T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

COĞRAFİ İŞARETLİ KÖFTELERİN BÖLGE GASTRONOMİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ: EGE BÖLGESİ ÖRNEĞİ

Seren KAVAS

Danışman
Doç. Dr. Turgay BUCAK

İZMİR- 2023

TEZ ONAY SAYFASI

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum "Coğrafi İşaretli Köftelerin Bölge Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Ege Bölgesi Örneği" adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım

…/…/2023

Seren KAVAS

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Coğrafi İşaretli Köftelerin Bölge Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Ege Bölgesi Örneği

Seren KAVAS

Dokuz Eylül Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Bölgeler ve iller gastronomik ürünlerini koruyabilmek, pazarlayabilmek ve gelecek nesillere aktarabilmek adına coğrafi işaretleme sistemini kullanmaktadır. Aynı zamanda coğrafi işaretleme, destinasyonların tanıtımında önemli bir araç olarak kullanılmaktadır. Coğrafi işaretleme ve destinasyona yönelik yapılan çalışmalarda ortaya çıkan sonuçlarda coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin turistlerin ziyaret niyetini olumlu yönde etkilediği ve bunun bölgeyi ziyaret eden turistlerin sayısında önemli bir artışa neden olduğu yönündedir. Destinasyonların gastronomik kimlik kazanma süreçlerinde yöresel ürün ve değerlerini ön plana çıkardığı ve gastronomik ürünleri ile markalaşma çabası içerisinde olduğu görülmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerinin tanıtım faaliyetlerini yeterli düzeyde gerçekleştirmiş olan bölgeler veya şehirler ürünleri ile gastronomik anlamda özdeşleşmektedir. Ancak coğrafi işaret sonrası tanıtım faaliyetlerine yeteri önem verilmemiş olan ürünler ise coğrafi işaret ile tescil edilmiş olmasına rağmen bilinirlik yönünde daha geri planda kalmaktadır.

Bu kapsamda bu araştırmanın amacı Ege bölgesinde coğrafi işaret tescili almış olan köfte/ köfteli yemeklerin bölge gastronomisindeki yeri ve önemini analiz etmektir. Araştırma bölümü için coğrafi işaret tescilli köfte/ köfteli yemekleri tescil ettiren kurum ve kuruluşlarda konu ile yakından ilgilenmiş yetkili personel ve sürece akademik bilgileriyle katkıda bulunmuş uzman kişiler ile önceden belirlenmiş olan sorular (yarı yapılandırılmış görüşme)

kullanılarak, yüz yüze görüşme yapılmış ve katılımcıların görüşleri alınmıştır. Elde edilmiş olan veriler içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir.

Araştırma sonucunda, Ege bölgesinde tescil edilmiş olan her köftenin aynı bilinirlik düzeyine sahip olmadığı belirlenmiştir. Katılımcılar tarafından coğrafi işaretlemenin ilgili köftenin tanıtımına katkısı olduğu ancak yörelerinin köfteden ziyade farklı ürünleriyle ön plana çıktığı ve ilgili köftelerinin birçoğunun hali hazırda yöre adı ile özdeşleşmesi nedeniyle tescil öncesinde de bilindiği yönündedir. Genel itibariyle coğrafi işaret tescilli köfte/ köfteli yemekleri bölge gastronomisinde ön plana çıkarıp, bilinirliğini arttıracak tanıtım faaliyetlerinin ve kurumsal çalışmaların son derece yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Bu sebeple tescilli köftelerin bölge gastronomisinde hak ettiği konumda olmadığı sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Köfte, Gastronomi, Ege Bölgesi.

ABSTRACT

Master's Thesis

The Place and Importance of Meatballs with Geographical Indications in Regional Gastronomy: An Example of Aegean Region

Seren KAVAS

Dokuz Eylül University

Social Sciences Institute

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Gastronomy and Culinary Arts Program

Regions and provinces use geographical indication system in order to protect and market their gastronomy products and transfer them to the future generations. Additionally, geographical indications are prominent tools for promoting destinations. Studies on geographical indications and destinations show that gastronomy products with geographical indication positively affected tourists' intentions and increased the number of tourists visiting the region. It has been observed that destinations bring their local products and values to the forefront during their gastronomical identity processes and try branding with their gastronomy products. Regions or provinces are gastronomically identified by their products when they carry out sufficient promotion activities for their geographical indications. However, if a product was not promoted sufficiently after geographical indication, it is bound to be obscure despite being registered as geographical indication.

Therefore, this study aims to analyze the place and prominence of meatball / meatball dishes registered as geographical indication of the Aegean region within the region's gastronomy. The participants for the research consist of authorized personnel in the registration institution that registered the geographically registered meatball / meatball dishes, and experts who made academic contributions to the field. They were subjected to face-to-face interviews using pre-determined questionnaires (semi-structured interview). The obtained data were analyzed using content analysis method.

The study results presented that each meatball registered in the Aegean region had different levels of recognition. The participants stated that even though geographical indications helped the meatball be more recognized, their region stood out due to products other than meatball and many of the meatballs were already recognized before registration since they were identified by the region's name. Generally, it has been observed that the promotion activities and institutional studies for promoting geographically registered meatball / meatball dishes were severely lacking. Thus, it has been concluded that registered meatballs were not where they deserved to be in the region's gastronomy.

Keywords: Geographical indication, Meatball, Gastronomy, The Aegean Region.

COĞRAFİ İŞARETLİ KÖFTELERİN BÖLGE GASTRONOMİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ: EGE BÖLGESİ ÖRNEĞİ

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	ii
YEMİN METNİ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	vi
KISALTMALAR	xii
TABLOLAR LİSTESİ	xiii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xv
EKLER LİSTESİ	xvi
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM
COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

1.1. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI	3
1.1.1. Coğrafi İşaret Tarihçesi	4
1.1.2. Coğrafi İşaret Türleri	6
1.1.2.1.Menşe Adı	6
1.1.2.2. Mahreç İşareti	6
1.1.2.3.Geleneksel Ürün Adı	9
1.1.3. Coğrafi İşaretin Temel Unsurları	10
1.1.4. Coğrafi İşaret Süreci, Belgelendirme ve Denetim	12
1.1.4.1. Coğrafi İşaretleme Başvuru Hakkı	12
1.1.4.2. Başvuru İçin Gerekli Belgeler ve Formlar	12
1.1.4.3. Coğrafi İşaret Başvuru Süreci	13

1.1.4.4. Coğrafi İşaret Denetim 14
1.1.5. Dünya'da Coğrafi İşaretler 15
1.1.5.1. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretleme 18
1.1.5.2. Türkiye'de Coğrafi İşaretleme 20
1.2.TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER 22
1.2.1. Türkiye'de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri 23
1.2.1.1. Türkiye'de AB Tarafından Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri 34
1.2.2. Ege Bölgesi'ndeki Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri ve Yemekler 47
1.2.3. Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Köfteler 53

İKİNCİ BÖLÜM
KÖFTELER VE TARİFLERİ

2.1. KÖFTE HAKKINDA GENEL BİLGİLER 56
2.1.1. Köftenin Tarihi ve Önemi 57
2.1.2. Dünya Mutfaklarında Köftenin Tarihi ve Önemi 58
2.1.3. Türk Mutfağında Köftenin Tarihi ve Önemi 59
2.1.4. Köftenin Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi 62
2.1.4.1. Köftenin Çeşitlerinin Besin Değerleri 65
2.2. KÖFTENİN ANA MALZEMELERİ VE ÇEŞİTLERİ 68
2.2.1. Et ile Yapılan Köfteler 70
2.2.2. Bakliyat ile Yapılan Belli Başlı Köfteler 71
2.2.3. Sebze/Meyve ile Yapılan Köfteler 72
2.3. KÖFTEYİ HAZIRLAMA, PİŞİRME, TÜKETME ve SAKLAMA AŞAMALARI 73
2.3.1. Köfteyi Hazırlama Aşaması 73
2.3.2. Köfteyi Pişirme Aşaması 77
2.3.3. Köfteyi Tüketme Aşaması 78
2.3.4. Köfteyi Saklama/ Muhafaza Etme Aşaması 79
2.4. SÖZLÜ VE YAZILI KÜLTÜRDE KÖFTELERİN YERİ 80
2.4.1. Hikayesi Olan Köfteler 80

2.4.2. Beyit, Destan ve Şiirlerde Köfte 84
2.4.3. Türkülerde Köfte 93
2.4.4. Atasözleri ve Deyimlerde Köfte 96
2.4.4.1. Köfte Kavramanın Yer Aldığı Atasözleri 97
2.4.4.2. Köfte Kavramının Yer Aldığı Deyimler 98
2.5. BÖLGELERE GÖRE GELENEKSEL KÖFTELER 99
2.5.1. Ege Bölgesi Coğrafi İşaretli Köfteler 107

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

COĞRAFİ İŞARETLİ KÖFTELERİN BÖLGE GASTRONOMİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ: EGE BÖLGESİ ÖRNEĞİ

3.1. ARAŞTIRMA 120
3.1.1. Araştırmanın Amacı, Önemi ve Kapsamı 120
3.1.2. Araştırmanın Yöntemi 121
3.1.3. Araştırmanın Örneklemi ve Sınırlılıkları 122
3.1.4. Veri Toplama Yöntemi ve Süreci 123
3.1.5. Verilerin Analizi 123
3.1.6. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenirliği 124
3.2. DEĞERLENDİRME VE BULGULAR 125
3.2.1. Katılımcıların Tescilli Köftesi Bulunan Şehrin Mutfak Kültürü Hakkında İfadeleri 121
3.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Köftesi Bulunan Şehirde Tescilli Köfte/ Köftelerin Mutfak Kültüründeki Yeri 123
3.2.3. Ulusal ve Uluslararası Tescilli Köftelerin Bilinirliliği 132
3.2.4. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tescil Süreci 133
3.2.5. Coğrafi İşaretli Köftenin Köken Geçmişi 134
3.2.6. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin İl/İlçe/Bölgeye Olan Katkısı 136
3.2.7. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tanıtımına Katkı Sağlayan Tutundurma Araçları 130

3.2.8. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ulusal ve Uluslararası Pazarlanmasına Katkı Sağlayan Organizasyonlar ve Etkinlikler 131
3.2.9. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ayırt Edici Özellikleri 142
3.2.10. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketiciye Sunulduğu Yiyecek İçecek İşletmeleri 135
3.2.11. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketildiği Özel Günler ve Ritüeller 136
3.2.12. Coğrafi İşaret Tescilli Köftede Kullanılan Malzemelerin Temini 147
3.2.13. Coğrafi İşaret Tescilinin Köftenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisi 148
3.2.14. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin İl/İlçe/Bölgenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisi 139
3.2.15. Katılımcıların Coğrafi İşaret Uygulamasının Uygulanması ve Sonuçları Hakkındaki Görüşleri 140

SONUÇ VE ÖNERİLER 154
KAYNAKÇA 163
EKLER

KISALTMALAR

AB	Avrupa Birliği
Cİ	Coğrafi İşaret
Çev.	Çevirmen
DPT	Devlet Planlama Teşkilatı
FSMH	Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakkı
K	Katılımcı
Kg	Kilogram
KHK	Kanun Hükmünde Kararname
PDO	Protected Designation of Origin
PGI	Protected Geographıcal İndication
SMK	Sınai Mülkiyet Hakkı
TDK	Türk Dil Kurumu
TOBB	Türkiye Odalar Borsalar Birliği
TRIPS	Trade- Relacted Aspects of Intellectual Property Rights
TSG	Tradıtıonal Specialities Guaranteed
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
WHO	World Health Organization
WIPO	World Intellectual Property Organization
Yy	Yüzyıl

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1: Geleneksel Ürün Adı ile Tescillenmiş Ürünler s.10
Tablo 2: Coğrafi İşaret Başvurusu için Form ve Eklerde Gerekli Olan Bilgiler s.13
Tablo 3: Türkiye'de Coğrafi İşaretleme Sayısına Göre Bölgeler s.24
Tablo 4: Türkiye'de Tescillenmiş Gıda Ürünleri s.27
Tablo 5: Türkiye'de AB Tescilli Ürünler s.39
Tablo 6: Türkiye'de Coğrafi İşaretli Yemekler ve Çorbalar s.41
Tablo 7: Ege Bölgesi Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri s.47
Tablo 8: Ege Bölgesi Coğrafi İşaretli Yemekler s.50
Tablo 9: Ege Bölgesi Coğrafi İşaret Süreci Devam Eden Yemekler ve Çorbalar s.52
Tablo 10: Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Köfteler s.54
Tablo 11: Türkiye'de Başvuru Süreci Devam Eden Köfteler s.55
Tablo 12: Izgara Köfte Besin Değerleri s.65
Tablo 13: İçli Köfte Besin Değerleri s.66
Tablo 14: Kadınbudu Köfte Besin Değerleri s.66
Tablo 15: Maydanozlu Köfte Besin Değeri s.67
Tablo 16: İsveç Köfte Besin Değeri s.67
Tablo 17: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Köfteleri s.99
Tablo 18: Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Köfteleri s.101
Tablo 19: İç Anadolu Bölgesi Mutfağı Köfteleri s.102
Tablo 20. Karadeniz Bölgesi Mutfağı Köfteleri s.103
Tablo 21: Akdeniz Bölgesi Mutfağı Köfteleri s.104
Tablo 22. Marmara Bölgesi Mutfağı Köfteleri s.105
Tablo 23: Ege Bölgesi Mutfağı Köfteleri s.106
Tablo 24: Ege Bölgesi Coğrafi İşaret Tescilli Köfteler s.108
Tablo 25: Katılımcıların Demografik Özelliklerini Gösteren Kategori s.125
Tablo 26: Katılımcılar ile Hakkında Görüşme Yapılmış Olan Köfteler s.126
Tablo 27: Katılımcıların Tescilli Köftesi Bulunan Şehrin Mutfak Kültürü Hakkındaki İfadelerini Gösteren Kategori s.127
Tablo 28: Coğrafi İşaret Tescilli Köftesi Bulunan Şehirde Tescilli Köfte/ Köftelerin Mutfak Kültüründeki Yerini Gösteren Kategori s.130

Tablo 29: Ulusal ve Uluslararası Tescilli Köftelerin Bilinirliğini Gösteren Kategori s.132
Tablo 30: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tescil Fikrinin Ortaya Çıkışını Gösteren Kategori s.133
Tablo 31: Katılımcıların Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Köken Geçmişiyle İlgili Hikayesine Yönelik Bilgisini Gösteren Kategori s.134
Tablo 32: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin İl/İlçe/Bölgeye Olan Katkısını Gösteren Kategori s.136
Tablo 33: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tanıtımına Katkı Sağlayan Tutundurma Araçlarını Gösteren Kategori s.138
Tablo 34: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ulusal ve Uluslararası Pazarlanmasına Katkı Sağlayan Organizasyonlar ve Etkinlikleri Gösteren Kategori s.140
Tablo 35: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Diğer Köftelerden Ayırt Edici Özelliklerini Gösteren Kategori s.142
Tablo 36: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketiciye Sunulduğu Yiyecek İçecek İşletmeleri Gösteren Kategori s.144
Tablo 37: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketildiği Özel Günler ve Ritüelleri Gösteren Kategori s.146
Tablo 38: Coğrafi İşaret Tescilinin Köftenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisini Gösteren Kategori s.148
Tablo 39: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin il/İlçe/ Bölgenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisini Gösteren Kategori s.149
Tablo 40: Katılımcıların Coğrafi İşaret Uygulamasının Uygulanması ve Sonuçları Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori s.151

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Menşe Adı Amblemi s.7
Şekil 2: Mahreç İşareti Amblemi s.8
Şekil 3: Geleneksel Ürün Adı Amblemi s.9
Şekil 4: AB'de Coğrafi İşaretli Ürün Amblemleri s.19
Şekil 5: Türkiye'de Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı s.22
Şekil 6: Coğrafi İşaret Tescil Türleri Dağılım Oranları s.26
Şekil 7: Afyonkarahisar Göce Köftesi s.109
Şekil 8: Afyonkarahisar Çullama Köfte s.110
Şekil 9: Dinar Taptama Köfte s.110
Şekil 10: Emirdağ Dolgulu Köftesi s.111
Şekil 11: Çine Köftesi s.112
Şekil 12: Aydın Yuvarlaması s.113
Şekil 13: Tire Şiş Köfte s.114
Şekil 14: Ödemiş Köftesi s.115
Şekil 15: Bergama Köftesi s.115
Şekil 16: Akhisar Köfte s.116
Şekil 17: Salihli Odun Köfte s.117
Şekil 18: Milas Ekşili Köfte s.118
Şekil 19: Muğla Köftesi s.118

EKLER LİSTESİ

EK 1: Görüşme Formu ek s.1
EK 2: Görüşme Yapılan Kurumlar Listesi ek s.2

GİRİŞ

Gastronomik ürünlerin coğrafi işaretleme ile tescil edilmesinin il, ilçe ve bölgeye başta ekonomik, sosyolojik ve kültürel olmak üzere birçok yararı bulunmaktadır. Bu ürünlerin korunması her şeyden önce gastronominin sürdürebilirliğini sağlarken, bir bölge veya yöreye ait yemeklerin korunup geleceğe aktarılması hususunda katkı sağlamaktadır (Şahin, 2017: 463). Gastronominin sürdürülebilir bir hale gelmesi ise toplum sağlığına, çevrenin korunmasına ve yerel halkın sosyo ekonomik gelişimine karşılık gelmektedir (Bucak ve Ateş, 2014:325; Yurtseven ve Kaya, 2010:999). Bölgesel ve kırsal kalkınmada önemli bir rolü bulunan coğrafi işaretleme sistemi, destinasyonlara gastronomik kimlik kazandırmakta ve böylelikle bölgesel gelişime ve tanıtıma olanak sağlamaktadır (Baran ve Karaca, 2021: 254; Çekal ve Doğan, 2022:50).

Türkiye'de coğrafi işaret ile tescil edilmiş ürünlerin büyük çoğunluğunu çeşitli gıda kategorileri ile yemekler ve çorbalar kategorisi oluşturmaktadır. Doğala ve yerele olan özlemin artmasıyla birlikte yerel ürünleri içeren yemeklere olan ilgi daha fazla artmış ve şehirler geleneksel yemekleri ile ön plana çıkabilmek adına geleneksel yemeklerini tescil ile koruma altına alıp marka değeri katmayı hedeflemektedirler (Doğanlı, 2020: 527).

Türk mutfağında et yemekleri son derece sevilmekte ve tüm bölge mutfaklarında çeşitli şekillerde yer almaktadır. Öyle ki Türk mutfağı denildiğinde akla ilk gelen et yemekleri arasında kebap, yahni, çevirme, köfte ve külbastı yer almaktadır (Karakuş ve diğerleri, 2015: 62). Et ve Süt Kurumu (2019) sektörel raporunda Türkiye'de kişi başı yıllık et tüketimi 36.30 kg olarak hesaplanmıştır. Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış içeriğinde et bulunan birçok yemek bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescili almış birçok köfte ve köfteli yemek bulunmaktadır. Çalışma kapsamında ele alınan köfteler ile ilgili olarak ise Et ve Süt Kurumu (2021) faaliyet raporunda 2021 yılında 1.916 ton köfte üretimi gerçekleştirildiği bilgisi yer almaktadır.

Türkiye'de 48 adet Ege bölgesinde ise toplam 13 adet coğrafi işaret tescili almış köfte ve köfteli yemek bulunmaktadır. Ege bölgesinde yaygın görüşün aksine

zeytinyağlı sebze ve ot yemeklerinin yanı sıra et ürünlerinin de bu bölge mutfağında sevilerek tüketildiği ve bu kapsamda köftelerinde bu bölge mutfağında gerek gündelik beslenmede gerekse özel gün yemeklerinde tüketildiği görülmektedir. Ancak coğrafi işaret tescilli köftelerin yeterince tanınmadığı ve bu kapsamda tanıtım faaliyetlerinin son derece yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tescilli köftelerin tanıtım faaliyetlerinin artması halinde yalnızca ilgili destinasyona değil aynı zamanda bölge ve ülke gastronomisinin gelişimine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Araştırma üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, coğrafi işaretleme sistemi kavramı incelenmiştir. İkinci bölümde, köfte kavramına yer verilmiştir. Üçüncü bölümde ise Ege bölgesinde tescil almış olan köftelerin bölge mutfağındaki yeri ve önemi üzerine yapılan araştırmanın verileri içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM
COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

1.1. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI

Coğrafi işaret "genel itibariyle belli bir üne kavuşmuş, belirgin bir niteliği olan, ünü veya sahip olduğu belirgin özellikleri bir yöre, alan, bölge veya ülke ile bütünleşmiş ürünü gösteren işarettir" (Türkpatent, 2022). Coğrafi işaret uygulaması tüketici nezlinde önemli ve itibar kazanmış ürünlerin etiketleridir (Demirer, 2010:35). Coğrafi İşaret (Cİ) aynı zamanda Fikri ve Sınai Mülkiyet Hak (FSMH) türleri arasındadır (Ilıca,2005 aktaran Kan, Gülçubuk ve Küçükçongar, 2012:94). Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakkı; insanların ilk defa yaratmış olduğu buluşların, eserlerin, markaların, yeni tasarımların üzerinde yaratıcısının geçici bir süre yaptırımda bulunabilmesini, kayıt altına alınıp korunmasını, üretilip satılmasını sağlayan gayri maddi haktır (Dijk, 1994:4; Aslan ve Kaya, 2017:2-3, Saçılık ve Çevik, 2018:157; Gökovalı ve Bozkurt, 2006:136). Coğrafi işareti diğer fikri mülki haklardan ayıran en temel özelliğin bir coğrafi alana özgü olması ve belirli bir süre ile kısıtlandırılmaması ve coğrafi işaretin şatlarına uyulduğu takdirde birçok kişinin kullanımına açık olması şeklinde belirtilmiştir (Zuluğ, 2010). Türkiye'de Fikri ve Sınai Mülkiyet hakkı kapsamında Türk Patent ve Marka Kurumu yetkilendirilmiştir (Aslan ve Kaya, 2017:2).

Coğrafi işaretli ürünler bütünleştiği coğrafi alan ile aralarında kuvvetli bir bağ olan ürünlerdir (Kılıç, 2021:3). Öyle ki bazı ürünler bulundukları yörenin isimleri ile adlandırılmaktadır. Kastamonu Taş Köprü Sarımsağı, Bayramiç Beyazı, Ezine Peyniri, Ayvalık Zeytinyağı, Malatya kayısısı gibi ürünler yetiştirildikleri bölge ile adlandırılmış coğrafi işaretli ürünlere örnektir (Doğan, 2015:60-61). Coğrafi işaret bir bakıma coğrafyanın ürettiği en iyi ve kaliteli ürün olarak da belirtilmektedir (Tekelioğlu, 2019:146). Yöresel ürünlerin değerini arttıran, katma değerinin maksimize edilmesinde önemli bir araç olan coğrafi işaret uygulaması ürüne ve yöreye ekonomik değer katmaktadır (Suna ve Uçuk, 2018:101). Coğrafi işaret bir bölgeye özgü oluşu, o bölgenin doğal fiziki koşullarından beslenmiş olması dışında o bölgenin kültüründen gelen bilgi, deneyim, gelenek ve göreneklerinden de

beslenmektedir. Bu özelliğiyle coğrafi işaretler kültürel miras ve gelenekseli korumayı hedefleyen bir sistem olmakla birlikte üreticiyi ve üreticinin ürettiği tohumu, suyu, toprağı kısacası tüm fiziki unsurları koruyup sürdürülebilirliğinin sağlanmasını hedefleyen bir sistemdir (Alyakut, 2016:678). Genel itibariyle coğrafi işaret uygulamasının ürünleri her anlamda ileriye taşıdığı belirtilmiştir (Stoll, 1999:14-18).

Bu tanımlardan yola çıkarak coğrafi işaret kavramını tanımlayacak olursak; Coğrafi işaret, bir ürünü benzerlerinden ayıran özelliklere sahip, bir bölge, alan veya ülke ile bütünleşmiş, karakteristik özelliği ve yöre ile arasında sıkı bir ilişki bulunan, belirli bir üne kavuşmuş olan ürünlerin, herhangi bir süre sınırlaması olmaksızın orijinalliği, üretim tekniği ve kalite gibi unsurlarının garanti altına alınmasını sağlayan uygulamadır.

1.1.1. Coğrafi İşaret Tarihçesi

Coğrafi işaretin tarihi başlangıcı tam olarak bilinmemekle birlikte coğrafi işaret uygulamalarının M.Ö ortaya çıktığına dair bazı görüşler bulunmaktadır (Karakulak, 2006:8; Ragnekar, 2003:46; Oğuz, 2016:47; Kök, 2021:6). Coğrafi işaretlerin ortaya çıkışındaki ilk sebebin ürünleri ayırt etmek olduğu belirtilmektedir (Işık, 2022:44). Bununla birlikte 12. yüzyılda Orta Avrupa, İngiltere ve Birleşik Krallık'ta dokumacıların dokudukları ürünlerin önemli bir parçası olan coğrafyalarının belirtilmesi amacıyla ortaya çıktığı bilinmektedir. Aynı zamanda yine o dönemki baharatçıların çeşitli baharatların ticaretini yaptığı, ürünlerini bağladığı ve etiketlediği yerler ortaya çıkmıştır. Bundaki amaç ürünler ile onların meydana geldiği coğrafi köken ile arasındaki bağlantıyı kurmaktır (Rangnekar, 2003:46; Oraman, 2015:79).

Coğrafi işaretin ortaya çıkışı ile ilgili başka bir kaynakta ise, eski Mısır'da ürünlere kalite işareti verebilmek için kullanılmıştır. Buna benzer şekilde Orta çağda Avrupa loncaları ürünün seçkinliğini gösterebilmek adına kullandıkları belirtilmiştir. Buradaki amaç tüketiciye her daim aynı kalitede ürün sunmak ve üreticinin yasal olarak korunmasıdır. Öyle ki dünyaca ünlü Hollanda Edam peyniri, İtalya Parmesan peyniri, Fransa Gravyer gibi peynirlerin tanınırlığının 13. yüzyıla dayandığı

bilinmektedir (Van De Kop ve Sautier, 2006: 21; Tekelioğlu, 2010). Üretimi ve denetimi oldukça hassas olan Rokfor peyniri de Fransız yasalarınca 1070 yılından itibaren korunmaktadır (Altuntaş ve Gülçubuk, 2012:75). Bu görüşü destekler nitelikte coğrafi işaret ile ilgili ilk kanunların Fransa'da ortaya çıktığı belirtilmektedir.1803 ve 1824 yılında Fransa'da çıkarılan kanunlar ürünlerin coğrafi kökenini belirtmeyenlere ceza verilmesini uygun görmüş kanunlardır (Torsen, 2005:1425). Bu kanunlardan önce ürünlerin kökenlerinin nereden geldiğinin belirtilmesine dair bir zorunluluk bulunmamaktaydı. Bu kanunlar ile ürünlerin coğrafi kökenini belirtme zorunluluğu yürürlüğe girdi. Bu kanunlar kendisinden sonra yeni kanunlar gelmesine rağmen yürürlükten kaldırılmamış olup aynı şekilde uygulamaya devam edilmiştir. 1803 ve 1824 yılında Fransa'daki kanunlarda eksik olan bir nokta vardı ki o da etiketleme zorunluluğunun bulunmamasıydı. 1 Ağustos 1905 yılında Fransa'da yürürlüğe giren kanun ile coğrafi işaret etiketleme zorunluluğu getirilmiş ve yanıltıcı etiketleme ile ilgili cezai işlemler yürürlüğe girmiştir (Özgür, 2011:7).

O dönemlerde coğrafi işaretli ürünlerine ve o coğrafyadan gelen bilgi ve kültürlerine sahip çıkan tek ülke yalnızca Fransa değildi. İtalya'da 17 ve 18. yüzyıllarda coğrafi işaretlerini koruyabilmek adına bazı çalışmalar gerçekleştirmişlerdir. İtalyanların dünyaca ünlü "Parmigiano-Reggiano" veya "Parmesan peyniri" olarak adlandırılan Parma peyniri 1612 yılında yayımlanan kanun ile koruma altına alınmıştır. Kanunun içeriğine göre yalnızca Parma'da üretilen ve yıllandırılmış peynirlerin Parmesan ibaresini kullanabilmesine izin verilmiştir (Kızıltepe, 2005:6-7).

Bir başka görüşe göre ise sanayi toplumuna geçmeden önce topluluklar göç ettikleri yerlerde üretim alışkanlıklarını sürdürebilmek adına coğrafi alanın ayırt edilebilmesi için ayırt edici işaret olarak kullandıklarını, sanayi devriminden sonra ise ürünlerin üretildiği işletmelerin ayırt edilebilmesi için kullanılmıştır (İloğlu, 2014:10). Coğrafi işaretli ürünlerin erken dönemde ortaya çıkışı ile ilgili bilgileri destekleyecek nitelikte bir başka örnek ise Venice yakınlarındaki Murano Adası'nda üretilmiş olan Murano camıdır. Bu bir çeşit göstergedir. Bu gösterge Orta Çağ'da esnaf birliklerinin ürettikleri ürünlerin coğrafi kaynaklarını göstermek için kullanmış ve esnaf birliklerinin oluşmasını sağlamıştır (Menapace, 2010:7).

Gastronomik açıdan coğrafi işaret almış ilk ürün olarak şarap karşımıza çıkmaktadır (Karakulak, 2016:6). 19.yüzyıla gelindiğinde ise "phylloxera" olarak adlandırılan üzüm bağlarının büyük zarar görmesini sağlayan salgın hastalık nedeniyle Avrupalı şarap üreticileri coğrafi işaret korumasını gündeme getirmiştir. Üzüm bağlarının büyük hasar görmesi nedeniyle uzun bir süre bağcılık halkın şarap talebini karşılayamamıştır. Yaşanan bu olumsuz durum bir takım fırsatçı şahıs ve kuruluşlar tarafından istismar edilmiş olup piyasada coğrafi işarete konu olmuş ürünlerin alternatifi niteliğinde taklit ürünler üretilip piyasaya arz edilmiş ve pazarlanmıştır. Bu taklit durumunu önleyebilmek adına Fransa'da şarap üreticileri hükümetten tedbir kararı talep etmişlerdir. Hükümet bu talebe karşılık vermeyince ayaklanma çıkmıştır. Bu ayaklanmalara cevaben 1908 yılında sahte şarap üretilmesini engellemek için kanun çıkartılmıştır ancak ayaklanmalar durdurulamamıştır. Hükümet bu ayaklanmalar neticesinde 1919 yılında bir kanun daha çıkarmış ve bu kanun ile ilgili standartları sağlayan gıda ve şarap ürünleri coğrafi işaret olarak korunmaya başlamıştır. 1919 tarihli kanun coğrafi işaretler anonim nitelikte hak ve fikri ve sınai mülkiyet hakkı olarak kabul edilmiştir (Sönmez, 2007:55; Jancis, 1999:525; Johnson, 2004:211).

1.1.2. Coğrafi İşaret Türleri

Coğrafi işaretler türü itibariyle menşe, mahreç ve geleneksel ürün adı ile 3 başlık altında incelenmektedir. Aşağıda sırasıyla coğrafi işaret türleri açıklanacaktır.

1.1.2.1. Menşe Adı

Coğrafi işaret ile koruma altına alınmış olan ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlem basamaklarının tamamının sınırları belirlenmiş olan coğrafi alanda gerçekleşmek zorunda olan coğrafi işaretlere "menşe adı" verilmektedir (Türkpatent, 2022).

Şekil 1: Menşe Adı Amblemi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu https://ci.turkpatent.gov.tr/

Şekil 1'de gösterilen "menşe adı" amblemidir. Türk Patent ve Marka Kurumu tüm menşe adı verilen ürünlerde tüketiciler tarafından seçilebilmesi ve anlaşılabilirliğinin daha kolay olması için bu logoyu kullanmaktadır.

Menşe işaretli ürünlerin temel özellikleri ile ilgili üç madde esas alınmaktadır (Şahin, 2019:8). Bunlar; Sınırları net bir şekilde belirlenmiş olan bir alana bağlı olması, belirgin bir özelliğini sınırları belirtilmiş olan alandan alması gerekmekte ve son olarak üretim sürecinin her bir aşaması sınırları belirtilen alanda gerçekleşmelidir. Bu çerçevede değerlendirildiğinde menşe adı ürünün sahip olduğu tüm niteliklerin ait olduğu yöreye ait olmasıdır. Ürün tüm beşerî ve doğal özelliklerini yöreye borçludur. Menşe adına örnek olarak; Bayramiç Beyazı, Aydın İnciri, Bornova Kınalı Bamyası, Urla Sakız Enginarı örneklerini verilebilir. Menşe adı verilen ürünlerin üretiminin belirtilen coğrafya dışında başka bir yerde üretilmesi mümkün değilken, beşerî faktörlerin yetersizliği ve ticari kaygılar nedeniyle Türk Rakısı, Afyon Kaymağı gibi bazı istisnai ürünler belirli koşullar ve denetimler ile farklı yerlerde de üretilebilmektedir (Şahin, 2013:25).

1.1.2.2. Mahreç İşareti

Coğrafi işaret ile korunma altına alınmış ürünün belirgin niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından doğal ve beşerî unsurlardan en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleştiği ürünlere "mahreç" adı verilmektedir (Türkpatent, 2022). Mahreç işaretini menşe işaretinden ayıran en temel farkı üretim yeri oluşturmaktadır. Mahreç tescili ile üretilen ürünler farklı bölgelerde üretilebilirken,

menşe adlı ürünlerin yalnızca belirtilen bölgede üretilme zorunluluğu bulunmaktadır (Çalışkan, 2010:197). Mahreç işareti almış ürünler her ne kadar farklı bir bölgede üretilebiliyor olsa da ürünün hammaddesi, üretim teknikleri ve ürün kalitesinin her seferinde aynı standartlarda olması gerekmektedir (Kayran, 2021:25).

Şahin (2019)'e göre mahreç işareti almış ürünlerin üç temel özelliği bulunmaktadır. İlk özellik mahreç işareti almış ürünün sınırları ve bu sınırlılığa bağlılıklarının daha esnek olmasıdır. İkinci özellik yalnızca bir özelliğinin belirtilen sınırlı alan içerisinde gerçekleşmesinin yeterli olması ve üçüncü özellik ise üretim süreci boyunca herhangi bir aşamanın sınırlandırılmış alanda gerçekleştirilmesidir.

Menşe adı taşıyan ürünlerin coğrafi köken ile ilişkisi çok daha kuvvetliyken mahreç işaretinin coğrafi köken ile ilişkisi daha esnektir (Tepe, 2018:14). Bu sebeple coğrafi işaretli ürünlerde mahreç işaretli ürün sayısı menşe işareti almış ürünlere kıyasla daha fazladır. Mahreç işaretli ürünlere örnek olarak; Bayramiç Tahin Helvası, Nazilli Kar Helvası, Tire Şiş Köfte, Ödemiş Köftesi, Yozgat Arabaşısı, Afyon Kebabı örnekleri verilebilir.

Şekil 2: Mahreç İşareti Amblemi



Kaynak: https://ci.turkpatent.gov.tr/ Türk Patent ve Marka Kurumu

Şekil 2'de gösterilen mahreç işareti amblemidir. Mahreç işareti amblemi menşe ambleminden farklı renklerde tasarlanmış olup mahreç işaretli ürünlerin etiketinde yer almaktadır.

1.1.2.3. Geleneksel Ürün Adı

Coğrafi işaretler ile sık sık karıştırılan bir kavram olan geleneksel ürünler 2017 yılında Sınai Mülkiyet Kanunu (SMK) ile Türk hukuk sistemine girmiştir (Yıldız, 2018:28). Menşe ve mahreç işareti kapsamında değerlendirilmeyen geleneksel ürünlerin geleneksel ürün kategorisine girebilmesi için en az 30 yıl süreyle kullandığı kanıtlanan adlar "geleneksel ürün adı" altında adlandırılmaktadır (Türkpatent, 2022a). Bir ürünün 30 yıl boyunca aynı isimle adlandırılması geleneksel ürün adını alabilmesi için tek başına yeterli değildir. 2012/1151 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında Kalite Tasarısı adlı Avrupa Konseyi Tüzüğü çerçevesinde, Avrupa Birliği Komisyonuna başvuru yapılabilmektedir. Bunlara ek olarak geleneksel ham madde ve malzemeden üretilmiş, geleneksel üretim ve işleme yöntemleriyle üretilmiş olması gerekmektedir (SMK 34.Madde, 2022).

Geleneksel ürün adı coğrafi işaretler benzerlik göstermesi sebebiyle tüketiciler tarafından bazen karıştırılan bir kavram haline gelebilmektedir. Geleneksel ürün adı ve coğrafi işaret kavramının arasında en temel farklılık geleneksel ürün adı taşıyan ürünler, ürünün coğrafi kökenine işaret etmemektedir (Yıldız, 2018:28). Aynı zamanda coğrafi işaretler uluslararası anlaşmalar ile sınırlar ötesi korunabilirken geleneksel ürün adı taşıyan ürünler tescil ettirilen ülke sınırları dahilinde korunmaktadır. Ürünün başka ülkelerde de korunabilmesi adına o ülkeye ait mevzuatlar doğrultusunda yeniden tescil başvurusunda bulunulması gerekmektedir (Işkın ve Genç, 2020:271).

Şekil 3: Geleneksel Ürün Adı Amblemi



Kaynak**:** (Türk Patent ve Marka Kurumu) https://ci.turkpatent.gov.tr/

Şekil 3'te Geleneksel ürün adı amblemi verilmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tasarlanmış olan geleneksel ürün ambleminde menşe ve mahreç ambleminde olduğu gibi tüketicinin zihninde karışıklık yaratmaması adına farklı renklerde tasarlanmıştır.

Geleneksel ürün adı içeren ürün sayısı menşe ve mahreç işaretli ürün sayısına kıyasla çok daha az sayıdadır. Oysaki böylesine zengin bir Anadolu kültürüne sahip ülkede "geleneksel ürün adı" ile tescillenmesi öngörülen çok sayıda ürün mevcuttur. Aşağıdaki tabloda geleneksel ürün adı ile tescillenmiş ürünler hakkında bilgi verilmektedir.

Tablo 1: Geleneksel Ürün Adı ile Tescillenmiş Ürünler

Geleneksel Ürün Adı	**Dosya No**	**Tescil Tarihi**	**Tescil No**	**Başvurunun Yapıldığı İl**
Ayvalık Tostu	G2022/000027	27.01.2023	G6	Balıkesir
Denizli Tandır Kebabı	C2019/093	08.10.2020	G3	Denizli
Döner	G2020/014	09.12.2021	G5	-
Ezogelin Çorbası	C2017/241	10.09.2020	G2	Gaziantep
Çakallı Menemeni	C2019/105	25.02.2020	G1	Samsun
Şevket-i Bostan	G2020/036	11.08.2021	G4	Aydın

Kaynak: (Türk Patent, 2023)

Tablo 1'de Türkiye'de "Geleneksel Ürün Adı" ile tescillenmiş ürünler verilmiştir. 2017 yılında başlayan uygulama ile şu zamana dek toplam 6 adet yemek geleneksel ürün adı ile tescillenmiştir. Yiyecek ve içecek kategorisinde 10 adet üründe başvuru sürecinde olup Yoğurt, Elâzığ Taş Ekmeği, Balkaymak Dondurma, Bınart Yemeği ve Tohato başvuru sürecindeki yiyecekler arasındadır (Türkpatent, 2022b).

1.1.3. Coğrafi İşaretin Temel Unsurları

555 sayılı KHK hükmünce coğrafi işaret tescili alınması istenen ürünün bazı unsurları taşıması gerekmektedir. Genel itibariyle 4 ana unsur belirtilmektedir. Bu unsurlar aşağıdaki gibidir (Gündoğdu, 2006:5; Coşkun, 2001:6; İloğlu, 2014:5)

- Ürün,
- Belirli bir coğrafi alan,
- Ürünün belirli özellikleri itibariyle ün kazanmış olması,
- Ürünün karakteristik özellikleri ile coğrafi köken arasında bağlantı olması.

Bir ürünün coğrafi işaret tescilini alabilmesi için gerekli olan ilk unsur doğa ve beşerî unsurlardan ortaya çıkmış bir ürün olması gerekliliğidir. Diğer bir deyişle bir ürünün coğrafi işaret tescili alabilme potansiyeli olan bir ürünü işaret etmesi gerekmektedir (Yılmaz, 2020:11). Hukuksal boyutu ile bakıldığında ise 555 sayılı KHK madde 1 kapsamında bir ürünün coğrafi işaret alabilmesi için sanayi ürünleri, madenler, tarım ürünleri, doğal ürünler ve el sanatları ürünleri sınıfından herhangi birisine ait olma zorunluluğu bulunmaktadır (İloğlu, 2014:5).

Bir diğer unsur ise; sınırları belirli bir coğrafi alandır. 555 sayılı KHK'da "kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke" şeklinde ifade edilmektedir. Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Anlaşması (TRIPS) "Üye ülke ve bu üye ülkede bir bölge veya yer" şeklinde ifade edilmiştir. TRIPS anlaşmasında coğrafi işaret alabilmek için mutlaka coğrafi alana ait bir adlandırma zorunluluğu bulunmamaktadır. Bir ürün ait olduğu bölgenin ismini taşımıyor olsa bile belirli bir coğrafyadan kaynaklanma özelliğine olumsuz etki etmemektedir. Buna iyi bir örnek olarak Mesir Macunu gösterilmektedir. Mesir Macunu adında bulunduğu yöre ile ilgili bir ibare taşımıyor olsa da Manisa'dan kaynaklı bir ürün olduğu gerçeğini değiştirmemektedir. Feta Peyniri ve Basmati Pirinci farklı örnekler olarak gösterilmektedir (Tepe, 2008:7-8).

Bir diğer unsur ise; ürünü diğerlerinden farklılaştıran yani belirli özellikleriyle ün kazanmış olmasıdır. Bu noktada ürünü diğerlerinden farklılaştıran çeşitli faktörler bulunmaktadır. Örneğin; ilgili bölgenin iklimi, suyu, toprağı, bitki örtüsü gibi doğal faktörlerinden özellik kazanabileceği gibi donanım, bilgi ve teknoloji gibi beşerî unsurlardan kaynaklanan ayırt edici özelliklerde ürünün belirli bir ün kazanmasında etkili faktörlerdir (Tepe, 2008:13).

Son temel unsur ise; ürünün karakteristik özelliği ile coğrafi kökeni arasında bağlantı bulunmasıdır. Eğer coğrafi işaret tescilinde ilgili ürün yöre adı ile tescil ettirilecekse temel şart ürünün yöre ile kuvvetli bir bağının olması ve bu bağın

ürünün karakteristik özelliğinde belirgin bir şekilde gözükmesi gerekmektedir (İloğlu, 2014:8).

1.1.4. Coğrafi İşaret Süreci, Belgelendirme ve Denetim

Türkiye'de coğrafi işaret tescil başvurusu için Türk Patent ve Marka kurumuna başvuru yapılmakta olup başvurunun değerlendirilmesi de dahil tüm süreç ile ilgili değerlendirmeler de bu kurum tarafından yapılmaktadır. Başvurular 10 Ocak 2017 tarihli ve 29944 sayılı 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'na göre coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı tescil başvurusunda bulunulmaktadır (Türkpatent, 2022c). Başvuru sürecinden bahsetmeden önce 6769 sayılı kanun çerçevesinde kimlerin başvuru yapabilme hakkına sahip olduğu ve ardından başvuru için gerekli bilgi ve belgeler ile ilgili bilgi aktarılacaktır.

1.1.4.1. Coğrafi İşaretleme Başvuru Hakkı

Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı için gerekli olan tüm şartları sağlayan kişiler her ne kadar bu ürünlerin üretimini ve pazarlamasını yapabilseler de tescil başvurusunu yapabilme hakkına herkes sahip değildir. Türk Patent ve Marka Kurumunun resmî sitesinde yayınlanan yönergede gerçek veya tüzel olarak başvuru yapabilecek kişi, kurum ve kuruluşlar ile ilgili bilgi verilmektedir. Bu doğrultuda; üretici grupları, ürünün tek bir üreticisi var ise bunu kanıtlamak ve belgelendirmek kaydıyla üretici, kamu yararına çalışan veya üyelerinin ekonomik çıkarını korumaya yetkili dernekler, kooperatifler ve vakıflar, kamu, kurum ve kuruluşları ve kamu kuruluşu niteliğinde meslek kuruluşları coğrafi işaret başvuru yapma hakkına sahiptir (Türkpatent, 2022c:2).

1.1.4.2. Başvuru İçin Gerekli Belgeler ve Formlar

Coğrafi işaret başvurusu yapacak kurum, kuruluş veya tüzel ve gerçek kişilerin kurumun resmi internet sitesinde bulunan Coğrafi İşaret Tescili Formunu

elektronik ortamda eksiksiz olarak doldurmaları gerekmektedir. Başvuru formunda eksiksiz olması istenen gerekli bilgiler; (Türkpatent, 2022c:6)

Tablo 2: Coğrafi İşaret Başvurusu için Form ve Eklerde Gerekli Olan Bilgiler

Başvuru için Gerekli Bilgiler
1. Başvuru Yapan Hakkında Bilgiler
2. Coğrafi İşaretin Adı
3. Ürün Grubu
4. Coğrafi işaret Logo/ Amblem/ Hologram vb. Örneği
5. Ürünün Tanımı ve Özelliği (Fiziksel, kimyasal, biyolojik, duyusal özellikleri açıklayan teknik bilgiler)
6. Kullanım Biçimi
7. Coğrafi Sınır
8. Üretim Metodu
9. Coğrafi İşareti konu alan ürünün kökeni ile ilişkisini ispatlayan belgeler
10. Başvuru Menşei
11. Başvuru Ücreti
12. Denetim Beyanı

Kaynak: (Türkpatent, 2022c:5-6; Karataş, 2022:35)'den derlenmiştir.

Tablo 2'de başvuruda gerekli olan tüm bilgiler genel hatlarıyla birlikte verilmektedir. Yukarıdaki tablo "Menşe" ve "Mahreç" isim tescili için geçerli olmasının yanısıra "Geleneksel ürün adı" için başvuru yapılırken de tüm belgelere ek olarak ürünün en az otuz yıl süreyle kullanıldığını ispatlayan gazete, dergi, bilimsel çalışma vb. yazılı belgelerin ek olarak sunulması gerekmektedir (Türkpatent, 2022c:13-14).

1.1.4.3. Coğrafi İşaret Başvuru Süreci

Coğrafi işaret tescil başvurusu yapma hakkına sahip olan şahıs veya kurum ve kuruluşlar ilgili belge ve formlarını da elektronik ortamda kuruma ibrazını gerçekleştirdikleri takdirde coğrafi işaret başvuru süreci değerlendirme sürecine girmektedir. Tüm tescil işlemleri Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yürütülüyor olsa da gerekli durumlarda uzman kişi ve kurumlardan görüş

alınabilmektedir. Başvuru koşullarını sağlayan tescil başvuruları "Bülten'de" yayımlanmaktadır. Tescil bültende yayınladığı tarihten itibaren üç ay itiraz süresi bulunmaktadır. Bu süre zarfında itiraza uğramamış, itiraza uğramış olsa dahi reddedilmiş ya da itirazın değerlendirilmesi neticesinde değişikliğe uğramış olan başvurular tescil sürecine girmektedir. Ardından geçen iki aylık bir süre zarfında tescil ücretinin ödendiğine dair ilişkin belgenin kuruma sunulması halinde ürün tescili gerçekleşmiş olup, sicile kaydedilir ve Bültende yayımlanır (Türkpatent, 2020c:4; Kan ve diğerleri, 2010:20).

1.1.4.4. Coğrafi İşaret Denetim

Tescillenmiş coğrafi işaretli ürünün tescil sonrası belirli periyodlarla denetlenebilmesi adına coğrafi işaretli ürüne bir grup denetleme komisyonu tayin edilmektedir. Bu komisyon ürünün üretimi, pazarlanması, markalanması, etiketlenmesi, ürün üzerinde belirtilmesi, coğrafi işaret kullanım şekli gibi konularda denetlemek ve üretimi sürekli kontrol etmek için yeterli personel, donanım ve kaynak ile denetimi sağlayacaktır. Ürünlerin denetimini gerçekleştirmekle yetkilendirilen kuruluşların uluslararası akredite olmuş ulusal akreditasyon kuruluşlarınca ISO EN 17020 sayılı standart kapsamında akredite olma zorunluluğu bulunmaktadır (İloğlu, 2014:27). Örneğin; coğrafi işaretli ürünlerin denetimi için Fransa'da 36 bağımsız sertifikasyon kurumu denetleme işlemini gerçekleştirmektedir (Tekelioğlu, 2019:57-58). Kaya ve Şahin (2018) yaptıkları çalışmada Adana Kebabının tescil sürecinin ardından Adana Kebabın denetimine dair Resmî Gazetede yayınlanan bilgiyi paylaşmışlardır. Resmî Gazetede şu şekilde belirtilmiştir; 'Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir, Yüreğir İlçe ve Seyhan İlçe Belediyelerinden birer kişinin de katılımı ile oluşturulacak toplam altı kişilik komisyon tarafından yapılacaktır' şeklinde belirterek denetim komisyonundan bahsedilmiştir. Coğrafi işaret tescili alınan ürünlerin denetimi tescil ettiren kurumunda koordinasyonu dahilinde senede bir kez veya gerekli görülen durumlarda yapılmakta ve denetim tarihleri gizlilik esası dikkate alınarak yapılmaktadır. Yılda birden fazla kez yapılan denetimlere örnek olarak; Fransa'nın dünyaca ünlü peyniri

olan rokfor peynirinin yılda 400 kez denetimden geçtiği belirtilmiştir (Tekelioğlu, 2018:29). Denetimler standardizasyonun sağlanabilmesi adına oldukça önemlidir. Öyle ki denetim sırasında görülen eksikliklerin giderilmesine yönelik kurumlar ile iş birliği içerisinde eğitim ve düzeltici faaliyetler gerçekleştirilmektedir (Kart ve diğerleri, 2022:400).

Denetimin yapılışındaki amaç coğrafi işaret ile tescil edilmiş olan ürünün, tescil ile kayıt altına alınmış ayırt edici özellikleri taşıyıp taşımadığını kontrol etmektir (Tanrıkulu, 2014:243; Kalekahyası, 2022:17). Özetle coğrafi işaretli ürünlerin denetimi yalnızca tescil edilen ürünün üretim aşamasıyla sınırlı olmayıp ürünlerin piyasa arzı, dağıtımı, tüketici ve üretici geri bildirimi ve ürün piyasada sunum aşaması da dahil olmak üzere tüm süreç denetim kapsamındadır (Işık, 2022:57).

1.1.5. Dünya'da Coğrafi İşaretler

Coğrafi işaret kavramı tarihsel süreç kısmında da bahsedildiği gibi ilk kez Fransa'da kullanılmıştır. Fransa'dan sonra yayılım gösteren coğrafi işaret kavramı yavaş yavaş Avrupa'da da kullanılmaya başlamıştır. Bu yayılım Dünya Ticaret Örgütü'nün (WHO) dikkatini çekmiş ve önemli meselelerden biri haline gelmiştir (Demirer, 2010:44). Coğrafi işaretli ürünler dünyada ülke ekonomilerine ciddi katkılar sağlaması nedeniyle de oldukça önemlidir. Birkaç örnek ile açıklamak gerekirse; Meksika'nın coğrafi işaretli ürünü tekila sayesinde uluslararası olarak ülke tanınırlığının arttığı ve bölge ekonomisine ciddi getirileri olduğu belirtilmektedir (Bowen ve Zapata, 2009:2-3). Türkiye'de de coğrafi işarete sahip olan Malatya Kayısısı, Giresun Fındığı, Ege İnciri, Ege Sultani Üzüm gibi tescilli ürünler Türkiye'nin ihracat gelirlerinin 2,5 milyon dolarlık kısmını oluşturduğu çalışmalarda bahsedilenler arasındadır (Orhan, 2010:250). Coğrafi işaretleme sayesinde üreticiler ürünleri farklılaştırma ve daha yüksek fiyattan satış yapma imkânı sunmaktadır (Broude, 2005:648). Uluslararası literatürde coğrafi işaretli gıda ürünlerinin getirilerine yönelik yapılan çalışmalardan bazıları; Jamaika Romu, Bluemountain Kahvesi, Basmati Pirinci, Darjeeling Çayı gibi ülkeye katma değer kazandıran ürünler üzerine yapılmıştır (Das, 2006:459; Deselnuci ve diğerleri, 2013:205). 2004

yılında dahi AB'den dünyaya yayılan işlenmiş ürün ihracatının %70'inin coğrafi işaretli ürün olduğu tahmin edilmektedir (Tepe, 2008:23). Böylesine önemli ve kapsamlı bir terim olan coğrafi işaret hakkında geçmişten bugüne ulusal ve uluslararası bazı yasal düzenlemeler ve anlaşmalar yapılmıştır. Fikri Sınai Mülkiyet Hakkı kapsamında yapılan anlaşma ve sözleşmeler şunlardır;

20 Mart 1883 yılında imzalanmış olan Paris sözleşmesi ilk milletlerarası sözleşme olarak kabul görmektedir. Bu anlaşma ile 11 ülke sınai mülkiyet haklarının korunmasını amaçlamışlardır (Gökovalı, 2007:144). İmzalandığı tarihten sonra 5 kez yenilenmiş olup son olarak 20 Eylül 1979'da güncellenen son hali ile bugüne ulaşmıştır (Kızıltepe, 2005:92). Paris sözleşmesi dışında kalan Amerika Birleşik Devleti ise ürünleri koruyup, garanti altına almak maksadıyla 1946 yılında Lahnam kanunu çıkarılmıştır (Gündoğdu, 2006:8). Paris sözleşmesi ürünlerin ülke tarafından korunması gerektiğini belirten ve ülkelerin hukuk sisteminde bu konulara yer vermesi gerektiği belirtilmektedir (Küçükyılmaz, 2019:36). Türkiye'de bu sözleşmenin yüzyılı aşkın süredir taraflarından birisidir (Kalekahyası, 2022:13).

Paris sözleşmesinin ardından kısa bir süre sonra 1891 yılında Paris sözleşmesi çerçevesinde sahte menşe işaretlerine karşı kazanılmış ve sahte ürüne karşı verilen mücadeleyi sonlandıran anlaşma olarak bilinen Madrid Anlaşması imzalanmıştır. Bu anlaşma ile ürünlere sahte ve yanıltıcı işaret koymak tamamıyla yasaklanmıştır (Tekelioğlu, 2019:51). Madrid anlaşması ile tek dil kullanılarak tek bir başvuru ile taraf ülkelerde uluslararası tescili sağlayabilmek adına ve sonrasında tek bir işlemle uluslararası sicile kaydedilmektedir. Madrid sözleşmesi coğrafi işaretlerle ilgili bir birliğin kurulmasını sağlamıştır. Türkiye 1930 yılından beri bu anlaşmaya üyedir (Gökovalı, 2007:145). 2022 yılı itibariyle Madrid anlaşması ile 128 ülkenin hakları korunmaktadır (WIPO, 2022). Madrid anlaşması Türkiye'de 1 Ocak 1999 tarihinden itibaren uygulanmaktadır. 1958 yılında gerçekleştirilen değişiklik ile yalnızca sahte işaretlerin değil yanıltıcı işaretlerinde cezalandırılması gerektiği kararına varılmış ve cezai yaptırım uygulamaları başlanmıştır (Tekelioğlu, 2019). Madrid anlaşması markaların korunabilmesi açısından da büyük bir öneme sahiptir. Bu anlaşma ile markalar tek bir tescil başvurusu ile korunabilmektedirler (Kalekahyası, 2022:14). Bu anlaşmanın Paris anlaşmasından tek farkı sahte mahreç işaretlerine ek olarak

yanıltıcı mahreç işaretlerini de kapsamasıdır. Bu özelliği ile Madrid anlaşması Paris sözleşmesinin pek ötesine geçememiştir (Escudero, 2001).

1958 yılında kabul edilen menşe adların korunması ve uluslararası tescilin sağlanması ile coğrafi işaretlere daha geniş bir perspektiften bakma imkânı sağlayan Lizbon anlaşması 1966 yılında yürürlüğe girmiştir (Kızıltepe, 2005:93). Menşe adların korunmasını hedefleyen bu anlaşma yalnızca ulusal değil uluslararası çapta bir etkinlik sağlamaktadır (Doğan, 2015:61). Lizbon anlaşmasının 2022 yılı itibariyle 57 ülke ile anlaşması bulunmaktadır ancak Türkiye bu anlaşmaya katılmamıştır (WIPO, 2022a). Lizbon anlaşması Sınai Mülkiye Kanunu hükmünce özel anlaşma niteliği taşımaktadır. Aynı zamanda Lizbon anlaşması gereği internet tabanlı bir veri tabanı kurulmuş olup tescillenmiş ürünler, ürünü tescil ettiren şahıs, kurum veya kuruluşlar, ürünlerin üretim alanı bilgisi gibi veriler Lizbon Express veri tabanında yayınlanmaktadır (Şahin, 2021:26).

