



## KAVRAMSAL MAKALE

### Hakkâri İlinin Beslenme ve Mutfak Kültürü

Öğr. Gör. Berfin ELMAS, Hakkari Üniversitesi, Çölemerik MYO, Hakkari, e-posta: [berfinelmas@hakkari.edu.tr](mailto:berfinelmas@hakkari.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6768-4353>

#### Öz

Bu araştırmanın amacı, Hakkâri ilinin beslenme ve mutfak kültürünü analiz etmektir. Çalışma literatür taraması olarak gerçekleştirilmiş olup ikincil veri toplama yöntemi ile veriler elde edilmiştir. Araştırma kapsamında Hakkâri mutfak kültüründe öne çıkan yiyecekler ve beslenme kültürü incelenmiştir. İncelemeler sonucu Hakkâri mutfağının ilin coğrafi yapısı nedeniyle, mutfak kültürünün doğal belirleyicisi olan coğrafi yapının ve doğal çevrenin belirgin biçimde baskın olduğu mutfaklardan biri olduğu belirlenmiştir. Bunun yanında yöre insanı için vazgeçilmez olan yayla kültürünün de mutfak kültürüne ve beslenme alışkanlıklarına etki ettiği anlaşılmaktadır. Bölgede hayvancılığın ön plana çıkması nedeniyle Hakkâri mutfağında ve beslenme kültüründe hayvansal ürünler kullanılan yemekler ve hayvansal kaynaklı besinlerin ağırlıklı olduğu belirlenmiştir. Çalışma sonucunda Hakkâri' ye özgü yöresel lezzetlerin ve değerlerin daha fazla ortaya konması açısından önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Hakkâri, Mutfak Kültürü, Beslenme.

**Makale Gönderme Tarihi:** 15.08.2020

**Makale Kabul Tarihi:** 02.01.2021

---

#### Önerilen Atıf:

Elmas, B. (2021). Hakkâri İlinin Beslenme ve Mutfak Kültürü, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(1): 49-59.

© 2021 Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi.



# Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2021, 4(1): 49-59. DOI:[10.26677/TR1010.2021.640](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.640)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası:[www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



## CONCEPTUAL PAPER

### Nutrition and Culinary Culture of Hakkâri Province

Lecturer Berfin ELMAS, Hakkari University, Çölemerik Vocational School, Hakkari, e-mail:

[berfinelmas@hakkari.edu.tr](mailto:berfinelmas@hakkari.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6768-4353>

#### Abstract

The aim of this research is to analyze the nutrition and cuisine culture of Hakkâri province. The study was carried out as a literature review and data were obtained by the secondary data collection method. Within the scope of the research, prominent foods and nutritional culture in Hakkâri cuisine were examined. As a result of the investigations, it has been determined that Hakkâri cuisine is one of the cuisines in which the geographical structure and natural environment, which is the natural determinant of the cuisine culture, is clearly dominant due to the geographical structure of the province. In addition, it is understood that the highland culture, which is indispensable for the local people, also affects the cuisine culture and eating habits. Due to the prominence of animal husbandry in the region, it has been determined that the meals with animal products and animal origin foods are predominant in Hakkâri cuisine and nutrition culture. As a result of the study, suggestions were made in terms of revealing more local flavors and values specific to Hakkâri.

**Keywords:** Hakkâri, Culinary Culture, Nutrition.

**Received:** 15.08.2020

**Accepted:** 02.01.2021

#### Suggested Citation:

Elmas, B. (2021). Nutrition and Culinary Culture of Hakkâri Province, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 4(1): 49-59.

© 2021 Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi.