



Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliedmeęi ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma (A Qualitative Study About Konya Cultivation and General Characteristics of a Regional Product)

*Yılmaz SEÇİM^a 

^a Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

Makale Geçmişı

Gönderim Tarihi:
03.10.2018

Kabul Tarihi: 06.12.2018

Anahtar Kelimeler

Etliedmek
Gastronomi
Konya mutfacı
Kültür
Kültürel değeri

Öz

Konya, tarih boyunca her zaman önemli bir yerleşim yeri olmuştur. Anadolu'da yaşayan farklı topluluklara ev sahipliği yapması nedeniyle kültürel anlamda da birçok kültürü bünyesinde barındırmaktadır. Bu farklılıklar kentin yemek kültürünü de yakından etkilemiştir. Konya yemek kültürü deyince bamya çorbası, tirit, yaprak sarma, hoşmerim ve sacarası gibi birçok ürün akla gelmektedir. Bu ürünler dışında en çok bilinen ve tüketilen ürün ise etliedmeektir. Etliedmek çok bilinen bir ürün olmasına rağmen gastronomik yönü ele alınmamıştır. Çalışmada nitel veri analizi kullanılmıştır. Araştırmaya katılanlar Konya ilinde etliedmek salonu ve restoranlarda çalışmakta olan etliedmek ustaları ve işletmecilerdir. 14 etliedmek ustası ve 1 işletmeci kaynak kişi olarak tespit edilmiştir. Konya ilinde önemli yer ve isimlerle çalışmış araştırmaya katılmaya gönüllü olan kişiler tercih edilmiştir. Çalışma 2017 Eylül ve 2018 Mart tarihlerinde yüz yüze görüşerek gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişilerden etliedmeğin tarihçesi, üretimi, üretilen fırının özelliği ve temizliği gibi konularda bilgiler toplanmıştır. Toplanan bu bilgilerin özellikle Konya mutfak kültürü açısından çok önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca etliedmek üzerine yapılan ilk araştırmalardan olması büyük önem arz etmektedir. Çalışma sonucunda Etliedmekte kullanılan hamur, et, alet-ekipman, içerik ve fırın özellikleri tespit edilmiştir. Bu tespitlere göre etliedmek kalite standartları tespit edilmeye çalışılmıştır.

Keywords

Etliedmek
Gastronomy
Konya cuisine
Culture
Cultural value

Abstract

Konya has always been an important settlement throughout history. Because it hosts different communities living in Anatolia, it also hosts many cultures in the cultural sense. These differences also affected the city's food culture closely. Konya food culture, okra soup, tirit, leaf wrapping, hosmerim and many products such as sacarası. Apart from these products, the most known and consumed product is etliedmek. Although Etliedmek is a well-known product, its gastronomic aspect is not addressed. Qualitative data analysis was used in the study. The participants of the study are the masters and operators working in the etliedmek hall and restaurants in the province of Konya. 14 etliedmek master and 1 operator were identified as resource person. People who volunteered to participate in the study who worked with important places and names in Konya province were preferred. The study was conducted between September 2017 and March 2018 on a one-to-one basis. The participants of the study are etliedmek masters and operators working in etliedmek and restaurants in Konya. The history of etliedmek, the production of the etliedmek, the properties of the oven produced and the cleaning were collected. It is thought that this information is very important especially for Konya cuisine culture. It is also of great importance to have the first research on etliedmek. As a result of the study, Eeee used dough, meat, tool-equipment, content and oven properties were determined. According to these findings, the quality standard has been determined.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: ysecim@konya.edu.tr (Y. Seçim)

Makale Künyesi: Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliedmeęi ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209.
DOI: 10.21325/jotags.2018.304

GİRİŞ

Yemek pişirme sanatının doğuşu 5000 yıl önce ateşin keşfi ile başlamıştır. İnsan ağız ve diş yapısının çiğ et tüketimine uygun olmaması, ateşin bulunmasına kadar et tüketiminin az olduğunu ispatlar niteliktedir. Et tüketiminin insanlar arasında yaygınlaşması ateşin bulunması sonucu gerçekleşmiştir (Baysal, 2001). Günümüzde ise her toplum kendi yemek kültürünü oluşturmuştur. Zamanla oluşan yemek kültürü, gastronomi turizminin gelişmesine zemin hazırlamıştır. Gastronomi turizmi, yöresel mutfak ve bu mutfaklarda kullanılan geleneksel ürünleri tatmak ve tanımak için yapılan yolculuk olarak tanımlanabilir. Gastronomi tanımını farklı şekillerde yapmak mümkündür. Deveci var ark. (2013)'na göre gastronomi, " Yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalıdır". Gastronomi turizminin içerisinde yöresel gastronomi de son derece önemli yere sahiptir.

Her toplum geçmişini merak eder. Bu durum ise geçmişin yansımaları olan kültürleri tanıma isteğini doğurur. Kültürel zenginliği yansıtan en önemli örnek yöresel mutfaklardır. Yöresel mutfakların tanınması turistik anlamda da pazarlama bilirliliğini artırmaktadır. Gelişen yöresel turizm anlayışıyla gastronomi kavramı ve gastronomi turizmi çok daha önemli bir hal almıştır (Aksoy ve Sezgi 2015).

Konya, Selçuklu devletine başkentlik yapması, Mevlana hazretleri aşçıbaşı Ateş-baz-ı Veli gibi bir aşçıbaşına ev sahipliği yaptığı için hayli zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Halıcı, 2008:118). Mevlana döneminde Aşçıbaşı Ateş-baz-ı Veli yazılı kuralları geliştirmiş ve bu kuralları içinde önemli yere sahip olan mutfakta ekipleşme ve birlikte çalışma kurallarını yerleştirmiştir. Mevlevi dergahı Ateş-baz-ı Veli öldüğünde ateş rengi taşlarla anıt mezar yaptırmıştır. Bu durum 13. yy'da dahi yemeğin ve gastronominin önemini anlatmaktadır. 1986 yılında Feyzi Halıcı tarafından Konya'da Ateş-baz-ı Veli'nin Hakk'a kavuşmasının 700. Yıldönümü anısına uluslararası seviyede yemek kongresi düzenlenmiştir. Bu kongrede dünyanın dört bir yanından yemek yazarları ve aşçılar Konya'ya gelmiştir. Daha sonraki yıllarda özellikle bu kongrenin etkisiyle dünyada adına türbe yapılan ilk zat'ı ziyaret etmek için birçok kişi ziyarete gelmiştir ve gelmeye devam etmektedir (Halıcı, 2007:16-35). Ancak halen gastronomi tarihi açısından çok önemli olan bir lişiliğe sahip olan Ateş-baz-ı Veli hazretleri dünyaya yeterince tanıtılamamıştır.