Trade Releated Intellectual Property Rights (TRIPS) Türkçe anlamıyla Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Anlaşması ise sınai mülkiye hakları kapsamında imzalanan son anlaşma olarak kabul görmektedir. 1994 yılında yürürlüğe giren bu anlaşma Türk hukuk sisteminde coğrafi işaret kavramının ilk defa yer aldığı anlaşma olarak bilinmektedir (Kılıç, 2021:18). Bu anlaşma temelinde 7 fikri sınai mülkiyet hakkını kapsamaktadır. Bu 7 fikri sınai mülkiyet hakkından bir tanesi de coğrafi işaretlerdir (Giray, 2013:547). Bu anlaşmanın genel amacı tüm fikri ve sınai mülkiye haklarını uluslararası alanda korunmasını hedeflemektedir (Yıldız, 2008:50). TRIPS anlaşmasını diğerlerinden ayıran özellik ise diğer anlaşmalarda bulunan coğrafi işaretlerde coğrafi ad olması yükümlülüğü TRIPS anlaşmasında belirli bir coğrafi alanı belirtmenin coğrafi işaret alabilmek için yeterli olması şeklinde açıkça belirtilmiştir. Ürünün kalite ve özelliklerinin en az bir tanesinin coğrafi alanı atfedecek özellikte olması gerekmektedir. Bu gereklilik mahreç kavramının ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Önal, 2017:194). TRIPS anlaşmasının 22, 23 ve 24. maddeleri coğrafi işaretle ilgili düzenlemeleri içermektedir. Bu maddeler kapsamında 22. madde tüm coğrafi işaretli ürünler için koruma sağlarken 23. madde şarap ve alkollü içecekleri korumaktadır (Addor ve diğerleri, 2003:27). Bu anlaşma Türkiye'de de 1995 yılında 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında

Kanun Hükmünde Kararname" (KHK) uygulamaya konulmuştur (Tekelioğlu, 2019:52).

1.1.5.1. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretleme

Coğrafi işaretli ürünler doksanlı yıllar itibariyle Avrupa Birliğinde de kullanılmaya başlamış olup ilk olarak bir grup tarım ve gıda ürünü koruma altına alınmıştır (Eufic, 2022). Buna sebep olarak Avrupa Birliği'nin kırsal kalkınmanın gerçekleşebilmesi için tarım ve gıda ürünleri ile ilgili politikalar oluşturulmasının gerekliliğinin vurgulanması verilebilir. Bu doğrultuda 5 Aralık 1990 tarihinde AB komisyonu gıda ve tarım ürünlerinde menşe adları ve coğrafi işaretin korunması ile ilgili Tüzüğü yürürlüğe koyulmuştur (Özgür, 2020:218). Ardından coğrafi işaret ile ilgili ilk temel düzenlemelerden biri olan 14 Temmuz 1992 tarihinde kabul edilip 26 Temmuz 1993 tarihinde yürürlüğe konulan 2081/92 sayılı Konsey Tüzüğü 'de kırsal kalkınma politikasından yola çıkarak elde edilen önemli neticelerden birisidir (Demirbaş ve diğerleri, 2006:49). Hali hazırda coğrafi işaret Avrupa Birliği ülkelerinde tarım politikasını belirleyen en önemli araçlardan birisi haline gelmiştir. Türkiye'de coğrafi işaretleme fikri ve sınai mülkiyetin konusu iken Avrupa Birliği'nde yürürlükte olan Tüzükte Ortak Tarım Politikasının bir parçası olarak görülmektedir. Bu sebeple Tüzük gıda ve tarım ürünlerini kapsamaktadır (Beier, Knaak, 1994:35). Avrupa Birliği'nde özellikle peynirler, şaraplar ve diğer alkollü içecekler uzun yıllardır koruma altında olan ürünler arasındadır (Yılmaz, 2020:27).

Avrupa Birliği'nde de tıpkı Türkiye'de ayrılmış olduğu gibi coğrafi işaretler türlerine göre ayrılmaktadır. Bunlar: Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) ve Traditional Specialities Guaranteed (TSG). Türkiye'deki coğrafi işaret türleri ile eşleştirmek gerekirse: PGI "Menşe işareti" PDO "Mahreç işareti" ve TSG "Geleneksel Ürün Adı"'na karşılık gelmektedir. AB'de de coğrafi işaret tescili yapılabilecek ürünler arasında ekmekler, şekerlemeler, bisküviler, çikolata ve çikolatalı ürünler, makarnalar, tuzlar, biralar, çiçekler, reçineler, doğal sakızlar, mantarlar, fırında üretimi gerçekleşen ürünler, bitki özlü içecekler, esansiyel yağlar, kurutulmuş otlar, hardal macunu, kuş tüyü, hasır, yün gibi ürünler menşe ve mahreç işaret tescili yapılabilecek ürünler

arasındadır. Geleneksel ürün adı tescili yapılabilecek ürünler ise; biralar, makarnalar, çikolata ve çikolatalı ürünler, ekmekler, şekerlemeler, bitki özlü içecekler, tuzlar, bisküviler, fırıncılık ürünleri ve hazır yemeklerdir (İlhandan aktaran Şahin, 2021:30) AB ülkelerinde coğrafi işaretin tanımlanması için amblemler tasarlanmıştır.

Şekil 4: AB'de Coğrafi İşaretli Ürün Amblemleri



(a) (b) (c)

Kaynak: (Eufic,2013)

Şekil 4'te verilen amblemler Avrupa Birliği'nde tescil ile koruma altına alınmış ürünlerin amblemleridir. Amblemler aşağıdaki gibidir;

ilk olarak "a" ile belirtilen amblem **Protected Desıgnatıon Of Orıgın (PDO)** adı verilen yani üretilen ürünün belirtilen coğrafi sınır içerisinde üretilip, işlendiğini, hazırlandığını ve sınırları belirlenmiş coğrafi alan ile özdeşleşmiş niteliklere sahip olduğunu gösteren işarettir. İkinci sırada "b" ile belirtilen amblem ise **Protected Geographıcal Indıcatıon (PGI)** olarak adlandırılan ürünün üretim,hazırlanma ve işlenme aşamalarının en az birinin sınırları belirtilmiş coğrafi alanda yer aldığını gösteren işarettir. Üçüncü sırada "c" ile belirtilen amblem ise **Tradıtıonal Specıalıty Guaranteed (TSG)** olarak adlandırılan geleneksel niteliğe sahip ürünler için kullanılan logodur. Ürünün üretim ve işlenme aşamalarında geleneksel karakter ön plandadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2013; Eufic, 2013). TSG tesciline sahip olan ürünlerde PDO ve PGI'den farklı olarak dünyanın herhangi bir yerinde üretilebilmektedirler (Alparslan ve Demirbaş, 2019:528).

Avrupa Birliği'ne coğrafi işaret tescil başvurusu yaptırabilmek için AB üyesi olma zorunluluğu bulunmamaktadır. Bu kapsamda örnek olarak; Türkiye AB üyesi olmadığı halde AB tescilli 8 adet coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Giresun Tombul Fındığı, Bayramiç Beyazı, Taşköprü Sarımsağı, Milas Zeytinyağı, Aydın

Kestanesi, Malatya Kayısısı, Aydın İnciri, Antep Baklavası PDO ve PGI tescilli ürünlerdir (Savaş, 2017:207; European Commıssıon, 2022).

Son olarak ekonomik olarak katma değerinden bahsedersek coğrafi işaretli ürünler dünya çapında 10.000'den fazla ürünle yıllık 200 milyon doların üzerinde bir katma değer yaratmaktadır. Bu oran Avrupa'da ise yıllık 75 milyon dolar olarak belirtilmektedir (Nacak, 2018 aktaran Kayran, 2021:32). Fransa'da peynir cirosunun %25'lik kısmını coğrafi işaretli peynirler oluşturmaktadır. Öyle ki coğrafi işaretli peynirlerin ortalama satış fiyatı 14,31 Kg/ € iken coğrafi işaret tescili bulunmayan peynirlerin ise 8,68 Kg/ € olduğu ve arada %65'lik fark olduğu saptanmıştır (Nacak, 2017). Her geçen gün artan tescilli ürün sayısı ile ürünler hakettiği değeri görmekte ve ülkeler ekonomik olarak gücüne güç katmaktadır.

1.1.5.2. Türkiye'de Coğrafi İşaretleme

Türkiye'nin gerek coğrafi konumu gerek beşeri unsurlarının zenginliği ve gerekse kültürel mirasının zengin olması nedeniyle bu topraklarda kendine has ürünler ortaya çıkmaktadır. Bu düşüncede beraberinde Türkiye'deki coğrafi işaret tescili alınabilecek ürün potansiyelini meydana getirmektedir (Gökovalı, 2007:143). AB'de de yayımlanan 2081/92 sayılı Konsey Tüzüğünün ardından Türkiye'de de coğrafi işaretleme önemli bir konu haline gelmiş ve bu tüzük örnek alınmıştır. Bu tüzükten esinlenerek 1995 yılında 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" Türkiye'de de uygulanmaya başlamıştır. İlgili kararname coğrafi işaretli ürünleri koruyabilmek adına doğal ürünler, maden, el sanatları, tarım ve sanayii ürünlerinin geliştirilmesi ve korunması için hazırlanmış yasal bir düzenlemedir (Çalışkan ve Koç, 2012:193). Bu kararname her ne kadar 2081/92 sayılı tüzükten esinlenilmiş olsa da temelinde bazı farklılıklar barınmaktadır. AB'de tescillenen ürünler yalnızca tarım ürünlerini kapsarken Türkiye'de halı, kilim, mermer, sabun gibi ürünler de coğrafi işaret kapsamındadır (Şahin, 2021:33). Türkiye'de ilk coğrafi işaretleme süreci 1996 yılında başlamış olup ilk tesciller 1997 yılında alınmaya başlanmıştır. Türk Patent 'in resmi sayfasından elde edilen verilere göre tescil ettirilen ürünler neticesinde tescil numarasının '1' olması sebebiyle Kocaeli' ye ait Hereke İpek Halısının ilk coğrafi işaret tescilli ürün

olduğu düşünülmektedir. Nitekim 21.06.1996 tarihinde başvurusu yapılmış ve 14.11.1997 yılında tescil alınmış 24 adet ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin tamamı halılar ve kilimler kategorisine aittir. Bu işaretli ürünlerin hepsinin ortak özelliği Sümer Halı A.Ş tarafından alınmış olmasıdır (Oraman, 2015:79).

Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Ulusal Kırsal Kalkınma Stratejisi belirlenirken coğrafi işaretler ile ilgili sadece iki önemli hususta söz edilmiştir. Bunlardan ilki coğrafi işaretlerin kırsal kalkınma olarak ekonomik yönü ikincisi ise örgütlenme yönüdür. Türkiye'de kırsal alanların geniş olması da Türkiye'de coğrafi işaret olgusunu dahada güçlendirmektedir (Kan ve diğerleri, 2012:97).

Türkiye'de coğrafi işaret tescili yapılmasında sakınca bulunan bazı durumlar bulunmaktadır (Tuncay, 2009:52);

- Menşe ve Mahreç işaretinin tanımına uygun olmayan adlar,
- Ürünlerin öz adları haline gelmiş adlar,
- Genel ahlak ve kamu düzenine zarar verecek olan adlar,
- Daha önce tescili yapılmış bir ürünün isminin bir kısmının ya da tamamının eş sesli olması ve tüketiciyi yanıltacak adlar,
- Yabancı ülke başvurularında hiçbir eksiklik olmamasına rağmen, kendi ülkelerinde tescil işlemi yapılmamış veyahut tescili sonlandırılmış adlar,
- Tescillenecek ürünün yanlış bilgilendirmeye sevk edecek bitki, hayvan ırkı ve diğer adlar.

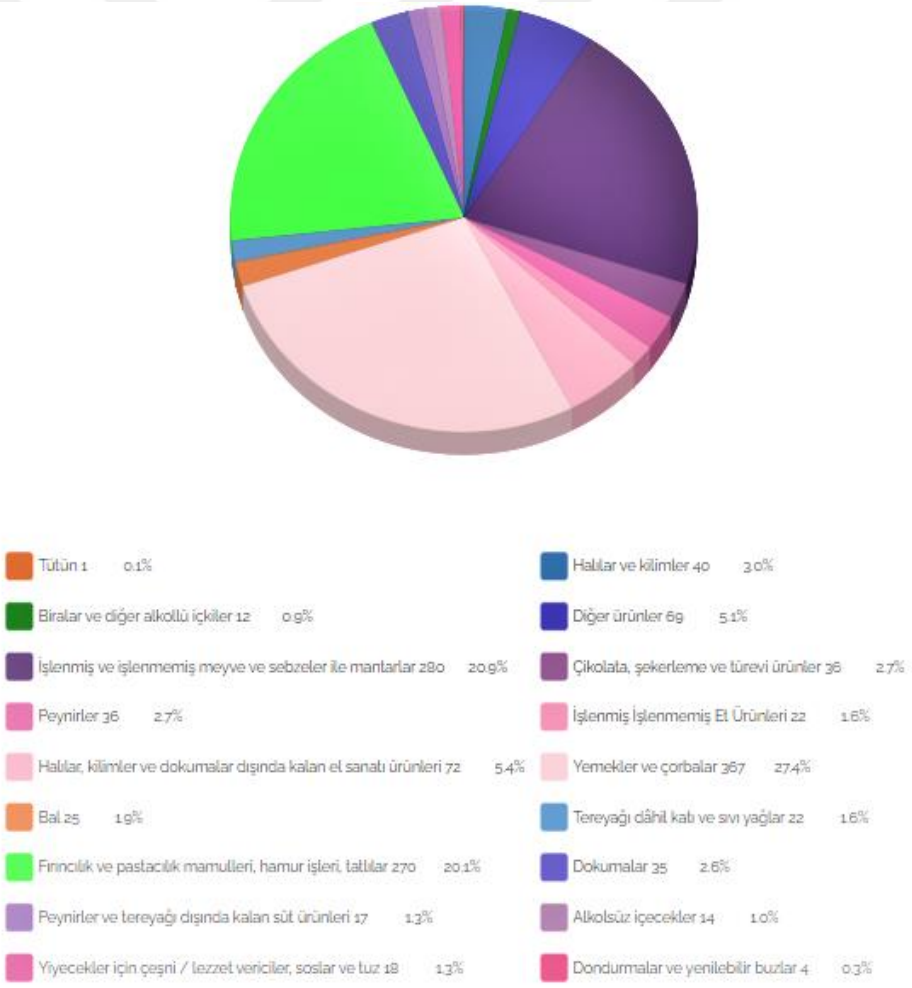
Geleneksel ürün adı tescili yapılmasında sakınca bulunan durumlar ise (Türkpatent, 2022c:4);

- Geleneksel ürün adı olmasını sağlayacak niteliklerden en az birini sağlamaması,
- Ürün niteliklerini yanıltıcı adlar,
- Ürünün fonksiyonunu ifade eden adlar,
- Genel ahlak ve kamu düzenine zarar verecek adlar,
- Yabancı ülke başvurularında tescil işlemlerinde hiçbir eksiklik olmamasına rağmen, kendi ülkesinde tescil yapılmamış veya tescili sonlandırılmış adlar.

1.2. TÜRKİYE'DE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

1000'in üzerinde coğrafi işaret tescilli ürünü ve 690 adet hala tescil süreci devam etmekte olan ürünleri ile Türkiye, coğrafi işaret konusunda olumlu ilerlemeler kaydetmektedir. Ülkede 555 sayılı KHK kapsamında 2081/92 sayılı tüzükten farklı olarak tarım ve gıda ürünleri de dahil olmak üzere tam 18 farklı ürün grubunda coğrafi işaret tescili yapılmaktadır. Bu ülke için kültürel değerlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması bakımından oldukça kıymetlidir (Çalışkan ve Koç, 2012:198-199).

Şekil 5: Türkiye'de Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı



Kaynak: (Türk Patent, 2023a) https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup

Şekil 5 incelendiğinde coğrafi işaretlemenin en yoğun şekilde yapıldığı kategoriyi gıda ürünlerinin kapsadığı görülmektedir. Bucak ve Gün (2022) yaptıkları çalışmada coğrafi işaretleme sisteminde en çok kullanılan alanın gıda alanı olduğunu ifade etmişlerdir. "Türkiye'de Coğrafi işaretli Gıda Ürünleri" adlı bölümde bu konu hakkında daha detaylı bir şekilde bahsedilecektir. Gıda ürünleri dışında kalan el sanatları, halı ve dokumalar, mermer, travarten, tarım ürünleri gibi ürünler ise ilgili farklı kategorilerde tescillenmektedir (Türkpatent, 2022b). Bergama El Halısı, Emirdağ Kilimi, Kula El Halısı, Uşak Halısı, Çanakkale Halısı, halı ve kilimler kategorisndeki ürünlere örnek olarak verilirken baston, semaver, çömlek, bıçak, bilezik, oyuncak bebek, çorap, kaşık, yorgan, yazma ve iğne oyası gibi ürünlerde coğrafi işaret ile koruma altına alınan somut kültürel miras özelliği taşıyan ürünler arasındadır. Tescilli ürünlere örnek olarak; Kütahya İğne Oyası, Maraş Burma Bileziği, Yumurta Topuk Çarşamba Ayakkabısı, Siirt Battaniyesi, Görece Nazar Boncuğu, Söke Körüklü Çizmesi ise halı, kilim ve dokumalar dışında kalan el sanatları kategorisinde listelenen ürünlerdir. Diğer ürünler kategorisi altında listelenen ürünlere örnek olarak ise; Edirne Mis Meyve Sabunu, Erzurum Kıtlama Şekeri, Isparta Gülsuyu, Milas Zeytinyağı Sabunu, Seferihsar Topan Karakılçık Buğdayı, Uşak Haşhaş Ezmesi verilebilir. Bu kategori altında birçok tarım ürünüde bulunmaktadır (Türkpatent, 2022b).

Özetle Türkiye'nin coğrafi işaretleme sistemi yalnızca gastronomi ve gastronomik unsurları barındıran bir sistem değil Türklerin sahip olduğu köklü kültürel mirasın yansıması olarak çok çeşitli kategorilerde karşımıza çıkmaktadır. Coğrafi işaretler kültürel farklılıkların belirlenmesi adına önemli bir araç olma görevi üstlenmektedir (Esen, 2016:458).

1.2.1. Türkiye'de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri

Şekil 5 ile Türkiye'de coğrafi işaretli ürün gruplarının dağılımını gösterilmektedir. Türkiye'de Nisan 2023 itibariyle 1343 adet tescillenmiş ürün bulunmakta ve bu ürünler kategorisel olarak incelendiğinde 367 tescilli ürün sayısı ile yemekler ve çorbalar kategorisi en fazla tescilli ürüne sahip kategori olurken, İkinci sırada 280 tescilli ürün ile işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile

mantar kategorisi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise 270 tescilli ürün ile fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar kategorisi yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkarak toplam 1097 adet tescilli ürünün gıda ürünü olması sebebiyle coğrafi işaretli gıda ürünlerinin coğrafi işaretlemede büyük önem arz ettiği kanısına varılmaktadır.

Türkiye'de coğrafi işaret tescili bulunmayan bir il bulunmamasına karşın istatiksel veriler doğrultusunda en fazla coğrafi işarete sahip iller; 101 tescilli ürünü ile Gaziantep, 64 tescilli ürünü ile Konya, 48 tescilli ürünü ile Diyarbakır, 46 tescilli ürün ile Erzurum, 44 tescilli ürünü ile Şanlıurfa, 38 tescilli ürünü ile Ankara ve Malatya, 36 tescilli ürünü ile İzmir en yüksek coğrafi işaretli ürüne sahip iller arasında bulunmaktadır. En az coğrafi işarete sahip il ise 2 tescilli ürünü ile Batman'dır. Coğrafi bölgeler karşılaştırıldığında en çok coğrafi işarete sahip bölge kısa bir süre öncesine kadar Ege bölgesi şeklinde değerlendirilirken (Budak, 2017) günümüzde geldiğimiz noktada 200'ü aşkın coğrafi işaret tescili ile Karadeniz Bölgesi en fazla coğrafi işarete sahip bölge olma özelliğini taşımaktadır. Karadeniz bölgesinde en çok coğrafi işarete sahip il ise 28 tescilli ürünü ile Kastamonu olurken ardından sırayı 25 tescilli ürün ile Bolu takip etmektedir. Türkiye'de coğrafi işaretleme sayısına göre bölgeler tablo ile açıklanmaktadır.

Tablo 3: Türkiye'de Coğrafi İşaretleme Sayısına Göre Bölgeler

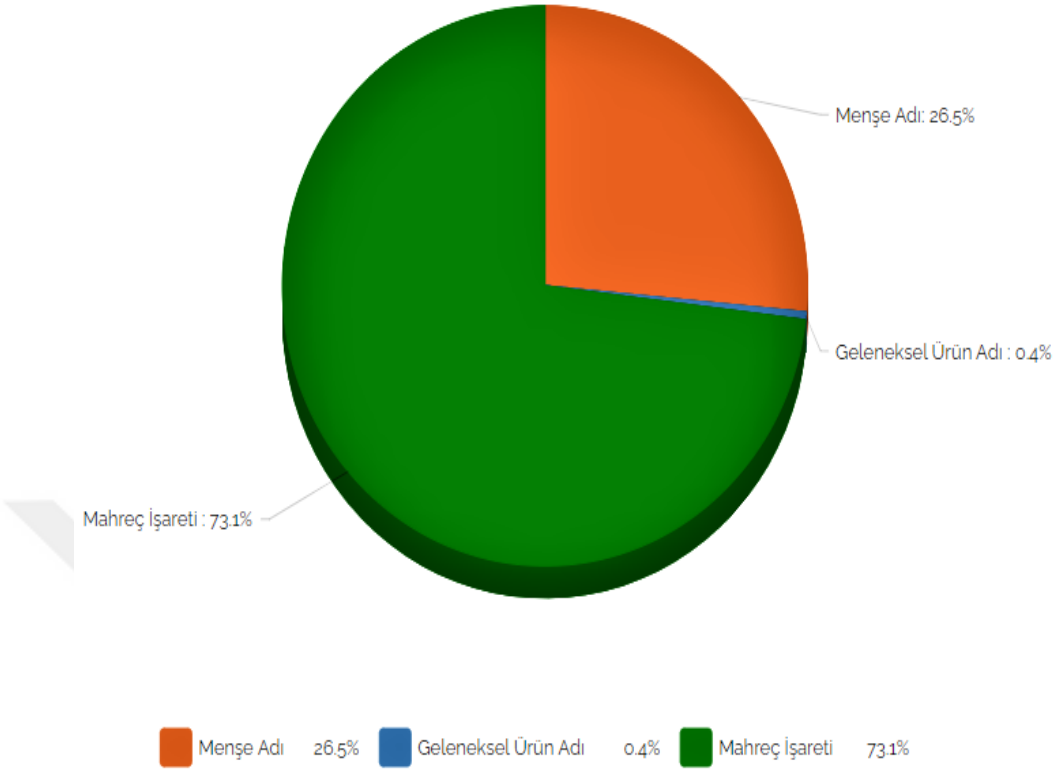
Coğrafi Bölge	Menşe	Mahreç	Toplam
Marmara Bölgesi	46	74	120
Ege Bölgesi	65	128	193
Akdeniz Bölgesi	43	90	133
İç Anadolu Bölgesi	44	180	224
Karadeniz Bölgesi	62	190	**252**
Doğu Anadolu Bölgesi	44	114	158
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	37	202	239
Toplam	**341**	**978**	**1319**

Kaynak: **(**Türk Patent, 2023b)'den derlenmiştir.

Tablo 3 güncel verilerden elde edilmiş olup yedi coğrafi bölgenin coğrafi işaretli ürün sayılarını göstermektedir. Bölgeler ve coğrafi işaret tescil sayıları değerlendirildiğinde ilk sırada Karadeniz ve hemen ardından Güneydoğu Anadolu bölgesi gelmektedir. Karadeniz bölgesindeki iller arasında Kastamonu ve Bolu coğrafi işaretlemede bölgesine önemli katkı sağlarken Güneydoğu Anadolu'nun coğrafi işaretlemede böylesine zengin olmasının en büyük nedeni ise Türkiye'de 2015 yılında UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi dalında üye olmaya hak kazanmış, 101 tescilli ürünü ile ülke çapında coğrafi işaretleme sıralamasında birinci sırada olan Gaziantep'in bu bölgede yer alıyor oluşu sebep olarak gösterilebilir (Gaziantep Belediyesi, 2015).

Tablo 3'de iki farklı coğrafi işaret türündeki rakamlar ülkedeki coğrafi işaretlemenin net bir şekilde değerlendirilebilmesi adına ayrıca belirtilmiştir. Bu tablodaki diğer veriler doğrultusunda ise menşe işaretine oranla mahreç işaretinin neredeyse iki katı oranda fazla olması dikkat çekicidir. Elbette bunda mahreç işareti alabilmek için belirtilen coğrafi sınır içerisinde üretim aşamasından herhangi birisinin gerçekleşmesinin yeterli olmasını belirtebiliriz. İlgili kurumun resmi internet sayfasındaki güncel veriler genel olarak incelendiğinde coğrafi işaretli ürünlerin %73,1'inin mahreç işareti %26.5'inin menşe adı ve %0,4 ile geleneksel ürün adı niteliği taşıdığı belirtilmiştir (Şekil 6). Başvuru süreci halen devam etmekte olan ürünlerde de yine mahreç işareti başvurusunun çoğunlukta olduğunu görülmektedir. Öyle ki mevcut rakamlarda bunu doğrular nitelip olup 451 adet mahreç işareti ve 206 adet menşe adı başvurusu bulunmaktadır (Türkpatent, 2022b).

Şekil 6: Coğrafi İşaret Tescil Türleri Dağılım Oranları



Kaynak: (Türk Patent,2023c) https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/Type

Tablo 4'te Türkiye'de coğrafi işaretleme ile ilgili bazı istatiksel veriler paylaşılmaktadır. Bu bağlamda gruplarına göre ürün dağılımları, coğrafi işaret türlerine göre dağılım oranları ve yedi coğrafi bölgenin güncel coğrafi işaretli ürün sayıları coğrafi işaret türlerine göre ayrı ayrı verilmiş olup veriler doğrultusunda bazı değerlendirmeler yapılmaktadır.

Çalışmada üzerinde önemle durulan konu ise Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünleri ve yemeklerdir. Bu kapsamda ilk olarak ülke genelinde coğrafi işaret ile tescillenmiş gıda ürünleri ve ardından yemekler tablolaştırılacaktır.

Tablo 4: Türkiye'de Tescillenmiş Gıda Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	İl	Coğrafi İşaretin Adı	İl
Adana Aşlama	Adana	Antakya Carra Peyniri	Hatay
Adana Karpuzu	Adana	Antakya Küflü Sürkü	Hatay
Adana Bici Bici	Adana	Antakya Künefelik Peyniri	Hatay
Adana Halka Tatlısı	Adana	Antakya Künefesi	Hatay
Adana Karakuş Tatlısı	Adana	Antakya Sürkü	Hatay
Adana Kol Böreği	Adana	Antakya Tuzlu Yoğurdu	Hatay
Adana Taş Kadayıfı	Adana	Belen Kömürçukuru Pekmezi	Hatay
Ceyhan Zeytinyağı	Adana	Dörtyol Mandarini	Hatay
Adana Şalgamı	Adana	Hatay Ceviz Reçeli	Hatay
Karataş Kıddesi	Adana	Hatay Kabak Tatlısı	Hatay
Kozan Portakalı	Adana	Hatay Kaytaz Böreği	Hatay
Kuytucak Narı	Adana	Hatay Kömbesi	Hatay
Pozantı Çileği	Adana	Hatay Oruğu	Hatay
Tufanbeyli Kuru Fasulyesi	Adana	Kırıkhan Kavunu	Hatay
Adıyaman Besni üzümü	Adıyaman	Kırıkhan Siyah Havucu	Hatay
Adıyaman Tut Dutu	Adıyaman	Samandağ Biberi	Hatay
Kahta Bademi	Adıyaman	Gelendost Çaltı Sarımsağı	Isparta
Kahta Bademli İrmik Helvası	Adıyaman	Senirkent Dimrit Üzümü	Isparta
Kahta Narı	Adıyaman	Senirkent Samsa Tatlısı	Isparta
Afyon Ağzıaçığı	Afyonkarahisar	Uluborlu Kuyruğu Su Böreği	Isparta
Afyonkarahisar Ak Pide	Afyonkarahisar	Senirkent Üzüm Pekmezi	Isparta
Afyon Bükmesi	Afyonkarahisar	Uluborlu Kirazı	Isparta
Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	Afyonkarahisar	Yalvaç Hamursuzu	Isparta
Afyon Kaymağı	Afyonkarahisar	Iğdır Beyaz Üzümü	Iğdır
Afyon Lokumu	Afyonkarahisar	Iğdır Kayısısı	Iğdır
Afyon Manda Yoğurdu	Afyonkarahisar	Iğdır Patlıcan Reçeli	Iğdır
Afyon Pastırması	Afyonkarahisar	Silivri Yoğurdu	İstanbul
Afyon Sucuğu	Afyonkarahisar	Şile Kestane Balı	İstanbul
Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer	Afyonkarahisar	Arslanlar biberi	İzmir
Afyonkarahisar Hurma	Afyonkarahisar	Bergama Kozak Çam	İzmir

Baklavası		Fıstığı	
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	Afyonkarahisar	Bornova Kınalı Bamyası	İzmir
Afyonkarahisar Övmesi	Afyonkarahisar	Bornova Misket Üzümü	İzmir
Emirdağ Koyun Yoğurdu	Afyonkarahisar	Bozdağ Kestane Şekeri	İzmir
Emirdağ Yumurtalı Pidesi	Afyonkarahisar	Ege Sultani Üzümü	İzmir
Sandıklı Haşhaş Ezmesi	Afyonkarahisar	Ege İnciri	İzmir
Sandıklı Kürek Helvası	Afyonkarahisar	Gümüldür Mandalinası	İzmir
Sandıklı Leblebisi	Afyonkarahisar	Güney Ege Zeytinyağları	İzmir
Sultandağı Gilli Kirazı	Afyonkarahisar	Kavacık Üzümü	İzmir
Sultandağı Kirazı	Afyonkarahisar	Kemalpaşa Kirazı	İzmir
Çay İlçesi Vişnesi	Afyonkarahisar	Kuzey Ege Zeytinyağları	İzmir
Şuhut Patatesi	Afyonkarahisar	Kınık Kuru Domatesi	İzmir
Aksaray Kabak Çekirdeği	Aksaray	Seferihisar Mandalinası	İzmir
Aksaray Köpük Helva	Aksaray	Torbalı Kuru Domatesi	İzmir
Aksaray Tahinlisi	Aksaray	Urla Sakız Enginarı	İzmir
Aksaray Un Kurabiyesi	Aksaray	Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	İzmir
Aksaray İnceelek Tatlısı	Aksaray	Çeşme Kavunu	İzmir
Aksaray Şeker Böreği	Aksaray	Ödemiş Patatesi	İzmir
Aksaray Şerbetli Pidesi	Aksaray	Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	İzmir
Eşmekaya Yoğurdu	Aksaray	İzmir Boyozu	İzmir
Gelveri Ekmeği	Aksaray	İzmir gevreği	İzmir
Amasya Kirazı	Amasya	İzmir Lokması	İzmir
Amasya Misket Elması	Amasya	İzmir Tulum Peyniri	İzmir
Amasya Yağlısı	Amasya	İzmir Şambalisi	İzmir
Amasya Çiçek Bamyası	Amasya	Afşin Koçovası Sarımsağı	Kahramanmaraş
Amasya Çöreği	Amasya	Andırın Andız Pekmezi	Kahramanmaraş
Burmalı Amasya Çöreği	Amasya	Maraş Biberi	Kahramanmaraş
Suluova Soğanı	Amasya	Maraş Dondurması	Kahramanmaraş
Akyurt Tandır Böreği	Ankara	Maraş Parmak Peyniri	Kahramanmaraş
Ankara Erkeç Pastırması	Ankara	Maraş Ravanta Şerbeti	Kahramanmaraş
Ankara Simidi	Ankara	Maraş Samsası	Kahramanmaraş
Ayaş Domatesi	Ankara	Maraş Sumak Ekşisi Akıtı	Kahramanmaraş
Ayaş Dutu	Ankara	Maraş Çöreği	Kahramanmaraş
Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk	Ankara	Çağlayancerit Cevizi	Kahramanmaraş
Beypazarı Havuç Lokumu	Ankara	Safranbolu Çavuş Üzümü	Karabük

Beypazarı Höşmerim Tatlısı	Ankara	Safranbolu Kıtırı	Karabük
Beypazarı Kurusu	Ankara	Safranbolu Lokumu	Karabük
Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	Ankara	Safranbolu Maniye Domatesi	Karabük
Kalecik Ekmeği	Ankara	Safranbolu Safranı	Karabük
Kalecik Karası Üzümü	Ankara	Başyayla Karın Kaymağı	Karaman
Kalecik Çöreği	Ankara	Ermenek Helvası	Karaman
Kazan Kavunu	Ankara	Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri	Karaman
Kızılcahamam Bazlaması	Ankara	Karaman Ekşikara	Karaman
Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	Ankara	Kars Balı	Kars
Mamak Ravak Yoğurdu	Ankara	Kars Kaşarı	Kars
Polatlı Soğanı	Ankara	Kağızman Uzun Elması	Kars
Çubuk Turşusu	Ankara	Cide Ceviz Helvası	Kastamonu
Çubuk Vişnesi	Ankara	Araç Kül Çöreği	Kastamonu
Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi	Ankara	Devrekani Cırık Tatlısı	Kastamonu
Alanya Avokadosu	Antalya	Kastamonu Kestane Balı	Kastamonu
Alanya Muzu	Antalya	Kastamonu Pastırması	Kastamonu
Alanya Yeni Dünyası	Antalya	Kastamonu Eğşisi	Kastamonu
Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli	Antalya	Kastamonu Simidi	Kastamonu
Antalya Kabak Tatlısı	Antalya	Kastamonu Siyez Bulguru	Kastamonu
Antalya Serpme Böreği	Antalya	Kastamonu Siyez Buğdayı	Kastamonu
Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	Antalya	Kastamonu Siyez Unu	Kastamonu
Antalya Turunç Kabuğu Reçeli	Antalya	Kastamonu Çekme Helvası	Kastamonu
Finike Portakalı	Antalya	Kastamonu Üryani Eriği	Kastamonu
Korkutetli Karyağdı Armudu	Antalya	Taşköprü Sarımsağı	Kastamonu
Manavgat Altın Susamı	Antalya	Tosya Pirinci	Kastamonu
Ardahan Kaz Eti	Ardahan	Çatalzeytin Fındık Şekeri	Kastamonu
Ardahan Çiçek Balı	Ardahan	Daday Etli Ekmeği	Kastamonu
Posof Elması	Ardahan	Akkışla Gilaburusu	Kayseri
Posof Fasulyesi	Ardahan	Bünyan Gilaburusu	Kayseri
Arhavi Kestane Balı	Artvin	Develi Cıvıklısı	Kayseri
Borçka Demir Elması	Artvin	Develi Gaceri	Kayseri
Hatıla Balı	Artvin	Eriklet Kedi Bacağı	Kayseri

Hopa Hamsili Ekmeği	Artvin	Kayseri Cırgalan Biberi	Kayseri
Hopa Laz Böreği	Artvin	Kayseri Gül Baklavası	Kayseri
Şavşat Ketesi	Artvin	Kayseri Katmeri	Kayseri
Aydın Kabak Tatlısı	Aydın	Kayseri Nevzinesi	Kayseri
Aydın Kestanesi	Aydın	Kayseri Pastırması	Kayseri
Aydın Memecik Zeytini	Aydın	Kayseri Sucuğu	Kayseri
Aydın Memecik Zeytinyağı	Aydın	Kayseri Tandır Böreği	Kayseri
Aydın Yamalak Sarısı Zeytini	Aydın	Kayseri Yağ Mantısı	Kayseri
Aydın Çam Fıstığı	Aydın	Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	Kayseri
Aydın İnciri	Aydın	Tormarza Kabak Çekirdeği	Kayseri
Bozdoğan Cevizli Sucuğu	Aydın	Yamula Patlıcanı	Kayseri
Dikmen Çiçek Balı	Aydın	Özvatan Çiçek Balı	Kayseri
Karacasu Pidesi	Aydın	İncesu Karaevrek Üzümü	Kayseri
Nazilli Kar Helvası	Aydın	Cennet Çamuru	Kilis
Nazilli Pidesi	Aydın	Kilis Katmeri	Kilis
Sultanhisar Çileği	Aydın	Kilis Kırk Semseği	Kilis
Söke Tatlı Maya Ekmeği	Aydın	Kilis Zeytinyağı	Kilis
İncirliova Deve Sucuğu	Aydın	Gebze Bayram Çöreği	Kocaeli
Ağrı Geven Balı	Ağrı	Kandıra Dartısı	Kocaeli
Avşa Ada Karası Üzümü	Balıkesir	Kandıra Karpuzu	Kocaeli
Ayvalık Lor Tatlısı	Balıkesir	İzmit Pişmaniyesi	Kocaeli
Ayvalık Sakızlı Kurabiye	Balıkesir	İzmit Simidi	Kocaeli
Ayvalık Zeytinyağı	Balıkesir	Akçabelen Şeker Fasulyesi	Konya
Balıkesir Höşmerim Tatlısı	Balıkesir	Akşehir Kirazı	Konya
Balıkesir Kuzu Eti	Balıkesir	Akşehir Peynir Baklavası	Konya
Burhaniye Zeytinyağı	Balıkesir	Atlantı Dedebağ Tulum Peyniri	Konya
Edremit Körfezi Çizik Yeşil Zeytini	Balıkesir	Bozkır Tahini	Konya
Edremit Zeytinyağı	Balıkesir	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	Konya
Kapıdağ Mor Soğanı	Balıkesir	Derbent Fasulyesi	Konya
Manyas Kelle Peyniri	Balıkesir	Ereğli Beyaz Kirazı	Konya
Savaştepe Sarıbeyler Seferbelik Çöreği	Balıkesir	Ereğli Koyun Yoğurdu	Konya

Susurluk Ayranı	Balıkesir	Ereğli Siyah Havucu	Konya
İvrindi Kelle Peyniri	Balıkesir	Ereğli Uzun Kabağı	Konya
Bartın ağda tatlısı	Bartın	Hüyüğ Çileği	Konya
Bartın beyaz baklavası	Bartın	Kadınhanı Tahinli Pidesi	Konya
Bartın gözlemesi	Bartın	Konya Badem Helvası	Konya
Bartın kabak burması tatlısı	Bartın	Konya Etli Ekmek	Konya
Bartın tatlı böreği	Bartın	Konya Haside Tatlısı	Konya
Bartın çöven ekmeği	Bartın	Konya Höşmerimi	Konya
Bartın incir dondurma tatlısı	Bartın	Konya Kakırdaklı Börek	Konya
Batman Şam Böreği	Batman	Konya Kömbesi	Konya
Sason Çileği	Batman	Konya Kara Erik Kavurması	Konya
Aydıntepe Şeker Fasulyesi	Bayburt	Konya Kayısı Hoşafı	Konya
Bayburt Balı	Bayburt	Konya Kenevir Helvası	Konya
Bayburt Ketesi	Bayburt	Konya Paluzesi	Konya
Bayburt Süt Böreği	Bayburt	Konya Peynir Şekeri	Konya
Bayburt Tatlı Çorba	Bayburt	Konya Reyhan Şerbeti	Konya
Bilecik Pazaryeri Helvası	Bilecik	Konya Sac Arası	Konya
Bilecik Şerbetçiotu	Bilecik	Konya Zerdesi	Konya
Osmaneli Ayva Lokumu	Bilecik	Konya Vişne Tiridi	Konya
Çukurören Biberi	Bilecik	Konya Yağ Somonu	Konya
Bingöl Balı	Bingöl	Konya İrmik Helvası	Konya
Sivan Dut Pekmezi	Bingöl	Çumra Kavunu	Konya
Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi	Bingöl	Emet Pidesi	Kütahya
Bolu Dağ Fındığı	Bolu	Gediz Höşmerimi	Kütahya
Bolu Fındık Şekeri	Bolu	Gediz Tarhanası	Kütahya
Bolu Göynük Uğut Tatlısı	Bolu	Kütahya Bitli Helva	Kütahya
Bolu Kabaklı Gözlemesi	Bolu	Kütahya Köpük Helvası	Kütahya
Bolu Kanlıca Mantarı	Bolu	Kütahya Pazarlar Kirazı	Kütahya
Bolu Kara Kabağı	Bolu	Paşa Helvası	Kütahya
Bolu Keşi	Bolu	Simav Eynal Domatesi	Kütahya
Bolu Kıbrıscık Pirinci	Bolu	Simav Kestanesi	Kütahya
Bolu Manda Kaymağı	Bolu	Tavşanlı Leblebisi	Kütahya
Bolu Patatesli Ekmeği	Bolu	Şaphane Vişnesi	Kütahya
Bolu Sarı Patatesi	Bolu	Kırklareli Beyaz Peyniri	Kırklareli
Bolu Çivril Fasulyesi	Bolu	Kırklareli Hardaliyesi	Kırklareli

Gerede Keşi	Bolu	Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti	Kırklareli
Gerede Şakşak Helvası	Bolu	Kırklareli Meşe Balı	Kırklareli
Göynük Bombay Fasulye	Bolu	Delice Doğal Kaynak Tuzu	Kırıkkale
Göynük Dik Börek	Bolu	Kırıkkale Kılıçlar Soğanı	Kırıkkale
Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	Bolu	Cemele Biberi	Kırşehir
Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	Bolu	Kaman Cevizi	Kırşehir
Mudurnu Basma Helva	Bolu	Kırşehir Höşmerim Tatlısı	Kırşehir
Mudurnu Kaşık Sapı	Bolu	Akçadağ Kömbesi	Malatya
Bucak Salebi	Burdur	Arapgir Kakuk	Malatya
Burdur Ceviz Ezmesi	Burdur	Arapgir Köhnü Üzümü	Malatya
Burdur Kabak Helvası	Burdur	Arapgir Mor Reyhanı	Malatya
Karamanlı Cevizi	Burdur	Arapgir Pohmudu	Malatya
Karamanlı Kişnişi	Burdur	Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili	Malatya
Karamanlı Rezenesi	Burdur	Hekimhan Cevizi	Malatya
Melli İnciri	Burdur	Malatya Banazı Karası Üzümü	Malatya
Tefenni Rezenesi	Burdur	Malatya Bilik Ekmeği	Malatya
Bursa Cantık	Bursa	Malatya Dalbastı Kirazı	Malatya
Bursa Cevizli Lokum	Bursa	Malatya Erik Ekşisi	Malatya
Bursa Santa Maria Armudu	Bursa	Malatya Ekşili Ekmek	Malatya
Bursa Kestane Şekeri	Bursa	Malatya Kayısı Çekirdeği	Malatya
Bursa Siyah İnciri	Bursa	Malatya Kayısısı	Malatya
Bursa Süt Helvası	Bursa	Malatya Kurabiyesi	Malatya
Bursa Tahinli Pide	Bursa	Malatya Köpük Pestili	Malatya
Bursa Üzüm Şırası	Bursa	Malatya Peyniri	Malatya
Bursa Şeftalisi	Bursa	Malatya Pidesi	Malatya
Gemlik Zeytini	Bursa	Malatya Pirpirimli Acılı Ayran	Malatya
Gürsu Deveci Armudu	Bursa	Malatya Tandır Ekmeği	Malatya
Hasanağa Enginarı	Bursa	Malatya Tarhanası	Malatya
Karacabey Soğanı	Bursa	Malatya Yağlı Ekmeği	Malatya
Kemalpaşa Tatlısı	Bursa	Malatya Yassı Kadayıfı	Malatya
Orhangazi Gedelek Turşusu	Bursa	Alaşehir Ekmeği	Manisa

İznik Müşküle Üzümü	Bursa	Akhisar Domat Zeytini	Manisa
Yenişehir Biberi	Bursa	Akhisar Domat Zeytinyağı	Manisa
Bayramiç Beyazı	Çanakkale	Akhisar Uslu Zeytini	Manisa
Bayramiç Elması	Çanakkale	Akhisar Uslu Zeytinyağı	Manisa
Bayramiç Tahin Helvası	Çanakkale	Alaşehir Asma Yaprağı	Manisa
Bayramiç Zeytinyağı	Çanakkale	Manisa Mesir Macunu	Manisa
Biga Peynir Tatlısı	Çanakkale	Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü	Manisa
Bozcaada Çavuş Üzümü	Çanakkale	Manisa Taban Simidi	Manisa
Ezine Peyniri	Çanakkale	Salihli Kirazı	Manisa
Geyikli Zeytinyağı	Çanakkale	Saruhanlı Çekirdeksiz Beyaz Üzümü	Manisa
Lapseki Şeftalisi	Çanakkale	Derik Halhalı Zeytinyağı	Mardin
Yenice Kırmızı Biberi	Çanakkale	Mardin İmlebbes	Mardin
Eldivan Yağlı Çöreği	Çankırı	Mardin Bulguru	Mardin
Çankırı Ehlibilir	Çankırı	Mardin Kiliçesi	Mardin
Çankırı Hameyli Tatlısı	Çankırı	Mardin Sembusek	Mardin
Çankırı Höşmerim Tatlısı	Çankırı	Midyat Acuru	Mardin
Çankırı Kesme Kadayıfı	Çankırı	Midyat Kavunu	Mardin
Çankırı Kıymalısı	Çankırı	Midyat Tandır Ekmeği	Mardin
Çankırı Küpecik Peyniri	Çankırı	Midyat Turşusu	Mardin
Çankırı Pıhtı	Çankırı	Midyat Zeynebi Üzümü	Mardin
Çankırı Yazma Çöreği	Çankırı	Midyat İnciri	Mardin
Çankırı Yoka Ekmek Muskası	Çankırı	Kızıltepe Kırmızı Mercimeği	Mardin
Çankırı Yumurta Tatlısı	Çankırı	Ömerli Karfoki Üzümü	Mardin
Şabanözü Bazlaması	Çankırı	Anamur Muzu	Mersin
Şabanözü Cızlaması	Çankırı	Bozyazı Kavutu	Mersin
Alaca Mor Soğanı	Çorum	Erdemli Lamas Limonu	Mersin
Kargı Tulum Peyniri	Çorum	Erdemli Muzu	Mersin
Oğuzlar Cevizi	Çorum	Gezende Eriği	Mersin
Çorum Leblebisi	Çorum	Mersin Cezeryesi	Mersin
İskilip Turşusu	Çorum	Mersin Kerebici	Mersin
Babadağ Kekik Balı	Denizli	Mut Kayısısı	Mersin
Buldan Kestanesi	Denizli	Mut Zeytinyağı	Mersin
Denizli Kekiği	Denizli	Silifke Yoğurdu	Mersin
Denizli Leblebisi	Denizli	Silifke Çileği	Mersin

Denizli Çalkarası Üzümü	Denizli	Tarsus Beyazı Üzüm	Mersin
Honaz Kirazı	Denizli	Tarsus Biberiyesi	Mersin
Kale Biberi	Denizli	Tarsus Fındık Lahmacunu	Mersin
Tavas Baklavası	Denizli	Tarsus Sarıulak Zeytini	Mersin
Çameli Fasulyesi	Denizli	Tarsus Sarıulak Zeytinyağı	Mersin
İsabey Çekirdeksiz Üzümü	Denizli	Tarsus Yayla Bandırması	Mersin
Diyarbakır Armut Tatlısı	Diyarbakır	Tarsus Yayla Bandırması	Mersin
Diyarbakır Badem Ezmesi	Diyarbakır	Tarsus Şalgamı	Mersin
Diyarbakır Boğazkere Üzümü	Diyarbakır	Bodrum Mandarini	Muğla
Diyarbakır Burma Kadayıfı	Diyarbakır	Fethiye Kaya İnciri	Muğla
Diyarbakır Cimili Tatlısı	Diyarbakır	Fethiye Tahini	Muğla
Diyarbakır Karpuzu	Diyarbakır	Kavaklıdere Cevizi	Muğla
Diyarbakır Örgü Peyniri	Diyarbakır	Köyceğiz Portakalı	Muğla
Diyarbakır Şehriyesi	Diyarbakır	Marmaris Çam Balı	Muğla
Diyarbakır Şırdanlı Bastırma	Diyarbakır	Marmaris Yer Fıstığı	Muğla
Karacadağ Pirinci	Diyarbakır	Milas Tepsi Böreği	Muğla
Çermik Biberi	Diyarbakır	Milas Yağlı Zeytini	Muğla
Akçakoca Kaplandede Kestanesi	Düzce	Milas Zeytinyağı	Muğla
Akçakoca Mancarlı Pidesi	Düzce	Milas Çaymakası	Muğla
Akçakoca Melengücceği Tatlısı	Düzce	Milas Çekişte Zeytini	Muğla
Akçakoca Sarı Fındığı	Düzce	Muğla Saraylısı	Muğla
Düzce Acıkası	Düzce	Muğla Çam Balı	Muğla
Düzce Fındıklı Tahin Helvası	Düzce	Muş Çorti Turşusu	Muş
Düzce Kestanesi	Düzce	Derinkuyu Kuru Fasulyesi	Nevşehir
Düzce Kestane Balı	Düzce	Kaymaklı Kuru Kaymağı	Nevşehir
Düzce Kestane Kabağı	Düzce	Kaymaklı Çöreği	Nevşehir
Düzce Şeker Kamışı Pekmezi	Düzce	Nevşhir Kabak Çekirdeği	Nevşehir
Düzce Şırası	Düzce	Nevşehir Simidi	Nevşehir
Konuralp Pirinci	Düzce	Darboğazı Kirazı	Niğde
Deva-İ Misk Helvası	Edirne	Niğde Tahinlisi	Niğde
Edirne Badem Ezmesi	Edirne	Akkuş Şeker Fasulyesi	Ordu
Edirne Beyaz Peyniri	Edirne	Gürgentepe Çoban Fasulyesi	Ordu
Keşan Siğilli Bamyası	Edirne	Kabataş Helvası	Ordu
Meriç Kara Kavunu	Edirne	Mesudiye Kuru Ekmeği	Ordu
Meriç Yer Fıstığı	Edirne	Ordu Fındıklı Burma	Ordu

		Tatlısı	
İpsala Pirinci	Edirne	Ordu Kivisi	Ordu
Ağın Leblebisi	Elazığ	Ordu Perşembe Ceviz Helvası	Ordu
Elazığ Bogazkere Üzümü	Elazığ	Ordu Pidesi	Ordu
Elazığ Menceke Buğdayı	Elazığ	Ordu Taflan Turşusu	Ordu
Elazığ Geven Balı	Elazığ	Ordu Yayla Pancarı Turşusu	Ordu
Elazığ Orciği	Elazığ	Kadirli turpu	Osmaniye
Elazığ Çedene Kahvesi	Elazığ	Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	Osmaniye
Elazığ Öküzgözü Üzümü	Elazığ	Osmaniye yer fıstığı	Osmaniye
Elazığ Vişnesi	Elazığ	Osmaniye Zeytinyağı	Osmaniye
Cimin Üzümü	Erzincan	Anzer Balı	Rize
Erzincan Kesme Kadayıfı	Erzincan	Ayder Balı	Rize
Erzincan Tulum Peyniri	Erzincan	Derepazarı Pidesi	Rize
Erzincan Üzümlü Sarucu	Erzincan	Rize Baston Ekmek	Rize
Kemah Doğal Kaynak Tuzu	Erzincan	Rize Enişte Lokumu	Rize
Kemaliye Dutu	Erzincan	Rize Kavurması	Rize
Refahiye Balı	Erzincan	Rize Pepeçurası	Rize
Erzurum Eriştesi	Erzurum	Rize Simidi	Rize
Erzurum Pekmezli Baklavası	Erzurum	Rize Çayı	Rize
Erzurum Aşotu	Erzurum	Çayeli Koloti Peyniri	Rize
Erzurum Civil Peyniri	Erzurum	Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı	Sakarya
Erzurum Çeç Pancarı	Erzurum	Adapazarı Kabak Tatlısı	Sakarya
Erzurum Demir Tatlısı	Erzurum	Geyve Ayvası	Sakarya
Erzurum Dut Çullaması	Erzurum	Kocaali Hurma Kurusu	Sakarya
Erzurum Hasuta	Erzurum	Kocaali Çamdağı Kestane Balı	Sakarya
Erzurum Hurma Tatlısı	Erzurum	Pamukova Ceviz Ezmesi	Sakarya
Erzurum Kavut Haşılı	Erzurum	Pamukova Kavunu	Sakarya
Erzurum Kadayıf Dolması	Erzurum	Sakarya Abhaz Peyniri	Sakarya
Erzurum Kaz Lokması	Erzurum	Taraklı Uğut Tatlısı	Sakarya
Erzurum Kaz Ketesi	Erzurum	Bafra Kaymaklı Lokum	Samsun
Erzurum Küflü Civil Peyniri	Erzurum	Bafra Nokulu	Samsun
Erzurum Kıtlama Şekeri	Erzurum	Bafra Pidesi	Samsun

Erzurum Pastırması	Erzurum	Samsun Simidi	Samsun
Erzurum Pekmezli Kadayıfı	Erzurum	Terme Pidesi	Samsun
Erzurum Peynir Helvası	Erzurum	Çarşamba Kıvratması	Samsun
Erzurum Su Böreği	Erzurum	Çarşamba Pidesi	Samsun
Erzurum Sucuğu	Erzurum	Pervari Balı	Siirt
Erzurum Çaşır Salamurası	Erzurum	Boyabat Gazidere Domatesi	Sinop
Erzurum Tel Helvası	Erzurum	Sinop Kestane Balı	Sinop
Erzurum Tereyağı	Erzurum	Sinop Nokulu	Sinop
Hasankale Lavaşı	Erzurum	Gemerek Gilabulusu	Sivas
Hınıs Fasulyesi	Erzurum	Gürün Dut Pekmezi	Sivas
Karnavas Dut Pekmezi	Erzurum	Koyulhisar Domatesi	Sivas
Narman Şeker Fasulyesi	Erzurum	Sivas Katmeri	Sivas
İspir kaymağı	Erzurum	Sivas Pastırması	Sivas
İspir Kuru Fasulyesi	Erzurum	Sivas Pezik Turşusu	Sivas
Eskişehir Met Helvası	Eskişehir	Suşehri Kuru Fasulyesi	Sivas
Eskişehir Simidi	Eskişehir	Ulaş Etli Pidesi	Sivas
Sivrihisar Dövme Sucuğu	Eskişehir	Zara Balı	Sivas
Sivrihisar Höşmerim Tatlısı	Eskişehir	Zara Sac Ekmeği	Sivas
Sivrihisar Muska Baklavası	Eskişehir	Bilecik Patlıcanı	Şanlıurfa
Antep Baklavası	Gaziantep	Karaköprü Narı	Şanlıurfa
Antep Biber Salçası	Gaziantep	Karaköprü Tat Karpuzu	Şanlıurfa
Antep Bulguru	Gaziantep	Suruç Narı	Şanlıurfa
Antep Firiği	Gaziantep	Urfa Keten Köyneği Fıstığı	Şanlıurfa
Antep Dolmalık Biber Kurusu	Gaziantep	Urfa Külünçesi	Şanlıurfa
Antep Fıstık Ezmesi	Gaziantep	Urfa Lahmacunu	Şanlıurfa
Antep Fıstığı	Gaziantep	Urfa Ağzıaçık	Şanlıurfa
Antep Haylan Kabağı Kurusu	Gaziantep	Urfa Eşkili	Şanlıurfa
Antep Karası Kuru Üzümü	Gaziantep	Urfa Meyan Şerbeti	Şanlıurfa
Antep Katmeri	Gaziantep	Urfa Pendini Kedeyif	Şanlıurfa
Antep Kurabiyesi	Gaziantep	Urfa Peyniri	Şanlıurfa
Antep Kuruluk Patlıcanı	Gaziantep	Urfa Zerdesi	Şanlıurfa
Antep Köy Kahkesi	Gaziantep	Urfa Şıllık Tatlısı	Şanlıurfa
Antep Kübban Ekmeği	Gaziantep	Şanlıurfa Açık Ekmeği	Şanlıurfa
Antep Lahmacunu	Gaziantep	Şanlıurfa Ağzı Yumıh	Şanlıurfa
Antep Menengiç Kahvesi	Gaziantep	Şanlıurfa Biberi	Şanlıurfa

Antep Meyan Şerbeti	Gaziantep	Şanlıurfa Pendirli Helvası	Şanlıurfa
Antep Muskası	Gaziantep	Şanlıurfa Sadeyağı	Şanlıurfa
Antep Peyniri	Gaziantep	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	Şanlıurfa
Antep Peynirli İrmik Helvası	Gaziantep	Cizre Luzine Tatlısı	Şırnak
Antep Sumağı	Gaziantep	Cizre Memilheva Kurabiyesi	Şırnak
Antep Tırnaklı Pidesi	Gaziantep	Şımşıpe	Şırnak
Antep Urmu Dut Şurubu	Gaziantep	Hayrabolu Tatlısı	Tekirdağ
Antep Zahter Balı	Gaziantep	Malkara Eski Kaşar Peyniri	Tekirdağ
Antep Zahter Çayı	Gaziantep	Tekirdağ Peynir Helvası	Tekirdağ
Araban Sarımsağı	Gaziantep	Yapıncak Salamura Asma Yaprağı	Tekirdağ
Gaziantep Acur Biber Turşusu	Gaziantep	Tekirdağ Soğanı	Tekirdağ
Gaziantep Bülbül Yuvası	Gaziantep	Velimeşe Bozası	Tekirdağ
Gaziantep Dolan Gel Tatlısı	Gaziantep	Erbaa Narince Yaprağı	Tokat
Gaziantep Koruk Ekşisi	Gaziantep	Niksar Cevizi	Tokat
Gaziantep Kuymağı	Gaziantep	Tokat Bez Sucuk	Tokat
Gaziantep Muhammarası	Gaziantep	Tokat Ekmeği	Tokat
Gaziantep Oğuzeli Narı	Gaziantep	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	Tokat
Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği	Gaziantep	Tokat Yağlısı	Tokat
Gaziantep Sütlü Zerdesi	Gaziantep	Tokat Çöreği	Tokat
Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	Gaziantep	Turnal Yoğurtmacı	Tokat
Gaziantep Şekerli Peynir Böreği	Gaziantep	Zile Kömesi	Tokat
Gaziantep Şirin Tarhanası	Gaziantep	Zile Pekmezi	Tokat
Gaziantep Şöbiyeti	Gaziantep	Arsin Foşa Fındığı	Trabzon
Nizip Nanesi	Gaziantep	Hamsiköy Sütlacı	Trabzon
Nizip Patlıcanı	Gaziantep	Sürmene Pidesi	Trabzon
Nizip Zeytinyağı	Gaziantep	Tonya Tereyağı	Trabzon
Oğuzeli Kurutmalığı	Gaziantep	Vakfıkebir Ekmeği	Trabzon
Oğuzeli Nar Ekşisi	Gaziantep	Vakfıkebir Külek Peyniri	Trabzon
Şirin Tarhanası	Gaziantep	Yomra Elması	Trabzon
İslahiye Biberi	Gaziantep	Tunceli Sarımsağı	Tunceli
Giresun Fındık Ezmesi	Giresun	Çemişgezek Ulukale Dutu	Tunceli
Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf	Giresun	Uşak Baklavası	Uşak
Giresun Isırganı	Giresun	Uşak Gelin Helvası	Uşak

Giresun Kalınkara Fındığı	Giresun	Uşak Haşhaş Ezmesi	Uşak
Giresun Sivri Fındığı	Giresun	Uşak Helvası	Uşak
Giresun Tombul Fındığı	Giresun	Bahçesaray Cevizi	Van
Görele Dondurması	Giresun	Erciş Üzümü	Van
Piraziz Elması	Giresun	Van Gül Reçeli	Van
Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi	Giresun	Van Otlu Peyniri	Van
Çavuşlu Ekmeği	Giresun	Van Pastası	Van
Şebinkarahisar Karadutu	Giresun	Çatak Cevizi	Van
Gümüşhane Deleme Peyniri	Gümüşhane	Akdağ Madeni Salebi	Yozgat
Gümüşhane Dut Pestili	Gümüşhane	Sorgun Yağlısı	Yozgat
Gümüşhane Ekmeği	Gümüşhane	Yozgat Aydıncık Bağrıbütün Kavunu	Yozgat
Gümüşhane Kömesi	Gümüşhane	Yozgat Parmak Çöreği	Yozgat
Gümüşhane Sironu	Gümüşhane	Yozgat Çanak Peyniri	Yozgat
Gümüşhane Şeker Fasulyesi	Gümüşhane	Yalova Aronyası	Yalova
Kelkit Ketesi	Gümüşhane	Yalova Kivisi	Yalova
Kelkit Şeker Fasulyesi	Gümüşhane	Devrek Beyaz Baklavası	Zonguldak
Kürtün Araköy Ekmeği	Gümüşhane	Devrek Kömeci	Zonguldak
Hakkari Kadesi	Hakkari	Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği	Zonguldak
Yüksekova Çirek Peyniri	Hakkari	Çaycuma Manda Yoğurdu	Zonguldak

Kaynak: (Türk Patent, 2023d)'den derlenmiştir.

