

ŞANLIURFA YÖRESİNE ÖZGÜ “TIRNAKLI VE AÇIK EKMEKLERİN” GELENEKSEL ÜRETİM YÖNTEMLERİ

TRADITIONAL PRODUCTION METHODS OF SPECIAL ŞANLIURFA “TIRNAKLI AND ACIK EKMEK”

Mehmet KÖTEN*, A. Sabri ÜNSAL

Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa

ÖZET: Kültürel alışkanlıklara ve kullanılan teknolojilere bağlı olarak dünyanın birçok ülkesinde çok farklı tipte ekmeğin yapılmaktadır. Dünya genelinde olduğu gibi ülkemizde de çok sayıda ve farklı tipte ekmeğin tüketimi söz konusudur. Tüketilen ekmeklerin büyük bölümünü francala tip ekmekler oluşturmasına karşın yöresel ekmeklerin tüketimi de oldukça fazladır. Bunlar arasında yer alan düz ekmekler, ülkemizin yanı sıra birçok Orta Doğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde yaygın olarak tüketilmektedir. Düz ekmekler batı tipi ekmekler de denilen yüksek hacimli tava ekmeklerinden farklı özelliklere sahiptir. Düz ekmekler içerisinde yer alan “tırnaklı ve açık ekmekler” de Şanlıurfa ve yöresinde yaygın şekilde tüketilmektedir. Bu çalışmada; Şanlıurfa ve yöresine özgü tırnaklı ve açık ekmeklerin geleneksel üretim yöntemleri ve tüketimleri hakkında bilgiler özetlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Ekmeğin, tırnaklı ekmeğin, açık ekmeğin, düz ekmeğin

ABSTRACT: Today, various types of bread are being made around the globe, depending upon different Technologies. As with in the world, different types of bread are consumed in Turkey. The loaf bread is a common type but the consumption of local breads are also fairly common. Flat breads are widely consumed in the Middle East and North Africa as well as in our country. Flat breads differ from pan bread called western- type bread having high specific volume. Tırnaklı and Acık ekmeğin are recognized as a flat type bread and widely consumed in Şanlıurfa province. In this study, recent information about traditional production methods of Tırnaklı and Acık ekmeğin were summarized.

Keywords: Bread, tırnaklı ekmeğin, acık ekmeğin, flat bread

GİRİŞ

İnsan yaşayabilmesi ve sosyal fonksiyonlarını sürdürebilmesi için gerekli besin maddelerini bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıda maddelerinden sağlamaktadır. İnsanın dengeli beslenebilmesi, bu iki grup gıda maddesinin yeterli ve dengeli miktarlarda alınmasına bağlıdır (1).

Bitkisel kaynaklı gıdalar hayvansal olanlara göre yetiştirilmeleri, sağlanmaları, taşınmaları, saklanmaları ve işlenmeleri daha kolay ve ucuz olmalarından ötürü daha yüksek miktarda tüketilmektedir.

Ülkemizde bitkisel gıda maddelerinin ve tahıl ürünlerinin hem kalori hem de protein sağlama bakımından payları oldukça yüksektir (2).

Dünyanın çoğu ülkesinde olduğu gibi Türkiye’de de günlük alınması gereken kaloringin büyük bir kısmı hububat ve ürünlerinden sağlanmaktadır. Kişi başına yıllık ekmeğin tüketimi; Avustralya’da 44 kg, Mısır’da 180 kg, İran’da 150 kg, İtalya’da 73 kg, Kuveyt’te 98 kg, Suriye’de 130 kg, A.B.D. de 34 kg iken Türkiye’de bu değer 180-210 kg düzeylerindedir (3).

