

1. ULUSLAR ARASI  
“ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A  
GELENEKSEL GIDALAR”  
SEMPZYUMU  
BİLDİRİ KİTABI



THE 1<sup>ST</sup> INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON  
“TRADITIONAL FOODS  
FROM ADRIATIC TO CAUCASUS”  
PROCEEDINGS BOOK

15-17 APRIL 2010 TEKİRDAĞ / TURKEY

# 1. ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU

## BİLDİRİ KİTABI - PROCEEDINGS BOOK

TEKİRDAĞ

**Dizgi- Kapak**

**Typesetting-Cover Design** : Kadir Gürbüz GÜNER

**Baskı**

: Başak Ofset

**Press**

Davutpaşa Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi

1A-3 Topkapı – İSTANBUL

0212 613 0063



**İsteme Adresi - Request Address:**

Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Mühendisliği Bölümü

Tekirdağ – Türkiye

**Tel:** +90 282 293 1442 – 125

**e-mail:** kguner@nku.edu.tr

©2010, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – TEKİRDAĞ

ISBN: 978-605-4265-02-2

- ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU BİLDİRİ KİTABINDA YER ALAN MAKALELERİN TÜM SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.
- THE ARTICLES AND STATEMENTS PUBLISHED IN THE PROCEEDINGS BOOK OF THE INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS ARE THE RESPONSIBILITY OF THE AUTHORS.

#### HONORARY BOARD OF THE SYMPOSIUM

**Prof.Dr. Nizamettin ŞENKÖYLÜ**  
(Rector of Namık Kemal University)

**Prof.Dr. Enver DURAN**  
(Rector of Trakya University)

**Prof. Dr.Agron REKA**  
(Rector of State University of Tetova)

#### ORGANISING COMMITTEE

- Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ (Head)
- Prof. Dr. Ahmet CAN
- Prof. Dr. Hamit MEHMETİ
- Prof. Dr. Muhammet ARICI
- Prof. Dr. Şefik KURULTAY
- Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU
- Hasan PİRİNÇÇİ
- Assist. Prof. Dr. İsmail YILMAZ
- Assist. Prof.Dr. Murat TAŞAN
- Assist. Prof.Dr. Tuncay GÜMÜŞ
- Assist. Prof.Dr. Ümit GEÇGEL
- Res. Assist. Kadir Gürbüz GÜNER
- Res. Assist. İrem DAMAR
- Vet. Erhan Sulejmani
- Dr. Rukije Agic

#### SYMPOSIUM SECRETARIAT

Assist. Prof.Dr. İsmail YILMAZ  
Res. Assist. H. Murat VELİOĞLU

#### SYMPOSIUM SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Dr. Mehmet ALPASLAN  
Prof. Dr. Muhammet ARICI  
Prof. Dr. Nevzat ARTIK  
Prof. Dr. Ayhan ATLI  
Assoc. Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR  
Assoc. Prof. Dr. Masum BURAK  
Prof. Dr. Ahmet CAN  
Assoc. Prof. Dr. Cengiz CANER  
Prof. Dr. Muharrem CERTEL  
Prof. Dr. Hayri COŞKUN  
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR  
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER  
Prof. Dr. Utku ÇOPUR  
Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU  
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ  
Prof. Dr. Onur DEVRES  
Prof. Dr. Aziz EKŞİ  
Prof. Dr. Adem ELGÜN  
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU  
Prof. Dr. H. Hüsnü GÜNDÜZ  
Prof. Dr. Ayşe Zeynep KATNAŞ  
Prof. Dr. Mükerrerem KAYA  
Prof. Dr. Faik KOCA  
Prof. Dr. Akif KUNDAKÇI  
Prof. Dr. Şefik KURULTAY  
Prof. Dr. Hamit MEHMETİ  
Prof. Dr. Zümrüt B. ÖGEL  
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER  
Prof. Dr. Sami ÖZÇELİK  
Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR  
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN  
Assoc. Prof. Dr. Hazir POLLOZHANI  
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU  
Prof. Dr. Osman ŞİMŞEK  
Prof. Dr. Mahir TURHAN  
Prof. Dr. Aydın YAPAR  
Prof. Dr. Hasan YETİM  
Prof. Dr. Atilla YETİŞMEYEN  
Prof. Dr. Metin YILDIRIM  
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN

## KARS YÖRESEL YEMEĞİ HANGEL

Önder Yıldız<sup>a</sup>, Bayram Yurt<sup>a</sup>, İsmail Sait Doğan<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Iğdır, Türkiye