Konya mutfağı çok zengin bir geçmişe sahiptir. Çatalhöyük (M.Ö. 6000-5000) kazılarında bulunan mutfak araç gereçleri ve bulgur mercimek gibi ürünler neredeyse 8000 yıldır Konya çevresinde yemek yapıldığını kanıtlar niteliktedir. Bulgur ve mercimek gibi ürünlerin bulunması Konya'da hala sevilerek tüketilen tandır çorbası, mercimek yemeği ve mercimekli bulgur pilavı gibi yemeklerin kökeninin ne kadar eskiye dayandığının kanıtıdır. Devamında Orta Asya'dan Anadolu ya gelen Türkler tarafından süt, yoğurt, ayran ve yufkayla birlikte Konya mutfağı şekil kazanmaya başlamıştır. Türklerin ilk yazılı kaynaklarından olan Orhun abidelerinde geyik ve tavşan eti yenildiğinden ve ölen kişi için yemekler verildiğinden bahsedilmektedir. Cumhuriyet dönemiyle birlikte tarikatların kapatılması sonucu kurumlar, aşçılar ve konaklar Konya yemek kültürünün yaşatılmasını sağlamıştır. Mevlana'nın eserlerinde ismi geçen ve fırınlarda yapılan kelle, kebab, etliekmek yapan ustalar, İbn-i Batuta'nın (1304-1369) eserinde yer alan

Konya helvacılar çarşısının ve nice bilinmeyen Konyalı aşçılar, usta-çırak ilişkisi içinde yemek geleneğini kuşaktan kuşağa taşımışlardır. Konaklarda ise anneden kızı veya kaynanadan geline Konya mutfak kültürü başarıyla aktarılmıştır (Halıcı, 2014:11-14).

Konya mutfak kültüründe fırın ve fırıncılık ürünleri ön sıralarda gelmektedir. Eskiden mahalle fırınlarında veya ailelere ait evlerin avlularında ekmek ve benzeri ürünleri pişirmek için fırınlar yapıldı. Bazı mahalle ve köylerde ise o bölgede yaşayan insanların kullanması için ortak fırınlar inşa edilirdi (Işık, 2006:26). Geçmişte Konya’da evde tüketilecek ekmek üretimi çoğunlukla evlerde yapılmasına rağmen, misafirler gelince ya da özel günlerde çarşı fırınlarında da ekmek yapıldı. Mahallede yapılan ekmekler sayesinde mahallede türüm türüm ekmek kokardı. Yapılan ekmeğin yoldan geçene veya komşulara dağıtılması önemli adetlerdendi (Özkafa, 2010:88-89).

Etliemek, yapımı yüzyıllar öncesine dayanan eski bir Anadolu yiyeceğidir. Konya halkının özellikle misafirlerini ağırlamak için mahalle fırınlarında yaptırdığı özel bir yemektir. Hz. Mevlânâ, “Ekmekle et topraktır; bunları az ye de toprak gibi yeryüzünde kalma.” sözüyle âdeta etli ekmeğin ne kadar eskiye dayandığından bahsetmektedir (Odabaşı, 1998:120).

Etliemeği pişirmek büyük bir ustalık gerektirir. Fırında meşe odunu kullanılır. Fırını ısıtmak için kullanılan ateş fırının sağ tarafında bulunmalıdır. Fırına giren etliemek 4-5 dakika piştikten sonra ateşten uzaklaştırılır ve içini çekmesi sağlanır (Odabaşı, 1998:120; Alptekin, 2007:156). Etliemek bir çarşı yiyeceğidir ve çarşı fırınlarında yapılmaktadır. Etliemekte kullanılan et mutlaka koyun eti olmalıdır. Bu et orta yağlı etlerden seçilip iki bıçak arasında kıyılarak hazırlanmalıdır. Et hiçbir zaman makinede çekilmez, çekilir ise makbul sayılmazdı. Prensip olarak 1 kg kemiksiz etten 10 adet etliemek çıkmaktadır. Ancak etliemek yiyecek kişi fazla etli olmasını isterse 100 g yerine 150 g hazırlanabilir. Etliemeğin makbulü piştikten sonra bıçak değdirmeden dürüm olarak yapılıp yenilenidir. Etliemeğin yanında genellikle süzme yoğurttan yapılmış ayran veya kızcılık şerbeti içilirdi. 1940’lı yıllarda tek etliemeğin 1,5 kuruş yani 60 paraya satıldığı bilinmektedir (Odabaşı, 1998:121). 1923 yılında kebabçılar içi denilen yerde Halepli (Arap) ismiyle anılan Hasan Gülseren Konya’ya etliemeği ilk getiren kişi olarak bilinmektedir. Bilinen en eski etliemek ustaları ise Selanikli Halil, Halepli Hasan, Kara Mustafa, Kılıcı Mustafa, Doruk Ahmet, Kebabçı Osman Vefa’dır (Odabaşı,1999:154; Odabaşı, 1998:121). Kebabçılar içi dışında mahkeme hamamı, kayıklı kahve ve kunduracılar içinde de etliemek işletmeleri bulunurdu. Kebabçı dükkânlarında bugün olduğu gibi kıymalı ve peynirli börek satılmazdı. Bunları yemek isteyenler evlerinde hazırladıkları içi çarşı fırınlarında pişirirlerdi. Bu sebeple, bu börekleri çarşı böreği ismi verilirdi (Odabaşı, 1998:120).

YÖNTEM

Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma gıdalar, mutfak kültürü ve beslenme çeşitliliği ile ilgili olguların bütünüyle anlaşılmasında ve incelenmesinde başvurulan araştırma yöntemleri arasındadır (Harris vd, 2009). Nitel araştırmanın bir özelliği olarak konunun derinlemesine ve ayrıntı olarak incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu bakımdan çalışma nitel araştırma yöntemi ve keşifsel (betimleyici) araştırma modeli kullanılarak gerçekleştirilmiştir (İslamoğlu ve Alınacak, 2016). Bu çalışmada nitel yöntemin kullanılmasının sebebi; araştırma verilerinin, doğrudan, müteşebbislerin görüşleri ile elde edilmek istenmesi, bu kişilerin görüşlerinin nicel

