



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHRAMANMARAŞ ÇÖREĞİ KÖMBE

BA Önce adınızı, soyadınızı ve firmanızı öğrenebilir miyiz?

YA Adım Yılmaz Akçöp Kahramanmaraşlıyım, 1969 yılından itibaren bu mesleğin içindeyim, çıraklıktan yetiştim. 30 yıldan beridir buradaki işyerindeyim daha önce de başka işyerlerim olmuştu.

BA Buranın adı ne?

YA TAT-SAM.

BA Ürünleriniz ne, neler yapıyorsunuz?

YA Kahramanmaraş'ın çörek kültürü, Osmanlı'dan beri gelen bir gelenek.

BA "Maraş Çöreği" olarak geçiyor değil mi?

YA "Maraş çöreği" ya da "kömbe" deniyor. Bu çörekler önceleri yılda bir defa yapılırdı.

BA Ne zamanlar?

YA Ramazan bayramlarında herkes kendi evinde yapardı. 1 hafta kala fırınlara evden hazırlanan hamur getirilir, fırınlarda sıra beklenirdi. Bayrama yakın gece gündüz çalışırdık. Şimdi artık bu çöreği her zaman yapıyoruz. Maraş'ın yumuşak çöreği var, gevrek çöreği var, fıstıklı, fıncıklı, cevizli çöreğimiz var, üzümlü yani tatlı çöreğimiz var, bu çeşitleri günlük olarak devamlı yapıyoruz.

BA Geleneksel olan başka çeşitleriniz de var mı?

YA Mesela mevlit çörekleri yapıyoruz. Mevlitte dağıtmak için sipariş geliyor, 3'er tanesi bir poşete konarak hazırlanıyor.

BA Mevlit şekeri gibi gelen konuklara veriliyor galiba.

YA Aynen öyle mevlit şekeri gibi bu çörek konuklara veriliyor. Burada Ramazan bayramlarında bu çörek eşe dosta çocuklara alınarak ikram edilir. Mesela az önce biri toptan aldı. Nereye gidiyor sordum, Ankara'ya gidiyormuş. Çöreğimiz çok dayanır, buzdolabına koyarsanız bozulmaz, mikrodalgada ısıtılabilir. Dolap şart değil dışarıda da kalsa hiç bir şey olmaz.

BA Ne kadar dayanıyor?

YA Dışarıda dursun içeride dursun önemli değil 3 ay dayanır.

BA Gevrek çörekleriniz zannediyorum daha uzun dayanıyordur, ne kadar dayanıyor?

YA Gevrek çörek közde pişiyor, normal çörek alevli fırında pişiyor.

BA Meslek sırrınızı vermeden Çöreğinizi bir anlatır mısınız?

YA Yağ olarak baklavalık yağ kullanıyoruz.

BA Sadeyağ mı?

YA Pastaneler için üretilen özel bir yağ, baklavalık yağ diye geçiyor, bir da maya kullanıyoruz.

BA Yaş maya mı?

YA Yaş maya. Bunların her biri 100 gram kiloya 10 tane düşüyor.

BA Yumuşak çörek ile gevrek çörek arasında hamur farkı var mı?

YA Hamur farkı yok pişirme farkı var.

BA Günde kaç kilo üretiyorsunuz?

YA 70 kilo - 100 kilo. Bizim Ramazan bayramına doğru yoğunluk artar.

BA Bu çöreğin yeme şekli nedir?

YA Çayın yanında yendiği gibi, yazın karpuzla, üzümle çok güzel olur. Ramazan bayramlarında her kez kendi evinde hoşaf yapar, bu hoşafı da çörek çok güzel gider. Mesela bayram ikramlarında hoşaf ve çörek beraber ikram edilir.

BA Yüzeyindeki değişik dokuları nasıl yapıyorsunuz?

YA Uygun merdaneyle o dokular oluşuyor.

BA Yumuşak ve gevrek çöreklerin dokuları aynı mı?

