





Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of the Tarhana, a Regional Cuisine Culture Element of Erzincan, from the Perspective of Gastronomy Tourism)

*Fatma BAŞAR^a , Necibe ŞEN^a , Yener SİLAHŞÖR^b , Burak BAŞAR^b 

^a Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Department of Tourism and Travel Services, Erzincan/Turkey

^b Erzincan Binali Yıldırım University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Erzincan/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 13.02.2019

Kabul Tarihi: 11.03.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Mutfak kültürü

Tarhana

Erzincan

Öz

Tarhana, fermentasyon sonucu üretilen geleneksel bir Türk gıdasıdır. Tarhana buğday unu, yoğurt, domates, soğan, yeşil ve kırmızıbiber, tuz ve çeşitli baharatların karıştırılıp, fermentasyona bırakıldıktan sonra güneşte kurutulup, öğütülüp toz haline getirilmesiyle elde edilir. İçerdiği hayvansal kaynaklı proteinler nedeniyle besleyici değeri yüksek bir gıda ürünüdür. Tarhana geniş bir coğrafyada tüketilen popüler bir çorbadır. Lokanta ve restoranlarda karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'nun dört bir yanında kış hazırlığı olarak yerel halk tarafından yapılmakta olup, yapımı bölgeden bölgeye çeşitlilik gösterebilmektedir. Türk mutfağında besinlerin üretilmediği mevsimlerde özellikle kış aylarında tüketebilmek için ev teknolojileri kullanılarak işlenirdi. Kuru ve yaş versiyonları olduğu gibi içerisine katılan bakliyat, meyve vb. ile farklı lezzetlerde tarhana elde edilebilmektedir. Tarhana dendiğinde ilk akla bir çorba çeşidi gelmektedir. Ancak kahvaltı yiyeceği ve tatlı olarak da tüketilmektedir. Bu bilgiler ışığında araştırmanın amacı, Erzincan yöresinde mutfak kültürünün önemli bir ögesi olarak tarhananın yapım şekilleri ve çeşitlerini ortaya koymak ve gastronomi turizmi potansiyeli açısından değerlendirmektir.

Keywords

Gastronomy

Kitchen culture

Tarhana

Erzincan

Abstract

Tarhana is a traditional Turkish food produced by fermentation. Tarhana wheat flour, yogurt, tomato, onion, green and red pepper, salt and various spices are mixed and left to fermentation. It is a food product with high nutritive value due to its animal-derived proteins. Tarhana is a popular soup consumed in a wide geography. We are at restaurants and restaurants. It is made by local people as a preparation for winter all over Anatolia, and its construction varies from region to region. In the Turkish cuisine, it was processed using home technologies in order to consume during the seasons especially in winter. Dry and wet versions, such as pulses, fruits, etc. with different flavors can be obtained from tarhana. Tarhana comes to mind the first kind of soup. However, it is also consumed as breakfast food and dessert. In the light of this information, the aim of the research is to reveal the forms and types of cultivation in the Erzincan region as an important element of the culinary culture and to evaluate the potential of gastronomy tourism.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: fatma.basar@erzincan.edu.tr (F. Başar)

Makale Künyesi: Başar, F., Şen, N., Silahşör, Y. & Başar, B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 328-339.

DOI: