

Mutfak Kültüründe İçli Köfteler: Gastronomik Kimlik ve Coğrafi İşaret Bağlamında Bir Değerlendirme

İçli Köfte in Culinary Culture: An Evaluation in the Context of Gastronomic Identity and Geographical Indication

Nurhayat İFLAZOĞLU^a

^a Dr. Öğr. Üyesi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Hatay, Türkiye. ORCID: 0000-0003-4736-789X

Özet

İçli köfte ve farklı adlarla anılan türevleri, Anadolu, Mezopotamya ve Levant mutfak havzasında tarihsel süreklilik gösteren, çok katmanlı bir yemek geleneğini temsil etmektedir. Bulgura dayalı hamur yapısı, et temelli iç harcı, el emeğine dayalı üretim süreci ve törensel bağlarla ilişkisi, söz konusu yemeği yalnızca beslenme pratiği olmaktan çıkararak kültürel kimlik, bellek ve aidiyetle ilişkilendirmektedir. Bu çalışma, Türkiye’de coğrafi işaret tescili almış içli köfte ve türevlerini gastronomik kimlik, yerel çeşitlilik ve somut olmayan kültürel miras çerçevesinde incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında, Türkiye’de mahreç işaretiyle tescillenmiş toplam 20 içli köfte ve köfte türü, coğrafi işaret belgelerine dayalı içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Analiz sürecinde ürünlerin hammaddeleri, üretim ve pişirme teknikleri, biçimsel özellikleri, sunum pratikleri ve kültürel bağlamı karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır. Elde edilen bulgular, içli köftenin tek tip bir tariften ziyade, farklı coğrafyalarda ustalık bilgisi, yerel damak tadı ve kültürel alışkanlıklar doğrultusunda çeşitlenen dinamik bir mutfak pratiği olduğunu ortaya koymaktadır. Ürünlerin tamamının mahreç işareti kapsamında tescillenmiş olması, gastronomik kimliğin tarımsal özgünlükten çok üretim bilgisi, tarihsel süreklilik ve kültürel temsil üzerinden kurulduğunu göstermektedir. Çalışma, içli köftenin coğrafi işaretleme süreçleri aracılığıyla kurumsal bir miras söylemi içinde yeniden tanımlandığını; bu süreçte kültürel çoğulluğun belirli sınırlar dâhilinde temsil edildiğini tartışmaya açmaktadır. Sonuç olarak içli köfte, hem korunması gereken önemli bir gastronomik miras unsuru hem de kimlik, temsiliyet ve standartlaştırma tartışmalarını görünür kılan güçlü bir halkbilimsel örnek sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: İçli Köfte, Gastronomik Kimlik, Coğrafi İşaret, Somut Olmayan Kültürel Miras, Yerel Mutfak Kültürü

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi 01.03.2026
Kabul Tarihi 06.04.2026

Sayı Editörü

Sağbetullah MERİÇ

Abstract

The culinary tradition of içli köfte and their derivatives, known by various names, has demonstrated historical continuity in the Anatolian, Mesopotamian, and Levantine culinary regions. The bulgur-based dough structure, meat-based filling, labor-intensive production process, and connection to ceremonial contexts elevate this dish beyond mere nutrition, linking it to cultural identity, memory, and belonging. The present study aims to examine içli köfte and their derivatives, which have been registered as geographical indications in Turkey, within the framework of gastronomic identity, local diversity, and intangible cultural heritage. In the context of the research, a total of 20 types of içli köfte their derivatives registered with a geographical indication in Turkey were evaluated using content analysis based on geographical indication documents. During the analysis process, the raw materials, production and cooking techniques, formal characteristics, presentation practices, and cultural contexts of the products were examined comparatively. The findings indicate that içli köfte do not constitute a single recipe; rather, they are a dynamic culinary practice that varies across different regions according to expertise, local tastes, and cultural habits. The fact that all products are registered under a geographical indication demonstrates that gastronomic identity is established through production knowledge, historical continuity, and cultural representation rather than agricultural uniqueness. The study posits that içli köfte are redefined within an institutional heritage discourse through geographical indication processes, and that cultural pluralism is represented within certain boundaries in this process. In conclusion, içli köfte represent a crucial component of both a significant gastronomic heritage that necessitates preservation and a compelling folkloric exemplar that underscores ongoing discourse on identity, representation, and standardization.

Keywords: İçli Köfte, Gastronomik Kimlik, Geographical Indication, Intangible Cultural Heritage, Local Culinary Culture

Sorumlu Yazar

Nurhayat İFLAZOĞLU
niflazoglu@gmail.com

Önerilen Atf:

İflazoğlu, N., (2026). Mutfak Kültüründe İçli Köfteler: Gastronomik Kimlik ve Coğrafi İşaret Bağlamında Bir Değerlendirme. *Journal of Academic Tourism Studies*, 7(1): 49-60.

1. GİRİŞ

Yemek, insan toplulukları açısından yalnızca biyolojik bir gereksinim olarak değil; kültürel kimliğin, toplumsal belleğin ve tarihsel sürekliliğin taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir. Uluslararası literatürde yemek, üretim ve tüketim pratikleri aracılığıyla kimlik inşasına katkı sunan, birey ile toplum arasındaki ilişkileri görünür kılan bir kültürel ifade biçimi olarak ele alınmaktadır (Fischler, 1988; Mintz ve Du Bois, 2002; Montanari, 2006). Geleneksel yemekler, toplumların coğrafi koşullarını, tarımsal üretim biçimlerini, inanç sistemlerini ve sosyal ilişkilerini yansıtan somut olmayan kültürel miras unsurları arasında konumlandırılmaktadır (UNESCO, 2010). Gastronomik kimlik literatüründe yerel yemekler, toplulukların kendilerini ifade etme biçimlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Yöresel mutfak ürünleri; üretim teknikleri, sunum biçimleri ve tüketim bağlamları aracılığıyla yerel aidiyet duygusunu güçlendirmekte ve kültürel farklılıkları görünür kılmaktadır (Bessi re, 1998). Yemek, gündelik yaşam pratiği olmanın ötesinde, kültürel temsil ve kimlik aktarımında temel bir araç işlevi görmektedir. Benzer şekilde *içli köfte* ve türevleri, Akdeniz, Orta Doğu ve Mezopotamya mutfak havzasında yaygın biçimde karşılaşılan ve tarihsel sürekliliğe sahip yemek grupları arasında yer almaktadır. Uluslararası literatürde bu yemekler, stuffed dishes, filled meatballs veya bulgur-based stuffed foods başlıkları altında incelenmekte; Lübnan mutfağındaki kibbeh (Auman Pitts ve Kabalan, 2021), Suriye ve Filistin mutfağındaki kubbah, Irak mutfağındaki kubba ile Türk mutfağındaki içli köfte ve bulgur köftesi gibi adlarla anılmaktadır (Salloum, 1996; Davidson, 2014). Ortak malzeme bileşimlerine karşın üretim teknikleri, biçim, baharat kullanımı ve sunum pratikleri açısından belirgin bölgesel farklılıklar görülmektedir.

Antropologlar ve sosyologlar, yemeğin yalnızca beslenme pratiği olarak değerlendirilemeyeceğini; toplumsal kategorilerin kurulması, ayrıştırılması ve yeniden üretilmesinde önemli bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır. Yemek, grup aidiyetlerini, dini ve ritüel pratikleri (Buckser, 1996; Feeley-Harnik, 1994), sınıfsal tercihleri (Bourdieu, 2006; Goody, 1982; Hirsch, 2011; Mintz, 1996; Roseberry, 2013), akrabalık ilişkilerini, etnisiteyi, milliyeti ve kimliği görünür kılan temel bir kültürel göstergedir (Appadurai, 1988; Murcott, 1996). Bellek ve tat olguları aracılığıyla toplumsal deneyimlerin aktarımına katkı sağlamakta; geçmişle kurulan duygusal ve kültürel bağların sürekliliğini desteklemektedir (Harbottle, 1997; Sutton, 2001, 2008, 2013). Bu anlamlar, üretim, dağıtım, pişirme ve tüketim aşamalarını birbirine bağlayan gıda zinciri pratikleri yoluyla maddi düzeyde de ifade edilmektedir (Archetti, 2020; Mintz, 1986). Yemek  zerine yapılan araştırmalar, toplumsal kategorilerin yalnızca sembolik düzeyde temsil edilmediğini; iktidar ilişkileri, kültürel miras politikaları ve kimlik inşası süreçleri aracılığıyla sürekli yeniden  retilendiğini göstermektedir. Gastronominin kültürel miras perspektifiyle ele alınması, yemek pratiklerini ulusal kimlik, kültürel aidiyet ve ekonomik değer üretimi bağlamında merkezi bir konuma taşımaktadır (Bendix, Eggert ve Peselmann, 2013; Graham, 2014).

Somit olmayan kültürel miras, UNESCO tarafından; toplulukların, grupların ve bireylerin kültürel kimliğinin bir parçası olarak kuşaktan kuşağa aktardıkları sözlü anlatımlar, ritüeller, sosyal uygulamalar, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ile el sanatları gibi unsurlar bütünü olarak tanımlanmaktadır (UNESCO, 2010). Dolayısıyla gastronomi; yalnızca bir beslenme uygulaması olmanın ötesinde toplumsal hafızayı, geleneksel bilgiyi ve kültürel kimliği yansıtan kilit bir somut olmayan kültürel miras bileşeni olarak kabul edilmektedir (Timothy ve Ron, 2013; Bessi re, 1998). Bununla birlikte, somut olmayan kültürel miras kapsamında ele alınan yemek kültürleri; otantiklik, standartlaştırma ve temsiliyet gibi önemli tartışmaları da beraberinde getirmektedir (Watson ve Caldwell, 2005; Paxson, 2013; Grasseni, 2016). Geleneksel yemeklerin miraslaştırılması sürecinde yerel çeşitliliğin zaman zaman sınırlandığı, bazı tariflerin ise resmî ya da “kanonik” bir nitelik kazandığı görülmektedir. Bu durum, yemekleri yalnızca geçmişle kurulan bir bağ olmaktan çıkararak, aynı zamanda ulusal anlatıların  retilendiği ve kültürel sınırların yeniden tanımlandığı dinamik alanlara dönüştürmektedir.

Gastronomik mirasın korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması coğrafi işaretler önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Coğrafi işaretler, yerel ürünlerin ekonomik değerini

artırmanın yanı sıra üretim bilgisi ve kültürel özgünlüğe görünürlük kazandırmaktadır (Barham, 2003; Bowen, 2010). Tescil süreci, ürünün tarihsel kökeni ile yerel bilgi arasındaki ilişkinin kurulmasına imkân tanırken, hukuki ve teknik çerçeveler doğrultusunda yönlendirilmektedir (Rangnekar, 2004; Bowen, 2010). Bu bağlamda coğrafi işaretler, yerel kimliklerin korunmasına yönelik bir araç olmasının yanı sıra, kültürel pratiklerin belirli normlar doğrultusunda yeniden tanımlandığı ve standartlaştırıldığı bir yönetim mekanizması olarak da işlev görmektedir (Tregear, Arfini, Belletti ve Marescotti, 2007). Bulgur temelli et dolgulu yemekler bağlamında Auman Pitts ve Kabalan (2021), Kibbe (İçli köfte) Levant ve Mezopotamya mutfak havzasında tarihsel olarak farklı adlar ve varyantlar altında tüketildiğini ortaya koymaktadır. Çalışma, kibbe'nin belirli bir ulusa özgü, tekil bir yemek olarak ele alınmasından ziyade, bölge genelinde paylaşılan ve yerel bağlamlara göre çeşitlenen ortak bir mutfak pratiği olduğunu vurgulamaktadır. Türkiye'de içli köfte ve türevlerinin coğrafi işaret tescilleriyle kayıt altına alınması, gastronomik kimliğin kurumsal düzeyde tanınmasını sağlamaktadır. Coğrafi işaretler aracılığıyla içli köfte, belirli bir coğrafya, üretim bilgisi ve kültürel anlatı ile ilişkilendirilerek resmî belgeler üzerinden tanımlanmakta ve yerel mutfak mirasının görünürlüğü ile temsiliyeti güçlendirilmektedir (Dalagan, 2025).

Çalışmada içli köfte ve türevlerinin inceleme konusu olarak seçilmesinin temel nedeni, söz konusu yemeğin Türkiye gastronomik mirası içinde hem coğrafi hem de kültürel açıdan istisnai bir konuma sahip olmasıdır. Anadolu, Mezopotamya ve Levant mutfak havzasında tarihsel süreklilik gösteren, farklı adlar, teknikler ve içeriklerle yeniden üretilen çok katmanlı bir yemek pratiği olarak değerlendirilen içli köfte (Auman Pitts ve Kabalan, 2021), paylaşılmış mutfak hafızası, yerel uyarlamalar ve tarihsel-kültürel etkileşimler çerçevesinde şekillenen bir repertuar sunmaktadır (Appadurai, 1988; Counihan, 1998). Coğrafi işaretler aracılığıyla içli köfte, belirli bir coğrafya ve üretim bilgisini kültürel anlatılarla birleştirerek resmî belgeler üzerinden tanımlanmakta; böylece gastronomik kimliğin nasıl kurulduğu, yerel çeşitliliğin hangi ölçütlerle standartlaştırıldığı ve kültürel miras söylemlerinin hangi çerçevelerde üretildiği analiz edilebilir hâle gelmektedir (Tregear vd., 2007; Bendix vd., 2013).

