



T.C. SANAYİ VE  
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



**CMDP**

Cazibe Merkezlerini  
Destekleme Programı



**KARACADAĞ**  
KALKINMA AJANSI • DEVELOPMENT AGENCY



**DİYARBAKIR  
TİCARET VE SANAYİ  
ODASI**

# *Mezopotamya* **Gastro** Diyarı

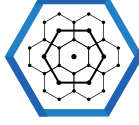
## **DİYARBAKIR PEYNİR ENVANTERİ**







T.C. SANAYİ VE  
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



**CMDP**  
Cazibe Merkezlerini  
Destekleme Programı



**KARACADAĞ**  
KALKINMA AJANSI - DEVELOPMENT AGENCY



**DİYARBAKIR  
TİCARET VE SANAYİ  
ODASI**

## *Mezopotamya* **Gastro** **Diyarı**

# Diyarbakır Peynir Envanteri

Ocak 2023

“Diyarbakır Peynir Envanteri Çalışması, 2020 Yılı Cazibe Merkezlerini Destekleme Programı kapsamında Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından sağlanan mali destek ile yürütülmüştür.

Sözleşme No: TRC2/20/CMDP/02”

Diyarbakır Peynir Envanteri, 2023.

*Bu çalışma, Karacadağ Kalkınma Ajansı'nın desteğiyle Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından sürdürülmekte olan Gastro İnovasyon Merkezi Projesi kapsamında, Yerküre Yerel Çalışmalar Sosyal Kalkınma, Proje Danışmanlığı, Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Kooperatifi tarafından hazırlanmıştır.*

*Yazarlar, saha çalışmasının gerçekleştirilmesinde yerel koordinatör olarak görev alan Tavda Korkmaz'a; tüm araştırma ve yazım süreci boyunca çalışmaya destek olan Meryem Özdemir Ok ve Şaban Bayhan'a; Kürtçe terminolojiye dair yaptıkları öneriler için Yusuf Kutlu ve Ronya Bewran'a; misafirperverce evini/dükkanını açan, bilgisini paylaşan Diyarbakır'ın tüm süt ve peynir üreticilerine ve esnafına teşekkür ederler.*

Yazarlar : A. Nilhan Aras, M. Fatih Tatari

Araştırma Ekibi : A. Nilhan Aras, M. Fatih Tatari, Tavda Korkmaz

Proje Koordinatörü : Meryem Özdemir Ok

# ÖNSÖZ

Değerli Okuyucular,

Tarihi kültürel varlıkları ve zengin kültürel miras değerleri ile bilinen Diyarbakır'ın mutfak kültürü, yöresel ürünleri ve yöresel lezzetlerine dair yolculuğumuz devam ediyor. Yöresel lezzetlerin coğrafi işaret tescili ile başladığımız çalışmalarda bugün kaybolan kültürel değerleri, üretim biçimlerini, kadim bilgileri, hikayeleri korumak ve kentin kültür ve gastronomi turizmine doğru araçlar ile kazandırmak için çalışmalar yapıyoruz.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı desteği ile yürüttüğümüz *"Gastro İnovasyon Merkezi"* projesi kapsamında 1870 yılında Sanayi Mektebi olarak inşa edilen, 1900 yılında Hamidiye Sanayi Mektebi oadi verilen ve daha sonra Dar'ül Muallimin (Öğretmen Okulu) olarak işlevlendirilen tarihi binayı *"Gastro İnovasyon Merkezi"* olarak işlevlendirdik. Bu merkez tescilini tamamladığımız 48 yöresel ürün ve lezzetin ve kaybolmaya başlayan yöresel lezzetlerin üretim, tanıtım, satış ve standardizasyonu, mutfak eğitimleri, yöresel yemek tadım ve deneyim atölyeleri ve kenti ziyaret eden turların gastronomi durağı olarak hizmet verecek.

Proje kapsamında 4 yıllık *"Gastronomi Eylem Planı"*, *"Diyarbakır Peynir Envanteri"*, *"Bütüncül Coğrafi İşaret Stratejisi"*, *"Diyarbakır'da Yetişen ve Gıda Sektöründe Kullanılan Endemik Bitkiler"* ve *"Kaybolan Yöresel Lezzetler"* saha çalışmaları yapılarak merkez faaliyetleri için yerel bilgiler derlenmiş ve çalışmalar için yol haritaları hazırlandı.

Bu yayın *Diyarbakır Peynir Envanteri* saha çalışması sonucunda hazırlanmış olup, araştırmacılarımız tarafından kent merkezi ve kırsal alanlarda tescilli örgü peyniri ile birlikte üretilen diğer peynirler, üretim yöntemleri, coğrafi yoğunlaşma, peynir üretimindeki yerel dil ve korunması gereken üretim yöntemlerine dair önemli bilgiler içeriyor. Diyarbakır Peynir Rotasının oluşturulması hedefi ile hazırladığımız bu yayına emek veren araştırmacılarımıza, proje ekibimize, çalışmayı destekleyen Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Karacadağ Kalkınma Ajansı'na ve tüm saha çalışması boyunca kaybolmaya başlayan kadim bilgileri bizlerle paylaşan tüm süt, peynir üreticilerimize ve esnaflarımıza teşekkür ederiz.

Saygılarımızla

**Mehmet KAYA**

DTSO Yönetim Kurulu Başkanı





# İçindekiler

Diyarbakır Peynirleri .....	9
Salamura / Solav .....	10
Eri(til)miş / Helandı .....	12
Bir ara form olarak Dirinavo .....	13
Örgü / Öruk(lü) / Kezi / Gulf .....	15
Lavaş .....	16
Dilim / Şov .....	16
Diyarbakır otlu .....	17
Dil .....	17
Yoğurt/Mast ve Ürünleri .....	19
Toraq / Çökelek .....	20
Tomast / Toraqa dagirtî / Mastê eyar / Solmasto .....	21
Maya/Derman/Havên .....	22
Saklama, Olgunlaştırma ve Malzemeleri .....	25
Geçmişte ve Bugün Saklama .....	25
Tuz ayarı .....	27
Meşk .....	28
Avrêjk .....	29
Özel bir ürün: Rûnê hîz .....	30
Yönteme İlişkin .....	33
EK - Diyarbakır Peynir Envanteri Saha Çalışması Görüşme Yapılan Yerler .....	34
Sözlük .....	35





# Diyarbakır Peynirleri



Diyarbakır'da geleneksel olarak koyun ve keçi yetiştiriciliği çok daha yaygın olsa da inek hayvancılığı da son yıllarda hızla artıyor. Görüştüğümüz birçok kişi peynir üretiminde eskiden sadece koyun ve keçi sütü kullanımının daha fazla olduğunu, bazı yerlerde uzun zamandır daha az oranda da olsa inek sütü karıştırmanın yaygın olduğunu ifade etti. Sürülerdeki keçi sayısının daha fazla olduğu yerlerde sadece keçi sütü kullanılarak da peynir yapımına rastlamak mümkün. Günümüzdeyse en fazla inek sütünden peynir ve diğer süt ürünleri yapıldığı muhakkak. Mart ayı ortalarından itibaren temmuz ortalarına kadar, yani koyun sütünün bol olduğu mevsimde koyun sütünden yapılan ya da koyun sütü oranı daha yüksek peynirler bulmak mümkün olsa da bugün piyasadaki süt ürünlerinin büyük kısmının inek sütünden yapıldığını söylemek yanlış olmaz. Mera hayvancılığının büyük oranda sürdürülüyor olmasının etkisiyle yaz aylarından itibaren süt üretiminin hızla azalması, 12 ay çalışan birkaç mandıra haricinde, peynirciliğin de büyük oranda mevsimsel bir zanaat olarak sürdürülmesi anlamına geliyor. Mart ve nisan aylarında artan peynir üretimi ağustos itibariyle oldukça azalıyor. Hem inek sütünün yıl boyu tedarik edilebilir olması hem de üretilen peynirlerin buzhanelerde muhafaza edilebilmesi yıl boyu peynir ticaretini canlı tutuyor. Fiyatlarsa süt ve peynir üretiminin bolca olduğu ilkbahar aylarında en düşük seviyesinde oluyor, üretim azaldıkça artıyor.



## Salamura / Solav

Süt sağıldıktan sonra yoğurt yapılmayacak ya da yağı alınmayacaksa ısıtılıp mayalanarak katılaştırılıp peynir yapılır. Diyarbakır'ın her yerinde en çok karşımıza çıkan peynir çeşidi salamuradır. Bunda damak tadı ve sofraya kültürü kadar salamura yapımının eritilmiş peynir yapımına göre daha kolay ve pratik olmasının da etkisi vardır. Bir de mevsimsel bir tercih söz konusudur. Havalarda çok ısındığında salamura peynirinin göz açmasını engellemek daha zor olduğundan yaz sütünün genelde eritme peynirde kullanılması, bahar aylarında sağılan sütte ise daha çok salamura yapımı yaygındır.



Salamura yapımında sağılan süt parzundan süzülerek bir kazana alınıyor ve kazan ateşe konulmadan önce sütün bir süre dinlenmesi sağlanıyor. Daha çok evde üretilen bir çeşit olan salamura peynir için süzülen ve bekleyen sütün maya için uygun sıcaklıkta olup olmadığı kontrol ediliyor. Bu kontrol işlemi sürecin devamı ve sonucu için önemlidir. O nedenle ustalık ister. Eğer sütün bekleyerek ya da gerekli görülürse biraz ısıtılarak vardığı ısı usta için uygunsa mayası atılarak pıhtılaşması sağlanıyor.

Kazanın içindeki pıhtı havanın ve ortamın sıcaklığına göre yarım ila birkaç saat bekletildikten sonra bıçakla kesiliyor. Yüzeyle çıkan peynir altı suyuna batırılan büyük kepçe yardımıyla kazandaki teleme leğenlerin üzerine bırakılmış süzgeçlerdeki bez torbalara dolduruluyor. Kimi yerde süzgeç kullanılmadan bez torbalara alınan telemenin suyunu iyice bırakması için bezin ağzı elle çevrilerek iyice sıkıştırılıyor. Bu torbalar iki taş arasına ya da tepsilerin düz olan taban yüzeyleri birbirine bakacak şekilde iki tepsi arasına sıkıştırılıyor. Bazı yerlerde salamura yapılacak telemenin üzerine ağırlık olarak yassı taşlar koyulması özellikle belirtilse de, birçok yerde bez torbalardaki telemenin suyunun iyice süzülmesi için üzerine su dolu bidonların konulduğuna rastladık.