Birçok ülkede sayılamayacak kadar çok tipte ekmeğin yapılmakta ve bazı ülkeler kendine özgü ekmekleriyle anılmaktadırlar. Ekmekler spesifik ekmeğin hacmi değerleri (hacim/ağırlık) dikkate alındığında 3 farklı grupta sınıflandırılabilmektedirler:

* E-posta: mehmetkoten@harran.edu.tr

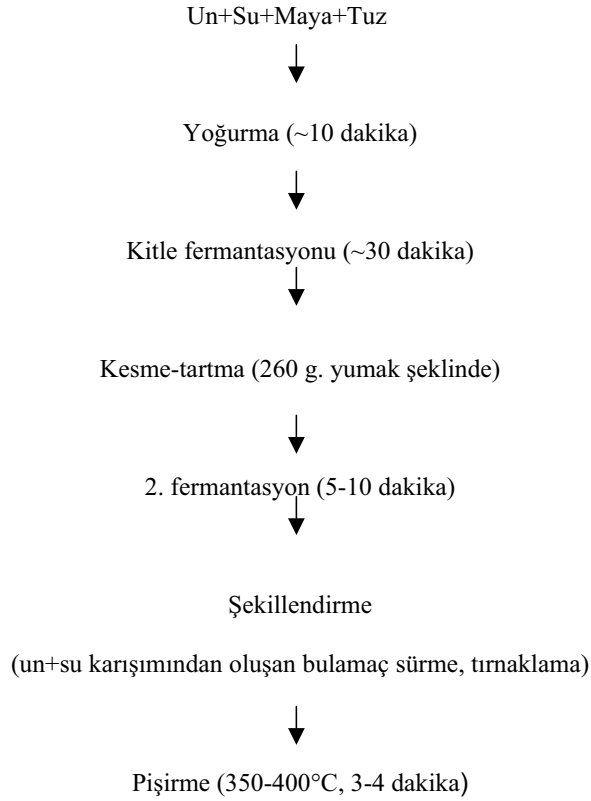
1. Yüksek spesifik hacimli ekmekler, örneğin tava ekmekleri,
2. Orta düzeyde spesifik hacimli ekmekler, French ve rye breads,
3. Düşük spesifik hacimli ekmekler, Orta Doğu ve Hindistan bölgesi ülkelerinin düz ekmekleri (4).

Düz ekmekler batı tipi ekmekler de denilen yüksek hacimli tava ekmeklerinden oldukça farklı özelliklere sahiptir. Bu özelliklerden birkaçı düşük spesifik hacimli, yüksek kabuk ve düşük ekmek içi oranlarına sahip olmaları ve ayrıca yenilirken ağızda bıraktıkları yapışkanimsi yapının hissedilmesi olarak sayılabilir. Bu farklılıkların asıl nedeni düz ekmeklerin batı tipi tava ekmeklerine göre daha kısa fermantasyon süresine sahip olması ve daha yüksek pişirme sıcaklığı ile oluşan farklı üretim koşullarıdır (3; 4).

Üretim yöntemlerine ve sahip oldukları özelliklere göre düz ekmekler tek katlı ve çift katlı düz ekmekler olmak üzere iki ana grup altında toplanmaktadır. Çizelge 1'de çeşitli tek ve çift katlı düz ekmekler ve bu ekmeklerin yaygın olarak üretildikleri ülkeler verilmiştir. Çizelgeden de görüldüğü üzere düz ekmekler genellikle doğu ülkelerinde tüketilmektedir. Çift katlı ekmekler mayalanmış ekmeklerdir. Buna karşın tek katlı ekmekler hem mayalı hem de mayasız olarak yapılmaktadır (5). Şekil 1.'de düz ekmeklerin genel sınıflandırılması gösterilmiştir. Şekilde tek katlı ekmekler grubunda yer alan Lavaş ekmeği özellikle Türkiye ve İran'da yoğun bir şekilde tüketilmektedir.

Çizelge 1. Bazı Geleneksel Düz Ekmekler (9)

