

Kaman Besmeç Köftesi

Dr. Öğr. Üyesi Sertan AYTAÇ
Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Meslek Yüksekokulu
saytac@ahievran.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0002-3196-4545>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtad.1011631>

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Gönderim Tarihi: 18.10.2021

Makale Kabul Tarihi: 17.11.2021

Özet

Amaç: Dünyanın önde gelen mutfaklarından olan Türk mutfağında bulgurun ve bulgurla yapılan yemeklerin yeri ve önemi ayrıdır. Bulgur, Türk halkının en önemli besin maddelerinden birisi olup Anadolu yemek kültürünün bir parçasıdır. Bulgur; çorba, pilav, içli köfte, sarma ve kısır gibi daha birçok yemeğin yapımından temel gıda maddesi olarak kullanılmaktadır. Bulgurun kullanıldığı yemek türlerinden biri ise Kaman yöresindeki geleneksel yemeklerden olan "besmeç" köftesidir. Bu çalışmada geleneksel bir köfte türü olan Kaman besmeç köftesinin yapımı, tarihçesi ve diğer benzer köftelerden farkının araştırılması amaçlanmıştır.

Yöntem: Amaç doğrultusunda yörede köftenin yapımını bilenlerle yüz yüze görüşmeler sonucunda bilgi toplanmıştır. Bu köftenin yapımı için ana malzeme olarak orta yağlı kıyma ve ince bulgur gerekmektedir. Köfte yapımı için gerekli malzemeler tedarik edilmiş ve yörede yapımını bilen birine yaptırılarak yapım aşamaları fotoğraflanmıştır.

Bulgular: Kırmızı etten ve ısıtma işlemi uygulanarak yapılan bu köftenin yörede en az 140 yıllık tarihsel bir geçmişinin olduğu ve genelde ara öğünlerde sevilerek tüketildiği tespit edilmiştir. Bazı yörelerde benzer formülasyonlar kullanılsa da, Kaman yöresinde yapılan besmeç köftesinin kullanılan ana malzemeler bakımından diğerlerinden farklı olduğu anlaşılmıştır.

Tartışma: Geleneksel gıdaların ve yemeklerin yapımının kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması önemlidir. Bu bağlamda yöresel yemeklerin tanıtımını yapmak yerel ve ulusal boyutta ekonominin güçlenmesine de katkı sağlayacaktır. Kaman besmeç köftesinin Türkiye'ye ve Dünya'ya tanıtılması yöre için gastronomi turizminin gelişmesine de katkı sağlaması bakımından ayrıca önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kaman, besmeç köftesi, bulgur, düğün, geleneksel gıda

Kaman Besmeç Meatball

Abstract

Aim: Bulgur and bulgur-based dishes play a prominent role in Turkish cuisine, which is one of the world's most popular cuisines. Bulgur is one of the most preferred nutrients of Turkish people and also is a part of Anatolian food culture. Bulgur is used as a basic food ingredient in the preparation of many dishes such as soup, pilaf, stuffed meatball, stuffed wrap and bulgur salad. One of these dishes made with bulgur is "besmeç" meatball, one of the traditional dishes of the Kaman region. In this study, it was aimed to investigate the production and history of Kaman besmeç meatball, which is a traditional meatball type, and its difference from other similar meatball.

Method: In accordance with the goal, information was collected as a result of face-to-face interviews with those who know how to make meatball in the region. Medium-fat ground beef and fine bulgur are required as the main ingredients for making this meatball. The necessary

ingredients for the meatball were supplied and it was made by a local resident who knows how to make it while all cooking stages were photographed.

Results: It has been determined that this meatball, which is made by applying heat treatment from red meat and fine bulgur, has a history of at least 140 years in the region and is also generally consumed in snacks. Although similar formulations are used in some regions, it has been understood that the besmeç meatball made in Kaman region are different from the others in terms of the main ingredients used.

Discussion: It is important to record the production of traditional foods and dishes and to transfer them to future generations. In this context, promoting local dishes will also contribute to the strengthening of the economy at the local and national level. The introduction of Kaman besmeç meatball to Turkey and the world is also important in terms of contributing to the development of gastronomic tourism for the region.

