



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAYSERİ MANTISI

Kayseri Ticaret Odası

Mantı, genel olarak un, su, yumurta, tuz gibi majör ingrediyenlerin belirli oranlarda karıştırılıp yoğrulmasıyla elde edilen hamurun biraz dinlendirilip belirli büyüklükte parçalara bölünerek, her bir parçaya belirli miktarda kıyma konduktan sonra hamurun dürülmesi esasına dayalı bir yöntemle üretilen unlu bir mamuldür. Genel olarak Kayseri ili ile bütünlenmiş olan mantının tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Mantı adı anıldığında alda ilk gelen ilin Kayseri olması, mantının orijininin Kayseri ili olduğunun bir göstergesidir ve tüm Anadolu'ya Kayseri ilinden yayılmıştır. Bu bağlamda Kayseri mantısının ününü duymayan kalmamıştır. Kayseri ilinin ticarete önde gelen illerden biri olması, tüccarlarımızın gittikleri yurtiçi veya yurtdışı bölgelerde Kayseri mantısından övünerek bahsetmeleri ve hatta ürünü bizzat götürerek ikram etmeleri, mantının ününün sağlam zeminlere oturtulmasında çok büyük rol oynamıştır. Eskiden Kayseri'de ailelerin kız beğenmede, aday kızın mantı yapabilme becerisine çok dikkat etmesi gibi gelenekler de mantının ne kadar önemli olduğuna ışık tutan bir başka unsurdur. Günümüzde devletin en üst kademesinden, en küçük sofralara kadar ana menü haline gelmiş olan Kayseri mantısının haklı ünü bir takım şartlara bağlıdır. Bu şartlar uygun şekilde üretilmedikçe ürün sadece mantı olarak kalmakta, asla Kayseri mantısı olamamaktadır.

Üretimde kullanılan temel hammaddeler:

Un: Mantının ana unsuru undur. Un, elde edildiği buğdayın kalitesine göre farklı özelliklerde olsa da mantı yapımında kullanılan unun öz (glüten) değerinin oldukça yüksek olması gerekmektedir. Kayseri mantısı yapımında kullanılan unda protein ağırlıkça %3 -13.50, yaş glüten miktarı minimum %32 olmalıdır. Bu amaçla yeni öğütülmüş unlardan ziyade öğütüldükten sonra belli süre dinlendirilerek öz kalitesi iyileştirilmiş buğday unları tercih edilmektedir. Bunun yanında unun rengi beyaz, su kaldırma ve amilaz aktivitesi yeterli olmalıdır. Unda bulunan protein miktarının yanı sıra protein kalitesinin optimum seviyede olması, mantı hamurunun ince bir şekilde açılabilmesi için gerekli hususların başında gelmektedir. Unların kül içeriğinin de kalite parametreleri açısından düşük olması istenir. Unun nem miktarı, son ürünün su kaldırma kapasitesi dahilinde eklenmesi gereken suyu belirleyebilmek açısından çok önemlidir. Undaki nem miktarı en fazla %4-5 olmalıdır.

Tuz: Mantıya arzu edilen tat ve aromayı vermesi amacıyla ilave edilen önemli bir hammaddedir. İlave edilen tuzun aynı zamanda mantı hamurunun fiziksel özellikleri üzerine de bazı önemli etkileri bulunmaktadır. Tuz, hamur özünü kuvvetlendirici etkiye sahiptir. Tuzun özü kuvvetlendirici etkisi, unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe etmesiyle açıklanmaktadır. Ayrıca tuz kullanımı, yumuşak ve yapışkan hamur problemini de önlemektedir. Tuz ilave edilmiş mantı hamurunun kolayca açılıp inceltilebilmesi, tuz ilaveli hamurun yapışkanlığının azalması ile ilgilidir. Ayrıca tuz, hamur içi su aktivitesini de düşürmekte ve son üründe mikrobiyolojik bozulma-ların önlenmesinde rol oynamaktadır. Kullanılacak tuzun tüketilebilir nitelikte, saf ve mikrobiyal yönden de güvenli olması gerekmektedir.

Yumurta: Mantı hamuruna kırılarak ilave edilen yumurta, hamur bileşiminde önemli rolleri olan bir katkı maddesidir. Genel olarak son ürüne tat ve aroma vermesinin yanında, mantı hamurunun tekstürel oluşumunda önemli derecede rol oynar. Ayrıca son ürünün renginin verilmesi açısından da önemlidir. Hamura arzu edilen kıvamın verilmesinin yanında, çok fazla sert olması istenmeyen hamurun uygun yumuşaklıkta olmasını sağlaması sebebiyle de çok önemlidir. Kullanılacak yumurtaların pastörize yumurta olmasının tercih edilmesi, ürün güvenliği açısından çok önemlidir. Kabuklu yumurta kullanılması durumunda ise, ürün güvenliği açısından yumurta kabuğundan olabilecek kontami-nasyon riskine karşı dikkatli olunmalıdır.

Su: Su, hamur bünyesinde diğer bileşenlerin karışmasını sağlayan, hamura arzu edilen viskoelastik yapıyı kazandıran ve son ürün kalitesi üzerinde etkili olan temel bir bileşendir. Su olmaksızın hamur oluşumu mümkün değildir. Birçok organik ve inorganik için çözücü olan su, hamurda tuz ve çözünen proteinler gibi hidrofilik bileşenleri çözmekte ve suda çözünmeyen proteinleri de hidrate etmektedir. Mantı üretiminde kullanılacak su, genel olarak mikrobiyolojik yönden insan sağlığı için kesinlikle güvenli olmalı, kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır.

Üretim Alanı: Kayseri ili ve ile bağlı Uzunyayla, Pınarbaşı ve Bünyan ilçeleri

Hammadde Karışımı: 1 kg una 6 adet yumurta kırılıp bir çorba kaşığı kadar ve sert bir hamur elde edilmek üzere bir kısım su ilave edilir. İlave edilecek su miktarını yoğurma işlemi belirlemekte ve orta sertlikte bir hamur eldesi için belirli miktarda su eklenmektedir. Yoğurma: Mantı yapımında ilk önemli işlem, hamur oluşturmak üzere çeşitli ingrediyenlerin homojen bir şekilde karıştırıl-masından sonra optimum derecede bir hamur elde etmek amacıyla belirli süre yoğrulmasıdır. İstenilen nitelikte hamur eldesi, hamura arzu edilen viskoelastik özellikleri vermek suretiyle glutenin fiziksel gelişmesini sağlamakla olur. Hamurun doğru olarak yoğrulması son ürün kalitesi açısından çok önemlidir. Olası yoğurma hatalarını, mantı yapımının ileri aşamalarında düzeltmek zor ve hatta bazen imkânsızdır. Fazla yoğrulmuş hamurdan yapılan mantının, gluten özelliklerine bağlı yapısı bozulduğu için elastikiyeti az ve dayanımı düşüktür. Az yoğurma sonucunda hamura uygun açılma özelliği

verilemez ve böylece hamur mantı üretimi için gerekli inceliğe indirgenemez.

Dinlendirme: Uygun şartlarda yoğrulan hamur, 15-20 dk süreyle, herhangi bir kontaminasyona mahal vermemek için üzeri örtülerek dinlenmeye alınır. Bu aşamada hamur kendini toplar ve inceltme için uygun hale alır.

İnceltme: Dinlendirilmiş hamur, belirli kalınlıktaki oklavalar yardımıyla tahta zeminler üzerinde, yaklaşık 1-1.2 mm kalınlıkta olacak şekilde inceltilir. Bu esnada hamurda yapışma problemlerini ortadan kaldırmak amacıyla belirli aralıklara unlama işlemi yapılır.

