapanan kısmın üstünde oluşan fazlalık alınır. İçli köfteyi kapama işlemi, elde defalarca yuvarlanarak özür oluşturmadan ve kapanan kısmın pürüzsüz olması sağlanarak tamamlanır.



Şekil 5: Köftelerin Kapatılması ve Pişirilmeye Hazır Hali

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kapatılan ve yuvarlanan Adana usulü içli köfteler bir tepsiye dizilir. Halk arasında köfteler yuvarlak olarak ifade edilse de alt ve üstten basık küre şeklindedir. Hazırlanan köfteler hemen pişirilebilir (Kardeş Delil, 2022; Türk Patent, 2024; K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10).

Şekil verilen içli köftelerin pişirilmesinde kullanılan en yaygın tekniğin haşlama olduğu yapılan görüşmeler sonucunda edilmiştir. Bunun yanında yağda kızartma tekniği ile de pişirdiklerini belirtmişlerdir. K8, kızartma işlemi öncesinde pişme süresinin yarısı kadar sürede ön haşlama işlemi yapılarak, nemi alındıktan sonra kızartılmasının, köftenin iç kısmının daha iyi pişmesini sağladığı bildirmiştir. K4 ise; dondurarak saklama sonrası kızartma tekniği ile pişirme yapılacak ise, dondurma işlemi öncesinde ön haşlama işlemi sonrası soğuttuktan sonra dondurucuda muhafaza ettiğini belirtmiştir.

Haşlama tekniğinde tencerede iki litre su kaynatılır. İçine bir çay kaşığı tuz, bir- iki damla limon suyu eklenir. Görüşmelerde limon yerine kimi zaman nar ekşisi ya da limon tuzu da eklenebileceğini belirtmişlerdir (K5, K8). İçli köfteler kaynayan suyun içine dikkatli şekilde eklenir. Suya atıldığı zaman dibe çöken içli köfteler suyun yüzeyine çıktığı zaman pişmiş olduğu anlamına gelir. Kevgir yardımıyla pişen köfteler servis tabağına alınarak, sıcak olarak servis edilmektedir (Öney, 2018; Değer, 2024; Türk Patent, 2024; K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10).



Şekil 6: Köftelerin Haşlama Tekniği ile Pişirilmesi

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.



Şekil 7: Servise Hazır İçli Köfte

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Servis aşamasında ise eşlik eden lezzet verici öğeler ile sunulmaktadır. Özellikle ekşi ve acı bir tat ile lezzetlendirme sıklıkla kullanılan bir tüketim şeklidir. Köftelerin yanında limon, turunc, acı süs biber turşusu başta olmak üzere diğer turşu çeşitleri eşliğinde, kırmızı pul biber eklenerek tüketilmektedir. Ayrıca bölgede iklimsel koşulların elverişliliği sayesinde yetişen yeşilliklerden olan maydanoz, nane, tere, yeşil soğan, turp ve salata çeşitleri ile yufka ekmek, ayran ya da yoğurt ile birlikte de servis edilmektedir (Güzelbey, 2015; Türk Patent, 2024; K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10).

Adana içli köftesi, evlerde ana yemek olarak ve yapımı el emeği isteyen diğer yöresel lezzetlerle birlikte servis edilmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde ise; özel gün kutlamalarında, ziyafet organizasyonlarında, alakart servislerde porsiyonlama şekilleri temel alınarak, aperatif/ ara sıcak grubunda servise sunulmaktadır. Bu sebeple hazırlanan köfteler, 20-22 cm çapındaki *ordövr (antre)* tabaklarında servisi edilmektedir. Kullanılan çatal, bıçak, kaşıklardan ebatları 17-19 cm olan takımlar kuver düzeni içinde yer almaktadır (Kurt, 1995; Şahin, vd. 2021; Yumuk & Yetimoğlu, 2019).

