

Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Gastronomik Kimliği ve Kültürel Önemi

Oğuz ÇAM

Bağımsız Araştırmacı

oguzcam911@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-3222-3367>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdad.1700488>

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Gönderim Tarihi: 16.05.2025

Makale Kabul Tarihi: 10.11.2025

Makalenin kaynak gösterme şekli

Çam, O. (2025). Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Gastronomik Kimliği ve Kültürel Önemi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(2): 91-105.

Öz

Amaç: Araştırmanın amacı, coğrafi işaretli Türk leblebilerini gastronomi biliminin perspektifinden inceleyerek bu leblebilerin temel niteliklerini tanıtmak, gastronomik kimliğini ve kültürel önemini vurgulamaktır.

Yöntem: Araştırmanın yöntemi, nitel araştırma yöntemi; veri toplama aracı, literatür incelemesi tekniği; veri analizi tekniği, betimsel analiz tekniğidir. Araştırmanın evreni, coğrafi işaretli Türk leblebileridir. Araştırmanın örneklemini tam sayım örnekleminde oluşmaktadır. Bu kapsamda coğrafi işaretli yedi Türk leblebisi örneklemin dahilinde yer almaktadır. Örnekleme, amaçlı örnekleme tekniğiyle belirlenmiştir. Araştırmanın verileri Türk Patent ve Marka Kurumunun (TÜRKPATENT) resmî İnternet sitesinden elde edilmiştir. Veriler çeşitli gruplara ayrılmış, böylece ilgili verilerin hem dar hem de geniş kapsamda analiz edilmesi noktasında kolaylıklar sağlanmıştır. Araştırmanın yazımına 01 Mart 2025'te başlanmıştır. Araştırmanın yazımı 16 Mayıs 2025'te tamamlanmıştır.

Bulgular: Coğrafi işaretli yedi Türk leblebisinin bulunduğu, bu leblebilerin de çeşitli malzemeler, araç-gereçler ve teknikler değerlendirilerek hazırlandığına, gastronomi yönünden ve kültürel yönden önem taşıdığına ulaşılmaktadır.

Sonuç: Coğrafi işaretli yedi Türk leblebisinin Türk mutfak kültüründe önemli konuma sahiptir. Ayrıca kuruyemişler arasında yer alan leblebiler farklı zamanlarda, farklı etkinlikler ve aktiviteler kapsamında sıklıkla tüketilebilmektedir. Bu noktada coğrafi işaretli Türk leblebileri gastronomi açısından değer ortaya koymakta ve coğrafi işareti olmayan diğer Türk leblebilerinden ayrılmaktadır. Böylelikle coğrafi işaretli Türk leblebileri gastronomi profilinin ve imajının geliştirilmesi noktasında çeşitli olumlu etkiler ve avantajlar sağlamaktadır. Bu bilgilerden yola çıkıldığında coğrafi işaretli Türk leblebileri temsil ettiği alanların gastronomi yelpazesini genişletmekte ve geliştirmekte, bu alanlarda gastronomi çekiciliği oluşturma noktasında değer arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Türk Leblebileri, Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Kültürel Miras.

Gastronomic Identity and Cultural Significance of Geographically Indicated Turkish Roasted Chickpeas

Abstract

Purpose: The purpose of the research is to examine geographical indicated Turkish roasted chickpeas from the perspective of gastronomic science, to introduce their fundamental characteristics, and to emphasise their gastronomic identity and cultural significance.

Method: The research method is qualitative research; the data collection tool is the literature review technique; the data analysis technique is descriptive analysis. The population of the study consists of geographical indicated Turkish roasted chickpeas. The sample of the study consists of a census sample. Within this scope, seven geographical indicated Turkish roasted chickpeas are included in the sample. The sample was determined using a purposive sampling technique. The research data was obtained from the official Website of the Turkish Patent and Trademark Office (TÜRKPATENT). The data was divided into various groups, thus facilitating the analysis of the relevant data in both a narrow and broad scope. The writing of the research began on 01 March 2025. The writing of the research was completed on 16 May 2025.

Findings: It has been established that there are seven geographically indicated Turkish roasted chickpeas, that these chickpeas are prepared using various materials, tools and techniques, and that they are significant from a gastronomic and cultural perspective.

Conclusion: Geographically indicated Turkish roasted chickpeas hold an important position in Turkish culinary culture. Furthermore, roasted chickpeas, which are classified as dried nuts, can be frequently consumed at different times and during various events and activities. In this regard, geographically indicated Turkish roasted chickpeas demonstrate gastronomic value and distinguish themselves from other Turkish roasted chickpeas without geographical indication. Thus, Turkish roasted chickpeas with geographical indications provide various positive effects and advantages in terms of developing the gastronomic profile and image. Based on this information, Turkish roasted chickpeas with geographical indications broaden and develop the gastronomic spectrum of the areas they represent and are valuable in terms of creating gastronomic appeal in these areas.

Keywords: Geographical Indication, Turkish Roasted Chickpeas, Gastronomy, Gastronomy Tourism, Cultural Heritage.

Giriş

İnsanların yaşamlarında yeme-içme konusu önemli konuma sahip olarak dikkat çekmektedir (Sevimli & Sönmezdağ, 2017; Çılınnoğlu vd., 2022; Mutlu & Çılınnoğlu, 2022; Çılınnoğlu & Çılınnoğlu, 2023; Alan, 2023; Koçak & Mezlin, 2024). Yeme-içme, insanların en temel gereksinimlerinden biri olmasının yanı sıra onların dijital medya kullanımları ve günlük hareket eylemleri kapsamında odaklandıkları konulardan biridir (Pekerşen & Kaplan, 2020). Geçen zamanla birlikte yeme-içme konusunda gelişimler ve değişimler gün yüzüne çıkmaktadır. Coğrafi işaretler de bu değişimlerle ve gelişimlerle ilgilidir (Mercan & Üzülmüş, 2014; Ceylan & Samırkaş Komşu, 2020; Arslan, 2022; Şengül & Çılınnoğlu, 2023; Çam & Çılınnoğlu, 2024). Gıdalar çeşitli nedenlerden (kalite güvenliğinin sağlanması, olumlu imaj elde edilmesi, tanınırlığın sağlanması veya artırılması, ekonomik hareketlenmeye yardımcı olmak istenmesi gibi) dolayı coğrafi işaretle tescillenebilmektedir. Böylelikle ilgili gıdaların kültürel miras genelinde, somut kültürel miras özelinde daha önemli konuma ulaştırılmasına zemin hazırlanmakta hem de ürün imajının ve cazibesinin daha iyi hale getirilmesine imkân sağlanmaktadır (Hazarhun & Tepeci, 2018).

İlgili bilgilerden yola çıkarak bir araştırma ortaya koymak istenmektedir. Araştırmanın kapsamı coğrafi işaretlere ve Türk leblebilerine yoğunlaşmaktadır. Konuya ilişkin olarak da Türkiye leblebi üretim işleminde yeryüzünde ilk sırada yer almaktadır. Türkiye'nin temel olarak leblebi üretim işlemi yapan şehirleri Gaziantep, Denizli, Çorum, Kütahya'dır. Ayrıca Türkiye'de her bölge içerisinde leblebi işleme metodu çeşitlilik gösterebilmektedir (Coşkun & Karababa, 2004; Oğuz & Sayaslan, 2019; Günel, 2022, s. 297). Yazılanlardan yola çıkıp Türkiye'nin leblebi açısından önem taşıdığı görülmüş, coğrafi işaretli Türk leblebilerinin de bu kapsamda önemli olduğunun ön plana çıkarılması gerektiği düşünülmüştür. Söz konusu araştırma da bu boşluğun ortadan kaldırılmasına yardımcıdır. Bu bilgiler doğrultusunda yapılan araştırmada coğrafi işaretli Türk leblebileri gastronomi biliminin perspektifinden incelenmiş olup bu leblebilerin temel nitelikleri tanıtılmış, gastronomik kimliğine ve kültürel önemine dikkat çekilmiştir. Buna ek olarak; Çalışkan & Gemicici (2011, s. 234), Türkiye'deki leblebi sektörünün bilhassa yurt dışında artış gösteren taleplere bağlı olmak üzere önemli gelişim potansiyeline sahip olduğunu düşünmektedirler. Bu fikir de coğrafi işaretler ve leblebiler arasındaki bağlantının zihinlerde canlandırılmasına yardımcıdır. Çünkü coğrafi işaretler sayesinde ilgili gıdaların öneminin ve olumlu etkilerinin artırılabilmesi söz konusudur. Bu bilgiler ışığında ilgili çalışmanın soruları oluşturulmuştur. Bu sorular, leblebi, gastronomi ve coğrafi işaret kavramlarının ilişkilendirilmesi bakımından yeterli ve uygun olmasının, TÜRKPATENT'in resmî İnternet sitesinde bulunan bilgi listeleme butonlarının temel arama kavramlarını yansıtmaya elverişli olmasının doğrultusunda yapılandırılmıştır. Çalışma kapsamında cevapları aranan sorular aşağıda şöyle sıralanmıştır:

- Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin adları nelerdir ve şekilleri nasıldır?
- Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin coğrafi işaret başvuru yılları ne zamandır?
- Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin coğrafi işaret tescil yılları ne zamandır?
- Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin coğrafi işaret türleri nelerdir?
- Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin coğrafi işaret ürün grupları nelerdir?
- Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin kaynak illeri nelerdir?
- Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin coğrafi işaret başvurusunu yapan/tescilini ettiren kurumlar veya kuruluşlar nelerdir?
- Coğrafi işaretli Türk leblebilerine ilişkin temel açıklamalar nelerdir?

Literatür Taraması

Literatür taraması başlığında coğrafi işaretler, gastronomi ve leblebi konuları üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bu konular ilgili çalışmanın daha iyi anlaşılması noktasında temel bilgilerin edinilmesine olanak sağlamaktadır.

Coğrafi İşaretler

Coğrafi işaret, uzun zaman sadece Avrupa olgusu olarak görülmüş, global ticaretin gelişmesiyle de kalite garanti işareti olmaktan çıkıp mülkiyet haklarına konu olmuştur (Tekelioğlu, 2019, s. 49). Halihazırda küresel olgu olarak görülen coğrafi işaret, kalitesi, şöhreti ya da başka karakteristik nitelikleri belli coğrafi kökenden kaynaklanan ürünleri tanımlayan fikrî mülkiyet hakkı olarak kabul görmektedir (Kan vd., 2012, s. 93; Tekelioğlu, 2019, s. 49). Coğrafi işaret; menşe adı ile mahreç işareti olarak iki kategoriye ayrılmaktadır. Bir ürünün ayırt edici özelliğinin bir coğrafi alanla özdeşleşmesi ve ürünün üretiminin ya da üretim işleminde bulunan işlemlerden en az bir adedinin söz konusu coğrafi alan sınırları içerisinde gerçekleştirilmesi halinde mahreç işareti kullanılmaktadır. Yine bir ürünün özelliklerinin ve üretim etaplarının hepsinin bir coğrafi alan sınırları içerisinde gerçekleştirilmesi halinde menşe adı değerlendirilmektedir. Menşe adı ve mahreç işareti arasındaki en büyük fark, ürünün üretim yeridir. Menşe adında coğrafi işarete sahip olan ürünlerin tescil işlemleri ait olduğu coğrafi yerle sınırlanmaktayken mahreç işareti de coğrafi işarete sahip olan ürünlerin uygun ham madde ve üretim şartları elde edildiğinde türlü alanlarda alanda üretimi gerçekleştirilebilmektedir. Bu bilgiye ek olarak; mahreç işaretinin ve menşe adının kapsamına dahil olmayan, ilgili piyasada bir ürünün tarifini yapmak için geleneksel olarak en az 30 yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar da geleneksel üretim veya işleme yöntemi ya da geleneksel bileşimden kaynaklanması, geleneksel ham madde ya da malzemeden üretim işleminin yapılması şartlarından en az bir tanesini sağlaması halinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanmaktadır (Baran & Karaca, 2021; TÜRKPATENT, 2021; Çam & Avcı, 2023, s. 32).

Coğrafi işaret, kendine özgü minimum bir ya da daha çok niteliği ile sınırları belirli bir yöreye veya ülkeye has ürünü adı geçen alan ile bir marka (işaret, etiket) haline dönüştürmedeki bir dizi süreci belirtmektedir. Sınırları belirli bir yerle özdeşleşen ürünlerin marka haline dönüşüp ilk olarak kapsam dahilindeki ürünlerin kalitesini muhafaza ederek üreticiye katkı sağlamak, milli değerleri sonraki kuşaklara bozulmadan aktarmak ve kırsal kalkınmaya destek olmak coğrafi işaret uygulamasıyla amaçlananlar arasında ön plana çıkmaktadır. Coğrafi işaretler bu yönden değerlendirildiğinde ülkeler kapsamında manevi ve maddi açıdan yüksek önem arz etmektedir (Şahin, 2013, s. 24).

Coğrafi işaret koruması son zamanlarda önem kazanmakta ve bu önem kazanma durumu tüketici seçimlerinin sağlıklı ürünlere doğru yoğunlaşması ile paralel şekilde ilerlemektedir. Endüstriyel üretim işleminin sağlığı tehdit eden ürünleri (kanseri riski, deli dana ve benzeri hastalık oluşumları) tüketicilerin doğal metotlar ile üretimi yapılan ve güvenilirliği uzun senelerce kanıtlanmış yöresel ürünlere olan talebini yükseltmeye başlamıştır (Bowen & Zapata, 2009; Doğan, 2015, s. 60). Bununla birlikte ülke dışında ve içinde yöresel ürünlerin taklitlerinin artış göstermesi, korumaya olan gereksinimi yasal üreticiler yönünden de gerekli hale getirmiştir (Doğan, 2015, s. 60).

Coğrafi işaretlerin çok sayıda katkısı mevcuttur. Boyraz (2019, s. 43), coğrafi işaretlerin bilinç oluşturma, ayırt etme, coğrafi kaynakları yansıtırma, üretim yöntemini ve kalitesini garantileme, pazarlama aracı rolü üstlenme, geleneksel bilgileri ve kültürel değerleri muhafaza etme, ürün taklitçiliğiyle mücadele etme ve gerçek üreticileri muhafaza etme yönlerinden katkılar sağladığını öne sürmektedir. Bununla beraber coğrafi işaretlerin kırsal kalkınmayı ve yöresel üretim işlemini destekleme, biyo-çeşitliliği muhafaza etme ve ilgili bölgenin tanıtımına yardımcı olma, turizme destekleme yönlerinden katkılarının bulunduğunu ifade etmektedir. Konuyla ilişkili olarak; Çekal & Doğan (2022, s. 55) da yöresel gastronomik ürünlerin coğrafi işaret tescili almasının yörelerde ün kazanan ürünlerin kaydedilmesini ve ilgili yörelere has olduğunun belgelenmesini sağladığını belirtmektedirler. Bunun da sürdürülebilir gastronominin oluşumunda olabildiğince önem taşıdığını vurgulamaktadırlar. Bu bilgilerden hareket edildiğinde coğrafi işaret tescil işleminin hem dünya hem de Türk mutfagınca önemli olduğu bilgisi açığa çıkmaktadır.

Gastronomi

Gastronomiye ilişkin öne sürülen açıklamalar vardır. Yüksel (2019), bu açıklamaları aşağıda maddeler halinde ifade etmektedir:

- Gastronomi, gösteri değildir.

