Arslan, S. & Güldemir, O. (2026). Gaziantep Bumbar Dolması ve Diyarbakır Kibe Bumbarı Üzerine Karşılaştırmalı Bir Analiz. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 5, 1-18. https://doi.org/10.70756/anameud.1911270

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

GAZİANTEP BUMBAR DOLMASI VE DİYARBAKIR KİBE BUMBARI ÜZERİNE KARŞILAŞTIRMALI BİR ANALİZ

Seda ARSLAN[1]
Osman GÜLDEMİR[2]

(Gönderilme/Received 16.03.2026 Kabul/Accepted 30.06.2026)
Araştırma Makalesi/Research Article

ÖZET

Bu çalışma, Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe sakatat kullanılarak hazırlanan ve coğrafi işaretle tescillenmiş iki yöresel yemeği Gaziantep Bumbar Dolması ve Diyarbakır Kibe Bumbarı gastronomik, kültürel ve sosyal boyutlarıyla karşılaştırmalı olarak incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında söz konusu yemeklerin tarif ve pişirme teknikleri, tüketim alışkanlıkları, mevsimsellik özellikleri, tüketim sırasında uygulanan ritüeller, baharat, sos ve yan ürün kullanım tercihleri ile tarihsel ve kültürel arka planları ele alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi kullanılmış; Web of Science, Scopus, ve YÖK Tez Veri Tabanı gibi akademik veri tabanlarında Google Scholar arama motorunda ve Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Coğrafi İşaret Portalında yer alan bilgiler, makaleler, tezler, gastronomi dergileri, bumbar, mumbar, sakatat, coğrafi işaret, kibe anahtar kelimeleri 10 Ekim ve 10 Aralık 2025 tarihleri arasında taranmıştır. Elde edilen nitel veriler, betimsel analiz tekniği kullanılarak tematik başlıklar altında ele alınmış ve iki ürün oluşturulan başlıklar altında karşılaştırılmalı olarak çözümlenmiştir. Elde edilen bulgular, her iki yemeğin ortak bir mutfak geleneğini paylaşmasına rağmen, içerik, hazırlanma süreci, pişirme yöntemi ve sunum biçimleri bakımından belirgin farklılıklar gösterdiğini ortaya koymaktadır. Gaziantep Bumbar Dolmasının daha sade bir iç harç yapısına ve kızartma temelli bir sunuma sahip olduğu; Diyarbakır Kibe Bumbarının ise işkembe kullanımı, salçalı pişirme tekniği ve sulu yemek formu ile daha karmaşık ve aromatik bir yapıda olduğu tespit edilmiştir. Sonuç olarak bu çalışma, yöresel sakatat yemeklerinin yalnızca birer beslenme pratiği değil, aynı zamanda geleneksel mutfak mirasının korunması ve kuşaktan kuşağa aktarılması açısından önemli kültürel unsurlar olduğunu ortaya koymakta; coğrafi işaret tescilinin bu ürünlerin tanınırlığını artırma ve yasal koruma işlevinden ziyade, yerel kimliği güçlendirme, bölgesel kalkınma ve gastronomi turizmine katkı sağlama potansiyeline dikkat çekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi işaret, sakatat, mutfak kültürü, kibe, bumbar dolması.

[1] Yüksek Lisans Öğrencisi, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı, Eskişehir, Türkiye, sedaarslan375@anadolu.edu.tr, https://orcid.org/0009-0008-5290-4737.
[2] Doçent Doktor, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, Eskişehir, Türkiye, osmanguldemir@anadolu.edu.tr, https://orcid.org/0000-0002-7476-5482.

Arslan, S. & Güldemir, O. (2026). Gaziantep Bumbar Dolması ve Diyarbakır Kibe Bumbarı Üzerine Karşılaştırmalı Bir Analiz. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 5, 1-18. https://doi.org/10.70756/anameud.1911270

A COMPARATIVE ANALYSIS OF GAZIANTEP BUMBAR DOLMASI AND DIYARBAKIR KIBE BUMBARI

ABSTRACT

This study aims to conduct a comparative analysis of the gastronomic, cultural, and social dimensions of two regional dishes from the Southeast Anatolia Region's culinary culture, Gaziantep Bumbar Dolması and Diyarbakır Kibe Bumbarı, both of which are prepared using offal and have been registered with a geographical indication. The research examines the recipes and cooking techniques of these dishes, consumption habits, seasonal characteristics, rituals performed during consumption, preferences regarding the use of spices, sauces, and side dishes, as well as their historical and cultural backgrounds. The study employed document analysis, a qualitative research method; information, articles, theses, and gastronomy journals related to the keywords "bumbar," "offal," "geographical indication," and "kibe", found in academic databases such as Web of Science, Scopus, and the YÖK Thesis Database, via the Google Scholar search engine, and on the Turkish Patent and Trademark Office's Geographical Indication Portal, were searched between October 10 and December 10, 2025. Mumbar, offal, geographical indication, and kibe were searched between October 10 and December 10, 2025. The qualitative data obtained were analyzed under thematic headings using descriptive analysis techniques and compared under the headings derived from the two products. The findings reveal that, although both dishes share a common culinary tradition, they exhibit distinct differences in terms of ingredients, preparation process, cooking method, and presentation styles. It was determined that Gaziantep Bumbar Dolması has a simpler filling composition and is served fried, whereas Diyarbakır Kibe Bumbarı has a more complex and aromatic structure due to the use of tripe, a tomato paste-based cooking technique, and its form as a stew. In conclusion, this study demonstrates that regional offal dishes are not merely dietary practices but also important cultural elements in terms of preserving traditional culinary heritage and passing it down from generation to generation; it highlights the potential of geographical indication registration to strengthen local identity, contribute to regional development, and support gastronomic tourism, rather than merely serving the functions of increasing recognition and providing legal protection for these products.

Keywords: Geographical indication, offal, culinary culture, kibe, bumbar dolması.

GİRİŞ

Yemek kültürü, toplumların tarihsel, coğrafi ve kültürel birikimlerinin en somut yansımalarından biridir. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan tarihsel süreçte göçler, iklim, tarımsal üretim ve inanç sistemleriyle şekillenen Türk mutfak kültürü, yalnızca bir beslenme biçimi değil; toplumsal kimliği, misafirperverliği ve paylaşım kültürünü simgeleyen köklü bir yapıdır (Halıcı, 2021; Özkök vd., 2017). Bu köklü yapının en zengin katmanlarından birini barındıran Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Mezopotamya ve "Bereketli Hilal" olarak adlandırılan kadim bir coğrafyada yer almaktadır. Bölgenin iklimsel ve coğrafi şartlarına bağlı olarak gelişen küçükbaş hayvancılık ve tahıl üretimi, beslenme alışkanlıklarının temel belirleyicisi olmuş; bu durum et ve özellikle sakatat odaklı zengin bir mutfak geleneğinin doğmasını sağlamıştır (Halıcı, 2015; Aksoy & Sezgi, 2015).

Kasaplık hayvanların kesimi sonucu elde edilen karkas dışındaki tüketilebilir organları ifade eden "sakatat", yüksek kaliteli protein, vitamin ve mineral içeriğiyle besleyici değeri yüksek bir gıda grubudur (Özlü, 2009; Öztan, 2005). Geleneksel Türk mutfağında sakatat ürünlerinin işlenmesi ve tüketilmesi yalnızca ekonomik bir zorunluluk değil; israf etmeme, bereket ve şükür gibi sosyo-kültürel ve dini değerlerin bir yansımasıdır (Özçelik Bozkurt, 2021, ss. 110-111). Anadolu'nun farklı bölgelerinde yerel kimliğin birer sembolü haline gelen sakatat yemekleri; bayramlar, düğünler ve toplu kutlamalar gibi ritüellerde toplumsal dayanışma ve aidiyet unsuru olarak işlev görmektedir (Özçelik Bozkurt, 2023; Öz & Seçim, 2023, s. 320). Günümüzde modernleşme ve hijyen kaygıları nedeniyle tüketim kalıpları değişse de sakatat yemekleri, geleneksel mutfak mirasının korunması ve gastronomi turizmi ekseninde somut olmayan kültürel miras unsurları olarak yeniden değer kazanmaktadır.

Bu mirasın en dikkat çekici örneklerinden biri olan bumbar dolması, koyun veya keçi bağırsağının iç harçla doldurulmasıyla hazırlanan geleneksel bir dolma türüdür (Halıcı, 2015). İç harcı genellikle pirinç, kıyma, baharat ve soğandan oluşmakta; bölgesel farklılıklara göre bulgur, reyhan, isot, sarımsak veya nane gibi malzemeler eklenmektedir (Özçelik Bozkurt, 2023, s. 1832). Bu yemeğin iki özgün varyasyonu olan Diyarbakır Kibe Bumbarı (DKB) ve Gaziantep Bumbar Dolması (GBD), taşıdıkları köklü yerel karakteristikler sayesinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından "mahreç işareti" türünde coğrafi işaret (Cİ) ile tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, t.y.). Coğrafi işaret,

belirgin bir niteliği veya ünü sebebiyle belirli bir yöreyle özdeşleşmiş ürünleri koruyan üst kavramdır; bu kapsamda üretimi tamamen o yörede yapılan ürünler menşe adı, en az bir üretim aşaması yörede gerçekleşenler mahreç işareti, geleneksel yöntemlerle yapılıp coğrafi bağ taşımayanlar ise geleneksel ürün adı olarak tescillenir. Coğrafi işaret tescili, ürünleri yasal olarak koruma altına alırken, aynı zamanda bu ürünlerin gastronomik birer kültürel miras olarak sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

Fakat literatür incelendiğinde, coğrafi işaretli ürünlerin genellikle ekonomik, hukuki veya pazarlama odaklı ele alındığı; somut olmayan kültürel miras niteliğindeki sakatat yemeklerinin teknik ve sosyo-kültürel boyutlarını inceleyen karşılaştırmalı çalışmaların oldukça sınırlı kaldığı görülmektedir. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin iki gastronomi merkezi olan Gaziantep ve Diyarbakır mutfaklarında, benzer ham maddelerle üretilmesine rağmen içerik zenginliği (işkembe ve kibe kullanımı), pişirme teknikleri (kızartma/haşlama) ve ritüelistik tüketim kalıpları bakımından keskin farklılıklar barındıran GBD ve DKB'nin karşılaştırmalı analizi literatürde henüz yer almamaktadır.

Bu doğrultuda çalışmanın temel amacı; mahreç işareti ile tescillenmiş Gaziantep Bumbar Dolması ve Diyarbakır Kibe Bumbarını gastronomik, kültürel ve sosyal boyutlarıyla karşılaştırmalı olarak incelemektir. Araştırma, benzer iki gastronomi öğesinin farklı yerel kimlikler tarafından nasıl özgünleştirildiğini ortaya koyması bakımından literatürdeki bu boşluğu doldurmayı hedeflemektedir. Çalışmanın ortaya koyacağı bulguların, yöresel sakatat kültürünün belgelenmesine, coğrafi işaret tescilinin somut olmayan kültürel mirası korumadaki rolünün anlaşılmasına ve bölgenin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik stratejik çıktılar sunması açısından akademik ve pratik bir önem taşıdığı öngörülmektedir. Her iki ürünün incelenmesi yalnızca gastronomik değil, aynı zamanda kültürel mirasın belgelenmesi açısından da önemlidir.

Bumbar Dolmasının Tarihi Gelişim Süreci

Bumbar ve mumbar eş anlamlı olarak "kalın bağırsak" manasına gelen sözcüklerdir. Farsça dışkı anlamına gelen *būn* veya *mū* kelimelerinden türetilen *būnbār* veya *mūbār* sözcüğünden Türkçeye geçmiştir (Nişanyan, 2025). Bu çalışmada terminolojik birlik sağlamak adına "bumbar" ifadesi tercih edilmiştir.

Bağırsak dolması, bumbar ya da günümüzdeki yaygın kullanımı ile mumbar dolması tarihi Orta Asya'ya dayanan çok eski bir yemektir. Dîvânu Lugâti't-Türk'te bağırsak dolması birçok farklı isimle karşımıza çıkmaktadır. Eski Türklerde kurutularak bağırsağa doldurulup saklanan ete ve pişirilerek tüketilen bağırsak dolmasına sucuk adını verdikleri bilinmektedir. 11. yüzyıl Orta Asya Türklerinde sokmak fiilinden türemiş soktu adı verilen bumbar çeşidi bulunmaktadır. Kaşgarlı Mahmud'a göre; ***"Soktu sucuk demektir. Önce Karaciğer, et ve baharat gibi şeyler bağırsağa doldurulur ve sonra da pişirilerek yenirdi."*** Aynı kaynakta Soğut adı verilen bir başka bağırsak dolmasından daha bahsedilmektedir. Soğut, et baharat ve pirinç ile doldurulmuş bağırsak yemeği olarak geçmektedir. Ögel (1978) "Pirinçli Türk bumbarı" hakkındaki ilk bilginin Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçtiğinden bahsetmektedir. Aynı zamanda Ögel (1978) çeşitli Türk topluluklarında bağırsak dolmasının sucuk, soktu, soğut, yörgemeç, yörgöm, togrıl gibi farklı isimlerle adlandırıldığından bahsetmiştir.

Bumbar dolması Osmanlı mutfağında da varlığın korumuş ve farklı varyasyonları tarihte birçok kaynakta karşımıza çıkmıştır. Bumbar dolması içerene kaynakların çoğunda sadece tarif bilgisi geçmektedir. Bu kaynakların bir kısmı Tablo1. de listelenmiştir.

Tablo 1. Bumbar Dolması Tarifi İçeren Kaynak Listesi

Kaynak Adı	***Kaynağın Yazarı***
Kitabü't Tabbahin	Muhammed (Mehmed) Kâmil
Melceü't Tabbahin	Mehmed Kâmil
Aşçı Mektebi	Ahmed Şevket
Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri	Nevin Halıcı
Kuzeyden Güneye… Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız	Deniz Gürsoy

Tablo 1'de yer alan kaynaklar incelendiğinde, Mehmed Kâmil'in Osmanlı dönemine ait Melceü't Tabbahin ve Kitabü't Tabbahin adlı eserlerinin bumbar dolmasının erken yazılı örneklerini sunduğu görülmektedir. Aynı şekilde Ahmed Şevket'in yine Osmanlı döneminde

kaleme aldığı Aşçı Mektebi, yemeğin dönemin mutfak pratiği içindeki yerini ortaya koymaktadır. Cumhuriyet dönemine ait çalışmalardan Nevin Halıcı'nın Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri ile Deniz Gürsoy'un Kuzeyden Güneye… Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız adlı eserleri ise bumbar dolmasını yöresel mutfaklar ve mutfak kültürü bağlamında ele almaktadır. Bu kaynakların büyük bölümünde yemeğin tarihsel çözümlemesinden ziyade tarif bilgisine ağırlık verildiği dikkat çekmektedir. Tablo1'de yer alan kaynaklarda geçen tarifler Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Kaynaklarda Geçen Bumbar Dolması Tarifleri

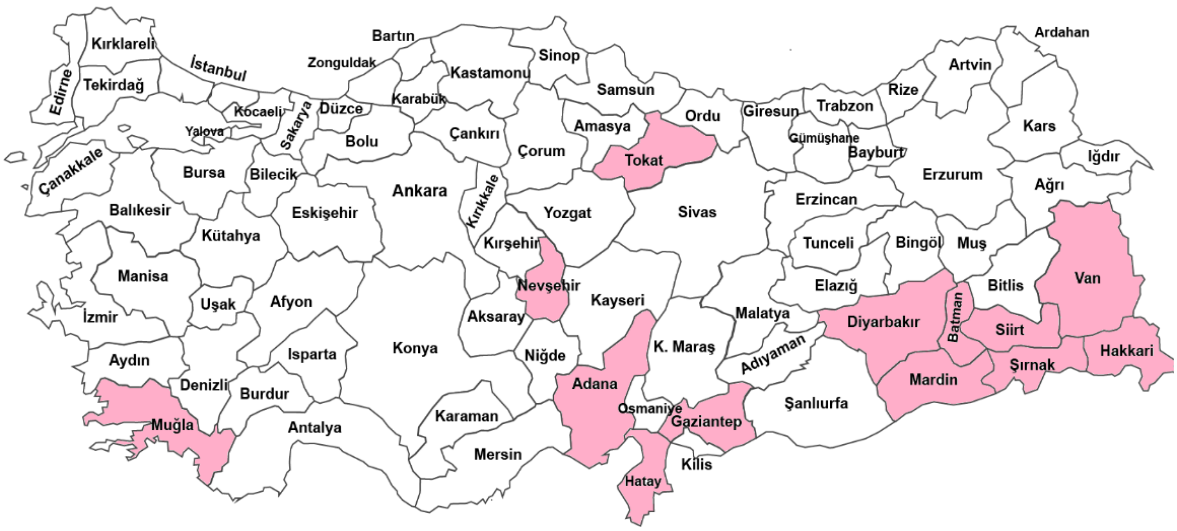
Kaynak Adı	***Kaynakta Yer Alan Tarif***
Kitabü't Tabbahin	Bir adet bumbar ve şırdan, bir avuç tuzla ovulur, bir gece bekletilir ertesi gün yıkanarak tuzdan arındırılır, akciğer ve birkaç yürek kıyma olacak şekilde soğanla doğranır kıymaya bir avuç yıkanmış pirinç, tuz, biber ve tarçın ekleyip harç hazırlanır ve bumbara doldurulur önce haşlanır sonra kızartılır ince ince doğranır, yumurtaya batırılarak sadeyağda kızartılır.
Melceü't Tabbahin	Bir adet bumbar ve şırdan, bir avuç tuzla ovulur, bir gece bekletilir ertesi gün yıkanarak tuzdan arındırılır, akciğer ve birkaç yürek kıyma olacak şekilde soğanla doğranır kıymaya bir avuç yıkanmış pirinç, tuz, biber ve tarçın ekleyip harç hazırlanır ve bumbara doldurulur önce haşlanır sonra kızartılır ince ince doğranır, yumurtaya batırılarak sadeyağda kızartılır.
Aşçı Mektebi	Akciğer, soğan ile ince kıyılır, bir miktar pirinç, baharlı tuz ve bir iki kaşık su ile harç haline getirilir temizlenmiş bumbara boşluk kalmayacak şekilde doldurulur. Tuzlu suda iyice pişene kadar haşlanır. Haşlanan bumbarlar tavla pulu şeklinde kesilerek çırpılmış yumurtaya bulanır ve kızgın yağda kızartılır. Etrafına maydanoz koyularak servis edilir.
Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri	Dolmalık bumbarlar temizlenir, iç harçla doldurulur, tuzlu suda haşlanır. İlk haşlamadan sonra bumbarlar birkaç yerinden delinir ve uzun süreli haşlanır. Sudan çıkartılır ve servis edilir. (Siirt usulü)