yöntemlerle elde edilmesinin zorluğu ve araştırmaya dâhil edilen kişilerin sınırlı olmasıdır. Araştırma verilerinin, doğrudan, etliekmek ustaları veya işletme sahiplerinin görüşleri ile elde edilmek istenmesidir. Araştırmanın evrenini Konya ilinde bulunan etliekmek ustaları ve işletme yöneticileri oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan kişilerin sınırlı olmasının sebebi ise; seçilen kişilerin Konya ilinde duayen kabul edilen ustalarla çalışmış olma veya onların kültüründe yetişmiş olma şartı bulunmasıdır. Ayrıca bu kişiler arasında sadece istekli olan kişilerin seçilmesi sınırlılık oluşturmuştur. Bu araştırmanın amacı Konya da üretilen etliekmeğin genel özelliklerinin belirlenmesi, Konya iline dışarıdan gelen yerli ve yabancı turiste en orijinal haliyle etliekmeğin sunulabilmesi için gereken unsurların belirlenmesidir. Ayrıca gastronomik bir değer olarak etliekmeğin tanıtılmasıdır. Çalışma Eylül 2017 ve Mart 2018 tarihlerinde Konya ilinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya dâhil edilen kişiler ve işletmelerle en uygun oldukları gün ve saatte randevu alındıktan sonra belirlenen gün ve saatte görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler her katılımcı için 2-3 saat arasında sürmüştür. Görüşme sürecinde ortamın sessizliği sağlanmış ve görüşülen kişinin konuya adapte olmasına dikkat edilmiştir. Görüşme yapılan kişinin kendi daha rahat ifade edebilmesi için ses tonu ve kıyafet gibi faktörlere dikkat edilmiştir. Görüşmede sorulacak soruların hazırlanmasında uzman kişilerin görüşleri, kaynak kişi olabilecek kişilerle yapılan ön görüşmeler ve literatür incelemesi göz önünde bulundurulmuştur. Araştırmada verilerin elde edilmesinde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmelerin tamamı yazılı olarak kayıt altına alınmış ve sonrasında üzerinde çözümlemeler yapılmıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmaya Konya ilinde yaşayan 1 işletmeci ve 14 etliekmek ustası katılmıştır. Tabloda 1944-1995 aralığında doğum tarihine sahip bireyler arasından çalışma yapılacak bireyler seçilmiştir. Bu seçimde geçmişte ve günümüzde etliekmek konusunda değişim olup olmadığının görülmesi amaçlanmıştır. Tablo 1’de katılımcılara ilişkin demografik özelliklere yer verilmiştir. Kaynak kişi bilgisi makale içerisinde “kk” olarak verilmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların demografik özellikleri

Kaynak kişi numarası	Kaynak kişi isim-soyisim	Doğum tarihi	Mesleği
1	Emrah yıldız	1982	Etliekmek ustası
2	Hasan Kamacı	1971	Etliekmek ustası
3	Mustafa sarı	1944	Etliekmek ustası
4	Ahmet Demirel	1992	Etliekmek ustası
5	Mehmet şendağlı	1958	Etliekmek ustası
6	Şaban Sayaslan	1976	İşletmeci
7	Selim sarı	1977	Etliekmek ustası
8	Bülent aydın	1976	Etliekmek ustası
9	Hüseyin Bolsucu	1977	Etliekmek ustası
10	İsmet aydın	1991	Etliekmek ustası
11	Yusuf erdem	1995	Etliekmek ustası
12	Hakan şendağlı	1989	Etliekmek ustası
13	Nizamettin Özden	1983	Etliekmek ustası
14	İsmail ekici	1991	Etliekmek ustası
15	Ali Tezcan	1972	Etliekmek ustası

Etlietmekğin tarihçesi hakkında bilginiz var mı sorusuna; Kk 1 ilk defa Konya merkezde ne zaman etlietmek dükkânı açıldığını bilmediğini ancak Konya'nın ilk etlietmek salonunun Kadınhanı ilçesinde açıldığını bildirmiştir. Kk 2 ise etlietmekğin Simit dükkânında çalışan ustalardan geldiğini bildirmiştir. Eskiden simit fırınlarının yanında kasaplar olurdu. Bu kasaplardan alınan etlerle etlietmek yapımına başlanmıştır. İlk etlietmekler üstü kapalı olarak yapıldı. Bu tam kapama şeklinde olmaz üstünde az açıklık bırakılırdı. Konya'da üstü açık olarak günümüzde yapılan etlietmekği ise ilk yapan kişilerden biri Selanikli Halil'dir. Konya'da etlietmek üzerine ilk açılan işletme Şendağlılardır. Konya da 1980 yılından sonra fırın sayısı arttı ve 1980 lerin sonlarında yaklaşık 30-35 civarında fırın olduğu bilinmektedir. Kk 3 1950 ler de ilk defa mesleğe başladım ve 1950 yıllarından çok öncesinde etlietmek salonlarının var olduğunu ustalarım söylerdi ama kesin tarihini bilmiyorum. Konya Kadınhanı ilçesinde ekmek ve simit yapılan fırınlarda etlietmek de üretiyorduk. Eskiden fırınlar öğlene kadar çalışır öğleden sonra ise kapatılırdı. Kadınhanı ilçesinde en eski işletme "Civanlar"dır (ceylanlar) ama ne zaman açıldığını bilmiyorum. Kk 7 mesleği ile ilgili ustaların anlattığına göre Konya'nın Kadınhanı ilçesinde 1200 lü yıllarda Raziye hatun han'ında ilk defa etlietmekğin yapıldığını biliyorum. Kk 5 1939 yılında Konya merkezde babam olan Ahmet Şendağlı tarafından şunda hala çalıştırılmaya devam eden mahkeme hamamı yanında Şendağlılar etlietmek salonu, açılan ilk işletmedir. Etlietmek Kasaplardan alınan etlerle yapıldı. Ayrıca kurbanda veya özel günlerde kesilen etler kavrulup üzerine yağ dökölüp uzun süre muhafaza edilirdi. Ağır bir misafir geldiğinde bu kavurma dükkâna getirilir ve etlietmek yapıldı. O zamanlar etlietmek salonlarında sadece etlietmek, kuşbaşı ve peynirli börek vardı şimdi çok fazla çeşit var.

Kaynak kişilerin etlietmek tarihçesi hakkında verdiği bilgiler tamamen kulaktan duyma ve yazılı olmayan bilgiler olduğu için fazla sayıda hikâye olduğu görülmektedir. Yemekleri hikâyeleştirmek o ürünün daha fazla tüketilmesine ve ilgi çekmesine katkıda bulunacaktır. Bu durum nedeniyle etlietmekğin tarihçesi ve geçmişteki yapım metodları hakkında bilgi edinmek önem taşımaktadır.