Kesme: Belirli kalınlıkta inceltilmiş olan mantı hamuru, hamurun yırtılmamasına özen göstererek, açılan hamurlar belirli sayılarda üst üste konduktan sonra yaklaşık 10-12 mm boyutlarında ve kare şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince kesilen hamurların kurumamasına özen gösterilmelidir.

İç hazırlama: Manti içine doldurulmak üzere belli miktarda iç hazırlanır. Bu amaçla, siniri alınmış 500 g dana kıyması için 2 adet orta boy kuru soğanın rendelenmesi ve karışımına göre tuz ve çeşitli baharatların ilavesiyle iç hazırlanır. Baharat olarak tercihe göre kırmızı biber ve karabiber kullanılırken; Kayseri mantısı yapımında iç hazırlanmasında reyhanın bulunması son derece önemlidir. Homojen bir iç hazırlanması son ürün kalitesine etki ettiği için iç karışımının çok iyi bir şekilde homojenize edilmesi gerekmektedir. Doldurma: Mantının doldurulması tamamen el ile yapılan bir işlemdir. Bu amaçla önceden kesilerek hazırlanmış olan hamur parçalarından tane tane alınarak içine alabildiğince (küçük nohut tanesi iriliğinde) hazırlanan içten konur ve her iki elin baş ve işaret parmakları arasında uçları birleştirilerek hafifçe yapıştırmak suretiyle tutturulur. Bu esnada uçların tam olarak üst üste gelmemesi, biraz yanlarda kalması sağlanmalıdır. Bu şekilde mantının biraz daha uzunca doldurulması sağlanmış olur. Manti doldurulurken hamur ve et parmaklar arasında ezilmemelidir.

Depolama: Doldurma işleminden sonra mantı, eğer hemen pişirilmeyecekse bir birine yapışmayı önlemek amacıyla geniş tepsilere, mümkün olduğu kadar üst üste gelmeyi önleyecek şekilde yayılır ve üzeri bir örtü ile örtülerek tozlanmaya ve olası kontaminasyona meydan verilmeden muhafaza edilir.

Kurutma: Depolama işleminden sonra isteğe bağlı olarak içi dolu mantı hamuru belli süre ve sıcaklıkta kurutulabilir. Bu şekilde fazla su uzaklaştırılarak mantı muhafazasında kolaylık sağlanmış olur.

Ambalajlama: Kurutulan mantılar vakum veya normal ambalaj ile ambalajlanarak uygun koşullarda depolanır.

Mantının Yemek Olarak Hazırlanması: Mantının miktarına uygun bir tencere içerisine 500 gr hazırlanmış mantı için 2 litre kadar su konularak kaynatılır. Kaynayan suya uygun miktarlarda tuz eklendikten sonra, mantı ilavesi yapılır. Mantının kaynaması esnasında meydana gelen köpüklenme ve taşmayı önlemek için kısık ateşte pişirme işlemi yapılmalıdır. Yaklaşık 15 dakikalık pişirme işleminden sonra, mantı morluğunu kaybeder ve ağarır bu esnada hamur ve un kokusu üründen uzaklaşır. Ancak normalden fazla kaynatıldığında, hamur özünü kaybeder ve yumuşayarak dağılmaya başlar. Pişen mantı ateşten alındıktan sonra üzerine iki bardak soğuk su dökülür ve karıştırılır. Suyun fazlası süzülerek mantı bir kâseye alınır.