Kuzeyden Güneye… Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız	İki dolmalık bumbar, 250 gr. karaciğer, 1 çay fincanı pirinç, tarçın, karabiber, tuz. (Nevşehir yöresinde çömlek ya da tandırda küçük küçük bölünerek de pişirilir.)

Kaynak: Güldemir, 2015; Gürsoy, 2016; Halıcı, 2015; İnan, 2022; Kut, 1997.

Tablo 2'de yer alan kaynaklardan Kitabü't Tabbahin, Melceü't Tabbahin adlı eserin yazarı Mehmet ya da Muhammed Kamil aynı kişi olduğu bilinmektedir. Yazar ilk olarak Kitabü't Tabbahin adlı eseri el yazması olarak kaleme almış daha sonrasında Melceü't Tabbahin ismi ile genişletilmiş ve düzeltilmiş versiyonu basılmıştır (Güldemir,2015; Kut,1997). Bu sebeple bumbar dolması her iki kitapta da aynı şekilde tarif edilmiştir. Aşçı Mektebi adlı kitapta ise dokuz farklı bumbar dolması tarifi yer almaktadır. Bu durum Osmanlı döneminde bumbar dolmasının önem arz edilen bir yemek olduğunu ve günümüzden farklı olarak yumurta ile kızartılarak yapımında farklılık olduğunu düşündürmektedir (İnan, 2022). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri ve Kuzeyden Güneye … Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız adlı eserlerde ise şehirlere göre bumbar dolması tarifleri içeriğinde farklılık göstermektedir (Gürsoy, 2016; Halıcı 2015).

Türkiye'nin birçok farklı şehrinde bumbar dolması tüketilmektedir. Bumbar dolması, farklı bölgelerde yerel adlar, küçük tarif farklılıkları ve sunum biçimleriyle tüketilen köklü bir sakatat yemeğidir. Kültür portalında (Kültür Portalı, t.y.) ve mutfağa dair kaynaklarda yer alan bilgilere göre Doğu ve Güneydoğu Anadolu başta olmak üzere İç Anadolu ve Akdeniz'in bazı şehirlerinde de bumbar dolmasına rastlanmaktadır. Diyarbakır, Siirt, Batman, Mardin, Nevşehir ve Gaziantep gibi illerde yaygın olarak bilinen bu yemek; kimi bölgelerde "mumbar" kimi bölgelerde ise "mimbar" adıyla anılmakta, iç harcında kullanılan baharatlar ve pişirme yöntemleri yöresel damak zevkine göre çeşitlilik göstermektedir. Bu yayılım, bumbar dolmasının yalnızca tek bir yöreye ait olmadığını, Türkiye'nin farklı şehirlerinde ortak bir mutfak kültürü unsuru olarak benimsendiğini göstermektedir. Fakat literatürde karşımıza bu ürünlerin tarihsel sosyo-kültürel ya da karşılaştırmalı şekilde analizinin yapıldığı versiyonlar çıkmamaktadır. Görsel 1.'de Bumbar dolması bulunan şehirlerin haritasına yer verilmiştir.



Görsel 1. Bumbar Dolması Bulunan Şehirler

Kaynak: Kültür Portalı (t.y), Halıcı (2015) ve Gürsoy (2016) faydalanılarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

LİTERATÜR TARAMASI

Sakatat yemekleri, Türk mutfak kültürünün köklü bir parçası olmasının yanı sıra modern gastronomi trendlerinde hem bir çekicilik unsuru hem de sürdürülebilirlik aracı olarak karşımıza çıkmaktadır. Özçelik Bozkurt (2021), Türk mutfağındaki sakatat yemeklerinin gastronomi turizmi üzerindeki etkisine dikkat çekerek, bu ürünlerin bir kültürün devamlılığını sağlamadaki rolünü vurgulamıştır. Araştırmacı ayrıca sakatat tüketiminin, hayvan kesimi sonucu doğaya salınan sera gazı miktarını ve aşırı et tüketiminin tetiklediği küresel ısınma gibi çevresel sorunları azaltabileceğini belirterek konuyu sürdürülebilirlik uygulamalarıyla ilişkilendirmiştir. Benzer şekilde Küçükkömürler ve Koluman (2021) da sakatat tüketimini etkileyen faktörleri incelemiş ve tüketicilerin bu

ürünlere yönelik deneyimlerini uluslararası literatürle (Alao ve ark., 2018) karşılaştırmalı olarak analiz etmişlerdir.