Keywords: Kaman, besmeç meatball, burghul, smaller granules of burghul, traditional food

Giriş

Türk Mutfağı, geçmişten günümüze köklü kültürel değerlere sahip olan mutfaklardan biridir. Et ve süt ürünlerinin ağırlıklı olarak tüketildiği Orta Asya'nın göçebe mutfak kültürü her dönem gelişmiş, çevresinden ve tanıştığı yeni coğrafyalardan ve halklardan etkilenip farklı kültürlerin özellikleriyle harmanlanarak bugünkü zengin yemek kültürüne sahip bir mutfak haline gelmiştir (Solmaz ve Dülger Altın, 2018). Yöreden yöreye farklılık gösterse de çorbalar, tahıllı ve etli yemekler, etli-sebzeli sulu yemekler, hamur işi, kızartma, zeytinyağlılar, tatlılar, pekmez, bulgur, yoğurt, tarhana genel olarak Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Dünyanın ilk üç mutfağı arasında gösterilen Türk mutfağında yapılan birçok yemeğin ana maddesi bulgurdur. Bulgur çorbalarında, yemeklerde, salatalarda, pilav yapımında ve hatta böreklerde de kullanılmaktadır (Ardıç Yetiş, 2020). Buğdayın kaynatılması ve daha sonrasında tekniğine uygun olarak öğütülmesi neticesinde elde edilen bulgur ve ince bulgur (düğür) birçok yemekte özellikle Akdeniz, İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu bölgesinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Işık, 2020).

Bulgur, Dünya'da ilk olarak işlenen gıda maddelerinden biridir. Babil, Hitit, Mısır ve Doğu Akdeniz uygarlıklarının 3-4 bin yıldan beri pişirilmiş ve kurutulmuş buğdayı kullandıkları literatürde bildirilmiştir. Bulgur, dünyanın en eski halklarından biri olan Türk halkının da en önemli besin kaynakları arasındadır (Dönmez ve ark., 2004). Besleyici değeri ve lezzetinin yanında dayanım süresinin uzun oluşu da bu gıdayı Türk mutfak kültürünün vazgeçilmezi haline getirmiştir. Bulgur ve ince bulgur kullanılarak yapılan yemeklerin arasında köfte türleri de önemli yer tutmaktadır. Bunlardan birisi de Kaman'da yapılan ve yörede sevilerek tüketilen "besmeç" köftesidir.

Kaman Belediyesi ve Kırşehir Valiliği resmi internet sitesinden elde edilen bilgilere göre Kaman İç Anadolu bölgesinin Yukarı Kızılırmak Bölümünde yer alan Kırşehir'e bağlı 6 ilçeden biridir (Şekil 1). Doğusunda Akpınar ve Kırşehir; batısında Bala; güneyinde Şereflikoçhisar; kuzeyinde Keskin ve Akpınar yer almaktadır. İlçe topraklarının bir kısmı engebeli ve yüksek olup platolar şeklindedir. Şehir merkezinin

rakımı yaklaşık 1080 metre ve yüz ölçümü 1185 km²'dir. İlçenin en yüksek dağı olan Baranlı Dağı (1963 m) yerleşim yerinin doğu ve güneydoğu kısmında bulunur. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi 2020 yılı verilerine göre şehir merkezi, kasaba ve köyler dahil toplam nüfusu 35.246'dır.



Şekil 1. Kırşehir İl Haritası ve Kaman

Literatür İncelemesi

İnsan beslenmesinde önemli yer tutan ve o bölgeye özgü yöresel damak tadını sergileyen çeşitli geleneksel yemek ve gıdalar vardır. Yıllar içerisindeki kazanım ve deneyimlerle ortaya çıkan ve yapıldıkları bölgeye özel olan bu ürünler yerel kültürün önemli bir unsurudur (Erdem ve ark., 2020). Ülkemizde ana maddesi bulgur ve kıyma olan yemek türlerinin başında çiğ köfte, fellah köfte, içli köfte, akıtmalı köfte gibi köfte yemekleri gelmektedir (Dilsiz, 2010). Tüm İç Anadolu bölgesinde olduğu gibi Kaman yöresinde de bulgur ve bulgurla yapılan yemekler önemli bir yer tutmaktadır. Bunlardan biri de ince bulgur ve kıyma kullanılarak yapılan besmeç köftesidir. Bu köfte geleneksel Orta Asya yemek kültüründeki etin ince bulgur (dügür) ile harmanlanması sonucu ortaya çıkmış ve yöreye has bir lezzet haline gelmiştir. Besmeç, "bulgurdan yapılmış yassı köfte" olarak bilinmektedir. Yapımı çiğ köfteye benzetilse de yoğurma esnasında yumuşamış olan düğürün (ince bulgur) ve kıymanın ısı ile tabii tutulması neticesinde elde edilir. Bu sayede daha gevrek ve farklı bir lezzet kazanmaktadır (Ardıç Yetiş, 2020).

