

YOZGAT DESTİ KEBABI*

Desti kebabı, yöreye özgü, et ve sebzelerin toprak bir kap (desti) içerisinde pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir Türk yemeğidir.

Soner BEŞCANLAR**

Anahtar Kelimeler: Desti, Kebab, Yozgat

Anadolu coğrafyası, eski kıtalar arasında tarımın ilk merkezi olması nedeniyle tarih boyunca birçok medeniyete ve kültüre ev sahipliği yapmıştır. Tarih boyunca Anadolu topraklarında yerleşik yaşama geçmiş toplumların komşu toplumlar ve göç eden topluluklar ile kültürlerarası etkileşimden dolayı bu toprakların kültürünün gelişmesinde önemli rol üstlenmiştir. Bu nedenle Türk mutfak, zengin bir mirasa sahiptir. *“Türk mutfak, kendisinden önceki uygarlık ve devletlerin etkisiyle sahip olduğu gastronomik mirası yaşatmaya ve zenginleştirmeye devam etmektedir.”* Bu miras dahilinde Yozgat iline ait yöresel lezzetler ve geleneksel pişirme yöntemleri günümüzde, yerel halk ve ziyaretçiler tarafından oldukça ilgi görmektedir. Kültürel mutfak mirasının yaşatılmaya çalışıldığı Yozgat, Anadolu coğrafyasının en eski yaşam merkezlerinden biri olan Hititlerin başkenti Hattuşa’ya yakın olması sebebiyle kültürel çeşitliliğin etkisiyle tarihi özellikleri olan bir şehir konumundadır.

Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında Çömlek kebabı olarak bilinen desti kebabı, Yozgat ile özdeşleşmiş yöresel lezzetlerin başında gelmektedir. Yozgat’ın merkez ilçesi başta olmak üzere tüm ilçelerinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde desti kebabı bulunmaktadır. Hem yerel halk hem de ziyaretçiler tarafından beğeni ile tüketilmektedir. Yozgat’a gelen misafirler; bürokratlar, yöneticiler, sanatçılar ve sporcular gibi farklı kesimlerden konuklar için düzenlenen resmi ve özel yemek organizasyonlarında, kentin gastronomik kimliğini yansıtan önemli bir unsur olarak desti kebabı ikram edilmektedir. Bu uygulama, yalnızca bir yemek sunumundan öte, Yozgat’ın kültürel mirasını ve misafirperverlik anlayışını temsil eden sembolik bir değer taşımaktadır. Desti kebabının tercih edilmesi, hem yerel mutfak kültürünün tanıtılmasına katkı sağlamakta hem de kente özgü gastronomik deneyimin ziyaretçilere aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Desti kebabına ait yazılı kaynakların sınırlılığı olması sebebiyle yapılan çalışmalarda ulaşılan kişilerin bu bilgileri, önceki nesillerden aktarıldığı şekliyle sözlü aktarım yoluyla edindiği görülmüştür. Bu çalışmalardan elde edilen bilgilere göre; *“Desti kebabının ilk olarak ne zaman ortaya çıktığına ilişkin farklı rivayetler bulunmaktadır. Bir rivayete göre, Desti Kebabı, Bozok Sancak Beyi tarafından hazırlatılarak özel misafirlerine sunulan bir yemek olarak bilinmektedir.”* Diğer bir rivayet ise kebabın

* Bu çalışma, daha önce Yozgat Tarihi ve Kültürü kitabında yayımlanan "Coğrafi İşaretle Ürünler" isimli çalışmanın gözden geçirilerek güncellenmiş halidir.

** Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi / Yozgat Meslek Yüksekokulu, soner.bescanlar@bozok.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-9151-7379>

bir çoban yemeği olduğu ifade edilmektedir. Başka bir rivayete göre ise Kapadokya bölgesinden geçen bir kervan fakir bir ailenin evinde konaklamak zorunda kalmıştır. Evin hanımı misafirlerini güzel ağırlamak için, bir tane olan kuzuyu keser. Evde hazır olan geniş bir destiyi sebze ve doğranmış olduğu kuzu eti ile doldurur. Bu destiyi tandır ocağında pişirir ve misafirlere ikram eder. Destinın geleneksel olarak pişirme yönteminde kullanılması böylece yaygınlaşır. Geleneksel pişirme yöntemleri ve karakteristik sunum yöntemleri, menüde yer alan ürünlere yalnızca lezzet değil, aynı zamanda coğrafi kimlik ve kültürel anlam yüklemektedir. “Desti Kebabı” gibi yöresel lezzetler, tüketiciye sadece bir yemek değil, bir kültür ve hikâye sunmaktadır. Desti kebabının sunumu bir hikâye eşliğinde yapılmaktadır. Bu durum ziyaretçilerin yöresel yemek tadımı sırasında yaşamış oldukları deneyimin daha değerli ve otantik olmasını sağlamaktadır.

Yozgat’ta ağırlanan misafirlere desti kebabı ikram edilmektedir. Restoranlarda sunulan desti kebabı ikramı sırasında desti kebabının kırılması ve servis edilmesi aşamasında, işletmenin şef aşçısı ya da şef garsonu tarafından “desti kebabı”nın hikayesi anlatılarak misafire desti kırdırılır. Bu aşamada misafire bir dilek tutması ve dileğinin gerçekleşmesi halinde masadaki diğer misafirlere gerçekleştirebileceği bir söz vermesi istenir. Ardından desti kırıldıktan sonra tüm misafirlere desti kebabı sunumu gerçekleşir. Yozgat Desti Kebabı, Yozgat Belediyesi başvuru ile 2023 yılında 1471 kod ile mahreç işaret türü kapsamında coğrafi işaret tescili almıştır. Yozgat Desti Kebabının ayırt edici en önemli özelliği kullanılan kuzu etinin, Yozgat yöresinde ve doğal ortamda yetiştirilen hayvanlardan elde ediliyor olmasıdır. Desti kebabı geleneksel yöntemler ile hazırlandığı için yıllardır babadan-oğula, ustadan-çırağa devam eden bir miras olarak gelecek nesillere aktarılarak üretilmektedir. Bu nedenle ilk hazırlandığı gün gibi üretim tekniği ve önemli püf noktalarının genç nesillere aktarılması yönüyle yöresel lezzete ayrı bir farklılık ve özellik kazandırmaktadır.

Yozgat Desti Kebabı için gerekli olan malzemeler (10-15 kişilik):

- “3 kg kuzu eti”
- “1 kg domates”
- “300 g sarımsak”
- “200 g sivri biber”
- “200 g tereyağı”
- “10 g karabiber”
- “40 g tuz”

Hamur için:

- “100 g buğday unu”
- “50 ml su”

- “50 g tuz”

Yozgat Desti Kebabının Hazırlanışı

Desti kebabının hazırlanışına geçmeden önce, pişirme sırasında yemeğin suyunun çekilmemesi için kullanımdan önce desti su doldurularak 30 dakika bekletilir. Ardından özellikle meşe odunu ve kömür kullanılarak ocak yakılır ve ateşin köz haline gelmesi sağlanır. Bu aşamada etler kuşbaşı şeklinde doğranır. Domates ve sivri biberler de benzer büyüklükte doğranarak derin bir kapta sarımsak, karabiber ve tuz ilavesiyle birlikte karıştırılır. Elde edilen karışım homojen hale getirildikten sonra destinin içerisine doldurulur. Tereyağı destinin en üstüne eklenir. Destinin ağzı hamur ile kapatılır. Hamurun ortası buharın çıkması için delinir. Yakılan ateş köz haline geldikten sonra hazır olan desti köz üzerine gömülü olarak yerleştirilir. Desti hamurundan buhar çıkması ile yaklaşık 2 saat pişmesi beklenir. “*Yemek piştikten sonra desti ağız kısmına çekiçle bir kez vurularak kırılır ve servis yapılır.*”

Literatürde Nevşehir Testi Kebabı ve Yozgat Desti Kebabı olarak bilinen bu yöresel lezzetin üretiminde bölgesel farklılıklar bulunmaktadır. Yozgat Desti Kebabı, sadece kuzu eti kullanılarak hazırlanırken Nevşehir Testi Kebabı dana ya da kuzu eti kullanılarak, arpacık soğan ilave edilerek pişirilmektedir. Ayrıca Yozgat Desti Kebabında, tüm bileşenler karıştırılarak desti doldurulurken Nevşehir Testi Kebabında ise testinin altına doğranmış et, sırasıyla çarliston biber, arpacık soğanı, sarımsak ve domates testiye yerleştirilir. Malzemelerin iyice yerleşmesini sağlamak için arada sırada üzerlerine bastırılır. Yozgat Desti Kebabında sadece tereyağı kullanırken, Nevşehir Testi Kebabında su ve Ayçiçek yağı kullanılarak pişirilmektedir.

Kaynakça

- AYHAN, A., KİRAZ, F. (2020). Gastronomik Bir Değer Olan Yozgat Desti Kebabı Kalite Standartları Üzerine Nitel Bir Çalışma. *TURAN: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 12(46), 142-149. <https://www.ceeol.com/search/article-detail?id=874772>
- BUCAK, T., ARACI, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216. <https://izlik.org/JA89RR29UX>
- BUYRUK, L., İLHAN İ. ve ÖZEN A. İ. (2017, Mayıs). Gastronomi Turizmi Ögesi Olarak Yozgat Desti Kebabı ve Kapadokya Turizm Bölgesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Desti Kebabı Uygulamalarına Dair Eleştirel Bir Yaklaşım. Özköse K., Akın G., Ünal Çakır E., İlhan N. ve Gödek G. (Yay. haz.), *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları Bildiri Kitabı* 3. Cilt içinde (s. 148-160). Yozgat: Bozok Üniversite Yayınları
- DURUKAN, M. (2018). “Özel Görüşme”, İşletme Sahibi ve Aşçı (45 yaşında), Zelve Restorant, Avanos, Nevşehir.

- GENÇ, H. (2017). Yozgat Desti Kebabı ile İlgili Söyleşi – Zafer Türk Mutfağı Restaurant.
- GÜLDEMİR, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiriler Kitabı* içinde (ss. 346–358). Aydın, Türkiye.
- GÜLDEMİR, O., ŞALLI, G., YILDIZ, E., TUGAY, O., YEŞİL, S. Ç. (2022). Seçili Osmanlı Yemeklerinin Maliyeti ve Besin Değeri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815-835. <https://doi.org/10.33206/mjss.920046>
- IŞIN, P.M. (2019). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- KHAN, J., AL JAEED, S. A., ZHANG, Q., Lİ, M. (2025). Gastronomic tourism and tourist hedonic well-being: A moderated mediation model based on perceived authenticity, emotional connection, and tourist food neophilia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101294. DOI: [10.1016/j.ijgfs.2025.101294](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101294)
- MAVİLİ, V. (2012). *Yozgat Yöresi Müzik Kültürünün İncelenmesi*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Folklor ve Müzikoloji Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Sakarya, Türkiye.
- ÖZER, E. D., ESEN, M. K. (2019). Coğrafi İşaret Alma Sürecinde, Avanos-Nevşehir Desti Kebabına ait Standart Reçetenin Oluşturulması (Preparing Standard Recipe of Avanos-Nevşehir Pottery Kebab in the Process of Geographical Indication). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 805-817. DOI: <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.393>
- SÖKMEN, A., KENEK, G., KARAMUSTAFA, A. T. (2024). Gastronomik Deneyim, Algılanan Otantiklik ve Yerel Yiyecek Tüketim Niyeti İlişkisi: Kapadokya'da Bir Araştırma (Gastronomic Experience, Perceived Authenticity And Local Food Consumption Intention: A Research in Cappadocia). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 2007-2029. DOI: [10.21325/jotags.2024.1473](https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1473)
- TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU (2023). *Yozgat Desti Kebabı* Coğrafi İşaret Tescil Belgesi 30.03. 2026. tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a38df711-3d74-4968-9688-3f3ec5017272.pdf> adresinden alındı.