- Gastronomi, bilhassa yiyecekte yeni akım meydana getirmeyi amaç edinen ticari kaygı değildir.
- Gastronomi, elitist yaklaşım ile yalnızca belirli bir zümrenin -örnek olarak; turistler- yiyecek tüketme alışkanlığının çalışılması değildir. Gastronomi aynı zamanda tadın tarihi, biyolojik ve sosyolojik kültürüdür.
- Gastronomi, yeme bilincidir. Söz konusu bilincin gelişim kaydetmesi noktasında değerlendirilecek olan bilimsel yaklaşımlar ile geliştirilen bilgi ve teknoloji, gastronomik bilincin gelişmesinin yalnızca aracıdır, kendisi değildir.
- Gastronomi, pahalı malzemeler ile yemek hazırlamak değildir. Bunun tersine kişilerin beslenmelerini ilgilendiren akıllı bilgi birikimidir.
- Gastronomi, rastlantı değildir. En değerli besinler ile kişilerin beslenmelerinin arka planında bulunan denenmiş bilgi birikimidir.
- Gastronomi, yalnızca yiyecek tüketme eylemi değildir. Fiziki, kimyasal ve biyolojik bir süreci belirtmektedir. Yetiştirme, saklama, pişirme ve yeme konusundaki sanattır.
- Gastronomi, yalnızca ticaret değildir. Bununla birlikte ev içerisinde pişen yemeğin göz ardı edilmesi de değildir.
- Gastronomi, tadın fizyolojisidir. Değişim gösterebilmektedir.

Gastronomi, kültürel çekicilik ögesi olmakla beraber çeşitli kültürel ürünleri tamamlayıcı enstrümandır. Bu tamamlayıcı açıyla da sürdürülebilir turizm noktasında kayda değer konuma sahiptir. Gastronomi yöresel ekonomiye kazanç temin etmekte, yöresel tüketimi artıran varış yerleri için yöresel mutfakların simgesel ögesi olarak görülmekte ve meydana getirdiği cazibe sayesinde varış yerlerine rekabet konusunda avantaj sağlamaktadır. Varış yerlerinin mutfaklara ilişkin miraslarının turizm ürünü olarak kabul görmesi olabildiğince önem arz etmektedir. Kaliteli içeceği ve yiyeceği turizm ürünü haline getirilip turistlerin tecrübelerine sunmak mümkündür. Bu turizm ürünlerine yönelik gerçekleştirilen harcamalar yöresel halka ve bölgenin ekonomisine destek olup bölge içerisinde çarpan etkisi meydana getirebilmektedir (Correia vd., 2008; Deveci vd., 2013; Küçükkömürler vd., 2018, s. 79).

Gastronomi; bilimsel gastronomi, teknik gastronomi, teorik gastronomi ve uygulamalı gastronomi olmak üzere dört grup içerisinde sınıflandırılmaktadır. Bilimsel gastronomi besinlerin değerlerini, teknik gastronomi üretim sürecinde değerlendirilen araçların ve gereçlerin üretim işlemini ne şekilde etkileyeceğini, teorik gastronomi reçetelerin hazırlanmasını, uygulamalı gastronomi de gıda ürünlerinin hazırlanışını, yapılışı ve sunumunu kapsamı içerisine almaktadır (Harrison, 1982; Hatipoğlu, 2010; Öney, 2013; Hatipoğlu, 2014, s. 15-16; Özdemir & Dülger Altın, 2019, s. 3).

Gastronomi; üretim, tüketim ve hem üretim hem de tüketim olmak üzere üç boyut altında değerlendirilmektedir. Gastronominin üretim boyutu altında yemek hazırlama sürecine dikkat edilmektedir. İyi yemek hazırlamayı, pişirmeyi, sunmayı ve masa kurmayı odak noktasında bulunduran bilimi ve sanatı, iyi yiyecek tüketmeye ilişkin bilgi birikimi ve yiyecek pişirmeye yönelik uygulamalar üretim boyutu altında ele alınmaktadır. Gastronominin tüketim boyutu altında yemekten hoşlanma, yemek yeme noktasında abartılı davranış gösterme ve lüks lezzetli yiyeceklere düşkünlük değerlendirilmektedir. Gastronominin hem üretim hem de tüketim boyutu altında da yiyeceklerin sunum işlemine kadar olan süreci, yemeğin uygun kurallara ile uygun araçlar ve gereçler değerlendirilip tüketilmesi gibi başlıklar üzerinde yoğunlaşmaktadır (Baysal & Küçükaslan, 2007; Akgöl, 2012, s. 18; Özdemir & Dülger Altın, 2019, s. 3).

Gastronomiyle ilişkilendirilebilecek çeşitli ürünlerin, hizmetlerin, faaliyetlerin ve aktivitelerin daha fazla sürdürülebilir olmasını sağlama ve bu anlamda girişimlerde bulunma isteği yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası ölçekte gastronomik yönden değer arz etmektedir. Özellikle gastronomi alanında önemli ilerleme kaydetmeyi ve bu anlamda ön plana çıkmaya hedefleyen şahısların, kurumların ve kuruluşların sürdürülebilirlik konusuna dikkat etmeleri kendilerinin yararına. Bu durumlar da sürdürülebilirlik konusunun gastronomi kapsamında önem taşıdığını akıllara getirmekle beraber sürdürülebilir gastronomi kavramının zihinlerde canlandırılmasına imkan sağlamaktadır (Durlu Özkaya & Sünnetçioğlu, 2013; Aycibin Girgin & Sünnetçioğlu, 2021; Egeli vd., 2022). Sürdürülebilir gastronomi, eko-gastronomi olarak da isimlendirilen, çevresel sürdürülebilirliği temelinde bulundurmakla beraber topluluğun sağlığını, çevresel ve sosyo-kültürel kalitesini muhafaza eden ve geliştiren bir kavramdır (Scarpato, 2002; Yurtseven & Kaya, 2011; Akdağ & Üzülmüş, 2017; Lopes vd., 2019; Bayram, 2023). Bu kavram, kültürün muhafaza edilmesi

noktasında yiyecek ve içecek yönetimi yönünden üstünde durulması gereken gelişime açık bir alanı ifade etmektedir (Gössling & Hall, 2013; Baran & Karaca, 2021, s. 254). Sürdürülebilir gastronomi varış yerlerine ait sürdürülebilir öğelerin gelişim göstermesine destek olup varış yerlerinin cazibelerinin artırılmasına ve gıda tecrübesine ilişkin kimliğin ve markanın meydana gelmesine katkı sağlayabilmektedir (Yurtseven & Kaya, 2011, s. 57; Akdağ & Üzülmöz, 2017, s. 302).

Leblebi

Leblebi Şeyh Murat Gazi tarafından bulunmuştur. Leblebinin, nohutun kavrulmasıyla üretim işlemi gerçekleştirilmektedir. Bu ürün yaklaşık bin senelik tarihiyle önemli görülmekle beraber besin içeriği yönünden de sağlıklıdır. Söz konusu ürünün düşük nem içeriğinin sayesinde uzun raf ömrü bulunmaktadır. İlgili ürün Orta Doğu'da, Akdeniz'de ve Türkiye'de geleneksel atıştırmalık olarak sıklıkla tüketilmektedir (Çoşkuner & Karababa, 2004; Cingöz & Güldane, 2023, s. 1201; Ufresh, 2025). Leblebinin farklı türleri bulunmaktadır. Leblebinin; köy leblebisi, soya soslu çıtır leblebi, beyaz çıtır leblebi, beyaz leblebi, tuzlu sarı leblebi, sarı leblebi, ballı-susamlı leblebi, soslu cips leblebi, acılı leblebi gibi türleri vardır (Ufresh, 2025).