<sup>b</sup>Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Van, Türkiye

### Özet

Bölgesel faktörlere ve beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak farklı toplum ve bölgelerde tüketilen geleneksel gıdalar farklılık gösterebilmektedir. Mayasız hamur ile hazırlanıp yaprak veya dolgulu olarak (dövülmüş et, kaz eti ve bazen patates) tüketime sunulan ve sevilerek tüketilen Hangel, Kars yöresinde önemli bir geleneksel gıdadır. Bu çalışmada Hangel hamurunun yaprak veya dolgulu olarak hazırlanması, soslarının hazırlanması ve servis edilmesi sırasında dikkat edilmesi gereken hususlar açıklanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Hangel, Geleneksel gıda, Kars,

### HANGEL AS A REGIONAL MEAL OF KARS

#### Abstract

Traditional foods may vary depending on regional factors and nutritional habits of different communities and regions. Hangel is an important traditional food in the region of Kars; that is prepared with unleavened dough leaves or filled with beaten meat, goose meat and sometimes potatoes, are presented for service and consumed with pleasure. In this study, preparation of Hangel as leaves or filled, preparation of sauces and the matters to be considered in serving were described.

**Keywords:** Hangel, Traditional food, Kars

#### Giriş

Her canlı büyüme, gelişme, dokularını yenileyebilme, kısacası hayatını sürdürebilmesi için ihtiyaç duyduğu besinleri tüketmelidir [1]. İnsanların beslenme alışkanlıkları sosyo-ekonomik düzeye, yerleşme yerine, mevsimlere bağımlı olarak farklılık göstermektedir [2].

Beslenme kültürü, insanların yemek için seçimlerini, seçilen besinlerin tüketim zamanı ve besinlerin nasıl hazırlanıp pişirildiği konularını kapsamakta ve aynı zamanda söz konusu toplumun alışkanlıklarına bağlı bulunmaktadır [3]. Toplumlarda görülen gelişim ve değişim süreci, insanların yaşam kültürlerini de büyük ölçüde etkilemekte; yaşam koşullarındaki bu değişim ve gelişim beslenme kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır. Ülkemizde bir ilden başka bir ile çeşitli nedenlerle taşınan tüketiciler kendi yöresel beslenme kültürlerini yaşadıkları yeni şehirlere de taşımaktadırlar. Bunun yanında taşındıkları yörenin yöresel beslenme alışkanlıklarından da çok önemli derecede etkilenmektedirler [4]. Aynı zamanda yöresel yiyeceklerin değişik yöre ve toplumlara tanıtılması beslenme kültürlerinin etkileşimine katkı sağlamaktadır.

Bu çalışmada, Kars yöresine ait önemli bir geleneksel gıda olan Hangelin hamurunun yaprak veya dolgulu olarak hazırlanması, haşlanması, soslarının hazırlanması, servis edilmesi sırasında dikkat edilmesi gereken hususlar açıklanmıştır ve dolayısıyla söz konusu yemeğin ulusal ve uluslar arası tanıtımı sağlanacaktır.

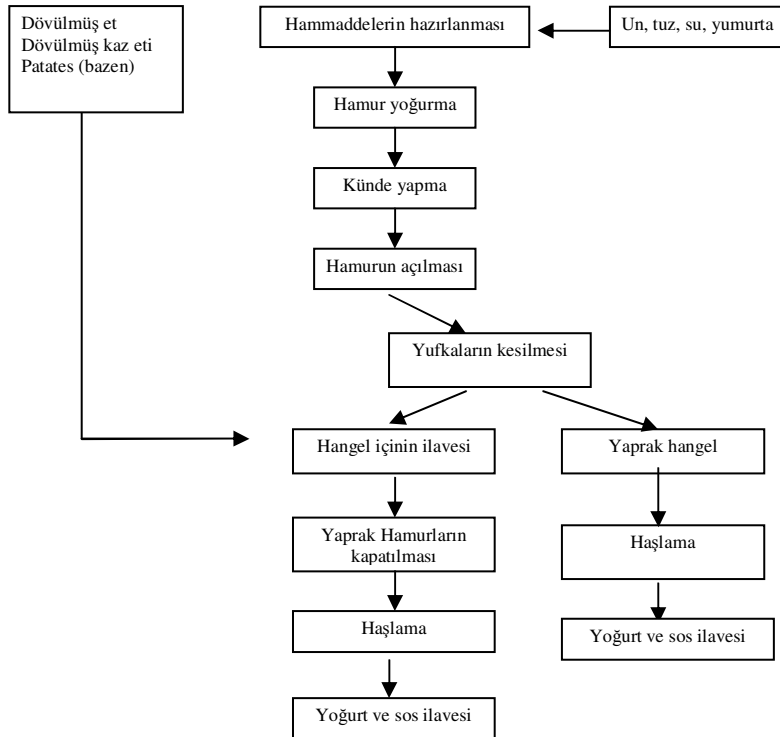
## Hangel

Kars yöresinde sevilerek tüketilen hangel, hakkında şiirler yazılan [5][6], değer verilen misafire ikram için hazırlanan en önemli yemeklerden biridir. Yaprak hangel ve dolgulu hangel olmak üzere iki farklı şekilde tüketime sunulmasına rağmen, çoğunlukla yaprak hangel tercih edilmektedir.

