

Kurut ve Türk Mutfağında Kullanımı

Ekin DİNÇEL, Ayla ÜNVER ALÇAY
İstanbul Aydın Üniversitesi, ABMYO, Gıda Teknolojisi Programı

Özet

Gıdaların raf ömrünün uzatılmasında en eski ve en etkili metotlardan biri kurutmadır. Kurutmadaki asıl amaç gıdadaki suyun uzaklaştırılmasıdır. Kurutma yöntemlerinden biri olan güneşte kurutma yöntemi ise ucuz, oldukça kolay uygulanabilen, az işçilik ve daha az alet-ekipman gerektiren bir muhafaza yöntemi olduğu için geçmişten günümüze kadar süregelmiştir. Yoğurt veya ayranın kurutulmuş haline “kurut” denilmektedir. İran’da “kashk”, Lübnan’da “kişk”, Suriye’de “jub-jub” ve Irak’ta “kuşuk” adıyla bilinmektedir. Kurut, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi’nde genellikle köy ve kasabalarda sütün fazla miktarda olduğu yaz aylarında yapılan koyu kıvamlı bir süt ürünüdür. Kurutun, Türk mutfağında özellikle Doğu Anadolu’nun yöresel yemeklerinde kullanıldığı bilinmektedir. Bu makalede kurut her yönüyle ele alınmıştır.

***Anahtar Kelimeler:** Kurut, yoğurt, kurutma yöntemi, Türk mutfağı*

Kurut and Its Usage in Turkish Cuisine

Abstract

Drying is one of the most effective method to extend the shelf life of foods. The main purpose of the drying is removal of water in food. Drying under the sun which is one of the drying methods is cheap, quite easily implementable and it requires less labour as well as device-equipment and it has continued throughout history to our time. Dried form of yoghurt or buttermilk is called “Drying yoghurt (Kurut)”. Kurut’s name is known Kashk in Iran, Kisk in Lebanon, Jub-Jub in Syria and Kusuk in Iraq. Kurut, is made with plenty of milk generally in summer seasons and consumed in winter in eastern and southeastern region at villages and small towns, which is one of the dense consistencies of dairy products. Kurut is known to be used particularly in Turkish cuisine, regional cuisine in Eastern Anatolia. This review includes technical information about kurut.

***Keywords:** Kurut, yogurt, drying, Turkish cuisine*

GİRİŞ

İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için beslenme zorunludur. Mutfak da genel anlamıyla, insanın beslenme ihtiyaçlarının karşılandığı alan, hatta beslenme ihtiyaçlarını ifade eden terimdir. Geçmiş zamanlardan günümüze kadar beslenme ihtiyacını karşılama şekli, birçok aşamadan geçerek ve giderek her toplumun yaşadığı yere ve yaşam biçimine uygun olarak gelişerek gelmiştir (Özbek, 2013). Gıdaların bozulmasını engellemek, tüketiciye daha kaliteli ve sağlık açısından güvenli gıda ürünleri sunmak amacıyla birçok muhafaza yöntemi geliştirilmiştir. Bunlardan en eski muhafaza yöntemi olarak bilinen kurutma işlemi ile birçok gıdaların bozulma etmenlerine karşı korunması sağlanabilmektedir. Gıdaların kurutulması gıda maddesinden nemin uzaklaştırılması olarak tanımlanır. Birçok bakteri düşük su aktivitesinde (aw) (<0.85) gelişemezler. Bugün dahi çeşitli gıdaların güneşte kurutulması yöntemi birçok ülkede hala uygulanmaktadır. Gıdaların kurutularak dayandırılma yöntemi ilk çağlardan beri uygulanmakta ise de işlemin endüstriyel boyuta taşınması 18. yüzyılda gerçekleşmiştir. Kurutma ucuz ve oldukça kolay uygulanabilen bir muhafaza metodudur (Cemeroğlu, ve Acar., 1986).

Yoğurt, T.S 1330'a göre pastörize süt standartlarına uygun tercihen homojenize edilmiş sütlerin *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* etkisiyle laktik asit fermentasyonu sonucu elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren fermente bir süt ürünüdür (Anonim, 1989).