Etlietmek hamurundan kaç farklı ürün elde edilmektedir sorusuna; Kk 1 şuan çalışmakta olduğu işletmede 20'nin üzerinde ürün çıkarttığını bildirmiştir. Bu ürünler nelerdir sorusuna ise; en çok talep gören etlietmek, Mevlana (peynirli-kıymalı börek), bıçakarası, karyagdı, karyagdı bıçakarası, patatesli börek, Recai, ıspanaklı börek, ıspanaklı kaşarlı börek, patatesli börek, kaşarlı börek, ıspanaklı kaşarlı börek, kavurmalı börek, kavurmalı kaşarlı börek, mantarlı börek, kaşarlı börek, sebzeli börek, 3 peynirli börek, küflüce, küflü peynirli börek (bıçakarası etli), sebzeli börek, kekiklim ve konyada sadece kendi işletmesinde yapıldığını bildirdiği glutensiz etlietmek ve çeşitlerini yaptığını bildirmiştir. Kk 2,5,12 sucuklu ve pastırmalı ürünler, kk 3,7,14 ise kk 1'in bildirdiği ürünler dışında balıklı, kabaklı ve patlıcanlı çeşitlerde çıkarttıklarını bildirmişlerdir.

Ancak yazılı bilgilerin büyük çoğunluğunda geçmişte sadece bıçakarası, etlietmek, peynirli ve Mevlana (kıymalı-peynirli) yapıldığı görülmektedir. Etlietmek hamurunun piştikten sonra yine kalitesini koruduğu sürece çeşidin artmasının zenginlik kattığı düşünülebilir. Günümüzde gastronomi ürünlerinin çeşitlenerek değerini artırdığı görülmektedir. Etlietmek çeşidinin de günden güne farklılaştığı ve zenginlik kazandığı tespit edilmiştir.

Etlietmek muhafazası nasıl olmalıdır sorusuna; Kk 1 Uzun yola gidilecekse, etlietmek piştikten sonra buharı alınıp ılık bir şekilde önce gazete kâğıdı ile sarılıp, ardından alüminyum folyo veya karton kaba koyulmalı. Bu şekilde 3 gün dayanabilir. Kk 2 aynı işlemle muamele ettikten sonra streç filme de dıştan sarılması gerektiğini ve dondurucuda 6 ay saklanabileceğini söylemiştir. Kk 3,5,6,7,10,12,14, uzun yola gidilecek etlietmek tamamen soğutulup karton kutuya konup gönderilmelidir. Etlietmek mayalı hamurdan yapılmazsa uzun yola dayanmaz. Bu yüzden uzun olarak yapılan etlietmekler paketlenip uzun yola gönderilememelidir. Kk 13 uzak yola gönderilecek etlietmek tam pişirilmemeli ve ısıtma payı bırakılmalıdır. Ayrıca uzun yola gidecek etlietmek mutlaka mayalı hamurdan yapılmalıdır.

Kaynak kişilerin uzun yola gönderilecek etlietmeğin piştikten sonra mutlaka soğutulması gerektiği konusunda görüş birliğine varmışlardır. Yemeklerin nakli konusunda ürünün özelliğine bağlı olarak değişimler olmaktadır. Etlietmeğin muhafaza ve nakliyesi konusunda bilgi ve deneyim sahibi olmak ürünün pazarlana bilirliliğine katkıda bulunacaktır.

Konya merkezi dışında Etlietmek tüketilmekte midir sorusuna; Kk 1,3,7,10,13,14,15 Konya ilçelerinde de etlietmek tüketimi oldukça fazladır. En çok etlietmek yapılan ilçeler ise; Başta Kadınhanı olmak üzere, Ereğli ve Akşehir. Konya dışında İzmir, Bursa, Antalya, Sivas, Aksaray, Nevşehir, İstanbul, Afyon ve Karamanda Etlietmek tüketimi fazladır. Kk 2,5,12 ise bu il ve ilçeler dışında özellikle Konya ilçesi Cihanbeyli'nin son yıllarda etlietmek konusunda ilerlediğini bildirmiştir. Ustaların tümü Konya'da üretilen etlietmeğin lezzetinin diğer illerde üretilenlerden çok daha üst seviyede olduğunu bildirmişlerdir. Kk 5 Cihanbeyli ilçesinin son yıllarda etlietmek konusunda iyi duruma gelmesini; Konya ya gelip yetiştikten sonra memleketlerine giden Cihanbeyli'li ustalardan kaynaklandığını belirtmiştir.

Etlietmek günümüzde ülkemizin birçok bölgesinde yapılmaktadır. Ancak orijinal etlietmek üretiminde bazı sıkıntılar yaşandığı görülmektedir. En önemli problemin ise yetişen ustaların orijinal etlietmek hamuru, işlenmesi ve içeriği hakkında deneyim sahibi olmamaları gösterilebilir. Ayrıca Konya dışında etlietmek üretimi ve satışının hem Konya'ya hem de Konyalı ustalara katkı sağladığı ve gelecekte katkı sağlamaya devam edeceği aşikârdır.

Etlietmek üretiminde içerik nasıl olmalıdır ve hangi et kullanılmalıdır? Sorusuna; Kk 1,3,7,10,14 orijinal etlietmekte 100 g kıymadan (düve kaburga), 100 g harmanlanmış soğan, biber, domates ve tuz eklenerek toplam 200 g iç harç hazırlanır. Eskiden etlietmek yapımında 230 g hamur ve 280 g iç harç kullanılırdı. Günümüzde 180 g hamur en fazla 180-200 g iç harç kullanılmaktadır. Yaşlı hayvan eti gelirse 1 kg dana etine 150 g kadar kuzu eti ilave edilmelidir. Etlietmek fırına atılmadan önce altına ranzuman atılmalıdır. Bu ranzuman 0.1 kalınlıkta olmalıdır. Kk 2 eskiden etlietmek dana döş ve kuzunun sıyrıntılarından yapılırdı. Günümüzde ise sadece dana eti kullanılmaktadır. Harcına kavram (hayvanın sırt altında bulunan yağ) yağı ilave edilmektedir. Etlietmek hamuru için kk 2, 3 eskiden etlietmekte kendi yaptığımız ekşi mayayı kullanırdık ama şimdi ustalar yaş maya kullanıyor. Bu durumda kalitesini etkilemektedir. Kk 6 yaklaşık 15 yıl kadar önce etlietmek üretiminde kullanılan et sadece kuzu kaburgadan elde edilirdi ve içerisine ekstra yağ ilavesi yapılmazdı. Günümüzde ise daha çok dana kaburga kullanılıyor ve kavram yağı ilavesi yapılıyor bu durum aynı zamanda maliyetinde düşmesini sağlamaktadır.

