KAYSERİ MANTISI HAKKINDA

Serhan SİTTİ - Mehmet HAYTA - Hasan YETİM

Gıda maddelerinin farklı işlem ve yöntemlerle hazırlanması suretiyle elde edilen yemekler insanın özel tecrübe ve gayretleriyle ulaştığı bir sonuç, bir gelişme, bir hayat tarzı ve bir insancoğrafya ilişkisidir. Yemek kişisel ve toplumsal yönleri olan bir kültür unsuru olup yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü de yakından etkilemiştir. Yeme-içme uzmanlarındanJean Anthelme Brillat-Savarin'in "Bana ne yediğini söyle sana nasıl birisi olduğunu söyleyeyim" deyişine uyan ünlü oyuncu Edmund Kean, aşık erkeği oynuyorsa koyun eti, zorbayı oynuyorsa domuz eti yemeyi adet edindiğini belirtmektedir.

Tarihçe:
Mantı Türk mutfağının olduğu kadar diğer Orta Asya Türk topluluklannın da geleneksel bir yiyeceğidir. Özbek sofrasında yemeğin son bölümünde mantı yenilmesi geleneksel bir uygulamadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya göçebe Türkler tarafından getirilmiştir. Bazı yörelerde mantıya "tatar böreği" denilmesi, mantının göçebelikle olan ilişkisini doğrulamaktadır. Memluk devletinde Akberdi b. Abdullah adlı emirin Akberdi Mantu olarak tanındığı ve "mantu"nun çok bilinen bir yemek olduğu belirtilmiştir. Mantı, Uzak Doğu'da "baozi" ve "mandu" adları ile anılan etli!sebzeli hamur yemeklerine de benzemektedir. Tüm Orta Asya dillerinde ve Türkçe'de kullandığımız mantı kelimesi, esasen Çin-Kore kökenli "mantou"dan geldiği bildirilmiştir. Mantının ı5. yüzyıl Osmanlı saray mutfağının başyemeklerinden biri olduğu ve haftanın beş günü Fatih Sultan Mehmed'in sabah sofrası için mantı pişirildiği ayrıca II. Beyazıt döneminde mantının, Topkapı Sarayı yemek listesinde, sonbahar yemekleri mönüsü arasında sayıldığı ve mantıya o dönemde kıyma haricinde nohut gibi bakiiyat da eklendiği ifade edilmiştir. Mantının ülkemizde özellikle Kayseri ili ile özdeşleştiği görülmektedir. Kayseri'nin yanı sıra Kırşehir, Niğde, Sivas, Tokat illerinde de mantı tüketimi yaygındır (6). Mantı yöresel bir ürün olarak evlerde tüketilmesinin yanı sıra endüstriyel anlamda üretimleri e de bütün bölgelerde yaygınlaşmıştır. Yapılışı zahmetli olmasına rağmen lezzeti dolayısı ile sevilerek tüketilmektedir. Mantı yöresel bir kültürün yansımasıdır. Öyle ki Kayseri'de kızlar evlilik çağlarına geldiklerinde bir beceri sınavı ile karşı karşıya kalırlar. Burada bir kaşığa kırk adet mantı sığacak kadar küçük mantı yapabilenler becerikli olarak değerlendirilmektedir.

Tanım:
Kayseri mantısı, dana kıymasına çeşitli baharatlar ve soğan eklenerek elde edilen harcın, küçük kare hamur parçalannın içine konulması ve bu hamur parçalannın karşılıklı olarak kapatılması ve suda haşlanarak pişirilmesi ile hazırlanan geleneksel bir etli hamur yemeğidir. Başlandıktan sonra; mantı tereyağı, salça ve baharatlada hazırlanan sos mantı ile kanştınlmakta ve isteğe bağlı olarak üzerine yoğurt, pul biber, sumak ve nane eklenerek tüketilmektedir. Kayseri mantısının harcı hazırlanırken geleneksel uygulama şekline bağlı kalınacak olursa tamamen dana kıyması kullanılması ve harcın parmaklar marifetiyle hamur parçalanna yerleştirilerek kapatılması gereklidir. Piyasada mantı adı altında satılan soya ürünlerinin kullanıldığı ve makine yapımı ürünlerin geleneksel mantıyla benzerlikleri bulunmamaktadır. Mevcut mantı makineleri, kıymayı hamurun içine basamamaktadırlar.

Mantı Çeşitleri:
Yöresel farklılıklar göstermekle birlikte belli başlı bilinen mantılar; Kayseri mantısı, bohça mantısı, paşa mantısı, tepsi mantısı ve muska mantısıdır. Kayseri mantısı, boyutlan itibariyle diğer mantılardan aynlan, mantı çeşitleri arasında en küçüğü olan mantı çeşididir. Boyutları lxlcm'e kadar küçülebilmektedir. Yaygın olarak 1,5x1,5cm boyutlannda üretimi yapılmaktadır. Diğer mantı çeşitlerinden Bohça mantısı, yapılış şekli dolayısıyla bu ismi almıştır. Kare şeklinde (2,5x2,5cm) kesilen hamurlann dört köşesi bir noktada birleşecek şekilde kapatılarak bohça şekli verilmiş olur. Paşa mantısı, ismini eski Osmanlı sofrasında padişahların özel günlerde yaptırdığı yemekten aldığı sanılmaktadır. Şekli itibariyle içine konulan harç miktarı diğer mantilara göre daha fazla olmaktadır. Tepsi mantısının özelliği iç malzemesi olarak kıyma yerine patates konularak hazırlanması ve pişirildikten sonra tepsilerde sunulmasıdır. Muska mantısı, ismini şeklinin muskaya benzemesinden almaktadır. Boyutları 3x3cm den başlayarak daha büyükleri yapılmaktadır. Kare şeklinde kesilen hamurlann iki ucunun bir noktada birleşmesi ile yapılan bir mantı çeşididir ve patatesli harç kullanımı yaygındır.

İçindekiler:
Un: Mantı üretiminde genellikle Tip 550 baklavalık-böreklik un kullanılmaktadır. Son dönemde endüstriyel mantı üretiminin artması ile birlikte baklavalık-böreklik unun bileşim özelliklerini taşıyan fakat rengi açık san parlak görünümlü makamalık buğdaydan elde edilen unlar mantı üretiminde kullanılmaktadır.
Su: Şehir şebeke suyu oda sıcaklığında ve un esasına göre yaklaşık % 50-55 oranında kullanılmaktadır.
Tuz: Un esasına göre % 2 oranında tuz kullanımı yaygındır.
Dolgu Materyali (Harç, İç): İç malzeme olarak mercimek, peynir ve tavuk kullanılabilse de geleneksel Kayseri mantısında iç olarak taze mantı ağırlma göre %25-30 kıyma ve yaklaşık %1 O oranında baharattan oluşan harç

kullanılmaktadır.
Et: Genellikle %20-25 oranında yağ içeren dana eti, kıyma makinesinden 4.5 mm çapındaki ayna kullanılarak tek çekim yapılarak hazırlanır. Mantı için mikrobiyal yük açısından kabul edilebilir kıyma kullanılmalıdır. Son yıllarda soya ürünleri, tavuk kıyması, sebzeli (ıspanaklı, brokoli, karnabahar) harçlann kullanıldığı mantılar piyasada satılmaktadır. Bu harçlar geleneksel Kayseri mantısı hazırlamaya uygun değildir.
Baharatlar ve soğan: Mikrobiyal açıdan uygun baharatlar kullanılmalıdır. Baharatlar kıyma miktanna göre yaklaşık %1 oranında kullanılır. Harç içerisinde kıyma miktarının % 25-35'i oranında soğan, mutfak robotundan geçirildikten sonra suyu alınarak kullanılır. Harç hazırlamada ayrıca su kullanılmaz.

Üretim Basmakları:
Yoğurma: Mantı hamuru belirli reçete dahilinde una %50-55 oranında su, ve %2 oranında tuz ilave edilerek hamur yoğurma makinesinde yaklaşık ı5-20 dakika yoğrularak hazırlanır. Yoğrulan hamur dinlendirmeye alınır.
Dinlendirme: Yoğrulan hamurlar yaklaşık %40 nem ve 20°C sıcaklıkta ı O dakika dinlendirme işlemine tabi tutulur.
Hamur açma ve kesim: Dinlendirilmiş hamurdan 500 g alınarak hamur açma makinesindekalınlığı 1-1,5 mm oluncaya kadar inceltilir. İnceitme işlemi ile, hamur açma makinesinde giderek aralığı daralan 4 farklı silindir arasından geçirilerek çapı yaklaşık 55 cm kalınlığı 1-1,5 mm olan yutka mantı hamuru elde edilir. inceltilmiş hamurlar ı,5xı,5 cm aralıkiara sahip mantı kesme bıçaklan ile kareler halinde elle kesilir.
Harç (iç) hazırlama ve ilavesi: Harcın hazırlanmasında öncelikle tek çekilmiş kıyma ve soğan karıştınlarak elle yoğrulur daha sonra kullanılacak baharatlar eklenerek karışım tekrar elle yoğrulur. Harç parmak uçlarına küçük parçacıklar halinde alınarak kare şeklinde 1,5x1,5 boyutlarında kesilen hamur parçaları içine yerleştirilerek karşılıklı hamur kenarları birbiri ile çapraz şekilde yapıştınlarak kapatılır. Mantı çeşidine göre hamurun kapatma şekli farklılık arz etmektedir. En yaygın bilinen kayseri mantısında hamur çapraz olarak birbirine yapıştırılır. Tipik geleneksel bir taze Kayseri mantısının ıoo gramında yaklaşık ı25 ile 135 adet mantı bulunmaktadır.
Dondurma: Fırınlanmadan ambalajlanan mantılar, -40°C'de şoklandıktan sonra -ı8°C'de dondurularak muhafaza edilir.
Dinlendirme ve Fırınlama: Hazırlanan mantılar ı O dakika ı 8°C sıcaklıkta dinlendirme işleminden sonra ı90°C'de 4 dakika süre ile fırında kurutma işlemine tabi tutulur. Kurutma işlemi sırasında mantının nem içeriği yaklaşık% 35'e indirilir.
Soğutma: Fırınlama işleminden sonra mantılar 25°C sıcaklıkta yaklaşık 30 dakika soğumaya bırakılarak nem içeriğinde % 2-3 'lük ilave bir azalma sağlanır.
Depolama: Mantı kalitesinin zarar görmemesi açısından uygulanacak en uygun yöntem, mantının hazırlandığı zaman tüketilmesidir. Ancak endüstriyel anlamda mantı üretiminde kalite niteliklerini koruma amaçlı çeşitli ambalajlama yöntemleri geliştirilmiştir. Bunlardan en yaygını klasik vakum ambalajlamadır. Bu yöntemde ambalajın içerisindeki hava alınarak, aerobik mikroorganizma gelişiminin önlenmesi amaçlanmaktadır. Bu çalışma paralelinde planlanan bir araştırma kapsamında vakum ambalajlanan mantılar oda sıcaklığında (20-25"C) 2 gün, buzdolabı şartlannda (0-4°C) 2 ay ve derin dondurucuda (-ı8°C) ise 6 ay süre ile depolanarak fizikokimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri belirlenecektir.
Modifiye atmosfer ambalajlama: Bir diğer uygulama modifiye atmosferde ambalajlamadır. Yapılması planlanan bir proje kapsamında modifiye atmosferde ambalajlama ile mantının yapıldığı andaki kalitesinin korunması ve raf ömrünün uzatılınası hedeflenmektedir. Ayrıca bu yeni uygulama ile mantıların birbirine yapışma sorununun önüne geçilmiş olunacaktır. Modifiye atmosferde ambalajlamada azot ve karbondioksit gazları tek olarak farklı oranlarda hava ile yer değiştirerek ayrıca azot ve karbondioksit gazlarını farklı oranlarda kanşım şeklinde uygulayarak ambalajlama gerçekleştirilecektir.

Mantı Kalitesi:
Tüketim öncesi haşlanarak pişirilen mantilann başta renk olmak üzere görünüş ve tekstürel özellikleri önemli kalite parametreleri arasındadır. Pişmiş (haşlama) mantıkendine has parlak sanmtırak rengini muhafaza etme li ve ı 00 gram mantının ağırlığı yaklaşık ı 60 gram olmalıdır. Suya geçen madde miktan ise % ı'den az olmalı ve mantı sıkı yapısını korumalı ve özellikle birbirine yapıştınlarak kapatılan kısım açılmamalı ve harcı dağılmamalıdır. Aynca mantılar birbirine yapışarak kümeleşmemelidir. Pişme sonunda istenmeyen bir tat ve koku oluşmamalı hamur et ve baharatıann tipik lezzeti ağızda hissedilmelidir.

Hazırlama:
Kaynamakta olan 2 L (mantı miktanna göre ağırlıkça %ı oranında tuz ilave edilir) suya 500 g mantı ilave edilerek yaklaşık ı2-ı5 dakika süre ile haşlamak suretiyle pişirme işlemi gerçekleştirilir. Haşlanmış mantilann üzerine 250 mL soğuk su ilave edilir. Bu işlem makamada olduğu gibi hamurun kendini toplamasına ve tekstürel olarak arzu edilen "al dante" yani dirilik özelliği kazanmasına yardımcı olmaktadır. Mantilann piştiği kaptaki fazla su süzülerek yaklaşık olarak 350 mL kadar bir su bırakılır. Ayn bir kapta ı 50 g tereyağı, 250 salça ve 25 g kırmızı toz biberin ısıtilması ile hazırlan sos, sulu mantı ile karıştırılır.

Servis:
Mantının tüketim şekli bölgeden bölgeye farklılıklar gösterebilmektedir. Kayseri mantısı geleneksel olarak bir kaşığa kırk adet sığacak kadar küçük boyutlarda yapılarak sos ve sanmsaklı yoğurt eşliğinde tüketilmektedir. Bir porsiyon (60 g sulu sos ve ı60 g pişmiş mantı) mantı, 45-50°C sıcaklıkta servis tabaklanna alınarak üzerine önce sanmsaklı yoğurt eklenir. Yaklaşık %20 oranında dövülmüş sanmsak eklenen tava yoğurdu, bir porsiyon mantı üzerine 50 g kadar ilave edilmektedir. Daha sonra mantının üzerine 10 g kadar toz sumak ilavesi de geleneksel bir uygulamadır. Aynca isteğe bağlı olarak kırmızı pul biber ve/veya nane de ilave edilebilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:126841 • adı:Kayseri Mantısı Hakkında • gönderen:Aynur ve Sait • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:31