Mevcut araştırmalar daha çok yemeğin kültürel kökeni ve bölgesel çeşitliliği üzerinde durmaktadır. Örneğin kibbeh geleneğini ele alan çalışmalar, içli köftenin Orta Doğu mutfaklarında farklı varyasyonlarla yer aldığını ortaya koymaktadır (Salloum, 1996). Benzer şekilde bazı çalışmalar içli köftenin farklı bölgelerdeki varyasyonlarını betimsel olarak incelemektedir (Dalagan, 2025). Ayrıca içli köftenin yalnızca bir mutfak pratiği değil, aynı zamanda kültürel ve politik anlamlar taşıyan bir yemek olarak nasıl yorumlandığını ele alan çalışmalar da bulunmaktadır (Auman Pitts ve Kabalan, 2021). Bunun yanında literatürde yer alan bazı araştırmalar içli köfteyi ürün geliştirme bağlamında ele almakta; özellikle glutensiz veya vegan içeriklerle yeniden yorumlanmasına odaklanmaktadır (Brasil vd., 2015; Doğu Baykut, 2025). Ancak bu çalışmalar daha çok ürün özellikleri ve alternatif formülasyonlar üzerinde durmakta, içli köftenin gastronomik kimlik ve coğrafi işaret bağlamındaki yerini doğrudan incelememektedir. Bu nedenle çalışma, Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış içli köfte ve türevlerinin hangi coğrafi ve kültürel unsurlar üzerinden tanımlandığını ve bu süreçte gastronomik kimliğin nasıl şekillendiğini incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın literatüre özgün katkısı, Türkiye'de tescil edilmiş tüm içli köfte türlerini (n=20) kapsayan kapsamlı bir analiz sunmasıdır. Literatürde içli köfte, çoğunlukla bölgesel mutfak anlatılarında ikincil bir unsur olarak yer almakta ve yemeği merkeze alan sistematik çalışmalar sınırlı kalmaktadır. Araştırma, coğrafi işaret belgeleri temelinde gerçekleştirilen doküman analiziyle gastronomik kimlik, yerel çeşitlilik ve miraslaştırma süreçleri arasındaki ilişkiyi tartışmakta; içli köftenin somut olmayan kültürel miras bağlamındaki konumunu kavramsal düzeyde değerlendirmektedir.

2. TÜRK MUTFAĞINDA İÇLİ KÖFTELER

Türk mutfacı, tarihsel birikimi, coğrafi çeşitliliği ve kültürlerarası etkileşimi sayesinde dünyanın en zengin mutfak kültürlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Anadolu'nun tarih boyunca Asya, Avrupa ve Orta Doğu arasında bir geçiş alanı olması; ticaret yolları üzerinde yer

alması ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici olmuştur. Türkiye'nin iki kıta üzerinde yer alması ve üç tarafının denizlerle çevrili olması, deniz ürünlerinden tahıl temelli yemeklere, et ağırlıklı mutfaklardan sebze temelli beslenme alışkanlıklarına kadar geniş bir gastronomik yelpazenin oluşmasına zemin hazırlamıştır (Halıcı, 2021; Durlu-Özkaya ve Cömert, 2017). Yedi coğrafi bölgenin her biri, iklim, tarım ürünleri, etnik yapı ve tarihsel deneyimler doğrultusunda kendine özgü mutfak özellikleri geliştirmiştir. Türk mutfacı yalnızca bölgesel farklılıklarla değil, aynı zamanda ülke genelinde yaygın olarak tüketilen ortak yemeklerle de bütüncül bir yapı sergilemektedir. Ortak yemekler, temel bileşenleri benzer olmakla birlikte, bölgeler ve şehirler arasında malzeme kullanımı, hazırlanış tekniği ve adlandırma bakımından farklılık gösterebilmektedir (Ögel, 1991; Bakan, 2021).

İçli köfte, Türk mutfacının ortak gastronomik unsurlarından biri olmasının yanı sıra kökeni Orta Doğu mutfak kültürlerine dayanmaktadır. Bulgur ve et temelli yapısı, Mezopotamya ve Levant mutfaklarının tarihsel mirasıyla güçlü bir ilişki içerisinde olduğunu göstermektedir (Zubaida ve Tapper, 1994). Levant mutfacı kökenli olan ve Arap dünyasında kibbeh, kebbeh, kibe, qubbé gibi isimlerle bilinen yemek, Türkiye'de içli köfte, oruk veya bulgur köftesi olarak adlandırılmaktadır. Geleneksel pişirme yöntemleri haşlama ve kızartma olmak üzere iki temel teknik etrafında şekillenir. Her iki yöntem de uzun hazırlık süresi ve yoğun emek gerektirdiğinden, içli köfte birçok yörede gündelik tüketimden ziyade özel günlerle ilişkilendirilmektedir. Misafir ağırlama, bayramlar, söz ve nişan gibi törensel ve sosyal pratiklerde sıkça hazırlanması, yemeğin törensel önemini ortaya koymaktadır (Roden, 2000; Roden, 2011; Davidson, 2014). İçli köfte, geniş bir coğrafi mutfak geleneğinin ayırt edici temsilcilerinden biri olarak öne çıkar. İnce bulgurdan hazırlanan dış hamuru ve et temelli iç harcıyla tanımlanan yemek, içerik özelliklerinin ötesinde yoğun el emeği gerektiren üretim süreci, ustalık bilgisi ve kolektif tüketim pratikleriyle gastronomik kimlik açısından özgün bir konum kazanmaktadır. Alan yazında, ev içi üretimden tören ve davet sofralarına uzanan süreçleriyle paylaşım ve birlikte tüketim kültürünü temsil ettiği vurgulanmaktadır (Karaca ve Yıldırım, 2020). Farklı bölgelerde kızartma, haşlama, fırın veya sulu yemek biçimlerinde hazırlanması, yemeğin bölgesel damak tadına ve kültürel alışkanlıklara göre çeşitlendiğini göstermektedir. Bu çeşitlilik, içli köftenin tek tip bir yemek olarak değerlendirilmesini zorlaştırmakta ve çok katmanlı, dinamik, yerel bağlamlara duyarlı bir gastronomik yapı sunduğunu ortaya koymaktadır (Dalagan, 2025).

Tablo 1. Gastronomik Kimlik ve Coğrafi İşaret Literatürüne İlişkin Kuramsal Çerçeve

Yazar / Yıl	Çalışma Konusu	Yöntem	Temel Bulgular	Çalışmayla İlişkisi
Fischler (1988)	Yemek ve kimlik	Kuramsal	Yemeğin kimlik inşasındaki rolü	Gastronomik kimlik çerçevesi
Mintz ve Du Bois (2002)	Yemek antropolojisi	Derleme	Yemeğin kültürel boyutu	Kuramsal zemin
Montanari (2006)	Yemek-kültür ilişkisi	Tarihsel analiz	Yemeğin kültürel bir ifade olduğu	Kavramsal temel
Davidson (2014)	Küresel yemekler	Ansiklopedik	İçli köftelerin yayılımı	İçli köftenin uluslararası bağlamı
Barham (2003)	Coğrafi işaretler	Nitel yaklaşım	Terroir ve yerel kimlik	Coğrafi işaret temeli
Bowen (2010)	GI ve yerel kalkınma	Vaka analizi	GI'ların kültürel rolü	Kavramsal temel
Beşirli (2010)	Yemek ve kimlik	Kuramsal	Yemek-kültür ilişkisi	Türkçe kuramsal destek
Türk Patent ve Marka Kurumu (2026)	Coğrafi işaretli içli köfteler	Resmî tescil belgeleri	Ürün tanımları	Çalışmanın veri kaynağı

Tablo 1, çalışmanın kuramsal çerçevesini oluşturan gastronomik kimlik, yemek kültürü ve coğrafi işaretler literatürünü özetlemektedir. Tablo, ilgili alanlarda daha önce yapılmış araştırmaları ve temel kavramsal yaklaşımları göstermekte olup, çalışmanın teorik temelini sağlamaktadır. Literatürde içli köfteleye doğrudan odaklanan çalışmaların (Salloum, 1996; Dalagan, 2025; Auman Pitts ve Kabalan, 2021; Brasil vd., 2015; Doğu Baykut, 2025) sınırlı olması nedeniyle tablo, genel kuramsal çerçeveye odaklanmaktadır.

3. ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ

Bu araştırma, nitel araştırma yaklaşımı kapsamında doküman incelemesine dayalı betimleyici bir analiz olarak tasarlanmıştır. Doküman incelemesi, resmî metinler ve yazılı kaynaklar üzerinden kültürel pratiklerin nasıl tanımlandığını ve temsil edildiğini analiz etmeye olanak sağlayan temel bir nitel araştırma yöntemidir (Bowen, 2009; Yıldırım ve Şimşek, 2021). Araştırmanın evrenini, Türkiye’de coğrafi işaret tescili almış içli köfte ve köfte türevleri oluşturmaktadır. Bu kapsamda, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından mahreç işareti kapsamında tescillenmiş toplam 20 ürünün tamamı araştırmaya dâhil edilmiş, herhangi bir örnekleme yöntemine başvurulmamıştır.

Veri toplama tekniği olarak doküman incelemesi kullanılmıştır. Araştırma verileri, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Bilgi Sistemi’nde yer alan tescil belgelerinden elde edilmiştir. Bu belgelerde yer alan ürün tanımları, ayırt edici özellikler, üretim ve işleme koşulları ile kültürel anlatılar veri setini oluşturmuştur. Toplanan verilerden analiz birimleri oluşturularak analiz sürecine geçilmiştir. Verilerin analizinde nitel içerik analizi yöntemi uygulanmıştır (Krippendorff, 2018). Analiz sürecinde veriler; hammadde, üretim tekniği, biçim, kültürel bağlam ve gastronomik kimlik olmak üzere temalar altında sınıflandırılmıştır. Bu temalar kapsamında alt kategoriler oluşturularak veriler daha ayrıntılı bir şekilde çözümlenmiştir. Elde edilen bulgular, gastronomik kimlik ve somut olmayan kültürel miras literatürü ile ilişkilendirilerek yorumlanmıştır.

4. BULGULAR

Bu bölümde, araştırmaya dâhil edilen içli köfte türlerinin hammadde kullanımı, üretim teknikleri, biçim/form, sunum biçimleri, kültürel bağlam ve kimlik ile coğrafi dağılımına ilişkin bulgular sunulmaktadır.

Tablo 2. İçli Köfte Türlerine İlişkin Çok Boyutlu Bulguların Birleşik Dağılımı (n = 20)

Boyut	Alt Kategori	Değişken / Özellik	f	%
Hammadde	Tahıl	Bulgur kullanımı	20	100
	Protein	Et kullanımı	18	90
	Yağ	Hayvansal yağ (kuyruk/böbrek)	14	70
	İç bileşen	Ceviz / fıstık	9	45
Üretim	Pişirme Tekniği	Haşlama	11	55
		Kızartma	8	40
		Fırın / tepsi	6	30
Biçim / Form	Şekil	Oyularak yapılan (içli)	15	75
		Yuvarlak / basık	9	45
		Uzun / mekik	6	30
		Tepsi / katmanlı	4	20
Sunum	Servis	Sıcak servis	18	90
	Eşlik	Sos / tereyağı	12	60
		Yoğurt	7	35
		Hoşaf / içecek	2	10
Kültürel Bağlam	Kullanım	Özel gün / davet	17	85
		Bayram / düğün	15	75
		Günlük tüketim	8	40
		Ritüel / aktarım	13	65

Coğrafya	Tescil	Güneydoğu Anadolu	9	45
		Akdeniz,	6	30
		Doğu Anadolu	4	20
		İç Anadolu	1	5

Tablo 2, Türkiye’de coğrafi işaretli içli köfte türlerine ilişkin çok boyutlu bulguları hammadde, üretim tekniği, biçim, sunum, kültürel bağlam ve kimlik-coğrafya eksenlerinde bütüncül olarak ortaya koymaktadır. Bulgular, içli köftenin temel hammaddesini oluşturan bulgurun tüm ürünlerde yer aldığını; et kullanımının ise yüksek oranla (%90) temsil edildiğini göstermektedir. Hayvansal yağ ve iç bileşenlerde gözlenen çeşitlilik, bölgesel damak tadı ve yerel mutfak tercihleriyle ilişkilendirilebilecek farklılaşmalara işaret etmektedir. Üretim teknikleri açısından haşlama, kızartma ve fırınlama uygulamalarının birlikte varlığı, içli köftenin tekil bir pişirme pratiğine indirgenemeyeceğini ortaya koymaktadır. Benzer biçimde biçim ve form kategorisinde gözlenen oyularak yapılan, yuvarlak, uzun ya da tepsi formundaki çeşitlenme, üretim bilgisinin yerel ustalık ve geleneksel deneyimle şekillendiğini düşündürmektedir.

Sunum ve tüketim pratikleri, içli köftenin gündelik bir yemek olmanın ötesinde, sıcak servis edilen ve çoğunlukla eşlik unsurlarıyla tamamlanan törensel bir yemeğe dönüştüğünü göstermektedir. Kültürel bağlam verileri, ürünlerin büyük bölümünün özel günler, davetler ve bayramlarla ilişkilendirildiğini; ritüel ve aktarım boyutunun güçlü biçimde temsil edildiğini ortaya koymaktadır. Kimlik ve coğrafya boyutunda tüm ürünlerin yerel ün ile ilişkilendirilmiş olması ve coğrafi işaret tesciline sahip bulunması, içli köftenin gastronomik kimliğinin yalnızca tarif ve malzeme üzerinden değil; kültürel temsiliyet, yerel aidiyet ve kurumsal tanınma süreçleri aracılığıyla kurulduğunu göstermektedir. Ürünlerin Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde yoğunlaşması ise bulgur-et temelli mutfak kültürünün bu coğrafyalarda gastronomik kimliğin temel bileşenlerinden biri olduğunu ortaya koymaktadır. Genel tablo, içli köftenin çok katmanlı bir gastronomik miras unsuru olarak hem maddi hem de kültürel boyutlarıyla süreklilik kazandığını ortaya koymaktadır.

