



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

\*Yılmaz SEÇİM<sup>a</sup> 

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

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:  
03.10.2018

Kabul Tarihi: 06.12.2018

### Anahtar Kelimeler

Etliemek  
Gastronomi  
Konya mutfağı  
Kültür  
Kültürel değer

### Keywords

Etliemek  
Gastronomy  
Konya cuisine  
Culture  
Cultural value

### Öz

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

### Abstract

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

\* Sorumlu Yazar.

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

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