Teleme iyice süzüldükten sonra katılaştıran taze beyaz peynir bıçakla büyük dilimler şeklinde, daha çok da büyük kare dilimler şeklinde kesiliyor. Farklı bir biçim örneği olarak Çermik'te rastladığımız ve 'kuzu başı' olarak adlandırılan salamura şeklini, ilçe merkezinde görüştüğümüz Yüksel Hanım 'bıçak vurulmayan salamura' olarak tanımladı. Bu şekil, kadınların süzülen telemeye avuç içlerinde ufak, yuvarlak-koni arası bir şekil vermesiyle elde ediliyor.

Salamura dilimleri, içine bol miktarda tuz koyulan bir leğende tuza bulandıktan sonra teker teker plastik bidonlara ya da tenekelere yerleştiriliyor. Bidon dolduğunda çoğu üretici hiç su eklemeyen peynirin kendi suyunu bırakmasını beklerken bazı yerlerde (Çermik merkez) üzerine tuz ayarı yapılmış bir salamura dökülüyor. Bu salamura da genellikle (örneğin Arıköy, Dicle ya da Şenyayla, Kulp'ta) peynir altı suyu ve tuzlama aşamasında leğende kalan tuz karıştırılarak elde ediliyor ve peynirin bıraktığı suyun miktarına göre bidona eklenerek peynirlerin tamamen suyun altında kalması sağlanıyor.

Üreticiler peynir dilimlerinden süzülen suyun bidonun büyük kısmını kaplaması durumunda su eklemeyen salamurayı muhafaza etmenin mümkün olduğunu söylüyor. Çoğu yerde (Avdalı, Çınar; Gole Mezrası, Karahasan Mah., Lice) köylüler hazırladıkları salamura bidonlarını birkaç saat sonra kontrol ettiklerini ve çoğu zaman bidondaki suyun peyniri, satılana dek muhafaza ettiğini, dahası salamuranın bu en fazla birkaç günlük sürede peynirin daha da lezzetlenmesini sağladığını söylediler. Eğer, iklim koşullarından dolayı sütün yağının az olması başta olmak üzere, herhangi bir nedenle bu su üreticinin gözüne yeterli gözükmezse, usta tuzlama leğeninde kalan tuza su ya da peynir altı suyu ekleyerek bir tuzlu su hazırlıyor. Evde tuz oranını belirlemek için en sık başvurulan yöntem suya bir yumurta atıp yüzeye çıkmasını beklemek. Hazırlanan salamura bidona, peynirlerin üzerini kapatacak kadar aktarılıyor. Peynir satıcılarıyla yaptığımız görüşmeler köylünün hazırladığı salamura peynirin ilk 7 ila 10 gün boyunca kendi suyunu kalmasının çok önemli olduğunu ortaya koydu. Kimi deneyimli satıcılar bu sürede peynirin tuz oranının kendiliğinden dengelendiğini, daha sonra satışın ne zaman gerçekleşeceğine ilişkin bir öngöründe bulunarak peynirlerin yeni bir tuzlu suya alınmasını doğru bulduklarını belirttiler. Bu arada bidonda kalan salamura ile karpuz çekirdeği kavrulması da eskiden şehirde oldukça yaygınmiş; bu yan üretim için peynirciler fazla salamuraları dökmek yerine çekirdekçilere verirmiş.

Diyarbakır peynir üretim, tüketim ve ticaret alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olan salamura peynirin merkez ya da ilçelerdeki pazar ve dükkanlarda satışının büyük çoğunluğunun köylülerin evlerindeki üretim olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Yapılan görüşmelerde, mandıracların salamura peynir ürettiğine rastlanmamıştır. Birçok peynir dükkanında salamura peynirin eskiden örgü peynirden de çok satıldığını, bugün de Diyarbakır'da muhtemelen salamura peynirin daha fazla tüketildiğini ve bu peynirlerin hepsinin köylüler tarafından üretildiğini duyduk. Köylerde salamura peynir üreten birçok kadın, peynirlerini genellikle köy minibüsleriyle yakın merkezlerdeki dükkanlara ulaştırdıklarını anlattılar. Biz de köylülerin kendi akrabaları ya da komşuları aracılığıyla satış kanallarına ulaştıklarını gözlemledik. Bunun yanı sıra son yıllarda sayıları azalsa da, bazı dükkan sahipleri köy ve yaylaları dolaşarak satmak üzere peynir ve diğer süt ürünlerini satın alabiliyor.

Saklama Koşulları başlığında daha detaylı anlatıldığı gibi, salamura peynirler günümüzde plastik bidonlarda ya da tenekelerde saklanmakta. Kimi köylerde ve yaylalarda (Şenyayla, Kulp) bidonlar gölge bir alanda sadece ¼'lik bölümleri dışarıda kalacak şekilde -hatta üzerlerine battaniyeler örtülerek- toprağa gömülüyor. Daha sonra toprak özellikle yaz sonuna kadar her gün sulanarak serin tutuluyor. Diğer bir eski saklama yöntemi ise kışlık salamura peynirlerin kuyuya sarkıtılarak bekletilmesiymiş. Ayrıca yaptığımız görüşmelerde eskiden plastik yerine toprak küplerin kullanıldığı bilgisini edindik.



### Eri(til)miş / Helandî

En bilinen formu örgü olan eritilmiş peynir, telemesi haşlanarak farklı şekiller verilen bir çeşittir. Yerelde daha çok helandî/erimiş sıfatı kullanılsa da, kaynamış olarak adlandırıldığına da rastlanır. Buna göre süt sağılıp süzöldükten sonra yine salamura peyniri gibi mayalanıyor. Ancak salamuradan farklı olarak, elde edilen teleme parzûnlara alındığında daha uzun süre bekletiliyor. Bunun sebebi daha sonra haşlanacak olan telemenin uygun kıvama gelebilmesi için ekşimesini sağlamak, yani ph seviyesini düşürmek. Bu süre havanın sıcaklığına göre değişebiliyor; örneğin üretimin başladığı görece serin ilkbahar aylarında yaklaşık 12 saati bulabilirken, yazın havaların ısınmasıyla 4-6 saat civarına düşer. Kimi yerlerde sütün mayalanmadan önce normalden uzun süre bekletilmesinin (Dicle merkez) ya da mayalanırken daha önceki üretimden kenara ayrılmış peynir altı suyunun da mayayla



birlikte eklenmesinin (Gom mezarası, Silvan) telemenin eritilebilmesini sağlayacak bu ekşimeye katkı yaptığını söyleyen kadın ustalara denk geldik. Yeterince bekleyip ekşiyen ve suyundan da kurtularak sertleşen teleme ufak dilimler halinde doğranıp (evlerde bıçakla kesilerek ya da genellikle elle ufalanarak, mandıralarda doğrama makineleri yardımıyla) haşlama işlemi için hazır edilir.

Hananın ihtiyacı için yapılan ev üretiminde peynir dilimleri bir leğene alınarak, üzerlerine sıcak su dökülüyor. Ya da tam tersi, önce hazırlanan sıcak su leğene

alınır peynir dilimleri sonradan leğene atılabilir. Sıcak suyun çok sıcak ya da kaynar olmamasının, kaynama sıcaklığının altında olmasının önemli olduğu söyleniyor, nitekim genelde su kaynatıldıktan sonra biraz soğumasını beklemek de yaygın bir yöntem. Ama haşlama işlemi için suyu iyice süzdürülüp ekşimesi için yeterince bekletilen peynir hamurunun istenen kıvama geldiğinden emin olmak için ilk olarak ufak bir parçası kopararak deneme yapılıyor; bunun için sıcak suya atılan deneme parçasının lastik gibi uzayıp uzamadığı kontrol ediliyor. Eğer peynir kopmadan 'ip gibi' uzarsa eritmeye hazır demektir. O zaman peyniri sıcak suda yoğurarak ve uzatarak yapılan eritme işlemi başlar.

Evde eritilmiş peynir yapan kadınlar önemli bir püf noktasının bu haşlama sırasında devreye girdiğini anlattılar: peynir kıvam ve şekil alacak ama yağını kaybetmeyecek kadar haşlanmalı ve yoğrulmalıdır. Tam burada vurgulamak gerekir ki; söz konusu ölçü ancak bir zanaatkarın bileceği ve kotarabileceği bir ayardır. Diğer bir deyişle ev peynirciliğinde ustalık ticari üretimde gerektiğinden de önemlidir, çünkü üretim yapılan evlerde mandıralarda bulunan hiçbir teknolojik ya da yarı teknolojik, en hafifinden bir kolaylaştırıcı araç, alet bulunmamakta, tüm hüner kadının taşıdığı gelenekten ve ellerinden çıkmaktadır. Haşlama suyuna atılan peynir yağını bırakır. Görüşme yaptığımız kadınlar daha sonra peynirin muhafazası için kullanılacak suyun bu haşlama suyu olmasının hem peynirin yağlı ve lezzetli olmasını hem de daha uzun ömürlü olmasını sağladığını da özellikle vurguladılar. Ayrıca eritilen peynirin renginin beyazdan hafifçe sarımsı bir tona döndüğünü belirttiler.

“

## Bir ara form olarak Dirinavo

*Bu noktada Çüngüş ilçesinde rastladığımız 'dirinavo' olarak adlandırılan bir eritilmiş peynir çeşidinden söz etmek yerinde olur. Zira bu özel peynir çeşidinin yapımında diğer yerlerde rastladığımız eritme sürecinden farklı olarak, parzûnda bekletilen taze peynirin olduğu gibi (parzûndan çıkarılmadan) kendi suyundan yapılmış lor peyniriyle birlikte haşlandığını öğrendik. Buna göre; mayalanan süt, teleme oluştuktan sonra yukarıda anlatıldığı gibi suyunun süzülmesi için ayrı bir yere alınıyor. Ayrıca bir miktar süt süzülüp kaynatılarak lor peyniri yapılıyor. Diğer yanda suyu süzülen taze peynir bu aşamada bir bütün olarak parzûn içerisinde lor tenceresine atılıp 3 dakika kadar lor peyniriyle birlikte kaynatılıyor. Ardından dilimlenerek tuza bastırılıyor ve salamurada olduğu gibi bidona yerleştiriliyor. Bir gün kendi haline bırakıldıktan sonra bidona peynir dilimlerinin üzerini kaplayacak kadar salamura ekleniyor. Bu çeşit aslında salamuraya eritmeden daha yakın gibi düşünülebilir. Ancak haşlanmanın etkisiyle oldukça sert bir dokuya kavuşuyor. Yöre halkı yemek üzere sofraya getirmeden önce dirinavo peynirini bir dakika kadar sıcak suda bekletiyor.*

”

Mandıralarda yapılan eritilmiş peynirlerin tariflerinde ise ustalar dereceler, ph değerleri ya da tuz oranı konusunda daha titiz ölçülerle çalışıyorlar. Örneğin sütü genelde 29-31 derecede mayalamaya dikkat ediyor, haşlama suyunun sıcaklığının 65 dereceyi geçmesini pek tercih etmiyorlar. Peynir, haşlama kazanlarının içindeki suya batırılan delikli sepetlerde 'eritiliyor'. Adeta kaşar peynirinin sulu haşlama tekniği gibi ahşap bir çubuk yardımıyla haşlanan doğranmış teleme parçaları birleşerek bir hamur oluşturuyor. Mandıralar peynirin eritildiği haşlama suyunu genelde yağını alarak tereyağı üretiminde kullanmayı tercih ediyorlar.