Yapılan literatür araştırmasında besmeç köftesiyle ilgili fazla bir çalışmaya rastlanmamıştır. Komşu yerleşim yerleri olan Kırıkkale yöresinde kıyma veya tavuk eti ve bulgur kullanılarak yapılan bir köfte olduğu Kırıkkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü resmi internet sitesinde ve 2021 yılında Şahin Ören ve arkadaşları tarafından yapılan bir çalışmada bildirilmiştir. Bunun dışında başka bir komşu yerleşim yeri olan Bahşili'de de aynı isimle anılan bu köftenin yapımında tavuk eti ve bulgur kullanıldığı Bahşili Belediyesi resmi internet sitesinde belirtilmiştir. Ancak Kaman yöresinde besmeç, sadece kırmızı etin kıyılmasıyla elde edilen kıyma ve ince bulgur kullanılarak yapıldığı yörede yapılan görüşmeler neticesinde tespit edilmiştir. Kaman ilçesi Kurancılı Köyü üzerine yapılan kültürel bir çalışmada da besmeç köftesi ince bulgur da denilen düğürün bol miktarda kıyma, baharat ve soğanla yoğurulmasıyla elde edilen yassı ve

yuvarlak köfte olarak ifade edilmiştir. Elde edilen bu köftenin közde veya fırında pişirilerek tüketildiği belirtilmiştir (Baran 2018). Besmeç, yakın il olan Çorum'da da aynı isimle anılmaktadır. Fakat Çorum yöresinde adı geçen besmeç ifadesi Çorum Yöresi Ağzları Sözlüğünde "Bulgurla yapılan bir çeşit çiğ köfte" olarak tanımlanmıştır (Gösterir, 2020). Oysa ki Kaman'da besmeç köftesi pişirilerek yapılmaktadır. 1996 yılında yapılan yöresel bir çalışmada, 500 (beş yüz) katılımcıdan Kaman yöresine ait yemekleri yazmaları istenmiş ve hemen hemen tüm katılımcıların yöresel yemek olarak başta besmeç köftesinin adını yazdıkları bildirilmiştir (Altın, 1996). Kaman yöresine ve kültürüne dair yapılan bir çalışmada yörenin mutfak kültüründe besmeç köftesinin yer aldığı görülmüştür (Atılğan, 2001). 2018 yılında yapılan bir başka çalışmada da besmeç köftesinin Kaman'ın bir kasabası olan Savcılıbüyükoba'da yöresel bir lezzet olarak tüketildiği ifade edilmiştir (Duran Gökalep ve Yazgan, 2018). Yakın tarihli yerel bir gazetenin köşe yazısında besmeç köftesinin 1880'li yıllara kadar uzanan bir geçmişinin olduğu ve nesilden nesile aktararak geçmişte yapıldığı şekliyle günümüzde de yapılmaya devam ettiği bildirilmiştir (Boyacıoğlu, 2021).

Bu çalışmada yöre sakinleriyle gerçekleştirilen görüşmeler ve bilgi alışverişi yoluyla yöresel bir yemek olan besmeç köftesinin tarihçesi, yapım aşamaları ve yapımında kullanılan hammaddelerin araştırılması ve toplanan bilgilerin kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması ve kültürümüzün korunması amaçlanmıştır.