Tablo 3. Coğrafi Sınırdaki Üretim Zorunluluğunun Gerekçelerine Göre Ürünlerin Dağılımı

Ürün	Ustalık Becerisi	Yerel Hammadde	Tarihsel Süreklilik	Ritüel / Kültürel İşlev	Ün
1. Adana Analı Kızılı	✓	●	✓	✓	✓
2. Adana İçli Köfte	✓	●	✓	●	✓
3. Antakya Ekmek Oruğu	✓	●	✓	✓	✓
4. Hatay Ekşi Aşı	✓	✓	✓	✓	✓
5. Hatay Oruğu	✓	●	✓	✓	✓
6. Hatay Tepsisi Oruğu	✓	●	✓	✓	✓
7. Polat İçli Köftesi (Malatya)	✓	●	✓	✓	✓
8. Muş Köftesi	●	✓	✓	●	✓
9. Bitlis İçli Köftesi	✓	●	✓	●	✓
10. Malatya İçli Köftesi	✓	●	✓	✓	✓
11. Kübbilmişviyye (Kilis)	✓	●	✓	●	✓
12. Mardin İkebbet	✓	✓	✓	✓	✓
13. Mardin İrok	✓	✓	✓	●	✓
14. Urfa İçli Köfte	✓	✓	✓	✓	✓
15. Urfa Aya Köftesi	✓	✓	✓	✓	✓
16. Diyarbakır İçli Köfte	✓	●	✓	●	✓
17. Gaziantep Sini Köftesi	✓	●	✓	✓	✓
18. Gaziantep İçli Köfte	✓	✓	✓	✓	✓
19. Siirt Kitel	✓	●	✓	●	✓
20. Tonus Köftesi (Sivas)	●	✓	✓	✓	✓

✓ = güçlü vurgu; ● = ikincil vurgu

Tablo 3, içli köfte ve türevlerinde coğrafi sınır içerisinde üretim zorunluluğunun hangi gerekçelerle tanımlandığını karşılaştırmalı olarak ortaya koymaktadır. Bulgular, incelenen ürünlerin büyük bölümünde *ustalık becerisi ve tarihsel süreklilik* unsurlarının belirleyici rol oynadığını göstermektedir. Bu durum, içli köftenin gastronomik kimliğinin büyük ölçüde kuşaklar arası aktarılan el emeği, yerleşik üretim bilgisi ve uygulamalı ustalık geleneği üzerinden şekillendiğini ortaya koymaktadır. Nitekim coğrafi işaret literatüründe de ürünlerin ayırt ediciliğinin yalnızca fiziksel çevreye değil, üretim bilgisinin yerleşmiş biçimlerine dayandığı vurgulanmaktadır.

Yerel hammadde kullanımına yapılan vurgu ürünler arasında farklı düzeylerde temsil edilmektedir. Bazı ürünlerde yerel hammaddeler üretim zorunluluğunun temel gerekçesi olarak sunulurken, bazı örneklerde söz konusu unsur ikincil bir nitelik taşımaktadır. Ortaya çıkan çeşitlilik, coğrafi sınırın her üründe tarımsal özgünlük üzerinden değil; çoğu durumda üretim pratiği, hazırlama teknikleri ve ustalık bilgisiyle ilişkilendirildiğini göstermektedir. Benzer biçimde, coğrafi işaretli ürünlerin değerinin hammaddeden ziyade üretim sürecine içkin bilgi ve deneyim üzerinden tanımlandığı, önceki çalışmalarda da vurgulanmaktadır.

Ritüel ve kültürel işlev boyutu ise bazı ürünlerde üretimin coğrafi sınır içinde gerçekleştirilmesine yönelik gerekçelendirmeyi tamamlayıcı bir unsur olarak öne çıkmaktadır. İçli köfte ve türevleri, yalnızca teknik bir üretim faaliyeti olarak değil; bayramlar, törenler ve kolektif tüketim pratikleriyle ilişkilendirilen toplumsal bir etkinlik olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda üretim zorunluluğu, fiziksel mekânın sınırlandırılmasından ziyade, yemeğe atfedilen kültürel anlamların ve toplumsal bağlamın sürekliliğini koruma amacına dayanmaktadır. Somut olmayan kültürel miras yaklaşımı da geleneksel yemekleri, belirli bir yerde icra edilen ve kuşaklar boyunca aktarılan kültürel pratikler olarak ele almaktadır.

Tabloda yer alan tüm ürünlerde “ün” unsurunun bulunması, içli köfte üretiminin yalnızca malzeme bileşimiyle değil; ustalık, deneyim ve kuşaklar arası aktarılan bilgiyle tanımlandığını göstermektedir. İçli köftenin gastronomik değeri, hammaddeden çok üretim sürecine içkin kültürel bilgi ve emek üzerinden şekillenmekte; söz konusu nitelik, yemeğin somut olmayan kültürel miras bağlamındaki konumunu güçlendirmektedir.

Tablo 4. İçli Köftelerin Ayırt Edici Ham Maddeleri ve Pişirme Özellikleri

Ürün	Bulgur	Et	Yağ	Haşlama	Kızartma	Fırın
1. Sivas Tonus Köftesi	✓	✓	✓	✓	-	-
2. Mardin İkebbet	✓	✓	-	-	✓	-
3. Gaziantep İçli	✓	✓	-	✓	✓	-
4. Siirt İçli Köfte	✓	✓	-	✓	-	-
5. Gaziantep Sini Köftesi	✓	✓	-	-	-	✓
6. Diyarbakır İçli Köfte	✓	✓	-	✓	-	-
7. Urfa Aya Köftesi	✓	✓	✓	-	✓	-
8. Urfa İçli Köfte	✓	✓	-	✓	✓	-
9. Mardin İrok	✓	✓	✓	-	✓	-
10. Kilis Kübbilmişviyye	✓	✓	✓	-	✓	-
11. Malatya İçli Köfte	✓	✓	-	✓	-	-
12. Bitlis İçli Köfte	✓	✓	✓	-	✓	-
13. Muş Köftesi	✓	✓	-	✓	✓	-
14. Malatya Polat Köftesi	✓	✓	-	✓	-	-
15. Hatay Tepsisi Oruğu	✓	✓	-	-	-	✓
16. Hatay Oruğu	✓	✓	-	-	✓	✓
17. Hatay Ekşi Aşı	✓	✓	✓	✓	-	-
18. Antakya Ekmek Oruğu	✓	✓	-	-	✓	✓
19. Adana İçli Köfte	✓	✓	-	✓	-	-
20. Adana Analı Kızlı	✓	✓	-	✓	-	-

Tablo 4, Türkiye’de coğrafi işaretli içli köfte türlerinin ortak ve ayırt edici özelliklerini karşılaştırmalı olarak ortaya koymaktadır. Bulgular, incelenen tüm ürünlerde bulgur ve etin temel bileşenler olarak yer aldığını göstermekte; içli köftenin gastronomik kimliğinin söz konusu iki unsur etrafında şekillendiğini düşündürmektedir. Buna karşılık yağ kullanımı ve pişirme teknikleri, ürünler arasında belirgin farklılaşmalar sergilemekte ve bölgesel mutfak pratiklerini görünür kılmaktadır. Haşlama, kızartma ve fırınlama gibi farklı pişirme yöntemlerinin bir arada bulunması, içli köftenin tek tip bir yemek olarak tanımlanamayacağını; yerel damak tadı, teknik bilgi ve mutfak alışkanlıkları doğrultusunda çeşitlenen bir yapı sunduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle fırın ve tepsi uygulamaları, kolektif üretim ve paylaşım pratikleriyle ilişkilenen özgün formlara işaret etmektedir.