Tablo 4'de Türkiyede'ki coğrafi işaretli gıda ürünleri listelenmektedir. Bu doğrultuda yemek ve çorbalar kategorisi hariç toplam 11 kategoride ürün incelenmektedir. Bu veriler doğrultusunda en çok gıda ürününe sahip il 46 ürünle Gaziantep olurken ardından 31 ürünle Konya, 29 ürün ile Erzurum, 25 ürün ile İzmir, 23 ürünle Malatya, 22 ürün ile Afyonkarahisar, 21 ürünle Ankara, 20 ürünle Bolu ve Şanlıurfa ve hemen ardından 19 ürün ile Mersin en çok coğrafi işaretlı gıda ürününe sahip illerdir. En az coğrafi işaretli gıda ürününe sahip iller ise; 1 coğrafi işaretli gıda ürünü Siirt, Ağrı ve Muş, 2 ürün ile İstanbul, Yalova, Batman ve Kırıkkale'dir. 3 coğrafi işaretli gıda ürünü bulunan iller ise; Kırşehir, Kars ve Iğdır'dır.

1.2.1.1. Türkiye'de AB Tarafından Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri

Tablo 5: Türkiye'de AB Tescilli Ürünler

Coğrafi İşaretli Ürün	Coğrafi İşaret Kategorisi	Coğrafi İşaret Türü	Kabul Tarihi
Antep Baklavası	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamurişi, tatlılar	PGI	10/07/2009
Aydın İnciri	İşlenmiş ve işlenmemiş sebze, meyve ve mantarlar	PDO	11/06/2013
Malatya Kayısısı	İşlenmiş ve işlenmemiş sebze, meyve ve mantarlar	PDO	13/05/2014
Aydın Kestanesi	İşlenmiş ve işlenmemiş sebze, meyve ve mantarlar	PDO	08/09/2015
Taşköprü Sarımsağı	İşlenmiş ve işlenmemiş sebze, meyve ve mantarlar	PDO	09/01/2017
Milas Zeytinyağı	Tereyağı dahil katı ve sıvı yağlar	PDO	13/11/2017
Bayramiç Beyazı	İşlenmiş ve işlenmemiş sebze, meyve ve mantarlar	PDO	01/02/2018
Giresun Tombul Fındığı	İşlenmiş ve işlenmemiş sebze, meyve ve mantarlar	PDO	26/04/2018
Antakya Künefesi	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamurişi, tatlılar	PGI	14/03/2019

Kaynak: **(**European Unıon Intellectual Property Network, 2023)'den derlenmiştir.

Tablo 5'te Türkiye'de Avrupa Birliği nezlinde coğrafi işaret almış ürünler gösterilmektedir. 2009 yılında başlayan tescil süreci 2019 yılına kadar devam etmiş ve ardından takip eden 2019, 2020, 2021 ve 2022 yıllarında yeni bir tescilleme yapılmamaktadır. Yeni tescillenen bir ürün olmamasına karşın tescil başvuru süreci devam etmekte olan 45 adet ürün bulunmaktadır.

Başvuru süreci devam eden ürünler; Afyon Pastırması, Afyon Sucuğu, Amasya Çiçek Bamyası, Antepfıstığı, Araban Sarımsağı, Aydın Memecik Zeytini, Aydın Memecik Zeytinyağı, Bursa Kestane Şekeri, Bursa Siyah İnciri, Demirci Hünnabı, Edremit Körfezi Çizik Yeşil Zeytini, Edremit Zeytinyağı, Erzurum Su Böreği, Gaziantep Menengiç Kahvesi, Gemlik Zeytini, Hopa Hamsili Ekmeği, Kayseri Mantısı, Kayseri Sucuğu, Kırkağaç Kavunu, Maraş Tarhanası, Maraş Çöreği, Milas Yağlı Zeytini, Safranbolu Safranı, Suruç Narı, Tonya Tereyağı, Çağlayancerit Cevizi, İnegöl Köfte, Melli İnciri, Osmaniye Yer Fıstığı, Hatay Kaytaz Böreği, Tarsus Sarıulak Zeytini, Silifke Yoğurdu, Rize Çayı, Isparta Gülyağı, Hüyük Çileği, Ayaş Domatesi, Manisa Mesir Macunu, Ezine Peyniri, Kilis Zeytinyağı, Bursa Şeftalisi, Bingöl Balı, Urla Sakız Enginarı, Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü, ve İpsala Pirinci'dir. Türkiye'nin tüm bölgelerinden en az bir adet olucak şekilde başvuru süreci devam eden ürün bulunmaktadır. Bu önemli bir zenginliğin göstergesidir.

AB tescilli 9 ürünün 7 tanesinin Protected Designation of Origin (PDO) yani "menşe işareti" olarak nitelendirdiğimiz tescil ile işaretlenmiş olması oldukça kıymetlidir. Nitekim bir ürünün PDO ile tescillenebilmesi için yöre ile çok kuvvetli bir bağının olması gerekmektedir. Bu ürünlerin üretim sürecindeki tüm aşamaları şartnamede yer alan ilçe sınırları içinde olması şartıyla üretilmektedir (AB Başkanlığı, 2021).

AB tescili ürüne uluslararası çapta katma değer sağlayan bir işaretlemedir. Öyle ki Pinggu Şeftalisi AB tescilli coğrafi işaretleme önce kg/1 yuan iken Ab tescilli coğrafi işaretleme sonrası kg/4.5 yuan olmuştur. Türkiye'de yapılan bir çalışmada ise Ayvalık Zeytinyağı coğrafi işarete sahip olmayan benzerlerine karşın %58 daha fazla talep görmektedir (Şahin ve Meral, 2012:2). Türkiye'de AB tescili ile tescillendirilen ürünler değerlendiğinde genel itibariyle dünya çapında hakettiği değeri görmediği ve hatta öyle ki itibarsızlaştırıldığı da düşünülenler arasındadır. 2021 yılında AB tescili almış olan Giresun Tombul Fındığının tescil aldıktan sonra kg başı ihracatta değeri artmadığı gibi Malatya Kayısısının 2,5 Türk Lirası değer kaybederek %35 oranında düşüş yaşadığı belirtilmiştir (Tekelioğlu, 2022).

Coğrafi işaret açısından böylesine zengin bir ülkede daha etkin bir coğrafi işaret sisteminin kurulması gerekliliği önemle vurgulanmaktadır (Tekelioğlu, 2022).

Özellikle Türkiye'nin dış pazarlarda tanınması ve ticaretin gelişebilmesi için bir an evvel Lizbon Sistemi'ne dahil olması gerekmektedir (Tekelioğlu, 2022:6). 17 Eylül 2022 tarihi itibariyle İtalya'nın 866, Fransa'nın 765, İspanya'nın 385, Portekiz'in 212 adet coğrafi işaret tescilli ürünü bulunmaktadır. Türkiye'de ise 1343 adet coğrafi işaret tescilli ürün bulunmaktadır. Bu durum Türkiye'nin zenginliğini bir kez daha ortaya koymaktadır.

Tablo 6: Türkiye'de Coğrafi İşaretli Yemekler ve Çorbalar

Coğrafi İşaretin Adı	İl	Coğrafi İşaretin Adı	İl
Adana Analı Kızlı	Adana	Gaziantep Maş Piyazı	Gaziantep
Adana Kebabı	Adana	Gaziantep Maş Çorbası	Gaziantep
Adana İçli Köfte	Adana	Gaziantep Sebzeli Kebap	Gaziantep
Adana Şırdan	Adana	Gaziantep Çağla Aşı	Gaziantep
Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	Adıyaman	Alucra Oğlak Kebabı	Giresun
Kahta Bulgur Pilavı	Adıyaman	Hakkari Girara Huluga	Hakkari
Afyon Kebabı	Afyonkarahisar	Hakkari Gulol	Hakkari
Afyon Patlıcan Böreği	Afyonkarahisar	Hakkari Kepaye	Hakkari
Afyon Velense Hamur Aşı	Afyonkarahisar	Hakkari Doleme	Hakkari
Afyon İlibada Sarması	Afyonkarahisar	Hakkari Doğaba	Hakkari
Afyonkarahisar Göce Köftesi	Afyonkarahisar	Hakkari Kıris	Hakkari
Afyonkarahisar Mercimekli Köfte	Afyonkarahisar	Antakya Kağıt Kebabı	Hatay
Afyonkarahisar Çullama Köfte	Afyonkarahisar	Hatay Oruğu	Hatay
Dinar Taplama Köfte	Afyonkarahisar	Isparta Kabune Pilavı	Isparta
Emirdağ Dolgulu Köftesi	Afyonkarahisar	Senirkent Banağı	Isparta
Emirdağ Güveci	Afyonkarahisar	Uluborlu Banağı	Isparta
Sandıklı Alacaşı	Afyonkarahisar	Iğdır Bozbaş Yemeği	Iğdır
Sandıklı Kapama Yemeği	Afyonkarahisar	Iğdır Omaç Aşı Çorbası	Iğdır
Sandıklı Saç Eti	Afyonkarahisar	Iğdır Taş Köfte Yemeği	Iğdır
Şuhut Keşkeği	Afyonkarahisar	Tire Şiş Köfte	İzmir
Aksaray Tulum Kebabı	Aksaray	Ödemiş Köftesi	İzmir
Amasya Ayva Galyesi	Amasya	İzmir Kumrusu	İzmir
Amasya Baklalı Dolması	Amasya	Andırın Tirşiği	Kahramanmaraş
Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği	Amasya	Maraş Eli Böğründe	Kahramanmaraş

Amasya Keşkeği	Amasya	Maraş Kelle Paçası	Kahramanmaraş
Amasya Patlıcan Pehli	Amasya	Maraş Tarhanası	Kahramanmaraş
Amasya Toyga Çorbası	Amasya	Eflani Hindi Bandırması	Karabük
Merzifon Keşkeği	Amasya	Araç Akdene Göce Çorbası	Kastamonu
Akyurt Fıtı Çorbası	Ankara	Devrekani Hindi Banduması	Kastamonu
Akyurt Homaçası	Ankara	Kastamonu Tiridi	Kastamonu
Akyurt Soğuk Çorbası	Ankara	Pınarşbaşı Kara Çorba	Kastamonu
Akyurt Toyga Aşı	Ankara	Taşköprü Kuyu Kebabı	Kastamonu
Akyurt Tutmaç Aşı	Ankara	İhsangazi Ekşili Pilavı	Kastamonu
Ankara Döneri	Ankara	Develi Cıvıklısı	Kayseri
Ankara Tava	Ankara	Kayseri Fırın Ağzı Kebabı	Kayseri
Beypazarı Dolması	Ankara	Kayseri Kurşun Aşı Çorbası	Kayseri
Çubuk Homaçası	Ankara	Kayseri Mantısı	Kayseri
Alanya Gülüklü Çorba	Antalya	Kayseri Tepsi Mantısı	Kayseri
Antalya Paça Çorbası	Antalya	Kayseri Yağlaması	Kayseri
Antalya Piyazı	Antalya	Kilis Ekşili Kebabı	Kilis
Puçuko	Artvin	Kilis Şıhılmahşe	Kilis
Aydın Yuvarlaması	Aydın	Kilis Tava	Kilis
Dalama Tandırı	Aydın	Kübbülmisviyye	Kilis
Dedebağ Keşkeği	Aydın	Akşehir Hersesi	Konya
Germencik Ekşili Tavuk	Aydın	Akşehir Tandır Kebabı	Konya
Ortaklar Çöp Şiş	Aydın	Konya Badem Helvası	Konya
Çine Köftesi	Aydın	Konya Bamya Çorbası	Konya
Ağrı Haşıl Yemeği	Ağrı	Konya Bütümet	Konya
Ağrı Yaprak Döneri	Ağrı	Konya Calla Yemeği	Konya
Doğubayazıt Abdigör Köftesi	Ağrı	Konya Cimcik	Konya
Susurluk Tostu	Balıkesir	Konya Domalan Yemeği	Konya
Bartın Pirinçli Mantısı	Bartın	Konya Ekmek Salması	Konya
Bartın Yumurtalı Isput Yemeği	Bartın	Konya Ekşili Kabak	Konya
Bayburt Ekşi Lahana	Bayburt	Konya Etli Düğün Pilavı	Konya
Bayburt Kara Pancar Yemeği	Bayburt	Konya Etli Yaprak Sarması	Konya
Bayburt Kavut Çorbası	Bayburt	Konya Fırın Kebabı	Konya
Bayburt Lor Dolması	Bayburt	Konya Hassaten Lokma	Konya
Bayburt Yalancı Dolma	Bayburt	Konya Ildız Kökü Yemeği	Konya
Bozüyük Mercimekli Mantısı	Bilecik	Konya Kikirdekli Kesme	Konya

		Çorba	
Bingöl Çobantaşı Kavurması	Bingöl	Konya Kuru Kabak Sarması	Konya
Bitlis Büryan Kebabı	Bitlis	Konya Kömbesi	Konya
Bolu Kızılcık Tarhanası	Bolu	Konya Kıtırlı Mantı	Konya
Mengen Höşmerimi	Bolu	Konya Menekşeli Pilav	Konya
Mengen Kaldırık Dolması	Bolu	Konya Ovmaç Çorbası	Konya
Mengen Kedibatmaz	Bolu	Konya Patlıcan Bayıldan	Konya
Burdur Göl Hisar Kavurması	Burdur	Konya Patlıcan Tiridi	Konya
Burdur Şiş Köftesi	Burdur	Konya Paça Yahnisi	Konya
Bursa Döner Kebabı	Bursa	Konya Tandır Çorbası	Konya
Bursa Pideli Köfte	Bursa	Konya Tandırda Çebiç	Konya
İnegöl Köfte	Bursa	Konya Tarhın Çorbası	Konya
Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası	Çankırı	Konya Tiridi	Konya
Çankırı Sarımsaklı Et	Çankırı	Konya Topalağı	Konya
Çankırı Tutmaç Çorbası	Çankırı	Konya Tutmaç Çorbası	Konya
Çorum Kuru Mantısı	Çorum	Konya Zülbiyesi	Konya
İskilip Dolması	Çorum	Konya Çirli	Konya
İskilip Ramazan Keşkeği	Çorum	Konya Çullama	Konya
Diyarbakır Ayvalı Kavurma	Diyarbakır	Konya Çöpleme	Konya
Diyarbakır Ayvalı Köfte	Diyarbakır	Konya Şalgam Gallesi	Konya
Diyarbakır Babaganuç	Diyarbakır	Emet Kebabı	Kütahya
Diyarbakır Ciğer Kebabı	Diyarbakır	Gediz Güveci	Kütahya
Diyarbakır Dalak Dolması	Diyarbakır	Gediz Tarhanası	Kütahya
Diyarbakır Duvaklı Pilavı	Diyarbakır	Kütahya Cimcik Aşı	Kütahya
Diyarbakır Ekşili Dolması	Diyarbakır	Kütahya Kızılcık Tarhanası	Kütahya
Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü	Diyarbakır	Tavşanlı Güveci	Kütahya
Diyarbakır Et Eşkenesi Yemeği	Diyarbakır	Kırıkkale Keskin Tava	Kırıkkale
Diyarbakır Gebol Yemeği	Diyarbakır	Kaman Besmeç	Kırşehir
Diyarbakır Gendüme Aşı	Diyarbakır	Kırşehir Ayva Boranisi	Kırşehir
Diyarbakır Habenisk Çorbası	Diyarbakır	Kırşehir Süla Kabağı Yemeği	Kırşehir
Diyarbakır Hedik Yemeği	Diyarbakır	Kırşehir Çimleme Yemeği	Kırşehir
Diyarbakır Hırçikli Meftunesi	Diyarbakır	Kırşehir Çullaması	Kırşehir
Diyarbakır Kabak Meftunesi	Diyarbakır	Arapgir Dolması	Malatya
Diyarbakır Kaburga Dolması	Diyarbakır	Arapgir Tandır Kebabı	Malatya

Diyarbakır Kemikli Kebabı	Diyarbakır	Malatya Analı Kızlı Köfte	Malatya
Diyarbakır Kenger Boranisi	Diyarbakır	Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi	Malatya
Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı	Diyarbakır	Malatya Kağıt Kebabı	Malatya
Diyarbakır Kibe Mumbar	Diyarbakır	Malatya Pöçüklü Lahana Sarması	Malatya
Diyarbakır Kulak Çorbası	Diyarbakır	Malatya Simit Pilavı	Malatya
Diyarbakır Kuru Dolması	Diyarbakır	Malatya Tarhanası	Malatya
Diyarbakır Kurt Mustafa Çorbası	Diyarbakır	Malatya Tevek Yaprağı Sarması	Malatya
Diyarbakır Lebenisi	Diyarbakır	Malatya İçli Köftesi	Malatya
Diyarbakır Mastava Aşı Yemeği	Diyarbakır	Polat İçli Köftesi	Malatya
Diyarbakır Meyir Çorbası	Diyarbakır	Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması	Malatya
Diyarbakır Nardan Aşı	Diyarbakır	Akhisar Köfte	Manisa
Diyarbakır Patlıcan Meftunesi	Diyarbakır	Alaşehir Kapaması	Manisa
Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı	Diyarbakır	Salihli Odun Köfte	Manisa
Diyarbakır Pencegoşt Pilavı	Diyarbakır	Mardin Kaburga Dolması	Mardin
Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı	Diyarbakır	Mardin Kibe	Mardin
Diyarbakır Simindirik Çorbası	Diyarbakır	Mardin Sembusek	Mardin
Diyarbakır Tavuk Eşkenesi	Diyarbakır	Mardin İkbebet	Mardin
Diyarbakır Tirit Yemeği	Diyarbakır	Mersin Tantunisi	Mersin
Diyarbakır Üsküre Kebabı	Diyarbakır	Tarsus Humusu	Mersin
Diyarbakır İçli Köftesi	Diyarbakır	Tarsus Kebabı	Mersin
Düzce köftesi	Düzce	Milas Ekşili Köfte	Muğla
Yufkalı konuralp pilavı	Düzce	Milas Kanlı Kavurması	Muğla
Edirne Ciğer Sarma	Edirne	Milas Vekilharcı	Muğla
Edirne Tava Ciğeri	Edirne	Muğla Göce Tarhanası	Muğla
Keşan Satır Et	Edirne	Muğla Köftesi	Muğla
Erzurum Ayran Aşı Çorbası	Erzurum	Muş Köftesi	Muş
Erzurum Aşmalı Yahni	Erzurum	Muş Çorti Aşı	Muş
Erzurum Ayva Yahnisi	Erzurum	Nevşehir Testi Kebabı	Nevşehir
Erzurum Gliko	Erzurum	Bor Söğürmesi	Niğde
Erzurum Kesme Aşı Çorbası	Erzurum	Ordu Galdirik Kavurması	Ordu

Erzurum Mantısı	Erzurum	Ordu Melocan Kavurması	Ordu
Erzurum Yumurta Pilavı	Erzurum	Ordu Sakarya Mıhlaması	Ordu
Erzurum Çiriş Yemeği	Erzurum	Ordu Tostu	Ordu
Erzurum Çorçutu Pancarı	Erzurum	Yalıköy Köftesi	Ordu
Erzurum Şalgam Dolması	Erzurum	Rize Muhlaması	Rize
Erzurum Kara Fatma Çorbası	Erzurum	Çayeli Kuru Fasulye Yemeği	Rize
Oltu Cağ Kebabı	Erzurum	Adapazarı Dartılı Keşkek	Sakarya
Eskişehir Çiğ Böreği	Eskişehir	Adapazarı Islama Köftesi	Sakarya
Sivrihisar Arabaşı	Eskişehir	Sakarya Kazımpaşa Köftesi	Sakarya
Sivrihisar Kalem Dolması	Eskişehir	Samsun Kaz Tiridi	Samsun
Antep Allı Yeşilli Dolma	Gaziantep	Yakakent Mantısı	Samsun
Antep Beyranı	Gaziantep	Siirt Büryan Kebabı	Siirt
Antep Yuvarlaması	Gaziantep	Siirt Perde Pilavı	Siirt
Antep Şiveydizi	Gaziantep	Boyabat Sırık Kebabı	Sinop
Gaziantep Altı Ezmeli Kebap	Gaziantep	Sinop Mantısı	Sinop
Gaziantep Ekşili Akıtmalı Ufak Köfte	Gaziantep	Divriği Pilavı	Sivas
Gaziantep Yarım Tava	Gaziantep	Sivas Köftesi	Sivas
Gaziantep Alenaziği	Gaziantep	Ulaş Yaprak Döneri	Sivas
Gaziantep Arap Köftesi	Gaziantep	Urfa Frenk Çömleği	Şanlıurfa
Gaziantep Buhara Pilavı	Gaziantep	Urfa Patlıcanlı Kebabı	Şanlıurfa
Gaziantep Börek Çorbası	Gaziantep	Urfa Pencer Boranısı	Şanlıurfa
Gaziantep Börk Aşı	Gaziantep	Urfa Su Kabağı Yemeği	Şanlıurfa
Gaziantep Cağırtlak Kebabı	Gaziantep	Urfa Üzlemeli Pilavı	Şanlıurfa
Gaziantep Damat Dolması	Gaziantep	Urfa İsot Çömleği	Şanlıurfa
Gaziantep Doğrama	Gaziantep	Urfa Ciğer Kebabı	Şanlıurfa
Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması	Gaziantep	Urfa Eşkili	Şanlıurfa
Gaziantep Haveydi Köfte	Gaziantep	Urfa Haşhaş Kebabı	Şanlıurfa
Gaziantep Haylan Kabağı Dolması	Gaziantep	Urfa Kazan Kebabı	Şanlıurfa
Gaziantep Kabaklama	Gaziantep	Urfa Keme Boranısı Yemeği	Şanlıurfa
Gaziantep Küşleme Kebabı	Gaziantep	Urfa Kıymalı Söğürme	Şanlıurfa
Gaziantep Lebeniye Çorbası	Gaziantep	Urfa Lebenisi	Şanlıurfa
Gaziantep Maltıhalı Köftesi	Gaziantep	Urfa Miftahi Tas Kebabı	Şanlıurfa

Gaziantep Mumbar Dolması	Gaziantep	Urfa Sac Kavurması	Şanlıurfa
Gaziantep Nohut Dürümü	Gaziantep	Urfa Soğan Kebabı	Şanlıurfa
Gaziantep Omacı	Gaziantep	Urfa Tiriti	Şanlıurfa
Gaziantep Pirpirim Aşı	Gaziantep	Urfa Yumurtalı Köfte	Şanlıurfa
Gaziantep Sarımsak Aşı	Gaziantep	Urfa İçli Köftesi	Şanlıurfa
Gaziantep Sarımsak Kebabı	Gaziantep	Şanlıurfa Bostanası	Şanlıurfa
Gaziantep Simit Kebabı	Gaziantep	Şanlıurfa Tepsi Kebabı	Şanlıurfa
Gaziantep Sini Köftesi	Gaziantep	Şanlıurfa Çiğ Köfte	Şanlıurfa
Gaziantep Süzek Yapması	Gaziantep	Tekirdağ Köftesi	Tekirdağ
Gaziantep Tene Katması	Gaziantep	Tokat Kebabı	Tokat
Gaziantep Yağlı Köfte	Gaziantep	Akçaabat Köftesi	Trabzon
Gaziantep Yeni Dünya Kebabı	Gaziantep	Tunceli Şorbik Çorbası	Tunceli
Gaziantep Yoğurtlu Patates	Gaziantep	Karahallı Ciğeri	Uşak
Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye	Gaziantep	Uşak Tarhanası	Uşak
Gaziantep Öz Çorba	Gaziantep	Murtuğa	Van
Gaziantep İçli Köftesi	Gaziantep	Tandırda Van Balığı	Van
Gaziantep Alaca Çorba	Gaziantep	Van Ayran Aşı	Van
Gaziantep Ayvalı Ekşili Taraklık	Gaziantep	Van Kavut	Van
Gaziantep Erik Tavası	Gaziantep	Van Keledoşu	Van
Gaziantep Firik Pilavı	Gaziantep	Van Sengeseri	Van
Gaziantep Firikli Acur Dolması	Gaziantep	Yozgat Arabaşısı	Yozgat
Gaziantep Keme Dolması	Gaziantep	Yozgat Tandır Kebabı	Yozgat

Kaynak: (Türk Patent, 2023e)'den derlenmiştir.

Tablo 6'da Türkiye'de coğrafi işaretli yemeklere yer verilmiştir. 21 Nisan 2023 itibariyle toplam (352 adet) coğrafi işaret tescilli yemek bulunmaktadır. Tablo 6 incelendiğinde tıpkı Tablo 4'de olduğu gibi en çok coğrafi işaretli yemeğe sahip il toplam 48 adet tescilli yemeği ile Gaziantep olmaktadır. Öyle ki 46 adet gıda ürünü bulunan il'de gıda ürününü aşan bir yemek sayısı bulunmaktadır. Gaziantep bu özelliği ile de yine ilk sıradadır. Gaziantep'in Ardından sırayı 36 tescilli yemek ile Diyarbakır, 35 tescilli yemek ile Konya ve 22 tescilli yemek ile Şanlıurfa takip etmektedir. Tablo 4 ile karşılaştırma yapıldığında dikkat çekici bir nokta ise İzmir'in 25 adet tescilli gıda ürünü bulunurken yemekler ve çorbalar kategorisinde yalnızca 3 adet tescilli yemeği bulunmaktadır. Yine aynı durum Bolu ve Ankara içinde

geçerlidir. İstanbul'da coğrafi işaretli yemeğin olmaması da yine dikkat çekici başka bir unsurdur. Tarhana gibi kurutulmuş ürünlerde yemekler ve çorbalar kategorisinde yer almaktadır. Denizli, Elazığ, Erzincan, Gümüşhane, Karaman, Kars, Kocaeli, Kırklareli,Osmaniye, Şırnak, Yalova ve Zonguldakta coğrafi işaret tescilli yemek bulunmamaktadır. Böylesine zengin bir mutfak kültürüne sahip bir ülkede bu durum coğrafi işaret çalışmalarının halen yetersiz olduğunu ortaya koymaktadır.

1.2.2. Ege Bölgesi'ndeki Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri ve Yemekler

Türkiye'de en çok coğrafi işaret tesciline sahip bölgeler arasında 3. sırada olan Ege Bölgesi bir dönem en çok coğrafi işaretli ürüne sahip olan bölgeler arasında ilk sırada yer almaktaydı (Çalışkan ve Koç, 2012:28; Esen, 2017:534). Ege bölgesinde yer alan Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Manisa, Muğla, Kütahya ve Uşak ilinin coğrafi işaret tescilli gıda ürünleri aşağıdaki tabloda listelenmektedir. Tescil tarihleri ve coğrafi işaret türleride verilmektedir.

Tablo 7: Ege Bölgesi Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	
Menşe İşareti	**Mahreç İşareti**
Afyon Kaymağı (2009)	Afyon Ağzıaçığı (2021)
Afyon Manda Yoğurdu (2021)	Afyon Bükmesi (2021)
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği (2018)	Afyonkarahisar Ak Pide (2022)
Sultandağı Gılli Kirazı (2021)	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer (2022)
Sultandağı Kirazı (2021)	Afyonkarahisar Övmesi (2022)
Çay İlçesi Vişnesi (2007)	Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (2019)
Şuhut Patatesi (2022)	Afyon Lokumu (2021)
Aydın Kestanesi (2013)	Afyon Pastırması (2005)
Aydın Memecik Zeytini (2021)	Afyon Sucuğu (2005)
Aydın Memecik Zeytinyağı (2020)	Afyonkarahisar Hurma Baklavası (2022)
Aydın Yamalak Sarısı Zeytini (2021)	Afyonkarahisar Övmesi (2022)
Aydın Çam Fıstığı (2021)	Emirdağ Koyun Yoğurdu (2021)
Aydın İnciri (2007)	Emirdağ Yumurtalı Pidesi (2021)
Dikmen Çiçek Balı (2020)	Sandıklı Haşhaş Ezmesi (2022)
Babadağ Kekik Balı (2020)	Sandıklı Kürek Helvası (2022)
Buldan Kestanesi (2020)	Sandıklı Leblebisi
Denizli Kekiği (2021)	Aydın Kabak Tatlısı (2021)
Denizli Çalkarası Üzümü (2020)	Bozdoğan Cevizli Sucuğu (2020)

Honaz Kirazı (2021)	Karacasu Pidesi (2020)
Kale Biberi (2010)	Nazilli Kar Helvası (2018)
Çameli Fasulyesi (2018)	Nazilli Pidesi (2020)
İsabey Çekirdeksiz Üzümü (2006)	Sultanhisar Çileği (2020)
Arslanlar Biberi (2022)	Söke Pidesi
Bergama Kozak Çam Fıstığı (2011)	Söke Tatlı Maya Ekmeği (2021)
Bornova Kınalı Bamyası (2020)	İncirliova Deve Sucuğı (2021)
Bornova Misket Üzümü (2021)	Denizli Leblebisi (2010)
Ege Sultani Üzümü (2004)	Tavas Baklavası (2018)
Ege İnciri (2006)	Bergama Köftesi (2022)
Gümüldür Mandalinası (2020)	Bozdağ Kestane Şekeri (2000)
Güney Ege Zeytinyağları (2006)	Çavuşdağı Kuru Fasulyesi (2021)
Kavacık Üzümü (2019)	İzmir Boyozu (2017)
Kemalpaşa Kirazı (2021)	İzmir Gevreği (2021)
Seferihsar Mandalinası (2019)	İzmir Lokması (2017)
Urla Sakız Enginarı (2017)	İzmir Tulum Peyniri (2022)
Çeşme Kavunu (2021)	İzmir Şambalisi (2016)
Ödemiş Patatesi (2003)	Kınık Kuru Domatesi (2022)
Ödemiş Çekişte Zeytinyağı (2020)	Kuzey Ege Zeytinyağları (2018)
Akhisar Domat Zeytini (2012)	Torbalı Kuru Domatesi (2022)
Akhisar Uslu Zeytini (2012)	Akhisar Domat Zeytinyağı (2022)
Demirci Hünnabı (2020)	Akhisar Uslu Zeytinyağı (2022)
Köprübaşı Çileği (2021)	Alaşehir Asma Yaprağı (2021)
Kırkağaç Kavunu (2009)	Alaşehir Ekmeği (2022)
Manisa Asma Yaprağı (2023)	Emcelli Biberi (2023)
Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüm (2019)	Kula Leblebisi (2019)
Salihli Kirazı (2008)	Manisa Mesir Macunu (2018)
Saruhanlı Çekirdeksiz Beyaz Üzüm (2021)	Manisa Taban Simidi (2018)
Bodrum Mandarini (2012)	Fethiye Tahini (2021)
Fethiye Kaya İnciri (2021)	Milas Tepsi Böreği (2018)
Kavaklıdere Cevizi (2020)	Milas Çaykaması (2022)
Köyceğiz Portakalı (2022)	Milas Çekişte Zeytini (2022)
Marmaris Çam Balı (2019)	Muğla Saraylısı (2018)
Marmaris Yer Fıstığı (2022)	Emet Pidesi (2022)
Milas Yağlı Zeytini (2019)	Gediz Höşmerimi (2022)
Milas Zeytinyağı (2016)	Kütahya Bitli Helva (2021)
Muğla Çam Balı (2018)	Kütahya Köpük Helvası (2020)
Kütahya Pazarlar Kirazı (2021)	Paşa Helvası (2021)
Simav Eynal Domatesi (2022)	Tavşanlı Leblebisi (2004)
Simav Kestanesi (2022)	Uşak Baklavası (2022)
Şaphane Vişnesi (2020	Uşak Gelin Helvası (2022)

Kaynak: (Türk Patent, 2023e)'den derlenmiştir.

Tablo 7 değerlendirildiğinde Ege bölgesinde toplam (117 adet) coğrafi işaret tescilli gıda ürünü bulunmaktadır. Ege bölgesinde en çok tescilli gıda ürününe sahip il (25 adet) gıda ürünü ile İzmir ve ardından ikinci sırada (23 adet) gıda ürünü ile Afyonkarahisar'dır. Yıllara göre tescil tarihleri göz önüne alındığında da Ege Bölgesindeki ilk coğrafi işaret tescilleri Ege Sultani Üzümü, Ege İnciri, Bozdağ Kestane Şekeri, Tavşanlı Leblebisi, Ödemiş Patatesi Afyon Pastırması ve Afyon Sucuğu ile İzmir , Kütahya ve Afyonkarahisar'a aittir. En az coğrafi işaret tescilli gıda ürününe sahip il se (2 adet) ürün ile Uşak ilidir. Aynı zamanda Uşak'ta menşe işaretli bir gıda ürünü bulunmamaktadır. Ege bölgesi coğrafi işaretli gıda ürünleri incelendiğinde göze çarpan bazı farklılıklar bulunmaktadır. Ege bölgesi Kıyı Ege ve İç Ege olarak ikiye ayrılmak ve bu durum coğrafi işaretli ürün çeşitliliğini doğrudan etkilemektedir. Kıyı Ege'de tarım ürünleri, bal ve bitkisel yağlar ön plana çıkarken İç Ege hamur işleri, tatlılar ve hayvansal ürünleri ön plana çıkmaktadır.

Türkiye genelinde mahreç işaretli ürün sayısı çoğunlukta olmasına karşın Ege bölgesinde Menşe adı alan ürün sayısı daha fazladır. Menşe adı alabilmenin mahreç işaretine kıyasla daha detaylı bir prosedür sürecinden geçtiği göz önünde bulundurulursa bahsi geçen ürünlerin ülke ve bölge gastronomisi açısından ne denli önemli olduğu daha iyi anlaşılacaktır. Bu ürünler arasında bulunan Ege İnciri, Milas Zeytinyağı ve Aydın Kestanesinin AB tescilli olması da bölge ve ülke gastronomisine artı değer yaratmaktadır.

Kantaroğlu ve Demirbaş (2018) "Türkiye'de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri Üretim Potansiyellerinin Değerlendirilmesi" adlı çalışmada Dünya'da ve Türkiye'de coğrafi işaret tescilli gıda ürünlerinin büyük bir çoğunluğunu tarım ürünlerinin oluşturduğunu belirtmişlerdir. Tarım ürünlerindeki talep ve arz kaynaklı fiyat esnekliklerinin üretici nezlinde düşük fiyat sorunu yarattığı ancak coğrafi işaretleme sistemi ile düşük fiyatlı tarım ürünlerinin fiyatında yükselme ve fiyatta istikrar sağlamaktadır (Babcock ve Clemens, 2004:3). Özetle Ege bölgesi tarımsal ürünleri ile ön plana çıkmakta ve bu durum Ege mutfağını doğrudan etkilemektedir. Zeytinyağlı sebze ve meyve yemekleri ile akla ilk gelen bölgenin Ege bölgesi olması şaşırtıcı değildir. Bir sonraki tabloda Ege bölgesinin coğrafi işaretli yemekleri listelenmektedir.

Tablo 8: Ege Bölgesi Coğrafi İşaretli Yemekler

İl	Coğrafi İşaretin Adı	Menşe Adı	Mahreç İşareti
Afyonkarahisar	Afyon kebabı		X
	Afyon patlıcanlı böreği		X
	Afyon Velense Hamur Aşı		X
	Afyon İlibada Sarması		X
	Afyonkarahisar Göce Köftesi		X
	Afyonkarahisar Mercimekli Pilav		X
	Afyonkarahisar Çullama Köfte		X
	Dinar Taptama Köfte		X
	Bolvadin Fırın Eti		X
	Bolvadin Mantısı		X
	Emirdağ Dolgulu Köftesi		X
	Emirdağ Güveci		X
	Sandıklı Kapama Yemeği		X
	Sandıklı Saç Eti		X
	Şuhut Keşkeği		X
Aydın	Aydın Yuvarlaması		X
	Dalama Tandırı		X
	Dedebağ Keşkeği		X
	Germencik Ekşili Tavuk		X
	Ortaklar Çöp Şiş		X
	Çine Köftesi		X
İzmir	Tire Şiş Köfte		X
	Ödemiş Köfte		X
	İzmir Kumrusu		X
Kütahya	Emet Kebabı		
	Gediz Güveci		X
	Gediz Tarhanası		X
	Kütahya Cimcik Aşı		X

	Kütahya Kızılcık Tarhanası		X
	Tavşanlı Güveci		X
Manisa	Akhisar Köfte		X
	Alaşehir Kapaması		X
	Salihli Odun Köfte		X
Muğla	Milas Ekşili Köfte		X
	Milas Kanlı Kavurması		X
	Milas Vekilharcı		X
	Muğla Göce Tarhanası		X
	Muğla Köftesi		X
Uşak	Karahallı Ciğeri		X
	Uşak tarhanası	X	

Kaynak: (Türk Patent, 2023d)'den derlenmiştir.

Tablo 8'de Ege bölgesi coğrafi işaretli yemekleri listelenmiştir. Tablo incelendiğinde toplam 40 adet tescilli yemek bulunmaktadır. Bunların 15 adedi Afyonkarahisar'a aittir. Ege bölgesinde en fazla tescilli gıda ürününe sahip olan ikinci il olan Afyonkarahisar'ın yemek sayısının fazla olması şaşırtıcı değildir. Denizli'de coğrafi işaretli yemek bulunmamaktadır. Yapılan bir çalışmada ise Ege bölgesinin yemek potansiyeli ile ilgili verilen sayısal bir veri Ege bölgesinde 162 adet yemeğin coğrafi işaret potansiyeli taşıdığını göstermektedir (Esen ,2017:534). Afyonkarahisar ve Kütahya'nın tescilli yemekleri hamur iş ve bakliyat ağırlıklı iken Aydın, İzmir, Manisa ve Muğla et yemekleri ile ön plana çıkmaktadır. En az yemek Uşak ilinde olup bunlardan bir tanesi menşe işareti almış Uşak Tarhanasıdır. Ülke genelinde menşe işaret almış 2 adet yemek bulunmakta ve Uşak Tarhanası bu yemeklerin arasındadır (Türkpatent, 2022d). Bu yönü ile Uşak Tarhanası coğrafi kökeni ile olan ilişkisi bakımından oldukça önem taşımaktadır.

Ege bölgesi tescilli yemekleri incelendiğinde göze çarpan önemli bir nokta bulunmaktadır. Ege bölgesi ot ve coğrafi işaretli birçok sebze ve meyve çeşitliliğine sahip olmasına karşın Ege bölgesindeki halk tarafından sıklıkla tüketilen ot, mantar, sebze ve meyve yemeklerinin hiçbiri tescillenmemiştir. Ege bölgesinde bir kültür haline gelmiş meze ve zeytinyağlı olarak adlandırılan yemek gruplarından da

herhangi bir tescilli yemek bulunmamaktadır. Bu durum yapıcı bir eleştiri olarak değerlendirilebilir ve gelecekte tescillenebilecek ürünlere ışık tutabilir. Daha net bir değerlendirme yapabilmek adına başvuru süreci devam eden ürünlerin incelenmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda Ege bölgesi coğrafi işaret başvuru süreci devam eden yemekler listelenmektedir.

Tablo 9: Ege Bölgesi Coğrafi İşaret Süreci Devam Eden Yemekler ve Çorbalar

İl	Coğrafi işaretin adı	Menşe adı	Mahreç işareti
Afyonkarahisar	Afyon Dana Tandır		X
	Afyon Tandır Çorbası		X
	Bamya Çorbası		X
	Sakala Çarpan Çorbası		X
Aydın	Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı		X
İzmir	Bergama Çığırtması		X
	Menemen Menemeni		X
Kütahya	Kütahya Kaz Tiridi		X
Manisa	Kırkağaç Çakal Pideli Paça		X
	Kırkağaç Topalak Yemeği		X
Muğla	Fethiye Tarhanası		X
	Milas Kabak Çiçeği Dolması		X
	Milas Çıntar Kavurması		X
	Muğla Kebabı		X
	Muğla Sulu Kebabı		X

Kaynak: (Türk Patent, 2023d)'den derlenmiştir.

Tablo 9'da Ege bölgesinde başvuru süreci devam yemekler listelenmektedir. Tablodan hareketle en çok yemek başvurusunun Muğla'da olduğu, en az ise başvuru süreci devam eden 1 yemekle Aydın ve Kütahya illeri olduğu görülmektedir. Denizli ve Uşak illerinde ise başvuru süreci devam eden bir yemek bulunmamaktadır. Başvuru süreci devam eden yemeklerde tescilli ürünlerden farklı olarak ege otları ve

mantara yer verilirken zeytinyağlılar kategorisinden bir yemeğinde başvuru süreci devam etmektedir. Bunların dışında Afyonkarahisar ve Kütahya yine İç Anadolu kültürünün de etkisiyle etli ve hamur işi ağırlıklı yemekleri ile diğer illerden farklılaşmaktadır. Uşak ili de tek bir coğrafi işaretli yemeğe sahip olup ikincisi için başvuru yapılmıştır.

Ege bölgesindeki coğrafi işaretli ve başvuru süreci devam eden yemekler ile ilgili daha genel bir değerlendirme yapıldığında en sık kullanılan pişirme tekniklerinin tandır, güveç ve kebap olduğu aynı zamanda yaygın bilinenin aksine sebze değil et ve hamur işi ağırlıklı yemeklerin çoğunlukta olduğu görülmektedir. Et Ege bölgesinde de ayrı bir öneme sahip olup çeşitli şekillerde kullanılmaktadır. Şişler, köfteler, güveçler, çevirmeler ve tandırlar Ege bölgesinde en fazla tüketilen yemek çeşitleridir. Çalışmanın bundan sonraki bölümlerinde ilk olarak ülke genelinde coğrafi işaret tescili almış köfteler ve ardından Ege bölgesindeki coğrafi işaretli köftelere yer verilmektedir.

1.2.3. Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Köfteler

Köfte kelime anlamıyla "ince kıyılmış et" anlamına gelmektedir. Türk mutfağında et yemekleri ana yemek niteliğinde olup en sevilen ve en sık tüketilen et yemekleri arasında köfteler bulunmaktadır. Öyle ki köfteler eti parça olarak tüketemeyen yetişkin ve çocuklar için iyi bir alternatif olması ile de sıklıkla tüketilmektedir (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009:95). Köfte denilince akla ilk olarak et ile yapılan çeşitleri gelse de yalnızca et veya bulgurdan yapılan hem et hem bulgur ile yapılanlar, sebze ile yapılanlar, una ve yumurtaya bulananlar gibi çok çeşitli yüzlerce köfte çeşidi bulunmaktadır (Şeren ve diğerleri, 2015:65). Özellikle Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz bölgesinde ince bulgur ile hazırlananları sıklıkla tercih edilmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013:121). İnce bulgur "düğ" "düğürcük" ve en yaygın kullanımı ile "köftelik bulgur" olarak adlandırılmaktadır. Bu birçok köfte çeşidinde kullanılmasından kaynaklı bu şekilde adlandırılmıştır. Aynı zamanda köfteler farklı pişirme teknikleri, pişirmede kullanılan ekipman ve içerisine katılan tat vericiler ile de çeşitlilik kazanmaktadır. Yerasimos (2010) ise köftenin parça etli

yemeklere göre ekonomik olarak daha uygun olması sebebi ile yahnilerin unutulmaya yüz tuttuğunu belirtmiştir.

Türkiye'de herkes tarafından bilinen köftelerin yanısıra yalnızca belirli bir yöre halkı tarafından bilinip kabul görmüş halen bölge halkı tarafından sevilerek tüketilen veyahut unutulmaya yüz tutmuş yüzlerce reçetenin arasından çalışmanın kısıtı kapsamında yalnızca coğrafi işaret tescilli köftelerden söz edilmektedir. Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış köfteler listelenmektedir;

Tablo 10: Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescilli Köfteler

Coğrafi işaretin adı	İl	Coğrafi işaretin adı	İl
Adana İçli Köfte	Adana	Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi	Malatya
Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	Afyonkarahisar	Polat İçli Köftesi	Malatya
Afyonkarahisar Göce Köftesi	Afyonkarahisar	Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi	Malatya
Dinar Taptama Köfte	Afyonkarahisar	Malatya Analı Kızlı Köfte	Malatya
Afyonkarahisar Çullama Köfte	Afyonkarahisar	Malatya İçli Köftesi	Malatya
Emirdağ Dolgulu Köftesi	Afyonkarahisar	Salihli Odun Köfte	Manisa
Çine Köftesi	Aydın	Akhisar Köfte	Manisa
Aydın Yuvarlaması	Aydın	Milas Ekşili Köfte	Muğla
Doğubeyazıt Abdigör Köftesi	Ağrı	Muğla Köftesi	Muğla
Burdur Şiş Köftesi	Burdur	Muş Köftesi	Muş
İnegöl Köfte	Bursa	Yalıköy Köftesi	Ordu
Bursa Pideli Köfte	Bursa	Adapazarı Islama Köftesi	Sakarya
Diyarbakır İçli Köftesi	Diyarbakır	Sakarya Kazımpaşa Köftesi	Sakarya
Diyarbakır Ayvalı Köftesi	Diyarbakır	Sivas Köftesi	Sivas
Düzce Köftesi	Düzce	Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi	Tekirdağ
Gaziantep Omacı/ Pisik Köftesi	Gaziantep	Tekirdağ Köftesi	Tekirdağ
Gaziantep Haveydi Köfte	Gaziantep	Akçaabat Köftesi	Trabzon
Gaziantep Ekşili /Akıtmalı Ufak Köfte	Gaziantep	Van Kürt Köftesi	Van
Gaziantep Yağlı Köfte	Gaziantep	Bergama Köftesi	İzmir
Gaziantep Malhıtalı Köftesi	Gaziantep	Tire Şiş Köfte	İzmir
Gaziantep İçli Köftesi	Gaziantep	Ödemiş Köftesi	İzmir
Gaziantep Arap Köftesi	Gaziantep	Urfa İçli Köftesi	Şanlıurfa
Gaziantep Sini Köftesi	Gaziantep	Urfa Yumurtalı Köfte	Şanlıurfa
Iğdır Taş Köfte Yemeği	Iğdır	Şanlıurfa Çiğ Köftesi	Şanlıurfa

Kaynak: (Türk Patent, 2023d)'den derlenmiştir.

Tablo 10'da verilen bilgiler Türk Patent ve Marka Kurumu'nun veri tabanında "köfte" kelimesi aratıldığında çıkan ve yemeğin adında "köfte" kelimesi geçen yemeklerden oluşturulmuş bir tablodur. Bu doğrultuda toplam (48 adet) tescilli köfte ve içerisinde köfte olan yemek bulunmaktadır. Türkiye'nin tüm bölgelerinde muhakkak bir adet bile olsa tescillenmiş köfte yemeği vardır. Etten yapılan, bakliyattan yapılan, sebze ve meyveden yapılan hem et hem bakliyattan yapılan, yalnızca bakliyat ve sebze ile yapılan ve dahası olmak üzere çok çeşitli bir zenginlik bulunmaktadır. En çok tescilli köfte yemeği bulunan iller Gaziantep, Malatya, Şanlıurfa ve Afyonkarahisar'dır. Gaziantep'te bakliyat kullanılmadan yapılan bir köfte tarifi bulunmamakta her köfte yemeğinde muhakkak bakliyat kullanılmaktadır. Şanlıurfa'da çiğ köftelerini tescillemiş bu sebeple Şanlıurfa ve Malatya'da köfte kültürünün et ve bakliyattan yapılan köftelerden oluştuğunu, Afyonkarahisar'daki köfte tarifleri ise yalnızca et ile yapılan ve hem et hem bakliyat ile yapılan çeşitleri içermektedir.

Tablo 11: Türkiye'de Başvuru Süreci Devam Eden Köfteler

Coğrafi İşaretin Adı	**İl**
Bakacak Köfte	
Bartın Şapşap Köftesi	Bartın
Hınıs Köftesi	Erzurum
Karaahmetli Tokmak Köfte	Kırıkkale
Malatya Hırçikli Köfte	Malatya
Milas Köftesi	Muğla
Tonus Köftesi	Sivas
Urfa Aya Köftesi	Şanlıurfa
Uzunköprü Köftesi	Edirne

Kaynak: (Türk Patent, 2023d)'den derlenmiştir.

Tablo 11'de ise henüz tescil almamış tescil başvurusu devam eden köfteler verilmiştir. Toplam (9 adet) başvuru süreci devam eden köfte bulunmaktadır. 4 coğrafi bölgeden çeşitli köfteler listelenmektedir.

İKİNCİ BÖLÜM
KÖFTELER VE TARİFLERİ

1.3. KÖFTE HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Kelime anlamı olarak "kıyılmış et" anlamına gelen köfte, etin kıyılmasının ardından meydana gelmektedir. Farsça kökene sahip olan "kufteh" kelimesi Türkçe 'de ezilmiş, çiğnenmiş ve dövülmüş anlamlarına karşılık gelmektedir (Şimşek ve Kızıldemir, 2020: 762; Yılmaz ve Yılmaz, 2022: 175). Bu anlamlara karşılık gelmesinin sebebi günümüzde etin makineden geçirilmesinin yaygın kullanılmasının aksine geçmiş dönemlerde dövülmüş veya kıyılmış etten yapılıyor oluşudur (Serim, 2013:7). Köfte, adını esasen bu dövülme işleminden almaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022:251). 15. yüzyılda Ahmet Cavid tarafından yazılmış olan Tercüme-i Kenzü'l-İştiha adlı eserde köfte kelimesi "Küfte" şeklinde geçmekte olup yine ezilmiş, dövülmüş anlamına karşılık gelmektedir (Çakmak, 2022:942). Farsça "Kufteh" içerisinde sebze ya da yumurta bulunan, dış yüzeyi etle kaplanmış yemek olarak tanımlanmakta "Kuftehar" kelimesi de yine Farsça kökenli olup Türkçe 'ye "köfte yiyen" yani "köftehor" olarak geçmiştir. (Gürsoy, 2007:15). Bir başka tanımda da köftenin bir pişirme yöntemi olmasının aksine ana malzemesi olan etin hazırlamış biçiminden kaynaklı isimlendirilmiş bir terim olduğu belirtilmiştir (Yerasimos, 2019:88). Akın (2012) ise elle şekil verilmiş olan tüm et çeşitlerinin genel bir ifade ile "köfte" olarak isimlendirildiğini belirtmiştir. Et yemekleri arasında Dünya'da ve Türkiye'de önemli bir yeri olan köfteler kıymanın ekmek içi, ot ve baharatlar ile harmanlanıp yoğurulması ile elde edilen et yemeği çeşididir (Osmancık, 2006:100). Daha teknik bir şekilde tanımlamak gerekirse köfte; hamuruna şekil verildikten sonra soğutulmak veya dondurulmak suretiyle hazırlanıp pişirilmeye hazır hale getirilen hayvansal bir gıda maddesidir (Turhan ve Sarıcaoğlu, 2013:192; Anar, 2012:400).

Köfteler en yaygın pişirilen et yemekleri arasında bulunmaktadır (Karadağ ve diğerleri, 2014:27; Şavkay, 1996). Etin kıyma olarak kullanılması, özellikle döş gibi daha değersiz kısımlarının veya kebaplık, yahnilik etlerin arta kalan kısımlarının değerlendirilmesi köftelerin ortaya çıkış sebebi olabileceği düşüncesini ortaya

koymaktadır. Etin bu şekilde kullanılması dünyanın her yerinde kabul görmüş bir mutfak geleneği olarak kabul görmektedir (Şavkay, 2000:109). Yine köftenin ortaya çıkışı ile ilgili eski dönemlerde eti uzun süre saklama olanağının bulunmadığı durumlarda kıymanın iyi bir alternatif olarak değerlendirilmesinden söz edilmiştir (Alkayış ve Yerli, 2020:827; Şavkay, 2005:194). Köfte şu an daha mütevazi ve ekonomik bir yemek olarak görülürken eski dönemlerdeki köfte yemekleri, içerisine katılan baharat ve otlar nedeniyle ekonomik bir yemek olarak görülmemekteydi. Eski dönemlerde içerisine ekmek gibi köfteyi hacmen arttıran katkı maddelerinin katılmıyor oluşu da bu düşünceye katkı sağlar niteliktedir (Şavkay, 2000:109). Nitekim günümüzde köftenin içerisine ilave edilen ekmek, taze baharatlar ve bakliyat gibi ürünlerle köfte daha ekonomik bir hale getirilmektedir. Güvenç (2016)'da köftelerin dünya mutfağında olduğu gibi Türk mutfağında da et yemekleri arasında en ekonomik ve dolayısıyla en yaygın şekilde tercih edileni olduğunu ifade etmiştir. Davidson (2014) ise köftelerin bir yemeğin ana unsuru olabildiği gibi bir çorbaya veya makarnaya da eşlikçi olabildiğini belirtmiştir.

Köfte yemekleri eti parça olarak tüketemeyen çocuklar ve yaşlılar için de iyi bir alternatif olması sebebiyle her mutfakla sıklıkla rastlanan bir yemek haline gelmektedir (Karakuş ve diğerleri,2015:65). Bu sebeple çocuk menülerinde sıklıkla rastlanan ızgara köfte, hamburger köfte, kızartma köfte vb. köfte çeşitlerinden ziyade yöresel ve bölge gastronomisinde önemli yeri bulunan köfte çeşitlerine yer verilmeli ve tüketimine menüler ile teşviki sağlanmalıdır.