Yöntem

Besmeç, evlerde sıklıkla yapılırken yöredeki lokantalarda bu köftenin ticari olarak satışı yapılmamaktadır. Bu bakımdan yörede bu köftenin yapımını bilenlerle yüz yüze görüşmeler neticesinde bilgi toplanmıştır. Araştırma sırasında katılımcıların nereli oldukları, köfte için gerekli malzemelerin neler olduğu ve bunların nasıl temin edildiği, hangi miktarlarda kullanıldığı, yapım aşamaları, hangi baharatların kullanıldığı, nasıl pişirildiği, yapımını kimden öğrendiği ve tarihçesi ile ilgili sorular yöneltilmiştir.

Bulgular

Besmeç İçin Kullanılan Malzemeler

Besmeç köftesi Kaman'ın en çok tüketilen yöresel lezzetlerinden biridir. Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerden ana malzeme olarak tercihen dana etinin dövülmesi ve daha sonrasında zırh, satır veya bıçak ile kıyılmasıyla elde edilen orta yağlı kıyma ve yine yöre halkının kendi yetiştirdiği Kunduru buğdayından geleneksel usullerle elde ettiği düğür (ince bulgur) kullanıldığı öğrenilmiştir. Yöre bayanları köftenin kendine özgü kıvamını almasının ve lezzetinin bu buğdaydan elde edilen düğürden kaynakladığı ifade etmişlerdir. Kunduru 1149, sert buğday (*Triticum Durum*) türlerinden olup Orta Anadolu'da yetiştirilmek üzere 1950'lere kadar tercih ettiği bir buğday türüdür (Özberk ve ark., 2018). Protein miktarı ve kalitesi yüksek olan bu buğday türünün nişasta içeriği düşüktür. Teknolojik olarak bulgur ve irmik yapımına daha uygundur (Mutlu, 2020). Kastamonu Valiliği İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından 2016 yılında yayınlanan bir raporda makarnalık ve bulgurluk buğdaylarda protein oranının %11-13 arasında olmasının istendiği belirtilmiştir. Kunduru-1149'da danede protein oranı %14.8 ve unda protein oranı %13.4 (Karababa ve Ercan, 1995) olarak

bildirilmiştir. Yapılan görüşmelerde Kaman yöresinin de geçmişte bu buğdayı yetiştirmek üzere sıklıkla tercih ettiği öğrenilmiştir. Yapısı gereği bulgur yapımına daha uygun olduğundan, besmeç yapımında bu buğdaydan elde edilen ince bulgurun yörede tercih edildiği tespit edilmiştir.

Besmeçteki ana malzeme olan kıyma, ince bulgur ve diğer bileşenlerle karıştırılır ve yoğrulur. Avuç içinde hafifçe bastırılarak yuvarlak ve yassı bir şekil verilir. Daha sonra elde edilen köfte ısı işlem uygulanarak pişirilir. Bu pişime işleminin geçmişte sac üzerinde ve köz ateşinde yapıldığı (Şekil 2), ancak zaman içerisinde geleneksel pişirme yönteminden ziyade evlerde tüp gaz ateşinde veya fırında yapılabile hale geldiği öğrenilmiştir.



Şekil 2. Köftenin sac üzerinde ve közde pişirilmesi

Son zamanlarda farklı yörelerde tavuk kıymasından da besmeç ismiyle anılan köftelerin yapıldığı gerek günlük hayattan ve gerekse internetteki yemek ile ilgili sitelerden bilinmektedir. Araştırma neticesinde Kaman Besmeç köftesinin geleneksel olarak sadece kırmızı etten elde edilen orta yağlı kıyma kullanılarak yapıldığı tespit edilmiştir. Kıymaya tercihe göre bir miktar kuzu eti veya kuyruk yağı ilavesi de yapılabilmektedir. Baharat olarak genelde karabiber, çekilmiş kırmızı pul biber ve tuz kullanılmaktadır. Yöre halkı acı tadı sevdiği için köfte harcına sıklıkla çekilmiş acı biber ilave etmektedir. Renk vermesi için domates salçası ve ayrıca lezzeti güçlendirmek için soğan kullanılmaktadır. Farklı yörelerde domates kullanıldığı belirtilse de Kaman yöresinde domates kullanılmamaktadır. Çeşni olarak sarımsağın kullanıldığı yörelerin aksine (Şahin Ören ve ark., 2021) yapılan yüz yüze görüşmelerde Kaman Besmeç köftesinin yapımında sarımsağın kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Besmeç Köftesinin Yapılışı