Mantı miktarına göre sos hazırlamak üzere, bir tavaya tercihen 1 yemek kaşığı tereyağı koyularak, hafifçe duman çıkana kadar ısıtılır. Daha sonra 1 yemek kaşığı da salça ve kırmızıbiber ilave edilerek karıştırılır. Ayrıca buna süzülen mantının suyundan da ilave edilebilir. Bu şekilde hazırlanan sos, kâseye alınan ve tamamını kaplayacak şekilde yoğurt ilavesi yapılmış olan mantıya, üzerinde gezdirmek suretiyle eklenir. Üzerine sumak ekilmesi de söz konusudur.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Manti kalitesi, bileşimine giren unsurlar yanında işleme özellikleriyle de yafandan alakalıdır. Kayseri mantısını yöreye özgü falan temel unsurların başında bileşimine giren unun yapısı gelmektedir. Genel olarak Kayseri civarında Pınarbaşı, Uzunyayla ve Bünyan bölgesinden elde edilen unlar, yapısal özellikleri nedeniyle mantı tadını yakından etkilemektedir. Türklerin Anadolu'ya geldiği günden bu güne kadar varlığını sürdürmüş, tadı lezzeti ve ünü ile sınırları aşmış olan mantı, Kayseri bölgesinde, yöreye has iklim ve toprak özelliklerinde yetişen buğday unlarının kendi öz, tat ve aromasını taşır. Yörenin yakınlarında Uzunyayla bölgesinde yetişen sarıbursa denilen buğday, verdiği unun kalitesi ile mantı yapımına en uygun türlerin başında gelmektedir. Genel olarak Çerkez asıllı vatandaşlar tarafından hasat edilen bu buğday türü, Çerkez Unu olarak da bilinmektedir. Özü çok iyi olan bu un çeşidi, hamur çok küçük kesilmiş olsa bile parmaklar arasında kolayca şekil almaktadır. Çok eski zamanlarda da Uzunyayla'da su değirmenlerinde öğütülen bu buğday unları, siyah keçi kılından yapılmış çuvallara konularak at arabalarıyla ya da merkep sırtında Kayseri iline ulaştırılmış ve burada satışa sunulmuştur. Evlerde ince eleklerden geçirilen bu unlar ev hanımları tarafından özellikle kalitesinden dolayı mantı yapımında çokça kullanılmıştır.

Günümüze kadar, iyi ve kaliteli unların üretildiği bölgelerde mantı ve börek yapımı için en iyi unların kullanılması geleneği sürmektedir. Ayrıca Kayseri mantısının ikinci önemli özelliği bir kaşığa fark tane gelecek şekilde belirli küçüklükte olması ve tanelerin her birinin özellikleri itibarıyla homojenlik göstermesidir.

Kayseri sofralarının baş tacı olarak görülen mantı, sahip olduğu ününü, birçok basın yayın organı vasıtasıyla da doğal olarak duyurmuştur. Bu vesileyle aşağıda Kayseri mantısının gündem olduğu bazı haber başlıkları bulunmaktadır.

❓ Avrupa 2002'de mantı yiyecek Kayserili iş adamları, Avrupallara mantıyı sevdirdi. 2001 yılı içinde Avrupa Birliği ülkelerine 100-200 kilo mantı satan Kayserililer 2002 yılı için tam 3 bin ton mantı satışı noktasında anlaşma imzaladı... Zaman, 24.12.2001❓

❓ Kayseri'de yemek yeme konusunda çekişme yaşanır mı ?

Çok olur. Özellikle de kızlarını anlatırken... Eğer o ortada birinin oğlunu da gözüne kestirdiyse, ❓benim kızım öyle bir mantı yapar ki, kimsenin fane benzemez❓ diye lafa başlar. Yani Kayseri'de mantı kız övme vesilesidir... Milliyet, 05.09.2006❓

❓ Kayseri mutfağının özel yemeklerinden olan mantı, vakumlanarak, ABD, Avrupa ve Ortadoğu'ya gönderiliyor. ABD, Avrupa ve Arap ülkelerinde yaşayan Türk'ler Kayseri mantısı ile yöresel yemeklere olan özlemlerini gideriyor. Hürriyet, 07.03.2005❓

Ürünün Mahreç İşaret Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler:

Üretim metodunda anlatıldığı üzere kaliteli malzemeler kullanılarak ve ürünün tanımına ile metoduna bağlı

kalmak şartıyla Kayseri dışında da yapılabilir.

Denetleme:

Denetleme görevi, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası ve Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası tarafından yürütülecektir.