Ekmeğin Tipi	Ülke	Ekmeğin Tanımı
Balady (Baladi)	Mısır	Çift katlı, dairesel şekilli, yaklaşık 150 g., yüksek sıcaklıkta çok kısa sürede pişirilmektedir.
Barbari	İran	Kalın, oval şekilli, yaklaşık 700 g., 220 °C'de 8-12 dakika pişirme işlemi uygulanmaktadır.
Bazlama	Türkiye	200-250 hamur parçaları, ince açılmakta kızgın sac üzerinde pişirilmektedir.
Chapati (Roti) (Çapati)	Pakistan, Hindistan, Çin	Genellikle yüksek su kaldıracı olan unlar kullanılır, bazlamaya benzer özelliklere sahip olup kızgın sac üzerinde pişirilmektedir.
Gömme	Türkiye	Sert hamurdan yapılır, pişirme esnasında kızgın çakıl taşları kullanılır, hamurun üzerine ince sac kapatılır ve üzeri küllenerek pişirilir.
Lavosh (Lavaş)	İran, Türkiye	Oldukça ince, oval şekilli, yaklaşık 225 g. ağırlığındadır. Bazı bölgelerde tandır denilen özel olarak yapılmış fırınlarda pişirilmektedir.
Sangak	İran	Ekşi hamurdan hazırlanır, üzerine susam veya haşhaş serpilerek, 250 °C'de 3-5 dakika pişirilir, yaklaşık 400 g.'dır.
Shamey, White arabic or Pita (arap ekmeği, pita veya kubban, kobbit)	Mısır, Suriye, Lübnan, Türkiye, Ürdün, ABD, Kanada, Suudi Arabistan	Çift katlı, disk şekillidir. Karakteristik özelliği ekmeğin katmanlarının birbirinden tamamen ayrılmış olmasıdır. Yüksek sıcaklıkta çok kısa sürede pişirilmektedir. Yaklaşık olarak 120 g.'dır.
Tannouri (Tandır ekmeği)	Türkiye, Suudi Arabistan	Çapatiye benzer şekilde hazırlanır, tandır denilen özel olarak yapılmış fırınlarda pişirilmektedir.
Yufka	Türkiye	Oldukça ince, 40-50 cm çapındadır. Kızgın sac üzerinde suyunun büyük bir kısmını kaybedinceye kadar pişirilir.



Şekil 2. Tırnaklı ekmeğin üretim aşamaları

Şanlıurfa ve yöresinde tüketimi oldukça yüksek düzeylerde olan "tırnaklı ve açık ekmekler" de düz ekmekler içerisinde yer almaktadır. Tırnaklı ekmeğin, mayalanmış tek katlı düz ekmekler içerisinde yer alırken; açık ekmeğin mayalanmış ve mayalanmamış tek katlı düz ekmekler içerisinde yer alabilmektedir.

Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin Üretimi

Genel olarak, bu ekmeklerin üretiminde çoğunlukla tip 650 un kullanılmasına karşın yer yer bazı fırınlarda tip 550 un da kullanılmaktadır.