Sakatat yemeklerinin menülerdeki ticari ve turistik varlığı ise esnaf lokantaları ve konaklama işletmeleri üzerinden tescillenmektedir. Öz ve Seçim (2023), Adana'daki esnaf lokantalarının menülerini inceleyerek il dışından gelen tüketicilerin sakatat yemeklerini deneyimlemek için bu işletmeleri özel olarak tercih ettiklerini saptamıştır. Bu durum, sakatatın tek başına bir turistik çekim gücü oluşturabileceğini göstermektedir. Ancak yerel menülerin bu potansiyeli ne kadar yansıttığı tartışmalıdır. Nitekim Çalışkan ve Aydın (2021), Diyarbakır'daki konaklama işletmelerinin restoran menülerinde yerel yemeklerin yer alma durumunu incelediklerinde, 15 işletmenin sadece 13'ünde yöresel yemeklere yer verildiğini, kalan iki işletmede ise yalnızca birer yöresel yemeğin bulunduğunu tespit etmişlerdir. Bu yetersizlik, sakatat gibi derin kültürel aidiyeti olan spesifik ürünlerin mikro düzeyde incelenmesini ve menülerde standartlaştırılmasını zorunlu kılmaktadır.

Gastronomide bumbar dolması hem tarihsel derinliği hem de teknik hazırlık süreçleriyle hassas bir konuma sahiptir. Mezopotamya coğrafyasının mutfak kültürünü ve tarihsel gelişimini inceleyen Arslantaş ve İnce Karaçeper (2023), kadim şehirlerden biri olan Diyarbakır'ı odak noktasına alarak geleneksel pişirme yöntemlerinin ve ürünlerin günümüz koşullarıyla karşılaştırmasını yapmışlardır. Bu tarihsel süreklilik içinde bumbar dolması, gıda güvenliği ve standardizasyon açısından da bilimsel çalışmalara konu olmuştur. Erdem ve Gökmen (2024), geleneksel kuzu bumbar dolması üretimini inceledikleri çalışmalarında, ürünün yüksek nem ve nötr pH değerine yakın yapısı nedeniyle riskli gıda grubuna girdiğini; renk değerlerinin kalite için önemli bir kriter olduğunu ve doğru pişirme normları ile mikrobiyal güvenliğin sağlanabileceğini belirlemişlerdir. Bumbar dolmasının bu yapısal ve hassas üretimi, onun yerel tüketici nezdindeki algısını da şekillendirmektedir. Özçelik Bozkurt (2023) ise Gaziantep bumbar dolması özelinde yaptığı araştırmada, sakatat deneyimlemiş tüketicilerin görüşlerini ve bu kararlarını etkileyen faktörleri ortaya koyarak ürünün gastronomi pazarındaki algısal boyutunu tamamlamıştır.

Literatürde coğrafi işaret (Cİ) kavramının önemi sıklıkla vurgulanmakta; yöresel ürünlerin tescillenmesinin kültürel mirasın korunması ve ekonomik kalkınma açısından gerekliliği belirtilmektedir (Aksoy & Sezgi, 2015). Özçelik Bozkurt (2021) çalışmasında,

kokoreç ve söğüş gibi çok bilinen sakatat ürünlerinin dahi henüz coğrafi işaret tesciline sahip olmadığını belirterek, tescilli sakatat ürünlerinin tanıtımının artırılması gerektiği çağrısında bulunmuştur.

Ancak mevcut gastronomi literatüründe, aynı temel ana malzemeye (koyun bağırsağı) sahip olmasına rağmen farklı bölgelerde tescil almayı başarmış spesifik ürünlerin mikro düzeyde, yapısal, teknik ve kültürel karşılaştırmalı analizini yapan çalışmaların yok denecek kadar sınırlı olması büyük bir eksikliktir. Aksoy ve Sezgi (2015) ile Özçelik Bozkurt'un (2021) işaret ettiği tescil ve tanıtım ihtiyacına rağmen, tescil sonrasındaki yapısal farklılıkların akademik düzeyde ortaya konulmadığı görülmektedir.

Bu noktada mevcut çalışma, literatürdeki bu boşluğu doldurmayı hedeflemektedir. Araştırma, Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış iki farklı bumbar dolmasını (Diyarbakır Kibe Bumbarı ve Gaziantep Bumbar Dolması) karşılaştırmalı bir analize tabi tutmasıyla önceki araştırmalardan net bir şekilde ayrışmaktadır. Yapılan bu çalışma; her iki ilin tescilli ürününün hangi yönlerden benzeştiğini ortaya koyarken; diğer yandan Diyarbakır'ın Karacadağ pirinci ve parça et odaklı sulu yapısına karşılık, Gaziantep'in bulgur ve kıyma odaklı iç harcı gibi yapısal ve teknik farklılıkları tescil parametreleri üzerinden netleştirmektedir. Böylece araştırma, yerel bir sakatat ürününün farklı kültürlerde nasıl özgünleştiğini tarif ve tescil parametreleri üzerinden ortaya koymaktadır.

