

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)

GİRİŞ

Dünya üzerindeki önemli turistik destinasyonlar, yerel mutfakları turistleri çekmek için bir araç olarak kullanılmaktadır. Yerel mutfak yüzlerce yıl boyunca nesilden nesile aktarılan benzersiz bir üründür. Ayrıca ait olduğu bölgenin kimliğini ve kültürünü temsil eden insanların yaşam tarzları ve kültürleri için oldukça önemlidir (Ryu ve Jang, 2006: 515; Chaigasem ve Tunming, 2019:3). Yerel mutfak, bir destinasyonun kimliğine de katkıda bulunmakta ve çoğu turistin seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası olabilmektedir (Jalis, Che & Markwell, 2014: s.103). Çünkü her destinasyonun kendine özgü yemek hazırlama ve servis etme şekli vardır. Bunun sonucunda ortaya çıkan yerel yemekler çoğu zaman turistlerin ilgisini çekmektedir (Baah, Bondzi-Simpson & Ayeh, 2020: s.2302) ve bir destinasyondaki tatile değer katan turist deneyiminin önemli bir unsurudur (Quan & Wang, 2004). Yöresel yemeklerin turistler için değerinin ve turistlerin destinasyona ilişkin algıları üzerindeki etkisinin farkında olmak da destinasyonların turistik ürün geliştirme ve pazarlaması açısından kritik önem taşımaktadır (Guan & Jones, 2015: s.416).

Türkiye, zengin tarihi ve coğrafi konumu sayesinde gastronomi turizmi potansiyeli yüksek olan bir ülkedir. Ancak henüz turizme kazandırılmamış yerel yemeklerin sayısının fazla olmasından dolayı gastronomi turizminde istenilen düzeye gelememiştir (Tekbalkan, 2017: s.156). Söz konusu yemeklerin yer aldığı mutfaklardan biri de Ağrı mutfaklarıdır. Ağrı mutfakları, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, göçlerin yaşanması gibi sebeplerden dolayı çeşitlilik göstermektedir. Ayrıca bulunduğu coğrafi konum dolayısıyla (Kuzey-Batı İran, Kafkasya, Doğu Anadolu bölgeleri) bölge kültürlerinin sentezini de içinde barındırmaktadır. Platolarda, yaylalarda ve dağ eteklerinde yaşayan halkın hazırlamış olduğu yemekler Ağrı mutfaklarında öne çıkan yemekleri ifade etmektedir (Belli & Belli, 2018). Ağrı mutfaklarında yer alan yöresel yemekler arasında ise; Abdigör köftesi, gösteberg et, haşıl, hengul, erişte, kuymak, pişi erdek, hasude, ayranaşı, çiriş ketesi, halise (www.serka.gov.tr, 2024), selekeli (sac kavurma), Bozbaş, arpa yarmalı sebze aşı, dağ kebabı, şırdan kebabı, Zülbiya tatlısı gibi yemekler yer almaktadır (www.agri.gov.tr, 2024). Söz konusu yemeklerden Abdigör Köftesi, Anadolu coğrafyasının en eski diyet yemeği olarak bilinmektedir. Bir yemeğin diyet özelliği kazanması, besin kalitesi, tuz miktarı, yağ miktarı ve türü, pişirme şekli, içeriği gibi birçok faktöre bağlıdır (Eroğlu, 2016). Günümüzde de sağlıklı beslenmek isteyen birçok kişi diyet yemeklerini günlük hayatlarının önemli bir parçası haline getirmiştir. Diyet yemeğinde, dengeli bir beslenme planı, sağlıklı pişirme yöntemleri ön plandadır (Kirit, 2023). Abdigör Köftesi de yaklaşık 400 yıl önce midesindeki rahatsızlıktan dolayı et yiyemeyen, Ağrı ilinin en önemli tarihi yapılarından biri olan İshakpaşa Sarayı'nın inşasında görevli Çolak Abdi Paşa için ilk kez pişirilmiştir. Yediği yemeklerin midesini rahatsız etmesi sebebiyle Abdi Paşa için aşçılar farklı tariflerle yemek yapmayı denemişlerdir. Tahta tokmaklarla dövülerek sinirleri alınan et ile köfte hazırlayarak su içerisinde pişirmişlerdir. Böylelikle, hazırlanan yemek Abdi Paşa'nın midesini rahatsız etmediği için sıklıkla pişirmeye başlanmıştır (www.dogubayazit.gov.tr, 2024). Ancak köfte, Doğubayazıt'ın çok yakınında yer alan yerleşim merkezlerinde bilinmemektedir. Dolayısıyla Doğubayazıt'ın geleneksel mutfakları ile özdeşleşmiştir (www.dogubayazit.gov.tr, 2024). Ayrıca köfte, 2017 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Ağrı mutfakları turizm literatüründe de son yıllarda çalışılan konular arasında yer almaktadır. Bu kapsamda Ağrı mutfak kültürüne (Belli ve Belli, 2018), yöre halkının yöresel mutfak kültürüne yönelik algılarının belirlenmesine (Köksal, Şeyhanlioğlu & Oğuz, 2023) ve Ağrı mutfaklarına ait coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesine (Çam & Cılgınoğlu, 2024) yönelik çalışmalar yer almaktadır. Ancak çalışmaların sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. Bu çalışmada da Anadolu'nun en eski diyet yemeği olarak bilenen Abdigör Köftesi'nin üretim sürecinin incelenmesi