Literatüre göz gezdirildiğinde içeriğinde leblebiye ilişkin çeşitli bilgiler barındıran çalışmaların varlığına rastlanmaktadır. Bu noktada konuyla ilgili ön plana çıkan ifadeler aşağıdaki tabloda (Tablo 1) yer verilmektedir.

Tablo 1. Leblebiyle İlişkilendirilen Çalışmalar

Leblebiyle İlişkilendirilen Çalışmalar	Açıklama
Yazar(lar)	
Coşkuner & Karababa (2004, s. 257)	Türkiye'de üretimi yapılan iki farklı leblebi çeşidinin bulunduğu, bunların da kabukları soyulmamış leblebi (sakız leblebi, beyaz leblebi) ve kabukları soyulmuş leblebi (Girit leblebi, sarı leblebi) olduğu üzerinde durulmaktadır.
Çelik vd. (2016) Kahraman (2016) Özülcü & Arıcı (2017) Ataman & Gül (2020) Şahin vd. (2022) Cingöz & Güldane (2023, s. 1201)	Leblebi, nohutun bazı işlemler ('Eleme', 'Temizleme', 'Kavurma', 'Tavlama', 'Dinlendirme', '[İkinci] Kavurma' ve 'Dinlendirme') içerisinden geçmesinin neticesinde sağlanmaktadır. Leblebi üretim sürecinde kabuk ayırma evresinden sonra elek altı olarak adlandırılan kırık leblebiler meydana gelmektedir. Yüksek besin değeri ve duyuşsal nitelikleri bulunan kırık leblebi ve kırık leblebinin öğütölme işleminin neticesinde sağlanan leblebi tozu (unu) bilhassa işlevsel tahıl ürünlerinin üretim sürecinde değerlendirilmektedir. Leblebi ununun glutensiz erişte, muffin kek, ekmek, glutensiz ekmek, boza gibi ürünlerde kullanıldığı görülmektedir.
Çelikel (2019)	Beslenme uzmanlarının/diyetisyenlerin glisemik kontrolü sağlama noktasında hastalarına veya danışanlarına miktarına dikkat etmek suretiyle leblebi tüketmelerini önerebilecekleri düşünülmektedir.
Özgüneş (2020)	Leblebiye ilişkin bir ürünün (leblebi tozu) insanları geçmişe götürerek onlara gastronomiye yaşattığı üzerinde durulmaktadır.
Barlin & Ercan (2020)	Leblebinin sağlık sorunlarının çözümü amaçlı tüketilebilmesi söz konusudur. Örneğin; leblebinin diyareden ve mide yanmasından dolayı tüketilebildiğinden söz edilmektedir.
Ekerim & Tanrısever (2020) Karakan (2021)	Leblebiyle ilişkilendirilen festivaller mevcuttur. "Ağın Leblebi, Dut ve Pekmez Festivali" (Elazığ), "Kültür, Sanat ve Leblebi Festivali" (Denizli),

	“Serinhisar Leblebi ve Kültür Festivali” (Denizli), “Şaban Dede Leblebi ve Bahar Şenlikleri” (Kütahya) ve “Tavşanlı Leblebi ve Kömür Festivali” (Kütahya) leblebiyle ilişkilendirilen festivallerdir.
Doğan & Özaltın (2022)	Leblenin, çeşitli gıda ürünlerinin (örneğin; boza) beraberinde tüketilebileceği vurgulanmaktadır.
Özhan vd. (2022, s. 9)	Leblebi, işlevsel sağlıklı ürünlerin geliştirilmesi konusunda değerlendirilebilen gıdalardan biri olarak görülmektedir.

Kaynak: Yazar tarafından literatürden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Yukarıda yer alan tablo (Tablo 1) göz önünde bulundurulduğunda leblebiyle ilişkilendirilen birçok çalışmanın varlığı söz konusudur. Bu çalışmalar da leblebinin, gastronomik ve kültürel açıdan önemli bir olduğunu çağrıştırmaktadır.

Yöntem

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında etik kurul başvurusu yapılmamıştır. Çünkü çalışma etik kurul onayının alınması gerekmeyen yöntemle hazırlanmıştır.

Araştırmanın Amacı ve Kapsamı

Araştırmada coğrafi işaretli Türk leblebilerini gastronomi biliminin perspektifinden inceleyerek bu leblebilerin temel niteliklerini tanıtmak, gastronomik kimliğini ve kültürel önemini vurgulamak amaçlanmıştır. Araştırmanın yazım kapsamı teorik bilgilerin yanı sıra anlatımı güçlendirici ve merak uyandırma potansiyeline sahip olan yedi şekil (tüm şekiller bulgulara gösterilmekte) ve beş tablo (bir tablo literatür taramasında, dört tablo da bulgulara gösterilmekte) ile sınırlıdır. Bununla beraber araştırmanın veri toplama süreci 1-31 Mart 2025 tarihleri arasında sınırlandırılmıştır.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni, coğrafi işaretli Türk leblebileridir. Araştırmanın örneklemi tam sayım örneklemeden oluşmaktadır. Bu kapsamda coğrafi işaretli yedi Türk leblebisi örneklemin dahilinde yer almaktadır. Ağın leblebisi, Denizli leblebisi, Kula leblebisi, Sandıklı leblebisi, Seydişehir leblebisi, Tavşanlı leblebisi ve Çorum leblebisi araştırmanın örneklemini meydana getirmektedir. Örneklem, amaçlı örnekleme tekniğiyle belirlenmiştir. Araştırma kapsamında Türkiye’nin seçilmesinin sebebi, bu ülkenin leblebi üretimi ve kullanımı noktasında önemli bir alan olduğunun ve potansiyel taşıdığı düşünülmesidir. Ayrıca leblebinin bir uyruk olarak Türk ile özdeşleşmesi de Türkiye’nin araştırma kapsamında tercih edilmesinin diğer sebebidir.

Araştırmanın Veri Toplama Aracı ve Süreci

Araştırmada veri toplama aracı olarak literatür incelemesi tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda ağırlıklı olarak TÜRKPATENT’in resmî internet sitesinden yararlanılmıştır. Ancak yalnızca Kula leblebisine ait şeklin temin edilmesi noktasında haber kaynaklarından yararlanılması uygun görülmüştür. Bunun nedeni, TÜRKPATENT’in resmî internet sitesinde yer alan şeklin, gerçeği yansıtmayan temsili bir şekil olduğunun kanaatine varılmasıdır.

İlk olarak TÜRKPATENT’in resmî İnternet sitesine girilmiş, ardından ise veri tabanı üzerinde yer alan Coğrafi İşaret/Geleneksel Ürün Adı sekmesine leblebi yazılmıştır. Bu noktada coğrafi işaret tescilli yedi ürünün, coğrafi işaret başvuru aşamasında bulunun da iki ürünün var olduğu görülmüştür. Ayrıca bu iki üründen birinin de helvayla ilişkili olduğundan dolayı çalışmanın kapsamına dâhil edilmemiştir. Coğrafi işaret tescilli ürünler çalışmanın kapsamına dâhil edilirken coğrafi işaret başvuru aşamasında yer alan ürünler çalışma kapsamının dışında bırakılmıştır. Önceden bahsedilen İnternet sitesi üzerinden çalışmanın kapsamına dahil edilen coğrafi işaret tescilli ürünlere ait bilgiler sağlanmıştır.

Araştırmanın Veri Analizi

Araştırmanın verileri betimsel analiz tekniği değerlendirilip analiz edilmiştir. Araştırmanın verileri analiz edilirken betimsel analizi değerlendirildiği esnada herhangi bir veri analizi programından faydalanılmamıştır. Araştırma kapsamında sağlanan bilgiler çeşitli sınıflara ayrılarak analiz edilmiştir. Söz konusu sınıflara ayırma

işlemi çalışma kapsamında cevapları aranan soruların art arda sıralanması, buna yönelik tabloların oluşturulması ve bu tabloların yorumlanması şeklinde kurgulanmıştır.