YÖNTEM

Bu çalışmada, Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış iki farklı bumbar dolmasının (Diyarbakır Kibe Bumbarı ve Gaziantep Bumbar Dolması) yapısal, teknik ve kültürel özelliklerini karşılaştırmalı olarak incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış; ana veri toplama tekniği olarak ise doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Yazılı, basılı veya dijital belgelerin içeriğini detaylı, sistemli ve nesnel bir şekilde analiz etmeye olanak tanıyan doküman analizi kapsamında (Wach & Ward, 2013; Kıral, 2020). 10 Ekim 2025 ve 10 Aralık 2025 tarihleri arasında Web of Science, Scopus, YÖK Tez veri tabanları Google scholar arama motoru ile Türk Patent ve Marka Kurumu'nun (TÜRKPATENT) resmi coğrafi işaret tescil belgeleri; *"*Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü", "sakatat", "bumbar dolması", "Gaziantep mutfağı", "Diyarbakır mutfağı" ve

"coğrafi işaret" anahtar sözcükleri ve bu sözcüklerin farklı kombinasyonları kullanılarak taranmıştır. Araştırmanın güvenirliğini ve metodolojik sınırlarını korumak adına veri setinin oluşturulmasında dahil etme ve hariç tutma ölçütleri uygulanmıştır; bu doğrultuda hakemli akademik makaleler, lisansüstü tezler, mutfak kültürü kitapları ve TÜRKPATENT resmi tescil belgeleri veri setine dahil edilirken, akademik dayanağı olmayan kişisel yemek blogları, forum paylaşımları, popüler magazin dergileri ve içeriğinde malzeme standardizasyonuna dair somut veri barındırmayan yüzeysel çalışmalar araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır. Filtreleme neticesinde elde edilen nitel verilerin çözümlenmesinde, dokümanlardan anlam çıkarma ve verileri kavramsallaştırma aracı olarak tematik içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Analiz sürecinde, dahil edilen tüm metinler araştırmacılar tarafından incelenerek araştırmanın amacı doğrultusunda "tarif ve pişirme teknikleri", "tüketim alışkanlıkları ve ritüeller", "mevsimsellik", "yan ürün kullanımı", "kültürel ve tarihsel bilinirlik" olmak üzere altı ana tema oluşturulmuştur. Son aşamada elde edilen bu tematik bulgular, Gaziantep Bumbar Dolması ve Diyarbakır Kibe Bumbarı özelinde betimsel bir yaklaşımla karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiş; resmi tescil belgelerindeki teknik veriler ile akademik literatürdeki kültürel veriler birbiriyle ilişkilendirilerek nesnel ve bütüncül bir sentez sunulmuştur.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırma kapsamında karşılaştırılan Gaziantep bumbar dolması ve Kibe bumbarının içerik karşılaştırılması Tablo 3'te verilmektedir.

Tablo 3. Gaziantep Bumbar Dolması ve Kibe Bumbarı İçerik Karşılaştırması

Ürün	**Gaziantep Bumbar Dolması**	**Diyarbakır Kibe Bumbarı**
Malzemeler	Koyun bumbarı, kıyma, bulgur, soğan, sarımsak, tereyağ/sadeyağ, domates ve biber salçası, tuz, karabiber, kimyon, pul biber, yenibahar.	Bumbar, kibe, yağlı kuzu eti, kuru soğan, Karacadağ pirinci, biber salçası, sadeyağ, tuz, pulbiber, karabiber, kuru nane.

Pişirme Yöntemi	Çiğ iç harç bumbara doldurulur. Önce suda haşlanır daha sonra yağda dışı çıtır olana kadar kızartılır.	Çiğ iç harç doldurulur kibe ve bumbarlara. Öncelikle tuzlu suda kısa süre haşlanır. Daha sonra salçalı suda uzun saatler pişirilir.
Tüketim Zamanı	Kış aylarında tüketilir.	Kış aylarında tüketilir.
Ritüeller ve Sosyal Boyut	Kurban Bayramı'nda tüm aile birlikte bumbar hazırlığı yapar.	Kurban bayramlarında tüm aile birlikte bumbar hazırlığı yapar.
Yan Ürün Kullanımı	Sadeyağda kızartılarak servis edilmektedir.	Salçalı sulu yemek olarak tüketilmektedir.
Tarihçe ve Kültürel Bilinirlik	Tarihi hakkında net bir bilgi bulunmamakla birlikte uzun yıllardır yöre halkı tarafından tüketilmektedir bölge ile ün bağı bulunmaktadır.	Tarihi hakkında net bir bilgi bulunmamakla birlikte uzun yıllardır yöre halkı tarafından tüketilmektedir bölge ile ün bağı bulunmaktadır.

Gaziantep Bumbar Dolması ile Diyarbakır Kibe Bumbarı'nın içerik, üretim ve kültürel özellikleri karşılaştırıldığında; her iki yemeğin ortak bir coğrafi mutfak mirasını paylaşmakla birlikte malzeme bileşimi, hazırlama teknikleri, pişirme süreçleri ve sunum biçimleri bakımından somut kültürel ve yapısal ayrışma noktalarına sahip olduğu görülmektedir (Tablo 3.) Ürünlerin malzeme yapıları incelendiğinde, GBD'nin daha sade bir iç harç yapısına sahip olduğu, temel olarak kıyma ve pirinç ya da bulgurun harmanlanmasıyla hazırlandığı görülmektedir; bu yapısal sadelik, tarihsel bağlamda Gaziantep'in İpek Yolu üzerindeki jeopolitik konumu ve bu doğrultuda gelişen yoğun Arap/Halep mutfağı etkileşiminin, buğday/bulgur türevlerinin hakim olduğu bir gastronomik habitus yaratmasıyla doğrudan ilişkilidir (Dilsiz, 2010; Aksoy & Sezgi, 2015). Buna karşılık DKB, yalnızca bumbar değil, aynı zamanda kuzu işkembesinin de sürece dahil edildiği, sadeyağ, salça ve yoğun baharat çeşitliliğiyle karakterize olan karmaşık bir yapı sunmaktadır; bu çok