Bu köftenin yapılışı için 1 kg orta yağlı dana kıyma, 850 gram ince bulgur (tercihe göre bir miktar daha artırılabilir), orta büyüklükte rendelenmiş iki baş soğan (130-150 gram kadar), 2 kaşık domates salçası, maydanoz (isteğe göre), tercihe göre 1-2 yemek kaşığı kırmızı pul biber, karabiber ve tuz gerekmektedir. Tercihen dana eti yukarıda bahsedildiği şekilde tekniğine uygun olarak elde edilir. Daha sonra içine yöresel olarak elde edilen ince bulgur, orta büyüklükteki soğan, domates salçası, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz katılır. Köftenin sert bir yapıda olmaması için oransal olarak kullanılan kıymanın ince bulgudan daha fazla olması istenir. Aksi halde köfte pişirildikten sonra sert olmaktadır. Öncelikle bir tepsi içinde ince bulgur doğranmış soğanlarla bir süre

yoğurulur (Şekil 3). Geleneksel olarak yoğurma esnasında genelde su kullanılmaz. Yoğurma sırasında soğanların ezilmesi sonucu meydana gelen su ve daha sonra ilave edilecek olan kıymadan gelen bir miktar su ince bulgurun yumuşaması için genelde yeterli olmaktadır. Ancak duruma göre bir miktar (1/4 su bardağı kadar) ılık su katılabilmektedir.



Şekil 3. İnce bulgurun soğanla yoğurulması

İlk önce ince bulgur soğanla yaklaşık 5 dk. yoğurulduktan sonra orta yağlı dana kıyma ilave edilir (Şekil 4) ve sert bir yoğurma tekniği uygulanarak 25-30 dakika arası yoğurulur (Şekil 5). İçine katılan ince bulgurun yumuşaması sağlanarak karışım belli bir kıvama getirilir. Bulgur aşırı yoğurmaya bağlı olarak ne çok yumuşak yapıda olmalı ne de az yoğurularak sert bir halde kalmalıdır. Ana yoğurma işlemi bittikten sonra isteğe göre en son maydanoz ekleyerek bir miktar daha yoğurulur.



Şekil 4. Yoğurulmuş ince bulgura kıyma ilave edilmesi



Şekil 5. Karışımın Yoğurulması

Küçük bezeler halinde avuç içinde hafifçe bastırılarak, yuvarlak ve yassı bir şekil alması sağlanır. Bu işlem sırasında köftenin ele yapışmaması için eller hafifçe ıslatılır. Köfte genelde 6-8 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında olacak şekilde hazırlanır (Şekil 6 ve 7).



Şekil 6. Pişirmeye hazır köfte



Şekil 7. Maydanoz katılmış (tercihe göre) pişirmeye hazır köfte

Yöresel şekli verilen köfteler bir sac üzerine yerleştirilir. Orta ateşte çok az sıvı yağ eşliğinde ızgara köfte kıvamında her iki tarafı çevrilerek tüp gaz üzerine yerleştirilmiş sacda (Şekil 8) veya tavada (Şekil 9) pişirilir.



Şekil 8. Sacda pişirilen köfteler



Şekil 9. Tavada pişirilen köfteler

Pişirme süresi genelde 6-8 dakika arasında tamamlanmaktadır (Şekil 10). Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra yanında domates veya biber eşliğinde servis edilir (Şekil 11).