amaçlanmaktadır. Yöresel yemeklerin zamanla önemini ve bilinirliğini kaybetme durumu söz konusu olabilmektedir. Bu durum yemeklerin sonraki nesillere aktarılmasını zorlaştırmakta ve yöre halkı tarafından unutulmasına sebebiyet verebilmektedir (Ceylan & Yeni, 2024: s.246). Abdigör Köftesi'nin de Doğubayazıt'ın dışında iyi bilinmemesinden dolayı gelecek nesiller tarafından unutulmasının mümkün olabileceğini söylemek mümkündür. Ayrıca çalışma, Ağrı mutfağına ilişkin sınırlı sayıdaki çalışmalara katkı sağlaması açısından önem taşımaktadır.

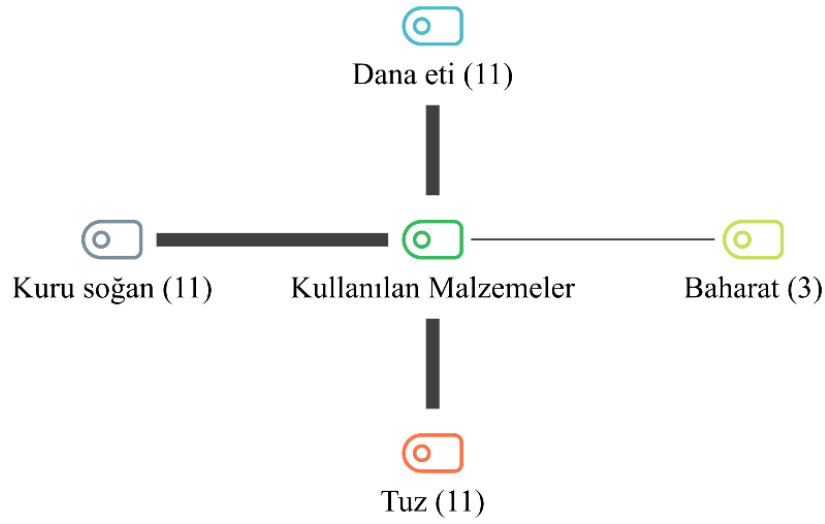
Yöntem

Çalışmada veri toplamak için nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile belirli bir konuda derinlemesine bilgi edilirken, iki ya da daha fazla katılımcı arasında çalışma amacı doğrultusunda soru-cevap yapılarak ideal bir şekilde veri toplanmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2021). Bu çalışmada da Kaya ve Seçim (2022) ile Yurt ve Bayraklı'nın (2022) yöresel yemeklerin yapılış sürecini incelemek amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında kullandıkları mülakat formundan faydalanılarak veriler toplanmıştır.

