

## DOLAZ PEYNİRİ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA: YALVAÇ ÖRNEĞİ

A QUALIFIED RESEARCH ON DOLAZ CHEESE: THE  
YALVAÇ SAMPLE



Öğr. Gör. YUSUF YERLİ

Karamanoğlu Mehmet Bey Üni.  
yusufyerli@kmu.edu.tr

Öğr. Gör. ALİ ŞEN

Karamanoğlu Mehmet Bey Üni.  
alisen@kmu.edu.tr

Öğr. Gör. MERVE ÖZBAY

Karamanoğlu Mehmet Bey Üni.  
mozbay@kmu.edu.tr

### ABSTRACT

Cheese is a durable dairy product that has high nutritional value and that is favourably consumed today due to its palatal delight. It takes a very important place in our diet due to its protein, vitamin and mineral richness. Cheese that is known to have many types around the world has also many local and regional types and different production methods in Turkey. Dolaz cheese, a traditional product, is produced from whey with traditional methods by the Yuruks (Turkish nomads in Anatolia) living in the rural areas of Isparta City. In this study, it is aimed to examine and record the production stages and usage areas of Dolaz cheese, which is produced by traditional methods with the whey obtained from white cheese varieties produced from the milk of sheep, goat and cow. The study for the production and use of Dolaz Cheese was obtained by interviewing with 10 people living in Yalvac and making their living from animal breeding. In the studies carried out in the research area, Dolaz cheese production was observed on site and the cheese making stages were recorded by taking photos. Semi-structured interview form was also used in the study. According to the information obtained from those participated in study, it was found that process followed for making cheese was to boil, filter, fill into bags, re-filter- rest, break into pieces, air and fill into the skin bags the mixture obtained from yoghurt filtered by skimming the whey obtained by filtering from the cheese made by the means of fermentation. People who participated in the study consume the Dolaz cheese which they produce traditionally, as it is natural and healthy. It is concluded that there were similarities between participants in production stages of production of Dolaz cheese

Keywords: Dolaz, Cheese, Traditional Production

### ÖZ

Peynir, besin değeri yüksek ve damak tadıyla günümüzde sevilerek tüketilen dayanıklı bir süt ürünüdür. Protein vitamin ve mineral yönünden zengin oluşu ile beslenmemizde çok önemli bir yer tutmaktadır. Dünya genelinde binden fazla çeşidi olduğu bilinen peynirin Türkiye’de de yöresel ve bölgesel birçok çeşidi ve farklı üretim metodu bulunmaktadır. Geleneksel bir ürün olan Dolaz peyniri, Isparta ilinde kırsal bölgelerde yaşayan Yörükler tarafından geleneksel yöntemlerle peyniraltı suyundan üretilmektedir. Bu çalışmada, koyun, keçi ve inek sütünden üretilmiş beyaz peynir çeşitlerinden elde edilen peyniraltı suyu ile geleneksel yöntemlerle üretilen dolaz peynirinin yapım aşamalarının ve kullanım alanlarının incelenerek kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Dolaz Peyniri yapımı ve kullanımına yönelik araştırma, Yalvac’ da yaşayan ve geçimini hayvancılıkla karşılayan toplam 10 kişi ile görüşülerek elde edilmiştir. Araştırma alanında yapılan çalışmalarda; Dolaz peynir yapımı yerinde gözlemlenmiş, peynir yapım aşamaları fotoğraflanarak kayıt altına alınmıştır. Araştırmada ayrıca yapılandırılmış görüşme formu da kullanılmıştır. Araştırmaya katılan kaynak kişilerden elde edilen bilgilere göre, peynir yapımında izledikleri sürecin mayalandırılarak yapılmış peynirden süzülerek elde edilmiş peyniraltı suyunun yağı alınıp süzülen yoğurt ile elde edilen karışımını kaynatma, süzme, keselere doldurma, tekrar süzme-dinlendirme, parçalama, havalandırma, deriye doldurma olduğu belirlenmiştir. Araştırmaya katılan kişiler, geleneksel olarak ürettikleri dolaz peynirini doğal ve sağlıklı olduğu amacıyla tüketmektedirler. Dolaz peyniri üretim aşamalarında katılımcılar arasında benzerlikler olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Dolaz, Peynir, Geleneksel Üretim.

## GİRİŞ

Peynir, sütün bileşimindeki protein, yağ, mineral maddeler ve vitaminler gibi bileşenleri konsantrasyon biçiminde bünyesinde bulundurmasından ve zevkle tüketilmesinden dolayı her toplumda beslenmede büyük bir öneme sahiptir (Öztek, 1989). Besin değeri yüksek ve uzun süre muhafaza edilebilen peynir, süt, krema, yağsız veya kısmen yağlı alınmış süt, yayık altı veya bu ürünlerin karışımı veya tamamının rennet (peynir mayası) ve/veya laktik asit ile koagüle edildiği zaman oluşan pıhtıdan peynir suyunun süzülmesiyle elde edilen telemeden hazırlanan rutubet oranı azaltılmış bir süt ürünüdür (Tekinşen 1988). Peynir, sütün bileşimindeki protein, yağ, mineral maddeler özellikle kalsiyum ve fosfor minerallerini ve özellikle yağda eriyen A, D, E, K vitaminleri ve suda eriyen B2 vitamini başta olmak üzere vitaminleri konsantrasyon bir şekilde yapısında bulundurmaktadır (Elmalı ve Uylaşer, 2011). Dünyada 4 bin civarında çeşidi olduğu tahmin edilen peynirin sütün çeşitli ülkelerde değerlendirilme şekline bakıldığında üretiminin ilk sırada olduğu belirtilmektedir (Demirci, 1990). Ülkemiz yüzyıllar boyunca birçok medeniyete beşiklik etmesi nedeniyle süt ürünlerinde özellikle peynir türlerinde zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Yöre koşullarına, kültürel alışkanlıklara, hayvan tür ve ırklarının farklılığına bağlı olarak ülkemizde her biri kendine özgü kimyasal ve duyuşsal niteliklere, özellikle lezzet, tekstür ve görünüme sahip 50'den fazla yöresel ve bölgesel peynir çeşidi bulunmaktadır (Tekinşen ve Tekinşen, 2005).

Geleneksel peynirlerimizden biri olan Dolaz peyniri, Isparta, Afyon ve Antalya civarında yaşayan Yörükler tarafından üretilen bir peynir çeşididir. Bu çalışmada, koyun, keçi ve inek sütünden üretilmiş beyaz peynir çeşitlerinden elde edilen peynir altı suyu ile geleneksel yöntemlerle üretilen dolaz peynirinin yapım aşamalarının ve kullanım alanlarının incelenerek kayıt altına alınması amaçlanmıştır.

## YÖNTEM

Gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal açıklığıyla gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konduğu, nitel bir sürecin izlendiği araştırmalar nitel araştırma olarak ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Görüşmelerden elde edilen kavramsal ve imgesel unsurlar, belgeler ve gözlemler nitel araştırmaların veri biçimleridir (Neuman, 2006). Nitel araştırma besinler, beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili olguların bütünüyle anlaşılmasında ve incelenmesinde başvurulan araştırma yöntemlerinden biridir (Harris vd, 2009).

Yusuf Yerli, Ali Şen,  
Merve Özbay  
2 (Ek.1) 2018

Nitel araştırmalarda bir konu derinlemesine ve ayrıntılı olarak incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu bakımdan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi ve keşifsel (betimleyici) araştırma modeli kullanılarak Mayıs-Ağustos 2017 tarihinde yürütülmüştür. Dolaz Peyniri yapımı ve kullanımına yönelik araştırma, Isparta ili Yalvaç İlçesi Yukarı Tırtar, Tokmacık, Aşağı Tırtar, Akdağ, Taşevi, Aşağı Kaşıkara köylerinde yaşayan ve geçimini hayvancılıkla karşılayan araştırmaya katılmaya gönüllü olan toplam 8 kadın, 2 erkek toplam 10 kişi ile görüşülerek elde edilmiştir. Araştırmanın veri toplama aracı araştırmacılar tarafından ilgili literatür incelenerek ve kaynak kişi olma özelliğine sahip olan bireylerle yapılan ön görüşmeler neticesinde hazırlanmış olup araştırma verilerinin elde edilmesinde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır.

Dolaz Peyniri Üzerine  
Nitel Bir Araştırma:  
Yalvaç Örneği

• 632

Görüşme formunda, kaynak kişilerin demografik özellikleri, Dolaz peynirinin bileşenleri, üretim süreci, tüketim örüntüsü, kullanım alanlarına yönelik görüş, bakış açısı ve eylemlerini belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. Görüşmeler esnasında yeterli cevabın alınamadığı durumlarda da ek sorulara başvurulmuştur. Verileri desteklemek amacıyla kısa notlar tutulmuştur. Tüm görüşmeler ses kayıt cihazı ve kamera ile kaydedilmiştir. Ayrıca araştırma bulgularının iç güvenilirliğini ve geçerliğini arttırmak amacıyla katılımcıların görüşlerinden alıntılara sıkça yer verilmiştir. Araştırma alanında yapılan çalışmalarda; Dolaz peynir yapımı yerinde gözlemlenmiş, peynir yapım aşamaları fotoğraflanarak kayıt altına alınmıştır.

## BULGULAR

Araştırmadan elde edilen bulgulara göre, **Dolaz peynirinin üretimi ne zamandır?** sorusuna katılımcıların tamamı *“Mayıs-Ağustos aylarında üretimi yapılır”* diye ifade etmişlerdir [1-10].

**Dolaz peyniri yapmak için hangi hayvanların sütü kullanılır?** sorusuna katılımcıların tamamı *“yöremizde bulunan büyük ve küçükbaş hayvanların sütü kullanılır”* yanıtını vermişlerdir [1-10].

**Dolaz peyniri yapmak için kullanılan sütün kendine has bir özelliği var mıdır? Her sütten peynir yapılabilir mi?** sorusuna katılımcıların tamamı *“dağlık alanda oksijeni bol yaylalarda yaşayan hayvanlarımızın otlaklarda rahat yayılım düzeni ile beslenmesinden dolayı hayvanlarımızın sütleri lezzetli ve sütün kendine has bir aroması olmaktadır”* yanıtını vermişlerdir [1-10]. Ayrıca *“Başka yörelere gittiğimizde o yörelerin sütüyle bizden dolaz*

*peyniri yapmamızı istediklerinde sonuç bizim yöremizdeki peynirin tadı gibi olmamaktadır” diye ifade etmişlerdir [3,4].*

**Neden dolaz peyniri yapıyorsunuz?** sorusuna katılımcılar *“Kahvaltıda, çömeç ve böreklerin içinde iç harç olarak, bulgur aşı yaparken, tereyağında yumurta yaparken, ommaç yaparken” [1-10], “peynirli tatlı yapmak için” [3,6], “sağlığa faydalı olduğu için” [1-10], “ekonomik açıdan gelir sağlamak için” [2,3,4,6], “alışkanlıklardan dolayı” [1-10] cevabını vermişlerdir.*

**Kaç yıldır dolaz peyniri yapıyorsunuz?** sorusuna katılımcıların bazıları *“20-25 yıl” [1,3], “40-50 yıl” [2,4,5,6,7,8,9,10] cevabı vermiştir. Katılımcılardan bazıları “Eşiyile birlikte yaklaşık 25 yıl yaptıklarını ama eşinin hastalığı ve hayvanların bakım yükünün de sadece kendisinde olması dolayısıyla artık yapamadığını” [1], “Yaklaşık 50 yıl dolaz peyniri yaptığını fakat hastalık ve yaşlılıktan dolayı artık daha az yaptığını ve yardım edecek yakın akrabalarının köyden çalışmak için şehir merkezine göç ettiği için artık yapmayı bırakacağını” [5,7] ifade etmişlerdir.*

**Üretilen peynir çeşidinin yöresel adları nelerdir?** sorusuna katılımcıların tamamı *“dolaz, dort” [1-10] yanıtını vermiştir. Ayrıca katılımcılardan bazıları [1,2], “Yerleşimi daha eski olan Tokmacık, Çaltı, Yukarı Kaşıkara köylerinde daha çok “dort” sonradan yerleşim olmuş Yukarı Tırtar, Aşağı Tırtar, Akdağ, Taşevi, Aşağı Kaşıkara gibi köylerde “dolaz” olarak ifade edildiğini fakat “yapım tekniklerinde herhangi bir farklılık olmadığını” belirtmişlerdir.*

**Dolaz peyniri yapım aşamalarını anlatır mısınız?** sorusuna katılımcılar *“Daha önceden mayalanıp süzdürülen yaklaşık 50 litre peynirin sarı suyunda yaklaşık 5 kg yoğurt bakır bir kazana boşaltılıp sac ayağı yerleştirilmiş yavaş yavaş yanan odun ateşini üzerine yerleştirilir. Bişek dediğimiz alet yardımıyla iyice ezildiğini, bir yandan karışımın kaynayınca kadar sürekli karıştırıldığını, kaynamaya başlayınca karıştırma işleminin bırakıldığını ve sabahtan akşama kadar 8 – 10 saat bu şekilde pişirme işleminin devam ettiğini, sonrasında süzdürmek için keselere veya ak tuluğa (kılız deri) basıldığını, basılan dolaz basılan ak derinin ters çevrilerek kollarından suyunun akmasının sağlandığını, iyice süzülünce 2 – 3 gün, ak deriden çıkarılıp küçük parçalar halinde parçalandığını ve biraz havalandırıldığını, sonrasında tuluğa (kılız deri) veya plastik bidonlara basağaç yardımıyla sıkıca basıldığını” ifade etmişlerdir [1-10]. Ayrıca katılımcılardan [5], “Ak deri için herhangi bir küçükbaş hayvanın derisi olabileceğini, derinin 2 gün killi suda bekletildiğinde kıllarının rahatça yolunabileceğini”, [7] ise “Hem ak derinin hem de ikinci basımda kullanılan kılız derilerin içindeki yağların ve kalan etlerin rahatça temizlenebilmesi ve*

mikroplardan arındırabilmek için “bol tuz ve yoğurttan üretilen çor adı verilen bir karışım ile iki defa, ikişer gün bekletilip yıkanması gerektiğini” belirtmiştir.

**Dolaz yapımında kullanılan araçlar nelerdir?** sorusuna katılımcılar “Kaynatmak için bakır veya alüminyum kazan, bişek (ağaç sopa) veya kalın düz sopa, süzmek için bezden dikilen peynir kesesi veya ak deri, ağırlık yapması ve daha iyi süyunun çıkmasına faydası olması için yassı taşlar, kepçe, basmak için kılı alınmamış deri veya plastik bidonlar ve başağaç” yanıtını vermişlerdir [1-10]. Ayrıca katılımcılardan bazıları “Eskiden sadece bakır kazanlarda yapıldığını şimdi her türlü kazanda pişirildiğini” [5], “Önceleri süzdürmek için sadece ak deri kullanılırken, akderinin hazırlanmasının zahmetli olmasından dolayı artık bezden dikilen peynir keselerinin kullanıldığını” [3], (K-7) ise “Önceleri karıştırmak için sadece bişeğin kullanıldığını, ama artık onun yerine de kalın düz bir sopanın kullanıldığını” [7] ifade etmişlerdir.

Dolaz Peyniri Üzerine  
Nitel Bir Araştırma:  
Yalvaç Örneği

• 634

**Dolaz peyniri yaparken özellikle dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir?** sorusuna katılımcıların tamamı “yoğurdun mutlaka yağsız ve süzölmüş olması gerektiğini eğer yağlı olursa küçük parçalara ayrılmayacağını, süzölmüş olmazsa da ekşi olacağını” belirtmişlerdir [1-10].

**Dolaz peynirinde istenilen özellikler nelerdir? Renk, tat, lezzet, aroma gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat etmek gerekir?** Sorusuna katılımcılar “Saman sarısı renginde, ekşi olmayan bir tada, kendine has bir lezzeti ve kokuda olmalıdır” cevabını vermişlerdir [1-10]. Katılımcılardan [2], “Bir önceki yapılan dolaz peynirinin suyu ikinci defa kullanılırsa ürünün rengi kırmızıya dönük bir renkte olur ve daha kıvamlı ve güzel olur” demiştir.

**Dolaz peyniri muhafaza koşulları nelerdir?** sorusuna katılımcılar “Önceden kılı deriye basılmış dolaz her gün sabah soğuşunda soğuklatılıp sonrasında serin ve karanlık odalarda habaların (kıl örtü) altında Kasım ayına kadar muhafaza edildiğini ama günümüzde kılı deriye veya plastik bidonlara basıldıktan sonra soğuk hava depolarında veya evlerde soğutucularda saklandığını” ifade etmişlerdir [1-10].

**Dolaz peynirinin ambalajlanması ve paketlenmesi hakkında bilgi verir misiniz?** sorusuna katılımcılar “Kılı deriden veya plastik bidondan çıkarıldıktan sonra herhangi bir paketlenme yapmadıklarını yemek için ihtiyaçları olduğu kadar deriden veya bidondan aldıklarını [1-10], satmak

*için ise ne kadar istenmişse o kadar çıkarıp naylon torbalarda sattıklarını” belirtmişlerdir [2,3,6].*

**Dolaz peyniri mutfakta kullanıldığı yerler nelerdir?** sorusuna katılımcıların tamamı *“Kahvaltıda, bulgur aşı yaparken, tereyağında yumurta yaparken, ommaç yaparken [1-10], kesme yaparken, [1,3], kuzinede tereyağıyla birlikte ekmek arası yapılıp yenir, [4,5,6,9], tarlada azık olarak ekmekle beraber tüketildiğini” [1-10] ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcılardan bazıları [1,2], “dolazın kuru soğan, köz çayı ve köy yufkasıyla beraber çobanların dağdaki en önemli azığı olduğunu” belirtmişlerdir.*

**Sağlık açısından ne gibi yararları olduğu düşünüyorsunuz?** Katılımcılar *“sağlık açısından özellikle bir hastalığa iyi gelip gelmediğini bilmediklerini ancak atalarından öğrendiklerinden alışkanlıktan dolayı tükettiklerini fakat dolazın kendi üretimimiz ve doğal olması sebebiyle sağlığa faydalı olduğunu düşündüklerini ayrıca lezzetli olduğu için de severek tükettiklerini” belirtmişlerdir [1-10].*

Yusuf Yerli, Ali Şen,  
Merve Özbay  
2 (Ek.1) 2018

**Yılda ortalama ne kadar dolaz peyniri üretiyorsunuz? Satıyor musunuz? Kg kaç TL satıyorsunuz?** Sorusuna katılımcılardan [6], *“yılda yaklaşık 15 kg dolaz yaptığını, kilosunu 25 -30 TL arasında sattığını hatta çoğu defasında kendi yapmış olduğu dolaz peynirinin daha kazandayken satıldığını kendi yaptığı dolaz peynirine büyük bir talebin olduğunu” ifade etmiştir. [2,4] ise “yılda yaklaşık 30 kg dolaz yaptıklarını kilosunu 25 -30 TL arasında sattıklarını” belirtmişlerdir.*

## SONUÇ ve TARTIŞMA

Araştırmadan elde edilen verilere göre Dolaz Peyniri Yalvaç yöre halkı tarafından üretiminin devam ettirildiği, Dolaz peynirinin kendine has tadı, tüketim alışkanlıkları sebebiyle üretiminin yapıldığı, üretim aşamalarının bazı küçük farklılıklar olabildiği sonucuna ulaşılabilir. Katılımcıların, geleneksel ürünlerimizden olan Dolaz peynirinin aile bütçesine katkı sağlamak amacıyla üretildiğini ve tüketici satın alma taleplerinin arttırmak dolayısıyla yöre halkına ek kazanç sağlayabilmesi için tanıtımının yapılması, taleplerin karşılanabilmesi için eski üretim alışkanlıklarının korunarak devam ettirilmesinin olumlu olacağı sonucuna varılmıştır.

Ayrıca coğrafi işaretleme ile geleneksel ürünlerini yasal olarak koruma altına almak ülkelerin kültürel değerlerinin sürdürülebilirliğini sağlanmasına, haksız rekabeti ve tüketicinin yanlış bilgilendirilmesini önlemeye fayda sağlamaktadır. Peynir çeşitliliği bakımından zengin

ülkemizde bu gastronomik değerlerin ön plana çıkarılması önem arz etmektedir. Dolaz peynirinin geleneksel bir gıda olarak tescil edilmesi ve standartının oluşturulması yararlı olacaktır. Yöre halkına üretim ve pazarlama konusunda ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından destek verilmelidir.

## KAYNAKÇA

- Demirci, M. (1990). Peynirin Beslenmedeki Yeri ve Önemi, *Gıda*, 15, 225-289.
- Elmalı G. ve Uylaşer, V. (2011). U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 2012, Cilt 26, Sayı 1, 83-92.
- Harris, J.E., Glesanon, P.M., Sheean, P.M., Boushey, C., Beto, J. ve Bruemmer, B. (2009). An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals .*Journal of the American Dietetic Association*,109:80-90.
- Neuman, W. L. (2006). Toplumsal araştırma yöntemleri nitel ve nicel yaklaşımlar 1, (S. Özge, Çev.). Ankara: Yayın odası.
- Tekinşen O.C. (1998). Süt Ürünleri Teknolojisi Ders notu. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- Tekinşen, O.C. ve Tekinşen, K.K. (2005). Süt ve süt ürünleri: temel bilgiler, teknoloji, kalite kontrolü. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.

## Kaynak Kişiler

- Yerli, İ. (2017). Yüz yüze görüşme. 60, İlkokul, Hayvancılık, Yalvaç, Isparta.
- Karakuyu, S. (2017). Yüz yüze görüşme. 61, İlkokul, Çiftçi, Yalvaç, Isparta.
- Yerli, Ş. (2017). Yüz yüze görüşme. 59, Okuryazar değil, Ev Hanımı, Yalvaç, Isparta.
- Karakuyu, F. (2017). Yüz yüze görüşme. 58, Okuryazar değil, Ev Hanımı, Yalvaç, Isparta.
- Yerli, F. (2017). Yüz yüze görüşme. 80, Okuryazar değil, Ev Hanımı, Yalvaç, Isparta.
- Çark, H. (2017). Yüz yüze görüşme. 60, İlkokul, Ev Hanımı, Yalvaç, Isparta.
- Börekçi, A.D. (2017). Yüz yüze görüşme. 70, Okuryazar değil, Ev Hanımı, Yalvaç, Isparta.
- Altınay, K. (2017). Yüz yüze görüşme. 60, İlkokul, Ev Hanımı, Yalvaç, Isparta.
- Mutlu, Ş. (2017). Yüz yüze görüşme. 65, Okuryazar değil, Çiftçi, Yalvaç, Isparta.
- Biner, A. (2017). Yüz yüze görüşme. 59, İlkokul, Ev Hanımı, Yalvaç, Isparta.