Şekil 10. Pişirilmiş köfte



Şekil 11. Servise hazır köfteler

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Yapılan çalışmada Kaman besmeç köftesinin yapımı ve tarihçesi araştırılmıştır. Besmeç, Kaman yöresinde genellikle etin bol olduğu Kurban Bayramı sonrasında kesilen koyun ya da sığırların etinden yapılmaktadır (Boyacıoğlu, 2021). Yörede konuyla ilgili olarak bilgisine başvuru alan kişilerden, bu köftenin Kurban Bayramı dışında ana yemek olmaktan ziyade genelde ara öğünlerde ve kahvaltılarda, öğleden sonraları ayrılan birlikte veya akşam yemeğinden sonra yatsı zamanında tüketildiği ve özellikle eve gelen misafirler için özel olarak yapıp ikram edildiği öğrenilmiştir. Yörede bu köftenin geleneksel yöntemlere bağlı kalınmaya çalışılarak yapıldığı, ancak uygulamadaki bazı zorluklar nedeniyle günümüzde kıyma ve ince bulgurun hazır olarak satın alınmak suretiyle temin edildiği tespit edilmiştir. Bu köftenin yapımının Kaman ve Kaman'ın köylerinde de bilindiği ve sevilerek tüketildiği görülmüştür. Yörede yaşı 70 ve üzerinde olan bayanlar bu köftenin yapımını annelerinden veya büyükannelerinden öğrendiklerini ifade etmişlerdir. Araştırmada bu köftenin yörede en az 140 yıllık tarihsel bir geçmişi olduğu tespit edilmiştir. Bazı yörelerde benzer formülasyonlar kullanılsa da Kaman yöresinde yapılan besmeç köftesinin yukarıda da bahsedildiği üzere diğerlerinden farklı olduğu anlaşılmıştır.

Ülkemiz dünyanın en önemli gastronomi turizmi merkezlerinden biridir (Işkın, 2021). Günümüz dünyasında ülkeler turizm gelirlerini artırmak için doğal ve coğrafi güzelliklerinin yanında mutfak kültürlerini de ön plana çıkarmaya başlamışlardır. Ekonomik olarak bölgelerin gelişmesine katkı sunan unsurlardan biri de gastronomi turizmi faaliyetleridir (Behremen ve ark., 2021). Ancak teknolojik gelişmelerin etkisiyle hazır gıdalara olan ilginin artmasıyla geleneksel gıdalara ve yemeklere olan ilgi azalmıştır. Geleneksel gıdaların ve yemeklerin yapımının doğru şekillerde kayıt altına alınması ve devamlılığının sağlanması önem arz etmektedir (Erdem ve ark., 2020). Geçmişten günümüze ulaşan ancak unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerimizi gelecek kuşaklara gerek ulusal ve gerekse uluslararası alanda tanıtarak hak ettiği değere kavuşturmak için çalışmalar yapmak yerel ve ulusal boyutta ekonominin güçlenmesine de katkı sağlayacaktır. Kaman besmeç köftesinin Türkiye ve Dünya'ya tanıtılması yöre için gastronomi turizminin gelişmesine ve ayrıca ekonomik bir değer oluşturması bakımından önem arz etmektedir.

Kaynak Kişiler: Fadime BIYIK (Kaman Müderris Köyü), Erdal BIYIK (Kaman Müderris Köyü), Lütfiye BUĞU (Kaman Hamit Köyü), Samet DÖNMEZ (Kaman Hamit Köyü), Cafer GÖKPINAR (Kaman Kargın Selimağa Köyü), Türkan GÖK (Kaman Çağırkan Kasabası), Görkiye ERDAL (Kaman Çadırlı Körmehmet Köyü), Zekiye AVŞAR (Kaman Ziyarettepe Mahallesi), Eşe ŞAHİN (Kaman Orta Mahalle), Bahtiyar KOÇ (Kaman Sarıuşağı Mahallesi) ve Gülhan BOYACIOĞLU (Kaman Sarıuşağı Mahallesi)'na verdikleri değerli bilgilerden dolayı teşekkür ederim.

Teşekkür: Kaman Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürü Sayın Volkan ÖZDEMİR ve Kaman Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler personeli Gıda Teknikeri Sayın Merve ŞAHİN'e desteklerinden dolayı teşekkür ederim.