Çalışma evrenini Ağrı Doğubayazıt'ta Abdigör Köftesi'ni yapan işletmeler ve ev hanımları oluşturmaktadır. Bölgede yapılan incelemeler sonucunda sadece 3 işletmenin (SERKA, 2019) söz konusu köfteye menülerinde yer verdikleri belirlenmiştir. Bu işletmelerin tamamı araştırma örnekleme dahil edilmiştir. Ayrıca 8 ev hanımı ile görüşmeler yapılmıştır. Köftenin tarifinde cevapların tekrara düştüğü katılımcı sayısında doyuma ulaşıldığı düşünülmüş görüşmeler tamamlanmıştır. Çalışma amacı doğrultusunda katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme yöntemine göre tespit edilmiştir. Bu kapsamda araştırmacı, Abdigör Köftesi'ni uzun yıllardır geleneksel yöntemlere göre yapan kişileri ölçüt olarak kabul etmiştir. Ayrıca görüşme yapılan kişilerin yönlendirmeleri doğrultusunda diğer katılımcılara kartopu örnekleme ile ulaşılmıştır. Veriler Doğubayazıt'ta 15.11.2024 ile 25.11.2024 tarihleri arasında yiyecek-içecek işletmelerinde ve ev hanımları ile yüz yüze görüşmeler yapılarak toplanmıştır. Verilerin toplanması sürecinde veri güvenilirliğinin sağlanması için üçgenleme tekniği kullanılmıştır. Üçgenleme tekniği, iki ya da daha fazla veri kaynağının ya da veri toplama yönteminin sonuçlarının karşılaştırılması (Başkale, 2016) şeklinde ifade edilmektedir. Dolayısıyla elde edilen veriler karşılaştırılarak uyumlu olmalarına özen gösterilmiştir. Görüşmeler ortalama 20 dakika sürmüş, görüşme sırasında mülakat formlarına not alınmış, ses ve görüntü kaydı yapılmıştır. Verilerin analiz edilmesi sürecinde ise içerik analizi kullanılmıştır. Bu kapsamda verilerin detaylı bir şekilde incelenmesi amacıyla toplanan veriler MAXQDA nitel veri analizi programına işlenmiş, kod alt kod modeli ile yorumlanmıştır. Veriler çözümlenirken de ilk olarak soru kodu belirlenmiş, daha sonra belirlenen kodun altına cevap kodları oluşturulmuştur. Ayrıca araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu 06.11.2024 tarihi ve 22 numaralı karar numarası ile alınmıştır.

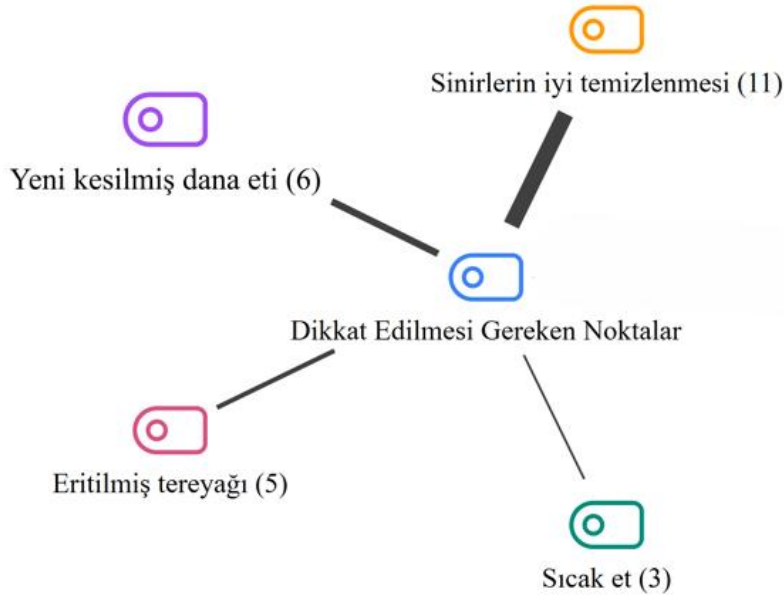
Bulgular

Araştırma kapsamına dahil edilen 11 katılımcının yaş aralıkları 37 ile 61 arasında değişiklik göstermektedir. İşletmeciler dışında görüşülen 8 katılımcı ev hanımıdır. Katılımcılar, kişisel bilgilerinin gizlenmesi amacıyla K1, K2, ... K11 şeklinde kodlanmıştır. Katılımcılara ilk olarak Abdigör Köftesi yapımında kullanılan malzemeler sorulmuştur ve verilen yanıtlar Şekil 1'de yer almaktadır.



Şekil 1. Kullanılan Malzemeler

Şekil 1 incelendiğinde köfte hazırlanırken sadece dana eti, kuru soğan ve tuz kullanıldığı görülmektedir. K1 kodlu katılımcı Abdigör Köftesi'nin tarifini; “Bu köfte et sıcakken yani hayvan kesilir kesilmez, yuvarlak bir taşın üzerinde dövülerek macun haline getirilir. Etin sinirli kısımları ayrılır ve küp doğranmış soğanla birlikte tuz eklenerek yoğrulur. Kaynamakta olan suyun içerisine eklenir ve yaklaşık 20-30 dakika kadar pişer. Köfteler piştikten sonra üzerine pirinç eklenir ve pilavı yapılır.” şeklinde ifade etmiştir. K3 kodlu katılımcı da ilave olarak; “Dananın sağ tarafından elde edilen et dövülerek, sinirleri ayıklanır ve o şekilde hazırlanır.” şeklinde belirtmiştir. Köftenin hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken noktalara ilişkin verilen yanıtlar da Şekil 2’de yer almaktadır.



Şekil 2. Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Şekil 2’ye göre Abdigör Köftesi için dikkat edilmesi gereken noktalar; etin sinirlerinin iyi temizlenmesi, dananın yeni kesilmiş olması ve pilav ile köfte piştikten sonra eritilmiş tereyağının üzerine dökülmesidir. Bu kapsamda K2 kodlu katılımcı, “Hayvanın yeni kesilmiş olması çok önemlidir. Çünkü et sıcak olmazsa iyi dövülmeyecek ve sinirleri iyi bir şekilde alınamayacaktır.” şeklinde belirtmiştir. K6 da “macun haline getirilmiş et yuvarlak köfte haline getirilirken ellerin sıcak su ile ıslanması da gerekir” şeklinde ekleme yapmıştır. İdeal servis edilme şekline ilişkin ise

katılımcıların tamamı pilavın üzerine köftenin yerleştirilerek kuru soğan ile servis edilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. K8 kodlu katılımcı; “Köfteyi pilavın üzerine koyuyoruz. Yanında da domates, soğan ya da salatalık da koyduğumuz oluyor.” şeklinde belirtmiştir. Abdigör Köfte’nin sunumuna ilişkin görsel Şekil 3’te yer almaktadır.



Şekil 3. Abdigör Köftesi

Kaynak: Doğubayazıt Kaymakamlığı, 2024.

Katılımcılara söz konusu köftenin Doğubayazıt dışında tüketilip tüketilmediği sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya K6 kodlu katılımcı; “Buranın (Doğubayazıt) dışında çok hazırlanan bir yemek değildir. O da saraydan çıkan yemek, saray da burada olduğu için olabilir.” şeklinde belirtmiştir. Ayrıca ev hanımı olanlar misafirleri geldiklerinde pişirdiklerini de ifade etmişlerdir. Abdigör Köftesi’nin farklı şekillerde de yapılıp yapılmadığı sorulmuş ve çoğunlukla dana eti kullanılarak yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak K11 kodlu katılımcı; “Bazen tavuk etinden yapanlar oluyor. Kimisi hasta olduğundan dana etini yiyemediği için onun yerine tavuk eti kullanılıyor. Tek farkı dana eti yerine tavuk. Diğer işlemler aynı yani.” şeklinde ifade etmiştir.

Sonuç ve Öneriler

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 (Yurt & Bayraklı, 2020: s.408). Abdigör Köfte de sadece Ağrı ve Doğubayazıt’ta bilinmesinden dolayı Doğubayazıt’ın geleneksel mutfağı ile özdeşleşmiş durumdadır (www.dogubayazit.gov.tr, 2024). Bu sebeple çalışmada da Anadolu’nun bilinen en eski diyet yemeği özelliği gösteren bu köftenin üretim sürecinin yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi ile incelenmesi amaçlanmıştır.

Yapılan görüşmeler sonucunda köftenin yapımında dana etinin sıcak olması (yeni kesilmiş) ve etin üzerindeki sinirlerin alınmış olmasının oldukça önemli olduğu belirlenmiştir. Ayrıca köftenin, Ağrı’nın merkezinde ve diğer ilçelerinde yapılmadığı görülmektedir. Bir destinasyon için rekabet avantajı sağlayacak etkenlerden bir tanesi o destinasyonun yöresel yemekleridir. Yöresel yemekler, o bölgenin tarihsel izlerini ifade ederken turistik ürün olarak da avantaj sağlamaktadır (Polat, 2020). Abdigör Köfte bu kapsamda değerlendirildiğinde; İshakpaşa Sarayı’nın inşasında görevli Çolak Abdi Paşa için ilk kez yaklaşık 400 yıl önce pişirilmesi ve Anadolu’nun bilinen en eski diyet yemeği olması bölge gastronomisi için oldukça önemli olduğunu söylemek mümkündür.

