

“Geleneksel Lezzetler”

KARS KREMALI KURUT(*)

ÖZET

Dayanıklı bir yoğurt tipi olan kurut, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde genellikle köy ve kasabalarda sütün bol olduğu dönemlerde yapılan koyu kıvamlı bir süt ürünüdür. Kışın sütün az veya hiç olmadığı dönemlerde yoğurt ihtiyacını karşılamak amacıyla yapılan ve rutubetsiz, serin yerde saklanan bir üründür.

Anahtar Kelimeler: Yoğurt, Kremalı Kurut

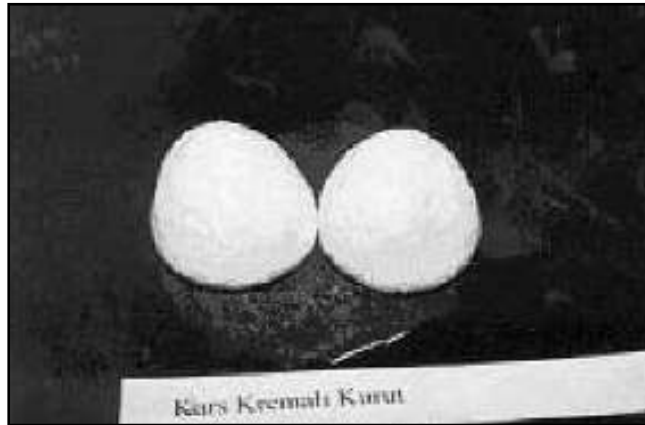
ABSTRACT

Kurut is a type of dried yoghurt which has a long self life. It is usually produce during the peak seasons of the milk production in the villages and towns in the South-Eastern region of Turkey. It is a milk product and produced to meet the need of yoghurt in the winter months when the milk production is less or absent and it is stored in a cool environment.

Key words: Yoghurt, Creamy dried yoghurt

GİRİŞ

İnsan beslenmesi açısından büyük bir önem taşıyan ve Türkler tarafından dünyaya yayılan yoğurt bir süt ürünü olup, kendine özgü yapım tekniği vardır. Fermente olmuş bir besin maddesi olmasının yanında, günlük yiyecekler arasında önemli bir yere sahiptir (Kurt, 1981). Bir gıda maddesi olarak yoğurt, beslenmede taşıdığı önem yanında, tedavi edici özelliklerinden dolayı süte nazaran daha çok tercih edilmektedir (Yaygın, 1999). Kurut dayanıklı bir yoğurt tipi olmasının yanında, yoğurda nazaran daha uzun ömürlü olması ve yapımında yağlı-yağsız süt, ayran kullanılması bir farklılık arz eder. 16-17 kg yoğurttan 1 kg kurut elde edilmektedir (Demirci, 1997). Şekil 1'de Kremalı kurutun genel görünümü görülmektedir.



Şekil 1. Kremalı Kurut

Asya ÇETİNKAYA¹
Mehmet ELMALI²
Gencehan KARADAĞOĞLU¹
Hilmi YAMAN²

¹ Kafkas Üniversitesi Meslek
Yüksekokulu Süt Ürünleri
Programı

² Kafkas Üniversitesi Veteriner
Fakültesi Besin Hijyeni ve
Teknolojisi A.B.D.

*Van Geleneksel Gıdalar Sempozyumunda Poster Bildiri olarak sunulmuştur.

Kurut özellikle Doğu Anadolu bölgesinde köylerde ve ilçelerde yapılan ve halkın önemli bir protein kaynağı olan süt ürünüdür. Sütün yoğun olduğu dönemlerde üretilen tadı mayhoş, sulandırıldığında yoğurt benzeri koyu kıvamlı, oldukça lezzetli bir süt ürünüdür. Kars yöresinde genellikle çorba, mantı ve bazı yöresel yemeklerle birlikte tüketilir. Kış aylarında yöre halkı (daha çok köy ve ilçelerde) nohut, bulgur, mercimek ile hazırlanan çorbalara katarakta tüketmektedirler (Adam, 1965). Kurut küçük parçalar halinde hazırlandığı için tüketim açısından daha kolay ve ekonomiktir. Sıcak su içine konulup iyice yumuşatıldıktan sonra ezilerek hazırlanmış olan kurutun yağ oranı kişinin damak zevkine göre değişmekte ve bazı yörelerde yağsız süttten de yapılmaktadır. Kreması ayrılmadan yağlı süttten yapılmasının avantajı; kurutun suda kolaylıkla eriyebilmesi, ağızda dolgun bir lezzet bırakması ve güneşte kurutulması sırasında kararmamasıdır. Kurut, iyi muhafaza edilmesi durumunda birkaç yıl dayanabilmektedir (Kaptan, 1986).

Kurutun Bileşimi

Su	%19
Yağ	%11
Protein	%52
Mineral Madde	%4,8
Tuz	%9,11

YAPILIŞI: Ev Yapımı

Süt sağılıp tamamen süzöldükten sonra, tencerede 80-85°C'de 15-20 dakika kaynatılır. Burada kaynatma süresinin fazla tutulmasının amacı, sütün suyunun buharlaştırılarak

yoğurdun mayalanması sırasında kıvamının katı bir yapı kazanmasıdır. Daha sonra süt mayalama sıcaklığına kadar (44°C) soğutulup, bir gün önce yapılan taze yoğurt ile mayalanır. İnkübasyon süresi 2.5-3 saattir. Bu sürenin sonunda yoğurt bulunduğu yerde soğumaya bırakılır. Keten bezden yapılan bez torbalara konularak süzölür. Süzme işlemi 10-20 gün devam etmektedir. İyice süzölen yoğurt geniş kaplara alınarak içerisine krema ve tuz ilave edilip yoğrulur. Yoğurma işlemi birkaç gün devam eder. Bunu takiben istenilen kıvama gelen süzme yoğurt 20-60 gr büyüklüğünde parçalara bölünerek elle şekil verilir, temiz bezler üzerine konularak teraslarda veya düz bir zemin üzerinde 1-2 hafta iyice kuruyuncaya kadar güneşte bırakılarak kurutulur. Serin ve kuru yerde muhafaza edilir (Yıldız, 2001).

KAYNAKLAR

- Adam, R, C.1965. Süt, Ege Üniversitesi Yayınları: 102. İzmir.
- Demirci, M. 1997. Süt İşleme Teknolojisi, Hasat Yayıncılık, İstanbul.
- Kaptan, N. 1986. Süt Teknolojisi, Ankara Üniv. Ziraat Fakültesi Yayınları No:969, Ankara.
- Kurt, A. 1981. Süt Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Yayınları: No: 573. Erzurum.
- Yaygın, H. 1999. Yoğurt Teknolojisi, Akdeniz Üniv. Yayın No: 75. Akdeniz Üniv. Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü. Antalya.
- Yıldız, Ş. 2001. Kars, Kişisel Görüşme. ■