Evde ya da mandırada, tüm ustalar fazla yoğrulduğunda hamurun şekil almadığını, hem dokusunun pürüzsüzleşmesi hem de düzgünce şekil verilebilmesi için çok fazla yoğrulmamasının önemini anlatıyor. Mandıralarda sulu haşlama sonrasında tezgaha alınan sıcak bir hamur halindeki peynir yoğrulup farklı şekiller verilerek soğuk tuzlu su havuzuna atılıyor. Ev üretiminde de benzer şekilde, eritilen peynire şekil verildikten sonra tuzlama aşamasına geçiliyor. Eriyen peynir sıcak sudan alınıp şekil veriliyor, ardından mandıralardakine benzer yöntemle tuzlu suya atılabileceği gibi soğuk suya atılıp kendisini toplayınca kadar beklendikten sonra -bu süre sıcaklık ve mevsim koşullarına göre değişir- başka bir leğende tuzlanabiliyor. Son olarak ya bu haliyle bidona doldurulur ve bir hafta-on gün sonra suyunu bırakıp bırakmadığı kontrol edilerek eksik olma durumunda tuzlu su ekleniyor ya da tuzlanan peynirler doğrudan tuzlu suda saklanıyor. Peynirin tuzlanıp bidona doldurulmadan önce dinlendirildiği yalnızca bir görüşmede (Gom mezrası, Silvan) belirtildi.

Saklama kısmında detaylarını bulabileceğiniz gibi, tüm eritilmiş peynirler salamura içinde saklanır. Bu salamuranın bugün çeşitli boylarda plastik bidonlarda yapılması kuşkusuz en yaygın yöntemdir, ancak hâlâ tenekelerin kullanımını da sıkça görürüz. Eskiden gömülen, çeşme veya su kaynaklarına bırakılan ya da kuyulara sarkıtılan toprak kaplar hâlâ birçok kişinin hafızasında canlıdır. Günümüzde buzhanelerde bekletilerek daha uzun süre muhafaza edilebilen peynirlerin bekletildiği salamuranın tuz ayarı ne zaman tüketileceğine ya da satışa sunulacağına göre ayarlanır. Peynirciler buzhanelerde genelde 6-8 ay, hatta 11-12 aya kadar bekletebildiklerini söylediler. Tüketim zamanı geldiğinde peynirin duru suda bekletilmesi ve fazla tuzundan mümkün olduğunca arınması makbul kabul edilir. Diyarbakır örgü peynirinin genellikle ılık su içinde servis edilmesi de bu sebeptendir; tuzunu ılık suda daha iyi bırakan peynirin damakta bıraktığı lezzet de artar.

Verilen şekillerin en bilineni ve fazla üretileni, aynı zamanda en uğraştırıcı olanı kuşkusuz örgü peyniridir. Örüklü, kezî ya da gulî de denir. Onun ardından mandıralarda en sık rastladığımız diğer şekiller

lavaş ve yapımı son yıllarda artan dil peyniri oldu. Evlerdeyse başka şekiller de mevcuttur ve kimi şekiller haşlama sürecinde ufak farklılıklar da getirir. Eritilmiş peynirin farklı şekillerinin bir derlemesini aşağıda bulabilirsiniz:

## ▶ Örgü / Örük(lü) / Kezî / Gulî

Örgü biçimindeki bu peynir aynı zamanda Diyarbakır'ın yegane coğrafi işaretli peyniri. Yapımının özellikle kent merkezi ve Karacadağ'da çok eskilere dayandığı tahmin ediliyor. Yapım sürecinde önce eritilmiş peynirin hamuru çeçil peynirinde olduğu gibi uzatılarak ve inceltilerek yoğrulur. Sonra ustanın kıvama getirdiği bir parçayı üç uzun parçacık haline getirip saç örgüsü yapmasıyla elde edilir. Usta, örgü istenen uzunluğa geldiğinde ya da parçacıkların birinin sonuna geldiğinde ufak bir düğüm atar.



Bugün tezgahlarda mandıra tipi ve ev tipi olmak üzere iki örgü biçimine rastlanıyor. Mandıra tipi daha ufak boyutlarda ve kibar bir görünüme sahip dar örgü peynirlerine verilen isimdir. Hatta bugün daha da ince formlu olanın ikinci bir alternatif olarak üretildiğini söylemek gerekir. Ev tipi ise örgülerin daha kalın, dolayısıyla her bir peynirin daha geniş olduğu şekle verilen isimdir. Evlerde yapılan üretimin geleneksel olarak hanenin günlük tüketimi için olması ve tamamen kadınların el işçiliğine dayanmasından standart bir şekle sahip olmaması şaşırtıcı değildir. Evlerde mandıra tipi üretime pek rastlanmasa da mandıralar hem ev hem de mandıra tipi örgü peyniri üretir. Mandıra tipi isminin de günümüzün mandıralarından ziyade eskiden tüm köyün ya da yaylanın sütünün bir arada işlendiği seyyar mandıralardan geldiğini belirtmekte fayda var; yani pazara yönelik üretimde şeklin daha göz alıcı ve muntazam olmasına dikkat edilmesinin getirdiği bir şekil farkından söz etmek mümkün. Her durumda peynirin örgü şeklini alması meşakkatli bir el emeğine dayanır.

## Lavaş

Adını şeklinden alan bu çeşit, eritilmiş peynirden koparılan küçük parçalara iki el arasında avuçlarla bastırarak yuvarlak bir şekil verilmesiyle hazırlanıyor. Evlerde daha ince ve büyük de yapılabilirken, mandıralarda daha ufak ve kalınca bir daire şeklinde üretilir. Şimdilerde köylerde pek karşılaşılan bir çeşit olmasa da geçmişte köyde yapılan peynirlerin en özgün formlarından biri olduğu söyleniyor. Diğer yandan bu form için kimileri “‘Urfa peyniri’ olarak hayatımıza sonradan girdi” diyor. Öyle ya da böyle, bugün eritilmiş peynirin örgüden sonra özellikle dükkanlarda en çok rastlanan halidir demek yanlış olmaz.



## Dilim / Şov

Şov bir anlamda eritme peynirinin dikdörtgen şekilde muhafaza edildiği halidir. Salamura peyniri gibi dörtgen dilimlerden oluşur, biraz daha ince ve ufak olan bu dilimlerin köşeleri de bıçakla kesilmeyip eritme sırasında elle şekil verildiğinden daha yuvarlaktır. Eritilmiş peynirin bu şekline tepik/gulige adının verildiğine de rastladık (Balaban/Rutan, Eğil). Tepik, avuç içi kullanılarak şekil verildiğinden peynirin daha da ufak dilimler ve yuvarlak şekil almasını sağlar. Mandıralarda üretildiğine pek rastlanmaz; kadınların evde eritme sürecini daha kısa tuttuğu, parça hamuru örgü ya da lavaş kadar inceltip uzatmadan (ve dolayısıyla daha az uğraşarak) yaptığı bir peynirdir. Eritme sürecindeki bu farklılık peynirin de daha yağlı kalmasını sağlıyor, bu özelliği ev ahalisi tarafından daha çok tercih edilmesinin sebebidir.

Bu peynirin Diyarbakır’da ‘yarım eritilmiş’ olarak adlandırılan bir türevinden de söz etmek gerek. Yarım eritilmiş peynir, eritme aşaması diğer şekillere nazaran hızlı gerçekleştirilen ve eritilirken pek inceltilip yoğurulmayan bir çeşit. Salamuradan biraz daha ufak dilimlenen peynirlerin bir leğene alınarak üzerlerine sıcak su dökülüp bir süre bekletilmesi sonrasında avuç içinde biraz bastırıldıktan sonra soğuk suya alındığı ve tuzlandığı bir yöntemle elde edilebiliyor (Arıköy, Dicle). Sıcak suda biraz bekletilen peynir iki el arasında hafif bastırıldığında kendini salması halinde ikiye katlanarak şekil verilmesi de yaygındır (Dicle merkez). Görüşüğümüz kadınlar avuçlarıyla peynire bu şekilde hafif baskı uygulamalarının ellerini yaktığını, ama yaksa da buna birkaç seferden sonra alıştıklarını ve peynirin bu şekilde hafifçe soğumasının hızlı şekil vermek için etkili olduğunu söylediler.





## Diyarbakır otlu

Eritme peynirinin en özel hallerinden biri içine ot konularak yapılanıdır. Diyarbakır'da bu peynir için tek bir yeşil otun kullanımına rastladık: Kerkor/kirkor (Dêjnîk) otu. Oldukça ince damarlara sahip bir ot olan kerkor, bölgede hayvan yemi olarak da kullanılıyor. Nisan ayı civarında Dicle nehri kıyıları başta olmak üzere sulak birçok yerde biten bu yabancı ot, yörede 'peynir otu' olarak da biliniyor. Toplandıktan ve iyice yıkandıktan sonra doğranarak tuzlu suda muhafaza edilerek peynire katılacağı günü bekler.

Eskiden şehir merkezi ve yakınlarında yapılan bu çeşit, peynir dükkanı sahiplerinin kerkor otunu eritme peyniri yapan köylülere tedarik etmesiyle yaygınlaşmıştır. Tepikten büyük, lavaştan daha ufak boyutlarda elde açılan erimiş peynir hamuru içine ot konarak ikiye katlanır. Şeklinde bu katlamanın

tam ortadan yapılmadığı, katlanan tarafın daha küçük olduğu göze çarpar. Günümüzde 'köfte peynir' adıyla da bilinen peynirin daha çok günlük tüketim için hazırlandığı söyleniyor. Şehrin en eski peynir satıcılarından dinlediğimize göre eskiden Diyarbakır'da çörek otu ya da ince kıyılmış pul biber katılan eritilmiş peynirler de bulunmuş. Ancak bu eklemelerin tek nedeni peynirin tadını arttırmakmış.



## Dil

Son yıllarda yapımı ve tüketimi hızla artan bu şekil sadece mandıralarda üretiliyor. İnce uzun bloklar şeklinde hazırlanan hamur deyim yerindeyse tiftilek tüketilmekte. Diyarbakır'ın geleneksel eritilmiş peynir çeşitlerinden biri olduğunu söylemek mümkün olmasa da günümüzde eritme peynir kültürünü yeni kuşaklarla buluşturmak için önemli bir fırsat yarattığı muhakkaktır.





# Yoğurt / Mast ve Ürünleri

Diyarbakır'da üretilen sütün görece küçük bir kısmı peynirlere dönüştürülürken, büyük bir çoğunluğu yoğurt ve yağ olarak tüketiliyor. Özellikle bahar aylarından itibaren sütün çoğalmasıyla, şehir ve ilçe merkezlerinde köylerden ufak bakır, alüminyum ya da beyaz plastik kovalarda gelen yoğurt satışına sıkça rastlanmakta. Yine bu aylarda koyun yoğurdu gibi, koyun tereyağı da bembeyaz kıvamıyla şehirdeki dükkan ve tezgahlarda yerini alır.

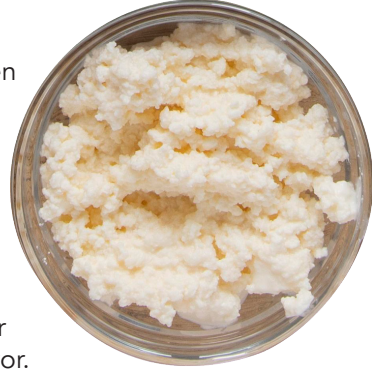
Sütün içindeki bakteriler tarafından oluşturulan yoğurt her ne kadar modern mikrobiyoloji biliminde sütün enzimle pıhtılaşması sonucu üretilen peynirlerden farklı kabul edilse de bu topraklardaki peynircilik zanaatinin temelindeki en önemli süt ürünüdür. Modern teknolojiyle sütün doğrudan yağını almaya yarayan makine ve ekipmanlar yüzyılı aşkın zamandır kullanılmakla birlikte süttten önce yoğurt yapmak, daha sonra bu yoğurdun yağını ayırarak tereyağı elde etmek hâlâ birçokları tarafından tereyağına daha lezzetli yapan bir yöntem olarak kabul edilir. Yoğurdun 'yayıldığı' bu teknikte Diyarbakır kırsalının birçok yerinde hayvan derisinden yapılan 'meşk' günümüzde kullanılmaya devam ediyor. Daha az karşılaştığımız eski yayıklar, ahşaptan ve topraktan yapılanlar oldu. Ayrıca birçok evde, özellikle süt azsa, yapılan yoğurdun plastik bir bidonda çalkalanarak yağından ayrıldığına da tanık olduk. Tahmin edileceği gibi, sütün yağını alarak tereyağı yapımı için daha az emek ve zaman isteyen basit separatör ekipmanları ya da elektrikli yayık makinelerinin kullanımı Diyarbakır'da da çok daha yaygın.

Meşk'in yerel yağ ve ayran çeşitlerine özel bir lezzet kattığı görüşünün ortaya çıktığı birçok görüşmede yoğurt yapımından sonra sütün yağının ve ayranının ayrılmasının sütçülük ve peynircilik zanaatında yarattığı dünyaları konuştuk. Bu dünyaların öne çıkan ikisini, toraq ve tomast yapım tekniklerini bu peynir envanterinde anlatmaya karar verdik. Süttten peynire giden bu yolda bekletilen sütün yüzeyinde birkaç saat içinde oluşan kaymağın alınması, yayılan yoğurdun yağ alandıktan sonra kalan ayranın bir içecek haline getirilmesi ya da yoğurdun iyice süzülerek, hatta kimi zaman kurutulup şekil verilerek kurut/çortan olarak saklanması detaylarına bu peynir envanterinde ana konu nedeniyle yer veremesek de bu yoğurt ve yağ ürünlerinin Diyarbakır sütçülük zanaatındaki yerlerinin oldukça hayati olduğunun altını çizmek gerekir.



## Toraq / Çökelek

'Meşk', 'dewkul' ya da 'tuluk' denilen yayıkta yayılıp yağı alınan ayranın pişirilmesiyle elde edilen süt ürünü. Yoğurt temelli olduğu için kimilerine göre teknik açıdan peynir sınıfına girmese de kültürel bağlamda yöre peynirleri arasında sayılıyor. Yapımının tamamlanması için mutlaka avrêjk'e ya da çömleğe doldurulup -genellikle- bir süre toprak altında saklanması gerekiyor. Bununla birlikte yapıldığı yere göre hem üretiminde hem de saklanmasında küçük farklar var.



Geleneksel olarak bahar ve yaz aylarında yapılan torağ yaklaşık bir ay ağız açık şekilde bekletildikten sonra aşağı yukarı üçte bir oranda yağsız ayranla karıştırılıp hamur haline getiriliyor ve yine aynı avrêjk'e basılıyor. Bu durumda bir yıl bekleyebilir bir hale geliyor. Bugün bidonda olgunlaştırma yaygın bir yöntem olarak görülse de özgün yapımında tulum ya da çömlek kullanılıyor.

Yapımının ilk aşaması yoğurdun hazırlanması olan torağ için süt yoğurt ya da (yağı alınmış yoğurtla yapılan) ayranla mayalanıyor. Mayalama süresi yer yer değişiklik gösteriyor. Örneğin bazı noktalarda birkaç saat iken bazı yerlerde 24 saat bekleniyor. Mayalanan yoğurt yayılıp yüzeye çıkan yağları toplandıktan sonra kalan ayranı pişiriliyor.

Pişirme sonucu oluşan pıhtılar toplanıp parzûn denilen tülde kalın, bezden ince bir kumaş keseye aktarılıyor, kese yüksekçe bir yere asılarak pıhtının içerisindeki suyun akması sağlanıyor. Süzgeç görevi gören bu kumaş kese yerine şirden kullanıldığı da oluyor (Avut, Çüngüş). Askıda suyunu akıtan torağ keseden -ya da şirdenden- çıkarılınca ilk iş mutlaka tuzlanıyor ve üzerine atılan bu tuzu homojen olarak yemesi için yoğruluyor.

Sürecin bu kısımları torağ yapımında değişmez şekilde her yerde aynı iken dördüncü aşamada yine farklılıklar görülüyor. Örneğin ya tuzlandıktan sonra deriye doldurulup derinin düzenli olarak temizliği sağlanıyor ve torağ 20 gün içinde yenilir hale getiriliyor ya da önce deriye basılıp ağız açık ya da kapalı halde bırakılarak yine bir 20 ya da 30 gün bekletilip bir teşte boşaltılıyor, un gibi olana dek ufalanıyor ve bir çömleğe basılıyor. Bazı yerlerde çömlek serin bir yerde saklanırken, bazı yerlerde toprağa gömülüp (Yeşil Mezra, Avut, Çüngüş) toprağı ara ara ıslatılarak torağ'ın kurumaması engelleniyor. Yahut yağsız ayranla ya da yoğurtla, hatta istenirse peynirle (Terhane, Karacadağ), bazı yerde ise

tereyağı (rûne nivîşk) ya da sütle (Şenyayla, Alaca köyü, Kulp) karıştırılıp deriye (hevan) ya da çömleğe (kuz) basılıyor. Ama sütle karıştırılma durumunda bir gece yine askıda, suyunu akıtması için bekletilmesi gerekiyor.

Toraq yerine göre eyar, meşk ya da hevan denilen tulumla doldurulunca bazı yerlerde tulumu bağlamadan önce ağzına bolca tuz serpiliyor. Ama ağzı bağlandıktan sonra genellikle iki taş arasında bırakılıp suyunu iyice dışarı vermesi sağlanıyor. Bu sırada iki-üç günde bir de temizliği yapılıyor. Bunun için dışı bir bıçak yardımıyla ya da elle sıyrılıyor, gerekirse su vurulup siliniyor. İlk basıldığında şişkin ve gergin olan tulumda zamanla oluşan hava boşlukları deride büzüşmelere yol açabiliyor. Bu, toraq'ın suyunu verdiğini ve homojenleştiğini gösterir. Eğer toraq çömleğe basılmışsa, kuz denilen bu çömlekler (bazen bir naylona sarılarak) ters olarak toprağa gömülüyor.

Ayranın yayıldığı meşk geleneksel olarak bazı yerlerde deri tulumdan, bazı yerlerde ahşaptan (Malkaya/İlyas köyü, Çüngüş) yapılıyor. Ahşap yayığın şekli yuvarlak ya da dikdörtgen olabilirken, kullanılan deri yöredeki hayvancılığa ve bunun kültürel arka planına bağlı olarak koyun ya da keçi derisi olabiliyor. Hangi malzeme seçilirse seçilsin, yayığın kullanıma uygun hazırlanması tomast ve yağ doldurulan tulumlardan farklı.

Hazır edilen toraq'ın, içine basılması gereken malzemeler aslında yukarıda belirtildiği gibi deriden yapılmış tulum ya da toprak bir malzeme olan çömlek. Ancak bugün her ikisi de pek kullanılmıyor. Çoğu üretici uzun zamandır plastik bidon kullandıklarını, tulum ve çömleğin geçmişte var olduğunu bildiklerini, ama annelerinin de bidona bastığını söylüyor.



## Tomast / Toraqa dagirtî / Mastê eyar / Solmasto

Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun hemen her yerinde yaygın olarak görülen bir uygulama olan tomast Diyarbakır'ın pek çok yerinde de farklı isimler ve farklı içeriklerle yapılmakta. Bir ev üretimi olsa da geçmişteki üretim miktarına göre bugün hayli az, hatta neredeyse hiç yapılmadığını söylemek mümkün. Bununla birlikte kentte kültürel aktarımı halen sürmekte.

Adı 'kaymak' (to) ve 'yoğurt' (mast) sözcüklerinin bir araya gelmesinden oluşsa da ana malzemesi toraq (çökelek) olan tomast'ın bileşenleri çok çeşitli. Yoğurt, süt kaymağı, yağ katığı (yoğurt kaymağı), tereyağı (ve

sadeyağ) tomast'ı oluşturan bu bileşenler arasında en fazla kullanılan malzemeler. Ancak bunlar tomast'ın her yapıldığı yerde farklı bir kombinasyonla birleşiyorlar. Ayrıca koruyucu olarak mutlaka eklenen tuzdan başka bazı yerlerde çörek otu, punk (yabani nane), kekik gibi tatlandırıcı ve güzel koku verici otlar ve baharat çeşitleri de konuyor. Ayran mayasından yapılan süzme yoğurt ve tuz karışımıyla hazırlanan varyasyonun ise şehirdeki en sade tomast çeşidi olduğu söylenebilir.

Genellikle hızlı tüketim için hazırlanan tomast'ın içine basıldığı malzemeler de değişiklik gösteriyor. 'Mastê eyar', 'solmastò' ve 'toraqa dagirtî' isimleriyle de bilinen tomast bazı yerlerde kuz denilen (toprak) çömlöklere, bazı yerlerde ise meşk denilen ve keçiden (bizin) çıkarılıp işlenmiş tulumla dolduruluyor, serinde tutuluyor. Ama kışlık hazırlanacaksa bidona basılıp kuyuya sarkıtılarak saklanıyor.

Basitçe anlatmak gerekirse; karışımı oluşturacak tüm malzemeler sırasıyla, kat kat meşk'e (kılız deri tulum) dolduruluyor. Koruyucu unsur tuz asıl malzeme toraq'la karıştırılarak ekleniyor, gerekirse aralara da atılıyor, ama bazı yerlerde meşk kapatılmadan, en üste yine bolca dökülürken bazı yerlerde asla konmuyor. Eğer tomast baharatlı yapılıyorsa, baharat çeşidi kat aralarına serpiliyor. Meşk dolduğunda kapatmadan önce çoğunlukla yine tuz atılıyor.

Genellikle bir hafta gibi kısa bir sürede tüketilmek üzere üretilen tomast nasıl hazırlanırsa hazırlansın, ağzı kapatıldıktan sonra mutlaka serin yerde ve suyunu akıtılsın diye bir taş üzerinde bir hafta kadar dinlendiriliyor. Bazen üzerine de bir taş bırakılıp tulumu sıkıştırmak koşuluyla suyunu daha hızlı ve daha iyi vermesi sağlanıyor. Tomastın içinde yoğurt varsa, suyunu verdikçe üzerine yoğurt eklendiği de görülüyor (Ergani). Yine dinlenme sırasında duruma göre her gün ya da iki-üç günde bir tulumun dışının sıyrılıp yıkanarak temizlenmesi gerekiyor.

Eğer basılacak malzeme olarak tulum değil de kuz kullanılıyorsa; kuz kapatıldıktan sonra bir naylona sarılıp sulak bir yere ters olarak gömülüyor.

*Araştırmacı notu: Tomast yapımı çeşitlilik arz eden özel bir peynir çeşidi, özellikle taze ürün olarak coğrafi işaret alınabilir.*



## Maya / Derman / Havên

Yörede genellikle hazır maya kullanımı tercih edilse de, hem kent içindeki hem kırsaldaki üreticiler dikkate değer bir çoğunlukla şirden mayayı biliyorlar. Bununla birlikte, şirden maya hazırlayıp peynir yapımında kullanan hemen hemen hiç yok gibi. Bunun en güvenilir

kanıtı yalnızca farklı yerlerde aile kültürü aktarımıyla peynir üretenden değil, konuya hakim hemen herkesin ortak beyanı: 20 yıldır yapılmıyor.

Peynir üretiminde kullanılan 'maya' sözcüğü, üreticinin anadiline ve kimliğine göre yeniden isimlendiriliyor: derman, damızlık, amin-i peynir (Aynalı köyü, Çermik), şılaf (Çermik), şılaf mayası, firşik, havênê penêr (Zozane Şen, Kulp). Bu farklı sözcüklerin tanımladığı şey aynı olsa da üretimi hemen her yerde farklı. Hatta bazen fark kendisini üretimin ilk aşamasında göstermeye başlıyor ve süreç boyunca diğerleriyle arasındaki ayrımı derinleştiriyor.

Söz konusu ilk aşama şirdenin alınacağı hayvanın seçimi. Yöre hayvancılığının belirlediği bu zorunlu seçim şehir genelinde daha çok küçükbaş hayvandan yana olsa da yerine göre büyükbaş şirdeni kullanılan (Avut, Çüngüş) yahut küçük ya da büyükbaş ayrımı yapılmayan köyler (Miranii/Ülgen, Silvan) de var. Diğer yandan hayvanın ne olduğu kadar yaşının ne olduğu da çoğu yerde önemli. Buna göre; şirdenin genellikle henüz ot yememiş süt hayvanından, en fazla iki-üç aylık yavrudan alınması yeğ. Ancak 1 yaşındaki hayvanın da hatta 1-4 yaşındaki küçükbaşın da (Yenice, Çüngüş) 'en uygun' kabul edildiği köyler de bulunuyor.

Şılafın (şirden, kursak) süt kuzusundan alındığı durumlarda içindeki güvrük (ağız sütü) de ayrıca muamele görebiliyor, şılaftan çıkarılıp yıkanıyor ve yıkanmış şılafa yeniden dolduruluyor (Baluş/Uzunbahçe, Karacadağ). Bazen de çıkarılan güvrük bir beze sarılarak süte daldırılıyor ve bir-iki kez çevrilip sütün mayalanması sağlanıyor.

Şirden maya temel olarak şirdenin iyice yıkanıp tuzlanarak güneşte 'takır takır' olana dek kurutulması ve kullanılacağında su dolu bir kavanozda birkaç saat ya da birkaç gün bekletilmesiyle elde ediliyor; çünkü maya denilen madde şirdenin, içinde bekletildiği ve özünü bıraktığı su. Bekletildiği yerin oda sıcaklığında olması, ama kavanozun güneş görmemesi de diğer bir gereklilik. Ayrıca suya tuz eklemek de kabul görüyor. En basit üretim bu olsa da yine üreticinin etnik kimliğine, sosyo-kültürel zeminine, bulunduğu yöre ekolojisine bağlı olarak hem şirdenin hazırlanması hem şirdenle birlikte suya katılan malzemeler, hatta o suyun ne olduğu ve kavanoz olarak kullanılan materyalin cinsi değişiklik gösteriyor.

Yörede genellikle şılaf tabir edilen şirdenin hazırlanması çoğunlukla 'iyice yıkayıp temizlemek' olarak ifade edilmekte, ama uygulaması bu kadar kolay değil. Çünkü hayvandan çıkarılan şılafın içi ve dışı üzerindeki yağlarından ve diğer dokulardan iyice arındırılmalı. Bunun için bıçak ve tazyikli su kullanımı yaygın. Şılaf bazı yerlerde, temizliğinin hemen ardından kullanılsa da daha sık uygulanan yöntem temizlikten sonra kurutularak saklanması. Bunun için; temizliğinden emin olunan

şilaf bolca tuzlandıktan sonra tam olarak güneş alan bir yere asılıyor. Tuz mikrop kırıcı olarak görev yaparken bir yandan da şilafın uzun süre kullanılabilmesi için koruyucu oluyor. İyice kuruyan şilaf bu haliyle kullanıma hazırdır, tamamı ya da gerektiği kadar bir parça koparılarak maya yapılabilir. Eğer parça koparılmışsa kullanım sıklığına bağlı olarak kalanı ya askıda bırakılıyor ya da bir beze sarılarak sonraki kullanım için saklanıyor.

Maya yapılacağında bazı yerlerde kurutulmuş şilafın tuzlu suya bırakılıp bekletilmesi yeterli iken bazı yerlerde suya şilafla birlikte farklı malzemeler de eklenmesi gerekiyor: peynir altı suyu (şûjî), süt, çökelek suyu, yoğurt, buğday, siyah kuru üzüm, tuz, şeker, nohut. Bunlardan farklı olarak, şehrin doğu ucuna yaklaştıkça, Hakkari'de de görülen başka malzemelerle de karşılaşılıyor: şef/şebaspi denilen beyaz şap, limon tuzu. Maya yapımında bir ya da birkaçının bir arada kullanıldığı tüm bu malzemelerin ortak özellikleri aynı: mayayı güçlendiriyorlar, mayayı tat ve aroma veriyorlar.

Mayanın, içinde hazırlandığı kapların ne olduğuna gelince; şimdilerde, hatta uzun zamandır kavanoz, geçmişte tasik ve/ya gilik denilen çömlükler ve bölgede bizim karşılaştığımız tekil bir uygulama olarak su kabağından söz etmek gerek (Aynalı köyü, Çermik). Hangi malzeme kullanılırsa kullanılsın hepsi ağzı kapalı halde, sıcak ama gölge bir yerde bekletiliyor. Yine yapıldığı kültüre göre değişmekle beraber maya en az bir-iki saat bu şekilde dinlendiriliyor. Bir başka uygulamaya göre de saklama kabındaki su azaldıkça üzerine şûjî, süt ya da (duru) su ekleyerek mayayı beslemek ve böylece kullanım süresini uzatmak mümkün.



# ► Saklama, Olgunlaştırma ve Malzemeleri

## ► Geçmişte ve Bugün Saklama

Genel olarak, peynir üretildiğinde taze yenmeyecekse ya da başka bir forma evrilmesi isteniyorsa, bu durum bir saklama sürecini de gündeme getirir. Söz konusu süreç aynı zamanda peynirin olgunlaşmasını da sağlayacaktır. İçindeki su kabaca da olsa uzaklaştırılan peynir tuzlu suda (salamura) saklanırsa saklama boyunca sudaki tuzdan ötürü sertleşir ve dayanıklılığı artar. Bu da sonuç olarak peynirin tadına yansır. Ama içindeki su çok iyi baskılama yoluyla uzaklaştırılan taze peynir (baş peynir/ kelle peyniri) elde ufanarak toprak küp, deri tulum ya da bidona basılır ve serin bir yerde bekletilir, böylece içinde kalan suyu da atması sağlanırsa tulum peynirine dönüşür. Dokusu, tadı, aroması farklılaşır. Duruma göre küflenme de yapabilir. Sonuç olarak basılmış halinden bambaşka bir peynir haline gelir. Bununla birlikte deriye basmanın salamura ve eritilmiş peynir için söz konusu olmadığını, il dışından tulum peyniri üreticilerinin Diyarbakır kırsalında üretilen taze peynirleri tulum üretiminde kullanmak üzere satın aldıklarını vurgulamak gerekir.



Şehir genelinde baş peynirin salamura ve eritme peynir haline getirildikten sonra basıldığı ya da bekletildiği malzeme yaklaşık 40 yıldır kapaklı, beyaz plastik bidon. Genellikle günlük satış için kullanılan bu bidonlar kır ve şehirdeki satıcılarda 'tulum' olarak tanımlanıyor. Bazı

durumlarda kırdaki üretici -özellikle de yaylacı- peynirini plastik poşete (market poşeti) koyarak şehirdeki tüccar/satıcı müşterisine teslim ediyor, o kişi de kendi yerinde yine plastik bidonlara doldurarak satışını yapıyor. Ancak bu uygulamanın tek amacı üreticinin lojistik açıdan daha rahat ve kolay hareket etmesini sağlamak olup herhangi bir gelenekselliği ya da bundan başka bir kültürel nedeni yoktur. Ne var ki; aynı pratik -diğer üretim yerlerine de yayılarak- devam ederse bir kültürel geçiş yaşanmış olacak, üretim ve satış pratiklerinin bu kısmında da köklü bir değişim tanımlanacak.

