

Geleneksel Kapak Ekmeği Üretimi

Nuran ERDEM¹, Mustafa KARAKAYA²

ÖZET: Ekmek üretim teknolojisi, insanoğlu tarafından bilinen en eski gıda üretim teknolojilerinden birisidir. Tarihi çok eskilere dayanan Kapak ekmeği, Aksaray iline bağlı Kapadokya bölgesinde yer alan Güzelyurt (Gelveri) ilçesinin kültürel dokusu içerisinde geçmişten günümüze varlığını taşıyabilmiş geleneksel gıdalarımızdan biridir. 1900’lü yıllarda Güzelyurt’a gelen Selanik göçmenleri yöreye ayak bastığında beslenmek amacıyla ilk olarak bu ekmeği yapmışlardır. Daha sonra Güzelyurt’ta yaşayan yöre halkı da yapımını öğrenmiş ve yöreye özgü bir ekmeğin çeşidi haline gelmiştir. “Kapak ekmeği” ismini, kül ile kaplanmış ve pişirme sıcaklığına kadar ısıtılmış özel kulplu sac kapağın altında pişirilmesinden almıştır. Pişirme işlemine başlanmadan önce kapağın üzerine kül sürülmekte ve bu kapak yanan ateşin üzerine yerleştirilmektedir. Ekmek, tepsinin üzerindeki kapak ile köz halindeki ateşin üzerinde pişirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kapak ekmeği, geleneksel gıda, üretim teknolojisi, Güzelyurt

Traditional Lid Bread Production

ABSTRACT: Bread production technology is one of the oldest food production technologies known to human beings. Lid bread, which dates back to ancient times, is one of the traditional foods that have survived from the past to the present within the cultural fabric of Güzelyurt (Gelveri) district in the Cappadocia region of Aksaray province. When the migrants of Thesaloniki came to Güzelyurt in the 1900s, they made this bread for the first time. Later, local people living in Güzelyurt learned to make and became a bread specific to the region. “Lid bread ” takes its name from the cooking under the lid with special handles covered with ash and heated to cooking temperature. Before starting the cooking process, ash is applied to the lid and this lid is placed on the burning fire. The bread is baked on the fire in the form of embers with the lid on the tray.

Keywords: Cover bread, traditional food, production technology, Güzelyurt

¹ Nuran ERDEM (Orcid ID: 0000-0002-7012-9251), Aksaray Üniversitesi, Güzelyurt MYO, Gıda İşleme Bölümü, Aksaray, Türkiye

² Mustafa KARAKAYA (Orcid ID: 0000-0001-6663-9008), Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya, Türkiye

*Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Nuran ERDEM, e-mail: nuran.erdem42@gmail.com

GİRİŞ

Ekin anlamına da gelen Kültür terimi, bir topluma ait olan örf, adet, gelenek gibi her türlü maddi ve manevi bir birikim ve yaşam tarzını ifade eder. Her toplumun kendine özgü beslenme kültürü bulunmakta olup yaşam şekline de bağlıdır. Toplumlara ve yörelere göre farklılıklar içermektedir (Cömert, 2014). İnsan ve toplum hayatı için beslenme ihtiyacı yaşamsal özelliğe sahiptir. Yaşanılan bölgeye özgü damak tadını gösteren ve o bölgenin beslenmesinde önemli bir yer tutan pek çok geleneksel gıda maddesi vardır (Tangüler ve Erten, 2009). Geleneksel gıdalar, tarih boyunca sosyokültürel ve ekolojik değerlerin birbirlerini etkilemeleri, topluluk halinde yaşayanlara ait yöresel yemek kültürünün oluşması (Şahin ve Avşar, 2004), yaşanılan bölgenin hava şartları, beslenme alışkanlıkları, yetiştirilen tarım ürünlerinin bileşimleri, çalışma koşulları ve inanç gibi etkenlerle şekillenen gıdalardır (Cayot, 2007).

Tüketicilerden gelen talep artışını zamanında karşılayabilen imalat, tanıtım ve satış yöntemlerinin ortaya çıkması ile üretiminde de geleneksel tekniklerin kullanıldığı geleneksel gıdalar unutulmaya ve kaybolmaya başlamıştır (Çoksöyler, 2009). Ancak ekonomik gelişmenin sürekliliğinin sağlanmasında kültür sürekliliğinin sağlanmasının da önemi büyüktür (Albayrak ve ark., 2010). Dünya ticaretinde yaşanan küreselleşme ile büyük miktarlarda ve çeşitli ürünlerin üretiminin önü açılmış, olması gerekenden fazla kâr sağlanmak istenmesi ile de geleneksel gıdaların yerine muhteviyatı modifiye edilmiş gıdaların üretimi artmıştır. Sağlığı tehdit etmeye başlayan bu durum karşısında, tüketiciler yörelere ait geleneksel gıdalara daha fazla ilgi göstermeye başlamışlardır (Şahin ve Meral, 2012).

Ekmeğin üretim teknolojisi, tarihte gıda üretiminde kullanılan teknolojiler arasında ilk sıralarda yer almaktadır (Erdem ve ark., 2017). Ekmeğin üretiminde hammadde olarak kullanılan tahıl tanelerinin, eski tarihlerde ezilerek direkt tüketimi sağlanırken, daha sonraki zamanlarda taş değirmenler aracılığıyla tam tahıl unları üretilmeye başlanmıştır (Elgün ve Ertugay, 1997). Ekmeğin enerji sağlayan gıda maddeleri arasında yer alması, bileşiminin yüksek oranda karbonhidrat içermesi nedeniyledir. Ayrıca ekmeğin bileşimindeki yağ oranının düşük oluşu, bünyesinde protein, mineral maddeler ve vitaminleri bulundurması, beslenmede önemini artırmaktadır (Köten ve Ünsal, 2006). Temel gıda maddesi olma özelliği ile ekmeğin, ülkemizde günlük kalori ihtiyacının %44'lük, proteinin ise yaklaşık %50'lik bir bölümünü karşılamaktadır (Karaoğlu ve Kotancılar, 2001). 04 Ocak 2012 Tarih ve 28163 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi Ekmeğin ve Ekmeğin Çeşitleri Tebliği'nde Amaç Madde 1'de "Tüketime sunulan ekmeğin, ekmeğin çeşitleri, diğer ekmeğin çeşitleri ve ekmeğin hamur ekmeğinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir" şeklinde yazılmıştır (TGK, 2012). Üretim işlemlerinin kayıt altına alınması, yaygınlaştırılması, ekmeğin üretim teknolojisinin geliştirilmesi, yörelere ait geleneksel ekmeğinin unutulmasının önlenmesi, farklı yapı ve duyu özelliklerindeki ekmeğinin üretimi ile birbirinden farklı özellikteki ekmeğinin sayısının artması ülke ekonomisine de katkıda bulunacaktır (Erdem ve ark., 2017).

Ekmeğinin istenen hacimde olmasını sağlayan en önemli faktör ekmeğin mayası olarak bilinen *Saccharomyces cerevisiae*'nin glikozu fermente etmesi sonucu ortaya çıkan CO₂ gazıdır (Turantaş, 1999; Elgün ve Ertugay, 2003). Mayalı ekmeğinin una maya, su ve tuz katılarak yoğrulan hamurun mayalandırılması ve şekil verilerek çeşitli fırınlarda/ortamlarda pişirilmesiyle elde edilen ekmeğindir (Coşkun ve Karababa, 2009). Ekmeğin yapımında *Saccharomyces cerevisiae* ticari mayasının yanı sıra geleneksel tatlı ve ekmeğin doğal mayalar da kullanılmaktadır (Özer ve ark., 2009).

Dünyanın birçok yerinde yapılan kazı çalışmaları, ekmeğinin yapımının yazılı tarihin başında hatta daha öncesinde var olduğunu göstermektedir (Clarke ve Arendt, 2005). Diğer ülkelerde olduğu gibi

ülkemizde de beslenme denildiğinde ekmek, ilk sırada yer alan gıda maddesidir. Karbonhidrat ve protein kaynağı olan ekmek, besleyici ve doyurucu olması, kolay temin edilmesi, nötr tada ve aromaya sahip olması nedeniyle birçok yiyeceğe katık olabilmesi, ucuz olması ve birçok çeşidinin evlerde de yapılabilmesi ile özellikle tahıla dayalı bir beslenmenin yaygın olduğu ülkemizde vazgeçilemeyen gıdalar arasında yer almaktadır. Ürün talebi, ülkemizin farklı bölgelerinde yapılan geleneksel ekmekler üzerine artan araştırmalar doğrultusunda bu ekmeklerin sektöre kazandırılması ile ekmek sektöründe her geçen gün artan çeşitlilik ve sektörde yaşanan rekabet sonucu pazar giderek büyümektedir.