1.3.1. Köftenin Tarihi ve Önemi

Köfte her ülke mutfağında açıklanması zor bir yemek olsa da tüm dünya mutfaklarında köftenin ortak özelliği etin kıyılmış olarak kullanılmasıdır (Şavkay, 2007:213). Her ne kadar 19. yüzyıl itibari ile mutfaklara kıyma makinesi girmesiyle ev içi tüketimde köfte tarifleri çeşitlenmiş olsa da köfte aslında çok eski tarihlerden itibaren taş ve havanla dövülerek, bıçak, satır ve zırh ile çekilmesi gibi çeşitli şekillerde hazırlanarak günümüzdeki son haline ulaşmıştır (Yerasimos, 2005:42). Aynı zamanda et ve et ürünlerinin temel gıda maddesi olması da köftenin sık tüketilen et yemekleri arasında olmasını sağlamıştır. Özel gün ve ziyafetlerde

menülerde sıklıkla yer alması ile de sosyolojik bir değer kazanmaktadır (Sağır, 2012:2682).

1.3.2. Dünya Mutfaklarında Köftenin Tarihi ve Önemi

Köfteler ile ilgili Dünya mutfağına yönelik araştırılan literatürde köftenin tarihine yönelik kapsamlı bir bilgiyi rastlanmamakla birlikte köfte tariflerinin Çin Hanedanı döneminde (MÖ 221- MÖ 207) yer alan (四喜丸子- *si xǐ Wanzi)* adlı bir köfte yemeğinden söz edilmektedir. Şantung mutfağından ortaya çıkmış olan bu yemeğin Şantung yöresine özgü pişirme teknikleri ile yapıldığı belirtilmektedir (Wikious, 2022).

Geç Hitit Döneminde (MÖ 800 civarları) köfte tüketildiğine dair Arkeolog Ekrem Akurgal, Zincirli'de bulunan bir rölyefte tasvir edilmiş bir yemek sofrasından yola çıkarak masada üst üste konmuş beş tane köfteyle üzerinde iki adet köftenin olduğunu ve bu köftelerin içli köfte veya çiğ köfte olduğunu öne sürmektedir (Şahingöz ve diğerleri, 2015:5). Antik bir yemek kitabı olan "*Cookıng Apicius"* adlı eserde Antik döneme ait birçok köfte tarifinin bulunduğu yönündedir. Kitapta Antik dönemde köftelerin sokak yemeği olarak tüketildiği gibi hamam yemekleri ve aperatifleri olarak satıldığından bahsedilmektedir. "*Chicken meatballs in hydrogarum"* ve "*Meatballs in a sauce*" kitapta geçen köfte tarifleridir (Grainger, 2006:17-18).

Orta Çağ Avrupası'nda bölgesel mutfakları ele almış bir kitap olan "Regional Cuısınes of Medieval Europes" adlı eserde ise *Poume d'oranges (turuncu portakallar)* IV. Henry'nin taç giyme şöleninde menüde yer alan *Pome dorreng (altın elma)* ile aynı olan domuz köftesi yemeğinden söz edilmiştir. Bu iki ismiyle de adlandırılan yemek zaman içerisinde Avrupa'da çoğunlukla "*Pome dorreng"* ismiyle kullanılır hale gelmiştir. Arap kökenli olan bu yemek Fransa'da da *Pommeaux-little* olarak adlandırılmaktadır. Bu köfte yemeğinin birçok Fransızca orijinal tarifi bulunsa da İngilizce tarifin orijinal kaynağı Arapça versiyonuna daha yakındır. Aynı zamanda bu tarifin Orta çağ mutfağını yansıtması açısından önemli olduğu belirtilmiştir. (Hieatt, 2002:27). Orta çağ Fransız mutfağı ile ilgili bir başka kaynakta ise orta çağ Fransız mutfağı aristokrat ve burjuva mutfağı olarak adlandırılmakta ve Doğu ile

ortak pişirme usullerine uygun bazı yemeklerden söz edilmektedir. Eserde sade yağda kızartılmış kıyılmış (dövülmüş) et ve köfte adı geçmektedir (Boudan, 2006:203).

Köftenin erken tarihiyle ilgili bir başka kaynakta ise eski Farsça yemek kitaplarında çeşitli köfte reçetelerinin olduğu yönündedir. Margaret Shaida (1992) köfte kelimesinin Farsça bir kelimeden türediğini ve İran köftesinin ilk kanıtlarının erken dönem Arap yemek kitaplarında geçtiğinden bahsederek ince kıyılmış, iyi baharatlanmış, top haline getirilip pişirilmiş ve üç kez yumurta sarısıyla kaplanmış turuncu köftelerden söz etmiştir. Dünyanın en büyük köftesi olarak nitelendirilen yaklaşık 20 cm çapa sahip Tebriz Köftesinin çeşitli varyasyonları olduğunu belirtmiştir. 13. Yüzyıl İran yemeği olarak geçen "Mahfiye" isimli yemek el-Bağdadi'nin kitabında yer alan köfte tariflerinden birisidir (Gürsoy, 2004:75). Dünyada ün kazanmış olan İsveç köftenin tarihi ile ilgili olarak ise 1709 yılında Rusya'ya yenilen 12. Karl Osmanlı Devleti'nde beş yıl kadar bir süre sığınmacı olarak yaşamıştır. 1714 yılında ülkesine dönerken Osmanlı mutfağına ait olan lahana dolması, İzmir köfte ve badem şerbeti gibi bazı ürünleri de ülke mutfağına kazandırabilmek adına beraberinde götürmüştür. İsveç köftenin de bu yemeklerden birisi olduğu belirtilmektedir (Soslu, 2021:332).

1.3.3. Türk Mutfağında Köftenin Tarihi ve Önemi

Türk toplumunda yemek kültürü diğer kültürden oldukça farklıdır. Öyle ki Türkiye'de yemek kültürü tarihsel, bölgesel ve hatta mekânsal olarak farklılıklar göstermektedir. Kent ve köy ayrımı dahi yemek kültürünü bambaşka bir farklılığa bürüyebilmektedir (Orhan, 2010:250). Türkiye'de yaygın olarak tüketilen ve coğrafi mekân ve zamana göre çeşitlilik kazanmış olan köfte yemeklerinin erken tarihi ile 13., 14., 15. ve 16. yüzyıla ait bazı eserlerde çeşitli köfte tariflerinden söz edilmiştir;

Köftenin tarihi ile ilgili ilk olarak 8-13. yüzyılı kapsayan İlk İslam Devletleri döneminde Gürsoy (2004)'ün aktarmış olduğu bilgide köfteci dükkanlarının "İhtisab" (kalite ve fiyat denetçisi) noktalarının olduğu yakın merkezlere kurulma zorunluğunun bulunmasıdır. Buna sebep olarak köftenin hile yapmaya müsait bir ürün olması gösterilmiş olup bu sebeple köfteci dükkanlarının sıklıkla denetlendiği

ifade edilmiştir. Yerasimos (2019) 14. yüzyıla ait olduğu belirtilen bir beslenme kılavuzunda köftenin insana zindelik veren bir yiyecek olarak söz edilmesinden bahsetmiştir. Güldemir (2014)'de 14. yüzyıla ait Oğuzlar Türkçesiyle yazılmış *"Tabiatname"* adlı eserde et yemekleri kategorisi altında köfteler başlığı ile yer aldığını belirtmiştir. 11. ve 14. yüzyılı kapsayan Selçuklu dönemine ait bazı kaynaklarda Selçukluların etli yemeklere büyük rağbet gösterdiği ifade edilmekte olup verilen etli yemek listesinde *Kadınbudu Köfte* 'den söz edilmiştir (Bakır, 2012:15). 15. yüzyılda Şirvani'nin *"XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı"* adlı el yazmasında köfte tariflerinin yanı sıra içerisinde küçük köftelerin olduğu sulu, nohutlu yemek tarifleri bulunmaktadır (Şirvani,2005). Kitapta geçen köfte ve köfteli yemekler; *Anberiye, Zerdali Kalyesi, Turunç Kalyesi, Fahitiye Kalyesi, Dövülmüş Ekşi Köfte, Boranı Kalyesi, Altın Kalyesi, Nergis Kalyesi, Soğan Kalyesi, Boranı, Reyhaniye Kalyesi, Kabak Boranısı, Taze Bakla Kalyesi, Yaz Kalyesi, Muhfiye Kalyesi, Sade Köftesi, Fındık Kalyesi, Kurs Gibi Yuvarlak Kalye, Hünnap Kalyesi ve Hurma Kalyesi*'dir. Osmanlı mutfağına ait mutfak kitaplarında sıklıkla yer alan kalye terimi anlam olarak kavrulmuş etin içerisine çeşitli sebze ve meyvelerin katılmasıyla hazırlanan yemekleri tarif etmek için kullanılmaktadır (Yerasimos, 2010:11). Aynı zamanda tıp kitabı olma niteliği taşıyan bu eserde, köftenin yüzü güzelleştirdiği, belden ve mideden balgamı atmayı kolaylaştırdığı, meniyi arttırdığı ve kolay sindirilen bir yemek olduğu belirtilerek sağlığa olan faydasından da söz edilmiştir (Gürsoy, 2008:21). 1492 yılında İspanya'dan kovulan Yahudiler (Seferad) şeklinde adlandırılmaktadırlar. Seferatların o dönemde Osmanlı mutfağına kazandırmış oldukları aynı zamanda bir "Koşer" yemeği olan "Pırasa köftesi" yine eserlerde adı geçen bir köfte yemeğidir (Gürsoy,2004:57). "*15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı"* adlı eser de ise köfte yemeğinden ziyade içerisinde minik köftelerin bulunduğu yemekler yer almaktadır. Kitapta adı geçen köfteli yemekler; *Dane-i Rişte, Merserem, Mersmuye, Kabak Buranisi, Hazariyye, Bakuliyye (Pırasa Kalyesi), Buyresiyye ve Mu'amiyye*'dir (Yerasimos, 2002).

17. 18. ve 19. yüzyıllarda'da dönemine ışık tutan yemek kitaplarında köftelerden söz edilmektedir. 17. yüzyıl Osmanlı'da yiyecek içecek kavramına ışık tutan "*Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü"* adlı eserde her ne kadar etler, tavuklar ve diğer kanatlılar adlı bölümde köfteden söz edilmemiş olsa da

pilavlar bölümünde *Köfte Pilav* ve *Dane-i Bulgur-i Acem* adlı içerisinde köfte bulunan pilavlardan söz edilmiştir (Yerasimos,2014:141). Kültür Bakanlığı (2000) tarafından hazırlanmış olan *"Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü"* adlı eserde *Hamsi Tertibi* ve *Maydanoz Köftesi* adlı köfte yemeklerinin tarifleri Osmanlı mutfağında pişen köfte yemekleri hakkında bilgi vermektedir.

18. yüzyılda Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi tarafından yazılmış olan "*Ağdiye Risalesin*de" *Susuz Köfte* tarifi yer almaktadır (Özen, 2015:99). Susuz Köfte tarifinin geçtiği bir başka eser ise "*XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi"* adlı eserdir (Sefercioğlu, 1985). 18. yüzyıla ait bir başka eser ise Ağdiye Risalesinden yararlanılarak yazıldığı ifade edilen (Tek ve Sürücüoğlu, 2014:226) Mehmet Kâmil tarafından kaleme alınmış olup 1844'te yayınlanmış olan *"Melceü't Tabbahin"* dir. Kitapta köfte tarifleri üçüncü kısım yahniler bölümünün son kısmında bulunan yedi adet köfte tarifidir (Gürsoy, 2008:21). Mehmet Kamil'e ait Kitabü't- Tabbahin adlı eserde de köfte tarifleri yer almaktadır. Melceü't Tabbahin ile aralarında ufak tefek sözcük farklılıkları dışında fark bulunmayan bu eserin el yazması şeklinde yazıldığı ve taslak çalışması niteliğinde olduğu ifade edilmektedir. Eserde *Maydanozlu Köfte, Kimyonlu Köfte* ve *Kadınbudu Köfte* tarifi yer almaktadır (Güldemir, 2018). Köfte tariflerinin yer aldığı bir başka eserde "*Kitab-ı Me'kulat" (Yemekler Kitabı)* adlı eserdir. Eser katalog bilgilerinin internet ortamına aktarılması sırasında yapılan bir harf yanlışlığı nedeniyle "*Kitab-ı Menkulat" (Nakiller Kitabı)* olarak kayıtlara geçmiştir. Bu sebepten dolayı bugüne kadar araştırmacıların dikkatinden kaçmış bir eser olarak adından söz ettirmektedir İçerisinde Osmanlı yemekleri bulunan bu kitapta bazı köfte yemeklerinin olduğu tespit edilmektedir. Orijinal kaynakta geçen isimleri ile köfte ve köfteli yemekler; Bab-ı terkib-i zerbudul, Bab-ı terkib-i ekşi aşı, Bab-ı terkib-i guriyye, Babı- terkib-i çerb (u) şirin, Bab-ı terkib-i dane-i kırma, Bab-ı terkib-i horuzmiyye, Bab-ı terkib-i tutraganiyye, Bab-ı terkib-i yağvani-i Rum, Bab-ı terkib-i bursiye, bab-ı terkib-i cevziyye, Bab-ı terkib-i senbuse, Bab-ı terkib-i mahmudiyye, Bab-ı terkib-i kafahiyye ve Bab-ı terkib-i suriyye'dir (Kut, 2017:27-103).

19. yüzyıla gelindiğinde ise 1833 yılında basılmış olan Ayşe Fahriye Hanım tarafından kaleme alınmış *"Ev Kadını"* adlı eser 35 takıma ayrılmış olup içerisinde toplamda 887 yemek tarifi bulunmakladır. Kitabın on birinci takımında köftelere yer

verilmektedir. Kitapta yer alan tarifler; *Patates Köftesi*, *Kuru Köfte, Kebap Köfte*, *Maydanozlu ve Terbiyeli Köfteler, Tavuk veya Hindi Köfteleri* ve *Yumurta Köftesi*dir. Etler sahanda dövülmekte ve genel itibariyle sade yağda kızartılmaktadır (Kut, 2018:73-75). 19. yüzyılda yazılan bir başka eser de *"Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi" dir*. Kitapta yer alan köfte yemekleri; *Kuru Köfte, Mevceri Çevgani, Kıyma Büryani* ve *Arefe Köftesi* 'dir (Halıcı, 2017).

Türk tarihi yoğun göçleri ile bilinen bir geçmişe sahiptir. Öyle ki Arı (2012) "*Göç, Türklerin tarihsel yazgısıdır"* şeklinde ifade etmiştir. Mezopotamya'dan Orta Asya'ya kadar uzanan bu göçler sebebiyle sürekli değişim ve gelişim gösteren bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. *"Osmanlı Devletinde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri"* adlı çalışmada 19. yüzyılda yaşanan Balkan göçleri sırasında Anadolu mutfağının Balkan mutfağı ile beslenip bir etkileşim haline girdiği görülmektedir. Çalışmada ürün grupları tek tek kategorize edilmekte ve ürün gruplarının balkan kültüründeki yeri ve önemine dair bilgiler aktarılmaktadır. Çalışmadaki Et ürünleri; Besi ve Av Hayvanları bölümünde köfteler ile ilgili verilen bir bilgiye göre her göçmen kitlesinin, kendi yörelerine özgü köfte türleri vardır. Bu köfteler birbirinden farklı yapım teknikleri ve içinde kullanılan malzemeler ile farklılık kazanmaktadır. Bu her biri birbirinden farklı Balkan köftelerinin ortak bir yanı bulunmaktadır. Hepsinin ortak özelliği çok fazla baharat kullanılmamasıdır. İnegöl köfte bu kapsamda örnek gösterilebilir (Doğdubay ve Sünnetçioğlu, 2016:1002). Keçi, kuzu ve koyun etinden köfte yapıldığı gibi bir av eti olan tavşandan yapılan *"Tavşan Köftesi"* de Girit mutfağında sıklıkla yapılmaktadır (Arı, 2012:33).

1.3.4. Köftenin Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi

Et ve et ürünleri içerdikleri protein, vitamin ve mineraller bakımından yüksek biyolojik yararlılığa sahip gıdalardır. Son yıllarda iyi ve temiz gıdaya olan yönelimin artması ile de özellikle köfte, sucuk, kavurma, pastırma gibi geleneksel et ürünlerine olan ilgi tüm dünyada artmaya başlamıştır (Kaynakçı ve Kılıç, 2009:52). Günlük et tüketimi en çok Kuzey Amerika, Okyanusya ve Batı Avrupa'da iken gelişmekte olan ülkelerde et tüketimi oldukça azdır (Baysal, 2009:268). Türkiye'deki rakamlar hane

halkı besin tüketim araştırmasına göre tüketicilerin yıllık harcamalarının %19,4'ü et ürünlerini kapsamaktadır (Tuik,2019).

Köfteler farklı isimlendirmeler ile dünya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Köftenin sağlık boyutu incelendiğinde ise köftenin temel malzemesi olan kıyma hiçbir zaman tek başına kullanılmadığı için içerisine ilave edilen yağ, baharat, ilave tatlandırıcılar, bakliyat, sebze ve ekmek içi gibi ürünler köftelerin sağlık açısından değişkenlik göstermesini sağlamaktadır. Pişirme yöntemi de bu değişkenlikte önemli rol oynamaktadır. Örneğin; hızlı yemek zincirine ait bir restoranda tüketilen köfte ile ev ortamında hazırlanmış sebzeli, sulu, fırında pişirilmiş bir köftenin sağlığa olan katkısı aynı olmayacaktır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009:95). Bir porsiyon köfte yanında genellikle ekmek ve ızgara sebze garnitürleri ile tüketildiği için bir hamburgerin aksine daha dengeli bir öğün oluşturmasının yanında tüketilen porsiyon miktarı dikkat edildiği takdir de sağlıklı bireylerde yaygın görüşün aksine kolesterol ve kalp damar rahatsızlıklarına yol açmayacaktır (Baysal,2008:242). Köfte; protein, esansiyel yağ asitleri, demir, magnezyum, çinko ve B12 bakımından zengin olması sebebiyle günlük beslenme de tüketilmesi tavsiye edilen gıdalar arasındadır (Sevinç ve Ercoşkun, 2020:1). Ayrıca hafif diyetle beslenen hastalarının beslenme menülerinde de tepsi veya sulu köfteye yer verilmektedir (Baysal, 1999:37).

Yemeklerin besleyici ve sağlık değerini arttıran maddelerden olan baharatların en yaygın kullanıldığı et ürünlerinden bir tanesi de köftelerdir. Baharatlar köftelere yalnızca tat ve aroma vermekle kalmayıp antimikrobiyal ve antioksidan etki sağlaması ile de sağlık katmaktadır. Yapılan çalışmalarda kırmızıbiber, karabiber ve kekiğin koruyucu etkilere sahip olduğunu ortaya koymuştur (Arın ve Güneş, 2009:826). Yapay tatlandırıcıların kanserojen etkiye sahip olmasının aksine, baharatlar doğal koruyucu görevi görmekte ve doğru miktarlarda tüketildiğinde insan sağlığını olumsuz etkilememektedir (Özata ve diğerleri, 2019:3015). Köftelerde en yaygın olarak kullanan baharatlar; kırmızı biber, kimyon ve karabiberdir. Baysal (2002) karabiberin öksürük, boğaz ağrısı ve mide bulantısı gidericisi olduğunu, kimyonun gaz ve idrar söktürücü kırmızı biberin ise ağrı kesici olduğunu belirtmektedir. Çoğunlukla taze olarak yine köftelerde sıklıkla kullanılan maydanozunda mide bulantısı giderici, romatizma iyileştirici ve böbrek taşı düşürücü etkisinden söz etmektedir.

Köftelerde kullanılan bakliyatlar lif kaynağı açısından zengin olması sebebiyle obezite, kardiyovasküler hastalık, Tip 2 Diyabet (Şeker Hastalığı) ve kabızlıkta dahil olmak üzere halk sağlığı açısından ciddi önem taşıyan hastalıkların önlenmesine yardımcı olmaktadır (Yaşarlar ve diğerleri, 2007:2354). Türk mutfağında sıklıkla tercih edilen bakliyatlı köfteler B vitaminleri ve mineraller açısından oldukça zengindir. Bakliyatlar hayvansal ürünlere nispeten protein açısından daha fakirlerdir ancak bakliyat ile yapılmış köftelere etin karıştırılması neticesinde protein oranı zenginleşmektedir. Yalnızca bakliyatın kullanıldığı ve Türk mutfağında oldukça sevilen mercimekli köftenin temel malzemesi olan mercimekte %25 oranında protein bulunmaktadır (Baysal, 2007:102). Bulgurun protein miktarı da %10 civarıdır (Baysal, 1999:25). Augustyńska-Prejsnar ve diğerleri (2022) et işlenirken kullanılan bakliyat, tohum, sebze ve meyve gibi katkıların nihai ürünün kalitesini etkilemesinin yanı sıra insan sağlığı üzerindeki olumlu etkilerinin günümüzde araştırmacıların da ilgisini çektiğini ifade etmektedirler.

Şirvani tarafından 15. yüzyılın ilk yarısında kaleme alınmış *"15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı"* adlı eserde köftenin sağlık faydaları ile ilgili bilgiler aktarılmıştır. Bazı köftelerin insan sağlığına yararları şu şekildedir (Şirvani,2018);

Dövülmüş Ekşi Köfte: Beyne kuvvet verir, yenen yiyeceklerin kolay sindirilmesini sağlar, buharın başa çıkmasını engeller, sindirim problemi çekenlere, safrayi ve demevi mizaçlılara uygundur.

Sade Köfte: Kolay sindirilir, balgamın atılmasına yardımcı olur, yüzü güzelleştirir ve sahih (sağlıklı, düzgün) mizaçlılara uygundur.

Anberiye: Vücudu şişmanlatır, cinsel gücü arttırır, mideden soğuk yelleri giderir, beyni ve mideyi güçlendirir, yüzü güzelleştirir, hıçkırığa ve kuduz köpek ısırmış kişiler için uygun bir yemektir.

Yaz Kalyesi: Böbreği ve kasığı balgamdan temizler, zehirli yiyeceklerin zehirlerini kalpten uzaklaştırır ve sahih mizaçlılar için son derece uygundur.

Fındık Kalyesi: Yüzü güzelleştirir, bel soğukluğunu yavaş yavaş giderir, cinsel gücü arttırır, zehirli yiyeceklerin zararlarının beyinden ve kalpten atılmasını sağlar ve sürekli yendiğinden dolayı vücudun gücünü korur.

Kurs Gibi Yuvarlak Kalye: Kemikleri güçlendirir, yüzü güzelleştirir, vücuda çok gıda verir, cinsel gücü arttırır ve sahih mizaçlılara son derece uygundur.
Nergis Kalyesi: Vücudu sağlamlaştırır, meniyi arttırır, balgamı hafifletir, beyne kuvvet verir ve balgamdan dolayı iştahı kapalı olanlar için son derece uygundur.
Borani Kalyesi: İştahı açar ve zayıf mizaçlılar dahil tüm mizaçlara uygundur.

Yukarıda adı geçen eserden örnekleme amacıyla yalnızca bazı köfte çeşitlerinin faydalarına yer verilmiştir. Ersan (2019) ise çiğ köftenin faydaları ile ilgili kolestrolü azalttığını, içerisindeki yoğun baharat kullanımı nedeniyle önemli bir antioksidan kaynağı ve bağışıklık güçlendirici olduğunu, yüksek lif içeriğinden dolayı kontrollü tüketildiğinde zayıflamaya yardımcı olduğunu ifade etmektedir. Bu tariflere ek olarak Izgara Köfte, İzmir Köfte, Sulu Köfte ve benzeri gibi köfteler incelendiğinde de benzer sağlık faydalarının olduğu tespit edilmiştir.

1.3.4.1. Köftenin Çeşitlerinin Besin Değerleri

Besin öğeleri bakımından zengin olan köfte yemeklerinin kullanılan pişirme tekniğine ve içerisinde kullanılan malzemelere göre besin değerleri değişkenlik göstermektedir. İçerikleri ve pişirme teknikleri birbirinden farklı olan çeşitli bazı köfte yemeklerinin besin değerleri verilmektedir.

Tablo 12: Izgara Köfte Besin Değerleri

Besin Değeri (Porsiyon Adedi:1)	
Enerji…… 105.5 cal	Çinko……1 mg
Protein……. 5.83 g	Sodyum……293 mg
Yağ……. 7.66 g	Vitamin A…… 11.33 iu
Karbonhidrat... 2.73 g	Riboflavin…… 0.3 mg
Kalsiyum……. 6.16 mg	Niasin……1.54 mg
Demir ……. 0.48 g	C vitamini……. 0,16 mg
Fosfor……...54 mg	Kolesterol……23.16 mg

Kaynak: (Baysal ve diğerleri, 2000:90)'den derlenmiştir.

Tablo 12'de Türkiye'de ve Dünya'da bilinen ve sıklıkla tüketilen bir köfte çeşidi olan Izgara köfte, öğlen veya akşam yemeklerinde ana yemek niteliğinde tüketilmektedir. Tek başına tüketilebildiği gibi genellikle pilav ve salata ile tüketilip

daha dengeli bir öğün haline getirilmektedir. Izgara köftenin enerji değeri ana yemek niteliğinde olan bir yemek için son derece yeterli olup protein değeri oldukça yüksektir (Baysal ve diğerleri, 2000:90).

Tablo 13: İçli Köfte Besin Değerleri

Besin Değeri (Porsiyon Adedi:1)	
Enerji……868 cal	Sodyum……1231 mg
Protein……39.8 g	Vitamin A……146 iu
Yağ……26.0 g	Tiamin……0.63 mg
Karbonhidrat……...122.6 g	Riboflavin……0.40 mg
Kalsiyum……114 mg	Niasin……13.27 mg
Demir……11.39 mg	C Vitamini……7 mg
Fosfor……736 mg	Kolesterol……98 mg

Kaynak: (Baysal ve diğerleri, 2000:91)'den derlenmiştir.

Tablo 13'te Güney Doğu Anadolu Bölgesinde en çok tüketilen yemekler arasında olan içli köftenin beslenme değerleri verilmiştir. Türk halkının en önemli besin öğelerinden biri olan bulgurdan yapılan içli köfte sağlık faydaları sebebiyle oldukça kıymetlidir. 1992 yılında Amerikan Bilim Merkezi tarafından yapılmış olan besin tablosu araştırmasında 69 puanla bulgur ilk sırayı almıştır. Protein oranı yüksek olan buğdayın, karbonhidrat oranı un, pirinç ve makarnaya kıyasla oldukça düşük olup kolesterol ve doymamış yağ içermemektedir (Dönmez ve diğerleri, 2004:2). İçli köfte kızartma ve haşlama şeklinde iki şekilde pişirilmektedir. Daha sağlıklı bir tercih olması sebebiyle haşlanmış içli köfte tüketilmesi önerilmektedir (Şeker ve Hastaoğlu, 2020:1887).

Tablo 14: Kadınbudu Köfte Besin Değerleri

Besin Değeri (Porsiyon Adedi:1)	
Enerji……459.8 cal	Sodyum……1213.6 mg
Protein……25.6 g	Vitamin A……65.0 iu
Yağ……38.7 g	Tiamin……0.1 mg
Karbonhidrat……...3.4 g	Riboflavin……0.3 mg
Kalsiyum……31.6 mg	Niasin……4.1 mg
Demir……2.7 mg	C Vitamini……1.0
Fosfor……189.4 mg	Kolesterol……114.5 mg

Kaynak: (Güldemir, 2015:56)'den derlenmiştir.

Tablo 14'te Kadınbudu köftenin besin değerleri verilmektedir. Türk mutfağında çok sevilen bir köfte yemeği olan Kadınbudu, pirinçli olması ve yağda kızarması sebebiyle kalorisi yüksek bir köfte yemeğidir (Gürsürer, 2021). Bu sebeple günlük enerji gereksiniminin dengelenebilmesi için ana yemek niteliğinde tüketilmesi önerilmektedir. Yumurta ve kıyma kullanımından dolayı protein miktarı oldukça yüksek karbonhidrat oranı ise düşüktür (Çiftçi, 2022).

Tablo 15: Maydanozlu Köfte Besin Değeri

Besin Değeri (Porsiyon Adedi:1)	
Enerji……63.1 cal	Sodyum……205 mg
Protein……6 g	Vitamin A……41.33 iu
Yağ……3.96 g	Tiamin……0,01 mg
Karbonhidrat……...0.71 g	Riboflavin……0.06 mg
Kalsiyum……1 mg	Niasin……1.05 mg
Demir……0.8 mg	C Vitamini……5.1 mg
Fosfor……43mg	Kolesterol…..…100.3 mg

Kaynak: (Güldemir, 2015:50)'den derlenmiştir.

Tablo 15'te Osmanlı mutfağında önemli bir yeri bulunan ve birçok eserde adı geçen bir köfte çeşidi olan Maydanozlu Köftenin besin değerleri verilmiştir. Bu köfte ana yemek niteliğinde tüketilmektedir (Akçay, 2017:212). Tereyağlı sahanda pişirilen bu köfte çeşidi enerji bakımından yüksek olması sebebiyle dengeli ve kontrollü bir şekilde tüketilmelidir (Akıllı, 2017).

Tablo 16: İsveç Köfte Besin Değeri

Besin Değeri (Porsiyon Adedi:1)	
Enerji……108.59 cal	Sodyum……205 mg
Protein……6.89 g	Vitamin A…..…112.59 iu
Yağ……5.5 g	Tiamin……..…0.02 mg
Karbonhidrat……42.71 g	Riboflavin……0.1 mg
Kalsiyum……71.18 mg	Niasin…….……0.26 mg
Demir……0.77 mg	C Vitamini…….0.58 mg
Fosfor……71.77 mg	Kolesterol…..….1.97 mg

Kaynak: (Diyetasistan, 2022)'den derlenmiştir.

Yukarıda tabloları verilmiş olan bazı köfte çeşitlerinden yola çıkarak her köftenin birbirinden farklı besin değerlerine sahip olduğu görülmektedir. Köfteler pişirme yöntemine, içerisine kıyma harici katılan diğer ürünler, köftenin soslu veya sossuz tüketiliyor oluşu gibi etkenler köftelerin besin değerini farklılaştırmaktadır. Ek olarak tüketilen porsiyon miktarına dikkat edilmesi gerekmektedir. Tablolar incelendiğinde köftelerin enerji ve protein miktarının yüksek olduğu görülmektedir.

1.4. KÖFTENİN ANA MALZEMELERİ VE ÇEŞİTLERİ

Köfteler gerek kullanılan gıda malzemesine gerek şekillendirilmesine gerekse pişirme tekniğine göre birçok çeşide sahiptir. Bu sebeple yapılış ve pişirme yöntemleri birbirinden oldukça farklılaşabilmektedir. Uygur (1973) Türkiye'de bulgur ile yapılan köfte çeşitlerinin sayıca fazla oluşunu dile getirmiş ve ülke mutfağında köfteli yemeklerin mutfak zenginliğini önemli boyutta arttırdığını ifade etmiştir. Dönmez ve diğerleri (2004) ise yalnızca Malatya'da bulgurdan 70 çeşit köfte yapıldığını belirtmektedir.

Köftenin ana malzemesi kıyma olup ancak kıymanın hangi hayvanın eti kullanılacağı konusunda bir ortak görüş bulunmamaktadır. Eskiden köfteler yalnızca koyun eti kıymasından yapılırken, günümüzde dana ve koyun eti kıymasının karışımı ile hazırlandığı görülmektedir. Buna karşın yalnızca dana eti kıyması kullananlarda mevcuttur (Paksoy, 2017:177). Köftenin bir başka ana malzemesi ise yumurtadır. Yumurta tüm tariflerde kullanılmıyor olsa da gerek bağlayıcılığı gerekse kattığı lezzetten dolayı hemen hemen birçok reçetede bulunmaktadır. Özellikle Türk mutfağında içerisinde yumurta bulunmayan köfte tarifi oldukça azdır (Güvenç, 2016:162). Köftelerde bir diğer ana malzeme de baharattır. En fazla kullanılan baharatlar arasında; kimyon, karabiber ve kırmızıbiber bulunurken diğer baharatların kullanımı yöreden yöreye çeşitlilik göstermektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022:251; Paksoy, 2017:177). Şavkay (2007) Türk mutfağında klasik pişirme sürecinin köftelerin yapısını değiştirip baharatta yanma ve dolayısıyla acılaşma problemlerinin görülebilmesinin kabul gördüğünü ve bu sebeple özellikle profesyonel köftecilerin köfte harcında baharat kullanmadıklarını belirtmektedir.

Özellikle cızbız köfte olarak adlandırılan ızgara köftelere yalnız piştikten sonra üzerine baharat serpildiğini de belirtmektedir.

Köfte her ne kadar esasında et ile yapılıyor olarak bilinse de etin nispeten pahalı bir gıda ürünü olması ve her yörede taze olarak bulunamaması sebebiyle çeşitli bakliyat ve sebzelerin karışımından ortaya çıkmış köfteler de bulunmaktadır (Baysal, 2008:242). Türk Dil Kurumu (TDK) köfteyi, genellikle çekilmiş etten veyahut tavuk, balık ve bitkilerden yapılan bir yemek olarak tanımlamaktadır (Türk Dil Kurumu, 2022). Köftelerin çeşitlendirilmesine yönelik literatürde birkaç sınıflandırma bulunmaktadır;

Gürsoy (2008) köfteleri yedi kategoride ele almıştır;

a) Çorbalı Köfteler,
b) Sebzeli Köfteler,
c) Bakliyat Köfteleri,
d) Meyveli Köfteler,
e) Tahıllı Köfteler,
f) Yumurtalı Köfteler,
g) Kırmızı et, sakatat, tavuk ve balık Köfteleri.

Mutlu (2020) ise köfteleri dört kategoride sınıflandırmıştır;

a) Et Köftesi,
b) Bulgur Köftesi,
c) Sebzeli Köfte,
d) Kuru baklagil Köftesi.

Davıdson (2014) ise beş kategoride sınıflandırmıştır;

a) Ana yemek olarak köfteler,
b) Hamburger vb. ekmek arası yiyecek olarak köfte,
c) Dolmalar, makarnalar ve sebzelere eşlikçi olarak köfte,
d) Et sosu olarak köfte.

Yukarıdaki üç farklı kategori incelendiğinde, birinci ve üçüncü kategorideki köftelerin yemekler üzerinden ikinci kategoridekilerin ise ürün bazında yapılmış olduğu görülmektedir. Köfteler pişirme yöntemlerine, kullanılan mutfak ekipmanlarına, coğrafi bölgeye göre vs. elbette çeşitli şekillerde kategorileştirilebilir. Bazı köfte çeşitlerine yönelik örnekler şu şekildedir;

1.4.1. Et ile Yapılan Köfteler

Et ile yapılan köfteler kapsamında her ne kadar akıllara ilk olarak kırmızı et köfteleri geliyor olsa da tavuk eti ve deniz ürünlerinden de çeşitli köfteler yapılmaktadır. Türk Mutfağında köfte denilince ana malzeme koyun ve kuzu etinden elde edilmiş olan kıymadır. Günümüzde talep dana etine doğru yön değiştirmiş olsa da köftelik kıyma denilince içerisine bir parça bile koyun ve kuzu etinin olması gerekmektedir. Etin tamamıyla yağsız olmaması köfte yapımında oldukça önemli bir detaydır (Şavkay, 2007:213).

a) **Kırmızı et ile yapılan belli başlı köfteler;** Akçaabat Köfte, Islama Köfte, Tekirdağ Köfte, İnegöl Köfte, Kasap Köfte, Kimyonlu Köfte, Salihli Odun Köftesi, Çine Köftesi, Izgara Köfte, İsveç Köfte, Bitok (Rus Köftesi), Abdigör Köftesi, Kuru Köfte, Ciğer Köftesi, Mitite Köfte, Tarçınlı Köfte, Manisa Usulü Izgara Köfte, Taplama, Misket Köfte, Satır Köfte, Sivas Köftesi, Şeftali Kebabı, Sucuk Köftesi, Tükürük Köftesi, Susuz Köfte ve Et Köftesi kırmızı et ile yapılan köfteler kapsamında örnek gösterilebilir (Beder, 2008:10; Halıcı, 2009:6; Gürsoy, 2005:11; Gürsoy, 2008:5-10; Sururi, 2003:9; Beder, 2001:3,4).
b) **Beyaz et ile yapılan belli başlı köfteler;** Tavuk Köftesi, Balık Köftesi, Palamut Köftesi, Levrek Köfte, Kalkanbalığı Köftesi, Kolfades Köftesi, Torik Köftesi, Balık Yumurtası Köftesi ve Hamsi Köftesi örnek gösterilebilir (Beder,2008:10; Halıcı,2009:6; Gürsoy,2005:11; Gürsoy,2010:5-10; Akkor,2014:162,164; Sunar,2002:48).

1.4.2. Bakliyat ile Yapılan Belli Başlı Köfteler

Anadolu mutfağında önemli bir yeri bulunan bakliyatlara köfte yemeklerinde de sıklıkla rastlanmaktadır. Birçok köfte tarifinde bakliyat kullanıldığı görülmektedir. Köfte tariflerinde bakliyatların kullanılmasında birkaç önemli sebep bulunmaktadır. Anadolu'da az olan eti bereketlendirmek, yemeklere çeşitlilik kazandırabilmek, ekonomikleştirmek ve ete bağlayıcı olması sebebiyle sıklıkla tercih edilmektedir. Bulgur, irmik, pirinç ve mercimek özellikle köfte tariflerinde en çok kullanılan bakliyat ürünleridir (Şavkay, 2005:195). Bunların dışında nohut, bakla, yarma, mısır gibi bakliyatlarda kullanılmaktadır. Özellikle Türk mutfağında çoğunluğun köftelik bulgur olarak bildiği ancak yöreden yöreye **simit, setik, göce, haşıl** olarak da adlandırılan bulgur cinsi ile neredeyse tüm köfte çeşitleri yapılabilmektedir. Köftelik bulgur, Gaziantep ve Adana yöresinde "Simit" veya "Setik", Afyon ve çevre yörelerinde "Göce", Erzurum ve Kars yöresinde ise "Haşıl" olarak adlandırılmaktadır. Bulgur ile yapılan köfteler Doğu Akdeniz Bölgesi mutfak kültürünün simgesi niteliğindedir. Harvard Üniversitesinin yaptığı bir araştırma sonucunda, bulgur Doğu Akdeniz ülkelerinde en çok tüketilen gıda maddesi olma özelliğini taşımaktadır (Ünsal, 2009:119). Bu bölgenin mutfak kültüründeki tariflerde ince bulgur ile yapılan köfte tarifleri oldukça fazladır. İçli köfteler, oruklar ve fırında pişirilen çeşitli bulgur köfteleri bu bölge mutfağında sıklıkla tüketilen yemekler arasındadır (Ünsal, 2011:16).

Türklerin Anadolu'ya yerleşmesinin ardından yerleşik hayatın bir getirisi olan tarım ile Türklerin beslenmesinde kurubaklagil yemekleri artmıştır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009:96). Kurubaklagiller ile çorba, pilav, pilaki gibi yemekler yapılmasının yanısıra çok çeşitli köfte ve köfteli yemekler de yapılmaktadır (Yetiş, 2021:721). Özellikle Doğu Anadolu Bölgesi, Güney Doğu Anadolu Bölgesi ve Akdeniz Bölgesinde baklagiller ile yapılan köfteler önemli bir yere sahiptir (Ertaş ve Karadağ, 2013:121).

a) **Bulgur ile yapılan belli başlı köfteler;** Analı Kızlı, Bitlis Köftesi, Bulgurlu Köfte, Fellah Köftesi, Harput Köftesi, İçli Köfte, Nardanaşı, Yumurtalı Köfte, Çiğ Köfte, Ekşili Köfte, Oruk, Yağlı Köfte, Arap Köftesi, Sıkma Köfte, Simit Kebabı, Bulgurlu Hayrabolu Köftesi, Sini Köftesi, Aya Köftesi, Çullama

Köfte, Arefe Köftesi, Göce Köttüsü, Kitel, Lıklıkı Köfte, Kudret Köftesi, Gutilik, Yoğutlu Killotik, Tahinli Köfte, Oymalı Köfte, Domatesli Bulgur Köftesi gibi köfteler örnek gösterilebilir (Halıcı, 2015:6; Gürsoy, 2008:5-10; Beder, 2008:6; Beder, 2001:3,4; Gürsoy, 2005:11; Soysal, 2007:15,145; Belmek, 2011:5).

b) **Diğer bakliyatlar ile yapılan belli başlı köfteler;** Nohut Köftesi, Falafel (Nohut), Pirinç Köftesi, İrmik Köftesi, Kadınbudu Köfte (Pirinç), Tire Şiş Köfte (İrmik), Mercimek Köftesi, Simit Köfte (İnce Bulgur), Yeşil Mercimek Köftesi, Keloğlu Köftesi (Yarma), Trakya Usulü Sulu Köfte (Pirinç) ve Sıkma Köfte (İrmik), diğer bakliyat ile yapılan köftelere örnek gösterilebilir (Halıcı, 2009:6; Gürsoy, 2005:11; Gürsoy, 2008:5-10; Soysal, 2007:17; Belmek, 2011:5).

1.4.3. Sebze/Meyve ile Yapılan Köfteler

Etin yanında hafifletici, lezzet katan ve yemeği daha sağlıklı bir hale getiren sebze ve meyveler ürünü bereketlendirmesi sebebiyle de sıklıkla birlikte tüketilmektedir. Meyve ve sebzeler taze veya kurutulmuş halleriyle çeşitli köfte tariflerinde yer almaktadır.

a) **Sebze ile Yapılan Köfteler;** Soğanlı Köfte, Pırasalı Köfte, Enginar Köftesi, Mısır Köftesi, İzmir Köfte, Sebzeli Köfte, Patates Köftesi, Patlıcanlı Köfte, Arpacık Soğan Köftesi, Sarmısaklı Köfte, Kereviz Köftesi, Fasulye Yaprağı Köftesi, Hasan Paşa Köftesi, Havuç Köftesi, Balkabağı Köftesi, Lahana Köftesi ve Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte sebze ile yapılan köfteler arasındadır (Barı, 2016:7; Beder, 2008:6; Gürsoy, 2008:5-10).

b) **Meyve ile Yapılan Köfteler:** Elmalı Köfte, Ayvalı Köfte, Armut Kebabı, Hurma Kebabı ve Kestaneli Köfte meyve ile yapılan köfte yemekleri örnekleri arasındadır (Gürsoy, 2008:5-10).

Köfte yemekleri ilgili yemek kitaplarının köfteler başlığı altında reçeteleri verilmiş olan yemekler olup isimler yöreye ve bölgeye bağlı olarak değişkenlik gösterebilmektedir. Türk mutfağında köftenin önemli bir yerinin bulunduğu ve çok çeşitli gıda ürünleriyle yapılabildiği görülmektedir.

1.5. KÖFTEYİ HAZIRLAMA, PİŞİRME, TÜKETME VE SAKLAMA AŞAMALARI

Köfte tüketmenin oldukça keyifli ve lezzetli bir deneyim olduğu söylenebilir. Köftenin nasıl tüketildiği ve hangi eşlikçilerle tüketileceği köftenin çeşidine göre değişkenlik göstermektedir. Köfteler nasıl hazırlandığı, kullanılan ana malzemeye, pişirme tekniğine ve içerisine konulan katkılara bağlı olarak tüketime hazır hale gelene kadar çeşitli aşamalardan geçmektedir.

1.5.1. Köfteyi Hazırlama Aşaması

Köftenin, ilk olarak kıyma makinesinin olmadığı dönemlerde etlerin nispeten değersiz kısımlarının tahtada ince ince kıyılması ile hazırlandığı belirtilmektedir (Şavkay, 2000:109). Mevcut şartlarda köftenin hazırlanması ile ilgili en teknik bilgi; etin, sinir, kemik, kıkırdak, lenf dokusu ve yağlarından ayıklandıktan sonra iç yağ ve tercihe bağlı olarak yemeklik tuz ilave edilerek çekilmesidir. Lezzet verici çeşni, baharat veya katkı maddeleri katıldıktan sonra et bir kez daha çekilmektedir. Ardından elde elde edilen karışım şekillendirilip dinlendirilir ve son olarak pişirilmektedir. (Anar, 2015:400). Et ürünleri ile hazırlanan köftelerin hazırlanmasına yönelik aşamaları açıklayan bir başka teknik bilgide sırasıyla; kıyma haline getirme, makine veya el ile karıştırma, şekil verme, dondurma ve pişirme şeklinde açıklanmaktadır (Gülen, 2019:6).

Doğdubay ve Sünnetçioğlu (2016) İnegöl Köfte üzerine yapmış oldukları bir çalışmada "İnegöl Köftenin" hazırlanışı ile ilgili bazı temel bilgilerden söz etmişlerdir. İnegöl Köfte, koyun eti ile dana etinin karışımından elde edilen kıyma, tuz, sodyum bikarbonat ve bir miktar tuzun karıştırılmasıyla elde edilmektedir. Bu köftenin en temel özelliği hiç baharat kullanılmayan bir köfte olmasıdır. Köfteler ortalama 12-15 gram ağırlığında ve yuvarlak şekillidir. Et köftelerinin neredeyse tamamında şekillendirdikten sonra buzdolabında minimum 2-3 saat dinlendirme gerekliliği bulunmaktadır.

Demirci (2008) ise Tekirdağ köftesinin hazırlanışı hakkında; etin, bağ, doku, sinir ve yağ gibi parçalarından ayrıldıktan sonra kıyma makinesinden geçirilerek

uygun bir kazanda baharatlar ile yoğurulduğunu en son olarak ise soğan, sarımsak, irmik ve yumurta ilavesi yapılıp yoğurulup ardından yaklaşık 2 cm çapında 18-20 gram ağırlığında silindir şeklinde köfteler hazırlandığını belirtmektedir.

Türkiye genelinde yaygın pişirilen, klasikleşmiş ve pikniklerin vazgeçilmez köftesi konumunda olan Izgara Köfte hakkında birçok tarif bulunmaktadır. Serim (2013) "Türkiye'nin Köfteleri" adlı kitabında Izgara "Cızbız Köftenin" en temel yapılışından bahsetmektedir. Izgara köfte için; kıymanın yarısı dana yarısı yağlı koyun kıyması şeklinde olmalıdır. İlk olarak soğan rendelenir, maydanozlar doğranır. Ardından bir kabın içerisinde tuz, baharat, kıyma, ıslatılmış ekmek içi ve zeytinyağı uzunca bir süre yoğurulup buzdolabında minimum iki saat bekletilmesi gerekmektedir.

Türk mutfağında ince bulgurun yaygın pişirilme türlerinden birisi olan içli köfte hakkında "köftelerin en makbullerindendir" şeklinde belirten Güzelbey (1981) içli köftenin yapımıyla ilgili kısa bir bilgi aktarmaktadır. İçli Köftenin yapımı için ilk olarak kara et (yağsız et), simit (çiğ köftelik bulgur) ve ince kıyılmış kuru soğan bir arada yoğrulup ardından yumruk büyüklüğünde parçaların koparılıp elde oval bir şekil verilmesi gerektiğini, tepe noktasından orta yerinin oyulup olabildiğince inceltilmesi gerektiğini belirtmiştir. Ardından oluşturulan bu oyuğa daha önceden hazırlanmış olan kıyma, soğan ve ceviz karışımının doldurulup ağzının kapatılıp pişirmeye hazır hale getirilmektedir.

Türkiye'nin her yerinde aynı isim ile telaffuz edilen ve tarifi bölgeye göre değişiklik göstermeyen İzmir Köfte, Yunan mutfağında da yapılan bir köfteli yemektir. Çakmak (2022) İzmir Köftenin Yunan mutfağı ile olan ilişkisi hakkında 19. yüzyılın ilk çeyreğinde İzmir'de yaşayan Yunan (Rumlar) tarafından hazırlanmış bir yemek olduğunu ve 1920'lerden sonra İzmir'den memleketlerine göç eden Yunan vatandaşların bu köfteyi memleketlerine götürdüğünü belirtmektedir. Köftenin yapılışı ile ilgili temel tariflerde ilk olarak kıyma, ekmek, soğan, yumurta, karabiber, kimyon ve tuz iyice yoğurulmaktadır. Ardından iki uçları aynı kalınlıkta silindir şeklinde şekillendirilmekte ve pişirmeye hazır hale getirilmektedir (Tasteatlas, 2022; Baysal ve diğerleri, 2000:93).

Tencere yemekleri kapsamında ise Türkiye'de yaygın olarak tüketilen "Sulu Köfte" aynı zamanda bazı kaynaklarda yahni ve güveç yemeği olarak da geçmektedir

(Tasteatlas, 2022a). Sulu köfte, düğün ve özel günlerde misafirlere ikram için tercih edilen önemli yemekler arasındadır (Bucak, 2017:136). Sulu köftenin yapılışı ise; ilk olarak bulgur, kıyma, baharatlar ve un iyice yoğurulur. Ardından fındık büyüklüğünde minik yuvarlaklar yapılmaktadır. Yemeğin suyu için salça ve soğan kavrulduktan sonra su ilave edilip kaynamaya bırakılmaktadır. Bu salçalı su kaynadıktan sonra köfteler içerisine atılarak pişirilmektedir (Çelik ve diğerleri, 2017:61; Bucak,2017:136). Sulu köftenin yapılışı birçok yörede benzer şekilde olsa da bazı yöreler de bulgur yerine pirinç tercih edilebilmektedir (Bayrak, 2015:145-147).

Türkiye'de köfteli çorbalar arasında önemli bir yeri bulunan "Tutmaç" çorbasının hazırlanışı hakkında bilgi verebilmek adına Gürsoy (2011)'in vermiş olduğu tarifte anlatılana göre; ilk olarak koyun etinin bir mermer üzerinde iyice dövülmesinin ardından et, bulgur ile iyice yoğurulmalı, yoğurma işleminin ardından minik köftecikler hazırlanıp una bulanmaktadır. Bir tencerede kaynatılan et suyuna kuru erik, nohut ve pirinç ilave edilir ve bir süre daha kaynatılması gerekmektedir. Ardından içerisine hazırlanan minik köfteler ve ince doğranmış ıspanaklar ilave edilip on dakika daha kaynatılmaktadır. Son olarak yoğurtlu terbiyesi ve tutmaçlar da ilave edildikten sonra ocak kapatılır ve servis edilir.

Nahya (1997) "Geleneksel Mutfağımızda Çorba" adlı çalışmasında bazı taneli, köfteli çorbalardan bahsetmektedir. Bu çorbalardan bazıları; Analı Kızlı, Yüksük, Kesme, Bezirgân, Kıris, Geşniş Aşı, Nebelyalı Köfte, Tiritli Köfte ve Kari Aşı'dır. Bu çorbalar tahıl ürünleri, yoğurt ve minik köftelerin birlikte pişirilerek yapıldığı çorbalardır. Köfteli çorbalar hazırlanırken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar bulunmaktadır. Genellikle az yağlı kıyma tercih edilmesi gerekmektedir. Eğer çorba yağlı bir kıyma ile hazırlanıyorsa çorbaya ilave başka bir yağ eklenmemelidir. Bir diğeri ise un, yumurta gibi bağlayıcı ürünlerle köftelerin dağılması engellenmelidir. Son olarak ise köfteli çorbaların diğer çorbalara nispeten daha yoğun kıvamda olması gerekmektedir (Omurcalı, 2011:169).

Neredeyse Tüm Ortadoğu ülkelerinde tüketilen bir köfte çeşidi olan Çiğ köftenin yöreye göre birçok hazırlanış bulunmaktadır. Örneğin; Halıcı (2015) Mardin'de Çiğ köftenin en makbul olanının dövülerek yapılanı olduğunu ifade etmektedir. Çiğ köftenin temel prensibi et ile bulgurun soğan, sarımsak, salça ve

çeşitli baharatlar ile birbirini tutuncaya kadar yoğurulmasıdır (Halıcı,2009:82). Çiğ köftenin yapılışı, servis edilişi ve tüketimi hakkında Akalın (2013) bazı kurallardan söz etmiştir. Bu kurallar;

- Çiğ köftenin ortalama 25 malzeme ile yapılması gerekmektedir.
- Çiğ köftenin yapılacağı kap bakırdan yapılmış kalaylı ve yüksek kenarlı olmalıdır.
- Köfteyi yoğuran kişinin avuçları terlememelidir. Aksi halde çiğ köfte makbul sayılmaz.
- Durum buğdayından yapılmış bulgur kullanılmalıdır.
- Et muhakkak taze olmalıdır. Buzlukta bekletilen et ile çiğ köfte yapılmaz.
- Çiğ köfteyi yoğuran kişinin çok güçlü olması değil yoğurma tekniğini iyi bilmesi gerekmektedir.
- Çiğ köftenin az su ile veya buzla yoğurulması makbuldür.
- Tüketilirken asla üzerine limon sıkılmamalı ve ayran ile tüketilmelidir.
- Meclis yemeğidir yalnız başına tüketilmez.
- Çiğ köfteye kesinlikle kimyon ve karabiber konulmamalıdır. Eğer karabiber konulacaksa çok az miktarda kullanılmalıdır.
- Köftenin esas malzemesi kuru isot olarak adlandırılan pul biberdir.
- Et miktarı, bulgurun 3/4 ‘ü oranında olmalıdır.
- Eylül ve nisan ayları çiğ köfte için en uygun zamandır. Bunun sebebi sıcak havaların malzemenin bayatlamasına yol açmasıdır.

Bilgiler değerlendirildiğinde her köftenin hazırlanma aşamasının köftenin çeşidine ve içeriğine bağlı olarak değişkenlik gösterdiği görülmektedir. Yılmaz ve Yılmaz (2022) köftelerin, üretildikleri yörenin etnik kimliği niteliğinde olduğunu ifade etmektedir. MEB (Millî Eğitim Bakanlığı) (2019)’da yer alan bir bilgide köftenin hazırlanma sürecinde geçirdiği kıymanın hazırlanışı, yoğurulması, içine konulan malzemelerin ölçüsü gibi aşamaların coğrafi bölgeyi, sosyal yapıyı ve çevreyi tanıtan yöresel unsurlar olduğu belirtilmektedir.

1.5.2. Köfteyi Pişirme Aşaması

Köfte pişirmenin çeşitli teknikleri bulunmaktadır. Köfteler, yalnızca yağ ve su karışımında haşlanarak, yağda kızartılarak, ızgarada veya fırında pişirilerek hazırlanabilmektedir (Tokuz, 2011:116; Akın, 2014:181). Türk mutfağında köftenin pişirilmesi ile ilgili Önem (2020) Osmanlı Saray mutfağında köftelerin, sade yağda veya kuzu gömleğine sarılı bir şekilde pişirildiğini günümüzde ise genel olarak sulu ve soslu olduğunu bunun yanı sıra çoğunlukla ızgarada pişirildiğini ancak yöreden yöreye pişirme yöntemlerinin değişkenlik gösterebildiğini ifade etmektedir. Aynı zamanda köftelerin et ürünü içerip içermemesi de yine pişirme yöntemini belirleyen unsurlardan bir tanesidir (Yılmaz ve Yılmaz, 2022:175).

Bazı köfte çeşitlerinin pişirme yöntemleri şunlardır; Serim (2013) Cızbız Köftenin ızgarada iki tarafı ikişer defa çevirerek pişirildiğini, içinin hafif sulu kalması gerektiğini belirtmektedir. Tekirdağ köfte ise genellikle ızgarada ya da az yağlı tavada pişirilmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:134). Tekirdağ köftenin pişirildiği ızgaraların alt kısmında yağ oluğu bulunmaktadır. Köfteler ızgarada pişirilmeden önce bu yağa bulanıp o şekilde ızgaraya konulmaktadır. (Gülen, 2019:10). Sarıcaoğlu ve Turhan (2013) Akçaabat Köftenin pişirilmesi hakkında odun kömüründe yakılmış saç ocakta pişirildiğini ifade etmektedir. Doğdubay ve Sünnetçioğlu (2016) ise İnegöl Köftenin dinlendirildikten sonra odun ateşinde ızgarada pişirildiğini belirtmektedir.

Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Akdeniz bölgelerinde her evde muhakkak pişirilen bir köfte çeşidi olan İçli köftenin, bazı pişirme esasları bulunmaktadır. İçli Köfte suda veya yağda pişirilen bir köfte çeşididir. (Baysal ve Yücecan, 1982:149). Örneğin; Diyarbakır, Malatya ve Gaziantep'te içli köfte kızartılırken Kahramanmaraş ve Mardin'de haşlanarak yapılmaktadır (Gürsoy, 2008:7). İçli köftenin pişirme biçimi ve içerisinde kullanılan malzemeler yöreye göre değişkenlik gösterebilmektedir. İçli Köfte hakkında "köftelerin en makbullerindendir" şeklinde belirten Bayrak (2015) ise ek olarak içli köftenin yağlı olması gerektiğini belirtmektedir. Anlatılana göre bir kişi "Yapsalar da sakalıma damlasa" şeklinde söylediğinde canının içli köfte istediği anlaşılmaktadır.