Yoğurdun raf ömrü 25-30 °C'da 1 gün, 7 °C'de 5 gün ve 4 °C'da 10 gündür. Bu da yoğurdun teknolojik olarak bir ürüne işlenmesi aşamasında problem yaratmaktadır. Türkiye'de özellikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu

Bölgelerinin kırsal kesimlerinde yoğurdun raf ömrünü artırmak amacıyla, yoğurdu süzerek suyunu uzaklaştırma, güneşte kurutma gibi çeşitli yöntemler kullanılmaktadır (Koç ve ark., 2008). Güneşte kurutma yöntemi çok eski ve geleneksel bir yöntem olmakla birlikte sıcak iklimlerin hâkim olmadığı ülkelerde de yoğurt tozu üretim teknolojisi yaygın olarak kullanılmaktadır. Ülkemizde direk güneş altında kurutulan ve elde edilen kurutun rendelenmesiyle toz kurut üretimi mümkün olmaktadır.

Türkçe bir kelime olan kurut; kurutmak kökünden gelmektedir. Bu deyiş Moğollar tarafından Türklerden alınarak kullanılmıştır. Ayrıca 18. yüzyılda Orta Asya'da seyahat eden Avrupalı elçiler, kendi yayınlarında kurutu "grut" diye yazmışlardır. "Savaş azığı" ya da "kış azığı" diye de bilinen kurut deyişi Selçuklu döneminde "kurutluğ kişi" yani "kurutu olan kimse" sözüyle bir atasözü haline gelmiştir (Ögel, 1978). Ibn Kuteybe'e göre Orta Çağda, Türklerin peyniri sadece süttten yapmadıklarını, yoğurttan veya ayrandan da yaptıklarını ve buna da "kurut" adını verdiklerini ifade etmiştir (Bakır, 2000). Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'ne göre de kurut, protein oranı fermentasyondan önce veya sonra en az % 5.6 oranına artırılmış geleneksel konsantre fermente süt ürünleri sınıfına dahil edilmektedir (Anonim, 2016a). Kurut yüksek protein, kalsiyum, potasyum ve fosfor içeriği, düşük yağ ve su oranı ile besleyici bir üründür.

Kurut Üretimi

Kurut üretiminde, çiğ süt 15-20 dakika kaynatıldıktan sonra 43 °C'ye soğutulur. Mayalanma işlemi % 1-2 oranında yoğurt kullanılarak yapılmaktadır. Daha sonra 37 °C'de 2.5-4 saat inkübasyona tutulur. Üretilen yoğurt 30 °C'ye soğutulma işleminden sonra tulum-

lara doldurulur ve su ilave edilerek çalkalanır. Çalkalama işlemi sonunda da yoğurt üzerinde toplanan yağ alınıp, geriye kalan kısım 25-30 dakika kadar kaynatılır ve bez torbalara doldurulmayla birlikte süzülür. Süzülükten sonra daha kıvamlı bir duruma gelen ürüne, isteğe göre tuz ve yağ ilavesi yapılır. Yoğurma işlemi yapılır ve ardından elde edilen ürüne 20-50 g büyüklüğünde elle şekil verilir. Parçaların şekli, büyüklüğü yöreler ve üreticiler arasında farklılık göstermektedir. Ankara, Çankırı, Siirt, Bayburt, Hakkâri, Gümüşhane çevrelerinde irili, ufaklı, yassı topaklar; Bolu ve Gerede yöresinde muntazam dikdörtgenler; Sivas çevresinde topaç, ayva, armut; Giresun’da ise soğan başını anımsatan şekillerde kurutlar yapılmaktadır (Anonim, 2016d). Bir kilogram kurut elde etmek için, yaklaşık olarak 15-17 kg yoğurt kullanılması gerekmektedir. Daha sonra temiz bezler üzerine konularak düz bir zemin üzerinde 1-2 hafta iyice kuruyuncaya kadar güneşte bırakılarak kurutulur. Üretilen kurut serin ve kuru bir yerde muhafaza edilir. (Mortezevi, 2000; Kamber, 2008).

Bolu’ya bağlı köy ve yaylalarda halen “keş” adı verilen kurutulmuş yoğurt benzer bir ürünün üretimine rastlanmaktadır. Keş yapımında çoğunlukla inek sütü kullanılmaktadır. Geleneksel yolla keş yapımında, önce inek sütünün kaymağı alınıp kaynatılmakta ve uygun sıcaklığa soğutularak yoğurt mayalanmaktadır. Oluşan yoğurt soğutulmakta ve bez torbaya aktarılmaktadır. Bez torbada bir gece süzülen yoğurt tuzlandıktan sonra elde edilen çökeleğe değişik şekiller verilerek kurutulmaktadır. Başka bir yapım şeklinde ise yoğurdun yayıkla çalkalanmasından sonra geriye kalan ayranın ısıtılmasıyla çökelek elde edilmekte ve ardından çökeleğin süzülmesi, tuzlanması ve şekil verilerek kurutulmasıyla “keş” elde edilmektedir. Bu üretim şekillerinden başka “katık keşi” de yapılmaktadır. Sü-

tün veya yoğurdun yağı alınmadan aynı yöntemlerle yapılır. Bu amaçla süt yoğurda işlenir ve sonra ısıtılarak çöktürülür. Daha sonra bez bir torbaya aktarılır ve süzülür. Keş tuzlanarak tekrar üzerine ağırlık konur. Sonra topaç şekli verilir. İstenirse içine çörek otu da katılarak kahvaltılarda tüketilir. Yörede katık keşi dışında ayrıca kızartmalık keş de yapılmaktadır. Kızartmalık keş, yağlı-taze-tuzsuz olacak şekilde üretilir ve tavada kızartılarak kahvaltılarda servis edilir (Coşkun ve ark., 2008).

Anamur ve çevresinde yoğurt ya da ayranın kaynatılmasıyla “yaş keş” üretilmektedir. Taze keş üretiminde kullanılan hammadde nin çeşitliliğine bağlı olarak farklı bileşimlere sahiptir. Taze keş Türkiye’nin farklı bölgelerinde “ham çökelek” veya “çökelek” olarak da bilinmektedir. Tuzlanarak daha uzun süre muhafaza edilmesi de mümkündür. Anamur çevresinde üretilen kuru keş, taze keşin temiz bir örtü üzerine serilip sararana kadar güneşte kurutulmasıyla elde edilir. Yaş keşin bez torbalara konularak baskılanması ve fazla suyunun uzaklaştırılarak güneşte kurumaya bırakılmasıyla da kuru keş elde edilmektedir. Bu ürün birçok bölgede üretilen kurut ile benzerlik göstermektedir. Ancak kuru keş kendine özgü tat ve kokuya sahip, kuruta oranla daha sarı renkli ve ufalanmış halde bulunan bir süt ürünüdür. Sarı keş Anamur ve çevresinde Yörükler tarafından üretilen genellikle koyun ve keçi sütlerinden yapılan peynirlerin peynir altı sularının uzun süre kaynatıldıktan sonra soğutularak bez torbalardan süzdürülmesiyle elde edilen koyu veya açık kahverengi bir üründür. Sarı keş, Silifke tarafında “horç”, Isparta, Antalya ve Afyon civarında ise “dolaz” veya “tort” ismiyle bilinmektedir. Deri keşi, taze keş ve Anamur Köy Peynirinin ufalanıp tuzlandıktan sonra isteğe göre çörekotu ile karıştırılarak deri tulumlara basılarak üç-dört ay serin bir yerde olgunlaştırılmasıyla elde edi-

len yarı sert bir üründür. Gök keş ise deri keşinin veya sarı keşin olgunlaştırıldıktan sonra serin bir yerde küflendirilmeye bırakılması ile elde edilir. Küflendikçe mavi-yeşil bir renge dönüştüğünden dolayı adına gök keş denmektedir (**Kalender ve Güzeler, 2013**).

Kurutun Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri

Farklı üreticiler tarafından kişiye bağlı metotlarla yapılan kurutların bileşim değerlerinde farklılıklar ortaya çıkabilmektedir.

Aynı zamanda bileşim değerlerindeki farklılıkların kurut yapım tekniğinin ve hammadde olarak kullanılan sütün bileşiminin her yerde aynı olmamasından kaynaklandığı da düşünülmektedir. Ayrıca kurutların değişik şart ve sürelerde muhafaza edilmeleri de bu değişimde etkilidir (**Çakar ve ark., 2006**). Farklı bölgelerden alınan ve farklı kişiler tarafından kurut örnekleri üzerine yapılan kimyasal analizlerle farklı birtakım sonuçlar elde edilmiştir.

Öksüztepe ve ark., (2012) Elazığ'dan toplanan kurut örneklerine ait numuneler arasında işlem proseslerindeki farklılıklardan dolayı kalsiyum (Ca), fosfor (P), sodyum (Na), potasyum (K), bakır (Cu), çinko (Zn) ve alüminyum (Al) düzeyleri arasında anlamlı farklılıklar saptamıştır. Bu çalışmada, kurut örneklerinde ortalama (mg/kg) kalsiyum 13968.52, fosfor 1060.47, magnezyum 432.42, sodyum 9782.45, potasyum 7012.45, bakır 2.44, çinko 9.66, mangan 1.25, demir 6.57, krom 0.09 ve alüminyum ise 1.07 düzeyinde olduğu belirlenmiştir.

Kalender ve Güzeler (2013) Anamur Yöresi Yörükleri tarafından üretilen taze keş, sarı keş, deri keşi, gök keş ve kuru keşin yöresel yapım teknikleri ile taze keş, sarı keş ve kuru keş'in bileşim özelliklerini belirledikleri çalış-

mada; taze, sarı ve kuru keşlerin sırasıyla pH değerlerini 3.54, 4.65, 4.56, titrasyon asitliği değerlerini (% olarak laktik asit cinsinden) % 2.68, 1.87, 6.03, kurumadde oranlarını % 34.96, 57.37, 89.58, yağ oranlarını % 3.0, 8.7, 4.4, protein oranlarını % 27.18, 29.80, 73.44 ve tuz oranlarını % 0.93, 4.70, 2.54 olarak saptamışlardır.

Güven ve Karaca (2009)'nın Van ve Şırnak illerinde evlerde üretilen ve ocak-nisan ayları arasında satın alınan 22 adet kurutun özelliklerini belirledikleri çalışmada, ortalama pH değeri 4.28, titrasyon asitliği derecesi % 12.04 °SH, kurumadde oranı % 86.86, protein oranı % 53.41, kurumaddede protein oranı % 61.45, yağ oranı % 8.44, kurumaddede yağ oranı % 9.71, tuz oranı % 10.44 ve kuru maddede tuz oranı % 12.01 olarak bulunmuştur.

Coşkun ve ark. (2008)'nin yaptığı çalışmada Bolu ve çevresinden alınan keş örneklerinden elde edilen sonuçlara göre; kuru madde, yağ ve tuz oranları yapım aşaması boyunca artış göstermiştir. Asitlik oranı, keş şekillendirme aşamasına kadar düşüş göstermiş, kuruma aşamasında tekrar artışa geçmiştir. Keş örneklerinde su aktivitesi başlangıçta 0.96 iken, 20 günlük kuruma sonunda 0.75'e düşmüştür. Üretim aşamasında alınan keş örneklerinde mikroorganizma sayılarında dalgalanmalar gözlenmiştir. Tuzlamada 20 gün bekleyen süzme yoğurt örneklerinde incelenen mikroorganizma sayılarında düşüş gözlenirken, bu sayılar şekil verme aşamasında tekrar artmış ve kurutma sonrasında tekrar düşüşe geçmiştir.

Kurutulmuş yoğurt (kashk) İran'da geleneksel olarak kuru şekilde ve endüstriyel olarak sıvı şekilde üretilmekte ve çeşitli yemeklerin hazırlanmasında kullanılmaktadır. İran piyasasından alınan 20 adet kurut örneğiyle yapılan bir çalışmada (**Soltani ve Güzeler, 2009**) or-

talama olarak pH değeri 4.27 ± 0.24 , titrasyon asitliği (% l.a) 1.40 ± 0.29 , rutubet oranı % 14.21 ± 2.54 , yağ oranı % 9.17 ± 3.10 , yağsız kurumadde oranı % 76.62 ± 3.85 , protein oranı % 51.74 ± 3.57 , tuz oranı % 9.77 ± 1.44 ve kül oranı % 12.25 ± 1.50 olarak bulunmuştur. Ayrıca örneklerin tamamında maya ve küf bulunurken, 3 örnekte (% 15) Koliform ve 2 örnekte (% 10) *Staphylococcus aureus* saptanmıştır. Hiçbir örnekte *Escherichia coli*'ye rastlanmamıştır. Kullanılan farklı hammadde ve değişik üretim yöntemlerinden dolayı, kurutlar arasında fizikokimyasal özellikler yönünden büyük farklılıklar gözlenmiştir.

Yapılan araştırmalar doğrultusunda kurutun ortalama kuru madde oranlarına bakıldığında bu değerlerin % 79-88 arasında değiştiği, yine bu örnekler üzerinde yapılan protein analizleri sonucunda protein oranlarının ortalamasının en düşük % 35, en yüksek % 73 olduğu belirlenmiştir. Yağ oranlarına bakıldığında en düşük değerlerin ortalama % 0.66, en yüksek değerlerin ise % 15.00 olduğu, tuz oranlarına bakıldığında ise bu oranların en düşük % 5, en yüksek % 22 olduğu görülmüştür (Akyüz ve ark. 1993; Kamber, 2008; Patır ve Ateş, 2002).

Kamber (2008) Kars ve çevresinden rastgele örnekleme ile topladığı 50 kurut örneği ile yaptığı çalışmada ürünün mikrobiyolojik ve kimyasal karakteristiklerini incelemiştir. Bu çalışmada ortalama $4.52 \log_{10}$ cfu/g aerobik mesofilik bakteri, $2.78 \log_{10}$ cfu/g aerobik mesofilik spor, $3.60 \log_{10}$ cfu/g laktik asid bakterisi, $3.60 \log_{10}$ cfu/g *Lactococcus*, $3.94 \log_{10}$ cfu/g küf ve maya, $2.13 \log_{10}$ cfu/g *Enterobacteriaceae*, $1.51 \log_{10}$ cfu/g of sülfid indirgeyen *Clostridia* ve $1.81 \log_{10}$ cfu/g koagulaz-positif Staphylokok bulunmuştur. Koliform bakteri ve Enterokok hiçbir örnekte saptanmamıştır. Kimyasal karakteristikler ise pH 4.2, asidite (laktik asit) % 2.9, nem %

12.1, yağ % 45.9, protein % 25.5, tuz % 6.7 ve kül % 10.0 olarak tespit edilmiştir.

Kurutun mikrobiyolojik florasının belirlenmesiyle ilgili yapılan bir çalışmada kurut örneklerinin doğal mikroflorasında *Lactobacillus helveticus* (13 suş), *L. suntoryeus* (1 suş), *L. fermentum* (3 suş), *L. plantarum* (12 suş), ve *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* (23 suş) tespit edilmiştir. Ayrıca 96 adet kok *E. durans* (7 suş), *E. faecalis* (5 suş), *E. faecium* (1 suş), *L. lactis* subsp. *lactis* (15 suş), *L. lactis* subsp. *cremoris* (5 suş), *L. lactis* (8 suş), *L. mesenteroides* subsp. *mesenteroides* (4 suş), ve *S. thermophilus* (51 suş) olarak karakterize edilmiştir (Suni ve ark., 2010).

Aydemir (2007) Erzurum ve Bingöl illerinden toplanan 43 adet kurut numunesini incelediği çalışmada örneklerde ortalama toplam mezofilik aerobik mikroorganizma sayısı, $3,2 \times 10^4 \pm 1,3 \times 10^5$ kob/g; koliform grubu bakteri sayısı, $3,7 \times 10^2 \pm 1,5 \times 10^3$ kob/g; Staphylococcus-Micrococcus sayısı, $2,1 \times 10^3 \pm 1,1 \times 10^4$ kob/g; Lactobacillus sayısı, $2,2 \times 10^4 \pm 5,9 \times 10^4$ kob/g; Lactococcus sayısı, $1,9 \times 10^4 \pm 5,5 \times 10^4$ kob/g; maya ve küf sayısı, $1,6 \times 10^5$ kob/g olarak tespit edildi. İncelenen kurut örneklerinde ortalama rutubet, kül, tuz, asitlik (% laktik asit), yağ, protein oranları ve pH değerlerinin sırasıyla; % $13,38 \pm 3,63$, % $11,89 \pm 4,55$, % $10,15 \pm 2,71$, % $1,84 \pm 0,58$, % $15,48 \pm 8,02$, % $49,67 \pm 12,02$ ve % $4,09 \pm 0,38$ olduğu saptandı. Mineral madde analizleri sonucunda numunelerin ortalama sodyum, magnezyum, alüminyum, klor, potasyum, kalsiyum, demir ve bakır oranları sırasıyla % $18,87 \pm 4,00$, % $0,31 \pm 0,11$, % $0,07 \pm 0,06$, % $56,42 \pm 3,41$, % $8,33 \pm 2,60$, % $7,03 \pm 2,22$, % $0,19 \pm 0,18$, % $0,02 \pm 0,02$ olarak bulundu. Bu çalışmada, diğerlerinde olduğu gibi kurutun besin öğelerince zengin bir gıda maddesi olduğu ancak standart bir yapım şekli olmadığı, üretiminin veya depolamanın yete-

rince hijyenik şartlarda gerçekleştirilmediği ve bu nedenle kurutun üretim teknolojisinin standardizasyonu için çalışmalar yapılması gerektiği vurgulanmıştır.