4. Tartışma

Adana mutfağının sahip olduğu zengin yemek çeşitleri arasında en bilinen yemeği olan içli köfte, bölgeye gelen kişiler tarafından tercih edilirliliği yüksek beğeni alan gastronomik bir ürün olarak belirlenmiştir.

Yıldırım vd. (2018) çalışmalarında gastronomi turizminde işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere yer vermelerinin destinasyonun pazarlama faaliyetlerinde önemli üstünlükler sağladığını ve işletmelerin %84,3' ünün yöresel yemeklere menülerinde yer verdiklerini bildirmişlerdir. Kanoğlu& Sarper (2022) yaptıkları çalışmalarında yöreye gelen kişilerin restoranlarda sunulmasını istedikleri yöresel yemeklerin içinde ilk sırada içli köftenin yer aldığını belirterek, beğenisi yüksek bir yemek olduğunu ortaya koymuşlardır. Gastronomi turizmi kapsamında şehre gelen kişiler tarafından tekrar ziyaret etme isteği uyandıran gastronomik bir ürün olarak turistlerin ilgisini çekecek nitelikte olduğu belirlenmiştir (Ballı, 2016; Mankan& Özçelik, 2016; Derinalp Çanakçı, 2021; Oğuz, 2021).

Adana, gastronomi turizminin yanı sıra kültür, doğa, spor ve sağlık turizmi alanlarında da sahip olduğu olanaklarla yeni yerler ve tatlar keşfetmek isteyen seyahat severler

tarafından tercih edilen bir destinasyon olmaktadır (Oğuz, 2021). Adana ili bulunduğu coğrafi konumu, iklim şartları, tarihsel zenginlikleri, etnik çeşitliliği ile Akdeniz bölgesini ve yakın konumdaki Güneydoğu'yu birbirine bağlayarak zengin ve kendine özgü mutfacı ile farklı birçok turizm faaliyetinin yapılmasına uygun bir seyahat noktası olarak kabul edilmektedir (Binici, 2022). Adana ve yakın konumunda yer alan gastronomi rotaları ile organize edilen çeşitli turlar bölgenin tanıtımında önemli rol oynamaktadır. UNESCO yaratıcı şehirler ağında yer alan Gaziantep ve Hatay'ın da konum itibariye yakın olması Adana'nın gastronomi turizmine önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda 2020 yılında Adana'nın da yer aldığı '3A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi Projesi' ile üç kentin kültür ve gastronomi turizmi bağlamında köklü bir geçmişe sahip olmasından hareketle gurme turları düzenlenmektedir (Kızıllırmak vd. 2016; Sezen Doğancılı, 2020; Üzülmaz & Akdağ, 2020). Buna ek olarak sadece Adana'nın sahip olduğu lezzetlerin, kültürel değerlerin ziyaret edilebildiği, süresi daha kısa olan tur programları da yer almaktadır. Bu sayede kentin kendine özgü geleneksel mutfak kültürü, pişirme ve sunum teknikleri ilgililere tanıtılmaktadır.

Bu çalışma ile beğeni katsayısı yüksek yerel bir yemeğin gastronomi turizminin çekicilik unsuruna katkı sağladığı düşünülmektedir. Adana ilinde yerel üretimi yapılan gıdaların satılması, ekonomik katkı sunması, yerel halkın bilinçlendirilerek yeni istihdam alanlarının oluşması, gastronomi turizminin gelişim göstermesi açısından değerli hale getirmektedir. Çalışmanın çıkış noktası olan Adana usulü içli köftenin ayrıntılı şekilde ele alınarak şehrin ön plana çıkmış önemli lezzeti ile ilgili bilgi verilmektedir. Bu sayede yerel lezzetlerin sürdürülebilirliği ve destinasyonun çekiciliğinin artması yönünde önemli katkılar sunacağı düşünülmektedir.

5. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmanın gastronomi turizmi bağlamında oluşturulan, lezzet rotaları envanterine katkı sağlaması hedeflenmiştir. Düzenlenen gastronomi turizmi faaliyetlerinde yöresel yemeklerin, ilgili diğer seyahat dinamiklerinde de Adana'nın tanıtımı ve gastronomik değerlerinin sürdürülebilmesi açısından faydalı olacağı düşünülmektedir. Adana usulü içli köftenin beğenilen yöresel lezzetlerde ilk sıralarda yer alması, gastronomik kimlik unsuru olarak bölgenin marka değerine olumlu katkı sağlayacağı sonucuna ulaşılmıştır.

Adana mutfacının günümüzde yaşayan son temsilcilerinin önemli reçetelerinin gelecek kuşaklara aktarılması ve yemeğin içerik bilgileri, tüketim ve servis şekilleri ile ilgili bilgilerin kayıt altına alınması, mutfak kültürünün tanıtılmasına fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Adana usulü içli köftenin 2020 yılında mahreç işareti ile tescillenmesi de yazın çalışmaları açısından kayda değer bir gelişme olarak değerlendirilmiştir.

İçli köftenin, farklı şekillerde ve içerikte sunumları yönünde reçeteler geliştirilerek çeşitlilik sağlanabilir. Kullanılan malzemelerin kalitesi korunarak, lezzetteki farklılıklar günümüz yiyecek hazırlama trendlerine göre farklı ve yenilikçi yaklaşımlar ile tüketicilerin yöresel tatları keşfetmeleri teşvik edilebilir (Şahin & Mankan, 2021). Bunun yanında evde yapım aşamaları zahmetli olan içli köftenin kolay ulaşılabilirliğini sağlamak

için orijinal özelliklerinden uzaklaşmadan, inovatif ürün işleme teknikleri kullanılarak geniş kitlelere ulaşması hedeflenen bir ürün stratejisi oluşturulabilir.

Adana ilindeki gastronomik faaliyetlerin gelişmesi ve sürdürülebilirliği konusunda yönetimde söz sahibi olan kişiler liderliğinde çalışmaların yürütülmesi hedeflenmelidir. Yerel yönetimler aracılığıyla il tanıtım günlerinde yöresel lezzetlere yer verilmesi, ulaşım noktalarında ilgili tanıtım amaçlı ilanların asılması, stantların açılması ve düzenlenen etkinlikler ile tanıtımların yapılması önerilebilir. Yerel lezzetlerin sunulduğu restoranlarda yemeklerin yapım aşamalarının bölgeye gelen turistlere tanıtılmasına yönelik düzenlemelerin faydalı olacağı düşünülmektedir. Kurumların internet sayfalarında ayrıntılı bilgilerin yer alması, ülke tanıtımında kullanılan film içeriklerinde ve kamu spotlarında yöresel lezzetlere yer verilebilir (Türk Patent, 2014). Gastronomi turizminin canlandırılması için hükümet öncülüğünde, yerel yönetimlerin iş birliği ile uluslararası mutfaklarda gerekli tanıtımların yapılması ile mümkün olacağı sonucuna ulaşılmıştır.

Etik Beyan: Bu çalışmada kullanılan görüşme yöntemi için Çukurova Üniversitesi Sosyal Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 01.07.2025 tarihli ve 03 nolu toplantısında E.1320714 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Tüm sorumluluk çalışmanın yazarına aittir.

KAYNAKÇA

- Anonim, (2025a). <https://www.sabah.com.tr/roza/mutfak-sirlari/icli-kofte-nerenin-yemegi-hangi-sehrin-icli-koftesi-meshur>. (Erişim Tarihi: 17.03.2025).
- Anonim, (2025 b). <https://tr.wikipedia.org/wiki?curid=437292>. (Erişim Tarihi: 18.03.2025).
- Arslanhan, T. (2014, 17-19 Nisan). Adana Mutfağının Geleneksel Lezzeti İçli Köfte. [Poster sunum]. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- Arslantaş, F. (2020). Adana Yemek Kültürü (*Yayımlanmamış yüksek lisans tezi*). Denizli: Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Halk Bilimi Bilim Dalı.
- Artun, E. (2008). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*: 141-171.
- Aytaç, S. (2021). Kaman Besmeç Köftesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 296- 305.
- Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü. M. İ. Haseki (Ed.), II. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu (Ekoturizm) Bildiri Kitabı içinde (206- 218). Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4: 3-17.