Literatür bilgisinin bulunduğu kısımda da görüldüğü gibi geçmişte etliekmek sadece koyun etinden yapılmaktadır. Ancak günümüzde değişen yaşam koşulları sonucu koyun etinde koku olabileceği sebebiyle tüketiminin neredeyse hiç olmadığı görülmektedir. Etliekmek üretiminde hangi etin ve hangi içeriğin ne şekilde kullanılacağına bilinmesi büyük önem taşımaktadır. Gerçek etliekmek üretiminde hayati konulardan biri olarak ön plana çıkmaktadır.

Etliekmeğin yapısal özelliği nasıl olmalıdır sorusuna; Kk 1,3,7,10,14 etliekmeğin eni 20-25 cm, boyu 70-80 cm olmalıdır. Ancak günümüzde etliekmek boyu 1.50 cm ye kadar uzatılmaktadır. Bu uzatma sunumda görsellik açısından zenginlik katmaktadır. Kk 2,3 yapısı ince ve geniş olmalıdır diye eklemiştir. Kk 10 iyi bir etliekmek yaklaşık 5 dakikada pişmelidir. 5 dakikadan uzun sürede pişiyorsa etliekmek hamuru kalın demektir. Yağlılığı çok fazla ve çok az yağ olmamalıdır. Hamurun üzerinden akmayacak kadar yağ konulmalıdır. Yağ oranı tüm malzemenin %20'si oranında olmalıdır.

Kaynak kişilerin genel düşüncesinin eni geniş ve boyu 1 metrenin altında yapılan etliekmekleri makul bulduğu görülmektedir. Ancak özellikle sunum konusunda yaşanan avantajlar nedeniyle uzun etliekmek üretiminin artış gösterdiği görülmüştür. Etliekmeğin yapısal özelliğinin bilinmesi hem müşteri hem de üretici tarafından avantaj sağlayacak ve tüketiciler daha iyi bir ürün beklentisinde iken üreticiler ise daha iyi ürünü sunma çabasında olacaktır.

Kaliteli bir Etliekmek fırınının genel özellikleri nasıl olmalıdır sorusuna; Kk 1,3,5,7,10,12 Kaliteli bir fırının ölçüsü 2.50 X 2.50 olmalıdır. Kapak 80 cm, taş ve yer yüksekliği 90 cm olmalıdır. Yapımında Konya sille taşı kullanılır, sille taşı ısınma ve soğumada diğer taşlardan çok daha kalitelidir. Tabana cüruf (ateş tuğlası, bims kumu, kırık cam, kırık taş ve tuz) yapılmalıdır. Sille taşı olmazsa Antep taşı kullanılmalıdır. Kk 2,5,12 ise ölçüleri; usta 1 in genel fırın ölçüleri ile aynı olmakla birlikte; merkez ve kubbenin yüksekliği 70-85 cm, fırın kapağı 90-110 cm, fırının yerden yüksekliği 102 cm olmalıdır ve 15 cm (cüruf) üzerine sille taşı eklenince 117 cm olmalıdır bu yüksekliğin altında olursa usta çok eğildiği için verimli çalışamaz. Fırının bacası kapağın üstünde olmalı ve yaklaşık 30 cm olmalıdır. Kk 13,15 fırının tamamen ateş tuğlasından yapılmasının daha iyi olacağını bildirmiştir.

Ustaların tamamı fırında sille taşı kullanılması gerektiğini bildirmişlerdir. Bu taş, Konya'nın 8 km uzağında bulunan sille mahallesindeki taş ocaklarından elde edilmektedir. Sille taşı, pembe renkli ve yumuşak dokulu bir özelliğe sahiptir. 2 çeşidi bulunmaktadır; biri dayanıklı ve sert, diğeri fazla dayanıklı değildir. Kolay işlenmesi ve bölgede bol miktarda bulunması nedeniyle çok tercih edilen malzemelerden biridir. Herkes tarafından bilinen ismi "Sille" taşıdır, bir başka ismi ise "Kentaşı" dır. (Aktaş yasa, 2016:154; Önder, 1971:270; Oral, 1961:356). Sille taşı kolay işlenmesi ve yörede bol bulunması sebebiyle fırın yapımında en çok tercih edilen malzeme olmuştur.

Işık (2006) tarafından hazırlanan Konya mutfak kültürü ve Konya Yemekleri kitabında kaynak kişi tarafından bildirilen fırın yapımı şu şekilde bildirilmiştir. " Fırın, evin avlusunun kuzey batısına bitişik olarak inşa edilmiştir. Yapımında kerpiç ve taş kullanılmıştır. Dikdörtgen bir mekân olan fırın iki katlıdır. Fırın mekânında dolap ve ocaklar bulunur. Kapıdan girildikten sonra geniş bir işlik mekânı bulunmaktadır. Esas fırın mekânının batısında yer alır. Fırın ağız dikdörtgendir. Ekmeklerin pişirildiği kısım oldukça geniş ve yarım daire şeklindedir. Fırının içi eskişehirden getirilmiş ateş tuğlaları ile inşa edilmiştir. Fırının üst katında hamur yoğurmak ve hazırlık için kullanılan hamur hane vardır. Buraya ahşap merdivenle çıkılmaktadır." Şeklinde tanımlanmıştır. Aynı kaynakta fırını yakmak için kemre

(kurumuş koyun dışkısı) kullanıldığı ve iyi yandığında kokusunun olmadığı bildirilmiştir. Bu sorunun sorulmasında ki asıl amaç etliemek üretiminin en önemli noktası olan fırının genel özelliklerinin tespit edilmesidir.