Kaynakça

- Altın, Y. (1996). *Yeşil Kaman*. Ankara İl Gazetecilik ve Matbaacılık Ofset Tesisleri.
- Ardıç Yetiş, Ş. (2020). Türk Mutfak Kültüründe Bulgurun Yeri ve Önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 716-728. doi: 10.26677/TR1010.2020.340
- Atılğan, M. (2001). *Kaman ve Ceviz*. Kaman Belediyesi Yayınları.
- Bahşılı Belediyesi Web Sitesi, *Census data revisited*. (n.d.). Retrieved October 9, 2021, from <https://www.bahsili.bel.tr/ilcemiz-6.html>
- Baran, G. (2018). *Orda Bir Köy Kurancılı*. Ürün Yayınları. ISBN: 605-2117-43-5.
- Behremen, C. Temizkan, R. ve Yılmaz, H. (2021). Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumun, Deneyim Değişkenlerinin Aracılık Rolü Üzerinden Davranışsal Niyete Etkisi, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 4(1), 39-49. doi: 10.33083/joghat.2021.56.
- Boyacıoğlu, M. (2021, Ağustos 25). Kaman Tarihinde Besmeç. *Kaman Ak-Haber Gazetesi*. Sayı:10.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)* [Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Dönmez, E., Salantur, A., Yazar, S., Akar, T. ve Yıldırım, Y. (2004). Ülkemizde Bulgurun Yeri ve Bulgurluk Çeşit Geliştirme. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 13:(1-2), 71-76.
- Duran Gökalp, D. ve Yazgan, M.E. (2018). Kırsal Turizm Planlamasında Katılımcı Kırsal Değerlendirme Yöntemi: Savcılı Büyükoba (Kaman/Kırşehir) Köyü. *Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi*, 4(1); 13-22.
- Erdem, N. Poçan, H.B. Babaoğlu, A.S. ve Karakaya, M. (2020). Geleneksel Nevzine Tatlısı Üretimi. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(8): 1618-1622. doi: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i8.1618-1622.3287>
- Gösterir, İ. (2020) *Çorum Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Çorum Belediyesi Yayınları. ISBN: 978-605-84272-3-5.
- Işık, A. (2020). *Türk Kültüründe Bulgur*. Retrieved from <https://abdullahabdurrahman.wordpress.com/2020/10/25/turk-kulturunde-bulgur-alintidir/>
- Işkın, M. (2021). Türkiye’nin Gastronomi Turizmi Gelişmiş Göstergeleri ve Yerli Turistlerin Göstergelere İlişkin Deneyim Durumları. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 2(1): 26-34.
- Kaman Belediyesi Web Sitesi, *Census data revisited*. (n.d.). Retrieved October 9, 2021 from <https://www.kaman.bel.tr/tarihce>
- Karababa, E. ve Ercan, R. (1995). Makarnalık Buğdayların Ekmeklik Potansiyeli ve Kalitesi. *Gıda*, 20 (3), 153-159.
- Kastamonu Valiliği İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü. (2016). *Siyez Buğdayı ve Ürünleri. Kastamonu Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Araştırma Raporu* Retrieved October 9, 2021, from <https://kastamonu.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Kutu%20Men%C3%BC/Siyez%20Bu%C4%9Fday%C4%B1%20ve%20Bulguru.pdf>
- Kırıkkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Sitesi, *Census data revisited*. (n.d.). Retrieved October 9, 2021, from <https://kirikkale.ktb.gov.tr/Eklenti/81685,haritapdf.pdf?0>
- Kırşehir İl Haritası ve Kaman, *Census data revisited*. (n.d.). Retrieved October 9, 2021, from <https://tr.pinterest.com/pin/629941066623309073/>
- Mutlu, A. (2020). Ziraat, Orman ve Su Ürünleri Alanında Teori ve Araştırmalar. İçinde N.Y. Bozdoğan (Ed.), *Buğdayda Kalite Kriterleri* (ss.231-256). Gece Kitaplığı. ISBN:978-625-7243-66-7
- Özberk, İ., Özberk, F. Atlı, A., Çetin, L., Aydemir, T., Keklikçi, Z., Önal, M.A. ve Braun, H.J. (2018) *Durum Wheat in Turkey; Yesterday Today and Tomorrow*. İçinde C.Royo, M.N.

- Nachit, N. Difonzo, J.L. Araus, W.H. Pfeiffer and G.A. Slafer (Ed.), *Durum Weath Breeding: Current Aproaches and Future Strategies*. Horward Press Inc.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altıner, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 108-124.
- Sürücüoğlu, M.S. Özçelik, A.Ö. (2008). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. 38. ICANAS Kongresi, Antalya, (9-12 Mayıs).
- Şahin Ören, T. Arman, A. ve Erdem, Ö. (2021). Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1961-1981. doi:10.26677/TR1010.2021.829
- Türkiye İstatistik Kurumu Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları (2020). Retrieved October 9, 2021 from <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/>.