Bir turizm destinasyonu hakkında olumlu düşünceler oluşturmak için yöresel mutfağının deneyimlenmesinde memnuniyetin artırılması önem taşımaktadır (Ryu & Jang, 2006: s.515). Söz konusu memnuniyet turistlerin

destinasyonu tekrar ziyaret etmesini ve o destinasyonu tavsiye etmesini sağlayacaktır (Hahn & Kim, 2009; Keskin, Sezen & Dağ, 2020, Hossain vd., 2024; Maraña vd., 2024). Bu kapsamda gelecekteki araştırmalarda Doğubayazıt'a gelen ziyaretçilerin yiyecek-içecek işletmelerine yönelik memnuniyet düzeyleri araştırılabilir. Ağrı mutfağına ilişkin akademik çalışma sayısının sınırlı olduğu düşünüldüğünde de gelecekteki çalışmalarda Ağrı gastronomisine ilişkin çalışma sayısının artırılmasının önemli olduğunu söylemek mümkündür. Çünkü bir destinasyonun turizmne katkı sağlayan gastronominin en önemli etkilerinden birisi, yöresel özellik gösteren yemekleri koruyarak gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır (Yalın, 2020). Ayrıca bu çalışmanın örnekleme sadece Doğubayazıt'ta yaşayanların alınmasından dolayı gelecekteki araştırmalarda örneklem genişletilerek diğer ilçeler araştırma kapsamına alınarak Abdigör Köfte'nin neden buralarda yapılmadığı incelenebilir. Kamu ve özel sektör iş birliği sağlanarak Abdigör Köfte'nin tanıtılması ve pazarlanmasına yönelik stratejiler geliştirilebilir. Söz konusu köftenin sınırlı sayıda işletmede üretildiği düşünüldüğünde işletme sayısının artırılması için teşvik edici çalışmalar yapılabilir. Yöresel mutfakların korunarak gelecek nesillere aktarılmasında da yöre halkının önemi oldukça büyüktür (Acar, 2016). Dolayısıyla yöre halkına bu konuda eğitimler verilerek bilinçlendirilmeleri sağlanabilir.

Beyan

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu 06.11.2024 tarihi ve 22 numaralı karar numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfaklarının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.

Baah, N. G., Bondzi-Simpson, A. ve Ayeh, J. K. (2020). How neophilia drives international tourists' acceptance of local cuisine. *Current Issues in Tourism*, 23(18), 2302-2318.

Belli, S. ve Belli, O. (2018). *Ağrı Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ağrı Valiliği, Artus basım, İstanbul.

Ceylan, U. & Yeni, M. (2024). Yöresel mutfak kültürünün farkındalığı ve deneyimlenmesi üzerine bir araştırma: Tokat örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 239-249.

Chaigasem, T. ve Tunming P. (2019). A local cuisine tourism approach to authenticity and a sense of place for Postmodern gastronomy in I-SAN Thailand. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*. 8(4), 1-14.

Çam, O., & Çılgınoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.

Doğubayazıt Kaymakamlığı. (2024). Abdigör Köftesi. <http://www.dogubayazit.gov.tr/abdigor-koftesi> Erişim Tarihi: 26.11.2024.

Eroğlu, N. (2016). Diyet yemek nedir? https://www.tavsiyedyorum.com/makale_17718.htm Erişim Tarihi: 14.02.2025.

Eşitti, B. (2019). *Ağrı: Doğubayazıt Abdigör Köftesi*. Y. M. Saçılık ve S. Çevik (Ed.) Bir yerin tabaktaki kimliği. 51-56. Ankara: Detay Yayıncılık. ISBN: 978-605-254-179-1.

Guan, J., ve Jones, D. L. (2015). The contribution of local cuisine to destination attractiveness: An analysis involving Chinese tourists' heterogeneous preferences. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(4), 416-434.

Hossain, M. S., Hossain, M. A., Al Masud, A., Islam, K. Z., Mostafa, M. G., ve Hossain, M. T. (2024). The integrated power of gastronomic experience quality and accommodation experience to build tourists' satisfaction, revisit intention, and word-of-mouth intention. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 25(6), 1692-1718.

Jalis, M. H., Che, D., & Markwell, K. (2014). Utilising local cuisine to market Malaysia as a tourist destination. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 144, 102-110.