Kaliteli bir etliemek için gerekli olan koşullar nelerdir sorusuna; Kk 1,3,7,14 Fırının ısısının tam ayarlanmış olması gerekiyor. Fırının tabanı düşük olmamalı, fırın tezgâhı siyah granit olmalı, etliemek piştikten sonra ise plastik tahta üzerinde kesim yapılmalıdır. Eskiden tahta üzerinde kesim yapılıyordu. Ancak günümüzde plastik kesme tahtaları kullanımı artmıştır. Kk 2 Kaliteli etliemek için; fırın az alevli olmalıdır. Fırında yakmak için meşe ve çirasız çam kullanılmalı, etliemek içeriği %50 kıyma ve %50 sebze harcından oluşmalı, mutlaka içerisine kavram yağı ilave edilmelidir. Kk 5,12 ise etin içine yağ ilave edilmesinden etin yağlı olması lezzeti artırır. Konya’da etliemeğin daha lezzetli olması kullanılan sille taşından kaynaklanmaktadır. Diğer illerde yapılan fırınlar ise genellikle farklı taşlardan yapılmaktadır. Bu sebeple Konya’da yapılan etliemeğin lezzetini başka illerde yakalayamazlar. Kk 5 bazı işletmelerde etliemeği uzun yapmak için maya kullanmazlar bu yapılan, etliemeğin kurumasına sebep olur ve uzun yolda bozulur. Kk 12 Mevlana (peynirli-kıymalı) ve peynirli böreklerin üzerine sürülen yağın tahta ile sürülmesi önemlidir. Fırça ile sürülürse fırça kıllarının üründe kalması, fırçanın fazla temizlenmemesinden kaynaklı mikroorganizma çoğalması görülür. Ayrıca sunumda kullanılan tahta sunum aparatlarının da sağlıklı olduğunu düşünmüyorum. Kk 5,12 etliemeğin iç harcına çiğden maydanoz atılmamalı rengi bozulur ve kalitesiz bir ürün ortaya çıkar. Maydanoz isteniyorsa ince kıyılmış olarak piştikten sonra üzerine atılmalıdır. Kk 13 sürekli yanan fırında yapılan etliemekler diğer fırınlarda yapılanlara nazaran daha lezzetlidir. Kaynak kişilerin bildirdiği en önemli nokta kaliteli bir etliemekte fırında kullanılan odunun etkili olduğudur. Aynı şekilde fırın yapımında kullanılan sille taşı da lezzete olumlu yönde katkı sağlamaktadır.

Etliemekte çeşidin çoğalması kaliteyi düşürür mü sorusuna; Kk 1,3,7,10,14 çeşidin çoğalması kaliteyi etkilemez demıştır. Sebebini ise hepsinde aynı hamur kullanılıyor. İç malzeme sıvı bir içeriğe sahip değilse bir problem olmaz. Usta 2 çeşit çoğaldıkça kalitenin bozulduğunu bildirmiştir sebebini ise; Usta kendini göstermek için hızlı çalışır ve hamurda bozma yapar olarak açıklamıştır. Kk 5,12 çeşidin çoğalması günümüzde ürünlerin çoğalmasına sebep olmuştur. Kaliteyi kısmi olarak etkileyebilir. Eğer çeşit fazla olursa ve bazı çeşitler çok satılmazsa bekleyen ürün hamurun bozulmasına sebep olur. Ama çok çeşit genel manada müşteri memnuniyeti için önemlidir. Kk 6 ise kaliteyi çok fazla etkilediğini, sebebini ise ürün çeşitliliğinden dolayı standartların sağlanamadığını bildirmiştir. Bu soruda etliemek üretimi yapan bireylerin çeşidini artırırken kalitenin ne düzeyde değiştiğinin tespit edilmesi amaçlanmıştır.

İş bittikten sonra fırın temizliği ne zaman ve nasıl yapılır sorusuna; Kk 1,2,3,7,10,13,14 silgi ismi verilen bir aparat ile temizlenir. Uzun bir sopanın ucundaki kancaya uzun ve büyük bir bez bağlanır buna silgi ismi verilir. Bu sopa ile tozlar ve küller toplanarak bir kovanın içine alınır. Tezgâh ise sabunlu su ile zaman zaman silinmelidir. Kk 3,7 içerisinde naylon bulunmayan bir silgi ucu kullanılmalı ve mutlaka 80-100 etliemekte bir temizlenmelidir. İşletmeden çıkmadan önce fırın tamamen temizlenmeli sabah gelince yine temizlenmelidir. Kk 5,12 silginin üzerine takılan kumaş ağır olmalı ve oval hareketler yaparak fırın silinmelidir.

Üretim aşamasında temizlik ve hijyen en önemli başlıklardandır. Özellikle iş başlangıcı ve bitişindeki temizlik büyük önem arz etmektedir. Ancak bu temizliğin hangi malzemelerle nasıl yapılacağı da hijyenin tam sağlanması açısından önem taşımaktadır.

Etliemek fırınının nerede olduğunun önemi var mıdır sorusuna; Ustaların tamamı fırının nerede olduğunun bir önemi yoktur. Ancak fırının sola dayalı olması sağının geniş olması tırnakçının rahat çalışabilmesi için önemlidir. Kk 6,13,15 ise etliemek fırınlarının işletme salonlarının giriş katında olması ve gösterişli bir şekilde dizayn edilmesinin müşteri memnuniyeti açısından önemli olduğunu bildirmiştir.

Kaynak kişiler, fırının yerinin nerede olduğunun önemli olmamasını beyan etmesine rağmen Konya ilinde ki fırınların büyük çoğunluğunun giriş katında ve dikkat çekici bir şekilde dizayn edildiği görülmektedir. Konya ilinde yaşayan bir kültür olması sebebiyle fırınlarda Selçuklu motifleri kullanmak görsel ve kültürel açıdan zenginlik sağlayacaktır.

Etliemek hamurunda hamurun özelliği nasıl olmalıdır sorusuna; Kk 1 Birinci sınıf beyaz un ve esmer un kullanılır. %60 beyaz, %40 esmer un kullanılmalıdır. Yoğurulmasında, 10-12 kg un'a, 10 litre su, 1 avuç tuz, 20 g yaş maya ilave edilerek yoğrulur. Kk 2,5,12 %20 beyaz un, %80 esmer un kullanılmalıdır. Yaz ve kış farklı ölçülerde maya atılır. Yazın soğuk su ile yoğrulan hamura 2,5 kg un'a 1,5 g maya kullanılır. Kışın bu ölçünün iki katı maya kullanılır. Yaklaşık 1 saatte yoğrulan hamur mayalanır. Yoğrulan hamur dolaba koyulmazsa 7 saat sonra bozular. Fazla bekletilmesi halinde ekşime meydana gelir. Ekşime olan hamurda istenen uzama elde edilemez. Kk 3,7,10,14 etliemek hamuru için beyaz un'un fazla miktarda kullanılması gerektiğini bildirmişlerdir. Eskiden farklı unlar kullanıyorduk ancak şimdi onların aynı kalitede çıkması nedeniyle beyaz un'u daha fazla kullanıyoruz. Hamur yoğrulduktan sonra 4-5 saat içinde tüketilmelidir ancak -1 ısısında buzdolaplarının işletmede olması ile sabah yoğrulan hamur akşama kadar dayanır. Eskiden dolap olmadığı için sabah ve öğleden sonra olmak üzere 2 posta hamur yoğrulurdu. Usta 5 eskiden mayayı kendimiz yapardık bir gün önceden hazırlanan hamurlardan birini maya yapmak için kullanırdık. Kk 13,15 işletmede 4 çeşit un kullanıyoruz. Bu unlar hamura sünme, kızarma, yumuşak tutma gibi farklı özellikler kazandırmaktadır. Etliemek hamuru mutlaka ikinci sınıf undan hazırlanmalıdır. Kk 9,11 etliemek hamurunda %100 esmer un kullanıldığını bildirmiştir. Bu soruda Etliemeğin hangi hamurdan ve nasıl yapıldığını bilmek ustaların ürün kalitesini artırmasında etkili olacaktır.