Kurutun Türk Mutfağında Kullanımı

Türk gelenek-görenek, örf ve adetlerinde yiyecek-içecek unsurunun önemli bir öge olduğu bilinmekte, bu ögenin toplumun sosyal kaynaşmanın bir unsuru olduğu görülmektedir (Avcıkurt ve ark., 2007). Türk mutfağı, Türkiye'nin ulusal mutfağıdır. Osmanlı kültürünün mirasçısı olan Türk mutfağı, hem Balkan ve Ortadoğu mutfaklarını etkilemiş hem de bu mutfaklardan etkilenmiştir.

Bunun yanında Türk mutfağı, yörelere göre de farklılıklar göstermektedir. Karadeniz mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı, Güneydoğu Anadolu mutfağı, Orta Anadolu mutfağı gibi birçok yöreler, kendilerine ait zengin bir yemek hazinesine sahiptirler.

Kurut (Resim 1) değişik bölgelerde farklı isimlerle tanınmaktadır. En çok tanınan ismi kurut olmakla beraber, Bolu'da "keş", Siirt'te "geşk", Bingöl'de "keşk", "çörten", "torak", "terne", Mardin civarında da "çortan" olarak adlandırılmaktadır (Anonim, 2016d). Kurutu Yörükler "keş" Türkmenler "gurt" olarak isimlendirmektedir (Anonim, 2016g).



Resim 1: Kurut (keş, gurt, terne, keşk, çörten, torak)

Ülkemizde genellikle Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinin kırsal kesimlerinde yoğurdun dayanıklılığını arttırmak amacıyla kurut üretimi daha yaygın bir şekilde yapılmaktadır (Resim 2).



Resim 2: Kırsal kesimlerde kurut üretimi

Kurutun en önemli özelliği uygun şartlarda muhafaza edilmesi durumunda bozulmadan birkaç yıl dayanabilmesidir. Kurut Kars ilinde genellikle çorba, mantı ve bazı yöresel yemeklerle birlikte tüketilir. Kış aylarında nohut, bulgur, mercimek ile hazırlanan çorbalara katılarak da tüketilmektedirler (Adam, 1965). Eskiden birçok evde kurut ezme taşı vardı ve kurut bu taşlarda ezilirdi. Bunun ağaçtan yapılmış olanına "tepir" adı verilirdi. Kırgızistan, Tataristan gibi Orta Asya Türk Cumhuriyetlerinde de hala üretildiği ve yemeklerde kullanıldığı bilinmektedir (Anonim 2016e, Anonim 2016f).

Elde edilen kurutun kullanıldığı Doğu Anadolu bölgesine ait yöresel yemekler bulunmaktadır. Bunlar arasında en çok bilinenleri; keledoş, sengeser, hangel ve ayran aşıdır (Belli ve Çomaklı, 2009).

"Keledoş", Türkiye'nin Ağrı, Bitlis, Van veya Muş yöresine ait yöresel bir yemeğidir. Yapılışı bu yörelere göre değişmek-

tedir. Acılı veya acısız olarak yapılan yemeğin ana ürünü buğdaydır. Nohut ve döğme bir tencerede haşlanmaya bırakılmakta ve pişmesine yakın yeşil mercimek konularak, piştikten sonra içine beyaz pancar ve kavurma eti konulmaktadır. 10-15 dakika kaynatılma sırasında malzeme iyice pişmekte ve ezilmiş kurut kaynayan tencereye dökülmekte, muhallebi kıvamına gelinceye kadar da pişirilmektedir. Pişirildikten sonra üzerine tereyağı ilave edilmekte ve bu şekilde servis yapılmaktadır (Anonim, 2016b).