Tablo 5. İçli Köfte Türlerinin Ayırt Edici Bileşenleri ve Mutfak Havzaları

Ürün Adı	Ayırt Edici Teknik/ Bileşen	Etno-Kültürel Mutfak Kökeni
Sivas Tonus Köftesi	Haşlama, kayısı hoşafı eşliği	Türk - İç Anadolu
Mardin İkebbet	İnce bulgur, oyma teknik, iç harç	Arap (Mezopotamya)-Kürt
Gaziantep İçli Köftesi	Ceviz + Antep fıstığı, kızartma/haşlama	Türk - Arap
Siirt Kitel	Pirinçli iç harç, reyhan, haşlama	Kürt - Arap
Gaziantep Sini Köftesi	Tepsi tekniği, fırın	Türk - Arap
Diyarbakır İçli Köftesi	Kişnişli dış harç, haşlama	Kürt
Urfa Aya Köftesi	Çiğ köfte kökenli, kızartma	Kürt - Arap
Şanlıurfa İçli Köftesi	Çiğ köfte türevidir, kızartma	Kürt
Mardin İrok	Kızartma, yassı form	Arap
Kübbilmişviyye (Kilis)	Üçgen form, iç yağlı iç harç	Arap
Malatya İçli Köftesi	Sadece haşlama, tereyağlı sos	Türk
Bitlis İçli Köftesi	Küçük boy, elle şekil	Kürt
Muş Köftesi	Satır kıyması, haşlama + yağ	Kürt
Polat İçli Köftesi (Malatya)	Büyük boy, haşlama	Türk
Hatay Tepsi Oruğu	Tepsi, cevizli iç harç	Arap - Levanten- Türk
Hatay Oruğu (Kibbe)	Uzun silindirik form	Arap-Türk
Hatay Ekşi Aşı	Ekşi tat profili, nar ekşisi	Arap - Levanten- Türk
Antakya Ekmek Oruğu (Fış Oruk)	Ekmekli hamur, disk form	Arap-Türk
Adana İçli Köfte	Dövme etli dış harç	Arap- Türk
Adana Analı Kızlı	Ana-kız sembolizmi, çorba	Arap - Türk

Tablo 5, içli köfte ve benzeri köfte türlerinin Anadolu’daki farklı mutfak havzaları içinde nasıl çeşitlendiğini; pişirme teknikleri, kullanılan bileşenler ve etno-kültürel kökenler üzerinden bütüncül biçimde ortaya koymaktadır. Veriler, içli köftenin tek bir tarif veya homojen bir mutfak geleneğine indirgenemeyeceğini; aksine Türk, Arap ve Kürt mutfak kültürlerinin tarihsel etkileşimiyle şekillenmiş ortak bir gastronomik miras olduğunu göstermektedir. Tabloda öne çıkan ilk unsur, *haşlama, kızartma ve fırınlama* tekniklerinin coğrafi ve kültürel farklılıklarla paralel biçimde çeşitlenmesidir. İç Anadolu ve Doğu Anadolu’da (Sivas, Malatya, Bitlis, Muş) haşlama tekniğinin baskın olması, daha sade, doyurucu ve günlük tüketime uygun bir mutfak anlayışına işaret ederken; Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz kuşağında (Gaziantep, Mardin, Urfa, Hatay) kızartma, tepsi ve fırın tekniklerinin yaygınlığı, zengin iç harçlar ve törensel sunumlarla ilişkilendirilmektedir. Bulgur temelli dış harçın korunmasına karşın, iç harçta kullanılan malzemelerin (ceviz, Antep fıstığı, pirinç, iç yağ, baharat ve ekşi bileşenler) farklılaşması, her yörenin tarımsal üretimi ve damak zevkiyle doğrudan bağlantılıdır. Özellikle Gaziantep, Hatay ve Kilis örnekleri, Arap ve Levanten mutfak etkilerinin güçlü biçimde hissedildiği alanlar olarak öne çıkmaktadır. Diyarbakır, Bitlis ve Muş gibi kentlerde ise köfte türlerinin Kürt mutfak geleneğiyle daha belirgin bir bağ kurduğu görülmektedir.

Malatya mutfağında yer alan *Malatya İçli Köftesi* ile *Polat İçli Köftesi*, yalnızca haşlama tekniğiyle hazırlanması ve boyut farklılıklarıyla Türk mutfak geleneği içinde bölgesel varyasyonları temsil etmektedir. Adana'ya özgü içli köfte ve analı kızlı örnekleri ise Türk ve Arap mutfak mirasının hem teknik hem de sembolik boyutlarını yansıtarak, köftenin toplumsal anlamlar ve paylaşım kültürüyle bütünleştiğini göstermektedir.