Fırında kaç kişi çalışır ve görevleri nelerdir sorusuna; Ustaların tamamı, Fırında tırnakçı, kürekçi, hamurkar ve kesimci çalışır. Hamurkar, etliemek hamurunu yoğuran ve keserek hazırlayan kişidir. Tırnakçı eti karıştırıp hamura şekil verir ve harcı hamura yayar. Kürekçi tırnakçının hazırladığı etliemekleri fırına atıp pişirir. Kesici ise fırından çıkan etliemeği isteğe uygun kesip hazırlayan kişidir. Bazı işletmelerde tırnakçı aynı zamanda hamur yoğurma işine de bakar. Bu soruda etliemek fırınlarında çalışacak personel ve görevlerini tespit etmek amaçlanmıştır.

Etliemek sunumu için kullanılan teknikler nelerdir sorusuna; Kk 1 tahta üzerine koyularak üzerine maydanoz közlenmiş biber ve yanına da limon koyulur. Kk 2,5,12 sunum için merdiven, çatalağzı ve kuşyuvası kesimleri yapılır. Tabaga dizilerek servise sunulur. Özellikle Konya dışından gelen misafirler için çatalağzı kesim

şeklinin çok kullanıldığını bildirmiştir. Ustaların tamamı etliekmek yerken çatal ve bıçak kullanımının uygun olmadığını ancak istek halinde müşterilere verildiğini bildirmişlerdir. Bu kesimlere ilave kk 3,7,10,14 yaprak kesim (yan geniş kesim) uyguladıklarını yanına közlenmiş biber, domates ve soğan koyduklarını bildirmişlerdir. Kk 6 eskiden etliekmek 5'e bölünür ve yağlı kâğıt üzerinde servis edilirdi. Yazın közlenmiş biber, domates ve maydanoz, kışın ise turp ve turpgiller ile servis edilirdi. Konyalılar için etliekmeği elle yemek büyük haz sebebidir. Evlerde yenilen etliekmekte ise tüm etliekmek sofranın ortasına koyulur ve herkes aynı siniden yedi. Kk 13, 15 uzun ve ince yapılan etliekmek daha kalitelidir.

Ayrıca uzun ince etliekmek müşterinin iştahını açar ve daha çok yenilir. Literatür bilgi dede görüldüğü gibi eski Konya alışkanlıklarında Etliekmeğin elle yenmesi makbul olanıdır. Ancak toplumun değişen yapısı nedeniyle etliekmek tüketiminde çatal-bıçak kullanımının arttığı görülmektedir. Bu sorunun çalışmaya katılan kişilere sorulmasının temel amacı yerli veya yabancı turistlere sunulacak tabakların sunum tekniklerinin değiştirilip değiştirilemeyeceğinin tespit edilmesidir.

SONUÇ

Kökeni çok eskilere dayanan Konya mutfağında Gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gereken birçok ürün vardır. Bu ürünlerin başında ise etliekmek gelmektedir. Etliekmek benzeri ürünler Türkiye'nin birçok yerinde yapılmasına rağmen Konya Etliekmeği Türkiye'de ve dünyada kabul görmüş çok önemli bir değerdir. Konya'da fırıncılık geçmişinin çok eskilere dayanmasına rağmen etliekmeğin ne zaman yapıldığı net olarak bilinmemektedir. Yapılan bu çalışma sonucunda Konya merkezde ilk Etliekmek salonunun resmi olarak 1939 yılında açıldığı görülmektedir. Ancak literatür bilgide görüldüğü gibi resmi olmasa da çok daha eski dönemlerde etliekmek ustalarının isimleri görülmektedir. Bu durumun Cumhuriyet öncesi dönemde dışarıda tüketimin az olması ile ilgili olduğu düşünülebilir. Görüşme yapılan kişilerin hiçbiri tarihçesi hakkında detaylı bilgi verememelerine rağmen kısmi görüş ve duyumlarını aktarmışlardır. Konya etliekmeği'nin lezzetli ve farklı oluşunun sebebi ise başlıca fırınlar ve usta-çırak ilişkisinin hala etkin bir şekilde devam etmesinden kaynaklanmaktadır. Sorulan bir başka soruda etliekmek hamurundan yapılan çeşitlerin çoğalmasının kaliteyi etkileyip, etkilemediğidir. Genel görüş etkilemediği yönünde bildirilmiştir. Ancak çeşidi fazlalastırırken orijinal tat ve görünüşe sahip etliekmeğin de korunması önem arz etmektedir. Etliekmek gramajının geçmişe oranla düşmesinin sebebi ise insanların porsiyonlarını daha küçük istemeleri olarak görülmektedir. Bu araştırmadan da anlaşılaacağı üzere Konya etliekmeği çok değerli gastronomik bir üründür. Bu ürünün pazarlanması ve geniş kitlelere aktarılması büyük önem taşımaktadır. Pazarlanması esnasında Konya iline gelen turistin kendi etliekmeğini hazırlaması, etliekmek fırınlarının tanıtılması ve yapımında turistlerin bulunması gastronomi turizmine katkı sağlayabilir. Ayrıca Türk yemeklerinin Türkçe isimler ile sunulması ve tanıtılması ileride aidiyetinin tartışılmasını da engellemiş olacaktır. Konya, farklı birçok medeniyet ve Selçuklu devletine başkentlik yapması ile birçok destinasyon alanını bünyesinde barındırmaktadır. Bu destinasyon alanlarını gezmek için gelen yerli ve yabancı turistlere gastronomik değerlerde tanıtılarak daha fazla konaklama ve harcama konusunda katkıda bulunulabilir. Örneğin makale içinde sorulan sorulardan olan; etliekmeğin sunum şekilleri değiştirilerek farklı konseptlerde denenmelidir. Bütün halde servis edilip elle bölünerek yenilmesinin yanından çatalağzı denilen küçük dilimler halindeki kesim şekli ile de sunulabilir. Etliekmeği elle yemenin kültürel bir değer

