

GAZİANTEP MUTFAĞINDA ANTEP PEYNİRİNİN KULLANIM ALANLARI

Fatma (ALBAK) YALINIZ¹

ÖZET

Antep peyniri Coğrafi İşaretili Ürünler kategorisinde Türk Patent Enstitüsü tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir. Antep Peyniri geleneksel olarak Gaziantep ilinin meralarında otlatılan küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan bir peynir çeşididir. Telemesi haşlanan, yarı sert, taze (salamura yapılmadan) veya salamurada olgunlaştırılmış olarak üretilen ve tüketilen bir peynirdir. Üretimde sadece koyun veya sadece keçi sütü kullanılabilirdiği gibi, %50 koyun ve %50 keçi sütü karışımı da kullanılabilir. Bu çalışmanın amacı Gaziantep'in yöresel ürünü olan Antep peynirinin mutfaktaki kullanım alanlarını incelemektir. Antep peyniri Gaziantep'in yöresel ve organik ürünlerindedir. Bu bölge insanı tarafından bolca tüketilmektedir. Antep peyniri Gazianteplilerin kahvaltıda tüketilmektedir. Özellikle kahvaltıda küncülü ekmek (susamlı pide) ile birlikte tüketilir. Peynir baharda alınır ve tuzlu suda salamura yapılarak saklanır. Bu işlem ile peynir baya sertleşir. Kahvaltıda tüketilmezden önce sıcak suda bekletilerek fazla tuzu alınır ve yumuşatılır. Kahvaltı dışında dövülmüş Antep fıstığı, şeker, yumurta ve tuzsuz taze Antep peyniri ile Gaziantep'teki pide fırınlarında şekerli böreği yapılır. Maydanoz, taze soğan, yeşil biber, domates ve çeşitli baharatlar eklenerek sebzeli böreği yapılır. Ayrıca irmik tatlısında tuzsuz Antep peyniri bu bölgede sıkça kullanılır.

Anahtar Kelimeler: Gaziantep, Antep Peyniri, mutfak

USAGE AREA OF ANTEP CHEESE IN GAZİANTEP CUISINE

ABSTRACTS

Antep cheese was registered on 04.06.2018 by the Turkish Patent Institute in the category of Geographical Marked Products for protection from 20.04.2017 within the scope of article 41 of the Industrial Property Law No. 6769. Antep Cheese, a kind of cheese, is traditionally made from the milk of small ruminant animals grazing in the pastures of Gaziantep province. Antep cheese is a kind of cheese which its curd is boiled, semi-hard, fresh (without brine) or is produced and consumed in brine. Only sheep or just goat milk can be used in production and 50% sheep and 50% goat milk mixture can be used. The aim of this study is to investigate the usage of Antep cheese which is the regional product of Gaziantep in the cuisine. Antep cheese is a local and organic product of Gaziantep. It is abundantly consumed by people lived in this region. Antep cheese is indispensable for breakfast of people lived in Gaziantep. It is especially consumed with the sesame bread in breakfast. Cheese is taken in spring and stored in salt water. This process hardens the cheese. It is taken in hot water before being consumed at breakfast and excess salt is taken and softened with this process. Crushed pistachionuts, sugar, eggs and salt-free fresh Antep cheese are mixed and then made pastry. Parsley, spring onions, green peppers, tomatoes and a variety of spices are mixed to make the pastry with vegetables. In addition salt-free Antep cheese is frequently used in the semolina dessert in this region.

Keyword: Gaziantep, Antep cheese, cuisine

¹ Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi Bölümü, albak@gantep.edu.tr; 0530 344 94 68;

1. GİRİŞ

Peynir, kelimesi modern Türkçe'ye Farsça süttten yapılmış manasına gelen panır kelimesinden geçmiştir. İngilizce'ye ise Latince caseus dan gelmiştir. Bu kelimenin kökeninin Hint-Avrupa dillerinde yer alan mayalanmak-ekşimek manasına gelen kwatkökünden geçtiği düşünülmektedir. Peynir kökeni oldukça eskiye dayanan bir yiyecektir. Peynir üretimine dair elde mevcut en eski arkeolojik bulgular MÖ 5000 yıllarına aittir ve günümüz Polonya'sında ortaya çıkarılmıştır. Çıkış noktaları Orta Asya, Orta Doğu ya da Avrupa olarak tahmin edilmektedir. Yaygınlaşmasının Roma İmparatorluğu zamanlarında olduğu düşünülür. İlk peynirin Orta Doğu insanları ve Orta Asya göçebe Türkleri tarafından yapıldığı düşünülmektedir. O zamanlar yiyecekleri saklayıcı özelliği nedeniyle hayvanın derisi ya da iç organları kullanılmaktaydı. Bu iç organlardan olan midede (işkembe) saklanan sütün buradaki enzimlerle (kültürle) mayalanması üzerine lor haline gelmesi peynirin ilk oluşumu hakkındaki teorilerden biridir. Peynir, süt proteini kazeinin peynir mayası veya peynir kültürü ile pıhtılaştırılması ve bu pıhtıdan peynir suyunun ayrılmasıyla elde edilen fermente bir süt ürünüdür. Peynir suyu ayrıldıktan sonra tuzlu peynirler için tuzlama yapılmaktadır. Tuzlama, peynirin yüzeyine kuru tuz eklenerek veya peynir salamuraya daldırılarak yapılabilmektedir. Diğer fermente süt ürünleri gibi peynir de canlıdır. Raf ömrü boyunca peynirin duysal, yapısal ve kimyasal özelliklerinde çeşitli değişiklikler görülebilmektedir. Bu değişikliklerin minimumda tutulması için peynirlerin genel olarak 6-8 °C' lik sıcaklıklarda tutulması gerekmektedir. Türkiye'de tüketimi en yaygın olan peynirler; beyaz peynir, deri peyniri ve kaşar peyniridir. Bununla birlikte, yöresel peynirler yönünden de hayli çeşitlilik gösterir. Bunlardan bazıları:

- Antep Peyniri
- Posof çeçil peyniri
- Küflü Ardahan deri peyniri
- Kars kaşarı
- Trakya Kaşarı
- Tunceli tulum peyniri ve çökeleği
- Mihaliç (kelle) peyniri
- Keçi peyniri
- Ezine peyniri
- Edirne peyniri
- Erzincan tulum (şavak) peyniri
- İzmir tulum peyniri Dil peyniri (Urbach, 1993)

PEYNİRİN DÜNYA ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

Dünya peynir üretimi son yıllarda dünya çapındaki yatırımlar doğrultusunda 2012 yılında bir önceki yıla göre yaklaşık yüzde 3 oranında artarak 14.792 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Son yıllarda peynir üretimindeki meydana gelen yavaşlamanın ana nedeni; Avrupa'daki üretim durumudur. Avrupa toplam peynir üretiminin (7 milyon ton) neredeyse tamamına yakınına oluşturan endüstriyel inek sütü peynirlerinin yurtiçi talebindeki azalma nedeniyle üretim hızı düşmüştür. Dünya peynir üretiminde AB yüzde 47, ABD yüzde 32'lik paya sahipken, bu ülkeleri yüzde 4 ile Arjantin ve Brezilya takip etmektedir. ABD'de artan yurtiçi talebe bağlı olarak peynir üretimi 2009 yılına göre yüzde 4 oranında artarak 2010 yılında 4.734 bin tona ulaşmıştır. Dünya peynir toplam arzı yüzde 3 oranında artış göstererek

16.456 bin ton ve toplam kullanım yüzde 3 oranında artışla 15.830 bin ton, bitiş stokları ise yüzde 4 artışla 626 bin tona olarak gerçekleşmiştir. Dünya peynir ithalatı yüzde 7,3 oranında artarak 1.061 bin ton ve ihracat ise yüzde 10 oranında artarak 1.364 bin tona ulaşmıştır. Peynirde, AB yüzde 44'lük ihracat pazar payı ile dünya pazarında lider tedarikçi konumunda yer almaktadır. 2010 yılında AB'den sonra dünyanın en büyük ikinci ihracatçısı yüzde 19'luk payı ile Yeni Zelanda'dır. Diğer büyük peynir tedarikçisi ülkeler arasında yüzde 13 pay ile ABD ve %12 pay ile Avustralya yer almaktadır. Dünya peynir ithalatı yüzde 7,3 oranında artarak 1.061 bin ton ve ihracat ise yüzde 10 oranında artarak 1.364 bin tona ulaşmıştır (Fox ve ark., 1993).

TÜRKİYE DE PEYNIŞRİN ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

Türkiye'de genel olarak beyaz peynir, kaşar, lor, tulum, mihalliç (kelle), çerkez, dil, otlu peynir, Antep, ve çeçil peynirleri üretilmektedir. Peynir üretimi modern işletmelerde ve küçük mandıra olarak tabir edilen işletmelerde yapılmaktadır. 2010 yılında toplam arz bir önceki yıla göre yüzde 69 oranında artarak 488.974 ton, toplam yurtiçi kullanım yüzde 77 oranında artarak 451.406 ton olarak gerçekleşmiştir. Bitiş stokları ise yüzde 0,7 oranında artarak 10.800 ton olmuştur. Türkiye'de en çok tüketilen peynir çeşidi beyaz peynirdir. Her yerde bulunmasına rağmen, beyaz peynir Trakya Bölgesi'ne mal edilir. Marmara Bölgesi'nde olduğu kadar, Ege ve Orta Anadolu'da da üretilen beyaz peynirin en ünlülerinden biri Çanakkale'nin Ezine ilçesinde üretilen Ezine peyniridir (Tekinşen, 2000 & Ünsal, 1997).

2. METOD-YÖNTEM

Bu çalışma gözlemsel bir çalışmadır. Bu yörede yaşayan dogma büyüme Gaziantep'li olan 10 tane bayanla yapılan görüşme ile oluşturulmuştur. Antep peynirinin üretim aşaması ve mutfakta kullanım alanları bu yapılan görüşmeler sonucunda oluşturulmuştur. Ayrıca literatür taraması yapılmış bayanlardan alınan üretim şekli ile literatürün tutarlılığı karşılaştırılmıştır.

ANTEP PEYNİRİNİN ÜRETİM AŞAMALARI

Antep peyniri coğrafi işaretli bir üründür. Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir. Antep Peyniri yapımında çiğ süt kullanılmaktadır ve süt sağıldığı yerde meme sıcaklığında (yaklaşık 35°C'de) şirden, kimyasal maya veya incir sütü ile mayalanır. Eski dönemlerde süt sadece incir sütü ile mayalanırdı. Çiğ sütün incir mayası ile mayalanması işlemi günümüzde nadir görülmekle birlikte genellikle çobanlar tarafından dağda otlatma esnasında gerçekleştirilen bir işlemdir. İncirin olgunlaşmamış haline "kerik" (yöresel ağız ile "kerrick") adı verilmekte olup, olgunlaşmamış incir dalından kopartılarak kopma esnasında elde edilen koyu beyaz kıvamlı incir sütü maya olarak kullanılır. Mayalama aşamasında ½ litre çiğ süt için 4 ya da 5 adet kerik kopartılıp süte damlatılır. Mayalanan süt pıhtılaşması için 1-2 saat bekletilir. Oluşan pıhtı kırılmadan bez torbalara aktarılır. Torbalar meyilli bir yüzey üzerine konularak kendi halinde süzölmeye bırakılabilir veya üzerine taş konularak suyu süzdürülür. Yapılacak baskının peynir yapımında kullanılan sütün ağırlığının 1/10 ilâ 1/5'i arasında değişen bir oranda olması gerekmektedir. Süzme işlemi pıhtı suyunu tamamen atıncaya kadar devam edilmektedir. Teleme sertleşince, telemeden kaşıkla parçalar alınıp "şeşbezi" veya "cibinlik" olarak isimlendirilen tülbentten yapılmış küçük süzek torbalara konulur. Torbaların ağzı hafifçe bükülüp sıkılarak peynirin dışının yağlandırılması sağlanır. Telemeden süzölen peyniraltı suyu bir kazana alınarak kaynatılır. Daha sonra torbalardaki peynir parçaları sıcaklığı 80°C ilâ 90°C arasında değişmekte olan peyniraltı suyuna atılarak 1 dakika haşlanır. Peynir parçaları kazandan alınıp tepsilere konur ve soğuması için bekletilir. El yakmayacak sıcaklığa gelince peynirler avuç arasında sıkılarak şekillendirilir ve bu sıkma işlemi esnasında aynı zamanda haşlama suyunun da uzaklaştırılması sağlanır. Elde edilen

peynir parçaları (kelleleri) iki farklı şekilde tuzlanır. Uzun süre saklanmak istenen ve genellikle kış tuzlaması olarak adlandırılan tuzlama şeklinde; peynir kellelerinin üzerine kuru kaya tuzu serpilmiştir. Tuz oranı % 2 ilâ %4 arasında değişmektedir. Kuru tuzun serpilmesinden sonra peynir kelleleri tuz içerisinde 2 gün boyunca karıştırılarak bekletilir. Bu esnada peynirlerden bir miktar daha acı su çıkmaktadır. İki günün sonunda açığa çıkan atık peynir altı suyu dökülmekte ve peynir kelleleri kuru tuzlama yapılan kaptan alınarak tuz oranı %15 ilâ %20 arasında değişen salamura suyuna konularak satışa sunulur. Bu aşamada yine bir miktar peynir altı suyu açığa çıkar. Bu sürenin sonunda çıkan atık peynir suyu dökülmekte ve peynir kelleleri kuru tuzlama yapılan kaptan alınarak salamura yapılmadan soğutucuda (3-5°C) saklanır. Bu uygulama genellikle Antep yöresinde yaşayan ailelerin kendi tüketimleri için kullanılır. Geleneksel üretimde salamuranın tuz oranının ayarlanması için taze çiğ yumurta ve zeytin danesi kullanılır. Eğer peynirler kışlık olarak saklanacaksa salamuranın tuz oranının daha yoğun olması istenmekte bu nedenle tuz oranı çiğ yumurta kullanılarak yapılır. Tuzlu su (salamura) hazırlandıktan sonra içerisine taze çiğ yumurta atılır, eğer yumurtanın belli bir kısmı (büyük madeni para kadar bir kısmı) yüzeye çıkarsa tuz oranı uygun olur. Hemen tüketilecek olan peynirler için hazırlanan salamura suyu daha düşük tuz yoğunluğuna sahiptir. Bu nedenle çabuk tüketilecek ürünün salamura suyunun tuz ayarlamasında yumurta yerine zeytin tanesi kullanılır. Antep peynirinin üretim aşamaları aşağıdaki şekil 1'de gösterilmiştir.



ISIL İŞLEM



MAYA İLAVESİ



PIHTI



TORBAYA KOYMA



BASKI UYGULAMA



SOĞUMA



ŞEKİL VERME



HAŞLAMA



TUZLAMA



MUHAFAZA

Şekil 1 Antep peynirinin üretim aşamaları

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Antep peyniri Gaziantep'in yöresel ve organik ürünlerindedir. Bu bölge insanı tarafından bolca tüketilmektedir. Antep peyniri Gaziantep'linin kahvaltısındaki vazgeçilmezidir. Özellikle kahvaltıda küncülü ekmek (susamlı pide) ile birlikte tüketilir. Peynir baharda alınır ve tuzlu suda salamura yapılarak saklanır. Bu işlem ile peynir baya sertleşir. Kahvaltıda tüketilmezden önce sıcak suda bekletilerek fazla tuzu alınır ve yumuşatılır. Kahvaltı dışında dövülmüş Antep fıstığı, şeker, yumurta ve tuzsuz taze Antep peyniri ile Gaziantep'teki pide fırınlarında şekil 2'de gösterildiği gibi şekerli böreği yapılır.



Şekil 2 Fıstıklı Antep-şekerli peynirli börek

Yapılan görüşmeler sonucunda Antep peyniri kullanılarak maydanoz, taze soğan, yeşil biber, domates ve çeşitli baharatlar eklenerek Şekil 3'de görüldüğü gibi sebzeli bir böreğinde yapıldığı sonucuna varılmıştır.



Şekil 3 Sebzeli Antep peynirli börek

Ayrıca irmik tatlısında tuzsuz Antep peyniri bu bölgede sıkça kullanılır. Dört kişilik Antep peynirli irmik helvası yapmak için 1 su bardağı irmik, 1,5 su bardağı şeker, 3 su bardağı su, 2 yemek kaşığı tereyağı ve bir küçük kase doğranmış tereyağına ihtiyaç vardır. Tencereye alınan ısıtılmış tereyağı üzerine irmik eklenip, kızarıncaya kadar kavrulur. Ardından şeker ve 3 su bardağı sıcak su eklenip kaynayınca karıştırılır pişirilir. Kıvam alınca peynir eklenip, ocaktan alınır. Peynirin erimesi için dinlendirilir. Sonra karıştırılır. Üzerine tarçın ve Antep fıstığı ile süslenip Şekil 4 görüldüğü gibi servis edilir.



Şekil 4 Antep peynirli irmik helvası

Ayrıca Antep peyniri su böreğinde, pohaçada ve kadayıfta da kullanılmaktadır. Antep peynirli pohaça için 125 gr eritilmiş tereyağı, 1 yumurta sarısı (üzeri için), yarım su bardağı sıvı yağ, yarım su bardağı yoğurt, 3 damla sirke, 3,5 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz ve bir paket kabartma tozuna ihtiyaç vardır. Eritilip ılıtılmış tereyağı ve diğer malzemeler yoğurulup yumuşak bir hamur elde edilir. Sonra cevizden büyük parçalar alınıp içerisine Antep peynirli harç eklenip şekil verildikten sonra yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam eklenerek 180°C ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Antep peynirli su böreğinin hamuru için 5 yumurta, 500 gr un, 2 çay kaşığı tuz ve yarım su bardağı ılık su, iç harcı için 1 yumurta, 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı, 1 su bardağı süt, Antep peyniri ve kaşar, hamurunu açmak için nişasta, un ve üzerine sürmek için yarım kahve fincanı zeytinyağı gerekmektedir. Yumurta, un, tuz ve su yavaş yavaş eklenerek yoğurulur, 10 eşit veya 12 eşit parçaya bölünür. Bölünme işlemi yapıldıktan sonra bir tepsiye alınır, üzeri bezle örtülür, fırını açmadan orada 1 saat bekletilir. Hamur dinlediklerini sonra tek tek nişasta ve un karışımı ile açılır. Eşit şekilde açıp hamur bezeleriniz bitmeden, bir yandan da derin geniş bir tencereye su 1 tatlı kaşığı tuz 4 yemek kaşığı zeytinyağı konulur ve kaynatılır. Bir derin geniş kaba da soğuk su konulur. Hamur açma işlemimiz bitince ilk açtığımız hamurdan başlayarak kaynar vaziyette olan suya hamur dikkatli bir şekilde bırakılır, her yeri ıslanacak sıcak sudan çıkartıp soğuk suya atılır ve oradan da yağlanmış tepsiye dizebilir. 4 kat dizip arasına peynirli harcımız konulur ve zeytinyağı gezdirilir. 3 kat daha konulur tekrar peynirli harcımız konulur ve tekrar 3 kat hamur daha konulur. En son yüzüne yarım fincan zeytinyağı gezdirilir ve fırında 180 derece veya 200 de pişirilir. Antep peynirli kadayıf için 750 gr tel kadayıf, 700 gr tuzsuz Antep peyniri, 2 yemek kaşığı sadeyağ ve şerbeti için 4 su bardağı şeker ve 2 damla limon suyu gerekmektedir. Peynirler yıkandıktan sonra yarım cm kalınlığında dilimlenerek suda yarım saat kadar bekletilir. Tel kadayıf, 1 yemek kaşığı sade yağ ile iyice kırılır. Kalan 1 yemek kaşığı sade yağ, çapları 35 cm olan tepsinin içine muntazam bir şekilde sürülür. Bunu yaparken tepsinin içinin tamamen yağlanmış olmasına dikkat etmek gerekir. Kırılmış kadayıfın yarısı, tepsilerden birbirinin içine muntazam olarak yayılır. Bunun üzerine, suda bekletilen taze peynirin suyu süzülerek, dilimler kadayıfın üzerini kaplayacak şekilde yan yana dizilir. Peynirlerin de üzerine kalan kadayıfın düzgün bir şekilde ve aynı kalınlıkta yayılır. Bu sırada tepside basılmış olan kadayıf, orta hararettteki ateş üzerinde, tepsiyi devamlı çevirerek, 10 dakika süreyle pişirilir. Bir tarafı pişen kadayıfın üzerine, diğer ikinci tepsi de yüz yüze kapatılarak, ikisi birlikte ters çevrilir. Böylece birinci tepside pişirilmiş olan kadayıfın alt tarafı, ikinci tepside üste gelmiş

olur. İkinci tepsiye çevrilmiş olan kadayıfın ikinci tarafı da, yukarıda açıklandığı gibi pişirilir. Her iki tarafı pişmiş olan kadayıfın üzerine, kaynatılmış kıvam muntazam bir şekilde, tepsinin her tarafına eşit miktarda verilir. Bu arada hem kıvamın hem de kadayıfın sıcak olmasına dikkat etmek gerek. Kıvamı verilmiş olan kadayıf, hemen dilimlenir ve bekletilmeden ılık bir şekilde servis yapılır. Antep peynirli pohaçanın, su böreğinin ve kadayıfın şekli Şekil 5’de verilmiştir.



(a)



(b)



(d)

Şekil 5 Antep peynirli pohaça, su böreği ve kadayıf

4. SONUÇ

Antep peyniri yapı olarak kaşar peynirini andıran salamura yapılarak oda sıcaklığında raf ömrü altı aya kadar uzatılabilen yöresel bir peynirdir. Bu peynirin küçük mandıra tarzı işletmelerde fabrikasyon tarzında üretimi yapılırsa da geleneksel olarak üretilen Antep peynirinin tadını vermemektedir. Geleneksel üretimde üretilen Antep peyniri Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde Türk Patent Enstitüsü tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir. Bu peynir yöre halkı tarafından çeşitli yemek ve tatlılarda aktif olarak kullanılmaktadır. Yöre halkı tarafından çok fazlaca tüketildiği ve tüketilmeye devam edileceği kanısına varılmıştır. Yöresel olarak üretilen ve tüketilen sağlıklı bir süt ürünüdür. Bu çalışma ile yapılan görüşmeler sonucunda bulgular ve tartışma bölümünde verilen tarifler elde edilmiştir.

5. KAYNAKLAR

Fox, P.F., Law, J., McSweeney, P.L.H., Wallece, J., 1993. Biochemistry of cheese ripening. (P.F. Fox, Editör). In Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, Chapman and Hall, 1: 389-438, London.

Tekinşen, K., 2000. Maraş Peyniri ve Benzer Peynirler. <http://www.kentmaras.com>.

Urbach, G., 1993. Relations between cheese flavour and chemical composition. *International Dairy Journal*, 3 (4-6): 389-422.

Ünsal, A., 1997. Süt Uyuyunca. (P. Özer, Editör). Türkiye Peynirleri. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi. 1: 158-161, İstanbul.