bileşenli yemek, Arslantaş ve İnce Karaçeper'in (2023) Mezopotamya mutfak kültüründe tarihsel süreklilik ve malzeme çeşitliliğinin belirleyici rolüne ilişkin saptamalarıyla birebir örtüşmektedir. DKB'nin sulu, yoğun baharatlı ve işkembe destekli yapısı, Antik Mezopotamya metinlerinde yer alan ve sakatatın kimyon, kişniş gibi dönemsel baharatlarla suda kaynatılarak pişirilmesini öngören "Kızıl Haşlama" tarifiyle tarihsel bir süreklilik gösterirken (Çalışkan & Aydın, 2021); iç harcında Karacadağ Pirinci gibi yöreye özgü ve tescilli yerel bir ürünün kullanılması, Özçelik Bozkurt'un (2021) coğrafi işaretli sakatat ürünlerinin yerel kimlik inşasındaki rolüne dair vurgusuyla kuramsal olarak uyumludur ve yemeğin bölgesel özgünlüğünü pekiştirmektedir. İki ürün arasındaki en belirgin teknik ayrışma olan hazırlama ve pişirme süreçlerinde; GBD'nin haşlandıktan sonra ayrıca sadeyağda kızartılarak servis edilmesi Gaziantep mutfağının kuru ısı ve yağ odaklı lezzet geliştirme anlayışıyla örtüşürken, DKB'nin bumbar ve kibe parçalarının ayrı ayrı temizlenip dikilerek salçalı bir sos içinde uzun süreli sulu pişirmeye maruz bırakılması, Diyarbakır mutfak kültürünün tencere yemeklerine dayalı yapısını doğrulamaktadır. Metodolojik açıdan bu uzun süreli geleneksel pişirme normları, gıda güvenliği literatürüyle de doğrudan ilişkilidir; nitekim Erdem ve Gökmen (2024), geleneksel kuzu bumbar dolmasının yüksek nem ve nötr pH yapısı sebebiyle mikrobiyolojik açıdan "yüksek riskli gıda" kategorisinde yer aldığını ortaya koymuş olup, tescil belgelerindeki derinlemesine pişirme normları, deneyime dayalı halk bilgisinin modern gıda güvenliği ve patojen eliminasyonu gerekliliklerileyle sezgisel olarak nasıl örtüştüğünü göstermektedir. Mevsimsellik ve tüketim ritüelleri açısından her iki ürünün de Kurban Bayramında ve kış aylarında yoğunlaşması ortak bir sosyo-kültürel alışkanlığı yansıtmaktadır; bu eğilim, Küçükkömürler ve Koluman'ın (2021) sakatat tüketimini şekillendiren "deneyim, ailevi alışkanlıklar ve dönemsel erişilebilirlik" vurgusuyla açıklanabileceği gibi, iki yemeğin de kolektif bir emekle hazırlanması bu ürünlerin sadece birer gıda maddesi olmanın ötesinde toplumsal dayanışmayı sürdüren birer kültürel aktarım aracı olduğunu kanıtlamaktadır. Buna karşın, her iki yemeğin güçlü toplumsal köklerine tezat oluşturacak şekilde, modern restoran menülerinde hak ettikleri düzeyde temsil edilmedikleri görülmektedir; Çalışkan ve Aydın'ın (2021) Diyarbakır'daki ağırlama işletmelerinin menüleri üzerinde yaptıkları araştırma, yöresel mutfak mirasın ticari alanlarda yeterince yer bulamadığını somutlaştırmaktadır. Oysa Öz ve Seçim (2023) ile Özçelik Bozkurt (2023), sakatat gastronomisinin özellikle "yerellik

ve otantiklik" arayışındaki gurme turistler için birincil bir destinasyon çekim unsuru olduğunu ortaya koymuştur; bu bağlamda bulgular, GBD ve DKB gibi tescilli sakatat yemeklerinin içerik analizlerinin yapılmasının ve menülerde standartlaştırılmasının destinasyon pazarlaması ve sürdürülebilir kültür turizmi için kaçınılmaz bir gereklilik olduğunu ortaya koymaktadır.



Görsel 2. Gaziantep Bumbar Dolması



Görsel 3. Diyarbakır Kibe Bumbar

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, t.y.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma sonucunda, Gaziantep Bumbar Dolması ve Diyarbakır Kibe Bumbarı'nın gastronomik olarak bağırsak dolması katagorisinde olmalarına rağmen; malzeme kompozisyonu, hazırlık aşamaları ve pişirme teknikleri bakımından kendilerine has mikroyapısal ve karakteristik özelliklere sahip oldukları tespit edilmiştir. Her iki ürünün de Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından "mahreç işareti" ile tescil edilmiş olması, bu lezzetlerin salt birer beslenme unsuru olmanın ötesinde, korunması ve gelecek nesillere aktarılması gereken somut olmayan kültürel miras değerleri olduğunu belgelemektedir. Karşılaştırmalı analiz bulguları; GBD'nin Gaziantep mutfağının genel karakteristiğiyle uyumlu şekilde daha sade bir harçla hazırlanıp pişirme sonrası sadeyağda kızartılarak sunulduğunu; DKB'nin ise işkembe (kibe) dahil edilerek, Karacadağ pirinci kullanımı ve

uzun süreli salçalı sulu pişirme tekniğiyle Mezopotamya'nın kadim mutfak sürekliliğini yansıttığını ortaya koymuştur. Cihangir ve arkadaşlarının (2024) Isparta mutfak kültürüne özgü *Osbarda Mimbar Dolması* üzerine sundukları verilerle de desteklendiği üzere, Anadolu genelinde benzer temel malzemeye sahip pek çok yerel varyantın bulunması, sakatat yemeklerinde tescil ve koruma süreçlerinin mikro düzeydeki çalışmalarla genişletilmesi gerektiğini göstermektedir.

