



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(1): 716-728.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.340](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.340)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



KAVRAMSAL MAKALE

Türk Mutfak Kültüründe Bulgurun Yeri ve Önemi

Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Nevşehir,
e-posta: ardicsule@nevsehir.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8792-9079>

Öz

Bir toplumun tarihsel parçalarından biri hiç şüphesiz yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü, toplumun örf-adetlerini, gelenek-göreneklerini ve alışkanlıklarını içinde barındırmaktadır. En eski toplumlardan biri olarak sayılan Türklere ait mutfak kültürü Orta Asya'da başlamış, her değişen coğrafyada ve iklimle birlikte gelişmiş, kültürlerle yaşadığı etkileşimlerle zenginleşmiş bir mutfak kültürüdür. Günümüzde dünyanın en önemli mutfakları arasında sayılan Türk mutfağı, doğanın ona bahsettikleri ile şekillenmiştir. Türk mutfağında hayvansal ürünler ve tahıllar önemli bir yere sahiptir. Bu anlamda, buğday ve onun öğütülmesi ile elde edilen bulgur her daim Türklerin sofralarında çeşitli şekillerde yer almıştır. Bu çalışmanın amacı, Türk mutfak kültüründe bulgurun yeri ve önemine değinilmesi ve Türk mutfağından kaybolmaya yüz tutmuş bulgur içeren yemeklere ait reçetelere yer verilmesidir. Çalışmada Türk mutfak kültürü içeriğinde bulgur kullanılarak yapılan Bulgur Ekmeği, Bulgur Aşısı Çorbası, Saç Oruğu, Topalak Köfte ve Besmeç gibi yiyeceklerin hazırlanışı hakkında bilgi verilmektedir. Çalışma sonucunda bulgurun Türk toplumu için kültürel, tarihi, ekonomik ve toplumsal bir değer olduğu ve her zaman disiplinler arası bir çalışma konusu olabileceği yargısına varılmıştır. Ayrıca, pirinç ve makarnaya göre daha sağlıklı olan bulgurun yiyecek-içecek işletmeleri menülerinde daha fazla yer almasına önem verilmelidir. Böylece Türk mutfak kültürüne ait bulgurlu yemeklerin gelecek nesillere aktarılması ve tanıtılması sağlanabilir.

Anahtar Kelimeler: Türkler, Türk Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Mutfak Kültürü, Bulgur.

Makale Gönderme Tarihi: 23.07.2019

Makale Kabul Tarihi: 04.01.2020

Önerilen Atf:

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

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



CONCEPTUAL PAPER

The Place and Importance of Bulgur in Turkish Cuisine

Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir, e-mail: ardicsule@nevsehir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8792-9079>

Abstract

One of the historical parts of a society is undoubtedly a culinary culture that carries the accumulation and diversity of centuries. Culinary culture includes traditions, customs and rituals of society. The culinary culture of the Turks, considered to be one of the oldest societies originated in central Asia and developed with the changing geography and climate, enriched by the interactions with cultures. Turkish cuisine, which is considered as one of the most important cuisines of the World today, is shaped with bestowed on its nature. In this sense, wheat and bulgur obtained by its grinding have always taken its place in the table of the Turks. In this study, it is aimed to emphasize the place and importance of bulgur in Turkish culinary culture and to include recipes of dishes containing bulgur which are forgotten from Turkish cuisine. In this study, information is given about the preparation of foods such as Bulgur Bread, Bulgur Soup, Saç Oruğu Topalak Köfte and Besmeç made using bulgur on the content of Turkish cuisine culture. As a result of the study, it was revealed that bulgur is a cultural, historical, economic and social value for Turks and it can always be an interdisciplinary study subject. Furthermore, it should be emphasized that bulgur, which is healthier than rice and pasta, should involve in the menus of F&B enterprises. Thus, it can be ensured that the bulgur dishes belonging to the Turkish cuisine culture can be transferred and introduced to the next generations.

Keywords: Turkish Cuisine, Cuisine Culture, Bulgur.

Received: 23.07.2019

Accepted: 04.01.2020

Suggested Citation:

Ardıç Yetiş, Ş. (2020). The Place and Importance of Bulgur in Turkish Cuisine, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(1): 716-728.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.