



Anadolu'nun Bilinen En Eski Diyet Yemeği: Doğubayazıt Abdigör Köftesi (The Oldest Known Diet Food in Anatolia: Doğubayazıt Abdigör Meatballs)

* Aykut ŞİMŞEK ^a 

^a Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.12.2024

Kabul Tarihi: 24.02.2025

Anahtar Kelimeler

Abdigör köfte

Diyet yemeği

Doğubayazıt

Yöresel mutfak

Öz

Yöresel mutfak, bir bölgeye özgü olan; pişirme teknikleri, yöresel yiyecek-içecekler, gelenek-görenekler, sofrada adabı ve mutfak ekipmanları gibi etkenlerden oluşmaktadır. Ayrıca coğrafi özellikler, iklim, tarihsel geçmiş gibi özellikler de yöre mutfağını şekillendirmektedir. Abdigör Köfte de sadece Ağrı ve Doğubayazıt'ta bilinmesinden dolayı Doğubayazıt'ın geleneksel mutfağı ile özdeşleşmiş durumdadır. Bu sebeple çalışmada da Anadolu'nun bilinen en eski diyet yemeği özelliği gösteren bu köftenin üretim sürecinin yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi ile incelenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda 15.11.2024 ile 25.11.2024 tarihleri arasında yiyecek işletmeleri ve ev hanımları ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda köfte hazırlanırken sadece dana eti, kuru soğan ve tuz kullanıldığı görülmektedir. Köftenin yapımında dana etinin sıcak olması (yeni kesilmiş) ve etin üzerindeki sinirlerin alınmış olmasının oldukça önemli olduğu belirlenmiştir. Köftenin, Ağrı'nın merkezinde ve diğer ilçelerinde yapılmadığı tespit edilmiştir. İdeal servis edilme şeklinin ise pilavın üzerine köftenin yerleştirilerek kuru soğan ile servis edilmesi olduğu belirlenmiştir. Ayrıca nadir de olsa dana eti yerine tavuk eti kullanılarak da yapıldığı tespit edilmiştir.

Keywords

Abdigör meatball

Diet food

Doğubayazıt

Local Cuisine

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Local cuisine consists of factors such as cooking techniques, local food and beverages, traditions and customs, table manners and kitchen equipment that are specific to a region. In addition, features such as geographical features, climate, historical background shape the local cuisine. Abdigör Meatball is also identified with the traditional cuisine of Doğubayazıt because it is only known in Ağrı and Doğubayazıt. For this reason, the aim of the study is to examine the production process of this meatball, which is the oldest known diet food in Anatolia, using a semi-structured interview method. In this context, face-to-face interviews were conducted with food businesses and housewives between 15.11.2024 and 25.11.2024. As a result of the interviews, it is seen that only beef, onion and salt are used in the preparation of meatballs. It was determined that it is very important for the beef to be hot (freshly slaughtered) and for the nerves on the meat to be removed in the preparation of the meatball. It has also been determined that meatballs are not made in the center of Ağrı and other districts. It has been determined that the ideal way to serve them is to place the meatballs on rice and serve them with onions. It has also been seen, although rare, that it is made with chicken meat instead of beef.

* Sorumlu Yazar

E-posta: asimsek@kastamonu.edu.tr (A. Şimşek)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1556