Birçok ülkede sayılamayacak kadar farklı tipte ekmek yapıldığı ve bazı ülkelerin kendilerine özgü ekmekleriyle anıldıkları bilinmektedir. Diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye’de de çok sayıda farklı tip ekmek üretimi söz konusu (Köten ve Ünsal, 2004) olup yöresel ve geleneksel ekmeklerden birisi tandır ekmeğidir. Tandır ekmeği Hatay, Malatya ve Mardin gibi birçok ilde ebatları ve üretim yöntemleri birbirlerinden farklı şekillerde üretilmektedir (Dizlek ve ark., 2009). Ekşi hamur yöntemiyle yapılan Trabzon Vakfikebir Ekmeği kalın sert kabuklu, iri gözenekli, işlem süresi uzun ve işleme toleransı yüksek, direkt metotla üretilen ekmeklere kıyasla aroması, hacmi ve raf ömrü daha iyi olan geleneksel bir ekmek çeşididir (Kotancılar ve ark., 1998). Bir mayalama şekli olarak ekşi hamur kullanımı gıda üretimindeki en eski biyoteknolojik işlemlerden birisidir (Clarke ve Arendt, 2005). Bayatladığında ilk önce sert bir yapı kazanmakta ve ufalanabilirliği artmakta olan ekmekteki bu sıkışmanın başlıca nedeninin nişasta retrogradasyonu olduğu belirlenmiştir (Chen ve ark., 1997; Del ve ark., 2003; Ribotta ve ark., 2004). Kocaeli iline bağlı Gebze ilçesinin köylerinde üretilen ekşi mayalı ekmek, Anadolu’nun farklı yörelerinde yapılan köy ekmeklerine temelde benzerlik göstermektedir. Katkı maddesi kullanılmaması, ekşi maya kullanılması, gözeneklerinin sık ve homojen olmasından ötürü aromasının, endüstriyel fırınlarda pişirilen ekmeklere göre daha fazla beğenildiği tespit edilmiştir (Şen, 2018). Erzurum kültürüyle özdeşleşen lavaş (acem ekmeği) tandırlarda üretilen yöreye ait özel bir ekmek çeşididir. Erzurum dışında özellikle Ankara, İstanbul, Samsun, Gaziantep gibi büyük kentlere gönderilmekte, Anadolu’nun birçok kentinde bilinmekte ve tüketilmektedir (Bayoğlu, 2014). Şanlıurfa’da üretilen tırnaklı ekmeğin temel bileşenleri un, su, maya ve tuz olup açık ekmek hamuru da tırnaklı ekmek hamuru gibi hazırlanmaktadır. Fark, maya miktarı ve işleme şeklindedir (Köten ve Ünsal, 2007). Mısır’da üretilen ve 150 g ağırlığında olan Balady, çift katlı, dairesel şekilli ve yüksek sıcaklıkta çok kısa sürede pişirilmektedir. İran’ın ekşi hamurdan hazırlanan Şangak ekmeği 400 g ağırlığındadır. Üzerine haşhaş ve susam serpilerek 250°C’de 3-5 dak sürede pişirilmektedir. Pakistan, Hindistan ve Çin’de üretilen Chapati (Roti, Çapati) bazlamaya benzer özellikte bir ekmek olup üretiminde genellikle yüksek su kaldırabilen unlar kullanılmakta ve kızgın sac üzerinde pişirilmektedir (Faridi, 1988).

Zaman içerisinde beslenme alışkanlıklarının değişmesi ve artan rekabet koşullarının sağlıksız gıda üretimini teşvik etmesine paralel olarak daha az katkı içeren ve daha az işlenmiş sağlığa uygun gıda ürünlerinin çeşitlendirilmesi çalışmaları yoğunluk kazanmıştır. Bu ürünler içerisinde unlu mamuller grubu ve bu grup içerisinde geleneksel ekmeklere olan ilgi artmıştır. Türkiye, kültürel varlığı ve tarihi geçmişi ile birçok geleneksel gıdanın üretilmesine imkan sağlayan büyük bir zenginliğe sahiptir. Bulunduğu bölgenin ismiyle özdeşleşen, ülke ve bölge ekonomisine katkı sağlayan pek çok geleneksel ürün vardır. Bu geleneksel ürünlerden biri de Güzelyurt’un Kapak ekmeğidir. Gıda üretim teknolojileri içerisindeki en eski ve kapsamlı olanı ekmek üretim teknolojisidir. Her ekmek ustası ekmek üretiminde kendi bilgi ve deneyimlerine dayalı üretim gerçekleştirmekte ve kendindeki bu özellikleri ustadan çırağa geçirerek geleceğe aktarmaktadır. Ayrıca Güzelyurt’ta yaşayan halk, ekmek gereksinimini kendi çabalarıyla gidermekte ve aile bireyleri arasındaki yaşı ilerlemiş bireyler, ekmek üretim işlemlerini gerçekleştirmektedir. Kapak ekmeği konusunda sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu derlemenin amacı; yöre sakinleriyle gerçekleştirilen görüşmeler ve bilgi alışverişi yoluyla, Aksaray ilinin tarihi

yönüyle turistleri çeken ilçesi olan Güzelyurt'un (Gelveri) geleneksel Kapak ekmeğinin ortaya çıkışı, bileşiminde kullanılan hammaddeler ve üretim prosesi konularında bilgi vermektir.

Kapak Ekmeği Üretim Teknolojisi ve Üretim Akış Şeması

Kapak ekmeğinin tarihçesi çok eskilere dayanmaktadır. 1900'lü yıllarda Güzelyurt'a gelen Selanik göçmenlerinin yöreye ayak bastığında beslenmek amacıyla ilk olarak bu ekmeği yaptığı, daha sonra Güzelyurt'ta yaşayan yöre halkının da ekmeğin yapımını öğrendiği ve yöreye özgü bir ekmeğe haline geldiği bildirilmiştir (Yalçın, 2019a). Geleneksel Kapak ekmeği ismini, kül ile kaplanmış ve pişirme sıcaklığına kadar ısıtılmış özel kulplu sac kapağın altında pişirilmesinden almıştır. Ekmeğe, tepsinin üzerindeki kapak ile köz halindeki ateşin üzerinde pişirilmektedir. Pişirme işlemine başlamadan önce kapağın üzerine kül sürülmekte ve bu kapak ekmeğinin pişebileceği sıcaklığa ulaşması için yanan ateşin üzerine (Şekil 1) yerleştirilmektedir (Gedik, 2017; Gök, 2017a; Gök, 2017b; Gözmen, 2017a; Gözmen, 2017b; Gün, 2017; Özmel, 2017a; Özmel, 2017b; Tetik, 2017a; Tetik, 2017b; Tetik, 2017c; Tetik, 2017d; Yıkılmaz, 2017a; Yıkılmaz, 2017b; Ekin, 2018a; Ekin, 2018b; Gün, 2018; Karaoğlan, 2018; Balcan, 2019).



a



b



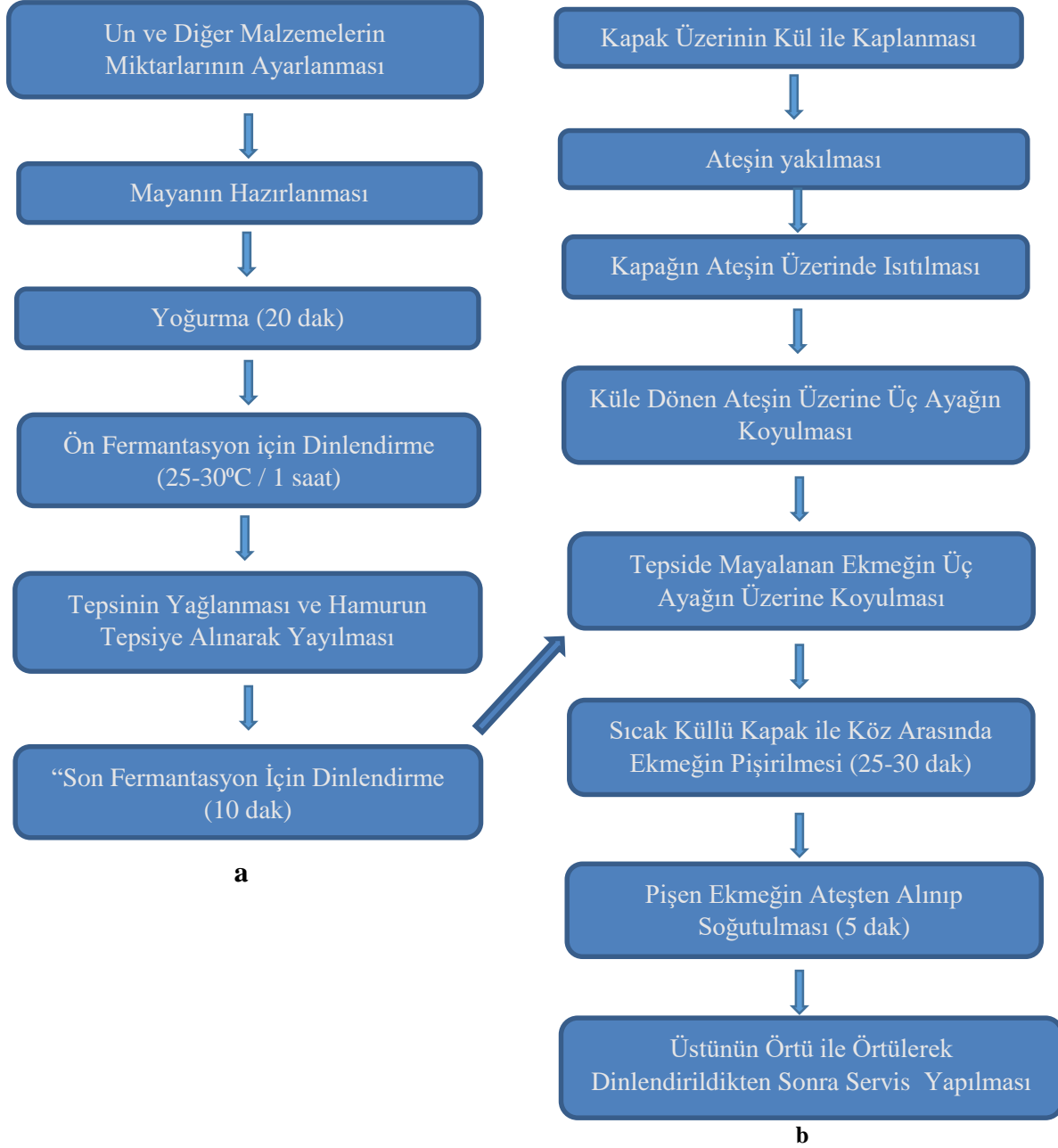
c

Şekil 1 a. Üzerine kül sürülmemiş özel kulplu sac kapak, b. Üzerine kül sürülmüş özel kulplu sac kapak, c. Üzerine kül sürülmüş sac kapağın ateş üzerinde pişirme sıcaklığına kadar ısıtılması

Kapak ekmeği tepsi ve kapağı, ekmeğın lezzetli ve kaliteli olmasındaki en büyük etkidir. Kullanılacak kapağın kalın ve ağır olması ekmeğın daha güzel kabarmasını sağlamaktadır (Balkır, 2019; Bidav, 2019; Koyuncu, 2019b; Salman, 2019; Vurgun, 2019; Yalçın, 2019b). Kapağın üzerine kül sürülmesinin nedeni, ekmeğın pişirilmesi esnasında kapağın ısıyı daha uzun süre muhafaza etmesi içindir. Kapağın üzerinde bulunan külün ekmeğın üzerine dökülmesini önlemek amacıyla kapağın kenarına yaklaşık 2 cm genişliğinde saçak yapılmıştır (Gedik, 2017; Balcan, 2019; Gök, 2017b; Gözmen, 2017a, Gözmen, 2017b; Gün, 2017; Özmel, 2017a; Özmel, 2017b; Yıkılmaz, 2017b). Hamurun fermente edilmesi ile elde edilen geleneksel bir ekmeğe çeşidi olan Kapak ekmeği, pişirme yöntemi ve pişirme parametrelerindeki farklılığa bağlı olarak diğer ekmeğe çeşitlerinden ayrılmaktadır. Kapak ekmeği üretim akış şeması Şekil.2'de görülmektedir.

“Kapak ekmeği tepsinin altında bulunan köz ve üstünde bulunan sıcak küllü kapak arasında pişirilmesi” şeklinde uygulanan pişirme yöntemi, geleneksel ekmeği diğer ekmeğlerden ayıran en önemli özelliğidir. Yöre halkı tarafından üçayak olarak adlandırılan, üçayaklı üçgen veya çember biçimindeki ve demirden yapılan sacayağı, yakılan ateşin üzerine konulmaktadır. Sacayağının bulunmadığı durumda yerine taş kullanılabilir. Ateş, karşılıklı şekilde yerleştirilen iki taş arasında yakılmaktadır. Ekmeğın pişirilmesinde, tezek (kurutulmuş hayvan gübresi), nohut samanı ve bağ çubuğu gibi malzemelerden biri veya birkaçının yakıt olarak kullanılması, benzerlerinden ayıran diğer önemli özelliğini oluşturmaktadır. Kullanılacak kapağın kalın ve ağır olması ekmeğın daha fazla

kabarmasını sağlamaktadır. Geleneksel ekmeğin alt ve üst kısmının iyi pişmesi için tepsinin altındaki köz ve kapağın ısısının çok iyi ayarlanması gereklidir (Gök, 2017a; Gök, 2017b; Özmel, 2017a; Özmel, 2017b; Yılmaz, 2017a; Yılmaz, 2017b; Balcan, 2019). Kapak ekmeğinin üretim aşamaları Şekil 3.'de görülmektedir.



Şekil 2. Kapak ekmeği üretim akış şeması (a. Hamurun hazırlanması, b. Ekmek pişirme aşamaları)



Şekil 3. Kapak ekmeğinin üretim aşamaları

Kapak ekmeğinin yapımında kullanılan hammaddeler ve ekipmanlar aşağıda verilmiştir;

- 1200 g Buđday unu,
- 15 g (3 çay kaşığı) tuz,
- 1600 ml (8 su bardağı) ılık su,
- 50 g kuru maya veya 100 g (2.5 küçük paket) yaş maya.
- 8 g (1 tatlı kaşığı) şeker
- Kapak (çapı 70 cm)
- Kapak tepsisi (çapı 48 cm)

Hamur için kullanılacak un derin bir kaba alınır. Yaş maya kullanımı tercih edilmesi durumunda direkt una ilave edilerek kullanılmaktadır. Kuru maya kullanımı durumunda ise 100 ml ılık suda çözüldürülmekte ve üzerine 8 g şeker ilave edilerek 5 dak dinlenmeye bırakılmaktadır. Un üzerine 1600 ml ılık su ilave edilir ve karıştırılır. Yaklaşık 20 dak boyunca tüm malzemeler özleşinceye kadar yoğrulur. Yöre halkı tarafından hamurun yoğrulma süresi için “kulak memesinden biraz daha yumuşak hal alana kadar yoğurma” ifadesi kullanılmaktadır. Yüzeyine bir tutam un serpilen ve üzerine bez örtülen hamur, ön fermantasyon/mayalama için yaklaşık 25-30°C sıcaklıkta 1 saat dinlenmeye bırakılır. Yoğurma kabına sarılan bezin kalınlığı, hava sıcaklığına göre ayarlanmak suretiyle fermantasyon süresi boyunca gerekli olan fermantasyon sıcaklığı elde edilmektedir. Hamur mayalandıktan sonra kapak

tepsisi margarin ile yağlanır ve üzerine mayalanmış hamur dökülür. Üzerine bezle örtülen hamur 10 dak daha mayalanmaya bırakılır. Tepsie dökülen hamurun son fermentasyon süreci esnasında, pişirmede kullanılacak kapağın üzeri külle kaplanır ve ateş yakılır. Kapağın kül ile kaplanması işlemi, ekmeğin üst tarafının pişirilmesi ve kapağın soğuma hızının yavaşlatılması amacıyla yapılmaktadır. Yanan ateşin üzerine konulan kapak, pişirme sıcaklığına ulaşıncaya kadar ısıtılır. Kapağın ekmeği pişirme sıcaklığına ulaştığının kontrolü için iki yöntem kullanılmaktadır. Birinci yöntemde, ateş küle dönmeye başladıktan sonra kapak kulpuna birkaç damla su dökülmektedir. Su, sıcak yüzeye temas ettiğinde ses çıkartıyor ve hızlıca kaynatarak buharlaşıyor ise kapağın, pişirme sıcaklığına ulaştığı anlaşılmaktadır. İkinci yöntemde ise üzeri küllenmiş olan kapağa sürülen 15-20 cm uzunluğundaki bağ çubuğundan duman çıkışı gözleniyorsa, gerekli olan sıcaklığa ulaşıldığı anlaşılmaktadır (Karaoğlan, 2018; Koç, 2018; Abay, 2019; Balkır, 2019; Bayoğlu, 2019; Bidav, 2019; Genç, 2019; Koyuncu, 2019a; Koyuncu, 2019b; Salman, 2019; Vurgun, 2019; Yalçın, 2019a; Yalçın, 2019b; Yalvaç, 2019; Yasav, 2019). Ekmek pişirilen fırının gerekli sıcaklığa ulaştığının tespiti için iki farklı yöntem kullanılan bir çalışmada, birinci yöntemde fırının tabanına un serpilmiştir. Un hemen yanıyor, suya batırılmış fırın palası ile tabanı silinerek yüksek olan fırın sıcaklığı düşürülmektedir. Un yanmıyorsa pişirme işlemi başlatılmaktadır. İkinci yöntemde ise fırın tavanında bulunan tuğlaların renginin beyazlaşmaya başlamasıyla fırının pişirme sıcaklığına ulaştığı anlaşılmaktadır (Şen, 2018).

İçerisinde mayalanmış ekmeğin hamurunun bulunduğu tepsi, üçayak veya yanan ateşin iki kenarına yerleştirilen taşların üzerine konular. Pişirme sıcaklığına kadar ısıtılmış olan küllü kapak, tepsinin üzerine kapatılarak 10 dak boyunca açılmaz. Kabarma ve üst kısmının pişme kontrolleri nedeniyle birkaç kez açılan kapak, alt kısmının biraz daha pişmesi için tekrar kapatılır. 5-10 dak sonra ekmeğin tepsiye ateş üzerinden alınır. Ekmeğin pişme işlemi yaklaşık 25-30 dak sürmektedir. Soğuması amacıyla boş bir alana koyulan tepsinin üzeri ılıklaşınca kadar temiz bir bez örtü ile örtülür (Şekil 2 ve Şekil 3). Ilıklaştıktan sonra servis edilir (Karaoğlan, 2018; Koç, 2018; Abay, 2019; Balkır, 2019; Bayoğlu, 2019; Bidav, 2019; Genç, 2019; Koyuncu, 2019a; Koyuncu, 2019b; Salman, 2019; Vurgun, 2019; Yalçın, 2019a; Yalçın, 2019b; Yalvaç, 2019; Yasav, 2019).

Kapak ekmeği ile ilgili oldukça sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Kapak ekmeği, diğer geleneksel ekmeğe göre bazı farklı özelliklere sahiptir. Fermente hamurun, küllü kapak ile köz arasında pişirilmesinin Kapak ekmeğine kattığı aromanın yöre halkı tarafından beğeni seviyesinin oldukça yüksek olduğu tespit edilmiştir. Gebze’de üretilen geleneksel bir ekmeğin ekmeğin pişirme işlemi, yöresel adı ‘Piner’ olan bir çalı kullanılmaktadır. Ekşi maya kullanımının ekmeğe kazandırdığı aroma ve pişirme esnasında fırın duvarlarına sinen piner çalısı duman kokusunun ekmeğe kattığı is aroması insanların beğenisini kazanmıştır (Şen, 2018). Şanlıurfa’da tüketimi oldukça yüksek miktarlarda olan ‘tırnaklı ve açık ekmeğin’ un, su, tuz ve mayadan oluşan hamurun fermente edilmesi ve odunla ısıtılan yaklaşık 350-400°C sıcaklıktaki taş fırınlarda pişirilmesi ile elde edilmektedir (Köten ve Ünsal, 2007). Aksaray’ın Güzelyurt ilçesinin Gerveri ekmeği, mayalı hamurdan 320-330 g olacak şekilde bezeler yapılarak, Tarihi Rum evlerinin bahçesinde yer alan taş fırınlarda, 350°C sıcaklığa ulaştığında pişirilmektedir (Erdem ve ark., 2017). İran’da üretilen 700 g ağırlığında, kalın ve oval şekilli bir ekmeğin Barbari, 220°C’de 8-12 dak sürede pişirilmektedir (Faridi, 1988).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Güzelyurt’un sahip olduğu, kültürel kimlik içerisinde hayat bulmuş ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan Kapak ekmeği fermente hamurdan hazırlanmakta, altta köz ve üste kül sürülmüş sıcak kapak arasında pişirilmektedir. 1924 yılında yapılan mübadelede yöreye gelen göçmenler tarafından hazırlanan bir ekmeğin çeşidi olduğu, etkileşim sonucu daha sonraları yörenin yerli halkı tarafından da öğrenilerek

yapılmaya başlandığı tespit edilmiştir. Yörede, günümüzde üretimine devam edilen çok özel geleneksel bir ekmeğin çeşidi olan Kapak ekmeğinin ticari olarak satışa sunulmadığı gözlenmiştir. Yörede yaşayanların geleneksel ekmeğin üretimini genellikle anne, babaanne ve anneanne gibi aile bireyleri içerisindeki yaşlı ilerlemiş büyüklerinden öğrendikleri, küçük yaşlardan itibaren tüketimini sürdürmekte oldukları belirlenmiştir. Geleneksel ürünlerin kendi yöresinde geleneksel yöntemlerle üretilmesine devam edilmesi zamanla kaybolmasına yol açabilmektedir. Orijinal özellikleri muhafaza edilerek endüstriyel üretime aktarılması ile daha geniş kitleler tarafından tanınmasının mümkün olacağı, ayrıca yöredeki istihdam ve gelirin artmasına yardımcı olacağı düşünülmektedir. Kapak ekmeği gibi geleneksel ekmeğin düşük maliyet, uzun raf ömrü, sağlıklı ve gıda güvenliğine uyumlu üretim gibi niteliklerinin geliştirilerek endüstriyel boyutta üretime geçilmesi, kendi yöresi dışında ulusal ve uluslararası pazarlarda yerini alabilmesi amacıyla yapılan çalışmalar (makale, tez, proje vb.) büyük öneme sahiptir. Bu tip ürünlerin taklitleri ile karıştırılmaması ve haksız rekabetin önlenmesi için yasalarla korunması gerekmektedir. Bu amaçla yörede ürün için coğrafi işaret talebinde bulunulduğu tespit edilmiştir. Ülkemizde, raf ömrü sınırlı ekmeğin üretim hacminin yüksek olması ve bilinçsiz tüketim gibi nedenlerden dolayı ekmeğin israfı her geçen gün artmaktadır. Raf ömrü uzun ekmeğin arasında yer alan Kapak ekmeği gibi ekmeğin üretim ve tüketiminin artırılması ile ekmeğin israfının azalmasına katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Abay A, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1985), Güzelyurt, Aksaray.
- Albayrak M, Taşdan K, Güneş E, Saner G, Atış E, Çukur F, Pezikoğlu F, 2010. Küresel Rekabet Açısından Türkiye’de Tarım ve Gıda Ürünleri Pazarlama Sistemlerine Bakış: Mevcut Yapı, Sorunlar, Fırsatlar, Hedefler. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak 2010, Ankara.
- Balcan A, 2019. Özel Görüşme, MYO Personeli (1973), Güzelyurt, Aksaray.
- Balkır Ş, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1957), Özel Görüşme, Güzelyurt, Aksaray.
- Bayoğlu B, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1994), Güzelyurt, Aksaray.
- Bayoğlu A, 2014. Erzurum’da Lavaş (Acem Ekmeği). Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 53: 163-186.
- Bidav D, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1938), Güzelyurt, Aksaray.
- Cayot N, 2007. Sensory Quality of Traditional Food. Food Chemistry, 102: 445-453.
- Chen PL, Long Z, Ruan R, Labuza TP, 1997. Nuclear Magnetic Resonance Studies of Water Mobility in Bread During Storage. LWT-Food Science and Technology, 30 (2): 178-183.
- Clarke CI, Arendt EK, 2005. A Review of the Application of Sourdough Technology to Wheat Breads. Advances in Food and Nutrition Research, 49: 137-161.
- Coşkun Y., Karababa E, 2009. Çukurova Bölgesi’nde Tüketilen Geleneksel Ekmeğin. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- Cömert M, 2014. Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2 (1): 64-70.
- Çoksöyler N, 2009. Engeller Teknolojisi ve Geleneksel Gıdalarda Kullanımı. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- Del Nobile MA, Martoriello T, Mocchi G, La Notte E, 2003. Modeling the Starch Retrogradation Kinetic of *Durum* Wheat Bread. Journal of Food Engineering, 59: 123-128.
- Dizlek H, Gül H, Özer MS, 2009. Hatay Yöresine Özgü Geleneksel Tandır Ekmeğinin Üretim Yöntemi. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- Ekin A, 2018a. Özel Görüşme, Pastane ve Restaurant İşletmecisi (1966), Güzelyurt, Aksaray.
- Ekin İ, 2018b. Özel Görüşme, Pastane ve Restaurant İşletmecisi (1966), Güzelyurt, Aksaray.

- Elgün A, Ertugay Z, 1997. Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Yayınları No:718, Ziraat Fakültesi No:297, Ders Kitapları Serisi No:52, Erzurum.
- Elgün A, Ertugay Z, 2003. Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Yayınları No:718, Erzurum.
- Erdem N, Işık N, Gökmen S, 2017. Aksaray İli Güzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Bir Gıdası Gelveri Ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4): 534-545.
- Faridi HA, 1988. Flat Breads. In *Wheat Chemistry and Techonolog*, Vol. 2, pp. 457-506, Pomeranz, Y., Ed. A.A.C.C. Publ., St. Paul, Minnesota, U.S.A.
- Genç, A, 2019. Özel Görüşme, Muhasebeci (1992), Güzelyurt, Aksaray.
- Gedik Ö, 2017. Özel Görüşme, MYO Personeli (1979), Güzelyurt, Aksaray.
- Gök S, 2017a. Özel Görüşme, Pansiyon İşletmecisi (1959), Güzelyurt, Aksaray.
- Gök FG, 2017b. Özel Görüşme, Pansiyon İşletmecisi (1966), Güzelyurt, Aksaray.
- Göz, M, 2018. Özel Görüşme, MYO Personeli (1971), Güzelyurt, Aksaray.
- Gözmen C, 2017a. Özel Görüşme, Ev hanımı (1956), Güzelyurt, Aksaray.
- Gözmen E, 2017b. Özel Görüşme, Ev hanımı (1934), Güzelyurt, Aksaray.
- Gün D, 2017. Özel Görüşme, Ev hanımı (1954), Güzelyurt, Aksaray.
- Gün Y, 2018. Özel Görüşme, MYO Personeli (1985), Güzelyurt, Aksaray.
- Karaoğlan İ, 2018. Özel Görüşme, Ev Hanımı, (1956), Güzelyurt, Aksaray.
- Karaoğlu MM, Kotancılar HG, 2001. Tahıl Ürünlerinin Sağlığımız Açısından Önemi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 32 (1): 101-108.
- Koç G, 2018. Özel Görüşme, Ev Hanımı, (1968), Güzelyurt, Aksaray.
- Kotancılar HG, Çelik I, Karaoğlu MM, 1998. Trabzon Vakfıkebir Ekmeği. *Un Mamulleri Dünyası*, 7, 4-14.
- Koyuncu A, 2019a. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1984), Güzelyurt, Aksaray.
- Koyuncu S, 2019b. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1961), Güzelyurt, Aksaray.
- Köten, M, Ünsal AS. 2004. Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı ve Açık" Ekmeklerin Geleneksel Üretim Yöntemleri. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 23-24 Eylül 2004, Van.
- Köten M, Ünsal S, 2006. Şanlıurfa Yöresine Özgü Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin Bazı Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 10 (3/4): 57-62.
- Köten M, Ünsal AS, 2007. Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin" Geleneksel Üretim Yöntemleri. *Gıda*, 32 (2): 81-85.
- Özer EA, Erginkaya Z, Özer MS, 2009. Nohut Mayalı Ekmeğin Yapılışı ve Fermantasyonunda Rol Alan Mikroorganizmalar. II: *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- Özmel D, 2017a. Özel Görüşme, El Sanatları Ustası (1953), Güzelyurt, Aksaray.
- Özmel H, 2017b. Özel Görüşme, Ev hanımı (1980), Güzelyurt, Aksaray.
- Ribotta PD, Cuffini S, Leon AE, Anon MC, 2004. The Staling of Bread: an X-Ray Diffraction Study. *European Food Research and Technology*, 218: 219-223.
- Salman C, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1970), Güzelyurt, Aksaray.
- Şahin A, Meral Y, 2012. Türkiye'de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5 (2): 82-92.
- Şahin K, Avşar YK, 2004. Geleneksel Gıdaların Orjinin Belirlenmesinde Dikkate Alınacak Kriterler. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 23-24 Eylül 2004, Van.
- Şen MA, 2018. Sanayi Kenti Gebze'den Geleneksel Bir Lezzet "Ekşi Mayalı Ekmek". *ASOS Journal*, 82: 338-351.
- Tangüler H, Erten H, 2009. Hububat Bazlı Geleneksel Türk Fermente Ürünü, Tarhana. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 27-29 Mayıs, Van.
- Tetik R, 2017a. Özel Görüşme, Fırın Sahibi (1979), Güzelyurt, Aksaray.
- Tetik G, 2017b. Özel Görüşme, Fırın Sahibi (1961), Güzelyurt, Aksaray.
- Tetik S, 2017c. Özel Görüşme, Fırın Sahibi (1985), Güzelyurt, Aksaray.
- Tetik Y, 2017d. Özel Görüşme, Fırın Sahibi (1959), Güzelyurt, Aksaray.
- TGK, 2012. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği. 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete.

- Turantaş F, 1999. Fermente Gıdalar. Gıda Mikrobiyolojisi, 2. Baskı, Ed: Ünlütürk A, Turantaş F. Mengi Tan Basımevi, Çınarlı, İzmir.
- Vurgun A, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1944), Güzelyurt, Aksaray.
- Yalçın A, 2019a. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1971), Güzelyurt, Aksaray.
- Yalçın Ş, 2019b. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1935), Güzelyurt, Aksaray.
- Yalvaç G, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1985), Güzelyurt, Aksaray.
- Yasav F, 2019. Özel Görüşme, Ev Hanımı (1974), Güzelyurt, Aksaray.
- Yıkılmaz M, 2017a. Özel Görüşme, MYO Memur (1965), Güzelyurt, Aksaray.
- Yıkılmaz U, 2017b. Özel Görüşme, MYO Personeli, (1980), Güzelyurt, Aksaray.