Bulgular

Bulgularda yöntem kısmında ifade edilen sekiz soruya ilişkin tablolar oluşturulmuş, ardından da bu tablolar yorumlanmıştır. Bulguların akış sırası bu görüşe dayalı olarak sürdürülmüştür.

Tablo 2. Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Adları ve Şekilleri

Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Adları	Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Şekilleri
Ağın Leblebisi	
Denizli Leblebisi	
Kula Leblebisi	
Sandıklı Leblebisi	
Seydişehir Leblebisi	

Tavşanlı Leblebisi



Çorum Leblebisi



Kaynak: Yazar tarafından TÜRKPATENT'ten yararlanılarak hazırlanmıştır. Sadece Kula leblebisine ait şekil Kula Haber'den (2019) alınmıştır.

Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin benzerlik ve farklılık gösteren şekillerinin bulunduğu göze çarpmaktadır. Konuyla ilgili olarak; söz konusu şekiller üzerinden leblebilerin renk tonunun ve benek bulunup bulunmama durumunun incelenmesine imkan tanınmaktadır.

Tablo 3. Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Adları, Coğrafi İşaret Başvuru Yılları, Coğrafi İşaret Tescil Yılları ve Coğrafi İşaret Türleri

Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Adları	Coğrafi İşaret Başvuru Yılları	Coğrafi İşaret Tescil Yılları	Coğrafi İşaret Türleri
Çorum Leblebisi	2001	2002	Mahreç İşareti
Tavşanlı Leblebisi	2002	2004	
Denizli Leblebisi	2008	2010	
Ağın Leblebisi	2015	2017	Menşe Adı
Kula Leblebisi	2017	2019	Mahreç İşareti
Sandıklı Leblebisi	2021	2022	
Seydişehir Leblebisi	2022	2023	

Kaynak: Yazar tarafından TÜRKPATENT'ten yararlanılarak hazırlanmıştır.

Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin her birine yönelik farklı yıllarda (2001, 2002, 2008, 2015, 2017, 2021, 2022) coğrafi işaret başvuruları yapıldığı görülmektedir. Bu noktada Çorum leblebisi büyük öneme sahiptir. Zira bu leblebiler arasında coğrafi işaret başvurusu en erken yapılan leblebi, Çorum leblebisidir.

Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin her birinin farklı yıllarda (2002, 2004, 2010, 2017, 2019, 2022, 2023) coğrafi işaretle tescillendiği görülmektedir. Bu noktada Çorum leblebisi haklı bir önem sahibi olmasıyla dikkat çekmektedir. Zira bu leblebiler arasında coğrafi işaretle en erken tescillenen leblebi, Çorum leblebisidir.

Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin çoğunun (f: 6; %85,7) coğrafi işaret türü mahreç işareti, azının (f: 1; %14,3) coğrafi işaret türü de menşe adıdır.

Tablo 4. Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerinin Adları, Coğrafi İşaret Ürün Grupları, Coğrafi İşaret Kaynak İlleri ve Coğrafi İşaret Başvurusu Yapan/Tescili Ettiren Kurumları veya Kuruluşları

Coğrafi İşaretli Türk Leblebileri	Coğrafi İşaret Ürün Grupları	Coğrafi İşaret Kaynak İlleri	Coğrafi İşaret Başvurusu Yapan/Tescili Ettiren Kurumları veya Kuruluşları
Ağın Leblebisi		Elazığ	Ağın Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği
Denizli Leblebisi		Denizli	Denizli Ticaret Borsası
Kula Leblebisi	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile	Manisa	Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Sandıklı Leblebisi	Mantarlar	Afyonkarahisar	Sandıklı Belediyesi
Seydişehir Leblebisi		Konya	Seydişehir Belediyesi
Tavşanlı Leblebisi		Kütahya	Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odası
Çorum Leblebisi		Çorum	Çorum Ticaret Borsası

Kaynak: Yazar tarafından TÜRKPATENT'ten yararlanılarak hazırlanmıştır.

Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin tümü (f: 7; %100) İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar coğrafi işaret ürün grubu içerisinde yer almaktadır.

Coğrafi işaretli türk leblebilerinin her birinin farklı illerden (Elazığ, Denizli, Manisa, Afyonkarahisar, Konya, Kütahya, Çorum) kaynaklı olduğuna değinilmektedir.

Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin coğrafi işaret başvuru yapanlarının/tescil ettirenlerinin her birinin farklı olduğu (Ağın Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği, Denizli Ticaret Borsası, Salihli Ticaret ve Sanayi Odası, Sandıklı Belediyesi, Seydişehir Belediyesi, Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odası, Çorum Ticaret Borsası) göze çarpmaktadır.

Tablo 5. Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerine İlişkin Temel Açıklamalar

Coğrafi İşaretli Türk Leblebilerine İlişkin Temel Açıklamalar
Ağın Leblebisi Ağın leblebisi, Ağın ilçesi içerisinde yetişen tüylü nohuttan hazırlanan, Ağın ilçesinin Bademli köyünden çıkarımı yapılan kum ve meşe küllü su değerlendirilmek koşuluyla yöreye özgü üretim yöntemi neticesinde sağlanan, elverişli şartlarda muhafaza edildiği halde uzun zaman bayatlamayan bir leblebidir. Bu leblebinin tadı tuzlu, görünümü mat, rengi de kıvılc kahve biçimindedir.
Denizli Leblebisi Denizli leblebisi, kırmızı ve sarı renkte bulunan Balıkesir, Kütahya ve Uşak yörelerinde kalın kabuklu ve tüylü nohutlardan üretimi gerçekleştirilen bir üründür. Denizli leblebisinin üretim işlemi için değerlendirilecek nohutların üretiminin en az sekiz milimetrelik eleğin üstünde kalabilecek ölçekte olması gerekmektedir. Denizli leblebisinin üretim işleminde deneyimli ustalar, üretimi kaliteli ve bilinçli yapan üreticiler üretim esnasında nohuttan leblebi üretmek amacıyla üç ısıtma ve tavlama işlemi gerçekleştirmekte, ısıtmanın ve tavlamanın süresi ve derecesi de dinlendirme evresinde çevrenin sıcaklığına ve nispi rutubetine göre ayarlanmaktadır. Buna ek olarak; Denizli leblebisinin üretim işlemi geleneksel leblebi üretim şekline sahiptir. Bundan dolayı üretim çoğunlukla aile içerisinde çocukluktan bu yana yaşamını leblebi üretimiyle iç içe devam ettiren, daha sonra da leblebi üretim işlemine katılım gösteren kişilerce yapılmaktadır. Bu üretim işleminin şekli sebebiyle leblebi ustaları işlerinin ehli, leblebi oluşum evrelerine ve bu esnarlarda yaşabilecek çeşitli değişimlere hakim, farklılıkları duyuşal kapsamda basit şekilde algılayabilen, kaliteyi

yönlendirebilen özelliklere sahiptirler. Söz konusu ustalar hizmet içi eğitimler ile gıda güvenliği ve kalitesi noktasında bilinçlendirilmektedir.

Kula Leblebisi

Kula leblebisi, sarı, beyaz ve kırmızı renklerde tüylü ve kalın kabuklu nohutlardan üretim işlemi yapılan, yöre insanlarının kültürel bilgileriyle halihazıra erişen bir üründür. Leblebi üretim işlemi yöre üzerinde uzun zamandır yapılmakta olup bir mesleğe dönüşmüştür. Ürünün üretim süreci içerisindeki kabuk soyma, nemlendirme, dinlendirme ve tavlama evreleri ustalık gerektirmektedir.