Uzun süreli depolama yapılması gereken, diğer bir deyişle kışlık olarak saklanacak eritilmiş peynirler ise bugün 'teneke'lere doldurulup ağızları bir kapak ile kapatılıyor. Soğuk hava depoları ya da soğuk yerlerde bekletilen bu peynir tenekeleri geçmişte üstten lehimle kapatılmaktaydı. Bununla birlikte, teneke nasıl kapatılırsa kapatılsın, üretici her zaman aynı noktaya dikkat ediyor: Peyniri tenekeye doldurmadan önce tenekenin içine mutlaka bir plastik poşet seriyor. Amaç hassas bir ürün olan peynirin teneke gibi zamanla tehlikeli hale gelecek bir malzemeye temas etmesini önlemek.

Kışlık tüketim için hazırlanan eritilmiş peynir bundan 30-40, hatta 50 yıl önceye tarihlenen bir zamanda, bazı yerlerde tenekeye basılma döneminden önce, bir toprak malzeme olan çömleğe (kuz) basılmaktaydı. Çömleğe basma her üretim noktasında olmamakla beraber üreticilerin geçmişten anımsadıkları ya da duydukları bir uygulama olarak dile getiriliyor. Kaynak kişilerin anlatılarına göre; çömleğe basılan peynir çoğunlukla rüzgar alan, ağaç altı ya da mağara da denilen bir oyuk gibi serin bir yerdeki toprağa gömülmekteydi. Eğer toprak üstünde saklanıyorsa düzenli aralıklarla çömleğin dış yüzey temizliği yapılırdı. Ayrıca kuyulara sarkıtmak, çeşme ya da su kaynağı yakınına koymak da serinlik için bulunan çözümlerdendi. Çömlek toprağa gömülmüş ise bu kez de yine düzenli aralıklara toprak ıslatılır, çömleğin nemli kalması sağlanırdı. Bu işlem toprak kaptaki peynirin suyunu tamamıyla dışarı verip kurummasını önlemek için uygulanmaktaydı. Aynı pratik çevre illerde deriye, bazen de çömleğe basılan tulum peynirleri için halen geçerlidir. Çömlek toprağa düz gömüldüğü gibi bazı yerlerde de ters gömülmekte. Saklamanın yapıldığı yerin serinliği ise peynirin sağlığı için gereklidir.

Bununla birlikte tekil bir örnek olarak şilaf mayasının da eskiden çömlekte yapıldığı ve saklandığı bilgisi bulunmakta (Miranii/Ülgen köyü, Silvan).

Saklama ve olgunlaştırma malzemesi olarak kullanılan çömlek Diyarbakır'da farklı isimlerle biliniyor. Örneğin 'dore' (Aynalı köyü, Çermik), 'kuz' (Balaban/Rutan, Eğil) 'tasik' ve 'xilik' (gilik) (Miranii/Ülgen köyü, Silvan), hilli (Yenice köyü, Çüngüş), 'sırça' (Yeşil Mezra, Avut, Çüngüş).



## Tuz ayarı

Salamura suyunun tuz oranıdır. Üretim sürecindeki teknik tanımlaması 'bome'. Diyarbakır Örgü Peyniri'nin coğrafi işaret tescil belgesinde bu oran %10-12 olarak görünse de üreticiler yöredeki sıcak hava nedeniyle daha yüksek bir oran uyguluyor. Buna göre; hızlı tüketilecek peynirler için %12-13, kışın tüketilecek peynirlerin ise en az %15-16 oranında tuz ayarında bekletilmesini öneriyorlar.

Salamura peyniri yalnızca uzun süre saklamaya değil, sağlıklı biçimde uzun süre saklamaya yaradığı için tuz oranını doğru belirlemek hayati önem taşıyan üretim aşamalarından biri. Bu noktada geleneksel üretim yapanların uygulamaları dikkate alınmalıdır. En doğru oranı belirlemek 'derece' denilen bir araçla mümkün olsa da ev ve küçük ölçekli aile mandırası üretimlerinde yaygın olarak yumurta ve peynir testleri uygulandığı görülmekte.

- ✿ Çiğ yumurta ya da salamura aşamasına gelmiş 'kuru' peynir tuzlu suya atılır.
- ✿ Yumurta ya da peynir üste çıktığında su yeteri kadar tuz almış demektir, kullanılabilir.
- ✿ Peynirin üste çıkması için kuru olması gerektiği unutulmamalıdır.



### Önemli bir ayırıştırıcı bilgi

*Süt ürünlerini saklama -ve olgunlaştırma- malzemeleri Diyarbakır'da kesin ve net olarak ayrılmakta. Böylece malzemelerin isimleri aynı zamanda içindeki ürünün ne olduğunu da -kapalı biçimde- söylemiş oluyor. Örneğin üretim sürecinde 'deriye basma', son ürün olarak 'deri' denildiğinde şehirde akla ilk gelen toraq ve tomast, bidon denildiğinde ise peynirdir, diğer bir deyişle salamura ya da eritilmiş peynir. Bununla birlikte yarım yüzyıla yakın bir süredir toraq basarken bidon kullanımının da geçerli olduğu yerler bulunuyor. Ayrıca tekil bir örnek olarak bidona "plastik poşet" denildiğini de belirtmek gerekir (Dağsu mezrası, Karacadağ, Bağlar). Toraq basımı için hazırlanan deri tulumu çoğu yerde 'avrêjk' deniyor. Avrêjk, yapımı ve son ürünlerdeki renk ve koku itibarıyla tomast basılan deriden ayrılıyor.*





## Meşk

Anadolu'nun pek çok yerinde 'yayık' olarak bilinen, ayran ve yağ çıkarmak için kullanılan bu geleneksel üretim aracı Diyarbakır'da uzunca bir zamandır yerini elektrikli versiyonuna bırakmış. Yine de bugün şehrin toraq, tomast, rûnê hîz için ayran ve ayrıca yağ üretimi yapılan pek çok noktasında özgün meşk örnekleri bulmak mümkün. Daha çok hayvan derisinden yapıp 'meşk', 'meşka çerm', 'meşke dul' (Selman köyü, Ergani) isimleri veriliyor, ama ahşaptan yapıldığı yerler de var (Selman köyü, Ergani). Deri meşk'ler şişirilerek elde edildiği için yuvarlak formlu iken ahşap olanlar dikdörtgen biçimli oluyor, bazı yerlerde adına 'meşka dâri' deniyor. Bununla birlikte Diyarbakır peynirciliği terminolojisinde en karmaşık tanımın hayvan derisinin kullanımıyla ilgili sözcüklere ait olduğunu söylemek mümkün: Yayık, eyar, meşk, avrêjk. Diğer yandan bu durum bir dil zenginliğine işaret etmekte. Öyle ki; bu zengin sözlük tüm yörede yaşıyor.

Meşk yapmak için derinin alındığı hayvanın ne olacağını yöredeki hayvan varlığı belirliyor. Buna göre koyun ve keçi derisi kullanımlarının eşit oranda görüldüğü söylenebilir. Derinin sağlam ve kullanışlı olması için genellikle 3 yaşındaki hayvan tercih edilmekle birlikte hayvanın cinsiyeti yine yöre kültürüne göre değişiyor. Bazı yerlerde üretimin sürekliliğini, diğer bir deyişle doğumları engellemek için erkek derisi kullanılırken bazı yerlerde anatomik olarak karnı daha düz olduğu, dolayısıyla erkek derisi gibi sızıntı yapmadığı için dişi derisi yeğleniyor.

Meşk'in avrêjk adı verilen toraq basılan tulumdan en temel farkı üretiminde bazı koku ve boya verici bitki, meyve ve meyve kabuğu kullanılması. Bu kullanım da yine üretimin yapıldığı yere göre farklılık göstermekte. Candar ağacı (Yenice, Çüngüş), ceft denilen mazı palamudu kabuğu (Yoğun köyü, Çermik), nar kabuğu, yöresel adı batov olan kantaron ve bir de mürven otu (Rutan/Balaban köyü, Eğil) derinin ovulduğu ya da içine bırakılıp bekletildiği malzemeler. Bunlar yerine göre tekil olarak ya da birkaçı ile hamur yapılarak kullanılıyor. Kimi üretici bu boyamanın nedenini bilmiyor, yalnızca geleneksel bir uygulama olarak devam ediyor, kimileri de hem avrêjk'ten ayırmak hem de deriyi sertleştirip güçlendirmek ve böylece olası sızıntıların önüne geçmek için olduğunu söyleyip boyama yapıyor. Ayrıca meşk kullanılmadan bir on gün öncesinde içine nane, yoğurt, limon tuzu, ılık su gibi malzemeler doldurulup bir hafta, on gün kadar arada bir çalkalanarak bekletiliyor.

Meşık yapımını kısaca anlatmak gerekirse; ilkin hayvanın derisi boyun kısmından başlayarak soyuluyor. Ama söylemek gerek ki; bu işlem gerçek bir ustalık gerektiriyor. Çünkü deri boyundan ayaklara zedelenmeden, yırtılmadan tek parça olarak tulum halinde çıkarılmalıdır. Daha sonra tüylerinden arındırılmalı. Bu aşama da yine yapıldığı yerin kültürüne göre küçük farklılıklarla kotarılıyor. Temizlenen tulum ya önce şişirilip sonra yukarıda isimleri verilen bitkilerle hazırlanan ve bazı yerlerde 'şişik' denilen hamurla boyanıyor ya da önce bu hamurla sıvanıp sonra şişiriliyor. Ve son olarak güneşe asılarak kurumaya bırakılıyor. Ancak kullanılmadan önce mutlaka ıslatılıp yumuşaması sağlanmalı.

Özgün üretim araçlarından olan meşık'ın yapımındaki en önemli bileşenin ustalık olduğu özellikle vurgulanmalı.



## Avrêjk

Toraq basılan tulumdur. Kılsız olur. Genellikle erkek keçi derisinden yapılır, çünkü dişi keçi doğurduğu ve süt verdiği için kesilmez, böylece üretimin sürekliliği sağlanır. Ayrıca genellikle üç yaşındaki keçinin derisi yeğlenir ki, hem kalın hem de daha büyük bir tulum elde edilsin. Bununla birlikte bazı yerlerde koyun derisinin yeğlendiğini görmek de mümkün. Avrêjk yapmanın en önemli aşaması deriyi hayvanın boğazından itibaren en ufak bir zarar görmeden, tek parça tulum şeklinde çıkarabilmektir. Bu, kayda değer bir beceri gerektirir. Yüzme işini genellikle erkekler yapsa da avrêjk hazırlama yörede 'kadin işi' kabul ediliyor. Deriyi yüzdükten sonra avrêjk'i hazırlarken kokusunu uzaklaştırabilmek için bazı yerlerde nane gibi güzel ve ferah kokulu otlar da kullanılıyor.

Çüngüş'ün Yenice köyü gibi yerlerde geçmişte ceviz, kuru üzüm ve dut saklamak için de kullanılan avrêjk'in yayık olarak kullanılan meşık'ten en önemli farkının boyanmaması olduğu söylenebilir. Ayrıca tarife bakıldığında avrêjk yapımının bir zanaat olarak kabul edilmesinin yanlış olmadığı kolayca anlaşılır.

- ✿ Kül elenir.
- ✿ 60°C'de az miktarda su ile yoğrulur, koyu bir balçık elde edilir.
- ✿ Derinin iç kısmı bu kül hamuru ile sıvanır.
- ✿ Deri bu halde katlanır ve bir poşete koyulur.
- ✿ İki gün boyunca güneş görmeyen ama sıcak bir yerde asılarak tutulur.
- ✿ Poşetten çıkarıldığında kılları kendiliğinden dökülür.
- ✿ Bir tek kıl kalmamacasına temizlenir.
- ✿ İçindeki kül hamuru bıçakla sıyrılarak deriden uzaklaştırılır.
- ✿ İyice temizlenene dek birkaç kez yıkanır.

- ❁ Bolca tuzlanır.
- ❁ Bir kapta iki-üç ay bekletilir. Bu sırada suyunu salar.
- ❁ Tuzdan alınca iki, üç kez yıkanır.
- ❁ Tulum alt kısmından bağlanıp boğaz kısmından şişirilir. Bu iş için halen insan nefesi kullanılıyor.
- ❁ Şişirilmiş halde güneşe asılarak üç-dört gün bekletilir.
- ❁ Dördüncü akşam toraq yapımından kalan suya bastırılır.
- ❁ Sabaha dek bu şekilde yumuşar.
- ❁ Sabahleyin neredeyse hazır olan avrêjk'in alt kısmı ve ayakları dikilir.
- ❁ Artık içine toraq basılabilir.



## Özel bir ürün: Rûnê hîz

Kısaca 'tulum yağı' olarak çevrilse de 'hîz yağı' denildiği de oluyor. Üretimi baştan sona dikkat, özen ve incelik istiyor. Kullanılacak kılsız tulumu hazırlamak da içine basılacak yağı elde etmek de meşakkatli işler olduğundan şimdilerde yaparı yok denecek kadar az. Hatta gençlerin hiç bilmediği söylenebilir.

'Hîz' adıyla tanımlanan kılsız tulum ince olduğu için koyun derisinden, hatta bir yaşındaki kuzunun derisinden yapılıyor. Avrêjk'den, meşk'ten farkı üretim biçimi ve son kertede mutlaka kurumuş olduğu halde kullanılması. Geçmişte içinde toraq da saklanırken günümüzde yalnızca yağ için kullanılıyor. Süt arttığı vakit, özellikle mayıs sütünden çıkarılacak bu yağın üç farklı çeşidinin olduğunu, ama en makbulünün ayran yağı olduğunu söylemek gerek. Üreticiler bu üç çeşidi aşağıdaki gibi listeliyor:

- ❁ Yoğurdun yayılmasıyla toplanan tereyağı (ayran yağı)
- ❁ Süt kaymağından alınan yağ
- ❁ Erimiş peynirin suyunda kalan yağ ve ayran yağının karışımıyla hazırlanan yağ

Süt daha çok koyun sütü olsa da çeşidi yöre hayvancılığına bağlı olarak değişiyor. Bununla birlikte, yağ hangi çeşit olursa olsun hîz'e doldurulmadan önce ısıtılıp suyunun iyice uzaklaştırılması, sonra da tamamen katılaşmadan akabilecek kadar soğutulması gerekiyor. Buna göre rûnê hîz'in sade yağ olduğunu söylemek mümkündür.

Bir diğerk vurgulanması gereken nokta ise üretim sürecinin bir yerinde bağı pekmezinin mutlaka dahil edildiğidir. Söz konusu uygulamanın nasıl olduğı yine rûnê hîz'in yapıldığı yöreye göre değışiyor, ancak pekmezin daha çok kabuğı ince ve yumuşak olan ve şirelik tabir edilen dims çeşidi yerli beyaz üzümünden kaynatıldığı ve genel olarak ya tulum hazırlanırken ya da yağ dökülürken devreye girdiğı söylenebilir.

Pekmez, yağ doldurulacak tulumun iç kısmına iyice yedirilerek sürülüyor. Mutlaka yapılması gereken bu işlemin amacı yalnızca deriye güzel bir koku vermesi değıil. Pekmez deriyi hem kalınlaştırıp bu anlamda sağlamlaştırıyor hem de yumuşatıyor. Pekmezin tulum basılma, yani yağ dökülme aşamasındaki kullanımı için ise genellikle iki farklı yöntemden söz etmek mümkün. Ya yağın içine az miktarda katılıp karıştırılıyor ve bu şekilde tulum giriyor ya da yağ katmanlarının arasına ince tabakalar halinde döşeniyor. Ama her iki durumda da pekmez yalnızca tatlılık vermesi için oldukça az kullanılıyor.

- ✿ Deri hasarsız biçimde tulum olarak yüzülür.
- ✿ Tuzlu suyla ıslatılıp bir poşete koyulur.
- ✿ Ağız kapalı olarak sıcak bir yere bırakılır.
- ✿ Bir hafta sonra poşetten çıkarılır, üzerindeki kıllar yumuşamıştır.
- ✿ Elle çekerek tüm kıllar alınır.
- ✿ Temizlenene dek defalarca yıkanır.
- ✿ Tuzlu ayrına basılır.
- ✿ Bir hafta boyunca her gün karıştırılarak tuzlu ayrında bekletilir.
- ✿ Çıkarılıp iyice yıkanır.
- ✿ Sıcak süte basılır, gölgeye bırakılır.
- ✿ Her gün karıştırılır.
- ✿ Üç günün sonunda iyice yıkanır.
- ✿ Bir gün boyunca güneşte kurutulur.
- ✿ Bu sırada iki-üç litre bağı pekmezi kaynatılır.
- ✿ Kurumuş tulumun kol ve bacak kısımları uçlarına boncuk ya da ceviz sokularak dikilir, toplanır.
- ✿ Hazırlanan pekmez tulum boşaltılır.

- ❁ Tulum her gün çalkalanıp çevrilerek 15 gün bu şekilde tutulur.
- ❁ Basma işlemi yapılacağında tereyağı eritilir.
- ❁ İyice kaynayınca tuz atılır.
- ❁ Suyu gidene dek kısık ateşte kaynatmaya ve sürekli üzerindeki köpükler, tortular alınmaya devam edilir.
- ❁ Ocaktan indirmeden önce bir avuç un atılabilir. Eğer bu uygulama yapılırsa iki dakika daha kaynatılıp ateşten alınır, tortusunun çökmesi için beş dakika dinlendirilir.
- ❁ Hîz, geçen 15 gün içinde pekmezi çekmiş, kurumuş, katılaştı, artık hazır hale gelmiştir.
- ❁ İçine, sıcak yağ bir huni ile dökülür.
- ❁ Yağın sıcaklığı donmuş pekmezi de eritir. Eğer daha tatlı olması istenirse hîz'e dökülen pekmez miktarı arttırılmalıdır.

Pekmez ve yağın karışmasına ilişkin farklı uygulamalar da söz konusu. Sebep üretici ailenin geleneksel damak tadıdır. Örneğin sıcak sadece yağ önce pekmezle karıştırılır, sonra bir miktar pekmezle çalkalanan ve kurutulan tulumla dökülür. Bir başka uygulamada ise yağ ve pekmezin tulumla kat kat döküldüğü, ama pekmezin ince katlar halinde olması gerektiği görülür. Ayrıca yağ ve pekmez karışımına kavrulmuş dövülmüş yerli susam eklenerek tadının zenginleştirildiği örnekler de bulunmakta.

*Araştırmacı notu: Rûnê hîz üretimi ve kullanımı nedeniyle özel bir üründür. Ticarileştirilmesi mümkün olmakla birlikte üretim güçlüğü nedeniyle terk edilmek üzeredir. Hem kültür aktarımı ve sürekliliği hem de pazarda yer bulup ticarileştirilmesi için coğrafi işaret almasına yönelik çalışma yapılmasını öneririz.*





## Yönteme İlişkin

Temmuz - Aralık 2021 aylarında gerçekleştirilen bu envanter çalışması kapsamında Diyarbakır ve çevresiyle ilgili gastronomi, yemek, kültür, tarih, sosyoloji gibi alanlarda yapılan çalışmalar taranmış ve çeşitli yazarlar, bölgeyi tanıyan akademisyen ve gazetecilerle iletişime geçilmiştir. DTSO aracılığıyla Tarım ve Orman Bakanlığı İl Müdürlüğü ve İlçe Müdürlükleri ile görüşülerek süt hayvancılığı yapılan köyler ile bilinen peynir üreticilerine dair veriler elde edilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda 02 - 14 Ağustos 2021 tarihlerinde gerçekleştirilen saha araştırması için süt ve peynir üretimi en yoğun yapılan, özellikle örgü/örüklü/kevi peynirinin ticari değerinin kadın üreticiler ve mandıracılar için önemli bir sezonluk gelir olduğu ilçeler ve köyler/mahalleler önceliklendirilmiştir. 4 gün Diyarbakır merkezdeki peynirciler ve peynircilik/hayvancılık pratiklerine hakim kişilerle görüşmelere ayrılmıştır. Karacadağ Havzası'nın Diyarbakır idari sınırlarında kalan kısmını da içine alan Çınar, Bağlar, Çermik ilçelerinin yanı sıra Çüngüş, Ergani, Dicle, Lice, Kulp, Silvan, Hazro ve Eğil ilçelerinde toplam 28 farklı köy ya da ilçe merkezinde görüşmeler yapılmıştır. Merkez ilçelerde bulunan peynir pazarları, peynirci dükkanları, organik pazarlar ziyaret edilmiştir. Toplam 60 kişiyle görüşülmüş, yörelere göre küçük zanaat ve isimlendirme farklılıklarıyla birçok peynirin yerel tarifleri not edilmiştir. Temmuz-Eylül 2021 tarihlerinde bu saha çalışmasında elde edilen veriler, yapılan mülakatlar tasnif edilmiş; ilgili kurum ve kuruluşlarla tamamlayıcı görüşmeler yapılarak bu envanter hazırlanmıştır.



## EK - Diyarbakır Peynir Envanteri Saha Çalışması Merkez Dışında Görüşme Yapılan Yerler

Yerleşim Yeri Adı	İlçe
Dağsu mezrası	Bağlar (Karacadağ)
Terxane	Bağlar (Karacadağ)
Uzunbahçe/Baluş	Bağlar (Karacadağ)
Yenice	Çüngüş
Avut	Çüngüş
Yeşil Mezra/Avut	Çüngüş
5 Nisan Mah. Kuruçeşme	Bağlar
Alho mezrası / İncehıdır	Ergani
Pamukpınar mezrası / Selman	Ergani
Süleymanoğlu Mezrası/ Yamaçlar	Ergani
İncirtepe Küme Evleri / Aynalı	Çermik
Oyuklu	Çüngüş
Ardantepe Mezrası /Halkapınar Köyü	Çınar
Karaçevre	Çınar
Arafat	Çınar
Avdalı	Çınar
Muradiye Mahallesi	Lice
Gole mezrası / Karahasan Mahallesi	Lice
Kuyular Küme Evleri / Dere Mahallesi	Eğil
Çalibulan / Dere Mahallesi	Eğil
Rutan	Eğil
Kayapınar Organik Pazarı	Kayapınar
Kocaalan	Dicle
Arıköy	Dicle
Şenyayla, Alaca	Kulp
Gom Mezrası, Bayrambaşı	Silvan
Ülgen	Hazro

# Sözlük



## Karacadağ, Bağlar

**Avrêj/şûjî:** Sarı su, peynir altı suyu

**Eyar:** Toraq basılan deri tulum (Dağsu mezrası)

**Çerax:** Koyunların yediği bir ot (Dağsu mezrası)

**Çortan:** Kurut

**Derman:** Maya

**Lorik:** Peynir altı suyu kaynatılarak elde edilen lor peyniri

**Mast:** Yoğurt

**Nefel:** Koyunların yediği bir ot

**Parzûn/parzom/parzon:** Sütün süzdürüldüğü, telemenin aktarılıp suyunun uzaklaştırıldığı, peynirin baskılandığı tülde kalın, ince bir bez.

**Rûnê hîz:** Bknz. hiz

**Toraq:** Lorîk, mast ve bazen ufalanmış salamura peynirinin karıştırılmasıyla elde edilen çökelek benzeri peynir, ufal (Dağsu mezrası)

**Zom:** Karacadağ eteklerinde yetiştirilen yerel bir koyun genotipidir. Kuzu üretimi ve sütü için yetiştirilse de kombine verimlidir. Bej ya da beyazımsı renkte, kısa kuyruklu ve yüksek yapılıdır. Taşlık araziye uyumlu, hastalıklara karşı dirençli ve yürüme performansı yüksektir.



## Tarhane, Karacadağ, Bağlar

**Berindir:** 2 yaşında olup doğum yapmamış koyun

**Gulî:** Örgü (peynir için)

**Hîz:** İçi pekmezle sıvandıktan sonra genellikle yağ doldurulan kılız tulum. Geçmişte yağ yerine toraq konulan hize bazı yerlerde pekmez de ekleniyor.

**Kavir:** 1 yaşında olup doğum yapmamış koyun

**Penikî:** Lepik de denen peynire avuç içi kullanılarak verilen şekil



## Uzunbahçe/Baluş, Bağlar

**Güvrük:** Ağız sütü

**Şilav, şilaf:** Kursak, şirden



## Yenice köyü, Çüngüş

**Avrêjk:** Toraq basılan deri tulum, dışı ağaç kabuğu vb. organik renklendirici ile boyanmaz.

**Dirinavo:** Kaynamış peynir

**Hilli çömlek:** Geçmişte peynirin plastik bidon yerine basıldığı bu toprak malzeme şimdilerde kullanılmıyor. Kullanıldığı dönemlerde Elazığ'dan getirilirdi.

**Köpüç:** Avrêjk'ten alınırken kullanılan, spatula benzeri bir tahta kaşık

**Meşk:** Deri tulumdan yapılmış yayık, dışı ağaç kabuğu vb. organik renklendirici ile boyanır.

**Palak:** Koyunların yediği bir ot

**Pemik:** Koyunların yediği bir ot

**Sitörzin:** Parzûn



## Avut, Çüngüş

**Damızlık:** Maya

**Gıynak:** Ceviz içi

**Sal:** İnce taş

**Saplı:** Büyük kepçe

**Teşt:** Leğen



## Yeşil Mezra, Avut, Çüngüş

**Sırça:** Sırlı çömlek

**Tuluk:** Kışlık çökelek peynirinin saklandığı hayvan derisi, tulum

**Tutma:** Kışlık yoğurt



## Kaygusuz köyü, Dicle

**Serî kelle:** Peynir için kullanılıyor.

**Penêrê helandî:** Erimiş peynir

**Çortan:** Kurutulmuş çökelek



## Diyarbakır Merkez

**İmansız:** Yağsız süttten yapılmış taze peynir, eritmeye kalkınca dağılan teleme

**Halup:** Yörede yeşil küpe verilen isim

**Kırko otu/kerkor:** Yörede otlı peynire katılan bir yabani bitki

**Köfte:** Peynir içine ot bırakılıp poğaçaya gibi ikiye katlanarak olgunlaştırılmaya bırakılan peynir

**Parzon peyniri:** Kelle peyniri

**Tavla:** Ahşaptan yapılmış büyük yuvarlak tepsi



## Türkmenhacı köyü, Bismil

**Hız yağı:** Ayranın yayılmasıyla elde edilip kaynatılarak suyu uzaklaştırılan ve sıvı olarak deriye dökülüp saklanan yağ. Ayrıca süt kaymağından ve erimiş peynirin alt suyu ile ayran tereyağının karıştırılmasıyla da iki ayrı çeşidi daha yapılabilir.



## Alho mezarası, İncehıdır köyü, Ergani

**Biji:** Hayvanların yediği, uzun ve kısa iki türü olan bir çeşit ot



## Dartavi (Süleymanoğlu) mezrası, Yamaçlar köyü, Ergani

**Mastê eyar:** Yoğurt, süt kaymağı, sulu taze peynir, yağ ve bazen çörekotu da kullanılarak yapılan bir tomast çeşidi

**Meşka çerm:** Koyun derisinden yapılmış yayık

**Meşka darî:** Dikdörtgen biçimli ahşap yayık

**Rûnê hîz:** İçi pekmezle sıvanarak hazırlanan ince koyun derisine basılmış (sade)yağ



## Çermik

**Avrêjk:** Keçi derisinden yapılan ve toraq basılan tulum

**Dor:** Çömlek

**Gax:** Çiğ peynir

**Hîz:** Koyun ya da keçi derisinden tulum

**Kuzubaşı:** Yumruk büyüklüğünde yapılan kelle peyniri

**Meşk:** Bakımı mazi palamudu ile yapılan deri tulum



## Aynalı köyü, Çermik

**Amînî:** Maya

**Amînê penêr:** Peynir mayası

**Dore:** Çömlek

**Meşk:** Dişi keçi derisinden yapılan yayık

**Post:** Kuzu derisi



## Ardantepe mezrası, Halkapınar köyü, Çınar

- Çungu:** Alüminyum kova  
**Eyaşır:** Süt taşınan deri tulum  
**Kılçık:** Koyunların yediği bir ot  
**Şır:** Süt



## Goli mezrası, Karahasan mahallesi, Lice

- Çortan:** Kurut  
**Dagirtî:** Toplama  
**Derman:** Maya  
**Dims:** Pekmez  
**Fırşık:** Şirden  
**Kuz:** Tomast ve toraq basılan büyük (toprak) çömlek  
**Rûnê hîz:** Ayrı ayrı ısıtılıp ince katlar halinde tulumla doldurulan ve burada bekletilen dims ve yağ  
**Toraqa dagirtî:** Tomast



## Dere mahallesi, Goma, Eğil

- Eyar:** Toraq doldurulan deri tulum  
**Bilbilert:** Eritme peyniri  
**Bizin:** Keçi  
**Bîzek:** Yavru keçi, oğlak  
**Çöl:** Mera  
**Kleş:** İnek ve boğa çiftleştirilen açık alan  
**Meşke dul:** Ayran yayılan yayık  
**Solmasto:** Tomast



## Rutan (Balaban) köyü, Eğil

**Batov:** Meşk yapılacağında deriyi temizlemek için kullanılan bir bitki

**Gulî:** Örgü

**Gulige lepik, lavaş (peynir):** İki el arasında bastırılarak yuvarlak şekil verilen peynir

**Rûnê helandî:** Rûnê hiz



## Direy/Dilann (Kocaalan) köyü, Dicle

**Eyar:** Toraq basılan hayvan postu

**Darê penêr:** Peynir mayası, peynir ilacı

**Pilek parzûn:** Telemenin doldurulup baskıya alındığı tül gibi ince kumaş solav salamura, tuzlu su



## Hestiya/Leylek köyü, Devegeçidi, Diyarbakır

**Ruwen:** Yağ

**Ruwen kelle:** Yayık yağının ayranın üzerine baş baş çıkmış hali



## Zozana Şen (Şenyayla) mevkii, Nedera (Alaca) köyü, Kulp

**Dewkul meşk:** Yayık

**Havênê penêr:** Peynir mayası

**Hevan:** Keçi derisinden tulum

**Holîk:** Yanları ve üstü deremazı dallarıyla kapatılarak açık alana kurulan mutfak

**Rûnê nivîşk:** Kahvaltılık tereyağı

**Rûnê malê:** Mal yağı, ev yağı

**Şef/v:** Şap (beyaz)





## Gom mezrası, Sedeque (Bayrambaşı) köyü, Silvan

**Kezî örgü:** Mayasına şûjî (peynir altı suyu) eklenerek yapılan ve örgü şekli verilen peynir

**Şov dilim:** Mayasına şûjî (peynir altı suyu) eklenmeden yapılan ve dilim şekli verilen peynir



## Miranni (Ülgen) köyü, Hazro

**Kezî:** Örgü anlamındadır; daha yağsız peynirler için kullanılır

**Newalî şor:** Dere tuzu

**Penêrê helandî:** Erimiş (yağlı) peynir

**Şo(v):** Yağlı, yağlı peynir

# Mezopotamya Gastro Diyarı

"Bu çalışmanın içeriğinden sadece Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası sorumludur ve bu içeriğin herhangi bir şekilde T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının veya Karacadağ Kalkınma Ajansının görüş ya da tutumunu yansıttığı mütalaa edilemez."

Proje adı: Diyarbakır Gastro İnovasyon Merkezi

Referans No: TRC2/20/CMDP/02"

   diyargastronomi

Yeniřehir Mh. Yusuf Azizođlu Cd. Fiskaya Yeniřehir/Diyarbakır