5. SONUÇ VE TARTIŞMA

Çalışma kapsamında Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış içli köfte ve türevlerine ilişkin bulgular, söz konusu yemek grubunun yalnızca teknik ya da malzeme temelli bir sınıflandırma ile açıklanamayacak ölçüde çok katmanlı bir kültürel yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. İçli köfte, hammaddeden üretim tekniğine, tüketim bağlamından sembolik anlamlara kadar uzanan geniş bir çerçevede; yerel mutfak hafızası, kolektif emek pratikleri ve kültürel aidiyet ilişkileriyle iç içe geçmiş bir gastronomik unsur olarak konumlanmaktadır. Gastronomi literatüründe yemeğin kimlik inşası, bellek ve toplumsal temsil süreçleriyle ilişkili olduğu yönündeki tartışmalar (Fischler, 1988; Mintz ve Du Bois, 2002; Montanari, 2006), içli köfte örneğinde somut bir karşılık bulmaktadır. Bulgular, incelenen ürünlerin tamamında bulgur kullanımının ortak bir unsur olarak öne çıktığını ve köftenin Anadolu mutfaklarında tahıl temelli bir yemek geleneğine dayandığını göstermektedir. Et, hayvansal yağ ve iç harç bileşenlerindeki çeşitlilik ise, yemeğin ekonomik koşullar, bölgesel damak zevki ve üretim pratikleri doğrultusunda farklılaşabildiğini ortaya koymaktadır. Özellikle ceviz, fıstık ve kuyruk yağı gibi bileşenlerin belirli coğrafyalarda yoğunlaşması, yerel tarım ve hayvancılık pratikleriyle ilişkili bir mutfak mantığına işaret etmektedir. Söz konusu çeşitlenme, içli köftenin sabit bir tariften ziyade esnek ve bağlamsal bir yemek pratiği olarak değerlendirilmesi gerektiğini düşündürmektedir. Üretim teknikleri açısından haşlama, kızartma ve fırınlama gibi farklı yöntemlerin bir arada bulunması, içli köftenin hem gündelik tüketim hem de törensel bağlamlarda işlev kazandığını göstermektedir. Antropolojik literatürde ritüel yemeklerin kolektif kimlik ve toplumsal bağları güçlendiren pratikler olarak ele alındığı bilinmektedir (Sutton, 2001). İncelenen örneklerde içli köftenin bayramlar, düğünler, davetler ve misafir ağırlama pratikleriyle ilişkilendirilmesi, yemeğin toplumsal birliktelik ve paylaşım kültürüyle kurduğu güçlü bağı ortaya koymaktadır. İçli köfte yapımında gözlenen oyma, şekillendirme ve uzun hazırlık süreçleri ise, ustalık bilgisinin ve kuşaklar arası aktarımın belirleyici rolünü vurgulamaktadır.

Kimlik ve coğrafya boyutunda tüm ürünlerin coğrafi işaret tesciline sahip olması ve güçlü bir yerel ün ile ilişkilendirilmesi, içli köftenin gastronomik kimliğinin kurumsal tanınma yoluyla da pekiştirildiğini göstermektedir. Coğrafi işaretleme, bir yandan yerel üretim bilgisi ve kültürel sürekliliğin korunmasına katkı sunarken; diğer yandan çok katmanlı ve tarihsel olarak dolaşım hâlindeki bir yemeğin belirli sınırlar içinde yeniden tanımlanmasına neden olmaktadır. Auman Pitts ve Kabalan'ın (2021) kibbeh örneği üzerinden ortaya koyduğu üzere, Levant mutfak havzasında yaygın biçimde paylaşılan yemeklerin ulusal ya da yerel mutfak kimlikleri altında yeniden kurgulanması, gastronomik mirasın politik ve kültürel yönlerini görünür kılmaktadır. İçli köfte ve türevleri, Levant'tan Mezopotamya'ya, Anadolu'dan diaspora mutfaklarına uzanan geniş bir kültürel dolaşım içinde şekillenmiş; farklı topluluklar tarafından yerel malzemeler, teknikler ve anlam dünyalarıyla yeniden yorumlanmıştır (Zubaida ve Tapper, 1994; Davidson, 2014). Coğrafi işaret tescil süreçleri ise çoğu zaman söz konusu çoğulluğu daraltarak, yemeği tekil bir anlatı ve sabit bir tarif üzerinden temsil etmektedir. Oysa içli köftenin farklı pişirme teknikleri, biçimleri ve adlandırmaları; yaşayan, dönüşen ve müzakereye açık bir kültürel pratik niteliği taşımaktadır. Sonuç olarak içli köfte, yalnızca beslenmeye yönelik bir ürün değil; aidiyet, bellek ve kültürel kimlik taşıyan güçlü bir gastronomik simge olarak değerlendirilmelidir. Coğrafi işaretleme bağlamında içli köfte ve türevleri, korunması gereken önemli bir mutfak mirası sunarken; aynı zamanda standartlaştırma, dışlayıcılık ve kültürel sınırların yeniden çizilmesi gibi tartışmaları da beraberinde getirmektedir. Halkbilimi ve gastronomi çalışmaları açısından içli köfte örneği, yemeklerin yalnızca tarifler üzerinden değil; üretim bilgisi, toplumsal bağlam ve kültürel dolaşım dikkate alınarak ele alınması gerektiğini açık biçimde ortaya koymaktadır.

6. SINIRLILIKLAR VE ÖNERİLER

Çalışma, Türkiye’de coğrafi işaret tescili almış içli köfte ve türevlerini kapsayan belgeler üzerinden yürütülmüş olup, analiz süreci büyük ölçüde resmi tescil metinleri ve ikincil kaynaklarla sınırlıdır. Coğrafi işaret belgeleri, ürünlerin tanımı ve ayırt edici özelliklerine ilişkin önemli veriler sunmakla birlikte, gündelik üretim pratikleri, ev içi bilgi aktarımı ve yerel aktörlerin yorumları gibi unsurları sınırlı ölçüde yansıtmaktadır. Ayrıca içli köftenin tarihsel ve kültürel dolaşımı, yazılı kaynaklarda çoğu zaman parçalı biçimde ele alındığından, bazı yerel varyantların belgeye dayalı analiz dışında kalmış olması olasıdır. Bu durum, çalışmanın kapsamını coğrafi işaret sistemi içinde görünür hâle gelen örneklerle sınırlı kılmaktadır. İleride yapılacak araştırmalarda, saha çalışmasına dayalı etnografik yöntemlerin kullanılması; özellikle kadınlar, ustalar ve yerel üreticilerle gerçekleştirilecek derinlemesine görüşmeler aracılığıyla içli köftenin gündelik mutfak pratiklerindeki anlamlarının daha ayrıntılı biçimde ortaya konulması önerilmektedir. Bunun yanı sıra içli köfte ve türevlerinin diaspora mutfaklarındaki dönüşümü, ulusötesi bağlamda kimlik ve aidiyet tartışmalarıyla ilişkilendirilerek incelenebilir. Coğrafi işaretleme süreçlerinin kültürel çoğulluk üzerindeki etkisini sorgulayan karşılaştırmalı çalışmalar ise, gastronomik mirasın korunması ile standartlaştırılması arasındaki gerilimi daha görünür hâle getirecektir. Halkbilimi, gastronomi ve kültürel miras çalışmalarını bir araya getiren disiplinlerarası yaklaşımlar, içli köfte örneğinin sunduğu zengin kültürel katmanların daha bütüncül biçimde değerlendirilmesine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Appadurai, A. (1988). How To Make A National Cuisine: Cookbooks In Contemporary India. *Comparative Studies In Society And History*, 30(1), 3-24. <https://doi.org/10.1017/s0010417500015024>
- Archetti, E. P. (2020). *Guinea Pigs: Food, Symbol And Conflict Of Knowledge In Ecuador*. Routledge.
- Auman Pitts, G., & Kabalan, M. (2021). *When Did Kibbe Become Lebanese? The Social Origins Of National Food Culture*. In *Making Levantine Cuisine: Modern Foodways Of The Eastern Mediterranean* (Pp. 21-46). University Of Texas Press.
- Bakan, R. (2021). *Türk Mutfağındaki Sütü Tatlının Değerlendirilmesi Ve İnovasyonu* [Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi].
- Barham, E. (2003). Translating Terroir: The Global Challenge Of French AOC Labeling. *Journal Of Rural Studies*, 19(1), 127-138. [https://doi.org/10.1016/s0743-0167\(02\)00052-9](https://doi.org/10.1016/s0743-0167(02)00052-9)
- Bendix, R. F., Eggert, A., & Peselmann, A. (2013). *Heritage Regimes And The State*. Universitätsverlag Göttingen.
- Bessière, J. (1998), Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bessière, J. (1998). Local Development And Heritage: Traditional Food And Cuisine As Tourist Attractions In Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür Ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bourdieu, P. (2006). *Distinction A Social Critique Of The Judgement Of Taste*. In *Inequality* (Pp. 287-318). Routledge.
- Bowen, G. A. (2009). Document Analysis As A Qualitative Research Method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40. <https://doi.org/10.3316/qrij0902027>
- Bowen, S. (2010). Embedding Local Places In Global Spaces: Geographical Indications As A Territorial Development Strategy. *Rural Sociology*, 75(2), 209-243. <https://doi.org/10.1111/j.1549-0831.2009.00007.x>
- Brasil, T. A., Capitani, C. D., Takeuchi, K. P., & Ferreira, T. A. P. D. C. (2015). Physical, Chemical And Sensory Properties Of Gluten-Free Kibbeh Formulated With Millet Flour (*Pennisetum glaucum* (L.) R. Br.). *Food Science and Technology (Campinas)*, 35(2), 361-367. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.6564>
- Buckser, A. S. (1996). *Communities Of Faith: Sectarianism, Identity, And Social Change On A Danish Island*. Berghahn Books.