YA Aynı şekil veriliyor ama gevrek olacak biraz küçük açılıyor.

BA Belli olsun karışmasın diye.

YA Tabi belli olsun diye.

BA Siz işinizi seviyor musunuz?

TA Tabi Allah'a şükür, 55 yaşındayım seviyorum. Bu burada biz burada sanat müziği de çalarız, oğlum udi, çalarız ve söyleriz.

BA Sanatçının yaptığı iş daha bir güzel olur. Bu pres nedir?

YA Onu ben kendim yaptırdım, çöreğin üzerine şekil vermesi için kullanıyoruz.

BA Bir de başka bir yerde tahinli çörek gördüm, bu da Maraş çöreği türevi mi?

YA O Maraş çöreği değil, katmerli bir çörek. Maraş çöreği yani kömbe bu bizim yaptığımızdır. Bakın şı hazırladıklarımız kutulanıp Ankara'ya göndereceğiz, bir kermes varmış orada satılacaktı. Bir de şuna artık çörek demesek, çünkü onun adı "kömbe".

BA Tamam bundan sonra kömbe diyelim. Bu geleneğin tarihçesini biliyor musunuz, Kahramanmaraş'ta kaç yüz yıldır var?

YA Çok eskimiş, annelerimiz, ninelerimiz ve ondan öncekiler yaparmış. Anneannem hamuru evde yoğurur, biz de fırına görürdük en az 100 kilo hamur götürdüğümüzü bilirim.

BA Mutlaka taş fırında mı pişecek, ev fırınında olmuyor mu?

YA Mutlaka taş fırın.

BA taş fırın kaç derece?

YA Ortalama 300-350 derece kadar.

BA Közde pişen gevrek kömbe?

YA O da alevsiz olarak 200 derece kadar.

BA Hafif gofret görüntüsünde fazla kızarmıyor açık renkte, çok hoş bir görüntüsü var. Diğerlerinde neler var?

YA Tereyağı ve fıstıklı, boya değil fıstığın gerçek rengi çöreğe çıkıyor.

BA Kömbelerin kilosuna ne kadar?

YA Sade kömbe, gevrek, yumuşak ve şekerlinin 4,50 lira, tereyağlı fıstıklı 8 lira, aynı şekilde cevizli 8 lira, zeytinyağlı olanı 7 lira, üzümlü şekerli 5 lira.

BA Kuru pasta fiyatından daha ucuz, halkımız en çok hangisini tercih ediyor?

YA En çok yumuşak çörek tercih ediliyor.

BA Siz en çok hangisini tercih ediyorsunuz?

YA Ben hepsinden de yiyorum.

BA Şehir dışına çıkınca özlüyor musunuz?

YA Hem de nasıl, çok özlüyorum. Bizim çöreğimiz çok iyidir, kolaydır, ekmeğ yerine de yenir, çok lezzetli ve çok dayanıklıdır.

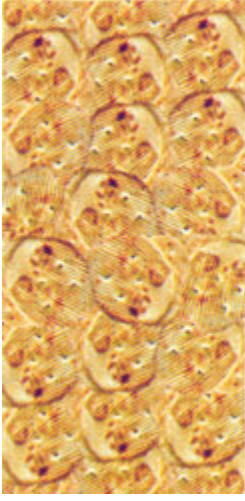
BA Çok teşekkür ederim Yılmaz.

YA Ben de size çok teşekkür ederim.









TAT-SAM

TARİHİ KAPALI ÇARŞI ÇÖREKÇİSİ
" 1969'dan Günümüze "

Çörekte Tek İsim & Lezzetin Adı
Yılmaz USTA

MEVLÜT VE ÖZEL GÜNLERİNİZDE ÇÖREK SİPARİŞİ ALINIR.

Tel : 0 344 221 61 22

Gsm : (0 535) 577 33 07 - (0 538)506 77 50
Kurtuluş Mh. Bezirgan Çarş. No:76 (Kapalı Çarşı Girişi)
KAHRAMANMARAŞ