



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA'DA KÜNEFE VE KADAYIF

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Peynirciye gidip soruyorum peynirin mayalanması ne zaman tamamlanacak? Peynirci de peynirin mayalanmasının bir süre sonra tamamlanacağını söyleyip bu bilgiyi babama aktarıyorum. Ancak o zamanlar peynirin mayalanmasının bitiminin ne olduğunu, önemi nedir?, bilmiyorum. Nedenini çok sonraları öğreniyorum. Peynir künefedeki kullanılacak ve kullanılacak peynirin sünmesi (uzayan) gerekir. Uzamayan peynirden künefe mi olurmuş? Sünmeyen peynirli künefe, künefe olmaz. Ve büyük eleştiri alırdı. Son yıllarda künefenin hangi yöreye ait olduğu hatta hangi şehrin tatlısı olduğu tartışması o kadar alevlendi ki, TV ekranlarına taşınmasına sebep oldu. Aynı tip yemek ve tatlılar bir çok yörede yapılabilmekte, bazen aynı adla anılırken, aynı tatlı ve yemek küçük nüanslarla farklılaşabilmektedir. Ancak künefe, Antakya mutfağının sıcak yenen bir tatlı türüdür. Çünkü künefe yapımını bir şölene dönüştüren, bu yapımın birden çok pişirme tekniğine sahip olduğu gibi, bir çok evreden geçtikten sonra bu tatlı ortaya çıkması ve tüm bu evreler içinde hazırlanan tatlıları da Antakya mutfağında görmek mümkündür.

Pişirme tekniğinin yanında künefe, peynir, yağ oranlarında da birden fazla reçetenin görüldüğüne şahit olursunuz. Künefe pişirme tekniği babadan oğula geçmek suretiyle yapılan bir tatlı, genellikle evin erkeği tarafından pişirilmektedir. Tel kadayıfın hazırlanması, yağın eritilmesi, tepsinin hazırlanması evin hanımı veya genç kızı tarafından yapılır. Antakya mutfağının künefeyle özdeşleşen bir görünüşü mevcut. Künefe birden bire ortaya çıkan bir tatlı türü değildir. Bu açıdan olaya yaklaşıp künefenin ortaya çıkışında nasıl bir yol izlediğini görelim.

Künefe tatlının adı. Ancak künefenin yapımında kullanılan hamur malzemesinin adı, tel kadayıf.

Kadayıf ise; Mısır'da yaşayan Koptik lisanında künefeye yufka ekmek anlamına gelir. Ancak "kenephiden" denilen bu ekmeğin yapısı hakkında herhangi bir bilgi mevcut değil.

Ortaçağ'da Arapça yazılan yemek kitaplarında geçen "kunafa" sözcüğü krep anlamında kullanılmıştır.

Aslında Arapça'da krep, "kata" denir. Yunanca'da ki "kataifi" de bu kelimeden türemiştir. Ancak bu krep bugün bildiğimiz gibi tavada kızartılmıyor. Kata, sert yoğrulmuş bir hamurun yavaş yavaş sulandırılması neticesinde "ayna" denilen cilalanmış metal bir saca dökülmesiyle elde edilir. Yüzyılların derinliklerinden ve bereketli hilal içerisinde yaşayan halkın yüksek kültürü mutfağına yansıtabilmiş, çeşitli ve lezzetli yiyecekleri yaratabilmiştir. Bu bereketli hilal içinde kalan kısımda buğdayın yetişmesi, buğdaydan elde edilen undan da rafine yiyeceklerin yaratılması sağlanmıştır. Kadayıf hem künefenin, hem de bugünkü anlamıyla ilkel krep malzemesidir.

Künefenin ana malzemelerinden olan tel kadayıfın hazırlanışı ve kullanılan malzeme türü ile taş kadayıfın malzeme ve yapımı farklıdır. Bunların yapılışı ve malzeme oranlarını yazımızın ilerleyen kısımlarında vereceğim. Ancak söz kadayıftan açılmışken; Antakya mutfağında birden çok taş kadayıf türü mevcut. Bunlar geleneksel 0-12 cm. çapında dairesel taş kadayıftır. Günümüzde halen yapılmaktadır. "Kadayıf yapılmaz, kadayıf dökülür" şeklinde ifade kullanılır. Bunun yanında kaymaklı kadayıf için hazırlanan çapı 4 cm. olan pul kadayıfların yanında eni 3 cm., boyu 12-15 cm. olan kadayıflarda dökülürdü. Bu iki çeşit kadayıf artık yapılmıyor. Küçük yuvarlak kadayıf kaymaklı, uzun kadayıf cevizli kadayıf yapmak içindi.

Kadayıfın malzemesi 500 gr. kırma un, 15 gr. maya ve 700 gr. su ile yapılan bir hamur malzemesidir.

Kaymaklı kadayıf, iki küçük kadayıf arasına koymak sürülerek tepsiye yerleştirilir. Sonra sıcak sıcak şerbet dökülerek servis edilir. Bekletilmeden yenen bir kadayıf türüdür. Uzun kadayıf ise ceviz iyice dövülür (Cevizin yağı çıkmayacak kadar). Sonra tereyağı ve tarçınla karıştırılarak kadayıfa sürülür ve rulo haline getirilerek tepsiye dizilir. Üzerine şerbet dökülerek servis edilir.

Antakya mutfağında bu türler kalmamıştır. Ancak mevcut kadayıf1a, Antakya mutfağı içine koyduğu malzeme zenginliği ile taş kadayıfı yeniden yaratmıştır. Taş kadayıfın içine şu iç malzemeleri kullanmıştır. Tahin helvası, ceviz, kaymak, peynir ve antepfıstığı konularak kadayıfı yapılmaktadır. Hatta kadayıfı tereyağı ile kızartarak yeni bir tad ortaya çıkarmıştır.

Antakya mutfağı, taş kadayıfını önce sadece sıcak şekere yatırıp tüketmiş, daha sonra içine tahin helvası koyup tatlı ihtiyacını karşılamış. Aynı zamanda bu kadayıf çoğunlukla çarşı da tüketilen bir tür idi. Kadayıfın içine ceviz koymuş, şekerle buluşturmuş, bir adım daha giderek cevizli taş kadayıfını tereyağında kızartıp yeni tatlar elde etmiş.

Pul kadayıf (kaymakla)

Uzun kadayıf (cevizle)

Taş kadayıf

- a) Sade
- b) Tahin helvalı
- c) Cevizli
- d) Cevizli kızartılmış
- e) Ağzılı

f) Antep fıstıklı

Bir taş kadayıfından dokuz çeşit tatlı yaratan bir mutfak. Bu mutfakta, taş kadayıf hamurunun inceltilmesi sonucunda ortaya çıkan tel kadayıfından yapılan tatlılara bir bakalım: Tel kadayıfını tepsiye basmadan olduğu gibi kullanmış Antakya mutfağı ve bu mutfak tel kadayıfından cennet çamurunu, sakal kaldıranı, müşelşileyi, tepsiye basmaya başlayınca da cevizli tel kadayıfını kaymaklı tel kadayıfını yapmış. antepfıstığını kullanmaya gelince farklı bir ad ve farklı bir karışımla tel kadayıf hamurunu hazırlayıp Belluriye'yi ortaya çıkarmış. Belluriye; cam gibi, camı, parlak anlamına gelen bir ifadeyi kullanmış.

Tel kadayıfını peynirle buluşturduğunda artık peynirli tel kadayıf olarak anılmaz. Tatlının adı künefedir. Antakya mutfağı, sevdiği bu malzemeleri burada bırakmaz, bir adım daha atar ve künefeyi kaymakla buluşturur ve ona özel bir ad verir: "Cüsmüllatif". Cüsmüllatif, yapılan tatlıların en güzeli, en üstünü anlamına gelir. Antakya mutfağı en alt, en basit malzemeden başlayıp en üst ve en karmaşık malzemeleri buluşturup farklı tatlar yaratan önemli bir mutfak. Tel kadayıfından yapılan tatlıları bir çizelge olarak sunalım:

- a) Cennet çamuru
- b) Sakal kaldıran
- c) Müşelşili
- d) Cevizli tel kadayıf
- e) Kaymaklı tel kadayıf
- f) Belluriye (fıstıklı tel kadayıf)
- g) Künefe
- h) Cüsmüllatif

Bütün bu açıklamadan sonra künefeye dönüp yazımıza devam edelim. Künefenin 4 malzemesinden biri olan peynire göz atalım. Peynir künefenin can damarıdır. Çünkü mayalanması önemlidir. Mayalanma noktasında alınıp kullanılması gerekir. Mayası geçmiş peynirle künefe olmaz. Çünkü mayası geçmiş peynir ekşimeye başlar. Oysa künefedeki peynirin tadı tatlı olmalı. Şimdi de künefe malzemelerinin yapılış reçetelerine bakalım. Tel kadayıf; hazırlanan sulu hamurun delikli bir kepçeden iyice kızdırılmış olan bakır tepsi üzerinde elle çevrilmek suretiyle dökümü yapılırken, teknoloji ile beraber bu sistem dönerli tepsi üzerine delikli kepçeden dökülen hamur şekline dönüşmüş ve hamur kızmış tepsinin üzerine aktarılır. İyice alttan ısınmış olan tepsiye düşen hamur tepsiye düşer düşmez pişmeye başlar. Hafif kızarmaya başlayınca da tepsinin üstünden toplanıp buğday sapından yapılmış büyükçe hasır tabaklara alınarak soğutulmaya bırakılır.

İyi bir tel kadayıfının hamuru yarı yarıya sert ve yumuşak en iyi kalite rafine un ile aynı oranda sulu bir karışımdan oluşur. Sulu karışımın beşte biri süt, kalanı da sudur.

Un, sulu karışımla iki el vasıtasıyla alttan yukarıya doğru havalandırılarak karıştırılır. Sulu karışımla iyice karıştıktan sonra kevgirle 20 dk. boyunca yayı k salları gibi hareketlendirilerek hamur hazır hale getirilir. Böyle hazırlanmış bulunan hamur kaptan incecik akar.

Peynir en iyi peynir, kurutulmuş işkembe parçası kullanmak suretiyle elde edilen sütün mayalandırılmasıyla elde edilen peynirdir. Ancak günümüzde peynir mayası ile yapılan peynirlerin, olgunlaşmasının hemen ardından kullanılması gerekir. Peynir mayalanmasını tamamladıktan sonra bekletilir. Kullanılmaz ise ekşimeye yol açacağından künefe peyniri hem sünmez, hem de peynirin özel tatlı tadı ağıza gelmez. Mayalanması tamamlanan peynir hemen buzdolabına alınır. 5 oC'ta bir müddet daha saklanabilir. Ancak 24 saat bekletilerek künefe peynirleri için sulu bir kabın içerisinde buz dolabında saklandığında ekşime olayına mani olabiliyoruz. Ekşimeye başlayan peynirde tatlılık kaybolur. Ve künefedeki sadece şekerin tatlılığı hissedilir. Oysa ki künefedeki iki ayrı tatlı tadın olması gerekmektedir. Bu peynirin tatlı tadı ile şekerin tatlı tadı.

Şimdi de künefe yapılırken yağ, şeker, tel kadayıf, peynir oranlarına bakalım. Genelde künefe oranı 1 kg. tel kadayıf, 600 gr. peynir, 300 gr. tereyağı, 1 kg. şekerden oluşan reçete genel uygulama içinde olmasına rağmen, 1 kg. tel kadayıf, 750 gr. veya 1 kg. peynirle hazırlanan künefe reçetelerini de tatmışımdır. 1 kg. peynir konulan künefe, bire bir tarifiyle anılmaktadır. Ancak geçen sonbaharda bütün reçeteleri alt üst eden ve önümde yapılan künefe reçetesini sizlere sunmak isterim. 1 kg. tel kadayıf, 1,5 kg. tatlı peynir, 500 gr. tereyağından oluşan bu künefenin üstelik havada çevrilmesi sonucunda dağılmadan pişmeye devam ettiğini, servisinde de tel kadayıftan çok peynirin ağza geleceğini düşünürken hiç de böyle bir rahatsızlık vermediğini tattım. İşte bu kadar çok reçetesi olan bir tatlının, ancak çok sevilmiş olan ve yöre halkıyla öylesine bütünleşen bir tatlının orijini aramak bence haksızlık sayılır.



© lezzetler.com tarif no:45500 • adı:Antakya'da Künefe ve Kadayıf • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2025 - 12:44