



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇOBANOĞULLARI ERZURUM

BA Önce sizi tanıyabilir miyiz?

BÇ Ben Bilal Çobanoğlu 1975 Erzurum doğumluyum, askerliğimi yeni yaptım.

BA Nerde yaptınız?

BÇ Askerliğimi Aydın'da yaptım. Bu bize dedelerimizden kalan bir meslek, dedemden babama, babamdan bize.

BA Kaç senelik bir firma Çobanoğulları?

BÇ 63 senelik firmayız.

BA Maşallah, işini iyi yapan bir firma ancak uzun yaşayabilir. Nasıl başladınız, çocukluğunuzda ailenizin işini sürdürmek gibi bir isteğiniz mi vardı?

BÇ Okumadık, çocukluğumuzdan beri burada çalışıyoruz.

BA Ürünleriniz neler?

BÇ Bizim ürünümüz tereyağı, ama başkalarının üretimi olan malları da satıyoruz.

BA Neler?

BÇ Beyaz peynir, süzme bal, petek bal, tereyağı, pekmez var.

BA Kaç çeşit peyniriniz var?

BÇ Civil peynirimiz, civilin kurumuş ve eskimişi var kerti peynir, bir de tuzlu salamurası oluyor.

BA Civil peyniri nasıl yapılıyor?

BÇ Bu her peynir gibi sütün yapıyor, kaynatılıp dökülüyor, süt iplik gibi oluyor, ustalar onu askıya asıyorlar bekletiyorlar.

BA İpli gibi olması mayanın özelliğinden mi?

BÇ Tabi mayadan.

BA Doğal maya mı, fabrikasyon maya mı?

BÇ Doğal maya kullanılıyor.

BA Doğal maya nasıl elde ediliyor?

BÇ Mayanın muhteşimiyatını tam olarak ben de bilmiyorum. Mandıracılar kaynamış süte ekleyip makineye döküyorlar, makinede tel tel oluyor.

BA Civil peynirinin tazesı ne kadar dayanıyor?

BÇ Tazesı tezgahda 2-3 gün dayanıyor. Mal kalınca ya salamura yapılır ya da tel tel ayrılarak kerti peyniri için küflenmeye bırakılır. Civil'in çok bir ömrü yok. Burada gövermiş peynir de derler yeşil renkte küflenir.

BA Küflenmesi özel bir lezzet mi kazandırıyor?

BÇ Evet.

BA Bal satıyorsunuz, arıcılık yapıyor musunuz?

BÇ Arıcılık yapmıyoruz.

BA Balınız nereden geliyor?

BÇ Erzurum'un ovalarından. Aşağıda ova köyleri var oranın çiçeklerinden yapılan çiçek balı, 5 kilometre çaplı bir alandan çiçeklerden toplarlar kovana getirirler.

BA Biliyorsunuz çabuk ürün almak için arılara toz şeker yediriyorlar.

BÇ O, onun ilacıdır %5 şeker konur.

BA Sonuçta %100 doğal bir bal olmuyor.

BÇ Arı sonuçta onu vücudundan geçirip peteğe işliyor.

BA Ama doğal bir bal olmuyor, bal çiçekten yapılmıyor, şekerden yapılmış oluyor.

BÇ Doğru, özlü olmuyor, ama özlü balda var daha çok Hakkâri Yüksekova'da daha meşhur.

BA Yapılan bir laboratuvar araştırmasında biri hariç bütün balların doğal olmadığı görülmüş. Ankara'da Atatürk Orman Çiftliği'nin sınırlı sayıda ürettiği balın %100 doğal olduğu tespit edilmiş. Daha önce AOÇ balı duydunuz mu?

BÇ AOÇ balını daha önce hiç duymadım. Şu bal Hakkâri Yüksekova balıdır, bu da %100 doğaldır.

BA Evet, dün test etmek için numune aldığımız bu bal da %100 doğal çıktı.

BÇ Arının işine akıl sır ermiyor, Almanya'da arı kovanına gizli kamera koymuşlar, arılar anlamış sırlarını vermemek için bal yapmamışlar.

BA Allah'ın Kur-an'ı Kerim'de övdüğü, üzerinde bir çok peygamberin duasının olduğu bal gerçekten büyük bir mucize.

BÇ Bir de kara kovan balı var, onun özelliği sakızlanma olmaz kolay yutulur, boğaza yapışmaz ve tamamen doğal.

BA Burada kaşarlar da görüyorum, onları siz üretmiyorsunuz değil mi?

BÇ Onlar mandıra malı. Biz tereyağcız, tereyağını Erzurum'a ilk getiren benim dedemdir. Bizim kuruluşumuz 1947'dir, dedemden bize kadar geldi dedem 2 sene önce rahmetli oldu.

BA Allah rahmet eylesin. Nasıl olmuş da böyle bir işi yapmaya karar vermiş.

BÇ Dedem önceleri sepette yumurta satarmış, dedem kardeşiyle yaparmış, o zamanlar para kazanmak daha kolaymış, birikim yaparak dükkâncı olmuşlar. Bu dükkân o zamanlar daha küçükmüş, işler arttıkça dükkânı da büyümüşler. Dükkâncı olduktan sonra tereyağı işine girmişler. İlk önce sütün üzerindeki kaymak olur ya, onu çevre illerinden toplamışlar, tereyağı işine böyle başlamışlar.