Köftelerin pişirme aşaması ile ilgili bilgiler değerlendirildiğinde, Türk mutfağına ait olan köftelerin tıpkı hazırlanma aşamasında olduğu gibi yöreden yöreye, köftenin çeşidine, kullanılan malzemeye ve kullanılan mutfak ekipmanına göre değişkenlik gösterebileceği görülmektedir. Yılmaz ve Yılmaz (2022) "Türkiye'de Coğrafi İşaretli Köfteler" adlı çalışmalarında coğrafi işaretli köftelerden söz etmişlerdir. Köftelerin pişirme aşamasıyla ilgili olarak bazı köfte çeşitlerinde, pişirmenin metodunun, köftenin ayırt edici özelliği olduğunu ifade etmektedirler.

1.5.3. Köfteyi Tüketme Aşaması

Türk mutfağında kebaplar, güveçler, yahniler ve köfteler en çok tüketilen et yemekleri arasındadır (Akçay, 2017:205). Tıpkı hazırlama ve pişirme aşamasında olduğu gibi köfte tüketim şekilleri de yöreye, köftenin çeşidine ve pişirme metodu gibi etkenlere bağlı olarak değişkenlik göstermektedir. Bazı köfteler kendilerine has ekmeğiyle, pidesiyle, yoğurtla, domates sosla, piyazla, salatayla, söğüşle veya ızgara sebzelerle servis edilip tüketilmektedir (TRT Haber, 2021).

Bazı köftelerin tüketim şekilleri şunlardır;

Neredeyse Tüm Ortadoğu ülkelerinde tüketilen bir köfte çeşidi olan Çiğ köftenin yöreye göre birçok hazırlanış ve tüketiş şekli bulunmaktadır. Örneğin; Halıcı (2015) Çiğ köftenin bol yeşillik ve salata ile servis edildiğini söylemektedir. Akalın (2013) ise Çiğ köfte, nane, hardal, kuzu kulağı, turp, pirpirim, yarpuz ve söğüş domates, salatalık ile servis edilmelidir şeklinde ifade etmektedir. Serim (2013) Izgara köftenin tüketilirken yanında Piyaz, yeşillik, cacık, köz domates ve biber, pilav gibi geleneksel garnitürler ile servis edildiğini belirtmektedir. MEB (2019)'da köftelerin genellikle maydanoz, ince kıyılmış soğan ve ayran ile servis edildiği bilgisine yer verilmiştir. Savaşkan ve Kıngır (2020) Adapazarı Islama Köftenin tüketim şekli hakkında mayalı kara fırın ekmeğinin; kemik suyu, sıvı yağ ve kırmızı toz biber karışımı olan sosla ıslatılıp kızartılması ile elde edilen ekmeğin üzerine köftelerin de ilave edilmesiyle servise hazır hale getirildiğini ve soslu ekmeğiyle tüketildiğini belirtmektedirler. Sivas Köftenin tüketimi ise pide üzerine konulan köfteler ızgara domates ve biber ile servis edilmektedir. (Zengin ve Işkın, 2017:411).

Köftelerin tüketme aşamasıyla ilgili bilgiler değerlendirildiğinde, zengin bir tüketim çeşitliliği olduğu görülmektedir. Her köftenin kendine özgü sunum ve tüketim özelliklerinin bulunması yemeklere ayrıca özellik ve özgünlük kazandırmaktadır (Çelik ve diğerleri, 2020:32).

1.5.4. Köfteyi Saklama/ Muhafaza Etme Aşaması

Köftelerin muhafazası da köftenin çeşidine göre elbette değişkenlik göstermektedir. İçerisinde kıymanın bulunduğu köftelerin muhafazası için yapılması gerekenler şunlardır (Yaşar ve Melek, 2014:208; Akın, 2014:77; Anar, 2014:401);

- Kıyma veya köfte hamuru oda sıcaklığında bekletilmemelidir çünkü yeni çekilmiş bir kıymanın oda sıcaklığında ömrü 2 saat, buzdolabında ise 6 saattir. Bu süre derin dondurucuda uzatılabilir ancak lezzet kaybına neden olur.
- Köfteler, çelik ve sağlam emaye kaplarda saklanmalıdır.
- Köftelerin muhafaza edilecekleri dolapta onları bozabilecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- Taze olarak tüketime sunulacak köftelerin +2 ve +4 dereceler arasında muhafazası yapılması gerekmektedir.
- Dondurulacak köfteler ise muhakkak -32'de dondurulmalı ve -18'de muhafaza edilmelidir.
- Dondurulan köfteler 6 ay içerisinde tüketilmelidir.
- Çözündürülen köfteler tekrar dondurulmamalı ve anında tüketilmelidir.
- Köfteler ambalajlı olarak çiğ şekilde satılacaksa dondurulmuş veya soğutulmuş olarak sunulması gerekmektedir.

Pişirmeye hazır olan et köftelerinin raf ömürleri mikrobiyolojik ve kimyasal bozulmalardan dolayı oldukça kısadır. Bu sebeple doğru muhafazaya dikkat edilmemesi durumunda insan sağlığı adına büyük risk teşkil eden patojen mikroorganizmalar için ideal ortam oluşmaktadır (Öztürk ve diğerleri, 2008:71). Hijyenik ve iyi üretim et ürünlerindeki güvenlik için son derece önemli olduğu gibi son ürünün muhafazası ve depolanması da güvenli ürün sunabilmek adına büyük önem taşımaktadır (Soyutemiz, 2000:80).

1.6. SÖZLÜ VE YAZILI KÜLTÜRDE KÖFTELERİN YERİ

Sözlü kültür ürünleri, bir millete ait kültürün kuşaktan kuşağa aktarımını söz ile sağlayan, herhangi bir edebi niteliği olan veya olmayan ve halk tarafından kabul görmüş olan mitler, efsaneler, halk hikayeleri, ninniler, bilmeceler, masallar, deyimler ve atasözleri gibi halkın davranış, tutum ve normlarını yansıtan öğelerdir (Kültürportalı, 2022). Yazılı kültür ürünleri ise dil ile ifade edilmiş sözlü kültür ürünlerinin yazının icadı ile yazıya aktarılmış olduğu öğeleri içermektedir (Göçer, 2012:56). Bir milletin mutfak kültürünü de aktaran sözlü ve yazılı kültür ürünleri o kültürün yaşatılması ve aktarılmasına son derece önemlidir (Kabacık ve Aksoy, 2019:1519).

Gökalp' in dediği gibi *"Millî kültür, halkın geleneklerinden, yapageldiği şeylerden, örflerinden, sözlü ve yazılı edebiyatından, dilinden, musikisinden, dininden, ahlakından, estetik ve ekonomik mahsullerinden ibarettir"* (Gökalp, 1975:93).

Yemek hikayelerinin ülke/bölge gastronomisine sağladığı bazı faydalar bulunmaktadır. Yemek hikayelerinin duyulara hitap etmesi sebebiyle yemeği tüketmekte merak unsuru yaratmasının yanı sıra yemeğin hafızada kalma becerisini olumlu etkilediği ve hikayelerin gastronomi bilimiyle birleşmesinin ardından turiste hitap etme gücünün arttığı ifade edilmektedir (Yıldız ve Şimşek, 2020:691; Çolakoğlu ve Sarıışık, 2021:730).

1.6.1. Hikayesi Olan Köfteler

Bir destinasyonda çekici unsur niteliğinde olan yerel yiyecekler, zaten başlı başına bir merak unsuru yaratmaktadır. Ana teması yemek olan hikayeler de tüketicide yalnızca merak uyandırmamakta aynı zamanda bahsi geçen yemeğin bilinirliği arttırmakta ve çekici bir unsur olma özelliğine artı değer kazandırmaktadır (Çolakoğlu ve Sarıışık, 2021:730). Bu doğrultuda Kim ve Youn (2016) gastronomisi ile ön plana çıkmak isteyen birçok destinasyonun yemek hikayelerini bir pazarlama aracı olarak kullandığını ifade etmiştir. Yemek hikayeleri tüm bunların temel olarak

bir kültürün başka bir kültüre aktarımında ve o kültürün korunması adına önemli bir role sahiptir. Hikayeleri ile öne çıkan köftelerden bazıları şunlardır;

Abdigör Köfte: Bu köfte ismini IV. Murat'ın İran Seferinde (1634) Osmanlı ordusunda kahramanlık göstererek sağ kolunu kaybeden 'Çolak' lakaplı Abdi Paşa'dan almıştır. İran Seferi sonrası Abdi Paşa'ya bu kahramanlığından dolayı Beyazıt Sancak Beyliği unvanı verilmiştir. Abdi Paşa'ya kendisini borçlu hisseden halk ise Ağrı'da yüzlerce yıldır bilinen köftelerine Abdi Paşa'nın ismini vermişlerdir. Çolak Abdi Paşayla ilgili olarak uzun yıllar Doğubeyazıt'ta sancak beyi olarak görev yapmış bir devlet adamıdır (Eşitti, 2019:51).

Abdigör Köftenin kökeni ile ilgili bir başka rivayet ise; İshak Paşa'nın babası Kör Abdi'nin hastalığından dolayı yediği yemeklerinin neredeyse tamamının midesine dokunması üzerine alanında uzmanlaşmış aşçılar, Kör Abdi Paşa'nın midesine dokunmayacak yeni et yemekleri arayışına girmişlerdir. Nihayetinde aşçılar aslında Ağrı'da yüzlerce yıldır bilinen diyet yemeğini Kör Abdi Paşa için daha özenli bir şekilde yapmaya karar verirler. Abdigör Köfte, literatürde Anadolu'nun en eski diyet yemeği olarak geçmektedir (Şahin ve Mankan, 2021:234). Yağsız Sığır etinin ağaçtan yapılmış tokmak ile dövülmesinin ardından içinden sinirlerinin çıkarılıp haşlama yöntemi ile pişirilen köfte, Kör Abdi Paşaya sunulmuştur. Yapılan bu yemek hem midesine dokunmamış hem de o kadar çok sevilmiştir ki, bu köfte yemeği o günden bugüne Abdigör Köfte adı ile anılarak tüketilmektedir (Belli ve Belli, 2018:149).

Adapazarı Islama Köfte: Birinci ve ikinci Balkan savaşları sırasında Türkiye'ye göç etmiş olan Boşnak ve Makedon göçmenlerin savaş sırasındaki yokluktan dolayı bayat ekmekleri kemik sularında ıslatarak ortaya çıkardıkları bir yemek olarak ortaya çıkmıştır. Zaman içerisinde yerleşik yaşama alışmış olan göçmenler, kendi mutfaklarına ait olan Meşhur Balkan Köftesini bir savaş getirisi olan ıslak kemik sulu ekmek ile birleştirerek "Adapazarı Islama Köfte" yemeğini ortaya çıkarmışlardır. Adapazarı Islama Köfte hakkında savaş mağduriyetinden ortaya çıkmış bir göçün ortak mirası şeklinde ifade edilmektedir (Çolakoğlu ve Sarıışık, 2021:738).

Akçaabat Köfte: Akçaabat köftenin kökenine yönelik elde edilen bilgiler doğrultusunda tarihinin 1930'lu yıllara dayandığı görülmektedir. 1930'lu yıllarda

Trabzon'un Akçaabat ilçesinde ilk defa kasap dükkanları tarafından yapılmaya başlandığına yönelik bilgiler olmasına karşın başka kaynaklarda da 1945 yılında nüfusu 4-5 bin civarı olan Akçaabat ilçesinde Orta cadde olarak adlandırılan caddede yoğurt pazarına kadar uzandığı belirtilmektedir. Akçaabat köftenin çıkışı bu kasap dükkanlarına dayanmaktadır. Nitekim bu dükkanların kasapları, dükkanlarının önlerinde ilk olarak kendileri için köfte yapıp pişirmişlerdir. Bu sebeple bu köfteler ilk olarak bölge halkı tarafından "Kasap Köftesi" şeklinde adlandırılmıştır. Etrafa yayılan enfes kokular sebebiyle yerli halk tarafından yüksek talep görmeye başlayınca, kasaplar bu köfteleri ekmek arası yaparak satmaya başlamışlardır. O dönem için çeyrek ekmek arası 4 köftenin fiyatının 25 kuruş olduğu belirtilmiştir (Bektaşoğlu, 2016; Çelik Kardeşler, 2015). İlk dönemlerde yalnızca kasaplar tarafından yapılan Akçaabat Köfte bir süre sonra belediye mezbahasında çalışan ve aynı zamanda Orta caddede karşılıklı kasap dükkanları bulunan Ethem Çolak ve Hasan Çolak Akçaabat köfte yapıp satmasıyla devam etmiştir. Köfte, zaman içerisinde Kasap Köftesi olmaktan çıkmış ve ilçeyle özdeşleşen ürün olması sebebiyle "Akçaabat Köfte" olarak adlandırılmaya başlanmıştır. Sonraki yıllarda da köfte pişiren kasap dükkanlarının sayısı artmış ve öyle ki dükkân önünde yapılan mangallar zaman içerisinde dükkân içerisindeki mangallara doğru evrilmiştir (Yılmaz, 2019:401).

İnegöl Köfte: Bulgaristan'ın Filibe eyaletinin Pazarcık ilçesinden, Bursa İnegöl'e göç eden Köfteciler ailesine mensup Mustafa oğlu İbrahim Besler 'in Uludağ'da otlayan hayvanların etlerinden yaptığı köfte coğrafi sınır bakımından Bursa İnegöl'de yapılması sebebiyle "İnegöl Köfte" adını almıştır (Gedik ve Kondakçı, 2019:219; Doğdubay ve Sünnetçioğlu, 2017:1001). İnegöl köftenin bölgeye gelişi ile ilgili olarak Erdoğan (2019) ise 1774 yılında imzalanan Küçük Kaynarca Anlaşması ve ardından 1783 yılında Rusya'nın Kırım'ı ele geçirmesiyle Kafkaslardan ve Balkanlardan bölgeye yoğun bir göç yaşandığını belirtmektedir. Bu göç sonucunda ise Bulgarların kendi mutfaklarına ait olan "Bulgaristan Köftesi" adlı yemeğin zaman içerisinde İnegöl ile özdeşleştiğini ve bölge adıyla anıldığını ifade etmektedir.

Çiğ Köfte: Bir efsaneye göre Hz. İbrahim, Adıyaman yöresinde eski bir medeniyetin kralı olan Nemrut'un putlarını kırmış ve herkesi Allah'a inanmaya davet

etmiştir. Hz. İbrahim'in bu davranışı üzerine Nemrut öfkeden deliye dönmüş ve Hz. İbrahim'in ateşe atılması için bölgedeki tüm odunların toplatılmasını emretmiştir. Nemrut o kadar çok odun toplanmasını emreder ki evlerde ateş yakılmasını yasak hale getirir. Bunun üzerine çaresiz kalan halk, o günlerde karnını bir şekilde doyurmanın yollarını aramıştır. Bir avcı, avladığı ceylanı evine getirmiştir. Getirdiği bu ceylandan karısının yemek yapmasını istemiştir. Kadın ateş yakılmasının yasak olmasından dolayı ceylanın budundan yağsız bir parça koparır, iki taş arasında ezer, yoğurur ve lokum kıvamına getirir. Daha sonra içerisine bulgur, tuz, baharat ve soğan koyduktan sonra bir kez daha yoğurup tadına bakar. Tadını beğenir ve kocasına ikram eder. Böylelikle ilk çiğ köfteyi yapmış olur. Hz. İbrahim'in atıldığı ateş bir göle odunlar ise balık haline dönüşmüştür (Halıcı, 2015:60; Akalın, 2013:200; Kurtoğlu, 2005:54; Başan,2020).

Tekirdağ Köftesi: Literatürde yer alan bir bilgiye köfte Tekirdağ'ı köfte ile tanıştıran ilk kişi Hacıköylü Hüsayin Ağa (Hüseyin Yoğurtçular)'dır. Hüseyin ağaların dedelerinin 1800'lü yıllarda Balkanlardan Makedonya (Kalkandelen) Tetova'dan Tekirdağ'a bağlı Hacıköy'e göç etmişlerdir. Hüseyin ağa Tekirdağ'da ilk olarak yoğurtçuluk yapmaya başlamıştır. Ardından Tekirdağ merkezde Süleymanpaşa'da sulu yemek yapan bir lokantada yemek yapmayı öğrenmiş, evlenmiş ve kendisine bir dükkân açmıştır. Yemeklerinin lezzetli olması sebebiyle yemekler çabuk bittiğinden gelen müşterilerine "yemek bitti" dememek için ızgara köfte vermeye başlamıştır. Zaman içerisinde köfteye olan ilginin artmasıyla bu köftenin yapımını eşine, oğluna ve yeğenlerine de öğreterek bir köfteci dükkânı açmıştır. Tekirdağ köfte olarak anılmasındaki en önemli kişiler oğlu ve yeğenleridir (Yılmaz, 2019:389-399). Tekirdağ köftenin bölgede bilinen diğer isimleri ise; tat köftesi ve Hacıköylü köftesidir. Geçmişte bu iki adıyla yaygın olarak anılan köfte, zaman içerisinde bölgeyle özdeşleşmesi sebebiyle "Tekirdağ Köftesi" adını aldığı belirtilmektedir (Şimşek ve Kızıldemir, 2020:763).

İsveç Köfte: 18. Yüzyılda XII. İsviçre Kralı Karl mağlup olduğu bir savaş sonucunda Osmanlıya sığınmıştır. Bu sığınma tam tamına beş yıl sürmüştür. Karl'ın ülkesine geri dönme vakti geldiğinde eli boş dönmemek istememiş ve kahve gibi lahana dolması gibi çeşitli tarifleri de beraberinde götürmüştür. İsveç köfte de bunlardan birisidir. (Kirezci, 2020). Bu köftenin aslında Osmanlı köftesi olduğu ifade

edilmektedir (Çiçek, 2017). İsveç köftenin kökeniyle ilgili olarak Kulaklı (2023) ise Yunanlıların İsveç köftenin kendi milletlerine ait olduğunu iddaa ettiklerini ve bunu Türklerin 18. yy'da işgal altında oldukları ve göçebe savaşçılar olmaları sebebiyle o dönem kendi kültürlerine ait bir yemek yapamadılar şeklinde savunduklarını ifade etmektedir. Yeğınsu (2018) "Swedish Meatballs are Turkish? 'My Whole Life Has Been a Lie!" adlı makalesinde İsviçre Hükümdarı XII. Charles'ın 1709-1714 yılları arasında Osmanlı topraklarında sürgünde yaşadığını ifade etmiş ve bu köftenin Türk kökenli olduğunu belirtmektedir. Rasch (2018) ise mevcut İsveç Parlamentosunun 2018 yılında İsveç mutfağının uluslararası alanda ün kazanmış olan İsveç köftesinin kökenlerinin Türk asıllı olduğuna yönelik bir basın bildirisi yayınlandığını ifade ederek bu iddianın doğrulandığını ifade etmektedir.

1.6.2. Beyit, Destan ve Şiirlerde Köfte

Şiirler ve beyitler de köfte bir anlatım öğesi olarak geçmişten günümüze değin kullanılmıştır. Halk edebiyatında, aşık edebiyatında, divan edebiyatında içerisinde Türk yemek kültürüne ait birçok yemek anlatım öğesi yer almıştır. Türk Edebiyatında yemek ile ilgili söylenmiş ilk manzum eserler Kaygusuz Abdal'a aittir. Yemek ile ilgili yazılmış bu şiirlere "Sımatiye" denilmektedir. Sımatiye, kelime anlamı itibariyle "Sımat" sofraya dizilmiş yemekler anlamına gelmekte "Sımatiye" de yemekler hakkında yazılmış şiir anlamına gelmektedir (Kaya, 2007:77).

Sımatiyelerde adı geçen yemek ve gıda ürünleri şunlardır (Gündüzöz, 2017:23);

> *Şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, gül/ah, ballı kaygana, kaymak, yağ, tuz, ekmek, yufka, kalın yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, erişte, kebap, püryan, kavurma, yahni, et, hurma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, elma, armut, erik, kiraz, karpuz, düğ/ek, koz, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, su, şerbet, somun, pide, katmer, hardallı yahni, sirkeli ve sarımsaklı paça, baharlı somağ, zerde, yağlı herse, muhallebi, sütlü pirinç.* ***Köfte****, höşmerim, baklava, mamunya, zülbiye"*

17. yüzyıl Divan edebiyatında köfte kavramına pek fazla rastlanmamakla birlikte döneme ait bazı beyitlerde köfteye yer verilmiştir. Özellikle aşığın çektiği aşk ve dertten dolayı sevgili tarafından kıyma gibi küçük parçalara ayrılıp köfte

şekline getirilmesinden söz edilmektedir (Saral, 2017:11). Divan edebiyatında köfte kelimesinin geçtiği bazı beyitler şunlardır (Akçay, 2017:212);

Kibârın köfte-hâr-ı sofra-i in'âmı olmakdan Kanâ' at-kerde-i çorbâ-yı bulgur olmamız yeğdir (HD, G. 52/2.)

Bir diğer beyit ise;

Tabl-bâz itdi elin sînesini döğmekten Eyledi dest-i kader kûfte tabl-ı ârâm (NaD, K. 13/25).

Feyzi Halıcı "Halk Şairlerinden Yemek Destanları" adlı kitabında köfteyle ilgili şu dizelere yer vermiştir;

"Yoldur kültüre mutfaktan girilir,
Bu köfteyi ölü yese dirilir".

Feyzi Halıcı

Yelegen (2015) "Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri" adlı kitabında "Erzincanlının Köfte Özlemi" şiirine yer vermiştir. Anonim olan bu dörlüğün halkın yokluk yıllarında dilinden dökülen sözler olduğu ifade edilmektedir. O dörtlük;

"Kuru köfte yastığım olsa,
Pirinç pilavına gömseler beni,
Üzüm hoşafı ile çimdirin beni,
Limonlu çayı eksik etmeyin."

Erzincanlı ozan Alaaddin Sağ köfte kavramına dizelerinde şu şekilde yer vermiştir (Gürsoy, 2008:31);

"Köfteye yakışır soğanın özü,
Erüşte çorbası doyurmaz bizi,
Hele hamur günü güveç lövlezi
Yemiyen mi yoksa ben mi deliyem."

Erzincanlı Alaaddin Sağ

Halıcı (1997) "Şiirleşmiş Yemeklerimiz" adlı çalışmasında Aşık Veysel'in "Yesem Amma" adlı şiirinden söz etmiştir. Şiirin dördüncü dörtlüğünde köfte kavramına yer verilmiştir. O dörtlük;

"Konya'nın güzel buğdası
Sivas'ta Çorum'da hası
Ayıntab'ın çiğ köftesi
Yesem amma yesem amma"

Aşık Veysel Şatıroğlu

Çiğ köfte ile ilgili Anonim bir başka dörtlükte ise Çiğ köfte ile ilgili şu sözler yer almaktadır (Halıcı, 2015:60);

"Çiğ köftemiz sevdadır,
Urfa'da bir sedadır,
İbrahim Sofrasından
Unutulmaz nidadır".

Anonim

Yine içerisinde çiğ köftenin geçtiği Naci İpek'in "Şiirlerde Urfa" adlı eserinde yer alan "Çiğköftem İçin" adlı şiirde yer alan dizeler şunlardır;

"Devayı bulmuşlar küf'te"
Bizim ilaç da çiğküfte".

M. Sırrı Savaşan

Gaziantepli Rakkuş Bacı isimli Ozan'ın yemek destanında çiğ köfte ile ilgili şunları şu dörtlüğü yazmıştır (Gürsoy, 2008:18);

"Çiğ köfte simit ister et ister yumruk ister,
Nazlıdır hem gelmez daima buyruk ister,
Sıkım sıkım yemeli tok karna dokuz topak,

Ayran yoksa yanında domates, koruk ister."

Rakkuş Bacı

Çiğ köfte ile ilgili Kul Mehmet (Mehmet Anulur)'un bir dörtlüğü bulunmaktadır. Gürsoy (2008) "Tok Karnına Dokuz Topak Köfte" adlı kitabında bu dörtlüğü yer vermiş olup dörtlük şu şekildedir;

"Çiğ köftenin acısı,
Dilim yandı sancısı,
Nazlanma yar bacısı
İlle de canım çiğ köfte."

Kul Mehmet (Mehmet Anulur)

Akalın (2013) "Tandırlıktan Gelen Lezzet: Geleneksel Urfa Yemekleri" adlı kitabında Anonim olan "Çiğköfte Destanı" adlı şiire yer vermiştir. O şiir;

"Köfte başımın tacı,
Ayran onun ilacı,
Tez yoğur gelin bacı,
İlleh yirem Çiğköfte…

Köfte dağları aştı,
Ayran ardına düştü,
Çoh yedim karnım şişti,
Gene yirem Çiğköfte…

Kavaklar uzun uzun,
Yaprağı düzüm düzüm,
Ev sahibi iki gözüm,
Hani bize Çiğköfte?

Çiğköftenin bulguru,
Boğazdan inmez kuru,
Bacı ayranın duru,

İster göynüm Çiğköfte…

Çiğköfteyi yoğuran,
Kimdir seni doğuran,
Bol ayran, taze soğan,
İster göynüm Çiğköfte…

Köfte gider Bağdat'a,
Ayran yetiş imdada,
Bitirdim tada tada,
Gene yirem Çiğköfte…"

Anonim

Gürsoy (2008) "Tok Karnına Dokuz Topak Köfte" adlı kitabında içerisinde köfte kavramının yer aldığı edebi unsurlara yer vermiştir. Kitapta Gaziantepli ozan Rakkuş Bacı'nın dizelerinde şu sözler yer almaktadır;

"Mercimekli köfte de çiğ kardeşi aratmaz,
Topaçlı köfte de var çarşıda kimse satmaz,
Yağlı köfte demirbaş her zaman yapmak mümkün,
Erkek yolsuz kalırsa evde niza yaratmaz.

Ufak köfte bulgurla aynı mihval yapılır,
Analı kızlı olur anası kıymalıdır,
Isırınca vıcık edip yağ çenenden aksa da
Eşkili suyundan da oooh çekilip tadılır.

İçli köfte yapma da vardır büyük listede,
Fıstık cevizle dolar yalnız sen iste de,
Tavadan çıkar çıkmaz üfürerek yemeli,
En mübarek zevk alır pişse de pişmese de."

Rakkuş Bacı

Rakkuş Bacı'nın köfteli bir çorba olma özelliği taşıyan "Yuvalama Çorbası" ile ilgili yazmış olduğu ve içerisinde köfte kavramının yer aldığı dizeler ise şunlardır (Oğuz ve diğerleri, 2006:32-33);

"Yuvalama bir sanat,
Emeği birkaç saat,
Beceremez her avrat,
Çetinsin yuvalama.

Hadi kızım ya Hürmüz,
Nohudu ıslat, yoğurdu süz,
Pirinci sula gündüz,
Yapılsın yuvalama.

Usta eller yuvarlar,
Yardımcı da ararlar,
Ara sıra sularlar,
Nemlensin yuvalama,

Helva olur nohudum,
Kaymağım gibi yoğurdum,
Ana sen mi yoğurdun?
Canımsın yuvalama.

Yuvala ağır ağır,
Mahlii emmun'u çağır,
Tez gelsin ona bağır,
Kaynasın yuvalama.

Et pişti, nohut şişti,
Köfte, yoğurt kavuştu,

Nane yağa kavuştu,
Hazırsın yuvalama".

Rakkuş Bacı

Köftelerin "en makbullerindedir" şeklinden anılan "İçli Köfte" ile ilgili Aşık Mehmet Yılmaz'ın yazmış olduğu dörtlük şu şekildedir (Halıcı, 2015:63);

"Eti kıyma olur, fıstığı diri,
Anam çok yapardı, hep iri iri,
Biraz yoğururdu ince bulguru,
Bu içli köfteyi yemek hoş olur."

Aşık Mehmet Yılmaz

Tutmaç çorbası hakkında Aşık Mehmet Yılmaz'ın bir dörtlüğünde şu dizeler yer almaktadır (Halıcı,2015:58);

"Et alırlar taraklığın katından,
Yuvarlama olur kuzu etinden,
Böyle şeyin doyulur mu tadından,
Bir yeseniz ne kadar da hoş olur."

Aşık Mehmet Yılmaz

Aşık Mehmet Yılmaz'a ait bir başka dörtlükte ise mercimekli köfteden söz edilmiştir. O dörtlük;

"Zaman durmuyor ki yaş oldu elli,
Cartlak kebabı da eskiden belli,
Mercimekli köfte olursa halli,
Sen bizim Antep'in köşesine bak,
O zaman sofranın neşesine bak".

Aşık Mehmet Yılmaz

Sivaslı Aşık Kamber Nar "Tadı Damağımda kaldı" adlı yemekleri geneliyle ele aldığı destanının iki dizesinde köftelerden söz edilmektedir. O dizelerden ilki (Kaya,2007:85-87);

"Tereyağlı erişteni,
Bazlama ile ketenin,
Bulgurdan içli köftenin,
Tadı damağımda kaldı."

Dizelerden bir diğeri ise;

"Kendime etli yarmanın,
Ayranlı köfte karmanın,
Cılbır, lahana sarmanın,
Tadı damağımda kaldı."

Kamber Nar

Karaoğlan'a ait "Ne Hoş Olur" adlı şiirde bir köfte yemeğinden söz edilmektedir. Köftenin geçtiği o dörtlük (Kaya,2006 akt. Sezgin ve Karaman,2020:265);

"Fırında peynir pidesi,
Biraz da elmas köftesi,
Üstüne turşu mıhlası,
Ne hoş olur ne hoş olur"

Karaoğlan

Sezgin ve Karaman (2020) "Halk Edebiyatında Yemek Kültürü" adlı çalışmalarında etli yemeklerle ilgili bir destan örneği olan Ali Ertekin'e ait "Olsa Yerdim" adlı destandan söz etmektedirler. Bu destanda köfteli yemeklerin yer aldığı iki dörtlük bulunmaktadır. Bu dörtlükler;

"Şu Antep'in baklavası,
Kadayıf pasta tatlısı,
Lahmacunu çiğ köftesi
Olsa yerdim, olsa yerdim."
"Karnıyarık kadınbudu,
Mercimek ile nohudu,
Yedim mideme dokundu,
Olsa yemem, olsa yemem."

Ali Ertekin

Aynı eserde sözü edilen bir başka destan ise Aşık Musa Merdanoğlu'na ait "Yöremizin Yemekleri" adlı destandır. İçerisinde köfte kavramının yer aldığı dörtlükler şunlardır;

"Madımaklar pastırmayla pişerdi,
Sulu köfte kaynadıkça pişerdi,
Ebem yiyemezdi gözü düşerdi,
Ona da bir şeyler arardı anam."

"Aşure birkaç çeşit koyardı,
Adetler geleneğe uyardı,
Köftelerin cinslerini sayardı,
Kolların sığardı karardı anam."

Aşık Musa Merdanoğlu

Türk edebiyatında beyit, destan ve şiirlerde köfte yemeği ile ilgili yöreden yöreye değişkenlik gösteren birçok sözlü ve yazılı eser bulunmaktadır. Yemek kültürünün, edebiyat ürünlerinde kullanılmasının bir iletişim özelliği taşıdığı da ifade edilmektedir. Aynı zamanda şiir, beyit ve destanlarda geçen yemek isimleri yöre/ bölgenin yemek kültürü ve sosyal yaşantısının tanıtımında da önemli oynamaktadır (Abdurrezzak, 2014:8). Bu eserler, bir yemek grubuna örneğin kebaplar şeklinde yazılıp söylenebildiği gibi yalnızca bir ürüne yönelikte yapılabilmektedir. Köftede

edebi eserlerde yer almış, Türk mutfak kültürü ile özdeşleşmiş bir yemek çeşididir (Kaya, 2017:2).

1.6.3. Türkülerde Köfte

Sözlü kültür unsurlarından birisi olan türküler mutfak kültürü ile ilişkilendirilmektedir. Bir yöreye ait mutfak kültürünün yaşatılmasında ve gelecek nesillere aktarımında halk müziğinin önemli bir rolü bulunmaktadır. Kabacık ve Aksoy (2019) "Gastronomi ile Türk Halk Müziği İlişkisi Üzerine Betimsel Bir Araştırma" adlı çalışmalarında türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecek isimlerini listelemişlerdir. Makalede köfte kelimesi aratıldığında yalnızca bir adet köfte geçen türkü olduğu tespit edilmiş olup o türkünün Kahramanmaraş'a ait "Çiğ Köfteler Ne Acı" türküsü olduğu görülmektedir. Bu türküyle çiğ köftenin yörede neler ile tüketildiği ve hangi denli acı tüketildiği anlatılmak istenmiştir. O türkünün sözleri;

"Çiğ köfteler ne acı
Ayran bunun ilacı
Çok yoğur gelin bacı
İlle canım çiğ köfte

Çiğ köfteyi yoğuran
Yemez bunu doğuran
Bol ayran tere soğan
İlle canım çiğ köfte
Çiğ köfteler dama kaçtı
Ayran peşine düştü
Çok yedim karnım şişti
İlle canım çiğ köfte

Çiğ köftenin bulguru
Boğazdan geçmez kuru
Bacım ayranın duru

İlle de çiğ köfte"

Ahmet Badıllı (2021)'e ait "Çiğ Köfte" adlı türküde yer alan sözler ise şunlardır;

"Çiğ köfteyi yoğuran
Kimdir seni doğuran
Bol ayran, tere, soğan
İlle de canım çiğ köfte

Köfte getir Bağdat'a
Ayran yetiş imdada
Tadına vara vara
İlle de canım çiğ köfte

Çiğ köftenin bulguru
Boğazdan geçmez kuru
Bacım ayranın duru

Urfa köftenin yurdu
İsot, salça, bulguru
Dertlere derman oldu
İlle de canım çiğ köfte"

Köfte yemeğinin geçtiği bir başka türkü ise roman kültüründen bir parça olan Roman Grup Mavilere ait "Hain Köfte" şarkısıdır. Şarkının sözleri şu şekildedir;

"Duydum ki kasaba gitmişsin
İki kilo kıyma çektirmişsin

Duydum manava gitmişsin
İki demet maydanoz istemişsin

Köfteyi çok seversin
Abe karı sen işini bilirsin
Ha köfte hain köfte
Dün gece rüyama girdin köfte
İzmir köfte, Ödemiş köfte
Her gece rüyamdasın sen köfte"

Yine roman kültürüne ait içinde köfte yemeğinin geçtiği bir başka şarkı ise Akıllı Selim'e ait "Alçak Köfte" şarkısıdır. Şarkının sözleri şu şekildedir;

"Dün gece rüyamda gördüm
Seni gidi hain köfte
Seni gidi alçak köfte

Hem acı hem tatlı
Seni gidi kalleş köfte
Seni gidi alçak köfte
Seni alçak, alçak köfte

Bir çeyrek ekmeğim var
İçinde birkaç köfte
Salçası, soğanı var
Domatesi var biberi var
Hem acı hem tatlı
Seni gidi alçak köfte
Seni kalleş köfte
Seni alçak, alçak köfte"

Öçal (2006)'a ait "Kayınço" şarkısında da yine köfte kelimesi sıklıkla yer almaktadır. O şarkının sözleri şu şekildedir;

"Kayınçom açmış yine şarabını
Selam veriyor bana
Mangalın üstünde köfteler
Kayınçom şarabın ismini heceler

Çok içme kayınçom bırak artık muhabbeti
Vereceksen ver artık hain köfteyi

Kayınçom mangalın başında oturur
Kayınçom gelene gidene tutulur

Mangalın üstünde köfteler
Kayınçom şarabın ismini heceler

Çok içme kayınçom bırak artık muhabbeti
Vereceksen ver artık hain köfteyi"

Dilin anlatım gücü kullanılarak yemek adları türkülerde varlık kazanmakta (Alpyıldız, 2020:138) ve mutfak kültürünün aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Türkülerde alışılagelmiş olan aşk, ölüm, ayrılık, vatan, hasret gibi konuların yanısıra gastronomik unsurlarında türkülerde yer alması mutfak kültürü ile halk müziğinin birbiriyle olan ilişkisini göstermektedir (Kabacık ve Aksoy, 2019:1527).

1.6.4. Atasözleri ve Deyimlerde Köfte

TDK (Türk Dil Kurumu)'na göre atasözü, "*Uzun deneme ve gözlemlere dayanılarak söylenmiş ve halka mal olmuş, öğüt verici nitelikte söz, deme, mesel, sav ve darbımeseldir".* Karadağ (2013) atasözlerinin temel işlevinin, bir millete ait kültürün kuşaktan kuşağa aktarımını sağlayan bir araç olduğunu ifade etmektedir. Deyim ise, "*Genellikle gerçek anlamından az çok ayrı, kendine özgü anlam taşıyan söz öbeği*". Atasözleri ve deyimlerde mutfak kavramı ise mutfağın önemli bir

kültürel motif olması sebebiyle içerisinde atasözü ve deyimler gibi somut kültürel değerleri de barındırmakta ve milli bir kültür yaratılmasında paydaş değer sağlamaktadır (Karakeçili ve Çetinöz, 2018:1273).

1.6.4.1. Köfte Kavramanın Yer Aldığı Atasözleri

- **Her zaman eşek ölmez on köfte on paraya olmaz:** Bu atasözünde arzu edilen şeyi kolayca elde etme imkânı çıktığında kaçırılmaması gerektiği anlatılmaktadır. Köfte burada arzu edilen şey olarak mecazi anlamda kullanılmıştır (TDK, 2022a).
- **Ne kadar ekmek o kadar köfte:** Bu atasözünde bir şeye ne kadar emek verilirse karşılığının da o doğrultuda artacağı anlatılmak istenmiştir. Burada kullanılan köfte kavramı verilen emek doğrultusunda alınan karşılık şeklinde ifade edilmiştir (Milliyet, 2020).
- **Eli ile köfte ovalıyor gözü kırık kovalıyor:** Bu atasözünde ise bir işte başarılı olunmak isteniyorsa başka bir işle meşgul olunmaması gerektiği vurgulanmaktadır. Bu atasözünde kullanılan köfte kavramı asıl yapılan işi nitelemektedir (Anonim, 2019).
- **Her köfteye maydanoz olma:** Bu atasözüyle verilmek istenen mesaj kişinin kendisini ilgilendirmeyen konularda ortaya atılmaması gerektiğidir. Atasözünde kullanılan köfte kavramı ise kişiyi ilgilendirmeyen meseleyi niteleme amacıyla kullanılmaktadır (Deyimlerimiz, 2022).
- **Tok karnına dokuz topak köfte:** Bu atasözü özellikle Gaziantep yöresinde halk arasında sıklıkla kullanılmaktadır. Anlatılmak istenen insanın karnı tok olsa dahi köfte yiyebileceğidir. Halk arasında anlatılan başka rivayetlere göre bu atasözünün ortaya çıkışı ile ilgili misafirlikte tok olduğunu belirten kişinin önüne köfte ikram edilmesiyle birlikte dokuz topak (parça) köfte yemesinin üzerine söylendiği ifade edilmektedir (Kültürportalı, 2013). Deniz Gürsoy'a ait "Tok Karnına Dokuz Topak Köfte" isimli kitap bu atasözünden adını almış olup kitabın içerisinde Türkiye'nin tüm yörelerinden ait yüzlerce köfte tarifi yer almaktadır.

Friedman (2006) bir millete ait olan kültürel değerleri anlayabilmek için o millete ait olan atasözlerini anlamanın gerekliliğini vurgulamaktadır. Atasözlerinin önemli birer veri kaynağı olabileceğini belirten (Batur, 2011)'in düşüncesinden yola çıkarak gastronomi temalı atasözlerinin de mutfak kültürünü yansıtan, tema hakkında bakış açısı ortaya koyan veriler olduğu söylenebilmektedir. Köfte kelimesi de atasözlerinde kelime anlamıyla kullanılmasının yanı sıra çeşitli mecazi anlamlarda da kullanılmıştır.

2.4.4.2. Köfte Kavramının Yer Aldığı Deyimler

- **Köftehor:** Bu deyim sevilen bir kişiye yaptığı hata veya istenmeyen bir hareket karşısında sevgiyle söylenen bir azarlama sözüdür (Habertürk, 2022).
- **Köfte Dudak:** Bu deyim iri dudaklara sahip kişilerin dudaklarını nitelemek amacıyla kullanılan bir söz öbeğidir (Anonim, 2022a)
- **Alçak Köfte:** Bu deyimin iki anlamı bulunmaktadır. İlki hain ve acımasız kadın diğeri ise boyundan büyük işlere kalkışan kişi şeklinde geçmektedir (Dersimiz, 2022).
- **Neler de neler maydanozlu köfteler:** Bu deyim alaycı bir şekilde akla gelmedik şaşılacak durumlarda kullanılan bir deyimdir. Esin Eden'e ait "Neler Yedim Neler Maydanozlu Köfteler" adlı kitapta deyimin anlamını karşılar nitelikte yazarın başından geçen anılar yer almaktadır (TDK, 2022b).

Sözlü ve yazılı kültürde köfte adlı bölüme yönelik ilgili literatür incelendiğinde sözlü ve yazılı kültürde en çok çiğ köftenin yer aldığını ardından içli köfte, mercimekli köfte gibi yine bakliyat ile yapılan köftelerin ağırlıkta olduğu görülmektedir. Bölgesel olarak değerlendirildiğinde ise Güney Doğu Anadolu ve Doğu Anadolu ile Akdeniz bölgesine ait kültürel öğeler ön plana çıkmaktadır. Yukarıda bahsedilmiş olan tüm kültürel öğeler köftelerin yapılış, tüketiliş ve sunuluş özellikleri hakkında bilgi verici niteliktedir.

1.7. BÖLGELERE GÖRE GELENEKSEL KÖFTELER

Dünyanın sayılı mutfakları arasında olan Türk mutfağı, etin en yoğun kullanıldığı mutfaklardan birisi olma özelliğini taşımaktadır. Karakuş ve diğerleri (2015) Türklerin eski çağlardan beri et yemeyi seven bir topluluk olduğundan söz etmektedirler. Bu sebeple Türkler eti çeşitli şekillerde tüketmektedirler. Bu çeşitlerden birisi de köftelerdir. Arlı (1981) "Türk Mutfağına Genel Bakış" adlı çalışmasında, Türklerin eti ne denli sevdiğini şu sözleriyle ifade etmektedir. "*Türkler çiğ köfte içinde çiğ eti bile yerler"*. Üstelik yalnızca bununla kalmayıp bulgur ile yapılan köftelerin çeşit zenginliğinden de söz etmiştir. Türk mutfağını içerisinde barındıran 7 bölgenin, bölgelere göre yapılan ve tüketilen köfteleri literatür doğrultusunda incelenecektir.

Tablo 17: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Köfteleri

Köftenin Adı	**Pişirme Yöntemi**	**Ait Olduğu İl**
Cacıklı Arap Köftesi	Haşlama	Gaziantep,
Çiğ Köfte	Yoğurma	Şanlıurfa
Ekşili Köfte	Haşlama	Mardin, Diyarbakır,
Gutilik	Haşlama	Şırnak
İçli Köfte	Kızartma / Haşlama	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
Kitel	Haşlama	Siirt
Lıklıkı Köfte	Haşlama	Şanlıurfa
Sini köftesi	Fırında kızartma	Kilis
Yarpuzlu Killotik	Haşlama	Adıyaman
Yoğurtlu Killotik	Haşlama	Adıyaman, Siirt
Yumurtalı Köfte	Kızartma / Yoğurma	Şanlıurfa
Mercimekli Köfte	Yoğurma	Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Siirt
Aya Köftesi	Kızartma	Şanlıurfa
Yağlı Köfte	Yoğurma	Şanlıurfa,
Malhıtalı Köfte	Yoğurma	Gaziantep
Irok	Haşlama	Mardin, Siirt,
Tiritli Köfte	Haşlama	Şanlıurfa
Yuvarlak/ Yuvalama	Haşlama	Şanlıurfa, Gaziantep

Topaçlı Köfte	Salçalı suda pişirme	Gaziantep
Haveydi Köftesi	Yoğurma	Gaziantep
Ufak Simit Köftesi	Salçalı suda pişirme	Gaziantep
Patatesli Köfte	Haşlama	Gaziantep
Basma Köfte	Kavurma, salçalı suda pişirme	Adıyaman
Analı Kızlı	Salçalı suda pişirme	Diyarbakır
Fıstıklı Köfte	Kızartma	Gaziantep
Kıymalı Köfte	Kızartma	Kilis
Maraş Köftesi	Kızartma	Kahramanmaraş
Sömelek Köfte	Salçalı suda pişirme	Kahramanmaraş
Sulu Yağlı Köfte	Salçalı suda pişirme	Kahramanmaraş
Fellah Köfte	Haşlama	Mardin
İkbebet	Haşlama	Mardin
Dahudiyet	Salçalı suda pişirme	Mardin
Selcemiye	Haşlama	Mardin
Yahudi Köftesi (Masluka)	Haşlama	Şanlıurfa
Severkitel	Haşlama	Siirt
Kütülk	Haşlama	Batman
Nardanaşı	Salçalı suda pişirme	Diyarbakır
Kübbülmüşfiyye	Kızartma	Gaziantep
Kutlık	Haşlama	Şırnak

Kaynak: (Soran ve Yetkin, 2017:236-260; Özbek, 2008:78-91; Toprak, 2015:161,179,188,194; Halıcı, 2015:59,62,67,68; Gürsoy, 2018:135,237,151,58,276; Ünsal, 2009:128,132,133,137; Tunç, 2015:145; GAP Eylem Planı, 2012: 16,29,47,)'den derlenmiştir.

Tablo 17 değerlendirildiğinde Güney Doğu Anadolu bölgesinde yapılan köftelerin bulgur ağırlıklı olduğu görülmektedir. Ayrıca en yoğun pişirme tekniğinin haşlama olduğu görülmektedir. İlgili literatür doğrultusunda mutfaklarında köfte çeşidinin en fazla olduğu iller; Gaziantep ve Şanlıurfa'dır. Köftelerde et kullanımı yaygın olup, haşlama köfteler genellikle yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile servis edilmektedir.

Tablo 18: Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Köfteleri

Köftenin Adı	Pişirme Şekli	Ait Olduğu İl
İçli Köfte	Haşlama/ Kızartma	Doğu Anadolu Bölgesi
Muş Köftesi	Haşlama	Muş
Bitlis Köftesi	Haşlama/ kızartma	Doğu Anadolu Bölgesi
Analı Kızlı	Salçalı suda pişirme	Doğu Anadolu Bölgesi
Etli Köfte	Salçalı suda pişirme	Van
Çortu Taplaması (Köftesi)	Haşlama	Bitlis
Harput Köfte	Salçalı suda pişirme	Elâzığ
Eşkili Köfte	Haşlama	Sivas, Erzurum, Erzincan
Bulgurlu Köfte	Haşlama	Sivas
Sulu Köfte	Salçalı suda pişirme	Kars
Gılorik	Salçalı suda pişirme	Muş, Van
Mercimekli Köfte	Yoğurma	Malatya
Kurut Köftesi	Haşlama	Van
Pat Köfte	Haşlama	Malatya
Sıkma Köfte	Haşlama	Malatya
Loppik	Haşlama	Erzurum
Yumru Köfte	Haşlama	Malatya
Abdigör Köftesi	Haşlama	Van
Taş Köfte	Haşlama	Iğdır
Köfte Bozbaş	Haşlama	Iğdır
Çıldır Köfte	Izgara	Ardahan
Darende Köftesi	Salçalı suda pişirme	Malatya
Kürt Köftesi	Haşlama	Van
Kiltik	Haşlama	Şırnak
Tıpış Köfte	Kızartma	Sivas
Yalancı Köfte	Haşlama	Doğu Anadolu Bölgesi
Gındik Köfte	Haşlama	Elâzığ
Küncülü Köfte	Haşlama	Hakkâri
Kilorik	Salçalı suda pişirme	Malatya, Bingöl, Erzincan
Şekalok	Salçalı suda pişirme	Bitlis
Hazırlop Köftesi	Haşlama	Tunceli
Bulama Köfte	Haşlama	Malatya
Ekşili Tiritli Köfte	Salçalı suda pişirme	Malatya
Etli Lollik	Izgara/ kızartma	Malatya

Kaynak: (Gürsoy, 2008:97,197,255,254,75,244,266,153; Soysal, 2007:145,161; Şengül ve diğerleri, 2015:167,168,171; Kılıç ve diğerleri, 2013:284,289,294)'den derlenmiştir.

Tablo 18'de Doğu Anadolu mutfağı köfteleri incelendiğinde, yine köftelerin bulgur ve et ağırlıklı olduğu görülmektedir. En çok tercih edilen pişirme yönteminin ise Güney Doğu Anadolu mutfağında olduğu gibi haşlama olduğu görülmektedir. Mutfağında en çok köftesi bulunan il net bir şekilde belli olmasa da Tablo 18'e göre Malatya olduğu görülmektedir. Burada verilen köftelerde de yine et kullanımı oldukça fazladır.

Tablo 19: İç Anadolu Bölgesi Mutfağı Köfteleri

Köftenin Adı	Pişirme Yöntemi	Ait Olduğu İl
İçli Köfte	Haşlama	Kayseri, Sivas, Karaman
Patatesli İçli Köfte	Haşlama	Sivas
Kozan Köftesi	Haşlama	Kayseri
Tadlama	Kızartma	Sivas
Besmeç	Kızartma	Kırşehir
Sivas Köftesi	Izgara	Sivas
Kadınbudu	Kızartma	Sivas
Sulu Köfte	Salçalı Suda Pişirme	İç Anadolu Bölgesi
Etli Topalak	Salçalı Suda Pişirme	Konya, Karaman, Niğde
Çullama	Kızartma	Konya
Mucirim Köftesi	Kızartma	Sivas
Tükürük Köftesi	Izgara/ yağsız kızartma	Eskişehir
Zıralı Köfte	Kızartma	Eskişehir
Yumurtalı Bulgur Köfte	Yoğurma	Kırşehir
Kırşehir Köftesi	Kızartma	Kırşehir
Köfteli Kuru Bamya	Salçalı suda pişirme	Konya
Aya Köftesi	Kızartma	Nevşehir
Sısır Köfte	Yoğurma	Yozgat
Topalak Köfte	Salçalı suda pişirme	Konya
İftar Köftesi (Kuru Köfte)	Kızartma	Konya
Sarımsaklı Köfte	Izgara	Kayseri
Pirinçli Köfte	Haşlama	Kayseri
Kayseri Köftesi	Fırında Pişirme	Kayseri
Sucuklu Köfte	Izgara/ kızartma	Kayseri
Kapadokya Köftesi	Haşlama	Nevşehir
Balaban Köfte	Kızartma/ Izgara	Eskişehir
Kara Köfte	Kızartma	Sivas
Mirik Köftesi	Haşlama	Sivas
Kızartma Köftesi	Kızartma	Sivas

Kaynak: **(**Bayrak, 2015:136-149; Akkor, 2019:116; Şengül ve diğerleri, 2015:126-131; Üçer, 1992:38,39)'den derlenmiştir.

Tablo 19 incelendiğinde, İç Anadolu bölgesinde yapılan ve tüketilen köftelerin Güney Doğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgesiyle benzer özelliklere sahip olduğu görülmektedir. Köftelerde en yaygın pişirme tekniği haşlama ve kızartma olup, bulgur kullanımı yine oldukça fazladır.

Tablo 20: Karadeniz Bölgesi Mutfağı Köfteleri

Köftenin Adı	Pişirme Yöntemi	Ait Olduğu İl
Pelvaze Soğan Yemeği	Salçalı suda pişirme	Zonguldak
Balık Köftesi	Kızartma	Karadeniz Bölgesi
Akçaabat Köftesi	Izgara	Trabzon
Rize köfte	Kızartma	Rize
Fındık kebabı	Izgara	Ordu
Yalıköy Köfte	Kızartma	Ordu
Hamsi Köftesi	Kızartma	Ordu
İşkembe Köftesi	Kızartma	Bayburt
Patates Köftesi	Kızartma	Bayburt
Ispanak Köftesi	Kızartma	Bayburt
Sulu Köfte	Salçalı suda pişirme	Bayburt
Bayburt Köftesi	Kızartma	Bayburt
Çaşur Köftesi	Kızartma	Bayburt
Hünkâr Köfte	Fırında pişirme	Giresun
Mantarlı Köfte	Kızartma	Giresun
Sarımsaklı Köfte	Haşlama	Batman
Mısır Köftesi	Kızartma	Giresun
Fındıklı Köfte	Fırında Pişirme	Giresun
Topalak	Salçalı Suda Pişirme	Samsun
Hırtlama Köfte	Kızartma	Trabzon
Ekşili Köfte	Salçalı suda pişirme	Karabük
Mengen Köftesi	Izgara	Bolu
Düzce Köftesi	Fırında Pişirme	Bolu

Kaynak: (Emir, 2007:39-44.; Akın, 2014:63-65.; Önal, 2013:46; Gürsoy, 2008:106,209,192,161,210, 287,139; Halaç, 2011:41)'den derlenmiştir.

Tablo 20' deki bilgilere göre Karadeniz mutfağında bir önceki tablolara nispeten, sebze köftelerinin ağırlıkta olduğu ve deniz ürünlerinden köfte çeşitlerinin olduğu görülmektedir. Bulgur yine köftelerde kullanılmakta ancak daha önceki bölgelerdeki gibi yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Karadeniz mutfağında pişirme

yöntemi olarak ise kızartma tekniğinin ön planda olduğu görülmektedir. Bölge mutfağını simgeleyen fındık, hamsi, balık ve mısır gibi ürünlerden elde ettikleri köfte çeşitleri bölge mutfağına zenginlik katmaktadır.

Tablo 21: Akdeniz Bölgesi Mutfağı Köfteleri

Köftenin Adı	Pişirme Yöntemi	Ait Olduğu İl
Mortadella	Salçalı suda pişirme	Hatay
Kemmünlü Köfte/ Kimyonlu Köfte	Salçalı suda pişirme	Hatay
Darbalı Bastırma	Salçalı suda pişirme	Hatay
Oruk	Kızartma	Hatay
Ekşi Aşı	Salçalı suda pişirme	Hatay
Yoğurt Aşı	Haşlama	Hatay
Patatesli Köfte	Yoğurma	Hatay
Deli Köftesi	Yoğurma	Hatay
Cevizli Havan Köftesi	Yoğurma	Hatay
Topalak	Salçalı suda pişirme	Mersin
Analı kızlı	Salçalı suda pişirme	Mersin
İçli köfte	Kızartma/ Haşlama	Akdeniz Bölgesi
Tahinli Köfte	Yoğurma	Mersin
Batırık	Yoğurma	Akdeniz Bölgesi
Yoğurtlu Sıkma Köfte	Yoğurma	Mersin
Kıbbısini (Tepside Köfte)	Fırında pişirme	Adana
Simit Köfte	Yoğurma	Adana
Yuvalak	Salçalı suda pişirme	Antalya
Isparta Şiş Köfte	Izgara	Isparta
Pişi Köfte	Izgara/ kızartma	Isparta
Topalak	Salçalı suda pişirme	Isparta
Maraş Köftesi	Fırında pişirme	Kahramanmaraş
Araroz Köfte	Fırında Pişirme	Kahramanmaraş
Gamzeli Köfte	Yoğurma	Kahramanmaraş
Sömelek Köfte	Haşlama	Kahramanmaraş
Köfte Bezdirme	Kızartma	Kahramanmaraş
Kallili Köfte	Suyuyla pişirme	Kahramanmaraş
Tahıldak Köfte	Haşlama	Kahramanmaraş
Mercimek Köfte	Yoğurma	Osmaniye
Fellah Köfte	Haşlama	Adana
Fıstıklı Köfte	Haşlama/ Kızartma	Adana
Sini Köfte	Fırında kızartma	Adana

Kaynak: **(**Şahin, 2012:27,29,37,46,52,55,60,61; Okyay, 2013:53, 57,99,125,161; Şengül ve diğerleri, 2015:105,106,107)'den derlenmiştir.

Akdeniz mutfağı köftelerinin listelendiği tablo 21 incelendiğinde; bulgur ve bakliyat ile yapılan köftelerin ön planda olduğu görülmektedir. Bu bölge mutfaklarında bulgur ve etin karışımı ile elde edilen yemek sayısı oldukça fazladır. Akdeniz Bölgesi; Doğu Akdeniz ve Batı Akdeniz bölgelerindeki iller olarak ikiye ayrılmakta ve bu iki bölge ayrımı yemek çeşitliliğine zenginlik yaratmakla birlikte bazı farklılıklara da yol açmaktadır. Batı Akdeniz'de yer alan Antalya, Isparta ve Burdur' da köfteler daha tahıl ağırlıklı olup, köfteler biraz daha hamur yemeğine yakın ve oldukça doyurucudurlar. Doğu Akdeniz'de yer alan; Adana, Mersin, Osmaniye, Hatay ve Kahramanmaraş'ın köfte çeşitliliğinde Güneydoğu Anadolu ve Arap mutfağı etkisi görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2016:92).

