



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELİĞİN OĞLU TOKAT ÇÖREĞİ

BA Adınızı Öğrenebilir miyiz?

MÇ Bizim lakabımız Çökeliğin oğlu derler, adım Mahir Çelik, ama bu adla kimse tanımaz Çökelin oğlu deyin herkes bilir. Bu sanat bize ta dedemizden gelir, 20-25 sene dedem yapmış, 60 sene babam yaptı, 40 senedir de ben yapıyorum.

BA Maşallah.

MÇ Toplamda bizim ailede 125 seneyi buluyor bu sanat.

BA Sorduğumuz zaman bütün Tokat'ta hep sizi gösterdiler, sizin için 1 numara dediler.

MÇ Nohut mayasından yapılan bir çöreğimiz vardır, sevilerek yenir. Adına özel Tokat çöreği deriz ve Türkiye'nin hiç bir yerinde bulamazsınız.

BA Çöreğinizin özelliği nedir?

MÇ Doğal nohut mayası kullanırız.

BA Nohut mayasını nasıl elde ediyorsunuz?

MÇ 100 gram nohudu tartarız. Gündüz saat 12'de suya koyarız, gece saat 12'ye kadar o acı suyunu atar. İçeride kalan tatlı su oluyor. Yani bu su mayamız oluyor hamuru onunla kabartıyoruz.

BA Yani fabrikasyon hazır maya kullanmıyorsunuz, kendi mayanızı kendiniz yapıyorsunuz?

MÇ Bütün ürünlerimizde nohut mayası kullanırız.

BA Tokat çöreğinin içinde başka neler var, yumurta ya da başka bir şey?

MÇ Hayır sadece un, mayadan oluşur, bu sadesidir gerçek Tokat çöreği budur. Kimisi ceviz, badem, fıstık istiyor katıyoruz. Ama Tokat çöreğinin orijinali sadedir. Bu Tokat'ımıza has atalarımızdan gelen bir çörektir, biz de devam ettiriyoruz.

BA Şekil olarak nasıldır?

MÇ 800 gramlık hamuru yuvarlak şekilde açıyoruz pişiriyoruz. Özellikle Ramazan'lar da hep onu yaparız, zor yetiştiririz.

BA Tokatlılar iftarda pide yerine bunu mu tercih ediyor?

MÇ Doğru, başka şehirlerde pide geleneği vardır, Tokat'ta herkes bunu tercih eder. Yani bunu yemezse olmaz.

BA Üzeri çok kırmızı duruyor, yumurta mı var?

MÇ Üzerine sadece yumurta çalıyoruz.

BA Sarısı mı, bütün yumurta mı?

MÇ Sadece sarısını çalıyoruz. Kızarmayı o sağlıyor, gerçi sürmeseniz de kızarıyor ama yumurta sarısı çok güzel ve parlak oluyor.

BA Ben cevizli istesem onu nasıl hazırlıyorsunuz?

MÇ Cevizi çekiyoruz. Siparişe göre iri ceviz isterse elde, değilse robotta cevizi çekiyoruz, hamura katıyoruz. Bence çok lezzetli olsun dersanız cevizi çok çekip küçültmek lazım. Vatandaşa sorup isteğine göre hazırlıyoruz. Kimi iri olsun dişe gelsin diyor, aslında yanılıyor, çok ince çekince daha lezzetli oluyor.

BA Büyük olunca hamurla bütünleşmiyor ve dökülüyor?

MÇ Tabi, un gibi çekilince hamurla bütünleşiyor ve daha lezzetli oluyor.

BA Yani ceviz hamurun bünyesinde oluyor, iç olarak değil.

MÇ evet öyle.

BA Başka ürünleriniz neler?

MÇ Çörek, cevizli çörek ve ev ekmeğimiz var acı mayadan yapılıyor.

BA Nasıl hazırlanıyor?

MÇ Hamuru 2 gün önce yoğuruyoruz, bu sürede o hamur ekşime yapıyor, o ekşi hamuru maya olarak kullanıyoruz, Tokat'a özgü ev ekmeğini ondan yapıyoruz. Bir ekmek hemen hemen 2 kilo kadar geliyor.

BA Bu ekmek ne kadar dayanıyor?

MÇ 15-20 gün küflenmeden dayanıyor, bazen 1 ayı da buluyor. Fabrikasyon mayalı standart ekmeklerde küflenme çabuk olur, bunda kesinlikle olmaz.

BA Bu ev ekmeğinin fiyatını öğrenebilir miyiz?

MÇ 3 liraya satıyoruz.

BA Bu kadar dayanıklı bir ekmek için oldukça uygun bir fiyat. Bu acı mayanın tek özelliği hamurun bekletilmesi mi?

MÇ Evet bekleyince ekşime yapıyor.

BA O da bir maya çeşidi.

MÇ Tabi.

BA Ölçümlendirebilir misiniz, bu ekşi hamur ne kadar katılıyor?

MÇ Tabi, mesela 10 kilo un için bekletilmiş, ekşitilmiş hamurdan yarım kilo katsanız yeterli. Beraberce yoğurup 2-3 saat dinlendirirseniz hamuru kabartır.

BA Üzümlü, cevizli nasıl bir çörek?