Sandıklı Leblebisi

Sandıklı leblebisi, Sarı 98 türü nohutların iki defa tavlama, dinlendirilmesi, nemlendirilmesi, üçüncü defa tavlama ve kabuklarının çıkarılmasından sonra yeniden tavlama sureti ile üretim işlemi gerçekleştirilen çifte kavrulmuş bir leblebidir. Bu leblebi iri taneli olmakta, sarı üzeri siyah benekli görüntüye sahip olmakta, tuzsuz olmakta ve ağız içerisinde basit şekilde dağılmaktadır. Sandıklı leblebisinin üretim sürecinde tavlama işlemi esnasında ısıyı eşit şekilde dağıtmak için bakır malzemeden yapılan ekipmanlar değerlendirilmektedir.

Seydişehir Leblebisi

Seydişehir leblebisi, nohutların (*Cicer arietinum* L.) tavlama, dinlendirilmesi, nemlendirilmesi, kabuklarının çıkarılmasından sonra yeniden tavlama sureti ile Konya-Seydişehir’de üretimi gerçekleştirilen bir leblebidir. Seydişehir leblebisinin pişirme evresinde kabuklarının çıkarılmasından dolayı yüzeyi parlak ve pürüzsüzdür. Bu leblebi koyu sarı renkte olup kahverengi benekli görünümündedir. Bu leblebinin pişirme sürecinin tavlama evresinde bakır malzemeden yapılan ekipman değerlendirilmekte ve söz konusu leblebi tokmak ile döndürülüp her yönü eşit biçimde pişirilmektedir. Buna ek olarak; üretim evresinde parçalanmaya uğrayan yedi milimetreden küçük tanelerden kırık leblebi sağlanmaktadır.

Tavşanlı Leblebisi

Tavşanlı leblebisinin üretim sürecinde Azkan ve Sarı 98 türleri ile yöre üzerinde kırmızı olarak isimlendirilen türdeki nohutlar değerlendirilmektedir. Nohutların fiziki niteliklerine ilişkin gözle muayene gerçekleştirilmekte olup nohutların buruşuk olmamasına, iri olmasına, üstünde leke bulunmamasına, yabancı madde miktarının en çok %3 olmasına dikkat edilmektedir. Tavşanlı leblebisinin son senelerde bu işle ilgilenen ustalarının becerikli ellerinden fazla çeşit olarak tüketime sunulduğu görülmektedir. Tavşanlı leblebisi kavurulmuş ve sade leblebinin yanı sıra vişneli, vanilyalı, tuzlu, tarçınlı, şekerli, sakızlı, portakallı, nostalji, naneli, muzlu, limonlu, kivili, karanfilli, kakaolu, kahveli, çilekli, çikolata, çıtır, acılı leblebi olmak üzere on dokuz farklı lezzette kişilerin damak zevklerine sunulmaktadır.

Çorum Leblebisi

Damla cinsi nohut kalın kabuklu olup kabuğu çok kısa zamanda atma niteliğine sahiptir. Bundan dolayı Çorum leblebisinin üretim işlemi için damla cinsi nohut değerlendirilmesi gerekmektedir. Damla cinsi nohutun naturel 100 tanesi en az 55-57 gram olmak koşulunu sağlamak suretiyle Çorum’da üretim işlemi gerçekleştirilen damla cinsi nohut olması gerekmektedir. Bu konuda benzer iklim nitelikleri bulunan yöreler üzerinde yetişen damla cinsi nohutlar da tercih edilebilmektedir. Buna ek olarak; işinin ehli leblebi ustalarının beraberinde en çok on sene, en az sekiz sene çıraklık yapıp Çorum leblebisi öğretisi alıp ustalık belgesi elde edilebilmektedir.

Kaynak: Yazar tarafından TÜRKPATENT’ten yararlanılarak hazırlanmıştır.

Coğrafi işaretli Türk leblebilerine ilişkin temel açıklamalar ifade edilmektedir. Bu temel açıklamalar ilgili coğrafi işaretli Türk leblebileri hakkında bilgi edinilmesine katkı sağlamaktadır. Buna ilişkin olarak; coğrafi işaretli Türk leblebilerine ilişkin daha detaylı bilgilere TÜRKPATENT’ten erişilebilir.

Sonuç

Coğrafi işaretli Türk leblebilerini gastronomi biliminin perspektifinden inceleyerek bu leblebilerin temel niteliklerini tanıtmayı, gastronomik kimliğini ve kültürel önemini vurgulamayı amaçlayan bu araştırmadan edinilen bilgilere göre; coğrafi işaretli Türk leblebilerinin sayısı yedi olup isimleri Tavşanlı leblebisi, Seydişehir leblebisi, Sandıklı leblebisi, Kula leblebisi, Denizli leblebisi, Çorum leblebisi, Ağın leblebisidir. İlgili leblebilerin şekillerinin benzerlik ve farklılıklar, coğrafi işaret başvuru ve tescil yıllarının da farklılıklar gösterebildiği göze çarpmaktadır. Bu leblebilerden birinin (Ağın leblebisi) coğrafi işaret türü menşe adyken diğer hepsinin (Tavşanlı leblebisi, Seydişehir leblebisi, Sandıklı leblebisi, Kula leblebisi, Denizli leblebisi, Çorum leblebisi) türü mahreç işaretidir. Menşe adı ve mahreç işareti arasındaki en büyük farkın, ürünün

üretim yeri olduğu göz önünde bulundurulduğunda (Baran & Karaca, 2021; TÜRKPATENT, 2021; Çam & Avcı, 2023, s. 32) Ağın leblebisinin, diğer coğrafi işaretli Türk leblebilerine göre konum avantajı sağladığı ve kendini ayırt ettiği açığa çıkmaktadır. Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin hepsinin aynı coğrafi işaret ürün grubu (İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar) içerisinde yer aldığı görülmektedir. Leblebinin nohuttan yapıldığı bilinmektedir. Taze ve kuru nohutun da bitki tohumunun ve meyvesinin iç içe olduğu sebze grubunda olduğu dikkate alındığında (Şen, 2021, s. 196) Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar ürün grubu içerisinde yer alması normaldir. Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin tümü farklı illeri (yedi farklı il) temsil etmektedir. Bu temsiliyet durumu ise ilgili illere birçok yönden (güvenirlilik, tanınırlık, kültürel değerleri yaşatma, ekonomik zenginlik kazandırma gibi) katkı sağlamaktadır. Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin coğrafi işaret başvurusunu yapan/ tescilini ettiren yedi farklı kurumun veya kuruluşun bulunduğu göze çarpmaktadır. Bu farklı kurumların veya kuruluşlarının temel alanlarının da her bir coğrafi işaretli Türk leblebisinin temsil ettiği alanlara karşılık geldiği görülmektedir. Buna ek olarak; coğrafi işaretli Türk leblebileri ait temel açıklamaların ileri sürüldüğünü gözlemlemek mümkündür. Bu temel açıklamalarda ise coğrafi işaretli Türk leblebilerinin görsel açıdan hali, malzeme seçim ve kullanım durumu, genel üretim sürecinin işleyişi gibi konularda çeşitli bilgiler aktarılmaktadır.