olduğu yerli ve yabancı turiste anlatılmalıdır. Hazırlanan farklı sunumlarda orijinal etliekmek yapısı ve içeriğinin değiştirilmemesine özen gösterilmelidir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3 S:79-89.
- Aktaş Yasa, A. (2016). Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi Konya Yapılarında Malzeme Kullanımı Ve Yapım Teknikler, *Vakıflar Dergisi*, 45, Haziran 2016.
- Alptekin, A. (2007). *Konya mutfacı* (y.lisans tezi), Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı.
- Baysal, A. (2001). *Vejetaryen Yemekleri*, Özgür Yayınları (1. Baskı), İstanbul.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 30-31.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfacı* (1. Baskı), İstanbul, Metro Kültür Yayınları, S:16-35.
- Halıcı, N. (2008). Tandır Değil Fırın Kebabı, *Konyalife Dergisi*, 17, 118.
- Halıcı, N. (2014). *Konya Mutfacı*, Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, 11-14.
- Harris, J.E., Glesanon, P.M., Sheean, P.M., Boushey, C., Beto, J. ve Bruemmer, B. (2009). An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals. *Journal of the American Dietetic Association*, 109:80-90.
- Işık, A. (2006). *Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri*, Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, No:114, 26-27.
- İslamoğlu A.H, Almiaçık Ü. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, 3. Baskı, Beta yayınevi, İstanbul.
- Odabaşı, A.S. (1998). 20.yy. Başlarında Konya'nın Görünümü, Konya, Kültür Md. Yayınları, 1998, s.120.
- Odabaşı, A.S. (1999). *Geçmişten Günümüze Konya Kültürü*, Konya, Selçuklu Belediyesi Kültür Müdürlüğü Yayınları, No:13, s:154.
- Oral, M. Z. (1961). *Konya'da Sırçalı Medrese*, Belleten, XXV/ 99, s. 355-39.
- Önder, M (1971). *Mevlâna Şehri Konya*, Ankara: Konya Turizm Derneği Yayınları.
- Özkafa, A. (2010). *Gonya Kitabı*, Konya, Memleket gazetesi yayınları, No:5 s:88-89.

A Qualitative Study About Konya Cultivation and General Characteristics of a Regional Product

Yılmaz SEÇİM

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Extensive Summary

Etlietmek is a regional product that is heavily consumed in Konya. However, the lack of a scientific study on etlietmek significantly affects its recognition. Based on the qualitative data analysis, it is thought that this study will contribute to the introduction of etlietmek from the top of Konya regional products. The source of the question about the history of etlietmek, the source of the ear to respond to information. In the past, it was seen that meatballs were mostly made in bagels and bread ovens, but over time, only bread was formed. In these enterprises, many different products are made from etlietmek dough. The source of the people working on etlietmek pasture only knife between the knife, etlietmek, cheese and Mevlana (minced-cheese) were made. Nowadays, the variety of products made from bread dough.

Etlietmek, which can be sent to long distances, must be cooled before packing and then packaged. The etlietmek to be sent to a remote location should be left without a certain amount of heating. If this heating share is not left, the desired flavor cannot be attained. Despite the production of etlietmek in different cities and districts outside Konya, it has not become widespread. However, especially in the province of Konya province of Kadınhanı etlietmek and etlietmek dough products are in a very good position. Some people even reported that the first bread production was in the district of Kadınhanı. A large mass reached a consensus on the size of the bread dough and its internal material 100 g of onions, 100 grams of ground onions, peppers, tomatoes and salt are added to the original etlietmek. In the past, 230 g dough and 300 g of mortar were used in etlietmek making. Today, 180 grams of dough is used up to 180-200 g meat and vegetables. In the past, only lamb breast meat was used in bread production. However, due to the increase in cattle and the nutritional structure of the society today, the use of lamb is almost non-existent.

Today, beef rib meat is used. But from time to time the leg meat can be used. If the meat is used, the tail oil should be added into it. In terms of etlietmek structure, it is seen that the general idea of the source people is wide and the meat with less than 1 meter length is considered reasonable. However, it has been observed that the production of long meat bread has increased due to the advantages of the presentation. Should not be too fat to flow through the etlietmek. Low amount of animal fat may cause low quality of etlietmek. Animal fat should not be poured over the dough. The animal fat content should be 20% of all material. For a quality bread; The temperature of the oven must be fully set. During cooking, oak and pine wood should be used. The oven loom should be made of black granite. After baking the etlietmek should be cut on the plastic board. It used to be cut on the wood board. The oven must be low-flammable during cooking for a quality etlietmek. In order to burn in the oven, oak and pine should be used. The contents of the etlietmek should be 50% minced meat and 50% vegetable mortar. must be added to animal fat. In order to increase the flavor, instead of adding animal fat into the flesh, the fat is increased. In Konya, the etlietmek is more delicious because of the stone used. The ovens made in other provinces are usually made of different stones.

Therefore, they cannot catch the taste of bread made in Konya in other provinces. In some businesses, they don't use yeast to make long bread. This makes the bread dry and deteriorates on the long way.

Etliekmeks made in a continuous burning oven are more delicious than those made in other ovens. In the same way, the stone used in the kiln construction makes a positive contribution to taste. Etliekmek oven cleaning is done with an apparatus called eraser. A large cloth is attached to the hook on the end of a long stick and is called an eraser. With this stick, dusts and ashes are collected and taken into a bucket. The bench should be wiped off with soapy water from time to time. The masters do not matter where the oven is. However, the right of the oven to be left to the right to be wide, it is important for the nailer to work comfortably. The fact that etliekmek ovens are on the ground floor of the operating halls and designed in a flashy manner is important in terms of customer satisfaction. Although the source people declare that the location of the furnace is not important, it is seen that the majority of the furnaces in Konya are designed on the ground floor and are remarkably designed. The size of a quality bread oven should be 2.50 X 2.50. Cover should be 80 cm, stone and floor height should be 90 cm. Konya sille is used in the construction of stone, sille stone is much more quality than heating and cooling. Although the source people declare that the location of the furnace is not important, it is seen that the majority of the furnaces in Konya are designed on the ground floor and are remarkably designed. Long thin etliekmek opens the customer's appetite and is eaten more. As seen in the literature in the old Konya habits As it can be seen in the literature, it is the one that is desirable to be eaten by etliekmek manually in the old Konya habits. However, due to the changing structure of society, it is seen that the use of cutlery increases in bread consumption. In order for Konya to be more efficient in Gastronomy tourism, it is very important to introduce etliekmek-like products. Although etliekmek is very recognized in Turkey, it is observed that at a relatively low level of international recognition. It is important to organize activities and to prepare projects for the promotion of etliekmek. In addition, the gastronomy tourist coming to the province of Konya can be arranged at events such as making the product and producing its own etliekmek.