MÇ Aynı çörek hamurunun içine üzüm katıyoruz, ceviz katıyoruz, bazen fındık katıyoruz, oluyor üzümlü cevizli çörek, onu da isteyen müşterilerimiz oluyor. Bazısı özel istiyor malzemeyi çok bol katıyoruz, o da güzel oluyor. Mesela hanımlar gün yaparlar, günleri için küçük küçük yaptırırlar, cevizini daha bol koydururlar.

BA Normalde içine konulan cevizin standardı ne kadar?

MÇ Normalde 1 kilo hamura 100 gram ceviz katıyoruz.

BA Bunun dışında dışarıdan iç getirerek pişirme şansımız var mı?

MÇ Tabi.

BA Ama kıymalı pide ya da lahmacun gibi değil de hep çörek türevleri değil mi?

MÇ Tabi sadece çörek türü şeyler yapıyoruz. Her yere gönderiyoruz, mesela Ankara deyin adres verin gönderelim. Zaten çörek 4-5 gün dayanır, bu sürede yerini rahatça buluyor.

BA bir de "yağlı" var, o nedir?

MÇ Yağlı hamuru mermere vurarak ince olarak açıyoruz, tülbent gibi çok ince oluyor. Onu katlarken arasına yağ sürüp katlıyoruz, bohça haline getiriyoruz.

BA Milföy gibi mi?

MÇ Milföy gibi ama Antep'te yapılan gibi, dört köşe katlayıp arasına kaymak, çökelek ne isterlerse koyarlar, on daha çok benzer, biz de arasına yağ koyarız, çökelek koyarız.

BA Kıymalı yapmaz mısınız?

MÇ Arasında yağ olduğu için kıymalı ağır olur, pek tercih edilmez. Bu piştiği zaman çok güzel tel tel olur. Bu Tokat'tan başka yerde yok.

BA İşinizi seviyor musunuz?

MÇ Ben işimi çok seviyorum. Maya iyi olmadığı zaman, iş kötü çıktığı zaman çok kötü oluyorum, dükkanı terk ediyorum.

BA Kaç oğlunuz var?

MÇ 3 tane.

BA Allah bağışlasın. Siz emekli olduktan sonra onlar devam ederler.

MÇ İnşallah.

BA Kullandığınız yağ nedir?

MÇ Bu yağ piyasada bulunmaz. Balıkesir'de fabrika ile anlaştım 10 kiloluk paketler halinde gönderiyorlar. Piyasada tarihi geçmiş, ağır ve kalitesiz yağlar var, bunlar ucuza alınabiliyor ama biz yağımızın tazesini ve iyisini kullanırız, bizim yağımız piyasaya göre çok pahalıdır. Aynı şekilde piyasada ithal ucuz ceviz de var, bu kara ve acı ceviz yenmiyor. Bizimkisi taze ve pahalı ceviz.

BA Lezzetli bir ürün için kaliteli malzeme gerekiyor.

MÇ Mutlaka. Tokat'ın ve Niksar'ın yerli cevizi çok güzeldir, 500 kilo kabuklu ceviz aldım, stokladım, kırıp kırıp kullanıyoruz. Biraz kuzeye Karadeniz'e doğru gittiğiniz zaman rutubetten cevizler de etkileniyor, iyi olmuyor içleri siyah ve küflü oluyor.

BA Bu havada yetişen cevizi tercih ediyorsunuz.

MÇ Evet bizim cevizlerin içini aç bembeyaz. Ta Ramazan'ın hazırlığını şimdiden yaptık.

BA Zile pekmezi de ondan yapılıyor değil mi, beyaz?

MÇ Evet biz de simitte Zile pekmezi kullanıyoruz. Kimileri şekeri yakarak üzerine sürerler ama biz gerçek pekmez kullanırız. Şeker yanığı için kanserojen diyorlar, iyi değilmiş. Biz ilkokula giden küçücük çocuklarımızın ileride kanser olmasını istemeyiz. Bir avuç şekeri ateşin içini koyun, burada kaç kişi varsa kaçar gider, o kadar ağır kokar. Simdi böyle bir şey simidin üzerine sürülür mü, sonra bunu çoluk çocuğa yedir, maalesef bunu yapanlar da var.

BA Aslında geleceğimizle oynuyoruz.

MÇ Zile pekmezi dünyaca ünlüdür, ama artık şimdi onu da fabrikasyon yapıyorlar, vatandaş da bunu almıyor. Halbuki eski usul elde yapılırsa daha çok satılacak.

BA Maalesef halk bilinçli olmayınca, günü kurtarmaya çalışan sahtekarlar her zaman oluyor.

MÇ Aynen öyle maalesef.

BA Efendim bu güzel söyleşi için çok teşekkür ederim.

MÇ Ben de teşekkür ederim.





TOKAT SİMİDİ



TOKAT ÇÖREĞİ



CEVİZLİ ÇÖREK







ÇÖKELİK

Çökeliğin Oğlu Mahir
ve Oğulları Uınan & Mehmet
BEDRETTİN

Cevizli Çörek Siparişi Alınır,
Ev ve İş Yerlerine Servisimiz Vardır.

Sipariş Telefonlarımız
212 25 16 - 26 | 0546 804 39 34

Gölbahar Hatun Mah.GOP.Bulv.13.Sok.No:13 TOKAT

- CEVİZLİ ÇÖREK
- LAHMA/TUN
- SİMİT
- YAĞLI
- YOĞURTMAÇ