- Counihan, C. M. (1998). Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, And The Past. *American Ethnologist*, 25(1), 27-28. <https://doi.org/10.1525/ae.1998.25.1.27>
- Dalagan, S. (2025). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Coğrafi İşaretli İçli Köfteler. F. Adıgüzel (Ed.), *Turizm Ve Gastronomi Araştırmaları İçinde* (Ss. 211–226). Akademisyen Yayınevi.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion To Food* (3rd Ed.). Oxford University Press.
- Doğu Baykut, E. (2025). Geleneksel Lezzet İçli Köftenin Yeniden Yorumu: Glutensiz İçli Köfte Ve Vegan İçli Köfte. K. Karamustafa & R. Kılıçhan (Ed.), *Gastronomi Turizmi Çalışmaları* (ss. 161–168). Detay Yayıncılık.
- Durlu-Özkaya, F. & Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Feeley-Harnik, G. (1994). *The Lord's Table: The Meaning Of Food In Early Judaism And Christianity*. Smithsonian Institution Press.
- Fischler, C. (1988). Food, Self And Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. <https://doi.org/10.1177/0539018880270020>
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine And Class: A Study In Comparative Sociology*. Cambridge University Press.
- Graham, B. (2014). *Edible Identities: Food As Cultural Heritage*. Ashgate Publishing.
- Grasseni, C. (2016). *The Heritage Arena: Reinventing Cheese In The Italian Alps*. Berghahn Books.
- Halıcı, N. (2021). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayıncılık.
- Harbottle, L. (1997). *Taste And Embodiment: The Food Preferences Of Iranians In Britain*. In H. M. Macbeth (Ed.), *Food Preferences And Taste: Continuity And Change* (Pp. 175–185). Berghahn Books.
- Hirsch, D. (2011). Hummus Is Best When It Is Fresh And Made By Arabs: The Gourmetization Of Hummus In Israel And The Return Of The Repressed Arab. *American Ethnologist*, 38(4), 617-630. <https://doi.org/10.1111/j.1548-1425.2011.01326.x>
- Karaca, O. B., & Yıldırım, O. (2020). Arap Muftak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41-55. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1007656>
- Krippendorff, K. (2018). *Content Analysis: An Introduction To Its Methodology*. Sage Publications.
- Mintz, S. W. (1986). *Sweetness And Power: The Place Of Sugar In Modern History*. Penguin.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology Of Food And Eating. *Annual Review Of Anthropology*, 31(1), 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Mintz, Sidney W. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, And The Past*. Beacon Press.
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. Columbia University Press.
- Murcott, A. (1996). *Food As An Expression Of Identity*. In S. Gustavsson & L. Lewin (Eds.), *The Future Of The Nation State: Essays On Cultural Pluralism And Political İntegration* (Pp. 49–78). Routledge.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş: Türklerde Yiyecek Kültürü*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Paxson, H. (2013). *The Life Of Cheese: Crafting Food And Value In America*. University Of California Press.
- Rangnekar, D. (2004). The Socio-Economics Of Geographical İndications. *UNCTAD-ICTSD Project On Iprs And Sustainable Development, Issue Paper, 8*, 13-15. <https://ipbio.org/pdfs/papers/a.pdf>
- Roden, C. (2000). *The New Book Of Middle Eastern Food*. Penguin Books.
- Roden, C. (2011). *Arabesque: A Taste Of Morocco, Turkey, And Lebanon*. Penguin Books.
- Roseberry, W. (2013). *The Rise Of Yuppie Coffees And The Reimagination Of Class In The United States*. In *Food İn The USA* (Pp. 149-168). Routledge.
- Salloum, M. (1996). *A Taste Of Lebanon: Cooking Today The Lebanese Way: Over 200 Recipes Developed And Tested*. Centax Books.
- Sutton, D. (2001). *Remembrance Of Repasts: An Anthropology Of Food And Memory*. Berg Publishers

- Sutton, D. (2008). A Tale Of Easter Ovens: Food And Collective Memory. *Social Research: An International Quarterly*, 75(1), 157-180. <https://Dx.Doi.Org/10.1353/Sor.2008.0056>.
- Sutton, D. (2013). Cooking Is Good To Think. *Body & Society*, 20(1), 133-148. <https://Doi.Org/10.1177/1357034X13477458>
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013). Understanding Heritage Cuisines And Tourism: Identity, Image, Authenticity, And Change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767818>
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G., & Marescotti, A. (2007). Regional Foods And Rural Development: The Role Of Product Qualification. *Journal Of Rural Studies*, 23(1), 12-22. <https://Doi.Org/10.1016/J.Jrurstud.2006.09.010>
- Türk Patent Ve Marka Kurumu. (2026). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> Erişim Tarihi: 01.15.2026.
- UNESCO (2010). *Convention For The Safeguarding Of The Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/doc/src/17330-en.pdf> Erişim Tarihi: 01.10.2026.
- Watson, J. L., & Caldwell, M. L. (2005). *The Cultural Politics Of Food And Eating*. [Blackwell Publishing](#)
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (12. Bs.). Seçkin Yayıncılık.
- Zubaida, S., & Tapper, R. (Eds.). (1994). *A Taste Of Thyme: Culinary Cultures Of The Middle East*. I.B. Tauris.