



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERZURUM KETESİ

Biz Ankaralılar kete deyince Erzincan'ı hatırlarız. Erzurum'a gelince bu beldenin ketesinin de şöhretli olduğunu öğrendik.

Şehirde irili ufaklı pek çok kete imalatçısı gözümüze çarptı. Demek ki gerçekten Erzurum mutfak kültürü içinde ketenin de önemli bir yeri olduğunu anladık.

Erzurum'un işlek meydanlarından birinde bulunan, Özvatan Unlu Mamuller fabrikası oldukça büyük, gösterişli ve bol çeşidi olan bir keteci. Yaş pastadan bezeye, tarttan, kuru pastaya, pastacılıkla ilgili her türlü ürünü bulmak mümkün.

İşletmeye girdik ve ustanın kim olduğunu sorduk, usta Günnur Tuncer, 30 çalışanın başı diyebileceğimiz, hamarat, pek çok, unlu mamul çeşidini kısa sürede yapabilen bir zanaatkâr. 40 dakikada 1 tepsi su böreği yapıyor, 2 saatte 100 adet kete pişiriyor.

Biz de atölyeye indik, oldukça düzenli, temiz ama tabii ki, sıcak bir ortam. Günnur hanımı izlerken adeta büyülendik, yuvarladığı her hamur bezesi, sanki fabrikasyon gibi elinden aynı ölçüde çıkıyor. İşini en iyi yapan herkesi taktir ettiğimiz gibi, O'nu da canı-yürekten kutluyoruz.

Günnur Tuncer'i, sıcak fırınından kısa süreliğine ayırdık, bahçede tenteli masalarda kısa ama hoş bir sohbet yaptık.

BA Öncelikle teşekkür ederim, bize vakit ayırdığınız için. Bize kendinizi ve firmanızı tanıtır mısınız?

GT Adım Günnur Tuncer, firmamız Özvatan Unlu Mamuller.

BA Erzurum'un ünlü ketesini siz yapıyorsunuz, biraz keteyi anlatır mısınız?

GT Erzurum ketesi için yağlı hamuru hazırlıyoruz, bezelere ayırıp dinlenmeye bırakıyoruz, içi için de cevizi ve sütü karıştırıyoruz.

BA Tek çeşit kete mi yapıyorsunuz?

GT Keteyi cevizli ve sade olarak hazırlıyoruz.

BA Günnur usta, kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

GT Çocukluğumdan beri yapıyorum, ama 5 yıldır işyerimiz için yapıyorum.

BA Kete yapmayı kimden öğrendiniz?

GT Kimseden öğrenmedim, kendi kendime geliştirdim.

BA Anneniz yapmaz mıydı, ondan öğrenmediniz mi?

GT Tabii ki annem de yapardı ama onunki biraz değişikti, annem tandırda yapardı, keteyi tandırın kenarlarına yapıştırırdı, biz tandır yerine fırında yapıyoruz

BA O daha lezzetli olur değil mi?

GT Tabii tandırda yapılan kete daha lezzetli olur.

BA Burayı ne zaman açtınız?

GT Altı yıl oluyor. Burası ağabeyimin, burada akrabalar çalışıyoruz, yabancı yok.

BA Kaç kişi çalışıyor?

GT 30 kişi varız.

BA Genelde kan bağı olan kişiler mi çalışıyor?

GT Evet.

BA Maşallah çok çeşit ürününüz var, en çok hangi ürününüz tercih ediliyor.

GT Her şey çok iyi gidiyor, ama kete daha iyi gidiyor.

BA Günde kaç kete satılıyor?

GT Günde 250 kadar gidiyor.

BA Bu sayı yaz, kış fark eder mi? Kışın üniversite var, kış sporları var.

GT Çok fark etmez, ancak açtığımızdan bu güne doğru her sene biraz daha artış var. Çünkü Erzurum ketesini yapan bir tek biz varız, başka yerde bulamazsınız.

BA Sizi izledim, çok mahirsiniz, çok hızlısınız, bütün bezeler aynı boyda ve aynı gramajda, bütün bezeleri açtınız dinlenmeye bıraktınız, o dinlenirken içi yaptınız, biraz da içten söz edelim mi?

GT İçinde tereyağı, un karışımına çok az, ama çok az kavrulmuş ceviz içi katılır ve karıştırılır.

BA Hamurunda neler var?

GT Hamurunda; un, yağ, toz şeker, tuz var.

BA Azıcık da maya var, şekeri ne için katıyorsunuz?

GT Çok az maya kullanıyoruz, şekeri de renk vermesi için katıyoruz.

BA En son üzerinde yumurta sarısı...

GT Üzerinde beyazı ayrılmış yumurta sarısı kullanıyoruz.

BA İçinde yumurta yok değil mi?

GT İçinde yumurta yok.

BA Daha çok içli kete mi gidiyor, yoksa sade olan mı?

GT Gerçek kete unlu, cevizli, ama biz müşterinin isteklerini de göz önünde bulunduruyoruz, müşteri sadesini ve sade-cevizli istediği için sade ve sade-cevizli kete de çıkartmaya başladık.

BA Standart Erzurum ketesi unlu ve cevizli olarak yapılır.

GT Evet öyle.

BA Sizin çok güzel su böreği yaptığınızı da öğrendim, bir su böreğini ne kadar sürede yapıyorsunuz?

