



## Journal of Recreation and Tourism Research

Journal home page: www.jrtr.org

ISSN:2148-5321

### ŞANLIURFA'DA ÖZEL GÜNLERDE YAPILAN YEMEKLERE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Muhabbet ÇELİK<sup>a</sup>

Mustafa AKSOY<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey (muhabbet@gazi.edu.tr)

<sup>b</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey (maksoy@gmail.com)

#### ARTICLE HISTORY

##### **Received:**

31.03.2017

##### **Accepted:**

10.04.2017

##### **Anahtar Kelimeler:**

Gastronomi turizmi  
Şanlıurfa mutfağı  
Yerel yiyecekler

##### **Keywords:**

Gastronomy tourism  
Şanlıurfa cuisine  
Local dishes

#### ÖZ

Birçok medeniyete ev sahipliği yapan, sahip olduğu dini, kültürel ve tarihi çekiciliklerle önemli bir turizm potansiyeli olan, dünyaca bilinen kuruluş efsanesi ile tanınan ve Kurtuluş savaşıyla adını “Şanlı” unvanı ile tarihe kazıyan, zengin damak tadına sahip Şanlıurfa’da özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin araştırılması, çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Çalışmada, yörenin mutfak kültürü incelenmiş ve yerel halkla yüz yüze görüşülüp özel günlerde yapılan yemeklerle ilgili detaylı bilgiler verilmiştir. Araştırma Şanlıurfa ilinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda, Şanlıurfa’nın özel günlerdeki yemek kültürü hakkında bulgular elde edilmiştir. Özel günlerde yapılan yemekler incelendiğinde çiğköfte, tepsi kebabı, lahmacun, üzlemeli pilav, kuzu kaburga, borani, doğrama, ciğer kavurma, kebab türleri; tatlı olarak zerde, şıllık, kadayıf ve çorba olarak da lebeni çorbasının tercih edildiği tespit edilmiştir. Yemeklerin ana malzemesini ise et, bulgur, acı isot ve sadeyağ oluşturmaktadır. Araştırma ile Şanlıurfa’nın yöresel yemekleri ve gelenekleri hatırlatılarak, sürdürülebilirliğine katkı sağlanmış olacaktır.

#### ABSTRACT

This study aims to introduce the local tastes of Şanlıurfa, the cradle of many civilizations, having a significant tourism potential with its religious, cultural and historical attractions, having a world-wide known foundation legend, putting its stamp on the history with the title “Şanlı-glorious” during the Independence War. The cuisine culture of the city is examined in this study and face-to-face interviews have been made with the local people in order to introduce the details of the dishes cooked on special days. The study has been conducted on a small sample in Şanlıurfa City. Certain findings have been obtained in connection with the food culture of Şanlıurfa for special days as a result of the study. When we study the dishes cooked on special days, we observe that such dishes include çiğköfte, tepsikebabı, lahmacun, üzlemeli pilav, kuzu kaburga, borane, doğrama, ciğer kavurma and other types of kebab; and the desserts include zerde, şıllık and kadayıf; and also lebeni as soup. The main ingredients of the dishes constitute meat, bulgur (broken wheat), hot pepper (isot) and plain butter. The study will remind the tastes and traditions of Şanlıurfa, which have sunk into oblivion; and contribute sustainability of the culture and development of the region’s gastronomy.