BA Bir de şubeniz var.

BÇ Evet orada da babamın küçük kardeşi durur. Biz mandıracılık işine hiç girmedik, girseydik Erzurum'da ilk biz girdik. Biz tereyağcılık işini iyi yapıyoruz.

BA Dedeniz Erzurum'da bir ilki başlatmış, bu yeşermiş peynire dönecek olursak, bu kerti peyniri ile ne yapılıyor?

BÇ Çok faydalı, antibiyotik etkisi var, birçok da vitaminleri var. Burada kışın hava sert olduğu için, bu peynir buranın havasına uygun ilaçtır.

BA Yani bu kahvaltıda küföyle birlikte normal bir şekilde yeniyor mu?

BÇ Batıdan gelen müşterilerimiz, bu nasıl yeniyor? diye bize soruyorlar. Bu vitamin ve daha lezzetli. Kimi bilenler de kendileri alıp yeşertip daha sonra yiyorlar. Bu Erzurum'da oldukça makbul bir peynirdir.

BA Nasıl yeşertiyorsunuz, anlatır mısınız?

BÇ Kendi kendine düzgün yeşermez. Biz önce peyniri tel tek ayırıyoruz, süzgeç üzerine koyup suyunun süzülmesini ve iyice kurummasını bekliyoruz daha sonra tuzunu yiyor, soğuk havada saklıyoruz.

BA Ankara'da da satılıyor. Erzurum'un kaç çeşit peyniri var?

BÇ En meşhur peyniri Civil, bir de köy tipi mandıra peyniri var. Onu da koyun sütünden köylerde yaparlar. Hayvancılık azaldı, eskisi gibi değil dolayısıyla köylerde peynir de azaldı.

BA Türkiye bir peynir memleketi, ama maalesef çeşitler azalıyor. Orada bir de otlu peynir görüyorum, Van'dan

mı geldi.

BÇ Evet Van'dan geldi, sarımsak tadına benzer bir otları var peynire belirli oranda ondan katıyorlar, ama ne otu olduğunu bize söylemiyorlar.

BA Dere kenarlarında yetişen, soğan gibi bir bitkiden yapılıyor.

BÇ O da yeni meşhur oldu.

BA Yeni meşhur olmadı uzun yıllardır otlu peynir var.

BÇ Var da Erzurumlu tarafından yeni kabul gördü. Erzurum'un peyniri Civil'dir.

BA Adı neden civil.

BÇ Yağsız ve tuzsuzdur, eskiden "imansız peynir" derlerdi, içine bir şey olmadığı için.

BA "yavan" deyin de "imansız" demeyin.

BÇ Napalım dedelerimiz zamanında öyle derlermiş.

BA Madem bu tuzsuz peynir, tatlı yapımında kullanılabilir, künefe gibi, Erzurum'un bu peynirden yaptığı bir tatlı var mı?

BÇ Bildiğim, bir tatlı yapılmıyor. Bunun benzeri Trabzon'da yapılyormuş ben görmedim. O peynirden tatlı da yapılabiliyormuş, bizimkinden yapılmıyor.

BA Yağsız peynirden tatlı (mıhlama) nasıl olur? Peynirin erimesi gerekiyor ya, gene de az bir yağ vardır. Zeytin nereden geliyor?

BÇ Gemlik zeytini ama buradan Artvin'in de zeytini var.

BA Artvin Yusufeli zeytini. Pek bilinmiyor ama geçen sene ödül almış. Bu tanıtılmıyor, sanki zeytin sadece Ege, Marmara ve Akdeniz'de yetişir gibi bir hava var.

BÇ Batı'da buranın zeytini pek bilinmez. Hatta buraların hiç bir şeyleri bilinmez, tanınmaz. Dünyanın en kaliteli karı Kars'a yağarmış, ikinci olarak da Erzurum'a yağarmış. Olimpiyat için tesisler yapıldı, devamı gelmedi. Burada yapacak pek bir şey yok.

BA Tiyatronuz var, tiyatroya gitmiyor musunuz?

BÇ Yok gitmeyiz.

BA Sizin tiyatronuzun her yıl 4 oyunu turneye geliyor, biz kaçırmıyoruz. Siz neden kendi şehrinizin tiyatrosuna gitmiyorsunuz?

BÇ -40 derecede mangal yakmak bize daha orijinal geliyor.

BA Çok teşekkür ederiz, bize vakit ayırdığınız için.

BÇ Allah razı olsun, biz de çok teşekkür ederiz.





# ÇOBANOĞULLARI

Süt ve Süt Ürünleri

- ♦ Bal
- ♦ Yağ
- ♦ BEYAZ PEYNİR
- ♦ Eski KAŞAR
- ♦ PEKMEZ

Ayazpaşa Mah. Gürcükapı Cad.  
Pelit Meydanı No: 17 ERZURUM  
Tel: (0442) 233 18 05 Fax: (0442) 233 31 81  
Gsm: (0533) 929 03 06 - (0532) 208 51 39  
e-mail : cobanoglu.tic@hotmail.com

*Küseyin Çobanoğlu  
ve Oğulları*