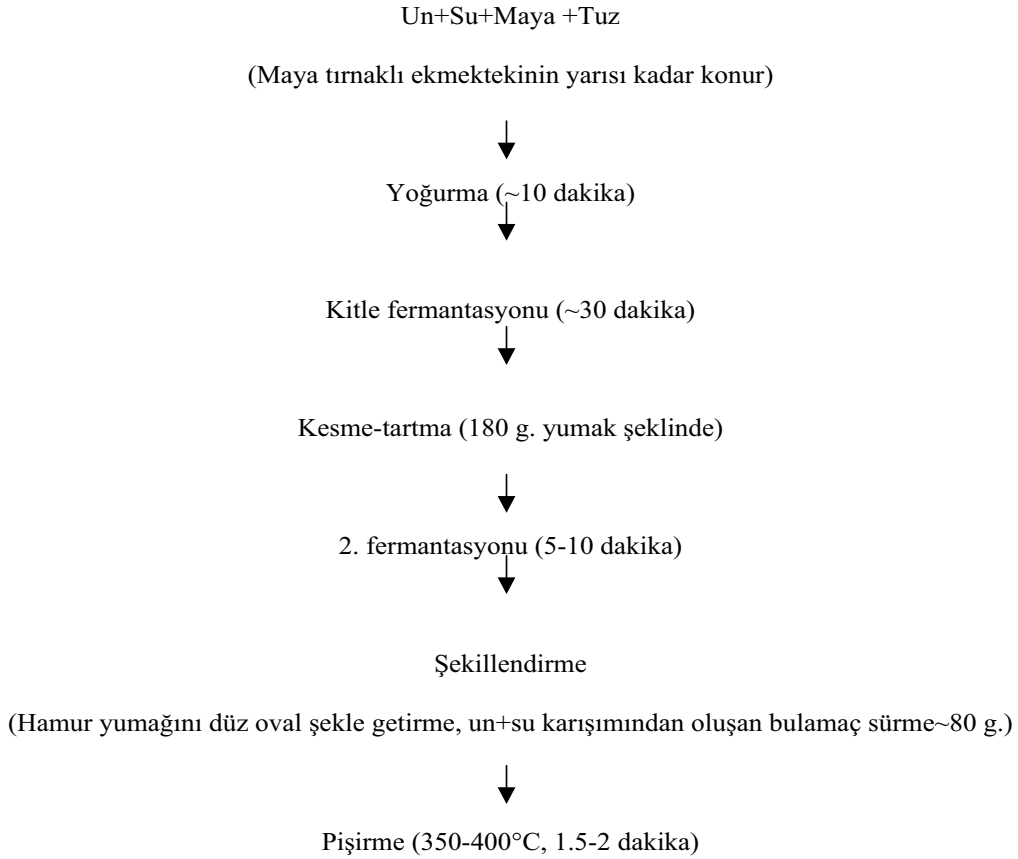
Tırnaklı Ekmeğin Üretimi

Temel bileşenler (un, su, maya, tuz) yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Hamur, farinografdaki su absorpsiyon değerinin birkaç puan üzerinde su verilerek oldukça cıvık hazırlanmaktadır (6). Ortalama %2-3 maya ve %1 tuz kullanılarak yoğrulmuş hamur 30-40 dakika fermantasyona bırakılır. Bu fermantasyon yoğurma teknesinde kitle halinde gerçekleştirilir. Fermente olmuş hamurdan 260 g. tartılır ve yumak şekline getirilir. Yoğurma işlemi yoğurma makinesinde yapılırken diğer tüm işlemler elle yapılır. Yumak şeklindeki hamur 5-10 dakika ikinci bir dinlendirmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur önce merdaneyle düzleştirilir. Düzleştirilen hamur üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan un+su karışımından oluşan bulamaçtan ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra tırnaklama işlemiyle hamur şekillendirilir. Pişirme işlemi odunla ısıtılan ve yaklaşık 350-400°C

sıcaklıktaki taş fırında yapılır. Pişirme işlemi yaklaşık 3-4 dakika sürer. Elde edilen ekmeğin, ortalama 40-45 cm uzunluğunda, 20-25 cm eninde elips şeklindedir. Tırnaklanmayan kenar kısımları daha kalın (1.5-2 cm) olan ekmeklerin tırnaklı yerleri ortalama 0.5-0.75 cm kalınlığındadır. Pişen ekmekler set üzerinde üzeri bezle örtülü şekilde bekletilmek üzere satışa sunulur. Şekil 2'de tırnaklı ekmeğin üretim aşamaları verilmiştir.

Açık Ekmeğin Üretimi

Açık ekmeğin hamuru da tırnaklı ekmeğin hamuru gibi hazırlanır. Fark, maya miktarı ve işleme şeklindedir. Açık ekmekte kullanılan maya miktarı tırnaklı hamuruna katılanın yarısı kadardır. 30-40 dakika kitle fermantasyonunu tamamlayan hamurdan 180 g. tartılır ve yumak şekline getirilir. Yumak şeklindeki hamur 5-10 dakika ikinci bir dinlendirmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur önce merdaneyle düzleştirilir. Düzleştirilen hamur üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan un+su karışımından oluşan bulamaçtan yaklaşık 80 g. sürülür. Ekmeklere son şekil fırın küreği üzerine konulurken verilir. Bu aşamada, un+su bulamacıyla oldukça ıslak ve hafif yapışkan hale gelmiş hamur elle uçlarından çekilmek suretiyle uzatılır ve fırın küreğine yerleştirilir. Pişirme işlemi 1.5-2 dakika sürer. Pişen ekmekler ortalama 60-100 cm uzunluğunda, 25-30 cm eninde ve 1-3 mm kalınlığındadır. Set üzerinde üzeri bezle örtülü şekilde bekletilmek üzere ekmekler satışa sunulur. Şekil 3'de açık ekmeğin üretim aşamaları verilmiştir.



Şekil 3. Açık ekmeğin üretim aşamaları

Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin Tüketimi

Şanlıurfa merkezde yaklaşık 640 adet tırnaklı ve açık ekmeğin üreten fırın bulunmaktadır (7). Fırıncılık küçük aile işletmeleri şeklinde yapılmaktadır. Bu fırınlarda üretilen ekmeklerin 2/3'ünü tırnaklı ekmeğin, 1/3'ünü açık ekmeğin oluşturduğu (8). Fırınlarda yalnızca ekmeğin üretimi yapılmamakta, biber ve patlıcan közlemenin yanı sıra her tür sebze ve değişik kebab çeşitleri tepsiyle hazırlanarak fırınlarda pişirilmektedir. Ayrıca taze Urfa peyniri ile tırnaklı hamurundan yapılan biberli ya da şekerli pide şekilleri de vardır. Ekmeğin tüketimini teşvik etmesi nedeniyle fırıncılar ayrıca pişirim parası almamaktadırlar. Ekmekler halk tarafından öğünlük olarak satın alınıp tüketilmektedir. Lokanta ve restoran gibi yerlerde açık ekmeğin tüketimi tırnaklıya göre biraz daha fazladır. Ekmekler özellikle yaz aylarında közlenmiş patlıcan, biber ve patlıcan kebabı gibi yemeklerle dürüm yapılarak tüketilmektedir.

SONUÇ ve TARTIŞMA

Dünya nüfusundaki hızlı artış, gıda üretiminin artırılmasının yanı sıra kaynakların doğru kullanılması gerekliliğini de ortaya koymuştur. Verimle birlikte son zamanlarda kaliteye yönelik çalışmalar, tüketici bilincinin gelişmesi ve teknoloji alanındaki ilerlemeler, gıda güvenliği, otomasyon ve standardizasyona olan gereksinimi de artırmıştır. Yasal düzenlemeler de bu sürecin hızlanmasında etkili olmuştur. Emek yoğun bazı yöresel ürünlerin sağlıklı bir otomasyon zinciriyle tüketiciye ulaştırılması gıda güvenliği ve standardizasyon açısından olduğu kadar, kültürel varlıkların korunması nedeniyle de önem kazanmıştır. Yapılan bu çalışmayla da Şanlıurfa ve yöresine özgü ve oldukça fazla miktarda tüketilen tırnaklı ve açık ekmeklerin yapım teknikleri ve kullanım alanlarıyla tanıtılması amaçlanmıştır. İşleme tekniğinden kaynaklanan farklılıkları gidermek, standart bir son ürün elde etmek ve gıda güvenliği ele alındığında bu tip ekmeklerin üretiminde otomasyona geçilmesinin önemi oldukça artmış bulunmaktadır. Ayrıca, hemen tüketilmediğinde çabuk bayatlamasıyla neden olduğu israfı engellemek için bu konuda yapılacak bazı araştırmaları gündeme getirmesi açısından da önemlidir. Bu nedenle bu çalışma, daha sonraki çalışmalara da kaynak olacaktır.

KAYNAKLAR

1. Elgün A, Ertugay Z. 2002. *Tahıl İşleme Teknolojisi*. Atatürk Ün. Zir. Fak. Yay. No: 297, Ders Kitapları Serisi No: 52, 481s., Erzurum.
2. Dayısoğlu KS, İnanç AL, Duman AD, Gezginç Y, Özsisli B. 2002. Soya ve yan ürünlerine besin fonksiyonelliği açısından bir bakış. Hububat 2002 Kongresi, 493-502 s, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep.
3. Coşkun Y, Karababa E, Ercan R. 1999. Düz ekmeklerin üretim teknolojisi. *Gıda*, 24 (2): 89-97.
4. Qarooni J. 1996. *Flat Bread Technology*. 206p. Chapman & Hall, NY, U.S.A.
5. Grains of Truth About Flat Breads. www.wheatfoods.org (12.05.2006)
6. Köten M. 2005. Şanlıurfa yöresine özgü tırnaklı (düz) ekmeklerde bazı katkı maddelerinin ekmeğin kalitesine etkileri üzerine bir araştırma. Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 75s, Şanlıurfa. (Yayınlanmadı)
7. Şanlıurfa Belediyesi. Ruhsatlı Fırın Sayısı Resmi Kayıtları.
8. Şanlıurfa Fırıncılar Odası başkan vekili ile yüz yüze yapılan görüşmeden alınmıştır.
9. Faridi HA. 1988. Flat Breads. In *Wheat Chemistry and Technology*, Vol. 2, pp. 457-506, Pomeranz, Y., ed. A.A.C.C. Publ., St. Paul, Minnesota, U.S.A.