Tablo 22: Marmara Bölgesi Mutfağı Köfteleri

Köftenin Adı	Pişirme Yöntemi	Ait Olduğu İl
Concola Köfte	Fırında pişirme	Bursa
Sulu Concola Köftesi	Salçalı suda pişirme	Bursa
Yamrulu Yumrulu (Un Köftesi)	Kızartma	Bursa
Kırklareli Köftesi	Izgara	Kırklareli
Keser Köfte	Kavurna	Kırklareli
Sulu Köfte	Salçalı suda pişirme	Kırklareli
Saklı Köfte	Salçalı suda pişirme	Kırklareli
Köfte Yahnisi	Salçalı suda pişirme	Kırklareli
Güvercin Buğu Köfte	Kızartma	Bursa
Havyar Köftesi	Kızartma	Bursa
Un Köftesi	Haşlama	Bursa
Pideli Köfte	Izgara	Bursa
Hasanpaşa Köftesi	Fırında pişirme	İstanbul
Kadınbudu Köfte	Kızartma	İstanbul
Tekirdağ Köftesi	Izgara	Tekirdağ
Pabuç Köftesi	Izgara	Tekirdağ
Sulu Köfte	Salçalı suda pişirme	Tekirdağ
Şarköy Köftesi	Izgara	Tekirdağ
Edirne Köftesi	Izgara	Edirne
Yalova Köftesi	Izgara	Yalova
Çetme Köfte	Kızartma	Yalova
Parmak Köftesi	Kızartma	Bilecik
Islama Köfte	Izgara	Sakarya

Kaynak: (Çakır, 2010:37,38,41; Gedik ve Kondakçı, 2019:199,207,208,222; Menteşe ve Menteşe, 2014:111,183,197; Güzelsoy, 2010:58,86,94; Gürsoy, 2008:115, 116,224, 236,99,225, 264)'den derlenmiştir.

Tablo 22'deki bilgilere bakıldığında, Marmara bölgesinde yapılan ve tüketilen köftelerin et ağırlıklı köfteler olduğu ve ızgara pişirme yönteminin sıklıkla tercih edildiği görülmektedir. Bölgede küçükbaş hayvan üretiminin yaygın olması et kalitesine etki etmekte olup köftelerin lezzet kalitesini arttırmaktadır. Bu bölgedeki göçmen halkın köfte çeşitliliğine etkisi oldukça fazladır. Göçmen mübadelesi ile göç etmiş göçmenlerin Marmara bölgesi mutfağına etkisi oldukça fazladır.

Tablo 23: Ege Bölgesi Mutfağı Köfteleri

Köftenin Adı	Pişirme Yöntemi	Ait Olduğu İl
Çullama Köfte	Kızartma	Afyonkarahisar
Göce Köttüsü	Haşlama	Afyonkarahisar
Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte	Haşlama	Afyonkarahisar
Kütahya Usulü Tarhanalı Köfte	Sosuyla pişirme	Kütahya
Pırasa Köftesi	Kızartma	İzmir
İzmir Köfte	Fırında pişirme	İzmir
Girit Köftesi	Kızartma	İzmir
Yuvarlama	Salçalı suda pişirme	Ege Bölgesi
Salihli Odun Köftesi	Izgara	Manisa
Çine Köfte	Izgara	Aydın
Etli Topca	Salçalı suda pişirme	Denizli
Topalak Aşı	Salçalı suda pişirme	Denizli
Dövme Köfte	Kızartma/ Fırında pişirme	Muğla
Ekşili Köfte	Salçalı suda pişirme	Muğla
Izgara Köfte	Izgara	Muğla
Terbiyeli Köfte	Sosuyla pişirme	Muğla
Beyaz Salçalı Köfte	Sosuyla pişirme	Aydın
Salçalı Köfte	Salçalı suda pişirme	Aydın
Arpacık Soğan Köftesi	Salçalı suda pişirme	İzmir
Baharatlı Sucuk Köfte	Izgara/ kızartma	İzmir
Mücmeri Köfte	Kızartma	İzmir
İzmir Sini Köftesi	Fırında Pişirme	İzmir
Yuvalaça	Kızartma	İzmir
Bergama Köfte	Izgara	İzmir
Kuru Köfte	Kızartma	Kütahya
Valigülü Köftesi	Haşlama	Kütahya

Kalbur Köftesi	Kızartma	Kütahya
Manisa Usulü Izgara Köfte	Izgara	Manisa
Naz Köfte	Izgara	Manisa
İrmik Köftesi	Haşlama	Manisa
Şiş Köfte	Izgara	Manisa
Datça Badem Köftesi	Kızartma	Manisa
Milas Köftesi	Izgara	Manisa
Top Top Köfte	Kızartma	Manisa
Ebem Köftesi	Kızartma	Uşak
Pirinçli Köfte	Sosuyla pişirme	Uşak
Et Köftesi	Izgara/ kızartma	Uşak

Kaynakça: (Gümüş, 2009:104,109,113,119,130,132; Şanlıdağ ve Tokat, 2015:246,247,252,263; Şengül ve Diğerleri, 2015:88,89; Gürsoy, 2008:106,107,148)'den derlenmiştir.

Tablo 23'e göre Ege Bölgesi; İç Anadolu Bölgesi ve Doğu bölgesi ile karşılaştırıldığında bulgur ve bakliyatlı köfte tüketimi oldukça azdır. Bu mutfak ızgara ve kızartma ağırlıklı olup ilgili literatür doğrultusunda Ege bölgesinin ot, mantar gibi kendi coğrafyasına ait ürünleri ile hazırlanmış bir köfte reçetesine rastlanmamıştır. Ege bölgesinin genel bir özelliği olan sağlıklı ve hafif bir mutfak oluşu, yine köftelerde de geçerlidir. Genellikle kızartmalar zeytinyağıyla yapılmaktadır ve iç yağı, kuyruk yağı gibi hayvansal yağlar da köfte yapımında tercih edilmektedir.

1.7.1. Ege Bölgesi Coğrafi İşaretli Köfteler

Ege bölgesi farklı medeniyetlere ve kültürlere ev sahipliği ile bilinen bir coğrafyadır. Bu bölgedeki kültürel çeşitlilik kültürel bir zenginliğe sebep olmuş ve bu zenginlik mutfak kültürüne önemli katkılar sağlamıştır (Akyol, 2018:241). Ege bölgesi illeri Ege bölgesi (Manisa, İzmir, Aydın, Muğla) ve İç Batı Anadolu (Afyonkarahisar, Uşak, Kütahya) olarak iki bölüme ayrılmaktadır. Bu iki bölüm temelinde bazı farklılıklar barındırdığı kadar temel benzerliklere de sahiptir. Örneğin Ege bölgesindeki ortak yemekler keşkek ve tarhana çorbasıdır. Gündelik yaşamda ve özel günlerde bu iki yemeğin tüm Ege bölgesinde vazgeçilmez bir yeri vardır (Akyol, 2018:43). Farklılıklara örnek olarak ise ilk olarak düğün yemeklerinde zeytinyağı

kullanımından bahsedebiliriz. Çınar ve Sormaz (2010) yaptıkları "Geçiş Dönemleri Yöresel Mutfak Kültürü: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma" adlı çalışmada Ege'nin kıyı illerinde düğün yemeklerinde zeytinyağı yaygın olarak kullanırken iç kesimde zeytinyağı kullanımının pek yaygın olmadığını belirtmişlerdir Ege bölgesinde denize kıyısı olan illerde zeytinyağlılar ve ot yemekleri hakimken bölgenin iç kesimlerinde hamur işi ve bakliyat ağırlıklı bir beslenme hakimdir. Bu durum pişirme yöntemlerinde bazı farklılıklara sebep olmaktadır. Kıyı illerde buharda pişirme, haşlama ve kavurma gibi hafif pişirme yöntemleri tercih edilirken iç kesimde bulunan illerde ocakta pişirme, kızartma, kavurma gibi pişirme yöntemleri tercih edilmektedir (Özdoğan, 2016:192). Çalışmanın bu bölümünde Ege bölgesinin coğrafi işaretli köfteleri incelenecek ve değerlendirmeler yapılacaktır.

Tablo 24: Ege Bölgesi Coğrafi İşaret Tescilli Köfteler

Coğrafi işaretin adı	İl
1. Afyonkarahisar Göce Köftesi	**Afyonkarahisar**
2. Afyonkarahisar Çullama Köfte	
3. Dinar Taptama Köfte	
4. Emirdağ Dolgulu Köftesi	
5. Çine Köftesi	**Aydın**
6. Aydın Yuvarlaması	
7. Tire Şiş Köfte	**İzmir**
8. Ödemiş Köftesi	
9. Bergama Köfte	
10. Akhisar Köfte	**Manisa**
11. Salihli Odun Köfte	
12. Milas Ekşili Köfte	**Muğla**
13. Muğla Köftesi	

Kaynak: (Türk Patent, 2023d)'den derlenmiştir.

Tablo 24 incelendiğinde toplam 13 adet coğrafi işaretli köfte olduğu görülmektedir. En çok coğrafi işaretli köfte 4 adet tescilli köftesi ile Afyonkarahisar'a aittir. Denizli, Uşak ve Kütahya'da tescilli köfte bulunmamaktadır. Manisa, Muğla ve Aydın'da ise her birinde 2 adet tescilli köfte bulunmaktadır. İzmir ile özdeşlemiş İzmir köftenin henüz tescillenmemesi ve buna dair bir tescil

başvurusunun bulunmaması eleştirilebilecek önemli noktalardan biridir. Ayrıca İzmir Karaburun taraflarında uzun yıllardır bir gelenek haline gelmiş "Öküz Köftesi" veya "Öküz Köftüsü" olarak adlandırılan köftenin de henüz tescillenmediği ve tescil başvuru yapılmadığı görülmektedir. Tablo 9'a geri dönüldüğünde ise Ege Bölgesinde coğrafi işaret tescil süreci devam eden yemekler arasında herhangi bir köfte yemeği bulunmamaktadır.

a) Afyonkarahisar Göce Köftesi

Afyonkarahisar Göce Köftesi, adını ana malzemesinden almış bir yemektir. Yemeğin temel malzemeleri; Düğü (ince bulgur) ve ismini aldığı ana malzemesi göce (dövülmüş buğday), soğan, yumurta, un, su ve tuzdan elde edilen köftelerin haşlanıp üzerine sarımsaklı yoğurt, pul biber, salça ve tereyağından elde edilen sosun dökülüp servis edildiği, sıcak ve soğuk olarak da tüketilebilen bir yemektir. Köftelerin şekli ortası basık yuvarlak düğme şeklinde çapı yaklaşık 1,5 cm olacak şekilde hazırlanmalıdır. Afyonkarahisar Belediyesi tarafından tescili alınmış olan köfte 15.11.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2022e).

Şekil 7: Afyonkarahisar Göce Köftesi



Kaynak: Türk Patent (2022e).

b) Afyonkarahisar Çullama Köfte

Afyonkarahisar Çullama Köfte, adında "çullama" olarak bahsedilen köftelerin kızartılması sonrasında dış yüzeyinde oluşan saçaklar sebebi ile ismini almaktadır. Yemeğin temel malzemeleri; kıyma, ince bulgur, yumurta, karbonat ve un 'dur. Kıyma ve ince bulgur yoğurulduktan sonra elde edilen iç harcın 5 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında oval şekilde şekillendirildikten sonra köfteler haşlanır. Haşlanan köfteler una ve yumurtaya bulandıktan sonra kızgın tavaya atılarak kızartılır. Kızartma yağıyla ilgili akademik bir çalışmada geçen önemli bir detay haşhaş yağı

ile kızartılması gerekliliğidir (Kızıldemir,2019:655). Kızartılan köfteler ardından servis edilmektedir. Afyonkarahisar Belediyesi tarafından tescili alınmış olan köfte 17.03.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2022f).

Şekil 8: Afyonkarahisar Çullama Köfte



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022f)

c) Dinar Taptama Köfte

Dinar Taptama/Taplama Köfte, adını köftenin avuç içerisinde şekil verilirken çıkardığı sesten almıştır. Yemeğin temel malzemeleri; yarım yağlı dana kıyma, köftelik ince bulgur, kuru soğan, yumurta, soğan, buğday unu, sarımsak, tuz, karabiber ve pul biberdir. Hazırlanan köfte harcı yaklaşık 8 cm çapında ve 1 cm kalınlığında oval şekilde şekillendirildikten sonra kızgın yağda kızartılır veya sac üzerinde odun ateşiyle pişirilir. Sıcak veya soğuk bir şekilde tüketilebilmektedir. Dinar Taptama Köfte, Dinar Belediyesi tarafından başvurusu yapılmış olup 06.06.2022 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2022g).

Şekil 9: Dinar Taptama Köfte



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022g)

d) Emirdağ Dolgulu Köftesi

Emirdağ Dolgulu Köftesi, geçmişi eskiye dayanan günlük öğünlerde ve bunun yanı sıra davetlerde de tercih edilen bir yemektir. Yemeğin temel malzemeleri; orta yağlı dana veya koyun kıyması, kuyruk yağı, düğür olarak adlandırılan ince bulgur, kuru soğan, yumurta, tuz, karabiber, toz biber, pul biber ve maydanozdan oluşmaktadır. Kıyma ve ince bulgurun yoğurulması ile dış kaplama hazırlanmakta, kuyruk yağı, soğan, maydanoz ve diğer baharatlar ile de iç harç hazırlanmaktadır. Ardından içli köfte mantığı gibi içi doldurulan ancak yuvarlak şekil verilen köfteler suda haşlanmaktadır. Tercihe bağlı olarak üzerine salçalı tereyağlı sos dökülmektedir. Emirdağ Dolgulu Köfte, Emirdağ Belediyesi tarafından tescil başvurusu yapılmış olup 26.05.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2022h).

Şekil 10: Emirdağ Dolgulu Köftesi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022h)

e) Çine Köftesi

Çine Köftesi, Çine ilçesinde üretilen meralarda yetiştirilen, beslenmesinde silaj ve şeker pancarı küspesi kullanılmayan, 1-1,5 yaş Alaca, Esmer ve Simental ırkı erkek sığırların kaburga veya kol etlerinin kullanılması ile elde edilen kıyma ve kendine has üretim metodu olan bir yemektir. Yemeğin ana malzemeleri; kıyma, hayvan iç yağı, soğan, tuz ve kimyondur. Etin kıyma makinesinde 0 numara ince taraktan kıyılması gerekmektedir. Köfteye şeklinin yalnızca el ile verilmesi yemekteki önemli bir hususdur. Eni 3-3,5 cm boyu 5-5,5 cm olacak şekilde hazırlanan köfteler mangal kömürü üzerinde pişirilmektedir. Çine Belediyesi tarafından tescil başvuru yapılmış olup 29.11.2018 yılında mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2022i).

Şekil 11: Çine Köftesi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022i)

f) Aydın Yuvarlaması

Aydın Yuvarlaması, yörede düğün yemeği olarak özdeşleşmiş sulu bir köfte yemeğidir. Aydın yuvarlamasının temel malzemeleri; dana kıyma, yumurta, karabiber, kuru soğan, özel amaçlı buğday unu, salça ve haşlanmış nohuttur. Köftenin yapımında ilk olarak kıyma, yumurta, kuru soğan ve baharatlar ile bir karışım elde edilir. Ardından 2-4 cm aralığında iki ucu ince olacak şekilde şekillendirilmiş olan köfteler kızgın yağda kızartılıp bir kenara alınır. Kızartma esnasında mutlaka Aydın Memecik Zeytinyağı kullanılması gerekmektedir. Bu köftenin temel özelliklerinden bir tanesi kızartıldıktan sonra kurutulup uygun ambalajlarda +4 derecede 6 ay boyunca saklanabilmesidir. Anında tüketim için ise kızartılan köfteler salçalı nohutlu hazırlanan suyun içerisine bırakılarak bir süre daha birlikte pişirilmektedir. Köfteler ve yemeğin suyu özdeşleştikten sonra soslanmış haldeki köfteler üzerine sade veya sarımsaklı süzme yoğurt dökülerek servis edilir. Servisinde el ile koparılmış maydanoz ve eritilmiş tereyağı kullanılmaktadır (Türkpatent, 2023f).

Şekil 12: Aydın Yuvarlaması



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2023f)

g) Tire Şiş Köfte

Tire Şiş Köfte, geçmişi 1900'lü yıllara dayanan İzmir'in Tire ilçesinde ortaya çıkmış ve yalnızca belirli coğrafi sınır içerisinde yapılan bir yemektir. Yemeğin ana malzemeleri; kıyma, un ve tuzdur. Kıyma elde edilecek etlerde yağ oranı en fazla %20 oranında olması ve mutlaka dana veya sığır etinden olmalıdır. Et kıyma haline gelmeden önce %2 oranında tuzlanır. Tercihen de %2 oranında un ilave edilir. Tuzlanan et 3 veya 3,5'luk kıyma süzgecinden 2 kez geçirilmektedir. 16-24 saat dinlendirilen kıymalar, ince uzun köfte haline getirilir ve şişlere dizilir. Şişlere dizilen köfteler mangal üzerinde tütsülenerek ön pişirmeden geçirilmektedir. Ön pişirilmeden geçirilen köfteler iki şekilde tüketiciye sunulmaktadır. İlki ön pişirmeden geçirilen köfteler vakumlanarak yarı mamul şekilde tüketiciye sunulur. Bir diğer sunulma yöntemi ise bakır tavalarda tereyağı ile pişirilmesidir. Sade tereyağlı olarak servis edildiği gibi tereyağlı domatesli ve tereyağlı domatesli yoğurtlu şekilde de servis edilmektedir. Tercihe bağlı olarak kıyılmış maydanozda ilave edilebilmektedir. Tire Şiş Köfte, Tire Ticaret Odası tarafından tescil başvurusu yapılmış olup 12.02.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2022j).

Şekil 13: Tire Şiş Köfte



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022j).

h) Ödemiş Köftesi

Ödemiş köfte, kendine has pişirme tekniği ve ürüne has et kullanımı ile yöre ile ün bağı bulunan bir yemektir. Ödemiş Köftesi, dana veya doğurmamış düve etinden elde edilen kıyma ile yapılmış silindir şekli verilmiş çiğ iken 14-15 cm piştiğinde ise 9-11 cm uzunluğunda olan köftedir. Ödemiş köftesinde kullanılan etler Ödemiş ve çevresinde yetişen hayvanlardan elde edilmektedir. Ödemiş Köftenin temel malzemeleri; dana veya düve eti, irmik, tuz, kimyon, karabiber ve kekiktir. Tüm malzemeler homojen hale getirildikten sonra makineden silindir şeklinde köfteler çıkarılmaktadır. 8-12 saat dinlendirilen köfteler odun kömürü ile yanan ızgarada normal ateşte pişirilmektedir. Sunuma hazır olan köfteler dikey ve dikdörtgen şekilde dilimlenmiş ekmeklere eritilmiş tereyağı ve acı olmayan kırmızı toz biberden elde edilmiş sosa bandırılması ile ekmeğin üzerinde servis edilmektedir. Bir porsiyonda (7 adet) köfte bulunmaktadır. Tercihe bağlı olarak servis tabağında bakır tavada eritilmiş tereyağında, diriliğini kaybettirmeden pişirilmiş 3-4 dilim domates, 1 adet közlenmiş biber ve kıyılmış maydanoz da eklenebilir. Ödemiş ticaret odası tarafından tescil başvurusu yapılmış olan Ödemiş Köftesi, 12.04.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2022k).

Şekil 14: Ödemiş Köftesi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022k)

i) Bergama Köftesi

Bergama Köftesi, meşe odunu ateşinde oluklu ızgarada pişirilen bir köfte çeşididir. Bergama köftenin içerisinde et olarak dana eti kullanılmakta ve %30 kaburga %30 ön kol %20 boyun ve %20 but eti içermektedir. Köftede etin kendi yağı kullanılmaktadır. Bu sebeple hafif sulu ve yumuşak bir köfte olduğu belirtilmektedir. Et dışında; irmik altı sarı un, kimyon ve tuz kullanılmaktadır. Köfte şekil olarak oval veya kare şeklinde her biri 30 gram olacak şekilde hazırlanmaktadır. Bir porsiyonda (5 adet) köfte bulunmaktadır. Söğüş soğan, domates, maydanoz ve sivri biber ile servis edilmektedir. Bergama Köftesinin tescil başvurusu Bergama Ticaret Odası tarafından yapılmış olup 08.12.2023 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent, 2023g).

Şekil 15: Bergama Köftesi



Kaynak: **(**Visit İzmir, 2023)

j) Akhisar Köfte

Akhisar Köfte, Alaca dana etinin köfte hamuru olarak işlenmesi ile edilen bir köfte çeşididir. Etler; %50 kaburga, %20 boyun, %20 ön kol ve %10 darp yağı olmalıdır. Et ele alındığında ele yağ bulaşmaması gerekmektedir. Yemeğin ana malzemeleri; Alaca dana eti, tuz ve Karacabey Soğanıdır. Tüm malzemeler kıyma makinesine atılarak çekilir. Makineden alınan kıyma harcı homojen hale gelip sertleşene kadar yoğurulur. Ardından dinlenmeye bırakılır. Dinlendirme sonrası dört parmağın izi belli olacak şekilde ortalama boyu 7 cm, eni 2,5 cm büyüklüğünde şekillendirilen köfteler ızgarada pişirilmektedir. Porsiyonda (6 adet) köfte bulunmaktadır. Köftenin tescili için Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından başvurusu yapılmış olup 09.01.2018 tarihinde tescillenmiştir (Türkpatent,2022l).

Şekil 16: Akhisar Köfte



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022l).

k) Salihli Odun Köfte

Salihli Odun Köfte, Balkan harbi sırasında Bulgaristan'dan Salihli'ye göç eden göçmen ailelerin geçimlerini sağlayabilmek adına Pazarcık'ta öğrendikleri köftecilik mesleğini, yeni memleketi olarak benimsedikleri Salihli'de de denemeye karar vermeleri ile ortaya çıkmış bir yemektir. Metal şişlere batırıp odun ateşi üzerinde pişirilen köftelerin lezzetinin kısa zamanda methinin duyulması ile ün kazanmış olan köfte odun ateşinde pişmesinden esinlenerek "odun köfte" şeklinde adlandırılmış olup Salihli ile özdeşleştirilmiştir.

Salihli Odun Köftesinin eti 3 aylık ila 1 yaş arasında olan erkek kıvırcık kuzudan elde edilmekte olup etin %35 oranında kaburga, %47 oranında but ve %18 oranında böbrek yatağından elde edilmesi gerekmektedir. Ette eti kendi yağına ilaveten köfte karışımının %10'u civarında kuyruk yağı eklenmektedir. Etler

hazırlandıktan sonra kıyma haline getirilir ve kıyma az miktarda un ve tuz eklenip yoğurulur. Yoğurulan kıyma 1 saat dinlendirildikten sonra en kısa sürede elle şekillendirilir. Kıyma, özel şişlerin etrafına elle sıvanarak yapılmalı ve eller muhakkak ıslak olmalıdır. Şekillendirilen köfteler Salihli civarında yetişen meşe odunda pişirilmektedir. Pişirmede meşe odunu hariç hiçbir materyal kullanılmamaktadır. Sunumunda masaya şişler ile getirilen köfteler tabağa konulurken müşteri önünde şişten çıkarılmaktadır. Sunumunda tercihe bağlı pişmiş domates, közlenmiş biber ve kıyılmış maydanoz kullanılmaktadır (Türkpatent,2022m).

Şekil 17: Salihli Odun Köfte



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022m)

l) Milas Ekşili Köfte

Milas Ekşili Köfte, Milas çevresinde düğün, sünnet ve mevlitlerde sıklıkla yapılıp tüketilen geleneksel bir yemektir. Odun ateşinde pişmesi esastır. Yemeğin temel malzemeleri; kıyma, yumurta, nohut, salça, soğan, sarımsak, un, limon ve maydanozdur (Emir,2016). Köftenin harcında; kıyma, un, soğan, tuz ve karabiber kullanılmaktadır. Ardından bu kıyma harcı un serpilmiş bir tepsi üzerinde minik toplar haline getirilir. Ayrı bir tencerede yağ, soğan ve salça kavrulur. Sosun içerisine nohutlar atılır ve üzerine geçecek kadar su eklendikten sonra kaynayana odun ateşinde pişirilmektedir. Ayrı bir tavada köfteler kızartılır ve tencerede yemek suyu kaynadıktan sonra köfteler tencerenin içerisine atılıp özdeşleşene kadar pişirilir. Yemeğin altının kapatılmasına kısa bir süre kala limon suyu ve ezilmiş sarımsaklar ile bir taşım daha kaynatılır. Odun ateşinden alındıktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz konularak servis edilmektedir (Atabey,2020). Milas Ekşili Köftenin tescil

başvurusu Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılmış olup 20.08.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent,2022n).

Şekil 18: Milas Ekşili Köfte



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022n)

m) Muğla Köftesi

Muğla Köftesi, Muğla ili merkez ve çevre illerde üretilen ineklerin etlerinden yapılmaktadır. Bu özelliği ile coğrafi sınır ile arasında bağ bulunmaktadır. İnek etinin kullanılma sebebi; dana etine göre oldukça yumuşak ve ağızda dağılır yapıda olmasıdır. Yemeğin ana malzemeleri; inek etinden elde edilen kıyma, gömlek yağı ve yalnızca tuzdur. Kıyma harcı yoğurulduktan sonra şekillendirilerek ızgarada dışı yanmayacak şekilde pişirilmektedir. Tercihe bağlı olarak üzerine karabiber ve kimyon serpilerek tüketilebilen köfte çeşididir. Sunumunda acısı giderilmiş soğan, maydanoz, ızgarada pişirilen domates ve kızartılmış yağlı ekmek kullanılmaktadır. Muğla Köftesinin tescil başvurusu Muğla Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılmış olup 17.04.2018 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türkpatent,2022ö).

Şekil 19: Muğla Köftesi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022ö)

Ege bölgesindeki tescilli köfteler incelendiğinde Afyonkarahisar'ın tüm köftelerinin et ve bakliyat karışımı ile veya yalnızca bakliyat ile elde edildiği, Aydın ve Manisa'daki köftelerin yalnızca et ve bir miktar baharat ile elde edildiği Muğla, Kütahya ve İzmir'de ise hem et ve bakliyat hem de yalnızca et ile yapılan köfte çeşitlerinin olduğunu söyleyebiliriz. Denizli ve Uşak'ta ise tekrardan tescilli köfte çeşidi bulunmadığını belirtmek gerekir. Bölgede yemekli düğünler önemli bir yer teşkil etmekte ve bu düğünlerde köfteli yemeklere yer verilmesi bölge gastronomisindeki yeri hakkında olumlu bir izlenim yaratmaktadır.

Dünya mutfaklarına kıyasla en çok köfte çeşidinin bulunduğu Türkiye'de köfteler ile ilgili literatürde önemli ölçüde eksiklik bulunmaktadır. İnternet ortamında veri tabanları taratıldığında ise durum çok daha kötü olup, mutfak kültürü ve köfteleri kapsayan neredeyse hiç çalışma bulunmamaktadır. Literatürde köfte kavramı ile ilgili önemli bir boşluk olduğu tespit edilmiştir. Türkiye'de köftenin neredeyse tüm bölgelerde yoğun bir şekilde tüketildiği ancak Güney Doğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgesinde köftenin her çeşidine yönelik onlarca tarif olduğu görülmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015:84). Köfte yemeklerinin; eti bereketlendirmek için, arta kalan eti değerlendirmek için, eti parça olarak tüketemeyen bireyler için veya lezzet yönünden kısmen eksik ürünleri lezzetlendirmek için yapılan bir yemek çeşidi olduğu ulaşılan bilgiler arasındadır (Şavkay,2005:195). Köfte çeşitlerinin yine coğrafyaya göre şekillendiği, göçlerden ve toplumsal olaylardan etkilendiği yine ulaşılan diğer sonuçlardan biridir (Kahraman ve diğerleri, 2017:232). Ege bölgesinde sebzeli köfte çeşitlerinin az olması, yöreye ait otlar ve mantarlar ile yapılan bir köfte çeşidine rastlanmaması Ege bölgesi mutfağı açısından eksiklik olarak görülmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
COĞRAFİ İŞARETLİ KÖFTELERİN BÖLGE GASTRONOMİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ: EGE BÖLGESİ ÖRNEĞİ

2.1. ARAŞTIRMA

Bu çalışmada; Ege bölgesindeki coğrafi işaretli köftelerin bölge gastronomisindeki yeri ve önemi araştırılıp analiz edilmiştir. Çalışmanın araştırma soruları şunlardır;

- Coğrafi işaretli köftelerin bölge gastronomisindeki yeri ve önemi nedir?
- Tescil sonrası coğrafi işaretli köftelerin bilinirliği ne yönde artmıştır?
- Coğrafi işaretli köfteyi tescil ettiren kurumların tescilli köfteyle ilgili yaptıkları çalışmalar nelerdir?

Bu kısımda araştırmanın amaç, önem ve kapsam, yöntem, örneklem sınırlılıkları, veri toplama süreci, geçerlilik, güvenilirlik ile analiz kısmı yer almaktadır.

2.1.1. Araştırmanın Amacı, Önemi ve Kapsamı

Araştırmanın amacı; Ege Bölgesindeki coğrafi işaret tescilli köftelerin, bölge gastronomisindeki yeri ve öneminin incelenmesi ve coğrafi işaretli ürünün tescillenmesinin tescil sonrasında nasıl bir etki yarattığının araştırılmasıdır.

Bu çalışma, Ege bölgesi illerinin mutfak kültürünün tanıtımına katkı sağlayabilmek adına önem taşımaktadır. Ege bölgesi mutfak kültürüne farklı bir perspektiften yeni bir bakış açısı kazandırabilir. Ayrıca bundan sonraki süreçte coğrafi işaretli ürün tescil ettirecek kurum ve kuruluşlara rehber ve süreci yönetebilmelerine adına yardımcı olabilir. Ege bölgesine yönelik coğrafi işaret tescilli köfteleri ele alan bir çalışmaya rastlanmadığından bu çalışma önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışma sonuçlarının turizm literatürüne ve sektör temsilcilerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırma, Ege Bölgesindeki coğrafi işaretli köfteleri tescil ettiren kurum ve kuruluşlarda söz konusu coğrafi işaretli köfte ile ilgili süreci yönetmiş, katkı

sağlamış ve coğrafi işaretleme konusunda yetkinliğe sahip kişilerin görüşlerini kapsamaktadır.

2.1.2. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma; yirminci yüzyılın başlarında ortaya çıkmış bir araştırma yöntemidir. Nitel araştırma yönteminin ivme kazandığı dönem ise 1970'li yıllar yani yirminci yüzyılın sonlarına karşılık gelmektedir (Karadağ, 2023: 24). Nitel araştırma; doğal olguları belirleme amacıyla kullanılması sebebiyle 'doğal araştırma' içerisinde öznel görüşleri barındırması nedeniyle 'yorumlayıcı araştırma' ve sınırları belirlenmiş bir alanda bir konu üzerinde derinlemesine araştırma yapılması nedeniyle 'alan araştırması' şeklinde çeşitli adlandırılmalarla da ifade edilebilmektedir (Baltacı ,2019: 369). Nitel araştırma ile ilgili Yıldırım ve Şimşek (2018) ise gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı bir araştırma türü olduğunu ifade etmektedirler. Nitel araştırmada araştırmacı, elde ettiği bulguları gerçekliğini ve bütünlüğünü bozmadan kendi bağlamında analiz edip yorumlamaktadır (Altunışık ve diğerleri, 2010:302).

Nitel araştırma yönteminde 4 farklı görüşme tekniği bulunmaktadır. Bunlar; yapılandırılmış, yarı- yapılandırılmış, yapılandırılmamış ve odak grup görüşme tekniklerdir (Yıldırım ve Şimşek, 2008:120). Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Katılımcılar ile yüz yüze görüşme sağlanmış olup görüşmeler görüşme formu yardımı ile sorulmuştur. Görüşme formu Ek 1'de verilmiştir. Görüşmeler esnasında cevaplar ses kayıt cihazına kaydedilmiştir. Ses kaydına alınan bilgiler bilgisayar ortamında yazılı hale getirilmiştir.

Çalışma ve soru formunun alt başlıkları şunlardır;

a) Katılımcıların Coğrafi İşaretli Köftesi Bulunan Şehrin Mutfak Kültürü Hakkındaki İfadeleri,
b) Coğrafi İşaret Tescilli Köftesi Şehirde Tescilli Köfte/ Köftelerin Mutfak Kültüründeki Yeri,
c) Ulusal ve Uluslararası Tescilli Köftelerin Bilinirliliği,
d) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tescil Süreci,

e) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Köken Geçmişi,
f) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin İl/İlçe/Bölgeye Olan Katkısı,
g) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tanıtımına Katkı Sağlayan Tutundurma Araçları,
h) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ulusal ve Uluslararası Pazarlanmasına Katkı Sağlayan Organizasyonlar ve Etkinlikler,
i) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ayırt Edici Özellikleri,
j) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketiciye Sunulduğu Yiyecek İçecek İşletmeleri,
k) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketildiği Özel Günler ve Ritüeller,
l) Coğrafi İşaret Tescilinin Köftenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisi,
m) Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Bölgenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisi,
n) Coğrafi İşaret Tescilli Köftede Kullanılan Malzemelerin Temini,
o) Katılımcıların Coğrafi İşaret Uygulamasının Uygulanması ve Sonuçları Hakkındaki Görüşleri,

2.1.3. Araştırmanın Örneklemi ve Sınırlılıkları

Araştırmada kasti – amaçlı örneklem kullanılmıştır. Kasti amaçlı örneklemede araştırmacı, örneği oluşturan katılımcıları araştırma problemlerine cevap bulabileceği kişilerden seçmektedir (Bucak ve Yiğit, 2018:179; Coşkun ve diğerleri, 2015:142). Katılımcılar amaçlı örneklem yöntemi kapsamında seçilmiştir. Bu kurum ve kuruluşlar Türk Patent ve Marka Kurumunun https://ci.turkpatent.gov.tr/ adresinde başvuru yapan/ tescil ettiren listesinde yer alan kurum kuruluşlardır. Katılımcılar bu kurumlarda görevli, coğrafi işaretli köftenin tescil sürecinde yer almış kişilerden seçilmiştir. Çalışmaya 20 gönüllü katılımcı katılmıştır. Bu katılımcıların seçilme nedenleri, coğrafi işaretli köftenin tüm tescil sürecinde sürecin içerisine dahil olmaları ve katkı sağlamalarıdır. Katılımcıların isimleri belirtilmeyip "kodlama tekniği" kullanılarak her bir katılımcıya kod verilmiştir. Araştırma esnasında herhangi bir sınırlılık ile karşılaşılmamıştır.

3.1.4. Veri Toplama Yöntemi ve Süreci

Bu araştırmada veri toplamak amacı ile "yarı- yapılandırılmış görüşme" tekniği kullanılmıştır. Bu teknikte; araştırmacı önceden sormayı planladığı soruları içeren bir görüşme formu hazırlamakta ve görüşme esnasında katılımcıya bu sorular yönlendirilmektedir. Araştırmacı yalnızca görüşme formundaki sorular ile sınırlı kalmaz, görüşmenin akışına bağlı olarak yan ve alt sorularla yanıtların detaylandırılmasını sağlayabilmektedir. Araştırmacı akışı kendisi yönlendirmekte olup soruların sıralamasına göre sorma zorunluluğu bulunmamaktadır. Görüşme içerisinde cevabını aldığı farklı bir soruyu sırası geldiğinde tekrardan sormayabilir. (Türnüklü, 2000:547). Bu görüşme tekniği standart ve esnek olması nedeniyle tercih edilmiştir.

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler 25-80 dakika arasında sürmüştür. Görüşmede katılımcılara yöneltilen sorular konu ile ilgili literatürün incelenmesi ve literatürdeki diğer çalışmaların araştırma sorularından yararlanılarak hazırlanmıştır. Araştırma sorularının hazırlanmasının ardından uzman görüşü de alınarak sorular son halini almıştır. Görüşmeler 9 Ocak- 6 Mart 2023 tarihleri arasında yapılmıştır. Görüşme esnasında ses kayıt cihazı kullanılmış, gerekli görüldüğünde notlar alınmıştır.

3.1.5. Verilerin Analizi

Araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi için "içerik analizi" uygulanmıştır. İçerik analizi elde edilen verileri açıklayacak kavram ve ilişkilere ulaşma esasına dayanmaktadır (Selçuk ve diğerleri, 2014:433). Bu yöntem, görüşme verilerinin analizinde sıklıkla tercih edilen bir yöntemdir. İçerik analizinde araştırmacı oluşturduğu temalar doğrultusunda okuyucunun anlayabileceği bir biçimde analiz edip yorumlaması gerekmektedir (Karataş, 2015:74). İçerik analizinde araştırmacının elde ettiği verilerin ilk olarak kavramsallaştırılması ardından elde edilmiş olan verilerin bu kavramlara göre yeniden düzenlenmesi ve verileri açıklayacak temaların oluşturulması içerik analizinin aşamalarıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2016:243). Araştırmanın analiz kısmında bu aşamalardan yararlanılmıştır.

3.1.6. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenirliği

Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenirlik son derece önemli bir konudur. Nitel araştırmalar öznel yargıları da içermesi nedeniyle doğru ve gerçek bilginin sunulup sunulmadığına yönelik bazı endişeleri beraberinde getirmektedir (Türnüklü, 2000: 552). Araştırmalarda geçerlilik ve güvenirlik ile ilgili Guba ve Lincoln (1982) nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenirlikten ziyade inandırıcılığın önemini vurgulamaktadır. Başkale (2016) ise nitel araştırmalarda araştırma verilerini ortaya koyan sayısal verilerin olmaması nedeniyle geçerlilik ve güvenirliği sağlamanın daha zor olduğunu ifade etmektedir. Nitel araştırmalar araştırılan konunun niteliğini ön plana çıkarırken nicel araştırmaların sayısal verileri ön plana çıkardığını belirtmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008:255).

Nitel bir araştırmada bulguların doğruluğunu ortaya koyabilmek adına araştırmacının uygulayabileceği bazı ölçütler bulunmaktadır. Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenirliğin sağlanabilmesi için sekiz kriterin sağlanması gerektiğinden bahsetmiştir. Bu sekiz kriter ise şunlardır; katılım ve sürekli gözlem, uzman incelemesi, çeşitleme, üye kontrolü, 108 olumsuz durum analizi, araştırmacı önyargılarının açıklanması, ayrıntılı betimleme ve akran denetimidir (Creswell ve Miller, 2000). Bu araştırma da geçerlilik ve güvenirlik için "uzman incelemesi" ve "ayrıntılı betimleme" kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda geçerliliği sağlayabilmek adına bir başka görüş ise; elde edilen verilerin toplanıp, kodlanması ve bunların sürekli kontrol edilmesi şeklindedir (Kvale, 1989: 78).

Uzman İncelemesi: "Bu incelemede uzman, araştırmanın deseninden toplanan verileri, bunların analizine ve sonuçların yazınıma kadar olan süreçlere eleştirel bir gözle bakar ve araştırmacıya geri bildirimde bulunur" (Şimşek ve Yıldırım, :279; Başkale, 2016:24) şeklinde tanımlanmaktadır. Bu araştırma da geçerliliğin sağlanabilmesi için uzman incelenmesinden yararlanılmıştır. Araştırmanın deseni, verileri, analizi, sonuçları ve yazımına kadar olan aşamalar hakkında incelemelerde bulunmuş ve tüm bu konular hakkında araştırmacıya geri bildirimde bulunmuştur.

Ayrıntılı Betimleme: Bu strateji nitel araştırmaların geçerlilik ve güvenirliğini arttırmak amacıyla kullanılmaktadır (Yaşar, 2018:67). Ayrıntılı

betimlemeyi Yıldırım ve Şimşek (2021) "Ayrıntılı betimleme ham verinin ortaya çıkan kavram ve temalara göre yeniden düzenlenmiş bir biçimde okuyucuya yorum katmadan ve verinin doğasına mümkün olduğu ölçüde sadık kalınarak aktarılmasıdır" şeklinde tanımlamaktadır. Ayrıntılı betimleme ile okuyucuların çalışmaya olan inançlarının artması hedeflenmektedir (Yıldırım, 2010:86; Roberts ve Priest, 2006:42). Bu araştırmada ayrıntılı betimleme stratejisinden yararlanılmıştır. Elde edilen veriler ayrıntılı betimleme stratejisinin kapsamına uygun bir şekilde temalara ayrıldıktan sonra yorumsuz şekilde betimlenmiştir.

3.2. DEĞERLENDİRME VE BULGULAR

Bu araştırma, Ege bölgesinde yer alan coğrafi işaret tescilli köftesi bulunan 5 il ve 9 ilçede yapılmıştır. Görüşme yapılan kurum/kuruluşlar ilgili belediyeler ve ilgili il/ilçeye bağlı Ticaret ve Sanayi Odalarıdır. Tez çalışmasının örneklem grubunu, coğrafi işaret başvurusu veya tescil işlemleri yapan kurum/kuruluş çalışanları ve bu kurum/kuruluşlara destek veren alanında uzman kişiler oluşturmaktadır. Çalışmada yer alan katılımcıların demografik bilgileri Tablo 25'te verilmektedir.

Tablo 25: Katılımcıların Demografik Özelliklerini Gösteren Kategori

KATILIMCI	İl	Cinsiyet	Yaş	Kurumdaki Deneyimi	Kurumdaki Görevi
K1	Afyonkarahisar	Kadın	40	16	Gastronomi Birimi Sorumlusu
K2	Afyonkarahisar	Kadın	45	20	Proje Uzmanı
K3	Afyonkarahisar	Erkek	46	24	Belediye Kültür Müdürlüğü Sorumlusu
K4	Afyonkarahisar	Erkek	23	4	Basın ve Halkla İlişkiler
K5	Afyonkarahisar	Erkek	53	30	Akademisyen
K6	Afyonkarahisar	Erkek	36	10	Proje Uzmanı
K7	Afyonkarahisar	Erkek	45	20	Gastronomi Birimi Personeli
K8	Aydın	Erkek	46	9	Tarım Kooperatifler Başkanı
K9	Aydın	Kadın	41	18	Gıda Mühendisi

K10	Muğla	Kadın	38	10	Genel Sekreter Yardımcısı
K11	Muğla	Kadın	35	10	Proje Uzmanı
K12	Muğla	Erkek	66	13	Basın Danışmanı
K13	Manisa	Erkek	35	8	Muhasebe
K14	Manisa	Erkek	55	26	Genel Sekreter
K15	Manisa	Erkek	42	13	Genel Sekreter
K16	Manisa	Erkek	34	13	Büro Personeli
K17	İzmir	Erkek	39	9	Oda Sicil Memuru
K18	İzmir	Erkek	45	21	Genel Sekreter
K19	İzmir	Kadın	30	8	İç ve Dış Ticaret
K20	İzmir	Kadın	31	8	Kosgeb Temsilcisi

Tablo 25'te görüldüğü üzere katılımcıların %70'i erkek %30'u kadındır. Araştırmaya katılım sağlayanların 14'ü erkek 6'sı kadındır. Toplam katılımcı sayısının %35'i Afyonkarahisar %10'u Aydın %15'i Manisa ve %20'si İzmir ilinde olmak üzere 20 kişi ile görüşme yapılmıştır. Katılımcıların yaş ortalaması 41'dir. Bu bilgilerden ortaya çıkan sonuç ile katılımcıların orta yaş grubuna ait bireyler olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan katılımcılardan K2 ve K11 kurumlarda doğrudan çalışmayıp tescilleme konusunda kurumların hizmet almış olduğu özel firmalarda danışmanlık hizmeti veren kişilerdir. Katılımcıların kurumdaki deneyimleri en az 4 yıl en fazla 26 yıl arasında değişkenlik göstermektedir. Katılımcıların hepsi coğrafi işaret tescil sürecinde katkısı olan kişilerdir.

Tablo 26: Katılımcılar ile Hakkında Görüşme Yapılmış Olan Köfteler

KATILIMCI	Görüşme Yapılan Köfte/Köfteler
K1	Göce Köfte/ Çullama Köfte
K2	Emirdağ Dolgulu Köfte
K3	Dinar Taptama/ Taplama Köfte
K4	Dinar Taptama/ Taplama Köfte
K5	Göce Köfte/ Çullama Köfte
K6	Emirdağ Dolgulu Köfte
K7	Göce Köfte/ Çullama Köfte
K8	Aydın Yuvarlama
K9	Çine Köftesi
K10	Muğla Köftesi
K11	Muğla Köftesi

K12	Milas Ekşili Köfte
K13	Salihli Odun Köfte
K14	Salihli Odun Köfte
K15	Akhisar Köfte
K16	Akhisar Köfte
K17	Tire Şiş Köfte
K18	Tire Şiş Köfte
K19	Ödemiş Köfte
K20	Bergama Köftesi

Tablo 26'da katılımcılar ile hakkında görüşme yapılmış olan köftelerin bilgisi verilmiştir. Her bir köfte ile ilgili katılımcı sayısı tescil ettiren kurumda ürünün tescillenme sürecine doğrudan katkı sağlamış kişi sayısına göre değişkenlik göstermektedir.

3.2.1. Katılımcıların Tescilli Köftesi Bulunan Şehrin Mutfak Kültürü Hakkındaki İfadeleri

Tablo 27'de katılımcılara yöneltilen "**coğrafi işaretli köftesi bulunan ilçe/il mutfak kültürü hakkında bilgi verir misiniz**?" sorusuna karşın verdikleri cevaplar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar il/ ilçelerine ait mutfak kültürleri hakkında ifadelerde bulunmuştur.

Tablo 27: Katılımcıların Tescilli Köftesi Bulunan Şehrin Mutfak Kültürü Hakkındaki İfadelerini Gösteren Kategori

	Zengin Yemek Çeşitliliği	**Köklü Mutfak Geçmişi**	**Tahıl Ürünleri**	**Ot/Sebze Yemekleri**	**Et Yemekleri**	**Hamur İşi**	**Et/Süt Ürünleri**	**Düğün Yemekleri**	**Zeytinyağı**
K1					X	X			
K2			X			X	X		
K3			X		X	X			
K4		X	X			X			
K5	X			X	X	X	X		

K6		X	X			X			
K7			X		X				
K8	X				X	X			
K9				X				X	
K10				X	X			X	X
K11	X				X			X	X
K12		X				X	X	X	X
K13	X								
K14					X				X
K15					X	X	X		
K16					X		X		X
K17					X	X	X		
K18	X	X		X	X				
K19		X				X			X
K20	X	X			X				

Tablo 27'ye göre araştırmaya katılan katılımcıların %65'i şehirlerine ait olan mutfak kültürlerinde "et yemeklerinin" ön planda olduğunu ifade etmiştir. Bu sonuçtan yola çıkarak Ege bölgesinde yaygın bilinen ot ve sebze yemeklerinden ziyade et yemeklerinin de bölge mutfağında önemli ölçüde tüketildiğini söylemek mümkündür. Et yemekleri ile ilgili olarak katılımcılar arasından yalnızca 5 katılımcı "Köfte" yemeklerinden söz etmiştir. Diğer katılımcılar ise tandır, kuyu kebabı, oğlak çevirmesi gibi bütün parça et yemeklerinden söz etmişlerdir. 2 katılımcı şehir mutfaklarında et tüketiminin yaygın olmasında yörük kültürünün etkisi olduğunu belirtmiştir. Ege bölgesinde başta küçükbaş yetiştiriciliği olmakla birlikte büyükbaş yetiştiriciliği de bölgenin hayvan yetiştiriciliğine elverişli olması nedeniyle oldukça yaygındır. "Et ve Süt Ürünleri" ifadesini kullanan katılımcıların oranı %30'dur.

Katılımcılar et ve süt ürünlerine; Afyon Sucuğu, Afyon Kaymağı, Emirdağ Yoğurdu, Çamur Peyniri gibi örnekler vermişlerdir. Muğla'da görüşme yapılan katılımcılar şehir mutfaklarında 60 çeşit peynir olduğunu belirtmiştir.

Katılımcıların %55'i mutfaklarında hamur işinin sıklıkla tüketildiğini %30'u ise tahıl ürünlerinin şehir mutfaklarında sık tükettikleri gıda ürünleri arasında olduğunu ifade etmişlerdir. "Tahıl Ürünü" ifadesini kullanan katılımcıların tamamı Afyonkarahisar'da görüşme yapılan kişilerdir. Özellikle İç Ege Bölgesi'nde yer alan Afyonkarahisar'da hamur işi ve tahılın neredeyse her çeşidinin kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Afyonkarahisar mutfağında hamur işlerine; "Patatesli Ekmek", "Patlıcan Böreği", "Bükme", "Ağzıaçık" gibi örnekler verilmiştir. Katılımcılardan K1 şehir mutfaklarının "İç Anadolu Bölgesi Mutfağı" ağırlıklı olduğunu ifade etmiştir. Diğer illerde yaşayan katılımcılarda hamur işinin sıkla tüketildiğini belirtmiştir. Kıyı Ege şehirlerinde hamur işlerine; "Kıstırma", "Katmer", "Paşa Böreği", "Pide", "Nohut Ekmeği", "Çine Böreği" gibi örnekler verilmiştir.

Şehir mutfaklarının "Zengin Çeşitlilik" ve "Köklü Mutfak Geçmişi" olduğunu ifade eden katılımcı sayısı ise %30'dur. Katılımcıların %20'si ise şehir mutfaklarına kültürel değer sağlayan "Düğün Yemekleri" ifadesini kullanmıştır.

Zeytinyağın şehir ve bölge mutfağının temelini oluşturduğunu ifade eden katılımcı sayısı %30 oranındadır. Afyonkarahisar'da "Zeytinyağı" ifadesini kullanan tek bir katılımcı bulunmamaktadır. Afyonkarahisar'da katılımcılar ağırlıklı olarak "Kuyruk Yağı" kullanıldığını belirtmişlerdir. "Ot ve Sebze Yemekleri" ifadesini kullanan katılımcı oranı ise %20'dir. Katılımcılardan K8 ve K9 şehir mutfaklarının ot ve sebze yemeği ağırlıklı olduğunu belirtmektedirler. Katılımcılardan K5 şehir mutfağında patates, patlıcan ve bezelyenin sıklıkla tüketildiğini belirtirken katılımcılar arasından 3 kişi ot ve sebze yemeklerine "Ot Kavurma" "Otlu Börek" "Sarma" ve "Dolma" örneklerini vermiştir. Katılımcıların verdiği cevaplardan hareketle ot ve sebze yemeklerinin et yemeklerine kıyasla bölge mutfağında daha az tercih edildiği söylenebilir.

3.2.2. Coğrafi İşaret Tescilli Köftesi Bulunan Şehirde Tescilli Köfte/Köftelerin Mutfak Kültüründeki Yeri

Tablo 28'de katılımcılara yöneltilen ***"il/ ilçenize ait coğrafi işaret tescilli köftenin bölge mutfağındaki yeri ve önemi hakkında bilgi verir misiniz?"*** sorusuna karşın verdikleri cevaplar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar tescilli köftelerinin bölge mutfağındaki yeri hakkında ifadelerde bulunmuştur.

Tablo 28: Coğrafi İşaret Tescilli Köftesi Bulunan Şehirde Tescilli Köfte/Köftelerin Mutfak Kültüründeki Yerini Gösteren Kategori

	Özel Gün Yemeği	**Gündelik Tüketim**	**Sosyalleşme Aracı**	**Ticari Ürün**	**Turistik Yemek**
K1	X	X	X		
K2	X	X	X		
K3	X				
K4	X				
K5	X	X			
K6		X	X		
K7	X	X	X		
K8	X		X		
K9		X	X		X
K10				X	X
K11		X			X
K12	X				
K13				X	X
K14				X	X
K15	X				X
K16		X	X		X
K17		X			X
K18		X			X
K19					X
K20		X		X	X

Tablo 28'e göre coğrafi işaretli köftelerinin şehir mutfaklarındaki yeri ile ilgili olarak katılımcıların %55'i tescilli köftelerinin gündelik tüketime uygun olduğunu belirtmiş ve "gündelik tüketim" ifadesini kullanmıştır. Katılımcılardan K5 Göce Köfte ile ilgili olarak gündelik tüketime uygun olmasının nedenleri arasında maliyet uygunluğu olmasını belirtmiş ve bu nedenle özellikle kalabalık aileler tarafından sıklıkla tercih edildiğini belirtmiştir. Katılımcıların %55'i şehir mutfaklarındaki yeri hakkında "turistik yemek" ifadesini kullanmışlardır. Bu ifadeyi kullanan katılımcılar yerli ve yabancı turistlerin ilgili köfteyi yemek için il/ilçelerine yoğun bir ziyaret olduğunu belirtmiştir. Buradan hareketle ilgili köftelerin şehir mutfağının tanınmasında ve il/ilçenin ticari bir değer kazanmasında etkin rolü olduğunu söylemek mümkündür. Katılımcıların %20'si "ticari ürün" ifadesini kullanmıştır.

Katılımcıların %40'ı ise özel günlerde yapılan, tüketilen veya misafire ikram edilen bir yemek çeşidi olduğunu belirtmiş ve "özel gün yemeği" şeklinde ifade etmiştir. Katılımcılar özel gün yemeği olarak belirtmelerinin sebepleri arasında maliyetli oluşu ve bu sebeple özel günler dışında pek tüketilmediğini veya zahmetli oluşu nedeniyle imece gerektiren bir özelliğe sahip olduğunu belirtmektedirler.

Tablo 28' de bazı köftelerin hem özel gün yemeği hem de gündelik tüketim yemeği şeklinde olduğu ifade edilmiştir. Bu her iki ifadenin ortak kullanım nedeni olarak köfteyi tüketen/hazırlayan kişilerin sosyo-ekonomik durumlarındaki farklılıklar, köfteyi hazırlayan kişi/kişilerin çalışma hayatında yer alıp almamaları, aile kişi sayısı, kişinin tüketim tercihi vb. gibi etkenlere bağımlı olmasıdır.

Katılımcıların %35'i "sosyalleşme aracı" olduğunu belirtmiştir. Katılımcılardan K16 Akhisar Köfte ile ilgili olarak halı saha maçlarından sonra arkadaşlarla birlikte gidilip tüketildiğini belirtmiştir. Göce Köfte ile ilgili K1 altın günlerinde ve sohbetlerde tüketildiğini belirtmiştir. Katılımcılardan K2'de Emirdağ Dolgulu Köftenin altın günlerinde yapıldığını ifade etmiştir. Zahmet isteyen, imece usulü hazırlanan köftelerinde yine sosyalleşme aracı olduğu söylenebilir. K11 ise Muğla Menteşe'de her Perşembe kurulan pazar ile Muğla Köftesinin organik bir bağı olduğunu belirtmiş ve her perşembe pazara uğrayan herkesin eş, dost, akrabası ile muhakkak Muğla Köftesi tükettiğini ifade etmiştir.

3.2.3. Ulusal ve Uluslararası Tescilli Köftelerin Bilinirliliği

Tablo 29'da katılımcılara yönetilen ***"uluslararası, ulusal bildiğiniz diğer coğrafi işaretli köfteler nelerdir?"*** sorusuna karşın verilen cevaplar kategorize edilmiştir. Katılımcıların hiçbiri uluslararası bilinen tescilli bir köfteye dair ifade kullanmamıştır.

Tablo 29: Ulusal ve Uluslararası Tescilli Köftelerin Bilinirliğini Gösteren Kategori

	Akçaabat Köfte	**Akhisar Köfte**	**İçli Köfte**	**İnegöl Köfte**	**Sivas Köfte**	**Salihli Odun Köfte**	**Ödemiş Köfte**	**Tekirdağ Köfte**	**Tire Köfte**
K1	X		X	X					
K2	X								
K3				X	X				
K4				X	X				
K5	X	X		X			X	X	X
K6	X		X						
K7								X	
K8			X						X
K9	X			X					X
K10				X		X			X
K11	X	X							X
K12		X							
K13	X							X	
K14	X				X		X	X	
K15				X		X			
K16	X			X					
K17	X				X	X	X		
K18				X					
K19				X					X
K20	X	X		X					X

Tablo 29 incelendiğinde katılımcıların %55'inin "Akçaabat Köfte" yanıtı verdiği ve yine katılımcıların %55'inin "İnegöl Köfte" cevabını vermiş olduğu görülmektedir. Bölge mutfağındaki tescilli köfteler arasında katılımcıların en fazla cevap verdiği köfte %35 oranla "Tire Köfte" olmuştur. Bazı katılıcımlar ise

bölgelerine ait herhangi bir köfte belirtmemiştir. Katılımcıların hiçbiri uluslararası tescilli/bilinen herhangi bir köfte belirtmemiştir.

3.2.4. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tescil Süreci

Tablo 30'da katılımcılara yöneltilen ***"coğrafi işaret tescilli köftenin tescillenmesi sürecini (fikrin çıkışı, tescillenmesi) anlatır mısınız?"*** sorusuna karşın verdikleri yanıtlar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar tescil süreci ile ilgili ifadelerde bulunmuştur.