Araştırmanın bulgularından hareketle ulaşılan bir diğer önemli sonuç ise bu iki tescilli ürünün hazırlık süreçlerindeki titiz temizlik, ölçülü iç harç doldurma, dikme ve ısıl işlem hassasiyeti teknik beceri ve ustalık gerektirmektedir. Ancak bu yüksek kültürel ve teknik değere tezat olarak, literatür verileri söz konusu sakatat yemeklerinin modern restoran menülerinde ve ticari işletmelerde yapısal ve standart bir şekilde yeterince temsil edilmediğini yani gastronomik temsiliyet eksikliğini göstermektedir. Hem bu temsiliyet kısıtlılığının aşılması hem de tescil parametrelerinin aslına uygun olarak sürdürülebilir kılınması adına, bulgularla doğrudan ilişkili olan şu somut öneriler geliştirilmiştir:

Müfredat ve Teknik Eğitim Entegrasyonu: Doküman analizinde saptanan teknik üretim zorlukları ve standardizasyon parametreleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık programlarının müfredatlarına yer alan Coğrafi işaret, Türk Mutfağı vb. yerel ürünlerin anlatıldığı derslere ürünlerin tarihleri ve sosyo-kültürel bağlamı entegre edilmelidir. Böylece tescil belgelerindeki asıl tariflerin akademik düzeyde doğru öğretilmesi sağlanabilir.

Geleneksel Bilginin Aktarımı (Uygulamalı Atölyeler): Ürünlerin hazırlanmasındaki usta-çırak ilişkisine dayalı örtük bilginin kaybolmasını önlemek amacıyla, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık Programlarında yerel ustaların katılımıyla uygulamalı atölyeler düzenlenmelidir.

Dijital Arşivleme ve Standardizasyon: Erdem ve Gökmen'in (2024) işaret ettiği gıda güvenliği risklerini de bertaraf edecek şekilde, tescilli hazırlama ve pişirme normları görsel-işitsel dijital materyallerle (video dersler, teknik veri tabanları) kayıt altına alınarak sürdürülebilir bir kaynak havuzu oluşturulmalıdır.

Sektörel Görünürlük ve Yenilikçi Yaklaşımlar: Ticari menülerdeki eksikliği gidermek adına, genç şef adayları ve profesyoneller bu ürünleri aslına sadık kalarak modern sunum teknikleriyle (fine-dining veya tescilli sokak lezzeti konseptiyle) yorumlamaya teşvik

edilmeli; böylece ürünlerin turistik çekiciliği ve sektörel sürdürülebilirliği artırılmalıdır.

KAYNAKLAR

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomi unsurları. Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi, 3(3), 79-89.

Alao, B. O., Falowo, A. B., Chulayo, A., & Muchenje, V. (2018). Consumers' preference and factors influencing offal consumption in Amathole District, Eastern Cape, South Africa. Sustainability, 10(9), Makale 3323. https://doi.org/10.3390/su10093323

Arslantaş, E. ve İnce Karaçeper, E. (2023). Eski Mezopotamya mutfak kültürünün günümüz Diyarbakır mutfağı üzerine etkileri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 11(2), 1163-1188.

Cihangir, İ. S., Gökçe, F. ve Küçük, H. (2024). Gelenekselden evrensele kültürel bir olgu yemek: "Osbarda mimbar dolması". Social Sciences Studies Journal, 3(10), 1373-1384.

Çalışkan, A. ve Aydın, B. (2021). Konaklama işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklerin yeri: Diyarbakır örneği. Journal of Current Debates in Social Sciences, 4(1), 48-55.

Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği [Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.

Erdem, N. ve Gökmen, S. (2024). Geleneksel mumbar üretimi ve bazı kalite özellikleri. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 8(1), 15-31.

Güldemir, O. (2015). Bir Osmanlı yemek yazması Kitabü't Tabbahin. Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2016). Kuzeyden güneye doğudan batıya yöresel mutfağımız. Oğlak Yayıncılık.

Halıcı, N. (2015). Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri. Oğlak Yayıncılık.

Halıcı, N. (2021). Türk mutfağı. Oğlak Yayıncılık.

İnan, G. (Haz.). (2022). Ahmed Şevket (1920) aşçı mektebi. Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları.

Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(15), 170-189.

Kut, C. (Haz.). (1997). Mehmet Kâmil (1844) Melceü't Tabbahin (aşçıların sığınağı). Duran Ofset.

Küçükkömürler, S. ve Koluman, A. (2021). Tüketicilerin sakatat tüketimi ve tercihi. Journal of Recreation and Tourism Research, 8(1), 120-143.

Kültür Portalı. (t.y.-a). Kibe mumbar Diyarbakır. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/diyarbakir/neyenir/kbe-mumbar

Kültür Portalı. (t.y.-b). Mumbar. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir/?etiket=mumbar

Nişanyan, S. (2025). Bumbar. Nişanyan Sözlük içinde. https://www.nisanyansozluk.com/kelime/bumbar

Ögel, B. (1978). Türk kültür tarihine giriş: Cilt 4. Türklerde yemek kültürü. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Öz, H. ve Seçim, Y. (2023). Offal in Turkish cuisine: Example of Adana province. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 11(1), 317-327.

Özçelik Bozkurt, H. (2021). Türk mutfağı sakatat yemeklerinin gastronomi turizmi kapsamında incelenmesi. H. Özçelik Bozkurt (Ed.), Gastronomi araştırmaları içinde (s. 110-118). Eğilim Yayıncılık.

Özçelik Bozkurt, H. (2023). An offal meal in Turkish culinary culture: Gaziantep mumbar dolması and related consumer opinions. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 11(3), 1827-1843.

Özkök, F., Sünnetçioğlu, A., Sünnetçioğlu, S. ve Karakas, E. (2017). Turkish culinary culture in the socialization process. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 14(3), 110-120. https://doi.org/10.24010/soid.369920

Özlü, H. (2009). Sığır sakatat ve kaslarında iz element içeriğinin belirlenmesi [Yüksek lisans tezi, Atatürk Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.

Öztan, A. (2005). Et bilimi ve teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınları.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). Gaziantep mumbar dolması: Coğrafi işaret mahreç işareti no: 821. https://ci.turkpatent.gov.tr/

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). Diyarbakır kibe mumbar: Coğrafi işaret mahreç işareti no: 1157. https://ci.turkpatent.gov.tr/

Wach, E., & Ward, R. (2013). Learning about qualitative document analysis (IDS Practice Paper In Brief No. 13). Institute of Development Studies. https://hdl.handle.net/20.500.12413/2989