“Sengeser”, Van ve Hakkâri yöresine ait bir yemektir. Mercimek tencerede haşlanmaya bırakılmakta, süzülmekte ve bir kenarda bekletilmektedir. Derin bir kap içinde de kurut yoğurt kıvamından daha sıvı olacak şekle getirilmektedir. Soğanlar kavrulmuş tuz ve salça ilavesiyle kısık ateşte pişirilmektedir. Çorba içerisine önceden haşlanmış mercimek ve kurut eklenerek tekrar kaynatılıp servis edilmektedir (Anonim, 2016c).

Kurut'un; “hangel” diye bilinen Kars, Artvin, Ardahan yöresine ait mantıda, “ayran aşısı” diye bilinen Erzurum yöresine ait yoğurtlu çorbada da sos olarak kullanıldığı bilinmektedir (Anonim, 2016d). Hangel, Terekeme - Karapapak Türklerinin en önemli yemeğidir. Değerli bir misafir geldiğinde ikram için yapılır. Kars yöresinde çok yaygındır. Sivas'ta da terekeme köylerinde “Hingel” adı ile yapılır. Birkaç farklı şekli vardır. En yaygın olanı boş hamur yaprakları ile yapılanıdır. Hamuru mayasızdır. Hamurun açılmamış her bir topağına pazı adı verilir, yaklaşık iki avuç içini dolduracak kadardır. Hamurun en büyük özelliği sert açılmasıdır.

Hamur hazırlanırken her pazı için birer adet yumurta kırılır ve bir miktar tuzlu su ile sert bir kıvamda yoğurulur. Hazırlanan hamur bir

süre dinlendirilir, yufka şeklinde ince olarak açılır ve kareler şeklinde kesilir. Kaynar suda haşlandıktan sonra süzülür ve bir tepsiye koyulur. Üzerine sarımsaklı hangel sosu ve içinde küçük soğan parçacıkları kavrulmuş tereyağı dökülerek servis yapılır. Hangel sosu için yaklaşık bir avuç içi büyüklüğünde kurut eritilerek yoğurt sosu hazırlanır. Kurut hangelle farklı ve kendine has bir lezzet verir (Anonim, 2016ı).

Sonuç

Gıda maddelerinin bozulmadan muhafaza edilmesi amacıyla çok çeşitli yöntemlerden yararlanılmaktadır. Bunlardan en yaygın olarak bilineni güneşte kurutmaktır. Yoğurt da muhafaza süresi kısa olan gıdalardan biri olduğu için raf ömrünü uzatma amacıyla halk tarafından kurutma yoluna gidilmiştir. Besin değeri yüksek olan kurut, üretim şekillerinin çeşitliliği ve mutfagımızdaki çok farklı kullanım imkânları nedeniyle geniş bir kesime hitap etmeye elverişlidir. Yoğurdun kurutulmasıyla elde edilen, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş kurutun standart bir üretim yönteminin belirlenmesi, üretim teknolojisinin modernize edilmesi, endüstriyel boyutta üretim tekniklerinin araştırılıp geliştirilmesi ve kalite standartlarının belirlenmesi ile birlikte fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikler açısından yüksek kaliteli ürün üretimi mümkün olacaktır ve kültürümüzün bir parçası ve mutfak mirasımız olan bu ürünün tüketiminin de artacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Adam, R.C. (1965). Süt. Ege Üniversitesi Yayınları: 102. İzmir.

Adam, R.C. (1971). Süt Tozu. Ege Üniv., Ziraat Fak. Yay. No:84, Ege Üniv. Matbaası, Bornova, İzmir.

Akyüz, N., Çoşkun, H., Bakırcı, İ., Çon, A.H. (1993). Van ve yöresinde imal edilen kurutlar üzerinde bir araştırma. *Gıda*, 18 (4): 253-257

Akyüz, N., Gülümser, S. (1987). Kurutun yapılışı ve bileşimi üzerinde bir araştırma. *Gıda*, 12 (3):185-191.

Anonim (1989). Yoğurt Standardı. TS 1330 Türk Standartları Enstitüsü, Ankara.

Anonim (2016a). Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği. <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/02/20090216-8.htm> (Erişim 18.08.2016).

(Anonim (2016b)). Keledoş yemeği. <http://sehirercis.com/tr-TR/alt-sayfalar/123/keledos> (Erişim 10.08.2016).

Anonim (2016c). Sengeser yemeği. <http://www.gurmerehberi.com/sozluk/sengeser-nedir/> (Erişim 18.08.2016).