Tablo 30: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tescil Fikrinin Ortaya Çıkışını Gösteren Kategori

	Stratejik plan dahilinde tescil fikri ortaya çıktı.	**Köftede standardı sağlamak ve üretim metotlarını korumak amacıyla tescil fikri ortaya çıktı**	**Yöresel lezzeti koruma altına almak ve gelecek nesillere aktarabilmek amacıyla tescil fikri ortaya çıktı.**	**Gastronomi turizmine katkı sağlamak amacıyla tescil fikri ortaya çıktı**
K1		X	X	
K2		X	X	
K3		X		
K4			X	
K5	X		X	X
K6				
K7		X		
K8		X	X	X
K9	X		X	
K10	X		X	X
K11	X		X	X
K12	X		X	
K13		X		
K14	X			
K15	X		X	
K16				
K17			X	
K18			X	
K19	X	X	X	
K20		X	X	

Tablo 30'da yer alan "Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tescil Fikrinin Ortaya Çıkışını Gösteren Kategori" incelendiğinde katılımcıların verdikleri cevaplar dört

farklı ifade altında toplanmıştır. Araştırmaya katılan katılımcıların %70'i tescil fikrinin ortaya çıkışında "yöresel lezzeti korumak ve gelecek nesillere aktarmak" ifadesini kullanmıştır. Katılımcılar teslim fikrinin ortaya çıkışı ile ilgili başka bir ifade olarak %40 oranında "stratejik plan dahilinde ortaya çıktı" cevabını verirken yine %40'ı "köftede standardı sağlamak ve üretim metodunu korumak amacıyla ortaya çıktı" cevabını vermiştir. Dört katılımcı "gastronomi turizmine katkı sağlaması amacıyla ortaya çıktı" şeklinde cevap yöneltmiştir. Bu cevabı veren katılımcılardan bir kişi ise şehirlerinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olduktan sonra gastronomik ürünlerle ilgili envanter çalışması yapılıp tescil çalışmalarının başlatıldığını ve tescil edilmiş olan köftelerinde bu sürece dahil edildiğini belirtmiştir. Katılımcılardan ikisi konuyla ilgili cevap vermemiştir. Cevap vermeyen katılımcılardan ilki tescil fikrinin ortaya çıktığı süreçte çalışmanın içerisinde bulunmadığını ve bu sebeple net bir bilgi veremeyeceğini belirtirken bir diğeri ise belediyeden gelen talep doğrultusunda süreçle ilgili çalışmaya başladığını tescil fikrinin ortaya çıkışı ile ilgili kurum içi bilgiye sahip olmadığını belirtmektedir.

Katılımcılar bu kategoride en fazla oranla (%70) "yöresel lezzeti koruma altına almak ve gelecek nesillere aktarmak" cevabını vermiştir. Katılımcılar bu cevabı verirken ek olarak unutulmaya yüz tutmuş olan bazı köftelerin tescillenmesinin kültürel değerlerin kaybolmaması adına son derece önemli bir girişim olduğunu belirterek tescil fikrinin bu yönde ortaya çıktığını belirtmiştir. Bazı katılımcılarda köftenin önünde yer alan il veya ilçe isimlerinin milliyetçilik duygusunu ön plana çıkardığını ve bu sebeple tescil etme fikrinin oluşmasında etkin rol oynadığını ifade etmişlerdir. "Stratejik plan dahilinde tescil fikri ortaya çıktı" ifadesini kullanan katılımcılardan bazıları Türkiye Odalar Borsalar Birliği (TOBB)'nin bu konuda ticaret odalarını teşvik ettiği ve yöresel ürünlerini tescil ettirmeleri konusunda yönlendirdiğini belirtmiştir.

3.2.5. Coğrafi İşaretli Köftenin Köken Geçmişi

Tablo 31'de katılımcılara yöneltilen ***"coğrafi işaretli köftenin geçmişten günümüze aktarılan hikayesi ve özellikleri hakkında bilgi verir misiniz?"*** sorusuna

karşın verdikleri yanıtlar kategorize edilmiştir. Katılımcıların tamamı ifadelerde bulunmuştur.

Tablo 31:Katılımcıların Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Köken Geçmişiyle İlgili Hikayesine Yönelik Bilgisini Gösteren Kategori

	Köken geçmişine yönelik hikayesiyle ilgili bilgim bulunmaktadır.	**Köken geçmişine yönelik hikayesiyle ilgili bilgim bulunmamaktadır.**
K1		X
K2	X	
K3		X
K4		X
K5		X
K6		X
K7		X
K8		X
K9		X
K10	X	
K11	X	
K12		X
K13		X
K14	X	
K15	X	
K16	X	
K17	X	
K18		X
K19		X
K20		X

Tablo 31'de "Katılımcıların Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Köken Geçmişiyle İlgili Hikayesine Yönelik Bilgisini Gösteren Kategori" incelendiğinde katılımcıların %65'i tescilli köftenin köken geçmişine yönelik hikayesiyle ilgili bilgisinin bulunmadığını belirtmiştir. Katılımcılar bu konuda bilgisinin olmamasına

yönelik belirttikleri nedenlerin arasında en önemli sebebin danışmanlık firmasından hizmet almış olmalarını belirtmektedirler. Türk Patente sunulan köken geçmişine yönelik belgeleri danışmanların hazırlamış olduklarını ve bu sebeple konuya çok fazla hâkim olmadıkları verilen yanıtlar arasındadır. Tescilli köftenin "köken geçmişine yönelik hikayesiyle ilgili bilgim bulunmaktadır" ifadesini kullanan katılımcı sayısı ise 7'dir ve bu oran %35'tir.

Katılımcıların köken geçmişine ait hikayesiyle ilgili aktardığı bilgiler kulaktan kulağa aktarım ile akıllarda yer edinmiş bilgilerdir. Katılımcılar köken geçmişiyle ilgili bildiklerini kısa cevaplar vererek aktarmışlardır. Örneğin; K2 Emirdağ Köfte ile ilgili 11. yüzyılda Selçuklu döneminde Türkiye'ye Türkmenlerin göç etmesiyle beraberinde getirmiş oldukları bir köfte olduğunu belirtmiştir. K10 ve K11 Muğla Köftenin ortaya çıkışı ile ilgili vermiş oldukları yanıtta Muğla Köftenin mucidinin ilçe halkından olan Kemal adlı bir kişi olduğunu belirtmiş ve Köfteci Kemalin köfteci dükkânı açıp kendine has olan bu köfteyi satmaya başlaması ile Muğla Köftenin ortaya çıktığını ifade etmiştir. K14 Salihli Odun Köfteyi bölgeye Bulgaristan göçmenlerinin getirmiş olduğunu ve ilk isminin "İsli Köfte" şeklinde anıldığını belirtmiştir. K15 ve K16 Akhisar Köftenin 1800'lü yıllarda Balkan göçmenleri tarafından bölgeye getirildiğini ve asıl adının "Balkan Köftesi" olduğunu belirtmiştir. K17'de Tire Şiş Köftenin mucidi olarak Tireli köfteci Şaşı Ahmet'in 1900'lü yılların başında ilk kez yapması ile ortaya çıkmış olduğunu ifade etmiştir.

3.2.6. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin İl/İlçe/Bölgeye Olan Katkısı

Tablo 32'de katılımcılara yöneltilen ***"coğrafi işaretli köftenin il/ilçe/bölgeye sağladığı katkılar (ekonomik, tanıtım, bilinirlik…) nelerdir?"*** sorusuna karşın vermiş oldukları yanıtlar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar tescilli köftenin il/ilçe/bölgeye olan katkısı hakkında ifadelerde bulunmuştur.

Tablo 32: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin İl/İlçe/Bölgeye Olan Katkısını Gösteren Kategori

	Bölgesel tanıtıma katkı sağlamaktadır.	**İhracatı arttırıp bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktadır.**	**İl/ilçe/bölgenin turizm potansiyeline katkıda bulunmaktadır.**	**Yerel işletmelerde satışı arttırıp bölgedeki işletmelerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.**
K1			X	X
K2	X			
K3	X		X	
K4	X		X	
K5			X	X
K6	X			X
K7	X			X
K8	X			X
K9	X			
K10				X
K11				X
K12				X
K13	X			X
K14	X			X
K15				X
K16				X
K17	X	X		X
K18		X		X
K19		X	X	X
K20	X			X

Tablo 32 incelendiğinde, katılımcıların %80 oranında "yerel işletmelerde satışı arttırıp bölgedeki işletmelerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır" ifadesi altında ortak bir yanıt vermiş oldukları görülmektedir. Katılımcıların vermiş olduğu yanıtların çoğunluğu tescilli köftenin gerek tescil öncesinde gerekse tescil sonrasında esnafa katkıda bulunduğu yönündedir. Katılımcılar, özellikle önemli yol güzergahları üzerinde bulunan köfteci dükkanlarının şehir içine girmek istemeyen yolculara da hizmet vermesi nedeniyle önemli ölçüde il, ilçe ve dolaylı olarak bölge ekonomisine katkıda bulunduğunu belirtmektedirler. Katılımcılar %50 oranında "bölgesel tanıtıma katkı sağlamaktadır." ifadesini kullanmış ve vakum paketlerde satılıp

ihracatı yapılan köftelerin ulusal bazda il, ilçe ve bölgenin tanıtımına doğrudan katkı sağladığını belirtmişlerdir. Katılımcılardan "İhracatı arttırıp bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktadır" ifadesini kullanmış 3 katılımcı bazı satış kanallarıyla ürünün soğuk zincir olacak şekilde diğer illere ihracatının yapıldığını belirtmiştir. Bazı zincir market ve restoranlarında tescilli köftelere menülerinde ve stantlarında yer veriyor olmasının hem tanıtım hem de ekonomik yönü itibariyle olumlu katkı sağladığı ifade edilmiştir.

Katılımcılar %25 oranında "İl/ilçe/bölgenin turizm potansiyeline katkıda bulunmaktadır" ifadesini kullanmıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğu tescilli köftenin doğrudan turizme etkisi olmadığını ancak şehri diğer turistik çekicilikleri nedeniyle ziyaret eden turistlerin, muhakkak tescilli köfte/köfteleri yiyip o şekilde seyahatlerini sonlandırdıklarını belirtmiştir. Örneğin; Tire ve Ödemişte haftanın belirli günleri kurulan pazarlara il içi ve il dışı büyük talep olduğu ve pazarı ziyaret eden kişilerin öğle yemeklerinde muhakkak köfte tercih ettikleri katılımcılardan alınan bilgilerden bazılarıdır. Yine Muğla'da her perşembe ve cumartesi kurulan pazarlarında büyük rağbet gördüğü ve o gün köfteci dükkanlarının doluluk oranlarının %100'e yakın olduğu ifade edilmiştir. Tescilli köftenin turizm potansiyeline katkıda bulunduğunu ifade eden katılımcılar il içi veya il dışı gastronomik rotalara yönelik düzenlenen gastronomik turların il ve ilçenin gastronomi turizminde yol katetmeleri konusunda önemli katkı sağladığını vurgulamıştır.

3.2.7. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tanıtımına Katkı Sağlayan Tutundurma Araçları

Tablo 33'te katılımcılara yöneltilen ***"coğrafi işaretli köftenin markalaşma süreci ve sonrasında tanıtımı ve geliştirilmesi kapsamında kullanmış olduğunuz tutundurma araçları nelerdir?"*** sorusuna karşın verilen yanıtlar kategorize edilmiştir. Elde edilen bulgular tablo 33'te verilmiştir.

Tablo 33: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tanıtımına Katkı Sağlayan Tutundurma Araçlarını Gösteren Kategori

	Reklam ve Tanıtım Faaliyetleri	**Basın-Yayın/ Kamuoyuna Duyuru**	**Doğrudan Satış**	**Sosyal Medya/ Resmi internet sitesi**
K1	X			X
K2	X	X	X	
K3	X	X		X
K4	X	X		X
K5	X			X
K6	X			X
K7	X			X
K8	X	X	X	
K9		X	X	X
K10	X	X		X
K11	X	X		X
K12	X	X		
K13	X	X		X
K14	X			
K15		X	X	
K16	X	X		
K17			X	
K18		X	X	
K19		X		X
K20		X		

Tablo 33'e göre; %70 oranla tutundurma araçları kapsamında "basın-yayın/ kamuoyuna duyurma" ifadesi kullanılmıştır. Katılımcılar vermiş oldukları cevaplarda kurumlarına ait belirli dönemlerde yayınlamış oldukları dergilerde, raporlarda ve yerel gazetelerde tescillen köftenin duyurusu ile ilgili haberlerin yapıldığını ve yerel radyolar ile ulusal kanallarda köftenin tesciline yönelik demeçler verildiğinden söz etmişlerdir. Yine katılımcıların çoğunluğunun görüşünün ortak olduğu "reklam ve tanıtım faaliyetleri" ifadesini kullanan katılımcı oranı ise %65'tir. Bu cevabı veren katılımcılar fuar ve festivallerde yalnızca köfteyle ilgili olmasa da genel olarak tüm

tescilli işaretli ürünlerinin sergilendiği stantlarda ürünlerini tanıtmaya çalıştıklarını belirtmişlerdir. Katılımcılardan biri ise tescilli köftenin tanıtımıyla ilgili havayolu şirketlerine reklam verdiklerini ifade etmiştir.

Katılımcılardan "sosyal medya ve resmi internet sitesi" ifadesini kullanan katılımcıların oranı ise %55'tir. Katılımcılardan bazıları sosyal medya paylaşımlarının geniş bir etkileşim alanı yaratması nedeniyle ulusal ve uluslararası tanıtımda olmazsa olmaz unsurlardan birisi olduğunu dile getirmiştir. Odaların ve belediyelerin resmi internet sitelerinde yayınlanan haber ve çalışmalarında tanıtıma katkı sağladığı ve bu sebeple kurumlara ait internet sitelerinin yine aktif olarak kullanılan platformlardan birisi olduğu da ifade edilenler arasındadır. Katılımcıların %30'u "doğrudan satış" ifadesi kullanmış olup doğrudan satışın başta ekonomik olmak üzere ulusal ve uluslararası tanıtıma büyük oranda katkı sağladığını belirtmiştir.

3.2.8. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ulusal ve Uluslararası Pazarlanmasına Katkı Sağlayan Organizasyonlar ve Etkinlikler

Tablo 34'te katılımcılara yöneltilen ***"coğrafi işaret tescilli köftenin uluslararası ve ulusal pazarlanmasına katkı sağlayacak ne tür organizasyonlar düzenlenmektedir, bu alandaki katkınız (kişi/kurum olarak) nedir?"*** sorusuna karşın verilen yanıtlar kategorize edilmiştir. Bu kategoride 4 katılımcı herhangi bir ifade kullanmamıştır. Elde edilen bulgular tablo 34'te verilmiştir.

Tablo 34: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ulusal ve Uluslararası Pazarlanmasına Katkı Sağlayan Organizasyonlar ve Etkinlikleri Gösteren Kategori

	Fuarlar	**Festivaller**	**Şenlikler**	**Gastronomi temalı workshop/yarışma**	**Kurumsal Organizasyonlar**
K1	X	X		X	
K2		X			X
K3		X			
K4		X			
K5		X			
K6		X		X	

K7		X			
K8	X				
K9	-	-	-	-	-
K10	X			X	
K11	X			X	
K12			X	X	X
K13	X	X			
K14	X	X			
K15	X	X	X		
K16	X	X	X		
K17	-	-	-	-	-
K18	-	-	-	-	-
K19	-	-	-	-	-
K20	-	-	-	-	-

Tablo 34'te "Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ulusal ve Uluslararası Pazarlanmasına Katkı Sağlayan Organizasyonlar ve Etkinlikleri Gösteren Kategori" incelendiğinde katılımcıların %55'inin "festival" ifadesini kullandığı görülmektedir. Katılımcılar yalnızca tescilli köfte için düzenlenen herhangi bir festivalleri bulunmadığını ancak ulusal ve uluslararası festivallere imkanları dahilinde katılıp tescilli köftenin pazarlanmasına katkı sağlamayı amaçladıklarını belirtmiştir. Katılımcıların katıldıklarını ifade ettikleri bazı festivaller şunlardır; Uluslararası Gastronomi Festivali (Afyonkarahisar), Tam Bana Göre Gençlik Festivali (Ankara), Motosiklet Festivali (Tire/İzmir) ve GastroFest (İzmir) katılımcıların katıldıklarını ifade etmiş oldukları festivallerdir. Katılımcıların %40'ı ise "fuarlar" ifadesini kullanmıştır. Katılımcıların tescilli köftenin tanıtımı için katıldığını ifade ettikleri fuarlar şunlardır; YOREX (Yöresel Ürünler Fuarı) Fuarı (Antalya), World Food Fuarı (İstanbul)'dur. Katılımcılar %25 oranında "Gastronomi temalı workshop/yarışma" cevabını vermiştir. 3 katılımcı "şenlikler" ifadesini kullanmış ve Zeytin Hasat Şenliği örneği vererek bu şenlikte tescilli köftenin tanıtımının yapıldığını belirtmiştir. Katılımcılardan K12 bu şenlikte düzenlenen yemek yarışmasında Milas Ekşili Köftenin yapıldığından bahsetmiştir. 2 katılımcı ise "kurumsal organizasyonlar" ifadesini kullanmış ve protokol yemekleri gibi özel davetlerde köftenin pazarlanmasına katkı sağlamak amacıyla köftenin servis edildiğini belirtmiştir.

Tablo 34'te dikkat çeken önemli bir husus ise 5 katılımcının tescilli köftenin pazarlanmasına katkı sağlayacak herhangi bir etkinlik ve organizasyon düzenlenmediğini belirtip bu konuda herhangi bir cevap vermemiş olmasıdır. Katılımcılar bu etkinliklerin düzenlenmiyor oluşuna sebep olarak ekonomik yetersizlikler başta olmak üzere tüm sorumluğun yalnızca tescil ettiren kurum üzerinde olduğunu ve bu konuda gerek akademik gerekse maddi olarak diğer kurumlarında tescilli köfteyle ilgili destek sağlaması gerektiğini ifade etmiştir. 1 katılımcı da köftenin tescilinin henüz çok yeni olması nedeniyle herhangi bir etkinlik ve organizasyon gerçekleştirmemiş olduğunu belirtmiştir.

Katılımcıların vermiş oldukları cevaplara göre ürün bazında tescilli köfte ile ilgili herhangi bir organizasyon ve etkinliğinin bulunmaması tescilli köftelerin tanıtımı ve pazarlanması kapsamında önemli bir eksiklik olduğunu söylemek mümkündür. Katılımcılar ilerleyen süreçte kurum içi hedefleri dahilinde tescilli köfteye yönelik etkinlik ve organizasyon planladıklarını belirtmiştir.

3.2.9. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Ayırt Edici Özellikleri

Tablo 35'te katılımcılara yöneltilen ***"coğrafi işaretli köftenin reçetesini veya hikayesini göz önünde bulundurarak diğerlerinden ayırt edici özellikler nelerdir?"*** sorusuna karşın verilen yanıtlar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar coğrafi işaretli köftenin ayırt edici özellikleri hakkında ifadelerde bulunmuştur. Elde edilen bulgular tablo 35'te verilmiştir.

Tablo 35: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Diğer Köftelerden Ayırt Edici Özelliklerini Gösteren Kategori

	Ürün Farklılığı	**Şekillendirme**	**Pişirme**	**Servis Etme**
K1		X	X	X
K2	X			
K3			X	X
K4			X	X
K5	X			X
K6			X	
K7		X	X	X

K8	X		X	X
K9	X		X	
K10	X			X
K11	X			X
K12		X		X
K13	X		X	X
K14	X		X	X
K15	X			X
K16	X			X
K17	X		X	X
K18	X		X	X
K19	X			X
K20	X			X

Tablo 35 incelendiğinde, katılımcıların %85'inin tescilli köftelerini diğer köftelerden ayırt edici özelliğinin "servis etme" şekli olduğunu belirtirken katılımcıların %70'i tescilli köftede kullanılan "malzemelerin farklılığı" ayırt edici özellik kazandırmakta şeklinde belirtmiştir. Katılımcıların %55'i de tescilli köfteyi diğerlerinden ayırt edici özellik olarak "hazırlama/şekillendirme" aşaması ifadesini kullanmıştır. Katılımcıların yalnızca %15'i "şekillendirme" ifadesini kullanmıştır.

Katılımcıların verdikleri cevaplar doğrultusunda tescilli köftelerin ayırt edici özelliği olarak servis etme şeklinin en belirgin ayırt edici özellik olduğunu söylemek mümkündür. Katılımcıların verdiği cevaplar arasında; Göce Köftenin salçalı yoğurtlu sosla servis edildiği, Dinar Taptama Köftenin sac ekmeğinde pişirilen yufka ve turşu ile servis edildiği, Milas Ekşili Köfte ve Aydın Yuvarlamasının salçalı suda pişirilip suyuyla servis edildiği, Muğla Köftenin yağlı ekmeği ve takrak biberiyle servis edildiği, Salihli Odun Köftenin masaya şişlerle getirilip o şekilde servis edildiği, Akhisar Köftenin köfte pidesiyle servis edildiği, Tire Şiş Köftenin 3 farklı servis şeklinin olduğu, Ödemiş Köftenin ise yağlı ekmeğiyle servis edildiği verilen yanıtlar arasındadır.

Katılımcıların köftelerde kullanılan malzemelerin farklılığı ile ilgili vermiş olduğu cevaplar ise; Afyonkarahisar'a ait Göce Köftenin yalnızca bulgurdan yapılan bir köfte olması ve Emirdağ Dolgulu Köftenin iç dolgusunda kuyruk yağı kullanılmasıdır. Aydın Yuvarlamasında ise orta yağlı kıyma ve nohut kullanıldığı, Çine köfte, Muğla Köfte, Salihli Odun Köfte, Akhisar Köfte ve Tire Şiş Köftede tuz

dışında herhangi bir baharat kullanılmadığıdır. Muğla Köftede gömlek yağı, Ödemiş Köftede irmik, Bergama Köftede ise irmik altı sarı un, gömlek yağı ve kimyon dışında herhangi bir baharat kullanılmadığı verilen cevaplar arasındadır.

Katılımcıların köftelerin pişirilmesi ile ilgili vermiş olduğu cevaplar ise; Afyonkarahisar mutfağına ait Göce Köftenin haşlanarak pişirildiği, Dinar Taptama Köftenin sac ocakta pişirildiği, Çullama Köftenin kızartma işlemi sırasında saçaklarının oluştuğu şeklindedir. Dış Ege illerine ait köftelerin pişirilmesi ile ilgili verilen cevaplar ise; Aydın Yuvarlamasının kızartılıp ardından kurutulmaya bırakılması, Salihli Odun Köftenin meşe odununda pişirilmesi, Tire Şiş Köftenin ilk olarak ızgarada yarı mamul hale getirilmesinin ardından bir de tereyağında pişirilmesi ve Bergama Köftenin oluklu ızgarada pişirildiği katılımcıların belirtmiş olduğu ifadelerdir. Katılımcıların köftenin şekillendirilmesi ile ilgili verdiği cevaplarda; Göce Köftesinin minik toplar şeklinde yuvarlanıp ortasına parmakla bastırılıp şekillendirildiği, Dinar Taptama Köftenin yarım ay şeklinde hazırlandığı ve Milas Ekşili Köftenin mekik şeklinde yapıldığı belirtilmiştir.

3.2.10. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketiciye Sunulduğu Yiyecek İçecek İşletmeleri

Tablo 36'da katılımcılara yöneltilen ***"coğrafi işaretli köfte/köfteleriniz ağırlıklı olarak tüketiciye hangi tür yiyecek içecek işletmelerinde sunulmaktadır?"*** sorusuna karşın verilen yanıtlar kategorize edilmiştir. 2 katılımcı tescilli köftelerinin sunulduğu yiyecek içecek işletmesi olmadığını ifade etmiştir. Elde edilen bulgular tablo 36'da verilmiştir.

Tablo 36: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketiciye Sunulduğu Yiyecek İçecek İşletmeleri Gösteren Kategori

	Yöresel yemek sunan restoranlar	**Köfte/ızgara dükkanları**	**Esnaf lokantaları**	**Kasap Dükkanları**	**Belediyenin işlettiği sosyal tesis/ otel**
K1	X				X
K2			X		
K3	-	-	-	-	-

K4	-	-	-	-	-
K5	X				X
K6	X		X		X
K7	X				X
K8			X		
K9		X		X	
K10		X	X		
K11		X	X		
K12	X		X		
K13		X	X		
K14		X	X	X	
K15		X	X		
K16		X	X		
K17			X	X	
K18			X	X	
K19		X	X		
K20		X	X	X	X

Tablo 36 incelendiğinde katılımcıların %70'inin tescilli köftenin sunulduğu yiyecek-içecek işletmelerine "esnaf lokantası" cevabı verdiği görülmektedir. Buradan hareketle tescilli köfteler en fazla esnaf lokantalarında servis edilmektedir. Katılımcıların %45'i de "köfte- ızgara dükkanları" cevabını vermiştir. Coğrafi işaret tescilli köfte "yöresel yemek sunan restoranlarda" ve "belediyenin işlettiği sosyal tesis/ otelde" sunulmaktadır ifadesini kullanan katılımcı oranı ise %25'tir. Katılımcıların belirttiği başka ifade olan "kasap dükkanları" ifadesini kullanan katılımcı oranı ise %25'tir. Katılımcılar kasap dükkanlarda köftenin çiğ halinin kilogram cinsinden satılıp evlerde de pişirildiğini belirtmiştir. 2 katılımcının tescilli köftenin sunulduğu yiyecek- içecek işletmelerine yönelik sorulan soruya cevap vermedikleri görülmektedir. Bu katılımcılar Dinar Taptama Köftenin şu anda yalnızca evlerde yapıldığını yüksek maliyeti sebebiyle esnafın dükkanlarından satma fikrine çok sıcak bakmadıklarını belirtmiştir. Katılımcılar yaz sezonunda belediyeye ait bir sosyal tesiste tescilli köftenin satışını yapmaya başlayacaklarını ifade etmiştir.

3.2.11. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketildiği Özel Günler ve Ritüeller

Tablo 37'de katılımcılara yöneltilen "***coğrafi işaretli köftenin tüketildiği özel günler veya ritüeller nelerdir?"*** sorusuna karşın verilen cevaplar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar tescilli köftelerinin tüketildiği özel günler ve ritüeller hakkında ifadelerde bulunmuştur. Elde edilen bulgular tablo 37'de verilmiştir.

Tablo 37: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin Tüketildiği Özel Günler ve Ritüelleri Gösteren Kategori

	Düğün yemeklerinde tüketilir.	**Asker eğlencesinde tüketilir.**	**Bayramlarda tüketilir.**	**Altın günlerinde tüketilir.**	**Lohusalara ikram edilir.**	**Köftenin tüketildiği özel gün bulunmamaktadır.**
K1				X		
K2				X		
K3	X		X			
K4	X		X			
K5					X	
K6				X		
K7				X		
K8	X					
K9	X					
K10						X
K11						X
K12	X					
K13						X
K14						X
K15	X					
K16	X					
K17	X		X			
K18	X	X	X			
K19	X					
K20						X

Tablo 37 incelendiğinde, katılımcıların %50'sinin "düğün yemeği" ifadesini kullandığı görülmektedir. Düğün yemeği ifadesini kullanan katılımcılar söz, nişan, kına gibi davetlerde de davet sahibinin ekonomik durumunun uygun olması halinde

tercihine bağlı olarak tescilli köftelerin misafirlere ikram edildiğini belirtmiştir. Düğünlerde tüketildiği ifade edilen köfteler şunlardır; Dinar Taptama Köfte, Aydın Yuvarlaması, Çine Köfte, Milas Ekşili Köfte, Akhisar Köfte ve Tire Şiş Köftedir. 4 katılımcının verdiği yanıtlar doğrultusunda Dinar Taptama Köfte ve Tire Şiş Köftenin bayramlarda tüketildiğini ifade ederken 4 katılımcıda Göce Köfte ve Emirdağ Dolgulu Köfteyi kadınların altın günlerinde sıklıkla tercih ettiğini belirtmiştir. Bu katılımcıların oranı %20'dir. 1 katılımcı lohusalara ikram edildiğini belirtmiştir. Lohusalara ikram edilen bu köfte Çullama Köftedir. 1 katılımcı da Tire Şiş Köftenin özellikle alkollü asker eğlencelerinde tüketildiğini belirtmiştir. Muğla Köfte, Salihli Odun Köfte ve Bergama Köfte ile ilgili görüşme yapılan katılımcılar tescilli köftelerinin tüketildiği özel gün ve ritüeller olmadığını belirtmiştir. Bu katılımcıların oranı %25'tir. Bu katılımcılar ilgili köftelerinin tüketilmesi için herhangi bir özel güne gerek duymadıklarını gündelik olarak köfteyi tüketmek istedikleri her an tüketebildiklerini belirtmiştir.

3.2.12. Coğrafi İşaret Tescilli Köftede Kullanılan Malzemelerin Temini

Katılımcılar "Coğrafi İşaret Tescilli Köftede Kullanılan Malzemelerin Temini" ile ilgili yöneltilen soruya katılımcıların %95'i "bölge esnafından temin edilmektedir" ve "yörede yetişen ürünler kullanılmaktadır" ifadesini kullanmıştır. Katılımcıların bu konuda görüş birliği sağladığını söylemek mümkündür. Katılımcılar arasından yalnızca 1 katılımcı bu konuda net bir bilgisi olmadığını ve bu sebeple herhangi bir cevap veremeyeceğini ifade etmiştir. Katılımcılar özellikle tescil logosunu kullanan işletmelerin bu konuda daha hassas olduklarını belirtmektedir. Katılımcılar et köftelerinde kullanılan etin bölgede yetişen, dağlarda otlanan hayvanlardan elde edildiğini, köftenin içerisinde kullanılan baharat gibi ürünlerin yine bölgeden temin edildiğini, köftenin yanında sunulan garnitürlerde kullanılan sebzelerinde yine bölgedeki pazarlardan ve esnaflardan temin edildiği ifade edilmiştir.

3.2.13. Coğrafi İşaret Tescilinin Köftenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisi

Tablo 38'de katılımcılara yöneltilen ***"köftenin coğrafi işaret tescili sonrasında tanınırlığı ve bilinirliği yönünde nasıl bir değişim oldu?"*** sorusuna karşın verilen yanıtlar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar coğrafi işaret tescilinin tanınırlığına ve bilinirliğine etkisi hakkında ifadelerde bulunmuştur. Elde edilen bulgular tablo 38'de verilmiştir.

Tablo 38: Coğrafi İşaret Tescilinin Köftenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisini Gösteren Kategori

	Köftenin tescillenmesi ürünün bilinirliğine/ tanınırlığına katkı sağladı.	**Köfte zaten bilinen tanınan bir üründü tescilin etkisi olduğunu düşünmüyorum.**	**Köftenin tescillenmesinin ürünün bilinirliğine/ tanınırlığına olan etkisini henüz gözlemleyemedik.**
K1	X		
K2			X
K3			X
K4			X
K5	X		
K6	X		
K7	X		
K8			X
K9		X	
K10	X		
K11	X		
K12	X		
K13	X		
K14	X		
K15		X	
K16		X	
K17	X		
K18			X
K19		X	
K20			X

Tablo 38'de "Coğrafi İşaret Tescilinin Köftenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisini Gösteren Kategori" incelendiğinde katılımcıların verdiği yanıtlar üç farklı ifade altında toplanmıştır. Katılımcıların belirtmiş olduğu ifadeler doğrultusunda 10 katılımcı "köftenin tescillenmesi ürünün bilinirliğine/ tanınırlığına katkı sağladı" ifadesini kullanmıştır. Bu katılımcıların oranı %50'dir. Katılımcılar tescil sonrası ilgili köftenin restoran menülerinde yer edinmeye başladığını, köfte satan esnaf dükkanlarına karşı talebin arttığını, yerel halkta ve turistte tescilli köfteyle ilgili farkındalık oluştuğunu ve turizm şirketlerinden köftecilere ziyaret şeklinde talep gelmeye başladığı verilen yanıtlar arasındadır.

Katılımcıların %30'u "köftenin tescillenmesinin ürünün bilinirliğine/ tanınırlığına olan etkisini henüz gözlemleyemedik." İfadesini belirtmiştir. K20 tescil sürecinin çok yeni olduğunu ifade ederken K8 konuyla ilgili ellerinde istatiksel bir verinin olmadığını belirtmiştir. Katılımcılardan K3 ve K4 ise ilçede köftenin satıldığı herhangi bir işletme olmaması nedeniyle köftenin tanınırlığına ve bilinirliğine olan etkisi hakkında herhangi bir görüş bildiremeyeceklerini belirtmiştir. Katılımcıların %20'si ise "köfte zaten bilinen ve tanınan bir üründü tescilin etkisi olduğunu düşünmüyorum." şeklinde yanıt vermiştir.

3.2.14. Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin İl/İlçe/Bölgenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisi

Tablo 39'da katılımcılara yöneltilen ***"köftenin coğrafi işaret tescili sonrasında il/ilçe/bölge tanınırlığı ve bilinirliği yönünde nasıl bir değişim oldu?"*** sorusuna karşın verdiği yanıtlar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar coğrafi işaret tescil sonrası il/ilçe/bölge tanınırlığı ve bilinirliği hakkında ifadelerde bulunmuştur. Elde edilen bulgular tablo 39'da verilmiştir.

Tablo 39: Coğrafi İşaret Tescilli Köftenin il/İlçe/ Bölgenin Tanınırlığına ve Bilinirliğine Etkisini Gösteren Kategori

	Tescilli köftenin il/ilçe/ bölgenin tanınırlığına ve bilinirliğine etkisi oldu.	**Tescilli köftenin il/ilçe/ bölgenin tanınırlığına ve bilinirliğine belirgin bir etkisi olmadı.**	**Tescilli köftenin il/ilçe/ bölgenin tanınırlığına ve bilinirliğine olan etkisini henüz gözlemleyemedik.**
K1		X	
K2		X	
K3			X
K4			X
K5		X	
K6		X	
K7		X	
K8		X	
K9		X	
K10		X	
K11		X	
K12		X	
K13	X		
K14	X		
K15		X	
K16		X	
K17	X		
K18	X		
K19		X	
K20			X

Tablo 39'da katılımcıların verdiği yanıtlar üç farklı kategori altında toplanmıştır. Katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda 13 katılımcının "Tescilli köftenin il/ilçe/ bölgenin tanınırlığına ve bilinirliğine belirgin bir etkisi olmadı." İfadesini kullandığı görülmektedir. Bu katılımcıların oranı %65'tir. Katılımcılar ek olarak köftenin önünde yer alan il/ilçe isimlerinin tanınırlık kapsamında tescilden daha etkili olduğunu düşünmektedirler. Bu yanıtı veren katılımcılar coğrafi işaretin bir katkısı olarak artık bazı zincir marketlerin raflarında tescilli köftelerin yer aldığını ve bu sebeple il ve ilçelerin tanıtımına katkı sağlanmış olduğunu ifade etmektedirler.

Tescilli köftenin il, ilçe ve bölge tanınırlığına etkisi olduğunu belirten 4 katılımcı bulunmaktadır. Bu katılımcıların oranı %20'dir. Bu katılımcılar tescil sonrası il/ilçeye daha fazla turistin gelmeye başladığını, yol güzergahları üzerinde bulunan sosyal tesislerde köfteye olan talebin arttığı, köftenin tescil sonrası il ve ilçeyle tamamen bütünleştiği, zincir market raflarında yer almaya başlaması ve gastronomi turizmi kapsamında il ve ilçeye belirgin şekilde talebin arttığını ifade etmiştir.

3 katılımcı ise "tescilli köftenin il/ilçe/ bölgenin tanınırlığına ve bilinirliğine olan etkisini henüz gözlemleyemedik." İfadesini belirtmiştir. İki katılımcı henüz tescilli köftenin sunulduğu bir işletme olmaması nedeniyle "il ve ilçeye olan katkısını gözlemleyemedik" şeklinde ifade ederken bir katılımcıda tescil sürecinin çok yeni olduğunu ve bu sebeple "il ve ilçenin tanınırlığına olan etkisini henüz gözlemleyemediklerini" ifade etmiştir.

3.2.15. Katılımcıların Coğrafi İşaret Uygulamasının Uygulanması ve Sonuçları Hakkındaki Görüşleri

Tablo 40'ta katılımcılara yöneltilen ***"genel olarak coğrafi işaretleme sisteminin uygulanması ve sonuçları hakkında ne düşünüyorsunuz?"*** sorusuna karşın verilen yanıtlar kategorize edilmiştir. Tüm katılımcılar coğrafi işaretleme sisteminin uygulanması ve sonuçları hakkında ifadelerde bulunmuştur. Elde edilen bulgular tablo 40'ta verilmiştir.

Tablo 40: Katılımcıların Coğrafi İşaret Uygulamasının Uygulanması ve Sonuçları Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori

	Kültürel değerler korunup geleceğe aktarılmaktadır.	**Şehir ve ürün tanıtımına katkı sağlamaktadır**	**Üretimde ve malzemede standart sağlanmaktadır.**	**Türk Patent' in tanıtım faaliyetleri yetersiz.**	**Türk Patent kurumları ve halkı daha fazla bilinçlendirmeli.**	**Türk Patent 'in tescil uygulamasında bir standardı bulunmamaktadır**
K1					X	X
K2	X				X	
K3	X					X

K4	X					X
K5	X	X	X			
K6			X			X
K7	X	X				X
K8	X		X	X		
K9				X	X	
K10	X	X	X		X	
K11	X					X
K12	X					X
K13	X					X
K14				X		X
K15	X				X	
K16				X	X	X
K17	X			X		X
K18	X			X		
K19	X		X			
K20	X					X

Tablo 40 incelendiğinde katılımcıların coğrafi işaretleme sisteminin uygulanması ve sonuçları hakkında birden fazla görüşe sahip oldukları görülmektedir. Katılımcıların belirtmiş olduğu ifadeler tescil sürecinde yaşadıkları olumlu ve olumsuz deneyimleri içermektedir. Katılımcılar %75 oranında "kültürel değerler korunup geleceğe aktarılmaktadır" cevabını vermiştir. Katılımcılar %60 oranında ise "Türk Patent 'in tescil uygulamasında bir standardı bulunmamaktadır" şeklinde cevap verirken %30'ar oranda "Türk Patent' in tanıtım faaliyetleri yetersiz" ve "Türk Patent kurumları ve halkı daha fazla bilinçlendirmeli" cevabını vermiştir. Tablo 40'a göre %20 oranında katılımcı "üretimde ve malzemede standart sağlanmaktadır" şeklinde cevap vermekte olup %15 oranında katılımcı ise "şehir ve ürün tanıtımına katkı sağlamaktadır" ifadesini belirtmiştir.

"Katılımcıların Coğrafi İşaret Uygulamasının Uygulanması ve Sonuçları Hakkındaki Görüşlerini Gösteren Kategori" incelendiğinde katılımcıların büyük çoğunluğunun kültürel değerlerin korunup geleceğe aktarıldığı konusunda hem fikir oldukları görülmektedir. "Türk Patent 'in tescil uygulamasında bir standardı bulunmamaktadır" cevabını veren katılımcılar bazı tescil ürünlerinde süreç çok kısa bir zaman alırken bazı ürünlerde sürecin uzun yıllar alabildiğini belirtmiştir. Ek olarak başvurular için standart bir başvuru ve yönerge şablonunun olmadığını bu durumun bazen tescil sürecinin gecikebilmesine ve hatta tescil reddine yol açabildiği belirtilmiştir. "Şehir ve ürün tanıtımına katkı sağlamaktadır" cevabı veren yalnızca 3

katılımcı bulunmaktadır. Tabloda çıkan bu sonuç çalışma kapsamında oldukça dikkat çekicidir. Katılımcıların düşünceleri coğrafi işaret uygulamasının henüz şehir ve ürün tanıtımlarına katkı sağlamadığı yönündedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde dünya nüfusunun hızlı artışı bireylerin sosyal ve kültürel yaşam tarzlarında bazı değişimlere yol açmıştır (Doğanlı, 2020: 527). Yaşanan bu değişimlerden sosyal ve kültürel bir değer olan mutfak kültürü de payını almıştır. Yeni dünya düzeni bireylerin tüketim tercihleri ve yiyecek içeceğe yönelik algılarında da bazı değişimleri mecburi kılmış ve bireylerin büyük bir kısmı artık sağlıklı beslenmekten ziyade hızlı ve pratik gıdaları tercih etmeye başlamıştır. Gıda üretimi konusunda gelişen teknoloji de bu duruma katkı sağlamış ve sağlıksız yiyecekler endüstriyeler işletmelerde seri bir şekilde üretilmeye başlamıştır (Baran ve Karaca, 2021: 254; Belli, 2022: 49). Bu süreç içerisinde yeni açılan yiyecek içecek işletmeleride bu değişime ayak uydurmaya başlamış ve menülerinde birtakım farklılıklar yapılmasının gerekli olduğunu düşünerek menülerinde yöresel yemeklerin yanı sıra hızlı ve pratik yemeklere de yer vermişlerdir. Bu durum beraberinde bazı dezavantajları getirmiştir. Örneğin; geleneksel yöntemlerle hazırlanan ve bölge gastronomisinde mihenk taşı görevi gören yöresel yemekler bazı destinasyonlarda geri planda kalmaya başlamış ve öyle ki zaman içerisinde unutulmaya yüz tutmuş bir hale gelmiştir. Tüm dünyada yaşanan pandemi, iklim krizi ve yaşanan savaşların ardından gelinen son noktada ise yerel ürünler ve yöresel yemekler yeniden önem kazanmaya başlamış ve bireyler bu yerel ürün ve yemekleriyle ön plana çıkmış bölgeleri daha fazla ziyaret etmeye başlamışlardır (Kivela ve Crotts, 2006: 356-357; Belli, 2022: 49; Kozak, 2012 akt. Durlu-Özkaya, 2013:14). Orhan (2010) ise son zamanlarda hazır gıdaların içerisindeki katkı maddelerinden dolayı tüketicilerin sağlık ve güvenilirlik konusunda tereddüt ettiklerini ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan ürünleri tercih etmeye yöneldiklerini belirtmektedir (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 372). Bu durumun farkına varmış olan şehirlerin ilgili kurum ve kuruluşları bu konuda çalışmalarını ve faaliyetlerini arttırmaya başlamıştır.

Şehirler; gastronomik ürünleriyle markalaşmak, şehirlerinin tanıtımına katkı sağlamak, ürünlerinde ticari bir değer yaratmak, gastronomik bir kimlik kazanabilmek, kültürel değerlerini koruyabilmek ve aynı zamanda üründe standardı, kaliteyi ve sağlığı garanti altına alabilmek amacıyla coğrafi işaretleme sistemine başvurmaktadırlar (Çekal ve Doğan, 2021: Şentürk, 2011: 2; Pamukçuoğlu ve

diğerleri, 2021: 2). Coğrafi işaretleme ile ürünlerini koruma altına alan şehirlerde gastronomi turizmi potansiyeli artmakta olup bölgeyi ziyaret eden gastro turist sayısında olumlu bir artış gözlemlenmektedir (Durlu- Özkaya ve diğerleri, 2013: 15; Yazıcıoğlu ve diğerleri, 2019: 866). Bölgede gastronomi turizmi faaliyetlerinde yaşanan artış doğrudan veya dolaylı olarak bölge ekonomisinin güçlenmesi, bölgedeki istihdam gücünün artması ve şehrin kültürel mirasının korunup tanıtılması hususunda pozitif etkiler yaratmaktadır (Suna ve Uçuk, 2018:101; Savaşkan ve Kıngır, 2020: 940).

Araştırmada sorulan soruların cevapları üzerinden yapılan içerik analizi sonuçlarına göre elde edilen önemli bulgular aşağıda yer almaktadır.

Katılımcıların tamamı şehir ve bölge mutfaklarını anlatacak yetkinlikte kişilerdir. Katılımcıların şehir mutfakları ile ilgili en sık kullandıkları ifade "et yemekleri" ve "hamur işi" olmuştur. Bu ifadelerden yola çıkarak Ege bölgesinde yaygın görüşün aksine et yemekleri ve hamur işlerinin de sıklıkla tüketildiği ve bölgenin mutfak kültüründe önemli ölçüde yeri olduğunu söylemek mümkündür. Bir diğer cevap olan "hamur işleri" yanıtının katılımcılar tarafından belirtilmesine sebep olarak 7 katılımcının Afyonkarahisar şehir mutfağından söz etmiş olması belirtilebilir. Bu katılımcıların tamamının %35'ine karşılık gelmektedir. Bulgan (2021)'in *"Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma"* başlıklı yüksek lisans tez çalışmasında "katılımcıların yöre mutfağı ile ilgili en sık kullandıkları ifadeler "hamur işleri" ve "et ve et ürünleri" olmuştur" sonucuna ulaşmıştır ve bu çalışmada bulunan sonuçla örtüşmektedir.

Coğrafi işaret tescilli köftelerin şehir mutfaklarındaki yeri değerlendirildiğinde cevaplar arasında büyük bir oran farklılığı bulunmadığı görülmektedir. Bu sebeple katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar doğrultusunda tescilli köftelerin gündelik tüketilen bir yemek olmasının yanı sıra turistik bir yemek olduğu sonucuna da ulaşılmıştır. Katılımcılar %55 oranla tescilli köftelerin bölge gastronomisinde önemli bir yeri olduğunu ve turistik bir arz yarattığını böylelikle bölgede turistik bir ürün olarak konumlandığını da ifade etmiştir. Katılımcıların başta yerli turistler olmak üzere köfteyi tadabilmek için il veya ilçeye doğrudan seyahat edilebildiği gibi farklı bir destinasyona seyahat eden turistlerin yol güzergahı

üzerinde bulunan köftecilere tescilli köfteyi tadabilmek için uğradıkları ifadesinden yola çıkarak köftenin turistik bir ürün olduğunu söylemek mümkündür. Belli (2022)'nin *"Coğrafi İşaret ile Tescilli Yöresel Mutfak Ürünlerinin Turistlerin Destinasyon Seçimine Etkisi: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Örneği"* başlıklı doktora tez çalışmasında "coğrafi işaret ile tescilli yöresel mutfak ürünlerinin katkısıyla oluşan destinasyonların sahip olduğu gastronomik kimliklerin yerli turistlerin destinasyon seçimini etkilediğini söylemek mümkündür." sonucuna ulaşmıştır ve bu çalışmada bulunan sonuçla örtüşmektedir. Köftelerin aynı zamanda özel gün yemeği olduğu düğün, taziye, bayram, kutlama gibi önemli günlerde misafire ikram edilen yemekler arasında yer edindiği tespit edilmiştir.

Çalışmanın ulusal ve uluslararası çapta köftelerin bilinirlik düzeylerine yönelik bulgularına göre, en fazla bilinen tescilli köftenin %55 oranla "Akçaabat Köfte" ve "İnegöl Köfte" olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yüksek oranla cevap vermiş olduğu bu tescilli köftelerin Ege bölgesinde tescil edilen köfteler olmaması ve Ege bölgesinde tescil ettirilmiş köftelerin bilinirliğinin düşük düzeyde olması yeterli tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin olmayışından kaynaklı olduğu şeklinde yorumlanabilir. Ege bölgesine ait tescilli köfteler arasında bilinirlik düzeyi en yüksek olan köftenin "Tire Şiş Köfte" olduğu tespit edilmiştir. Bu oran %35'tir ve bilinirliği konusunda yeterlidir denilebilecek bir oran olduğunu söylemek pek mümkün değildir.

Destinasyon ve yöresel yemeklerin bilinirliği üzerine daha önce farklı tarihlerde yapılmış olan çalışmalarda coğrafi işaret tescilli yöresel ürünlerin bilinirlik düzeyinin yeterli seviyede olmadığı tespit edilmiştir. Katran ve Atçı (2021)'in *"Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi"* adlı tez çalışmasında "Şanlıurfa ilinin coğrafi işaretli yemeklerinin yeterince tanınmadığı sonucuna ulaşılmıştır." Mercan ve Üzülmez (2014) ise "*Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği"* adlı makale çalışmasında Çanakkale'de coğrafi işaretli ürünleri tescil ettiren kurum ve kuruluşlardaki yetkili kişilerle görüşme sağlamıştır. Araştırma sonucunda "tescilli Ezine Peyniri dışındaki diğer coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bilinmediği" sonucuna ulaşmıştır. Her iki çalışmada elde edilmiş olan sonuçlar ile çalışmada bulunan sonuç arasında pozitif yönlü ilişki olduğu saptanmıştır.

Coğrafi işaretli köftelerin tescil fikrinin ortaya çıkışında esas amacın "yöresel lezzeti koruma altına almak, kültürel değerleri korumak ve gelecek nesillere aktarabilmek" olduğu saptanmıştır. Özcan ve Kaygın (2016)'nın *"Coğrafi İşaret Kavramı ve Devrek Bastonu Örneği"* adlı yüksek lisans tez çalışmasında coğrafi işaret tesciline sahip işletmelerle yaptığı görüşmeler sonucunda "coğrafi işaret tesciline sahip Devrek Bastonu işletmecilerinin coğrafi işaret koruması hakkında %85'inin verdiği yanıt doğrultusunda "ülkenin ve bölgenin milli ve kültürel değerlerinin korunması" sonucuna ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen bulgu bu çalışmada yer alan sonuç ile örtüşmektedir. Ticaret ve Sanayi Odalarında yetkili kişiler ile yapılan görüşmelerde katılımcıların %40'ı stratejik plan dahilinde coğrafi işaretlemelerin yapıldığını belirtmiştir. Buna sebep olarak Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)'nin coğrafi işaretleme konusunda kurumlara teşvikler sağlayıp, yönlendirmelerde bulunduğunu ve gelinen süreçte odalar arasında yarışa döndürülmüş olduğu gösterilmektedir. Katılımcılar en az oranla (%20) fikrin ortaya çıkış sebebi olarak "gastronomi turizmine katkı sağlaması" yanıtını vermişlerdir. Buradan hareketle köftelerin tescil fikrinin ortaya çıkışı ile gastronomi turizmine olan katkısı arasında pozitif bir ilişki bulunmadığı yönündedir. Ancak bu sonuç Öztürk ve Gönüllüoğlu (2022)'nin *"Coğrafi İşaret Almaya İten Nedenler ve Karşılaşılan Zorluklar Üzerine Dematel Yöntemli Çalışma"* adlı tez çalışmasında ulaşılan "coğrafi işaret almaya iten nedenler için belirlenen kriterler içerisinde önemli ve diğer kriterleri en çok etkileyen kriter "turizme katkıda bulunma kriteridir" sonucu ile örtüşmemektedir.

Katılımcıların coğrafi işaretli tescilli köfte/köftelerinin geçmiş kökenine yönelik hikayesiyle ilgili yeteri düzeyde bilgilerinin olmadığı saptanmıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu tescil başvurusu süreçlerinde ürünün köken geçmişine yönelik bilgileri ilgili kurumlardan talep etmektedir. Kurumların bu konudaki bilgi yetersizliğinde birçok kurumun danışmanlık firmaları aracılığıyla Türk Patent ve Marka Kurumu'na bu bilgileri aktarıyor olmaları sebep gösterilebilir.

Coğrafi işaretli köftelerin il, ilçe ve bölgeye olan katkısı hakkında katılımcıların ifadeleriyle ulaşılan sonuçlara göre; Yerel işletmelerde satışı arttırıp bölgedeki işletmelerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamış olduğu ve bunun yanı sıra bölge tanıtımına katkı sağladığıdır. Coğrafi işaretli ürünlerin il, ilçe ve bölgeye

katkıları ile ilgili daha önce farklı tarihlerde yapılmış çalışmalarda ulaşılan sonuçlar bu çalışmada elde edilen sonucu destekler niteliktedir (Şahin ve Meral, 2012:91; Topbaş, 2019; Kan ve Gülçubuk, 2008: 65; Beypınar, 2018: 25-26). Katılımcıların yalnızca %25'i gastronomi turizmine olan katkısından söz etmiştir. Bu sonuçtan hareketle kurum ve kuruluşların köftelerin tescil sürecinde ilgili köftelerin gastronomi turizmi kapsamında yeteri düzeyde değerlendirilmediğini ve bu nedenle il, ilçe ve bölgede yaratacağı çekim unsurunun göz ardı edilmiş olduğunu ortaya koymaktadır. Esen (2022)'nin "*Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar"* adlı çalışmasında "coğrafi işaretli helvalar bulunduğu bölgede gastronomi turizminin gelişmesine katkıda bulunmaktadır" sonucuna ulaşmıştır. Elde edilmiş olan sonuçlar bu çalışmada yer alan sonuç ile örtüşmemektedir.

Katılımcıların ifadelerine göre, coğrafi işaretli köftelerin tanıtımı kapsamında kurum ve kuruluşların tutundurma aracı olarak en fazla %70 oranla "basın-yayın/ kamuoyuna duyuru" %55 oranla ise "reklam ve tanıtım faaliyetleri" yoluyla destek sağladığı tespit edilmiştir. Tutundurma araçları kapsamında en az oranla %30 belirtilen tutundurma aracı "doğrudan satış" olmuştur. Katılımcıların bir kısmı gelecek dönemlerde ilgili köfteyle ilgili doğrudan satış hedefleri bulunduğunu belirtirken bir kısmı da tescilli köftelerinin soğuk zincire uygun olmadığını bu sebeple "doğrudan satış" sağlanamadığını ifade etmiştir.

Coğrafi işaret tescilli köftenin dolaylı olarak ulusal ve uluslararası pazarlanmasına katkı sağlayan organizasyonlar ve etkinlikler kapsamında fuarlar, festivaller, gastronomi temalı workshop ve yarışmalar ile kurumsal organizasyonlar düzenlenmektedir. Ancak tescilli köfteler ile ilgili doğrudan gerçekleştirilen hiçbir etkinlik ve organizasyon bulunmamaktadır. Bu durum tescilli köftelerin tanıtımı konusunda yeterli özenin gösterilmediği sonucunu ortaya koymaktadır. Festival, fuar gibi organizasyonların bölge turizmine katkı sağladığı, turizm gelirlerini arttırdığı, tanıtımı yapılan ürünün imajını güçlendirdiği, ürün ve destinasyon pazarlamasında stratejik bir faaliyet olduğu, destinasyon bilinirliğine katkı sağladığı, gelişmemiş kırsal bölgelerde kalkınmayı ve büyümeyi sağlayan bir araç olduğu yapılan çalışmalarla desteklenmiştir (Kızılırmak, 2006; Chang, 2006; Çulha, 2008; Özdemir, 2008; Bilgili ve diğerleri, 2012; Tayfun ve Arslan, 2013; Özer ve Çavuşoğlu, 2014;

Giritlioğlu ve diğerleri, 2015; Özkan ve diğerleri, 2015; Yıldırım ve diğerleri, 2016). Çalışmalardan elde edilen sonuçlar değerlendirildiğinde, coğrafi işaretli köftelerin ulusal ve uluslararası pazarlanmasına katkı sağlayacak organizasyon ve etkinliklerin düzenlenmesi etkili bir pazarlama için büyük önem arz etmektedir.

Ege bölgesindeki coğrafi işaret tescilli köftelerin ayırt edici özellikleri değerlendirildiğinde, katılımcıların verdiği yanıtlar tescilli köfteleri diğer köftelerden ayırt edici özelliğin %85 oranla "servis etme" şekli ve %70 oranla tescilli köftede kullanılan "malzemelerin farklılığı" olduğu yönündedir. Tescilli köftelerin servis ediliş şekli ve kullanılan malzemelerin farklılığı itibariyle kendilerine has ayırt edici özellik/ özellikler kazandığını söylemek mümkündür. Coğrafi işaretli köfteler başta esnaf lokantaları olmak üzere çeşitli yiyecek içecek işletmelerinde tüketiciye sunulmakta olup tescilli köftede sunulan malzemelerin tamamının yöreden edildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcıların coğrafi işaret tescilli köftenin tüketildiği özel günler ve ritüeller hakkındaki ifadelerinden saptandığı üzere tescilli köftelerin genellikle düğün yemeklerinde ikram edildiği saptanmıştır. Bunun yanı sıra bayramlarda ve altın günlerinde de tüketildiği görülmektedir. Katılımcıların %25'inin verdiği yanıttan hareketle bazı tescilli köftelerin tüketildiği özel gün ve ritüel bulunmamaktadır. Katılımcıların verdiği yanıtlar doğrultusunda tescilli köftelerin tüketildiği özel gün ve ritüellerle ilgili kesin bir yargıya varılamamaktadır. Ancak çeşitli günlerde tüketilebildiğini söylemek mümkündür.

Coğrafi işaret tescilinin köftenin tanınırlığına ve bilinirliğine olan etkisi değerlendirildiğinde, katılımcıların %50'si "köftenin tescillenmesi ürünün bilinirliğine/ tanınırlığına katkı sağladı" yönünde yanıt vermiştir. Buradan çıkan sonuç doğrultusunda coğrafi işaret tescilinin köftelerin tanınmasına yeteri katkıyı sağlayamadığını söylemek mümkündür. Eren (2018)'in *"Coğrafi İşaret ile Tescilli Ürünlerin Gastronomik Destinasyonlara Etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde Bir Araştırma"* Adlı yüksek lisans tez çalışmasında "coğrafi işaret ile tescilli gastronomik ürünlerin yeterli seviyede tanınmadığı" sonucuna ulaşmıştır. Bu çalışmada bulunan sonuç ile örtüşmektedir.