- Binici, Z. K. (2022). Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Kimliğin Etkisi: Adana Örneği. (*Yüksek lisans tezi*). İstanbul: T.C. İstanbul Gelişim Üniversitesi. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı. Akademik Arşiv Sistemi. <https://acikerisim.gelisim.edu.tr/server/api/core/bitstreams/b5b19087-4b0e-48b8-80b8-10a5cce00a21/content>
- Değer, Z. İ. (2024). Adana İçli Köfte, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/adana-icli-kofte> (Erişim tarihi: 20.02.2025).
- Derinalp Çanakçı, S. (2021). Determining the Knowledge of Local People in Adana on the Cuisine Culture. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2): 26-35.
- Ercan İştin, A. & Avcı, C. (2022). Adana Sokak Lezzetlerine İlişkin Tutumların ve Adana Sokak Lezzetlerinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (3): 1581-1603. <http://doi.org/10.21325/Jotags.2022.1057>
- Erol, İ. & Akdağ, G. (2023). Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası: Doğu Akdeniz Örneği. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(1): 26-48.
- Güzelbey, M. R. (2015). *Şiveydiz*. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi.
- Kanoğlu, E. & Sarper, F. (2022). Gastronomik Açından Adana İli Yöresel Yemeklerinin Restoranlarda Uygulanabilirliği Üzerine Bir Çalışma. *Sosyal ve Beşerî Bilimlerde Güncel Araştırmalar – I*: 35-74.
- Karaca, O. B. & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: "Adana İli Örneği". *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2): 561-584. <http://dx.doi.org/10.17218/hititsosbil.280805>
- Karaca, O. B. & Yıldırım, O. (2020). Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1): 41-55.
- Karakaş, D. & Sarı Çallı, D. (2023). Adana İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1): 671-694. <https://doi.org/10.21325/Jotags.2023.1212>.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, Cilt 1, Sayı 1, 62-80.
- Kardeş Delil, B. (2022). Akademisyenlerin Yöresel Yemek Farkındalığı. (*Yayımlanmamış yüksek lisans tezi*). Ankara: Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.

- Ödemiş, Y. & Aslan, Z. (2021). Gastronomik Unsur Olarak Sokak Lezzetleri. İçinde Kaya, A., Yılmaz, M., Yetimoğlu, S. (Editörler). *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar*. (Açık Erişim Baskısı). Konya: NEÜ Yayınları.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M.& Şişik, L. (2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 258-269.
- Kurt, N. (1995). *Yiyecek ve İçecek Servisine Giriş, Temel Servis Teknikleri*. Ankara Yayınevi.
- Işık, A. (2020). Türk Kültüründe Bulgur. (Erişim Tarihi: 04.03.2025) <https://abdullahabdurrahman.wordpress.com/2020/10/25/turk-kulturunde-bulgur-alintidir/>
- İnal, M. & Öndül, E. (2014, 17-19 Nisan). Hakkâri Yöresel Yemeği: Kiris (Qiris) [Poster sunum]. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- Mankan E. & Özçelik A. Ö. (2016). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağındaki Et Yemeklerine İlişkin Görüşleri. *Kesit Akademi Dergisi*, 2(6): 164-177.
- Oğuz, S. (2021). Sokak Yemeklerinden Yiyecek Bölgelerine-Kentsel Mekânda Gastronomi Hizmetleri ve Mutfak Turizmi: Adana Örneği. *Artı Bilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2): 1-17.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 150-162.
- Öney, H. (2018). *Temel Mutfak Bilgileri*. İçinde Zencir, E. (Editör), *Temel Mutfak Teknikleri* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Açık Öğretim, 2-29.
- Özer, Ç. (2020). Sosyal Bir Seremoni: Anadolu’da Düğün Yemekleri ve Ritüelleri. *Turkish Studies- SocialSciences*, 15(8): 3677-3690. <https://doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346>
- Sezen Doğançılı, O. (2020). GAP Turlarında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanıma İlişkin İçerik Analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 246-258.
- Şahin, E. & Ünlüönen, K. (2021). Adana’nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2): 1204-1231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.836>
- Şahin, İ., Taşel, B.& Güvensan, M. A. (2021). Derin Öğrenme ile Türk Yemeklerini Tanıyabilen Diyet Uygulaması, [Poster sunum]. 29th SignalProcessing and Communications Applications Conference. <https://doi.org/10.1109/SIU53274.2021.9477954>