Coğrafi işaretli Türk leblebileri coğrafi işareti bulunmayan Türk leblebilerine göre daha çok önem taşımaktadır. Zira coğrafi işaret tesciliyle beraber söz konusu Türk leblebilerinin ve bu leblebilere ilişkin ön plana çıkan illerin avantajlar ve olumlu etkiler elde etmesi ihtimaller dahilindedir. Bu kapsamda ekonomik, toplumsal, turistik, kültürel, gastronomik ve sağlıksal anlamda avantajların ve olumlu etkilerin ortaya konması söz konusu olabilmektedir. Leblebilerin ekonominin canlandırılması böylelikle de yerel ve bölgesel kalkınmanın sağlanması noktasında yardımcı olduğu düşünülmektedir. Leblebiler toplumsal etkileşim konusunda araç ve amaç konumunda bulunabilmektedir. Leblebiler turistik etkinliklerin ve aktivitelerinin içeriğinde konumlandırılabilir. Zira çeşitli eğlenceler, kutlamalar, planlamalar ve eylemler kapsamında değerlendirilmektedir. Leblebilerin özellikle gastronomi turizmi çatısı altında değerlendirilebilmesi söz konusudur. Leblebiler kültürel ve gastronomik önemli etkileşimlerin içerisine dahil olmaktadır. Bundan dolayı leblebiler hem gastronomi hem de kültürel miras bakımından değer taşımaktadır. Ayrıca leblebiler gastronomi ve kültürel miras kapsamında özgün katkılara sahip olmasıyla dikkatleri üzerinde toplamaktadır. Leblebiler mutfak ve yemek kültürlerinin -konu kapsamında da Türk mutfak ve yemek kültürünün- zenginleştirilmesi ve geliştirilmesi noktasında katkı sahibidir. Leblebiler çeşitli gastronomi ürünlerinin yapımlarında değerlendirilmektedir. Bu da hem mutfak ve yemek kültüründe hem de gastronomide ilerlemelerin sağlanması adına önemli olarak görülmektedir. Ayrıca farklı toplumların tanınmasında ve tanıtılmasında kültür özellikle de mutfak ve yemek kültürü ile gastronomi unsurlarının önemli olduğu dolayısıyla da leblebilerin bu noktada olası etkilerde bulunabileceği düşünülmektedir. Zira leblebiler dendiği zaman doğrudan veya dolaylı yoldan tüketim temelli eylemler ve hareketler akla gelebilmektedir. Bunlar da bireysel ve toplumsal yaşantı konusunda önem taşıyan bir unsur olan beslenmenin ve beslenme temelli eylemlerin ve hareketlerin pazarlama açısından değer arz ettiğini düşündürmektedir. Bu bilgilere ek olarak; leblebilerin sağlık amaçlı değerlendirilme durumlarının söz konusu olduğu görülmektedir. Sağlığın insan yaşamı açısından önem taşıdığı göz önünde bulundurulduğunda sağlık amaçlı leblebi temininin ve kullanımının da buna paralel olarak önem taşıdığı zihinlerde canlandırılmaktadır. Ayrıca bu noktada çeşitli faktörlere (kullanılan miktarın uygunluğu, olumsuzluk oluşturabilecek alerjinin veya alerjilerin mevcudiyeti gibi) dikkat edilmesinde fayda vardır. Aksi halde ise çeşitli sağlık sorunlarıyla karşılaşılabilirliği düşünülmektedir.

Sonuç olarak; Türkiye, leblebi potansiyeli açısından dünyada en önemli ülkelerden biri konumunda yer almakta, coğrafi işaretli Türk leblebileri de bu kapsamda önemli olmasıyla dikkat çekmekte ve gastronomik değer taşıma noktasında büyük potansiyel barındırmaktadır. Coğrafi işaretli Türk leblebilerinin gelişmiş nitelikli gastronomik imaja sahip olduğu ve yüksek derecede kültürel önem arz ettiği düşüncesi açığa çıkmaktadır. Tüm bunlar coğrafi işaretli Türk leblebilerinin hem somut hem de soyut yönden önemli olumlu etkilerinin bulunduğunu akıllara getirmektedir. Buna ek olarak; coğrafi işaretli Türk leblebileri coğrafi işaret korumasının sağlamış olduğu fırsatlardan, avantajlardan ve olumlu etkilerden dolayı gerek gastronomik gerekse kültürel anlamda insanlar üzerinde iyi imaj oluşturma ve geliştirme noktasında önem sahibidir. Söz konusu önemin gelecek zamanlarda artması beklenmektedir. Zira geçen zamanla birlikte coğrafi işaret korumasına ilişkin düzenleme ve geliştirme çalışmalarının yapılması ya da bu çalışmalara hız kazandırılması olasılık dahilindedir.

Çalışmanın teorik ve pratik yönden katkıları bulunmaktadır. Çalışmanın literatüre katkısı, gastronomi literatürünün coğrafi işaret ve leblebi ağırlıklı olarak gelişmesine destek olmasıdır. Çalışmanın pratik katkısı,

leblebi ürünleriyle ilgilenen ve bu noktada gastronomik hareketlerde bulunan ya da bulunacak olan gastronomi paydaşlarının nezdinde coğrafi işaret tescil başvurusunun ve işleminin yapılmasının gastronomik değer oluşturma ve geliştirme açısından önemli olduğunun zihinlerde canlandırılmasıdır.

Çalışmadan hareket ederek aşağıdaki öneriler sunulmaktadır:

- Coğrafi işaretli dünya leblebileri gastronomi bakımından ele alınabilir.
- Leblebilerin dünya ve Türk gastronomisindeki ve gastronomi turizmindeki potansiyeli, önemi ve konumu değerlendirilebilir.
- Leblebilerle kombine edilebilir gastronomi ürünlerinin neler olduğu incelenebilir.
- Leblebi tüketiminin sağlığa etkilerine yönelik derleme çalışması meydana getirilebilir.
- Leblebinin genel kullanım alanlarını belirleme noktasında tematik inceleme yapılabilir.
- İnsanlara gastronostalji yaşatan leblebi ürünlerinin neler olduğuna ve bu ürünlerin insanlara ne duygular hissettirdiğine ışık tutulabilir.
- Leblebi sektöründe yer alan yetkililerin görüşlerinden yararlanılarak leblebinin kuruyemişler içerisindeki yeri, önemi ve potansiyeli değerlendirilebilir.
- Leblebi sektörü açısından önemli bir şahsiyet olan Şeyh Murat Gazi gastronomi tarihi ekseninde olmak üzere doküman incelemesi ve literatür incelemesi teknikleri değerlendirilerek araştırılabilir.
- Türk dünyasında yer alan ülkelerin gastronomisi bir bütün olarak ele alındığında bu gastronomi kapsamında leblebinin kullanımı üzerine özel ve genel değerlendirmelerde bulunulabilir.
- Son olarak; bu çalışmanın konusu farklı uyruklar temel alınarak şekillendirilip türlü çalışmalar ortaya konabilir.

Kaynakça

- Akdağ, G. & Üzülmaz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 301-309. DOI: 10.21325/jotags.2017.132.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Alan, S. (2023). Kutadgu Bilig'de doğru beslenmenin önemi ve insan sağlığına etkileri. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 11(34), 71-91.
- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve turizm alanında coğrafi işaret konulu çalışmaların bibliyometrik analizi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556. DOI: 10.26677/TR1010.2022.1115.
- Ataman, Ç. & Gül, H. (2020). Leblebi üretiminde yan ürün olarak açığa çıkan kırık leblebi ununun mufin kalitesi üzerine etkisi. *Black Sea Journal of Agriculture*, 3(4), 308-316.
- Aycibin Girgin, C. & Sünnetçioğlu, S. (2021). Gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik. S. Şengül & A. Kurnaz (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar* (içinde s. 305-329). Detay Yayıncılık.
- Baran, Z. & Karaca, Ş. (2021). Coğrafi işaretin sürdürülebilir gastronomi turizminde önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 253-263.
- Barlin, D. & Ercan, A. (2020). Conditions of use of food and vegetable products in the adults having digestive system problems. *The Turkish Journal of Academic Gastroenterology*, 19(1), 31-37. DOI: 10.17941/agd.708506.
- Bayram, Ü. (2023). Sürdürülebilir gastronomi turizmi: bir sistematik literatür taraması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 74-82.
- Baysal, A. & Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması* [2.Baskı]. Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Bowen, S. & Zapata, A.V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: the case of tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108-119.
- Boyraz, M. (2019). Geographical indication products: Afyonkarahisar. *International Journal of Entrepreneurship and Management Inquiries*, 3(4), 26-46.