Kaya, S. ve Seçim, Y. (2022). Yöresel bir lezzet: Konya Yağ Somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6, (1), 156-176.

Keskin, E., Sezen, N., & Dağ, T. (2020). Unutulmaz turizm deneyimi, müşteri memnuniyeti, tekrar ziyaret ve tavsiye etme niyeti arasındaki ilişkiler: Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlere yönelik araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7 (2), 239-264.

Kirmit, E. (2023). Diyet Yemek Tarifleri Hazırlamanın Püf Noktaları. <https://www.ecekirmit.com/diyet-yemek-tarifleri-hazirlamanin-puf-noktalari> Erişim Tarihi: 17.02.2025.

Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H. Ö., & Oğuz, O. (2023). Yöresel mutfak kültürünün bölgesel kalkınmadaki rolü ve yerel halkın algılarının belirlenmesi: Ağrı örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476.

Maraña, E. C., Cabusay, B. M. M., Torre, C. O. D., Rodriguez, A. P., Ruzol, L. M., De Leon, T. G. R. ve Barrion, S. A. M. (2024). Influence of food tourism on tourist satisfaction and revisit intention in laguna. *GSC Advanced Research and Reviews*, 19(03), 045–057

Polat, M., (2020), Yöresel yemek imajının destinasyon tercihine etkisi: Kahramanmaraş örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194.

Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25, 297-305.

Ryu, K. ve Jang, S. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination: The modified theory of reasoned action. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(4), 507-516.

SERKA Kalkınma Ajansı. (2019). TRA2 bölgesi yöresel ürün pazarlama stratejileri. Kars: T.C. Serhat Kalkınma Ajansı.

SERKA Kalkınma Ajansı. (2024). Ağrı yöresel yemekler. <https://www.serka.gov.tr/bolgemiz/agri/agri-yoresel-yemekler/> Erişim Tarihi: 29.11.2024.

Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Gastronomi turizmine karşı yerel halkın bilgi ve tutum düzeyinin belirlenmesine yönelik araştırma: Ağrı ili örneği. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 4, 34-45.

T.C. Ağrı Valiliği. (2024). Ağrı yöresel yemekleri. <http://www.agri.gov.tr/agri-yoresel-yemekleri-kitaplastirildi> Erişim Tarihi: 29.11.2024.

Tekbalkan, M. (2017). Yöresel yemeklerin bölge turizmine katkısı: Samsun kaz tiridi örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 155-169.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Türkiye'nin coğrafi işaretleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=04> Erişim Tarihi: 02.12.2024.

Yalın, G. (2020). Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit Körfezi örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 101-113.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, (12.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yurt, İ. ve Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 270-287.

The Oldest Known Diet Food in Anatolia: Doğubayazıt Abdigör Meatballs

Aykut ŞİMŞEK

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Türkiye

Extended Summary

Turkey is a country with a high potential for gastronomy tourism thanks to its rich history and geographical location. However, due to the large number of local dishes that have not yet been introduced to tourism, gastronomy tourism has not reached the desired level (Tekbalkan, 2017: p.156). One of the cuisines where these dishes are found is Ağrı cuisine. Ağrı cuisine is diverse due to reasons such as hosting different civilizations and experiencing migrations. In addition, due to its geographical location (North-West Iran, Caucasus, Eastern Anatolia regions), it also contains the synthesis of regional cultures. Dishes prepared by the people living on plateaus, highlands and foothills represent the prominent dishes in Ağrı cuisine (Belli & Belli, 2018).

Among the dishes in question, Abdigör meatballs is known as the oldest diet food in Anatolia. Meatballs were first cooked approximately 400 years ago for Çolak Abdi Pasha, who was responsible for the construction of İshakpaşa Palace, one of the most important historical structures in Ağrı province, and who could not eat meat due to stomach discomfort. However, meatballs are not known in the settlements located very close to Doğubayazıt. Therefore, they have become synonymous with the traditional cuisine of Doğubayazıt (www.dogubayazit.gov.tr, 2024).

This study aims to examine the production process of Abdigör meatball, known as the oldest diet food in Anatolia. It is possible to say that Abdigör meatball may be forgotten by future generations because it is not well known outside of Doğubayazıt. In addition, the study is important in terms of contributing to the limited number of studies on Ağrı cuisine.

In the study, semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used to collect data. The study population consists of businesses and housewives who make Abdigör meatball in Ağrı Doğubayazıt. As a result of the examinations conducted in the region, it was determined that only 3 businesses (SERKA, 2019) included the meatball in question in their menus. All of these businesses were included in the research sample. In addition, interviews were conducted with 8 housewives. The interviews were completed considering that the number of participants who repeated the answers in the meatball recipe was satisfactory. In line with the purpose of the study, the participants were determined according to the criterion sampling method, which is one of the purposeful sampling methods.

In this context, the researcher accepted as criteria those who have been making Abdigör meatball according to traditional methods for many years. In addition, other participants were reached by snowball sampling in line with the directions of the interviewees. Data were collected by face-to-face interviews with food and beverage businesses and housewives in Doğubayazıt between 15.11.2024 and 25.11.2024.

The interviews lasted an average of 20 minutes, notes were taken on the interview forms during the interview, and audio and video recordings were made. Content analysis was used in the data analysis process. In this context, the data collected in order to examine the data in detail was processed into the MAXQDA qualitative data analysis

program and interpreted with the code subcode model. The age ranges of the 11 participants included in the research ranged from 37 to 61. Apart from the business owners, 8 participants interviewed were housewives. It was observed that only beef, onion and salt were used when preparing the meatballs. The points to be considered for Abdigör Meatballs are that the meat is freshly cut, the nerves are removed and melted butter is poured over the rice and meatballs after they are cooked. It was asked whether Abdigör Meatballs are made in different ways and it was determined that they are mostly made using beef.

Considering that the number of academic studies on Ağrı cuisine is limited, it is possible to say that it is important to increase the number of studies on Ağrı gastronomy in future studies. Because one of the most important effects of gastronomy that contributes to the tourism of a destination is to preserve local dishes and ensure that they are passed on to future generations (Yalın, 2020). In addition, since only those living in Doğubayazıt were included in the sample of this study, the sample can be expanded in future studies and other districts can be included in the scope of the research and why Abdigör meatball is not made there can be examined. Strategies can be developed for the promotion and marketing of Abdigör meatball by establishing public and private sector cooperation. Considering that the meatball in question is produced in a limited number of businesses, encouraging studies can be carried out to increase the number of businesses. The importance of local people in preserving the local cuisine and passing it on to future generations is also quite great (Acar, 2016). Therefore, local people can be trained on this issue and their awareness can be raised.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve
Yayın Etiği Kurulu

TOPLANTI SAYISI
11

KARAR SAYISI
22

TOPLANTI TARİHİ
6.11.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK'in yapmayı planladığı "**Yöresel Yemeklerin Üretim Sürecinin İncelenmesi: Doğubayazıt Abdigör Köftesi**" isimli çalışmada; onam formlarının gönüllülere imzalatılarak gerekli bilgilendirmelerin yapılması, veri toplama araçlarının (anket, ölçek, mülakat,...) uygulama izninin gerekli kurumlardan alınması, çalışmada kullanılacak olan veri toplama araçlarını geliştiren kişilerden müsaadelerinin alınmış olması, çalışmada ses/görüntü kaydı alınacaksa katılımcılardan gerekli izinlerin alınması, 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında kişisel verilere dikkat edilerek katılımcılardan rızalarının alınması, veri toplamaya etik kurul kararından sonra başlanması ve etik davranış ilkelerine uyulması şartıyla söz konusu araştırmanın yapılması Etik Kurulumuzca uygun görülmüş ve onaylanmasına toplantıya katılan üyelerin oybirliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Muharrem ÇETİN
Kurul Başkanı

Prof. Dr. Yavuz UNAT
Başkan Yardımcısı

Prof. Dr. Burhan BALTACI
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Selahattin
KAYMAKCI
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Tolga ULUSOY
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Abdullah Çağrı
BİBER
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Kutay OKTAY
Kurul Üyesi

Ek: İlgili Çalışmanın Başvuru Evrakları

DAĞITIM LİSTESİ

Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kuruluna
Sayın Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK

Belge Doğrulama Kodu: AAPMDF7

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/kastamonu-universitesi-ebys>

Adres: Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü, Kuzeykent Kampüsü, Merkez/Kastamonu

Telefon No: (0 366) 2801012

e-Posta:

Kep Adresi: kastamonuuniversitesi@hs01.kep.tr

Faks No: (0 366) 2801139

İnternet Adresi: www.kastamonu.edu.tr

Bilgi için :

Serdar Durur
Raportör

Telefon No: (0 366) 2801144 - 1144