GT 40 dakikada tamamlayıp fırına atarım.

BA Biraz da su böreğinden söz eder misiniz? Bildiğim kadarıyla hamuruna çok yumurta koyuluyor.

GT Ben 5 kilo gelen bir tepsiye, 10 tane yumurta, yarım limon sıkırım.

BA Limon ne işe yarıyor?

GT Limon suda dağılmamasını sağlıyor, tuz var, başka da bir şey yok?

BA Su koymuyorsunuz, yumurtanın ıslaklığıyla hamuru yoğuruyorsunuz?

GT Su koymuyoruz.

BA Sert bir hamur oluyor?

GT Çok da sert değil.

BA Geleneksel Erzurum su böreğini kaç kat yapıyorsunuz?

GT Evlerde daha farklı olur, ama biz burada 15 katlı olarak yapıyoruz.

BA Erzurumlular evlerinin dışında bu tür şeyleri yemeğe rağbet ediyorlar mı?

GT Evet.

BA Evlerde yapılmıyor mu?

GT Artık çoğunlukla evlerde yapılmıyor. Çalışan bayanlar hiç yapmıyor.

BA Yeni nesil bu geleneksel lezzetleri öğreniyor mu? Siz çocuklarınıza öğretiyor musunuz? Kızınız var mı?

GT Kızım yok, bir oğlum var.

BA Allah başışlasın, inşallah kızınız da olur ona öğretirsiniz.

GT İnşallah, oğlum da burada çalışıyor.

BA Oğlunuz kaç yaşında?

GT 23.

BA Maşallah oğlunuzu, ben de küçük bir çocuk zannettim. Oldukça gençsiniz.

GT Oğlum burada fırıncılık yapıyor.

BA Eşiniz de burada mı çalışıyor?

GT Yok eşimin farklı işi var.

BA Erzurum mantısının özelliği nedir?

GT Biz burada kendimiz üretmiyoruz, önceleri yaptım, onun özelliği kıyması çiğden konur.

BA Kayseri mantısına göre biraz daha mı büyük?

GT Evet.

BA Şekli nasıl?

GT Normal kare şeklinden bohça gibi kapatılıyor.

BA İşinizi seviyor musunuz? En çok neyi yapmayı seviyorsunuz?

GT Hepsini yapmayı seviyorum, kete yapmayı daha çok seviyorum.

BA Bu kadar keteyi ne kadar sürede yapıyorsunuz?

GT Tek başıma, bir saatten önce bitirir fırına veririm.

BA Maşallah, Günnur usta muhteşemsiniz. Bezeleri tartsam eminim hepsi de aynı gramajda olur.

GT Elimiz alışmış hepside aynı gramda olur.

BA İşinizden memnunsunuz, geleceğe yönelik olarak kendinize işyeri açmayı düşünür müsünüz?

GT Daha önce düşündüm, ama abim beni biraz frenledi, oğlum askere gitsin, gelsin sonra açarsın dedi.

BA Siz de abinizi kıramadınız, ama böyle daha iyi, hiç değilse işletme riski almazsınız.

GT Başkaları da istedi beni, ama abimi bırakıp gitmedim.

BA En iyisi, abinizin yanında daha iyi gözüküyor, hiç değilse müşteri kaygınız, mali kaygılarınız olmaz, bırakın onu abiniz düşünsüz, siz de lezzetli hamur işlerinizi yapın.

GT Evet doğru, onları abim düşünüyor.

BA Abinizin eşi de burada çalışıyor mu?

GT Yok çalışmıyor.

BA Burada çalışmak içi illa kan bağı olacak anlaşılır.

GT Doğru

BA Mantiya dönecek olursak Erzurum mantısı Kayseri mantısından daha büyük dedik, kıyması çiğden konuyor ve biraz yağlıca dedik, peki hamurunda neler var?

GT Un, tuz, başka bir şey yok.

BA Erzurum'un dolması nasıl? Kuru dolması meşhur dediler ama hiç bir yerde bulamadık.

GT Erzurum'un zeytinyağlı yalancı dolması vardır, o da bildiğiniz gibidir.

BA Sizin mutfağınızda pek zeytinyağı kullanılmıyor galiba.

GT Zeytinyağı çok az kullanılır.

BA Margarine mutfağınızda pek yer vermiyorsunuz. Burada kalp damar sağlığı ne durumda?

GT Bizim tanıdıklarımız arasında o tür rahatsızlık yok.

BA Yaş ortalamanız nasıl?

GT 70 civarı.

BA Artvin'de 90-100 yaşlarında çok insan var.

GT Bizde o kadar yaşta çok yok.

BA Siz kaç yaşınızdasınız?

GT Ben 71 doğumluyum.

BA Allah ömür versin. Hayata erken atılmışsınız şimdi 23 yaşında oğlunuz var.

GT Doğru.

BA Çok teşekkür ederiz, işinizi bırakıp bize vakit ayırdığınız için.

GT Ben de sizlere çok teşekkür ederim.











## ÖZVATAN UNLU MAMÜLLERİ EKMEK VE PASTA DÜNYASI

Gsm: 0532 653 20 54

Merkez: Gez Mah.Kombina Cad.Esnaf Sarayı Altı Tel:0442 234 03 04  
Şube : Bakırcı Mah. 1. Bedendibi Sok. Bedendibi Apt Altı Tel: 0442 233 91 83