Anonim (2016d). Ayran aşısı çorbası. <http://www.sonhaber.com.tr/kose-yazisi/3374/kurut-geleneksel-bir-turk-urunudur.html> (Erişim 20.08.2016).

Anonim (2016e). Meet Kurut, the Kyrgyz Snack Food. <http://www.travelyourself.ca/food/meet-kurut-the-kyrgyz-snack-food/> (Erişim 20.08.2016).

Anonim (2016f). Tatar yemekleri. <http://tatoryemekleri.blogspot.com.tr/2010/12/kurut.html>. (Erişim 20.08.2016).

Anonim (2016g). Gurt, kurut, keş. <http://anadoluturkmenleri.com/gurt-kurut-kes/> (Erişim 20.08.2016).

Anonim. (2016h). Mutfak ve Kilerler <http://www.elazigkulturturizm.gov.tr/TR,58532/mutfak-ve-kilerler.html> (Erişim 20.08.2016).

Anonim. (2016i). Terekeme yemekleri. <http://terekemeler.com/yemekler/> (Erişim 20.08.2016).

Aydemir Atasever, M. (2007). Erzurum ve Bingöl Yöresinden Toplanan Kurut Örneklerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Nitelikleri. Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.

Avcıkurt, C., Sarıoğlan, M., Girgin, G. K. (2007). Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.

Bakır, A. (2000). Ortaçağ İslam Dünyasında İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi. Bizim Büro Basımevi, Ankara.

Belli O., Çomaklı Z. (2009). Geleneksel Erzurum Mutfak Kültürü ve Yemekleri. I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu, Bitlis.s. 172-182.

Cemeroğlu, B. Acar, J. (1986). Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın No. 6, Ankara.

Coşkun, H., Bayrak, A., Çakır, İ., Akoğlu, İ. T., Kıralan, M., İşleyen, F. (2008). Bolu ve çevresinde üretilen ve geleneksel bir süt ürünü olan Keşâ. *Dünya Gıda Dergisi*, 13:42-48.

Çakar, A. G., Apaydın, H., Geçginer, E., Vatanandıran, M., ve Ersan, Ş., (2006). Van ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların Bileşim Özellikleri. Lisans Bitir-

me Tezi. Ç.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü, Adana.

Güven, M., Berkay Karaca, O. (2009). Van Ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların (Kurut) Bileşim Özellikleri. Gıda 34 (6): 367-372

Kalender, M., Güzeler, N. (2013). Anamur yöresi keş çeşitleri ve bazı kimyasal özellikleri. Ç.Ü.Z.F. Dergisi, 28 (2): 1-10.

Kamber, U. (2008). The Manufacture And Some Quality Characteristics Of Kurut, a Dried Dairy Product. Int. J. Dairy Tech., 61 (2):146-150.

Koç, B., Sakin, M., Balkır, P., Kaymak-Ertekin, F. (2008). Yoğurt Tozu-İşleme Teknolojisi, Depolama ve Kullanım Alanları. 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye.

Mortezevi, A. (2000). Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi. Meşhed Üniversitesi Basımevi, Meşhed,

Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş - IV. Türklerde Yemek ve Beslenme Kültürü. Kültür Bakanlığı yayınları-244, Kültür Eserleri- 13, Kültür Bakanlığı, Ankara.

Öksüztepe, G., İncili, G. K., & Uysal, İ. A. (2013). Mineral substances and heavy metal levels in cokelek and kurut sold in Elazığ Province, Turkey. NWSAVeterinary Sciences, 8(3):1-9.

Özbek, M. (2013). Beslenme Kültürü ve İnsan. Alter Yayıncılık, Ankara.

Patır, B., Ateş, G. (2002). Kurut'un mikrobiyolojik ve kimyasal bazı nitelikleri üzerine araştırmalar. Turk J. Vet. Anim Sci., 26:785-792

Sun, Z., Liu, W., Gao, W., Yang, M., Zhang, J., Wu, L., Wang, J., Menghe, B., Sun, T. ve Zhang, H. (2010). Identification and characterization of the dominant lactic acid bacteria from kurut: The naturally fermented yak milk in Qinghai, China. J. Gen. Appl. Microbiol., 56:1-10.

Soltani, M., Güzeler, N. (2009). İran'da üretilen kurutların bazı kalite özellikleri. Ç.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 20 (1):168-176.