- Ceylan, Y. & Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5), 59-75.
- Cingöz, A. & Güldane, M. (2023). Gluten-free biscuit production with leblebi powder addition: TOPSIS Application. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 11(7), 1200-1209. DOI: 10.24925/turjaf.v11i7.1200-1209.5832.
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C.F. & Peres, R. (2008). The Determinants of gastronomic tourists' satisfaction: a second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19(3), 164-176.
- Coşkun, Y. & Karababa, E. (2004). Leblebi: a roasted chickpea product as a traditional Turkish snack food. *Food Reviews International*, 20(3), 257-274. DOI: 10.1081/FRI 200029424.
- Çalışkan, V. & Gemici, Y. (2011). Türkiye'de leblebi üretimi ve ticareti. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (23), 234-266.
- Çam, O. & Avcı, M. (2023). Kutsal alanlar, coğrafi işaretler, kültür ve inanç rotalarının inanç turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Vocational and Social Sciences of Turkey*, 5(13), 26-43.
- Çam, O. & Çılgınoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çelik, İ., Işık, F. & Yılmaz, Y. (2016). Effect of roasted yellow chickpea (leblebi) flour addition on chemical, rheological and sensory properties of boza. *Journal of Food Processing and Preservation*, 40(6), 1400-1406. DOI: 10.1111/jfpp.12725.
- Çelikel, S. (2019). *Geleneksel gıdalarımızın in vitro glikemik indeks tayini ve beslenme açısından değerlendirilmesi* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi] İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi.
- Çılgınoğlu, H. & Çılgınoğlu, Ü. (2023). Fast food, slow food akımları arasında bir Türk gastronomi lezzeti hazır çorbaların atası: tarhana ve tarhana manileri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 75-88.
- Çılgınoğlu, H., Avcı, M. & Çılgınoğlu, Ü. (2022). Sürdürülebilir gastronomi açısından dikey tarımın önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 455-467.
- Deveci, B., Türkmen, S. & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi işaret korumasının gelişmekte olan ülkeler için önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.
- Doğan, M. & Özaltın, E. (2022). Bozanın Türk gastronomisindeki yeri ve önemi: geleneksel boza üreticileri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 1-13.
- Durlu Özkaya, F. & Sünnetçioğlu, S. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Egeli, S., Kızıldemir, Ö. & Hülağa Kaderoğlu, G. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir böcekler. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 2638-2664. DOI: 10.21325/jotags.2022.1109.
- Ekerim, F. & Tanrısever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297. DOI: <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.660>.
- Gössling, S. & Hall, M.C. (2013). Sustainable culinary systems, local foods, innovation, tourism and hospitality. M.C. Hall & S. Gössling (Ed.). *Sustainable culinary systems: an introduction* (içinde s. 3-44). Routledge.
- Günel, Z. (2022). Farklı kavurma yöntemlerinin leblebide ısı işlem kontaminantlarının oluşumuna etkisi. *Gıda*, 47(2), 296-309.
- Harrison, A.F. (1982). *Gastronomy*. New Horizan Books.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Hazarhun, E. & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek. 1), 371-389.
- Kahraman, G. (2016). *Development of gluten-free bread formulations based on chickpea flour: optimization of formulation, evaluation of dough properties and bread quality* [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü.

- Kan, M., Gülçubuk, B. & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (1), 93-101.
- Karakan, H.İ. (2021). Gastronomi temalı rekreasyon etkinlikleri. S. Kül Avan, E.K. Şimşek, Ö. Yayla ve M.C. Birinci (Ed.), *Rekreasyon ve turizm araştırmaları* (s. 41-52). Çizgi Kitabevi.
- Koçak, A. & Mezlin, T. (2024). Dede Korkut Kitabı'nda yeme-içme kültürüne işlevsel yaklaşım. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (22), 31-54.
- Kula Haber (2019, 6 Ağustos). Coğrafi işaret belgeli Kula leblebisi canlı yayında tanıtıldı. 13 Ekim 2025 tarihinde <https://www.kulahaber.net/cograf-i-isaret-belgeli-kula-leblebisi-canli-yayinda-tanitildi/8397/> adresinden erişilmiştir.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N.B. & Sezgin, A.C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Lopes, C.B., Guerra, I.C.D., Oliveira, M.D.Q. & Brito, E.D.S. (2019). Sustainable gastronomy: use of green coconut pulp as an alternative for income generation. *Applied Tourism*, 4(2), 19-24.
- Mercan, Ş. O. & Üzülmmez, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Mutlu, S. & Çılınnoğlu, H. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürünlerin geliştirilmesi: Kastamonu pastırması örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3034-3054. DOI: 10.21325/jotags.2022.1129.
- Oğuz, A. & Sayaslan, A. (2019). Antioxidant properties of roasted whole-grain, oilseed and nut snacks and effect of roasting process on these properties. *Akademik Gıda*, 17(2), 149-156, DOI: 10.24323/akademik-gida.612869.
- Öney, H. (2013). *Gastronomi turizmi*. S. Bahçe (Ed.). *Alternatif turizm* (içinde s. 158-188). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Özdemir, G. & Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özgüneş, R.E. (2020). Geçmişe özlemi lezzetlerde yaşamak: gastronostalji. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 60-75.
- Özhan, S., Ay, Z. & İrkin, R. (2022, Haziran, 8-9). Fonksiyonel sağlıklı bir ürün geliştirilmesi: leblebili-meyveli atıştırma. *1. Ulusal İzmir Demokrasi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Öğrenci Kongresi*, İzmir, Türkiye.
- Özülkü, G. & Arıcı, M. (2017). Characterization of the reological and technological properties of the frozen sourdough bread with chickpea flour addition. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 11(3), 1493-1500. DOI: 10.1007/s11694-017-9528-z.
- Pekerşen, Y. & Kaplan, M. (2020). Tüketicilerin yeme içme alışkanlıkları ve yiyecek-içecek işletmesi tercihlerinde sosyal medya kullanımının rolü: Muğla örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 2362-2381. DOI: 10.20491/isarder.2020.981.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist products. A. Hjalager ve G. Richards (Ed.) *Tourism and gastronomy* (içinde s. 51-70). Routledge.
- Sevimli, Y. & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1(2), 18-28.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- Şahin, M., Odabaş, E. & Çakmak, H. (2022). Kırık leblebiden elde edilen unun glutensiz erişte üretiminde değerlendirilmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 26(2), 260-267. DOI: 10.19113/sdufenbed.1053753.
- Şen, A. (2021). Sebzeler ve meyveler. E. Geçgin & M. Baltacı (Ed.). *Temel mutfak teknikleri ve yönetimi* (içinde s. 192-218). Detay Yayıncılık.
- Şengül, A. & Çılınnoğlu, H. (2023). Coğrafi işaretli Yozgat Çanak Peyniri'nin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 103-118. DOI: 10.31463/aicusbed.1162302.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) (2021). Coğrafi işaret. 22 Ekim 2021 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaret> adresinden erişilmiştir.

- Ufesh (2025, 21 Şubat). Türk mutfağından dünya mutfağına miras kalanlar: leblebi. 7 Mart 2025 tarihinde <https://www.ufresh.com.tr/tr/content-details/turk-mutfagindan-dunya-mutfagina-miras-kalanlar-leblebi.html?ContentID=85&srsid=AfmBOoqIKUKIqkQY2fHcZ7gxX1x-xkfphWCCaIueZJUaQJ0Dr1RYjz12> adresinden erişilmiştir.
- Yurtseven, R. & Kaya, O. (2011). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. E.Ç. Osman (Ed.). *11. Ulusal Turizm Kongresi* (içinde s. 57-65). Detay Yayıncılık.
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi ne değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(1), 186-190.