- Şahin, M. & Mankan, E. (2021). Gastronomide trendler: restoranlarda yerel ürün kullanımı, yenilikçi ve hikâyesi olan yemekler yaratma. *International Journal of Arts&Social Studies (Asstudies) Dergisi*, 4(7): 228-250.
- Talas, M. (2020). Malatya Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Evaluation of Malatya Meals in the way of Gastronomy Tourism*, Zfwf, 12(3): 279-292.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (2024).
<https://egitim.tarimorman.gov.tr/adana/belgeler/belgeler/adana%20sehir%20rehberi.pdf>(Erişim Tarihi: 08.11.2024)
- Tarhan, E. (2022). Adana'da Düzenlenen Geleneksel Altın Günlerinin Yapısal ve İşlevsel Özellikleri. *Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19(49): 209-221.
- Tartıcı, R. (2018). Geleneksel ve Yerel Lezzetlerin Kenti: Adana, *Bütün Dünya Dergisi*: 117-121.
- T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. (2020, 10 Temmuz). Adana Gastronomi Stratejisi. Çukurova Kalkınma Ajansı, 1-36.
<https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/dokuman/adana-gastronomi-stratejisi/1948>
- Türk Dil Kurumu. (b.t.). Gastronomi. <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.03.2025)
- TÜİK, (b.t.). Yıllara Göre İl Nüfusları
<https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109>
(Erişim Tarihi: 13.03.2025)
- Türk Patent. (2014). Ulusal coğrafi işaret strateji belgesi ve eylem planı 2015-2018. file:///C:/Users/PC/Downloads/Ulusal%20Co%4%9Frafı%20%4%B0%C5%9Faret%20Strateji%20Belgesi%20ve%20Eylem%20Plan%4%B1%20(2015-2018)%20(4).pdf (Erişim Tarihi: 25.02.2025)
- Türk Patent. (2024). <https://www.turkpatent.gov.tr/cografı-isaret> (Erişim Tarihi: 05.06.2024)
- Üzülmez, M. & Akdağ, G. (2020). Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (4): 51-63.
- Üzülmez, M. & Onur, M. (2021). Osmaniye Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 1349-1368. <https://10.26677/TR1010.2021.770>. ISSN: 2587-0890.
- Yağmur, C., Şahin, A., Boybek, E. & Arıdıncı, A. (2014, 17-19 Nisan). Geleneksel Adana Yemeklerinin ve Tarifelerinin Belirlenmesi, Enerji ve Besin Değerlerinin

Hesaplanarak Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. [Sözlü sunum]. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.

Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O. & Özer, S. (2017, Eylül 28- Ekim 1). Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak: Adıyaman Örneği. [Sözlü sunum]. Iwact 2017 International West Asia Congress of Tourism Research, Van.

Yıldırım, O., Karaca, O. B. & Çakıcı, A. C. (2018). Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4): 376-398.

Yılmaz Çildam, S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25 (1): 305-325.

Yumuk, Y. & Yetimoğlu, S. (2019, 19-21 Eylül). Türk Mutfak Kültürünün “Yerelötesicilik” Kapsamında Değerlendirilmesi. [Sözlü sunum]. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir.