

Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları

Efe Kaan ULU

Bahçeşehir Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu Gastronomi Bölümü

Öz

Türk mutfak kültürünün zenginliklerinden biri de tatlılardır. Ana malzemelerini peynir, un ve şekerin oluşturduğu peynir helvaları, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yerel tarifler ile tüketilmektedir; ancak ağırlıklı olarak Çanakkale ve Tekirdağ illerinde yöresel ürün haline gelmişlerdir. Höşmerim tatlısı da Balıkesir ili ile özdeşleşmiş, yüzyıllardır tüketilen bir tatlı çeşididir. Balıkesir iline ait höşmerim tatlısının malzemelerine ek olarak kaymak eklenerek üretilen Konya iline ait de höşmerim tatlısı bulunmaktadır. Peynirli hamur tatlıları olan Hayrabolu tatlısı, Kemalpaşa tatlısı, lor tatlısı ve Biga tatlısı, benzer teknik ile hazırlanan, ancak hamur içeriğinin farklılaştırdığı tatlılardır. Ayrıca derleme çalışması sürecinde "peynir tatlısı" kavramının, tatlıların kendi isimleri yerine tüm peynir tatlıları için kullanıldığı görülmüştür. Bu kullanımın, tatlıların kültürel değerlerine zarar verdiği ve ekonomik anlamda verimli bir şekilde değerlendirilebilmelerini zorlaştıracağı düşünülmektedir. Yapılan derlemede Türk mutfak kültüründe peynir kullanarak yapılan tatlılar ele alınmış ve peynir helvaları, höşmerim, peynirli hamur tatlıları gibi ürünlerin benzerlikleri ve farklılıkları incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Peynir tatlıları, mutfak kültürü, yöresel ürün, Türk mutfacı

Cheese Desserts in Turkish Cuisine Culture

Abstract

Sweets are one of the richest categories of Turkish cuisine. Cheese halvas, which are prepared with salt-free cheese, flour and sugar, are made and consumed in various regions of Anatolia with local recipes. However, cheese halva has become a traditional product mostly in Çanakkale and Tekirdağ. Höşmerim dessert is a kind of dessert that has been consumed for centuries. In addition to the materials of höşmerim dessert belonging to the province of Balıkesir, there is also the höşmerim dessert which belongs to the province of Konya which is produced with the addition of cream. Cheese dough sweets such as Hayrabolu sweet, Kemalpaşa sweet, lor sweet and Biga sweet are a variety of sweets prepared by a similar technique, but different with respect to the dough content. It was also found that the name of "cheese sweet" used for all cheese desserts instead of their own peculiar names. It is thought that this use harms the cultural values of desserts and make their efficient economic evaluation difficult. In the review, the desserts produced using cheese in Turkish cuisine were examined and the similarities and differences of the products such as cheese halvah, höşmerim and cheese dough were investigated.

Keywords: Cheese sweets, culinary culture, local product, Turkish cuisine

GİRİŞ

Geleneklerin, tarihin ve kültürel mirasın bir parçasını oluşturan geleneksel gıdalar; spesifik özelliklere sahip, üretiminde geleneksel hammadde ve bileşenler kullanılan, kendine özgü kompozisyona sahip olan, üretiminde veya işlenmesinde geleneksel metotların kullanıldığı ve bu sebeplerle diğer gıdalardan açık bir şekilde ayrılan gıda maddeleridir. Yöresel ürünlerin kültürel, endüstriyel ve gastronomi turizmi konularında değerli unsurlar olmaları, bu ürünlerin tanınmasını, tanıtılmasını ve bu sebeple ürünlere özgü karakterleri ayrıştırmayı gerektirmektedir (Şener ve ark., 2010).

Süt, insanlığın ilk dönemlerinden itibaren insanlar için en önemli besin kaynaklarından birisi olarak kullanılmıştır. İnsanlar, doğumlarının ardından besin maddesi açısından ilk anne sütü ile karşılaşır ve bir süre sonra da çeşitli hayvanların sütünü çiğ ve işlenmiş olarak tüketmeye başlar. Besleyici değeri dolayısıyla, yeni doğan bir memeli için elzem bir besin kaynağıdır. Özellikle protein açısından çok önemli bir kaynak olan sütün biyolojik değeri 90 olup, oldukça yüksektir (Ünal ve ark., 2008).

Tarihsel sürece bakıldığında, MÖ 10'uncu bin yıl dolaylarında gerçekleşen tarım devrimi ya da diğer ismiyle Neolitik devrim, insanların yerleşik yaşama geçmesine neden olan hayvanların evcilleştirilmesine olanak sağlamıştır. İlk evcilleştirilen hayvanlar olan koyun ve keçinin MÖ 8000-7000 yıllarında Asya ve Ortadoğu'da evcilleştirildiği saptanmıştır. Böylelikle insanlar koyun ve keçinin sütünden faydalanma fırsatı bulmuştur. Kesin kanıtlara dayanmamakla birlikte peynirin ilk olarak MÖ 8'inci bin yıl dolaylarında Mezopotamya veya İndus vadisinde elde edildiği tahmin edilmektedir

(Özkaya ve Gün, 2008). Ancak peynirin ilk olarak kimler tarafından, nasıl ve nerede üretildiği kesin olarak bilinmemektedir (Kamber, 2006).

Peynir de besin değeri yüksek bir gıda ürünüdür. Binlerce yıldır önemli bir besin maddesi olarak tüketilen peynirin yüksek tüketiminin olduğu ülkeler İsviçre, ABD, Avustralya, Kanada gibi ülkelerdir ve kişi başı tüketim oranları sırasıyla 21.8 kg, 15.0 kg, 10.7 kg ve 9.5 kg iken Türkiye'de de 2013 yılı rakamlarına göre 7.8 kg'dır (Terin ve ark., 2015).

Türk Mutfak Kültüründe Peynirler

Türk Dil Kurumu'na göre peynir. "Maya ile katılaştırılarak süttten yapılan ve birçok türü olan besin" şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2018). Peynir sözcüğünün Türkçeye Farsçadan geçtiği bilinmektedir ve ilk kez Mısır Memlûklüleri'nin Türkçe sözlüklerinde görülmektedir (Ünsal, 1997).

Anadolu'da birçok peynir çeşidi bulunmaktadır. Bölgelerin coğrafi farklılıkları, bitki çeşitliliği, sütünden faydalanılan hayvanlar, kullanılan teknikler, yöreye özgü kültür farkları, farklı karakterlerde peynirlerin üretilmesine sebep olan önemli faktörlerdir. Türkiye'de üretimi yapılan peynir çeşidi 50'den fazladır ve üretimi en çok yapılanlar beyaz peynir, kaşar ve tulum peynirleridir (Hayaloğlu, 2008). Türkiye'de üretilen diğer önemli peynir tipleri; tel peynir, lor peyniri, çökelek peyniri, otlu ve çeşnili peynir, küflü peynir olarak sıralanabilir. Ayrıca Türkiye'de unutulmaya yüz tutmuş, yok olma tehlikesinde olan yüzlerce çeşit peynir bulunmaktadır (Özkaya ve Gün, 2008).

Türkiye’de Peynir ile Üretilen Tatlılar

Anadolu’da bulunan peynir çeşitliliği, peynirin çeşitli tariflerde kullanılmasına olanak sağlayarak yemek çeşitliliğinin artmasını etkilemiştir. Tatlılar da peynirin kullanıldığı yiyeceklerdendir ve Anadolu’da bölge ve yörelere özgü çeşitli peynirli tatlılar bulunmaktadır. Peynir helvaları, hoşmerim, Kemalpaşa tatlısı, Hayrabolu tatlısı, Biga tatlısı ve lor tatlısı gibi isimlerle yöreselleşmiş peynirli hamur tatlıları, bu çeşitliliği oluşturan parçalardır.

Peynir Helvaları: Peynir helvaları, üretildikleri çeşitli tarifler ile peynir tatlılarının büyük bir parçasıdır. Tuzsuz beyaz peynir ile yapılan peynir helvaları, genellikle benzer tariflere sahip olsalar da, zaman içerisinde bölgelerin kendine has tarifleriyle çeşitlenmiştir.

Trakya yöresi, süt ürünlerinin çeşitliliği bakımından ülke çapında önemli bir üne sahiptir. Bunun ana nedeni Trakya yöresinin doğal atmosferinin büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık için iyi şartlara sahip olması ve bu ortamda beslenen hayvanların sütlerinin yüksek kalitede elde edilmesinden kaynaklanmaktadır. Trakya yöresi illerinden Çanakkale ve Tekirdağ, peynir helvasının yerel halk tarafından sevilerek tüketildiği illerdendir ve bu iki ilimizde peynir helvası endüstrileşerek ekonomik boyutta Çanakkale ve Tekirdağ’a önemli katkı sağlamaktadır (Şener ve ark., 2010).

Çanakkale ve Tekirdağ’da yapılan peynir helvaları, fırınlanmış ve fırınlanmamış olarak üretilmektedir. Ana malzemeleri; tuzsuz beyaz peynir, şeker ve undur; ancak bazı tariflerde ek olarak irmik de kullanılır. Peynir helvasının üretim teknikleri ve kullanılan malzemeleri yörelere göre değişiklikler göstermekle

birlikte, ana hatlarıyla şu şekildedir: İnek veya koyun sütü kaynama derecesine yaklaştırılarak bir nevi pastörizasyon işlemi uygulanır ve ardından peynir mayası ile mayalanarak tuzsuz bir peynir elde edilir. Elde edilen bu peynir ufak parçalar halinde kazanlarda eritilerek 1 kg peynire 200 g un olacak şekilde un ilave edilir ve peynir ile un macun kıvamına gelinceye dek karıştırılır. Peynirin rengi sarıya dönmeye ve lifli bir yapı oluşmaya başladığında, 1 kg peynire 400 g şeker olacak şekilde şeker ilave edilir ve eriyip, homojen bir hale gelene kadar karıştırılır (Şener ve ark., 2010).

Diyarbakır, Malatya, Erzurum, Gaziantep, Çorum, Antakya, Urfa gibi illerde de peynir helvaları gelenekselleşmiş ve farklı tariflerle yöresel hale gelmiştir; ancak tarifleri birbirine benzemektedir. Diyarbakır’da peynir helvası yapımında un, tuzsuz peynir ve şeker ilave olarak sadeyağ da kullanılmaktadır (Akalinlar, 2009). Malatya’nın Arapgir peynir helvası da tuzsuz peynir, un, şeker ve sadeyağ malzemeleri ile hazırlanan bir helva çeşididir (Anonim, 2018a). Antakya’nın Şenköy helvası da tarifte keçi peyniri kullanılması ile farklılaşmaktadır. 1 kg yağlı keçi peyniri, 750 gram toz şeker ve 300 gram un Şenköy helvasının malzemeleridir. Antakya mutfağının bir başka peynir tatlısı irmik helvasına, tuzsuz peynir eklenerek elde edilen peynirli irmik helvasıdır (Müftüoğlu ve Özbuğday, 1990).

Yapılan araştırma sürecinde peynir helvası ve hoşmerim isimlerinin birbirlerinin yerine kullanıldığı görülmüştür; ancak ikisi de farklı gıda ürünleridir. Yöresel gıda ürünlerinin kültürel ve endüstriyel anlamda değerli unsurlar olmaları, bu ürünlerin tanınmasını, tanıtılmasını ve bu sebeple ürünlere özgü karakterleri ayırtırmayı gerektirmektedir.

Höşmerim: Höşmerim, 500 yılı aşkın

süredir Türk mutfağında önemli bir yer edinmiş, Balıkesir ile özdeşleşmiş, coğrafi tescil belgesi olan bir tatlı türüdür. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde yer verdiği yemeklerden biri olan hoşmerimin ilk olarak Trabzon'da görüldüğü ve oradan Balıkesir'e geçtiğini belirtmiştir (Seçim ve Uçar, 2017). Tuzsuz peynir, irmik, yumurta sarısı, şeker ve safran gibi ürünler, hoşmerim tatlısının ana malzemelerini oluşturur (Şahan ve ark., 2006). Hoşmerim yapımı için 1kg tuzsuz taze peynire bir çay kaşığı kabartma tozu ve çırpılmış 2 yumurta sarısı ilave edilir. Hafif ateşte karıştırılır, yağı çıkıp sarı renk alana kadar pişirilir. Renk ve dokusu istenilen kıvama gelen peynire 250 g. irmik, 100 g un, 1kg toz şeker ilave edilir. Şeker eriyip yağ bırakana kadar bir süre karıştırılır. Renk için bir miktar safran konulabilir. Soğuduktan sonra servis edilir (Anonim, 2018b).

Hoşmerim ticari açıdan yüksek değeriyle Balıkesir ekonomisine katkıda bulunmaktadır. İlk olarak 1985 ve 1990 yılları arasında Balıkesir ilinde endüstriyel anlamda üretilmeye başlamıştır. Balıkesir bölgesinden farklı olarak Konya'ya özgü hoşmerim tatlısı bulunmaktadır ve kaymak ilave edilerek servis edilmektedir (Seçim ve Uçar, 2017).

Künefe: Türkiye'nin Hatay ilinde TSE tarafından coğrafi işaretli ürün haline gelen künefe tatlısı; tuzsuz peynir, kadayıf, tereyağı, antepfıstığı ve şerbet ile hazırlanan bir tatlı türüdür (Cömert, 2014). Kenarlı bir tepsi içerisine konulan yağlanmış ve bastırılmış kadayıf, üzerine peynir serpilerek tekrar yağlanmış kadayıf ile kapatılır ve ateş üzerinde kızartılıp şerbet ile ıslandıktan sonra antepfıstığı dökülerek hazırlanır (Şahin, 2012). Ekonomik olarak değeri yüksek bir gıda ürünü olan künefe, yabancı turistler tarafından Türkiye'de en çok tercih edilen

yemeklerden biridir (Akdağ ve ark., 2015). Yapımında kullanılan başlıca peynir türleri tuzsuz dil peyniri, Antep peyniri, Urfa peyniri ve lor peyniridir.

Hamur Tatlıları: Benzeyen özellikleri sebebiyle Kemalpaşa tatlısı, Hayrabolu tatlısı, lor tatlısı ve Biga tatlısı da isimleri birbirlerinin yerine kullanılan farklı, yöresel tatlı ürünleridir.

Kemalpaşa tatlısı Bursa ilinin Kemalpaşa ilçesine özgü bir tatlı olup, ticari değeri yüksek bir üründür. Kemalpaşa tatlısı irmik, taze tuzsuz peynir, un, yumurta, kabartma maddesi ve suyun hamur haline getirilip fırınlarda kızartılması ve sonrasında üzerine şerbet dökülmesi ile hazırlanır. İlk olarak 1960 ve 1962 yılları arasında Kemalpaşa ilçesinde üretimine başlanmıştır (Uçurum ve ark., 2016). Biga tatlısı, Çanakkale'nin Biga ilçesinde yapılmaktadır. Kemalpaşa tatlısına benzer özelliklerde olup, bu tatlıda irmik daha az kullanılmakta veya hiç kullanılmamaktadır. Hayrabolu tatlısı Tekirdağ'ın Hayrabolu ilçesine özgü yöresel bir tatlıdır. Malzemeleri ve yapılışı itibarıyla Kemalpaşa tatlısı ile benzerlik göstermektedir. Servis edilişi ve daha büyük olması bakımından Kemalpaşa tatlısından ayrılmaktadır. Hayrabolu tatlısı yapımında Kemalpaşa tatlısından farklı olarak taze tuzsuz peynir kullanılmakta, bunun yanında un, irmik, peynir, yumurta ve kabartma maddesi yapımında kullanılan diğer malzemeleri oluşturmaktadır. Tüm malzemeler Kemalpaşa tatlısında olduğu gibi hamur haline getirildikten sonra fırında kızartılıp şerbet ile pişirilerek tahin, kaymak ve fındık ile servis edilmektedir (Çakır ve ark., 2017).

İçerisinde peynir olan diğer bir hamur tatlısı, lor tatlısıdır. Balıkesir yöresinde yapılan lor tatlısı

da lor peyniri, yumurta, irmik, un ve kabartma malzemesiyle yapılır. Lor tatlısı kültürünün 1920'li yıllarda Yunanistan'ın Girit adasından gelip Balıkesir'in Ayvalık ilçesine yerleşen aileler tarafından getirildiği ve Girit menşeli olduğu bilinmektedir (Anonim, 2018c).

Elazığ Peynirli Ekmek: Peynirli ekmek Elazığ yöresine has bir pide çeşididir. Elazığ bölgesinde yapılan önemli yöresel yemeklerden biridir (Anonim, 2018d). Elazığ peynirli ekmeği hazırlamak için toz şeker ile tuzsuz Elazığ peyniri karıştırılır ve ekmek hamuru pide şeklinde açılarak üzerine peynirli harç serpilerek fırında pişirilir.

SONUÇ

Türk mutfak kültürü, üzerinde konumlandığı coğrafya, etkilendiği kültürler gibi faktörler ile içerisinde geniş bir yemek kültürü hazinesi barındırmaktadır. Peynir tatlıları da Türk mutfak kültürünün içerisinde yer alan değerlerdendir. Cheesecake ve tiramisu gibi peynir tatlıları global olarak tüketilip, restoran menülerinde bulunan ve önemli ekonomik değer haline gelen ürünlerdir. Türk mutfağındaki peynir tatlılarının da ekonomik değerlerinin artırılabilmesine yönelik çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Peynir helvaları, hoşmerim ve peynirli hamur tatlıları (Hayrabolu tatlısı, Biga tatlısı, lor tatlısı, Kemalpaşa tatlısı) farklı karakterlerde tatlılar olmalarına rağmen, bu tatlıların hepsi için “peynir tatlısı” isminin kullanıldığı görülmüştür. Bu yöresel ürünlerin başarılı aksiyonlar alınarak tanıtılıp ekonomik ve kültürel değerlerinin artırılabilmesi için, tatlıların kendi isimlerinin kullanılmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Türk mutfak kültüründe yer alan ürünlere yönelik araştırma ve tanıtma faaliyetlerinin artması gerektiği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Anonim. (2018a). Arapgir Peynir Helvası-Malatya. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/arapgir-peynir-helvasi> adresinden alındı (Erişim 11.04.2018).

Anonim. (2018b). Balıkesir'in Meşhur Yemekleri <http://www.milliyet.com.tr/balikesir-in-meshur-yemekleri-pembenar-detay-yoreseltarifler-1851119/> adresinden alındı (Erişim, 14.11.2018).

Anonim. (2018c). Peynirin En "Tatlı" Halleri-Lor Tatlısı-Balıkesir. <https://www.haberler.com/peynirin-en-tatli-halleri-lor-tatlisi-balikesir-8387226-haberi/> adresinden alındı.(Erişim, 12.04.2018).

Anonim. (2018d). Mutfak Kültürü & Yemekler. <https://www.elazig.bel.tr/icerik.php?id=233> adresinden alındı (Erişim 12.06.2018).

Akalınlar, E. (2009). *Diyarbakır Mutfağı*, İstanbul Lis Yayınları: 112, İstanbul.

Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O., Benli, S. (2015). Bir Seyahat Motivasyon Aracı Olarak Gastronomi: Hatay'ı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Yiyecek-İçecek Deneyimleri ve Seyahat Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma. 1. Eurisia International Tourism Congress: Current Issues, Trends and Indicators (EITOC-2015), Konya, Bildiri Kitabı: 3: 448-464.

Cömert, M. (2014) Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1): 64-70.

Çakır, A., Çiftçi, G., Çakır, G. (2017).

Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 194-205.

Hayaloğlu, A.A. (2008). Türkiye'nin Peynirleri-Genel Bir Perspektif. Türkiye 10. Gıda Kongresi. Erzurum: Gıda Teknolojisi Derneği, 729-732.

Kamber, U. (2006). Peynirin Tarihçesi. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 77(2): 40-44.

Müftüoğlu, R., Özbuğday, İ. (1990).

Antakya Rotary Kulübü Ann'leri. Antakya Mutfağı, F Kültür Eğitim Tesisleri, 103, Antalya.

Özkaya, F.G., Gün, İ. (2008). Anadolu'da Peynir Kültürü. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi), 485-505.

Şahan, Y., Yiğit, A., İrkin, R.,

Korukluoğlu, M. (2006). Höşmerim Tatlısının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Bildiri Kitabı: 991-994.

Seçim, Y., Uçar, G. (2017). Evaluation of the sweets; which are hosmerim, cheese halva, kunafah produced in Turkish cuisine- in aspect of tourism. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 3(5): 1478-1484.

Terin, M., Bilgiç, A., Güler, İ.O., Yavuz, F. (2015). Türkiye'de Süt Ürünleri Tüketim Harcamalarına Etki Eden Faktörlerin Analizi: Çoklu Heckman Örneklem Seçicilik Sistem Yaklaşımı. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 21: 500-515.

Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Hatay Valiliği, 16, Hatay.

Şener, T., Kolukırmık, C., Eti, H.S. (2010).

Geleneksel Gıdalarda Pazarlama ve Girişimcilik: "Tekirdağ Peynir Helvası Örneği". Uluslararası II. Trakya Bölgesi Kalkınma-Girişimcilik Sempozyumu, Bildiriler Kitabı: 47 – 56.

TDK (2018). Peynir. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&view=gts. Erişim tarihi: 12.11.2018

Uçurum, H.Ö., Kaygısız, M., Uğur, N. (2016). Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. *The Journal of Food*, 41(4): 221-225.

Ünal, R.N., Besler, H.T. (2008, Şubat).

Beslenmede Sütün Önemi, T.C. Sağlık Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Ünsal, A. (1997). Süt Uyuyunca. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.