Coğrafi işaret tescilli köftenin il, ilçe ve bölgenin tanınırlığına ve bilinirliğine etkisi ise katılımcıların %65 oranla vermiş olduğu yanıt doğrultusunda "tescilli

köftenin il/ilçe/ bölgenin tanınırlığına ve bilinirliğine belirgin bir etkisi olmadığı" yönündedir. Şehrin paydaşları ile iş birliği yapılması halinde il, ilçe ve bölgenin bilinirliğine pozitif yönlü katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Katılımcıların coğrafi işaret sisteminin uygulanması ve sonuçları hakkındaki ifadelerine göre, coğrafi işaret uygulamasının kültürel değerlerin korunup geleceğe aktarılmasında önemli bir rolü olduğu ancak Türk Patent ve Marka Kurumu'nun tescil uygulamasında bir standardı bulunmaması nedeniyle kurum ve kuruluşların bu süreçte sıkıntı yaşadıkları tespit edilmiştir.

Araştırmanın sonucunda elde edilen bulgular incelendiğinde "Ege Bölgesindeki Coğrafi İşaretli Köftelerin Bölge Gastronomisindeki Yeri" sorusunun cevabına ulaşılmaktadır. Ege bölgesinde tescil edilmiş köftelerin tamamının bölge gastronomisinde önemli bir yere konumlanmadığı ancak Ege bölgesinin nüfus yoğunluğu ve turistik önemine göre en yoğun olduğu belirtilen İzmir, Manisa, Aydın ve Muğla (Akkaya, 2022:73) illerinde tescil edilmiş olan köftelerin daha bilinir olduğu kanısına varılmıştır. Ege bölgesinde et ile yapılan ızgara köftelerin restoranlarda daha fazla yer edindiği böylelikle daha fazla tüketilip, bilindiği ulaşılan sonuçlar arasındadır. Ev mutfağında yer edinmiş olan köftelerin il, ilçe ve bölge gastronomisinde daha geri planda kalmış olduğunu söylemek mümkündür. Özellikle Afyonkarahisar mutfağında tescil edilmiş olan Göce Köfte, Çullama Köfte ve Emirdağ Dolgulu Köftenin, Aydın'da tescil edilmiş Aydın Yuvarlaması ile Muğla Milas'ta tescil edilmiş Milas Ekşili Köftenin öncelikle başta il içerisinde olmak üzere il dışına da kazandırılması gerekmektedir. Belirtilen köftelerin restoran menülerinde artmasıyla birlikte bölge gastronomisinde bilinirliğinin artacağı ve bölge gastronomisine olumlu katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmanın bulguları doğrultusunda edinilen ve yukarıda belirtilen sonuçlar çerçevesinde aşağıda bazı öneriler sunulmuştur.

Kurum ve Kuruluş Yönetimlerine Öneriler:

- Elde edilen bulgulardan anlaşıldığı üzere coğrafi işaret tescilli köfteler ile ilgili yapılan tanıtım çalışmalarının son derece yetersiz olduğudur. Bu yüzden ilgili kurum ve kuruluşlar tescilli köftelerin tanıtımına yönelik çalışmalarını arttırmalıdır.

- Coğrafi işaretleme sisteminin önemi konusunda yerel halk, esnaf ve ilgili kamu ve sektörel kuruluşların bilinçlendirilmesi sağlanmalıdır.
- Coğrafi işaret tescilli köftelerin tanıtımı için yerel etkinlikler (festival, fuar, şölen, tadım günleri vb.) düzenlenerek tescilli köfteler ön plana çıkarılmalıdır.
- Coğrafi işaret tescil sürecinde kurumlara sürecin işleyişine yönelik bilgilendirici standart şablonlar sunulmalıdır. Süreç bürokratik olarak kolaylaştırılmalıdır.
- Şehri tanıtan kitap, dergi, broşür ve gazetelerde coğrafi işaretli köfte/köftelere yer verilmelidir. Bu yayınlarda tescilli köftenin standart reçetelerine yer verilmelidir.
- Coğrafi işaret ile tescilli yöresel yemeklerin bilinirlik düzeyini artırmak amacıyla Üniversitelerin ilgili Turizm Fakülteleri ve Yüksekokulları bünyelerinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri ve tescil ettiren kurum, kuruluşların iş birliği ile mutfak atölyesi çalışmaları düzenlenmeli ve bu kapsamda ürün özelinde akademik çalışmalar yapılmalı.
- Coğrafi işaret tescilli köfteleri konu olan sempozyum, panel ve çeşitli etkinlikler düzenlenebilir. Katılımcılar ziyaretleri sonrasında tescilli köftelerin sunulduğu restoranlara yönlendirilmelidir.
- Yöresel yemek sunan restoranlarda coğrafi işaret tescilli köftelerin sunulması ve tescil belgesi kullanmaları yönünde teşvikler sağlanmalıdır.
- Coğrafi işaret tescil belgesini kullanan işletmelerin denetimlerinin ilgili kurumlarca aksatılmadan yapılması gerekmektedir.
- Coğrafi işaret tescilli köftelerin tanıtımı kapsamında sosyal medya platformları daha aktif kullanılmalıdır.

Akademik Personele Yönelik Öneriler:

- İlgili yerli yazın incelendiğinde coğrafi işaret tescilli köfteler ve bölgedeki yeri ile ilgili sınırlı sayıda araştırma olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda gelecek çalışmalarda gastronomi turizmi kapsamında farklı destinasyonlarda araştırma yapılabilir.

- Araştırma evrenini Ege bölgesinde tescil edilmiş köfteler oluşturmaktadır. Gelecek çalışmalarda örneklem genişletilerek farklı bölgelerin karşılaştırıldığı çalışmalar araştırmacılara önerilebilir.
- Daha sonraki çalışmalarda aynı konu yerel halk açısından değerlendirilerek yöre halkının tescilli köfteleri bilme düzeyleri incelenebilir.
- Tescilli köftesi bulunan destinasyonlara ziyaret gerçekleştiren yerli ve yabancı turistlerin tescilli köfteyi bilme ve tercih etme düzeyleri anket yöntemi ile ölçülebilir.

KAYNAKÇA

AB Başkanlığı, *"Taşköprü Sarımsağı ve Bayramiç Beyazı Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edildi*" https://www.ab.gov.tr/taskopru-sarimsagi-ve-bayramic-beyazi-avrupa-birliginde-cografi-isaret-olarak-tescil-edildi_52527.html# E.T.:16.09.2022.

Abdurrezzak, A. O. (2014). *İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü***.** *Electronic Turkish Studies*, *9*(11).

Addor, F. Thumm N., ve Grazioli A. (2003). *'Geographical Indications: Important Issues for Industrialized and Developing Countries'*, The IPTS Report, May, No 74, 24-31.

Akalın L. (2013). *Tandırdan Gelen Lezzet "Geleneksel Urfa Yemekleri*" Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları, Şanlıurfa.

Akçay, Z. (2017). *17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri*. TÜRÜK Uluslararası Dil Edebiyat ve Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi, *1*(10), 203-217.

Akıllı, K. (2017). "Maydanozlu Köfte" https://www.kuzubudu.com/maydanozlu-kofte/ E.T.: 05.02.2023.

Akın, C. (2014) "*Türkiye'de Yemek Kültürümüz "Giresun",* İleri Akademi, Ankara.

Akın, E. (2012) *Çadırdan Saraya Osmanlı- Türk Mutfağı,* Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.

Akın, G. (2014). *Sağlıklı ve Uzun Yaşam İçin Beslenme*, Alter Yayınları, Ankara.

Akkor, Y. E. (2019). *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri.

Akkor, Y. E. (2014). *Osmanlı Mutfağı*, Alfa Yayınları, İstanbul.

Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). *Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları***.** Journal of Tourism and Gastronomy Studies, *3*(3), 79-89.

Akyol, C. (2018). *Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, *6*(3), 240-249.

Alan, D. (2014). *The Oxford Companıon to Food,* Oxford University Press.

Ali, Ç. (2010). *Kırklareli Mutfağı*, Anıt Matbaa, Ankara.

Alkayış, M. F., ve Yerli, S. (2020). *Adıyaman'da Bir Kültür Unsuru Olarak Çiğköfte.* Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, *17*(2), 824-841.

Alparslan, Ö. S., ve Demirbaş, N. (2019). *Avrupa Birliği ve Türkiye'de Bal Üretim ve Ticareti Açısından Coğrafi İşaret Uygulamalarının Değerlendirilmesi.* Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 29(3), 526-538.

Alpyıldız, E. (2020). *Psikoanalitik Halkbilimi Kuramı Temelinde Türk Yemek Kültürünün Çağrışım Sınırsızlığı:"Oburluğun Cinselliği"***.** Milli Folklor, *16*(125), 138-149.

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı* (6. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Altuntaş A. ve Gülçubuk B. (2014). *Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği*. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31(3), 73-81.

Aslan, B., ve Kaya, H.D. (2017). *Coğrafi İşaretli Ürünler ve Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki Durum.* GAP TEYAP, Sayı:8, 2-7.

Akkaya, Z. (2022). *"Bireylerin Seyahat Motivasyonlarını Etkileyen Gastronomik Unsurlar: Ege Bölgesi Örneği***"** (Yüksek Lisans Tezi) İstanbul: Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Ankara Büyük Şehir Belediyesi, (2011). *Belmek Yemek Kitabı*. Ankara.

Anonim., (2019*). "Eli ile köfte yuvarlıyor, gözü kırık kovalıyor Atasözü Anlamı ve Açıklaması"* https://www.egitimler.info/bilgi/atasozleri-sozlugu/eli-ile-kofte-yuvarliyor-gozu-kirik-kovaliyor/ E.T: 20.10.2022.

Anonim, (2019a). *"Köfte Dudak Deyiminin Anlamı ve Açıklaması"* https://www.egitimler.info/bilgi/deyimler-sozlugu/kofte-dudak/ E.T.: 20.10.2022.

Ardıç, Yetiş. Ş. (2020). *Türk Mutfak Kültüründe Bulgurun Yeri ve Önemi. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, *4*(1), 716-728.

Arı, K. (2012). I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu *"Osmanlı Devletinde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri"* 21-45. 14-15 Ekim 2010, Bilecik.

Arın, B., ve Güneş, G. (2009). *"Türkiye'de Kullanılan Bazı Baharatların Dana Kıymasında Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkileri"* II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs) 826-829. Van.

Arlı, M. (1981). Türk *Mutfağına Genel Bakış,* Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 01 Kasım), 19-34., Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

Atabey, S. (2020). *"Nohutlu Milas Köftesi Nasıl Yapılır?"* https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/75320/Nohutlu-Milas-Koftesi--Eksili-Kofte--Nasil-Yapilir-.html E.T.: 28.09.2022.

Augustyńska-Prejsnar, A., Sokołowicz, Z., Ormian, M., ve Tobiasz-Salach, R. (2022). *Nutritional and Health-Promoting Value of Poultry Meatballs with the Addition of Plant Components*. *Foods*, *11*(21), 3417.

Babcock, B. A., ve Clemens R. (2004)**.** *Geographical Indications and Property Rights: Protecting Value-Added Agricultural Products, MATRIC Briefing* sayfa 04-MBP 7, Iowa State University.

Badıllı, A. (2021) *"Çiğ Köfte"* https://www.youtube.com/watch?v=uvejMbNcfQg E.T.: 17.03.2023.

Bakır, A. (2012) I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu *"Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme"* (14-15 Ekim 2010), 5-20. Bilecik.

Baltacı, A. (2019). *Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır*? Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, *5*(2), 368-388.

Baran, Z., ve Karaca, Ş. (2021). *Coğrafi İşaretin Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Önemi.* Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 11 (2), 253-263 .

Barı, N. Ş. (2016). "*Alaturka Nimetler"*, Tablet Yayınları, İstanbul.

Başan, R. (2020) *"Çiğ Köftenin 4000 Yıllık Tarihi"* https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/ramazan-basan/cig-koftenin-4000-yillik-tarihi-41547041 E.T.: 14.02.2023.

Başkale, H. (2016**).** *"Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi."* Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi, 9(1), 23-28.

Batur, Z. (2011). *"Atasözü ve Deyimlerde Kadın ve Kadının Sosyo-Psikolojik Özellikleri"*, Turkish Studies, 6/3, 577-584.

Bayrak, M. F. (2015). *İç Anadolu Yemekleri,* Alfa Yayıncılık, İstanbul.

Baysal, A. (2008). "*Yemek Kitabı I"* "Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri., Kitabevi Yayınları, İstanbul, s. 242-257.

Baysal, A. (2009). *Beslenme,* Hatiboğlu Yayınevi, Ankara.

Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz,* Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Baysal, A. (2007**)** *Genel Beslenme,* Hatiboğlu Yayınevi, Ankara.

Baysal, A., Kutluay M., T., Ciğerim, N., Başoğlu, S., ve Sacır, H., (2000). *Türk Mutfağından Örnekler,* Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz.* Kültür Bakanlığı Yayınları-1230. Kültür Bakanlığı, Ankara.

Baysal, A., ve Yücecan, S., (1982) *"Yöresel Yemeklerimiz***"** Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme, Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (10-11 Eylül 1982) 130-152.

Beder, E. (2008). *Büyük Yemek Kitabı,* İnkılap Kitabevi, İstanbul.

Beder, E. (2001). *Et Yemekleri,* İnkılap Kitabevi, İstanbul.

Beier, F. K., ve Knaak, R. (1994). *The Protection of Direct and Indirect Geographical Indications of Source in Germany and the European Community' IIC, 25*,1-26.

Bektaşoğlu, T. (2016). *"Akçaabat Köftenin Tarihçesi"* https://www.akcaabat.bel.tr/fck-sayfalar.aspx?id=12 E.T.: 20.10.2022.

Belli, S. (2022). *"Coğrafi İşaret ile Tescilli Yöresel Mutfak Ürünlerinin Turistlerin Destinasyon Seçimine Etkisi: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Örneği."* (Doktora Tezi) Nevşehir: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Belli, G. S., ve Belli, O., (2018). *Ağrı Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri,* Ağrı Valiliği Yayını No:1, Ağrı.

Beypınar, N. N. (2018). "*Coğrafi İşaret Tescilinin Antep Fıstığı Uluslararası Rekabet Gücü Üzerindeki Etkisinin Ölçülmesi"*. (Yüksek Lisans Tezi) Antalya: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bowen, S., ve Zapata, A., V. (2009). *Geographical Indications, Terroir, and Socio Economic and Ecological Sustainability: The Case of Tequila.* Journal of Rural Studies. 25 (1), 108-119.

Broude, T. (2005). **"***Taking 'Trade and Culture Seriously: Geographical Indications and Cultural Protectionin WTO Law."* Journal of International Economic Law 26 624–692.

Bucak, T. (2017) *"Yozgat İlinin Gastronomi Turizm Potansiyeli"* II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları (04-06 Mayıs) Bildiri Kitabı III. Cilt 127-147.

Bucak, T., ve Yiğit, S. (2018). "*Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerin Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi: İzmir Merkez'deki 5 Yıldızlı Oteller Örneği*." Yaşar Üniversitesi E-Dergisi, 13 (50), 176-184.

Budak, A. (2017). "*Ege, Coğrafi İşaret Tescilinde Şampiyon Oldu*." Haber Ekspres. http://www.haberekspres.com.tr/izmir/ege-cografi-isaret tescilindesampiyon-oldu-h103482.html E.T.: 15.09.2022.

Bulgan, B. (2021). *"Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma" (Yüksek Lisans Tezi)* İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Büyüktuncer, Z., ve Yücecan, S. (2009). *Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. Beslenme ve Diyet Dergisi*, *37*(1-2), 93-100.

Chang, J. (2006). *"Segmenting Tourists to Aboriginal Cultural Festivals: An Example in the Rukai Tribal Area, Taiwan"***,** Tourism Management, 27/6, 1224-1234.

Constance B. Hieatt. (2002). *Regıonal Cuısınes of Medıeval Europe* "Medieval Britain" 19-45.

Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı,* Sakarya Yayıncılık, Sakarya.

Coşkun, Y.A. (2001). *Coğrafi İşaretler.* (Yayınlanmamış Uzmanlık Tezi), Türk Patent ve Marka Kurumu, Ankara, 3-5.

Creswell, J. W., ve Miller, D. L. (2000). *Determining Validity İn Qualitative İnquiry. Theory İnto Practice,* 39(3), 124-130.

Çakmak, M. (2022). *"İzmir Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme."* Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi, 5(7), 934-949.

Çalışkan, V., ve Koç, H., (2012*) "Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılış Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi."* Doğu Coğrafya Dergisi, 17(28), 193-214.

Çalışkan, V. ve Koç, H. (2013). *"Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılış Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi."* Doğu Coğrafya Dergisi, 17 (28), 193-214.

Çekal, N., ve Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 4 (1) , 49-60.

Çelik Kardeşler (2015). *"Akçaabat Köftenin Tarihi"*. https://celikkardesler.com.tr/ E.T.: 20.10.2022.

Çelik, M., Aksoy, M., ve Özkaya, D., F. (2017) *"Bozok Üniversitesi Öğrencilerinin Yozgat Yemeklerini Tanıma Düzeyi"* II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları (04-06 Mayıs) Bildiri Kitabı III. Cilt.

Çelik, S., Ersoy, N., ve Besen, S. (2020). *Restoran İşletmelerinin Yöresel Yemeklere Yönelik Farkındalıkları: Şırnak İli Örneği*. Tourism and Recreation , 2 (1) , 31-37 .

Çınar, Z., ve Sormaz, Ü. (2019). *Geçiş Dönemleri Yöresel Mutfak Kültürü: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma.* Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar.

Çiçek, B. (2017). *"IKEA'nın Meşhur İsveç Köftelerinin Hikayesi"* https://pazarlamaturkiye.com/ikeanin-meshur-isvec-koftelerinin-ilginc-hikayesi/ E.T.: 24.10.2022.

Çiftçi, C. (2022). *"Kadınbudu Köfte Besin Değerleri Kaç Kalori?"* https://www.fitekran.com/besin-degeri/kadinbudu-kofte/ E.T.: 05.02.2023.

Çulha, O, (2008). *"Kültür Turizmi Kapsamında Destekleyici Turistik Ürün Olarak Deve Güreşi Festivalleri Üzerine Bir Alan Çalışması",* Journal of Yasar University, 3(12), 1827-1852.

Das, K. (2006). *"International Protection of India's Geographical Indications with Special Reference to Darjeeling Tea."* Journal of World Intellectual Property 459–495.

Demirbaş, N., Oktay, D., ve Tosun, D. (2006). *"AB Sürecindeki Türkiye' de Gıda Güvenliği Açısından Geleneksel Gıdaların Üretim ve Pazarlaması."* Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 10(3-4), 47 – 55.

Demirci, Z. Ö. (2008). *Tekirdağ Köftesi Üretiminde Farklı Gam Kullanımının Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması,* (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.) Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Tekirdağ.

Demirer, H. R. (2010). *Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme.* (Doktora tezi) Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

Dersimiz, (2022). *"Alçak Köfte Deyiminin Anlamı ve Açıklaması"* https://www.dersimiz.com/deyimler-sozlugu/alcak-kofte-deyimi-5692 E.T: 20.10.2022.

Deselnicu, O. C., Costanigro, M., Souza-Monteiro, D. M., ve McFadden, D. T. (2013). *A Meta-Analysis Of Geographical İndication Food Valuation Studies: What Drives The Premium for Origin-Based Labels?* Journal of Agricultural And Resource Economics, 204-219.

Deyimlerimiz, (2022). *"Her Köfteye Maydanoz Olma Atasözünün Açıklaması, Anlamı"* E.T.: 20.10.2022.

Dijk, T. (1994). *"The Economic Theory of Patents: A Survey",* Merit Research Memorandum, 2/94–017.

Diyetasistan, (2022). *"İsveç Köfte Kalori"* https://www.diyetasistan.com/blog-isvec-kofte-porsiyon-kac-kalori E.T.: 19.10.2022.

Doğan, B. (2015). *Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi.* Social Sciences, 10(2), 58-75.

Doğanlı, B. (2020). *Coğrafi İşaret, Markalaşma ve Kırsal Turizm İlişkileri*. Journal of Human and Social Sciences, 3 (2) , 525-541 .

Doğdubay, M., ve Sünnetçıoğlu, A., C. (2017). *"İnegöl Köftesine Coğrafi İşaretleme Yapılmasının Yörenin Gastronomik Kimliğinin Korunması Açısından Önemi",* Uluslararası İnegöl Tarihi ve Kültürü Sempozyumu, İstanbul: İhlas Gazetecilik, C. 2. Cilt, s. 1083.

Dönmez, E., Salantur, A., Yazar, S., Akar, T. & Yıldırım, Y. (2004**).** *Sıtuatıon Of Bulgur In Turkey And Cultıvar Development for Bulgur.* Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 13 (1-2).

Durlu-Özyaka, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü.* Journal of Tourim and Gastronomy Studies, 1 (1),13-20.

Emir, A. (2007). *Bayburt Yemekleri,* Özer Ofset Matbaacılık, Bayburt.

Emir, A. (2016). *"Milas'ın Düğün Yemeği Ekşili Köfte"* E.T.: 28.09.2022 http://akissmutfak.blogspot.com/2016/08/milasn-dugun-yemegi-eksili-kofte.html .

Erdoğan, H. (2019). *İnegöl'ün Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastro-Turizm Kaynağı Olarak Değerlendirilmesine Yönelik Bir İnceleme*. *Anadolu ve Balkan Araştırmaları Dergisi, 2*(3), 111-130.

Eren, Y., F. (2018). *"Coğrafi İşaret ile Tescilli Ürünlerin Gastronomik Destinasyonlara Etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde Bir Araştırma"* (Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ersan, M. (2019). *"Çiğ Köftenin ve Bilinmeyen 9 Faydası"* https://maksatbilgi.com/cig-kofte-ve-bilinmeyen-9-faydasi/ E.T.: 18.02.2023.

Ertaş, Y., ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). *Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri.* Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, *2*(1), 117-136.

Escudero, S. (2001), *'International Protection of Geographical Indications and Developing Countries', Trade-Related Agenda, Development and Equity,* Working Papers 10.

Esen, M. K. (2022). *Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar.* Aydın Gastronomy, *6*(2), 283-284.

Eşitti, B. (2019). *Ağrı: Doğubeyazıt Abdigör Köftesi.* Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Detay Yayıncılık, Ankara. s. 51-62.

Et ve Süt Kurumu, (2019). *Sektör Değerlendirme Raporu.* https://www.esk.gov.tr/upload/Node/10255/files/Et_ve_Sut_Kurumu_2019_Sektor_Degerlendirme_Raporu.pdf E.T.: 01.05.2023.

Et ve Süt Kurumu, (2021). *Faaliyet Raporu.* https://www.esk.gov.tr/tr/10256/Faaliyet-Raporlari E.T.: 01.05.2023.

Europıan Commıssıon, (2022). *"The EU Geographical İndications Register*" https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-anD quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/ E.T.:13.09.2022.

European Union Intellectual Property Network, (2022). "*Search for Geographıcal İndıcatıons Across the Europıan Unıon and Beyond*" https://www.tmdn.org/giview/ E.T.: 16.09.2022.

EUFIC, (2021). "*AB Tarımsal Kalite Politikası"* E.T.: 13.09.2022. https://www.eufic.org/tr/healthyliving/article/quality-logos-in-the-european-union.

EUFIC, (2013). *"Quality Logos İn The European Union"* https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/quality-logos-in-the-european-union E.T.: 10.09.2022.

Friedman, M. (2006). *"Proverb Preferences Across Cultures: Dialecticality or Poeticality",* Psychonomic Bulletin&Review 13 (2), 353- 359.

GAP Eylem Planı, *Güney Doğu Anadolu Mutfağı*, Bilnet Matbaacılık, İstanbul, 2012.

Gaziantep Belediyesi (2015). *"Gaziantep Dünya Gastronomi Şehri Oldu."* https://www.gaziantep.bel.tr/tr/haberler/gaziantep-dunya-gastronomi-sehri-oldu E.T.: 15.09.2022.

Gedik, A., ve Kondakçı, Z., (2019). *Osmanlı'dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı* 1. Baskı T.C. Bursa Valiliği, Bursa.

Gedik, A., ve Kondakçı, Z., (2019). *Osmanlıdan Cumhuriyete Bursa Mutfağı Cennet Sofrası*, Furkan Ofset, Bursa.

Giray, F. (2013). *"Gelişmekte Olan Ülkeler Perspektifinden TRIPS Anlaşması",* Turkish Studies, 8(12), 543-553.

Giritlioğlu, İ. ve Bulut, E., (2015), *Yerel Halkın Bakış Açısına Göre Gaziantep Turizmi ve Sürdürülebilirlik,* Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 5 (1), 25-31.

Göçer, A. (2012). *Dil-Kültür İlişkisi ve Etkileşimi Üzerine. Türk Dili*, *729*(1), 50-57.

Gökalp, Z. (1975). *Türkçülüğün Esasları,* Sebil Matbaacılık, İstanbul.

Gökovalı, U. (2010). *Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği.* Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21 (2), 141-160.

Güldemir, O., (2015). *Kitabüt tabbahin*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Güldemir, O. (2014). *Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme*. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 346(358), 04-05.

Gülen, Ö. (2019). *Bohça Köfte Üretimi ve Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması,* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. Tekirdağ.

Gün, A. ve Bucak, T. (2022). *Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma*. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research. 6 (1), 199-230.

Gündoğdu, G. (2006) *Türk Hukukunda Coğrafi İşaretler ve Korunması,* Beta Yayınları, İstanbul.

Gündüzöz, G. (2017). *Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinde Yemek Figürü. Kırıkkale* İslami İlimler Fakültesi Dergisi, *2*(4), 9-26.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Gürsoy, D. (2005). *Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız,* Oğlak Yayınları, İstanbul.

Gürsürer, Y. (2021) *"Çıtır Çıtır Lezzet Kadınbudu Tarifi"* https://yemek.com/tarif/kadinbudu-kofte/ E.T.: 05.02.2023.

Güvenç, B. (2016). *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü,* Vehbi Koç Vakfı, İstanbul.

Güzelbey, C., C. (1981**)** *"Gaziantep'e Özgü Yemekler"* Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim- 1 Kasım 1981. 87-104.

Güzelsoy, A., A. (2010). *İstanbul'daki Gizli Mutfak,* Alfa Basım Yayın ve Dağıtım, İstanbul.

Habertürk, (2022) "Köftehor Ne Demek Ne Anlama Gelir? Köftehor Kelimesi TDK Sözlük Anlamı Nedir?" https://www.haberturk.com/ne-demek/koftehor-ne-anlama-gelir E.T.:20.10.2022.

Halaç, H. (2011). *Karabük- Safranbolu Yemekleri*, Salmat Basım Yayıncılık, Ankara.

Halıcı, F. (1986). *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi.* (25-30 Eylül 1986), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Halıcı, F. ve Baysal A. (1998). *Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değeri.* Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara. s. 50-57.

Halıcı, F. (1997). *"Şiirleşmiş Yemeklerimiz"* V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Halıcı, Feyzi. (1990) *Halk Şairlerinden Yemek Destanları,* Güven Matbaası, Ankara.

Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri,* Oğlak Yayınevi, İstanbul.

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayınları, İstanbul.

Ilıcalı, G., (2005) *Coğrafi İşaretler, Coğrafi İşaretlerde Denetim ve Denetimde Akreditasyonun Önemi,* Ankara Üniversitesi, Avrupa Toplulukları Araştırma Uygulama Merkezi (ATAUM), 36. Dönem Avrupa Birliği Temel Eğitim Programı Semineri, Ankara.

Işık, N. (2022). *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Ankara İli Örneği.* (Yayınlanmış Yüksek lisans Tezi) Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Işkın, M. ve Genç, K. (2020*). Gastronomi Turizmi Açısından Geleneksel Ürün Adı Tescilinin Önemi: Çakallı Menemeni.* Akademik Gastronomi Çalışmaları, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 42, 267-281.

İloğlu, N. (2014). *Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye Uygulaması.* (Türk Patent ve Marka Kurumu Uzmanlık Tezi). Ankara.

İpek, N. (1969). *Şiirlerde Urfa,* Özlem Kitabevi, Şanlıurfa.

Jancis R. (1999) *The Oxford Companion To Wine, Second Edition*, Oxford University Press. s. 525.

Johnson, H. (2004). *The Story of Wine, Mitchell Beazley*, United Kingdom.

Kadıoğlu Ç. N. (2005). *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü,* Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Kahraman, C., Güneş, İ., ve Kahraman, N. (2017). *1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim***.** *Göç Dergisi*, *4*(2), 227-245.

Kalekahyası, S. (2022). *"Bayburt İlindeki Coğrafi İşaret Almış Yöresel Ürünlerin Bilinirlik Düzeyi ve Tüketici Tutumlarına Etkisi"* (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi), Bayburt Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bayburt.

Kan, M., Gülçubuk, B., ve Küçükçongar, M. (2012). *Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları.* KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14:22, 93-101.

Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008). *Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler.* U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22 (2), 57-66.

Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A., Küçükçongar, M. ve Küçükçongar, M. (2010). *Coğrafi İşaret Olarak Karaman Divle Tulum Peyniri.* Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2010 (2), 15-23.

Kantarcı Savaş, S. (2017). *Türkiye'de Coğrafi İşaret Kavramına Genel Bakış.* Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 6 (5), 203-210.

Karadağ., G., Makbule, Çelebi, F., Ertaş Y., ve Şanlıer N., (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler,* Detay Yayıncılık, İstanbul.

Karadağ, Ö. (2013). **"***Türkiye Türkçesi Atasözlerinde Çocuk ve Çocukluk",* Millî Folklor, 98, 109-124.

Karadağ., S. Ç. (2023). *"Eğitim Psikolojisinde Araştırma Yöntemleri"* Eğitimin Kavramsal Temelleri-8: Eğitim Psikolojisi. 19-30. Edt. Doç. Dr. Aysel Kızılkaya Namlı. EFEAKADEMİ Yayınları, İstanbul.

Karakeçili, G., ve Çetinsöz, C. B. (2018). *"Türk Atasözlerinde Gastronomi Olgusu"* Vıı. Ulusal Iıı. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı 1272-1286 Isbn: 978605256006

Karakuş Şeren S., Ceyhun Sezgin A., ve Şanlıer, N. (2015). *Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), 62- 68.

Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği.* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

Kaya, D. (2006). *Sivaslı Âşıkların Yemek Destanları.* Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na Armağan, Konya.

Kaya, D. (2007). *Halk Edebiyatında Yemek Destanları*. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 1(1), 77-90.

Kaya, O. (2015). *Yöresel Yiyecekler, Turizm ve Sürdürülebilirlik.* Doğu Karadeniz Sürdürülebilir Turizm Kongresi, 14-16 Mayıs, Gümüşhane.

Kaya, Y. S., ve Şahin, E. (2018). *Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme.* Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, Ek Sayı 1, 189-199.

Kaynakçı, E., ve Kılıç, B. (2009). *Et Ürünlerinde Yeni Eğilimler: Daha Sağlıklı Ürün Geliştirme Çalışmaları*. Akademik Gıda, 7(6), 52-59.

Kayran, F. M.,(2021) *"Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi"* (Doktora Tezi) Mersin: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kılıç, H., İ., Polat, I., Başaranlar, B., ve Çakar, Ş. (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü***,** Malatya Kitaplığı Yayınları, İstanbul.

Kılıç, S. (2021). *Mutfak Şeflerinin Coğrafi İşaret Kullanımına Yönelik Tutum ve Algıları: İstanbul Örneği,* (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kızıldemir, Ö. (2019). *Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 7 (1) 647-663.

Kızılırmak, İ. (2006), *"Türkiye'de Düzenlenen Yerel Etkinliklerin Turistik Çekicilik Olarak Kullanılmasına Yönelik Bir İnceleme",* Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı:15, 2006, s,181-196.

Kim, J. H., ve Youn, H. (2016), *How to Design and Deliver Stories About Tourism Destinations*, Journal of Travel Research, 56(6), 1-13.

Kirezci, A. (2020) "*Yemek Hikayesi: İsveç Köfte*" https://gastromanya.com/yemek-hikayesi-isvec-kofte/ E.T.: 24.10.2022.

Kolektif. (2021). *Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı,* Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Kök, G. (2022). *Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Uşak Tarhanası Örneği.* (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.

Kurtoğlu., M. (2005). *Urfa Efsaneleri*, Kent Işıkları Yayınevi, İstanbul.

Kut., T. (2018). *Ev Kadını*, Çiya Yayınları, İstanbul.

Küçükyılmaz, S. (2019). *Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Farkındalığı ve Algısının Analizi.* (Yayınlanmış Yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Kültür Portalı, (2022). *"Sözlü Kültür Ürünleri"* https://www.kulturportali.gov.tr/portal/halk-edebiyati#:~:text=Mitler%2C%20efsaneler%2C%20destanlar%2C%20halk,folklorun%20en%20%C3%B6nemli%20%C3%B6%C4%9Felerini%20i%C3%A7erir. E.T.: 18.10.2022.

Kültür Portalı, (2013). *"Mahalli Deyimler: Gaziantep"* https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/kulturatlasi/mahall-deymlerE.T: 20.10.2022.

MEB, (2019). *Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri Modülü*. Yiyecek İçecek Hizmetleri http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/T%C3%BCrk%20Mutfa%C4%9F%C4%B1na%20%C3%96zg%C3%BC%20Et%20ve%20Sakatat%20Yemekleri.pdf E.T.: 21.02.2023.

Menapace, L. (2010*). "Geographical Indications and Quality Promotion in Food and Agricultural Markets: Domestic and International Issues"***,*** Doktora Tezi, Iowa State University, Iowa.

Menteşe, A., ve Menteşe, C., (2014). *Bursa Köylerinde Ekimden Hasata Hasattan Sofraya Yemek ve Mutfak Kültürü-I,* Akmat Akınoğlu Matbaacılık, Bursa.

Mercan, G.O. ve Üzülmez, M. (2014). *Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği.* Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 29(2), 67-94.

Mutlu, F. *Anadolu Mutfağında Dünden Bugüne Unutulmayan Lezzetler,* Gazi Kitabevi, Ankara, 2020.

Nacak, P. (2018). *Küreselleşen Dünyada Coğrafi İşaretler.* http://yucita.org/uploads/uluslararasietkinlik/afyon2018/Kuresellesen_Dunyada_Cografi_Isar etler.pdf E.T.: 14.09.2022.

Nacak, P. (2017). *Yediğin İçtiğin Senin Olmasın, Gösteriş Ekonomisi ve Tarım* https://www.yucita.org/sub_30_YUciTA-Uyeleri E.T.:14.09.2022.

Nahya, Z. (1997). *"Geleneksel Mutfağımızda Çorba"* V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri TC. Kültür Bakanlığı Yayınları 284-297.

Oğuz, Ö., Aykanat, N., ve Karagöz, A. (2006). *Kentler ve İmgesel Yemekler-2,* Gazi Üniversitesi THBMER Ankara.

Oğuz, Z. (2016). *Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: Siirt İli Örneği.* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.

Okyay, N. (2013). *Anılarla Tarsus Yemekleri*, Tarsus Digiline, Mersin/ Tarsus.

Oraman, Y. (2015**).** *Türkiye'de Coğrafi İşaretli Ürünler.* Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi, 1(1), 76-85.

Orhan, A. (2010). *Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği.* Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, 21(2), 243-254.

Omurcalı, E. (2014). *Çorbanın Kitabı* 1. Baskı Alfa Yayınevi, İstanbul.

Osmancık, G. (2006). *Türk Mutfak Kültürü ve Pratik Yemek Tarifleri*, Millî Gazete, İstanbul.

Öçal, B. (2006) "Kayınço" https://www.youtube.com/watch?v=KqJsBttxmjc E.T.: 17.03.2023.

Önal, H. (2017). *The Topic Not Included in Geography Curriculum in Turkey: Geographical Indications Review of International Geographical Education Online,* 7 (2), 190-206.

Önal, Ü. (2013). *Artvin Yöresi Yemekleri*, Salmat Basım Yayıncılık, Ankara.

Önem, Ö., E. (2020*) "İç Anadolu Bölgesi***"** (ed. Mustafa Işkın), *Türk Mutfağında Coğrafi İşaretli Lezzetler,* Nobel Yayıncılık, Ankara. s. (273).

Özata, E., Onur, M., Onurlar, B., ve Sarper, F. (2019***).*** *Science Direct Veri Tabanında Yer Alan Food Chemistry Dergisinde Baharatlar ile İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi* (Bibliometric Analysis of Articles Related to. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3014, 3028.

Özbek, M. R. (2008). *Şanlıurfa Mahalli Yemekleri,* Özbek Yayınları, İstanbul.

Özcan, S. (2016). *Coğrafi İşaret Kavramı ve Devrek Bastonu Örneği* (Yüksek Lisans Tezi) Bartın: Fen Bilimleri Enstitüsü.

Özdemir, G. (2008). *"Destinasyon Pazarlaması",* Detay Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.

Özdoğan, O. N. (2016). *Ege Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. Yöresel Mutfaklar,* Edit. Ebru Zencir, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Özen, M. E. (2015) *Ağdiye Risalesi,* İşaret Yayınları, İstanbul.

Özer, E. Z. ve Çavuşoğlu, F. (2014), *"Rekreasyonel Bir Faaliyet Olarak Yerel Etkinliklerin Kırsal Turizme Etkisi."* İnternational Journal Of Science Culture and Sport. (Special Issue on the Proceedings of the 1st I SSTR Congress). SI (2):191-202.

Özgür, D. (2011). *Coğrafi İşaretlerin Korunması: Avrupa Birliği'ndeki Hukuki Çerçeve ve Türkiye Uygulaması,* (Yayınlanmış Doktora Tezi) Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Özkan, E. Curkan, S. C. ve Sarak, E. C. (2015). *"Festivallerin Katılan Ziyaretçiler Üzerine Etkileri: Alaçatı Ot Festivali Örneği."* Gümüshane University Electronic Journal of the Institute of Social Science/Gümüshane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi, 6(14).

Öztürk, A., Yılmaz, N., Özçelik, B., Güneş, G., ve Maslak, İ. (2008). *Pişirmeye Hazır Köftelerin Modifiye Atmosferde Paketleme ve Işınlama ile Muhafazası. Türkiye 10. Gıda Kongresi Bildirileri*, 21-23.

Öztürtk, D. Ö. (2022). *"Coğrafi İşaret Almaya İten Nedenler ve Karşılaşılan Zorluklar Üzerine DEMATEL Yöntemli Çalışma"* (Yüksek Lisans Tezi) Bilecik: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S. ve Sandıkçı, M. (2021). *The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy,* Journal of Sustainability, 13(12), ss. 6692.

Rangnekar, D. (2003). *Geographical Indications Ictsd and Unctad*, Issue Paper, Geneva, 4, 46.

Rasch, D. (2018). *A Meatball by Any Other Name*. Journal of the International Ombudsman Association.

Saçılık, Y. M., ve Çevik, S. (2018). *Yerel Değerlerin Geleceğe Taşınmasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Rolü: Gastronometro Örneği.* Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi, Aralık Özel Sayısı, 156-166.

Sağır, A. (2012). *Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı.* Electronic Turkish Studies, 7(4).

Sally G. (2006). *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today,* Prospect Books,, s. 17-18.

Saral, G. (2017). *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü,* Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya.

Sarıcaoğlu, F. T. ve Turhan, S. (2013). Geleneksel Bir Türk Et Ürünü Olan Akçaabat Köftesinin Kimyasal Bileşimi, Renk ve Tekstürel Özellikleri (İngilizce). Gıda, 38 (4), 191-198.

Savaşkan, Y., ve Kıngır, S. (2020**).** *Sakarya İli Gastronomik Unsurlarının Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilmesi. Alanya Akademik Bakış*, *4*(3), 939-961.

Sefercioğlu, N. (1985). *Türk yemekleri XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Selim, A. (2019) *"Alçak Köfte"* https://www.youtube.com/watch?v=nnS3ClR3yRg E.T.: 17.03.2023.

Serim, O. (2013). *Türkiye'nin Köfteleri*, Fairy, İstanbul.

Sezgin, A. C., ve Karaman, E. E. (2020). *"Halk Edebiyatında Yemek Kültürü"* Yemek Kültür ve Toplum, Editör. Neslihan Çetinkaya, Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul.

Sınai Mülkiyet Kanunu (SMK)**,** Madde 33 (Coğrafi İşaret), http://www.sinaimulkiyetkanunu.com/sinai-mulkiyet-kanunu-madde-33-cografi-isaret/#:~:text=MADDE%2033%2D%20(1)%20Do%C4%9Fal,geleneksel%20%C3%BCr%C3%BCn%20ad%C4%B1%20korumas%C4%B1ndan%20yararlan%C4%B1r. E.T.: 08.09.2022.

Şimşek, A. ve Yıldız, S. (2020). *Türklere Özgü İçkilerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi,* Investigation of. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(1), 684-699.

Soran, H., ve Soran Y. M., (2017). *Urfa'da Pişer Bize de Düşer "Urfa Mutfağı"* Alfa Yayınları, İstanbul.

Soslu, S. (2021). *"Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi"*. Turizm Akademik Dergisi, 8(2), 327-332.

Soysal, S. (2007). *Bölge Bölge Türk Yemekleri*, Korkmaz Kültür Hizmeti, İstanbul.

Soysal, S. (2007). *Bölge Bölge Türk Yemekleri,* Mega Basım Yayın, İstanbul.

Suna, B., ve Uçuk, C. (2018). *Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 100-118.

Sunar, E. (2002). *Balık Yemekleri (Türk ve Avrupa Mutfaklarından),* Say Yayınları, İstanbul.

Sururi, G. (2003). *Gülriz'in Mutfağından,* Doğan Kitap, İstanbul.

Sönmez, O. (2007). *Şarap ile Doğayı Yudumlamak*, İnkılap Yayınevi. İstanbul.

Stoll, R. (1999). *Trıps İmplementation on Geographical İndications*. APEC IPR International Symposium, p. 1-2. Taejon.

Şaban, E. (2017). *Turizmde Sürdürülebilirlik ve Coğrafi İşaretler*. Proceedıngs Book, 528.

Şahin, A., ve Meral, Y. (2012). *"Türkiye'de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler"*. Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi. 5(2): 1-4.

Şahin, G. (2013). *Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri.* Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15, 23-27.

Şahin, G. (2019). *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri ve Bunların Türkiye Ekonomisinde Etkin Kullanımları.* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Şahingöz, S. A., Akbulut, B. A., ve Örgün, E. (2015). *Nutrition And Culinary Culture In The Hittites Period.* II. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 08-10 Ekim 2015, Ankara, s. 389-395.

Şahin, H. (2021). *Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Destinasyonuna Etkisi: İzmir İli Örneği* (Yüksek Lisans tezi). İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri,* Pozitif Matbaa, Ankara.

Şahin, M., ve Mankan, E. (2021). *Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma.* International Journal of Arts and Social Studies, 4 (7), 228-250.

Şanlıdağ, H. Ş., ve Tokat, M. (2017). *Arap Saçından Telturlamaya Milas Yemek Kültürü,* Milas Belediyesi Kültür Yayınları, Muğla/ Milas.

Şavkay, T. (2007). *Aşçının El Kitabı*, BTA yayınevi, İstanbul.

Şavkay, T. (2005). *Halk Mutfağımız (Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler),* Şekerbank Kültür Yayınları, İstanbul.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı,* Şekerbank Kültür Yayınları, İstanbul.

Şavkay, T. (1996). *Medeniyet ve Coğrafya Değişmeleri Çerçevesinde Türk Mutfağı, Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü.* Vehbi Koç Vakfı Yayınları-7, İstanbul.

Şeker, İ. T., ve Hastaoğlu, E. (2020). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi.* Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24(4), 1879-1894.

Şengül, S., Çakır, A., ve Çakır, G. (2015). *Yöresel Mutfaklar,* Beta Basım, Ankara.

Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). *Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4*(1), 86-99.

Şeren-Karakuş, S., Sezgin, A. C., ve Şanlıer, N. (2015). *Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), 62-68.

Şirvânî, Muhammed bin Mahmûd. (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. M. Argunşah, M. Çakır (Haz.) Gökkubbe Yayınevi, İstanbul.

Tasteatlas, (2022a). *"Sulu Köfte"* https://www.tasteatlas.com/sulu-kofte E.T.: 15.10.2022.

Tanrıkulu, M. (2014). *Coğrafya ve Kültür: Mekân-Kültür-Tarih -Coğrafi işaret* (1 baskı). Ankara: Edge Akademi Yayınları.

Tarım ve Orman Bakanlığı, (2013). AB ve dış ilişkiler genel müdürlüğü. Kalite politikası/Coğrafi işaretler (Fasıl 11).

Tayfun, A., ve Arslan, E. (2013), *"Festival Turizmi Kapsamında Yerli Turistlerin Ankara Alışveriş Festivali'nden Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma."* İşletme Araştırmaları Dergisi, 5(2), 191-206.

TDK, (2022). Köfte. https://sozluk.gov.tr/ E.T.:04.10.2022.

TDK, (2022a). *"Her zaman eşek ölmez, on köfte on paraya olmaz"* https://sozluk.gov.tr/ E.T.: 21.10.2022.

TDK, (2022b). *"Neler de Neler Maydanozlu Köfteler"* https://sozluk.gov.tr/ E.T.:20.10.2022.

TDK, (2022c). *"Atasözü"* https://sozluk.gov.tr/ E.T.:24.10.2022.

TDK, (2022d). "*Deyim*" https://sozluk.gov.tr/ E.T.: 24.10.2022.

Tekelioğlu, Y. (2019). *"Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları".* Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl:8, Sayı: 15, 47-75.

Tekelioğlu, Y. (2018). *"Coğrafi İşaretler 'de Örnek Bir Yönetişim Roquefort Peyniri". YÜciTA İstanbul Gastronometro Çalıştayı",* 3 Mayıs 2018, 1-35.

Tekelioğlu, Y. (2022). https://www.yucita.org/ E.T.: 17.09.2022.

Tekelioğlu, Y. (2016). *Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Dergisi*, Sayı 9, 18-21. https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_652_yt8h36jr_dogaka-bulten-mart-2016-sayi-9.pdf E.T.: 08.09.2022.

Tekelioğlu. Y. (2022). YÜciDergi Coğrafi İşaretler Dergisi Sayı: 2 s. 1-431.

Tepe, S. (2008). *Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri,* Türk Patent Enstitüsü Uzmanlık Tezi, Ankara.

Topbaş, N. T. (2019). *Yerel ve Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaret: Zile Pekmezi Araştırması* (Yüksek Lisans Tezi) Tokat: Fen Bilimleri Enstitüsü.

Toprak, L. (2015). *Mardin ve Yemek Kültürü,* Mardin Müze Müdürlüğü, Mardin.

Torsen, M. (2005). *Apples and Oranges: French and American Models of Geographic Indications Policies Dempstrate an International Lack of Consensus-The Trademark Reporter,* 1415-1445.

TRT Haber, (2021). *"Türkiye'nin Ünü Dünyaya Duyulan Köfteleri"* https://www.trthaber.com/foto-galeri/turkiyenin-unu-dunyaya-duyulan-kofteleri/34926/sayfa-1.html E.T.: 21.02.2023.

TUİK, (2019). "Hane Halkı Tüketim Harcaması" https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hanehalki-Tuketim-Harcamasi-2019-33593 E.T.: 10.10.2022.

Tuncay, M. (2009). *Coğrafi İşaretlerin Korunması,* (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi), Kırklareli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Tunç, A. İ. (2015). *Siirt Mutfağı,* Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Tuzcu, Ü. A., (2009). *Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme*, İletişim yayınları, İstanbul.

Türkpatent, (2022). *"Coğrafi İşaret Nedir?"* https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir E.T.: 10.09.2022.

Türkpatent, (2022a). *"Geleneksel Ürün Adı Nedir?"* https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/geleneksel-%C3%BCr%C3%BCn-ad%C4%B1-nedir E.T.: 10.09.2022.

Türkpatent, (2022b). https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani E.T.:11.09.2022.

Türkpatent, (2022c). *"Akçaabat Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38002 E.T.: 15.10.2022.

Türkpatent. (2022d). *"Şanlıurfa Çiğ Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37973 E.T.: 15.10.2022.

Türkpatent, (2022e). *"Afyonkarahisar Göce Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2069 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022f). *"Afyonkarahisar Çullama Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2068 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022g). *"Dinar Taptama Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/3927 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022h). *"Emirdağ Dolgulu Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1842 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022i). *"Çine Köftesi"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38101 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022j). *"Tire Şiş Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1845 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022k). *"Ödemiş Köftesi"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1442 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022l). *"Akhisar Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38297 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022m). "*Salihli Odun Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37975 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022n). *"Milas Ekşili Köfte"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4862 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2022ö). *"Muğla Köftesi*" https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38372 E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2023a). *"Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı"* https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup E.T.: 21.04.2023.

Türkpatent, (2023b). *"Anasayfa"* https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa E.T.: 21.04.2023.

Türkpatent, (2023c). *"Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu*" https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2023d). "Coğrafi İşaret Listeler ve Ürün Grubu" https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=81&urunGrubu=&adi= E.T.: 12.09.2022.

Türkpatent, (2023e). *"Veritabanı"* https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani E.T.: 20.09.2022.

Türkpatent, (2023f). *"Aydın Yuvarlaması"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5186 E.T.: 20.03.2022.

Türkpatent, (2023g) *"Bergama Köftesi"* https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/6264 E.T.: 19.02.2023.

Türnüklü, A. (2000). *Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi,* 24(24), 543- 559.

Uygur, S. M. (1973) *Gaziantep ve Çevresinde Bulgurla Yapılan Köfte Çeşitleri ve Bunların Halk Yaşantısındaki Yeri.* Folklora Doğru. (28), 27-30.

Üçer, M. (1992). *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas'ta Halk Kültürü Araştırmaları, Sivas.

Ünsal, A., T. (2011). *Bulgur (Buğdayın Anavatanı Anadolu'dan Burcu Burcu Tarifler),* Hayy Kitap, İstanbul.

Van de Kop, P., Sautier, D., ve Gerz, A. (2006). *Origin-Based Products: Lessons For Pro-Poor Market Development (*Vol. 372, s.s. 104). The Royal Tropical Institute-KIT.

Vartürk, M. H. (2007). *"Hain Köfte"* https://www.youtube.com/watch?v=2XeiyLAQQME E.T.: 17.03.2023.

Vikipedi, (2022). *"İsveç Köftesi"* https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0sve%C3%A7_k%C3%B6ftesi E.T.:19.10.22.

Visit İzmir, (2023). *"Bergama Köftecisi"* https://www.visitizmir.org/tr/Destinasyon/8790 E.T.: 19.02.2023.

Yaşar, H., ve Melek, S. (2014). *Beslenme ve Besinler*, Hatiboğlu Yayıncılık, Ankara.

Yeginsu, C. (2018). Swedish Meatballs are Turkish? 'My Whole Life Has Been a Lie! New York Times. https://www.nytimes.com/2018/05/02/world/europe/swedishmeatballs-turkey.html E.T.: 15.02.2023.

Yelegen, S. (2015). *Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri,* Erzincan Valiliği Kültür Yayınları, Erzincan.

Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü,* Kitap Yayınevi, İstanbul.

Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı,* Boyut Yayın Grubu, İstanbul.

Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı,* Boyut Yayın Grubu, İstanbul.

Yerasimos, M. (2010). *500 yıllık Osmanlı mutfağı.* İstanbul: Boyut Yayınları.

Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, K. (2010). *Nitel Araştırmalarda Niteliği Artırma.* İlköğretim Online, *9*(1), 79-92.

Yıldız, B. (2018). *Sınaî Mülkiyet Kanunu Açısından Geleneksel Ürün Adları.* İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi, *9*(1), 27-60.

Yıldız, B. (2008), *Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Sözleşmesi'nde (TRIPS'de) Coğrafi İşaretlere İlişkin Düzenlemeler",* Ankara Barosu, FMR, sayı. 2008, s. 50-69.

Yılmaz, G. (2019). *Trabzon: Akçaabat Köftesi,* Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Detay Yayıncılık, Ankara., s.399-405.

Yılmaz, G. (2019) *Tekirdağ: Tekirdağ Köftesi,* Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Detay Yayıncılık, Ankara, s. 389-393.

Yılmaz, M. (2020). **"***Coğrafi İşaretli ve Organik Ürünler ile İlgili Tüketicilerin Bilgi Seviyeleri, Tutumları ve Tüketim Davranışları: Samsun İli Örneği"* (Yüksek Lisans Tezi) On Dokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun.

Yılmaz, Ö. (2020). *Trabzon Yöresel Yemeklerinin Yerel Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyleri***.** Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 3 (2), 122-130.

Yılmaz, S., ve Yılmaz, M., (2022) *"Türkiye'de Coğrafi İşaretli Köfteler"* Internatıonal Congress On Food Researches October 14-16, 2022 171-182.

Yurtseven, H. R., ve Kaya, O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. 11. Ulusal Turizm Kongresi, 57-65.

Zengin, B., ve Işkın, M. (2017). *Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi:* Sivas Örneği. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 5(40), 404-415.

Zuluğ, A. (2010). *Coğrafi İşaretli Gıdalara İlişkin Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma Örneği: İstanbul Örneği* (Yayınlanmış Yüksek lisans Tezi), Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

WIPO, (2022). "Madrid–The International Trademark System" https://www.wipo.int/madrid/en/ E.T.: 13.09.2022.

WIPO, (2022a) "Lisbon – The International System of Appellations of Origin and Geographical Indications" https://www.wipo.int/lisbon/en/ E.T.:13.09.2022.

EKLER

EK 1: Görüşme Formu

1) Kendiniz ve gastronomi alanındaki uzmanlığınız hakkında bilgi verirmisiniz? (İsim, Yaş, Cinsiyet, Eğitim Durumu, Meslek, Gastronomi alanındaki çalışmalar, Çalışma Süresi)

2) Coğrafi işaretli köftesi bulunan ilçe/il mutfak kültürü hakkında bilgi verir misiniz?

3) Coğrafi işaretli köfteleriniz nelerdir?

4) İl/ilçenize ait coğrafi işaret tescilli köftenin bölge mutfağındaki yeri ve önemi nedir?

5) Uluslararası, ulusal bildiğiniz diğer coğrafi işaret tescilli köfteler hangileridir?

6) Coğrafi işaretli köftenin tescillenmesi sürecini (fikrin çıkışı, tescillenmesi) anlatır mısınız?

7) Coğrafi işaretli köftenin geçmişten günümüze aktarılan hikayesi ve özellikleri hakkında bilgi verir misiniz?

8) Coğrafi işaretli köftenin ilçeye/ ile/ bölgeye sağladığı katkılar (ekonomik, tanıtım, bilinirlik…) nelerdir?

9) Coğrafi işaretli köftenin markalaşma süreci ve sonrasında tanıtımı ve geliştirilmesi kapsamında kullanmış olduğunuz tutundurma araçları nelerdir? (Reklam, Satış Tutundurma, Halkla İlişkiler, Doğrudan Satış…)

10) Coğrafi işaret tescilli köftenin uluslararası ve ulusal pazarlanmasına katkı sağlayacak ne tür organizasyonlar düzenlenmektedir, bu alandaki katkınız (kişi/ kurum olarak) nedir?

11) Coğrafi işaretli köftenin reçetesini veya hikayesini göz önünde bulundurarak diğerlerinden ayırt edici özelliği/ özellikleri nelerdir?

12) Köftenin yapılışı (hazırlanışı, sunumu vb.) hakkında bilgi verir misiniz?

13) Coğrafi işaretli köfte tüketiciye ağırlıklı olarak hangi tür yiyecek içecek işletmelerinde sunulmaktadır?

14) Coğrafi işaretli köftede kullanılan malzemeler (gıda, ekipman, servis vb.) nereden temin ediliyor?

15) Coğrafi işaretli köftenin tüketildiği özel günler veya ritüeller nelerdir?

16) Köftenin coğrafi işaret tescili sonrasında tanınırlığı ve bilinirliği yönünde nasıl bir değişim oldu?

17) Köftenin coğrafi işaret tescili sonrasında il/ ilçe/ bölge tanınırlığı ve bilinirliği yönünde nasıl bir değişim oldu?

18) Genel olarak coğrafi işaretleme sisteminin uygulanması ve sonuçları hakkında ne düşünüyorsunuz?

19) Sizin ayrıca eklemek istediğiniz başka bilgiler var mı?

EK 2: Görüşme Yapılan Kurumlar Listesi

1. Afyonkarahisar Belediyesi
2. Afyonkarahisar/ Dinar Belediyesi
3. Afyonkarahisar/ Emirdağ Belediyesi
4. Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi/ Turizm Fakültesi
5. Aydın/ Çine Belediyesi
6. Aydın Büyükşehir Belediyesi
7. İzmir/ Bergama Ticaret ve Sanayi Odası
8. İzmir/ Tire Ticaret ve Sanayi Odası
9. İzmir/ Ödemiş Ticaret ve Sanayi Odası
10. Manisa/ Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
11. Manisa/ Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
12. Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
13. Muğla/ Milas Ticaret ve Sanayi Odası