## Yapılışı

Hangel yapımına ait akış şeması Şekil 1. de verilmiştir. Hangel hazırlanması için gerekli malzemeler yapılacak hangel çeşidine bağlı olarak değişir. Yaklaşık olarak 5–6 kişilik hamur hazırlamak için 1 kg kuvvetli una (protein oranı yüksek) 5 adet yumurta, yeteri kadar tuz ve su ilave edilerek sert kıvamda mayasız hamur yapılır. İlave edilen yumurta, pişme sırasında hamurun dağılmaması için önemlidir. Daha sonra hamur 5–6 adet künde haline getirilir. Hamurun açılmamış her bir topağına pazı (künde) adı verilir, büyüklüğü yaklaşık iki avuç içini dolduracak kadar olan bir künde yaklaşık bir kişiyi doyurur. Yoğrulan ve künde haline getirilen hamur hemen yufka şeklinde ince olarak açıldıktan sonra genellikle kare şeklinde kesilir. Eğer yaprak hangel (dolgusuz) hazırlanacak ise kaynatılmış bir tencere suya bir miktar tuz ve çok az sıvı yağ ilave edildikten sonra kare şeklinde kesilen bu hamurlar haşlanır. Yaprak hamurlar yapışmayı önlemek amacıyla kaynamış suya teker teker atılmalıdır.

Hangelin bir diğer hazırlanışı ise dövülen et ile yapılanıdır. Kayseri’de yapılan mantıya benzer, fakat boyut olarak daha büyük olan (4–5 cm<sup>2</sup>) hamur parçaları içine daha önceden hazırlanan dövülmüş çiğ et konularak hazırlanmaktadır. Hamur parçaları içerisine küçük et parçacıkları (dövülmüş et), bazen de kaz eti parçaları da konulabilmektedir. Yaprak hamurların arasına dolgu malzemeleri (dövülmüş et, kaz eti, patates) konulduktan sonra yaklaşık 10–15 dk süren haşlama işlemi yapılır.



Şekil 1. Hangel yapımı akış şeması

Büyük bir kazan içerisinde pişen hangel bir süzgeçten geçirilip tepsiye alınır. Arzu edilen sıcaklığa (ılık ya da soğuk) getirilen hamur üzerine genellikle tercih edilen sarımsaklı yoğurt ve içinde küçük soğan parçacıkları kavrulmuş tereyağı (sos) dökülerek servis yapılır.

Haşlanmış hamur üzerine yoğurdun hemen ilave edilmesi yoğurdun halk diliyle çürümesine neden olur. Ayrıca yoğurt yerine lor veya kuru çivil peynir de kullanılmaktadır. Bekletilmeden ve soğutulmadan yenmesi gerekir [7] [8] [9].

Hangel hamurları kemikli etin haşlanması sonucu elde edilen et suyu içerisinde de haşlanabilir. Ayrıca hazırlanan kare şeklinde kesilmiş hangel hamurları daha sonra haşlanmak üzere kurutulmuş veya dondurularak saklanmakta ve genelde kışa hazırlık yiyeceklerine dahil edilmektedir [7] [10]. Bunun yanında bazı ailelerde hamur parçaları içerisinde patates ile hazırlanan dolgu da konulmaktadır [11].

### **Hangel sosu**

Hangelin hem görsel ve hem de lezzet açısından kabul edilebilirliğini etkileyen en önemli faktörü üzerindeki sosudur. Bir baş soğan çok küçük olmayacak şekilde doğranır ve tavada biraz tereyağı (2 yemek kaşığı) ve yarım çay bardağı kadar sıvıyağ ile iyice kavrulur. Yoğurt ilave edildikten sonra hazırlanan bu sos yemek üzerine homojen dağılacak şekilde gezdirilir. Sosa ilave edilen soğanın fazla olmasının lezzeti arttırdığı ifade edilmektedir. Bazen isteğe göre sosa salça ve kıyma da ilave edilmektedir [7] [9][10].

Hangel sosu hazırlamada yöremize has kurut da kullanılmaktadır. Kurut yaklaşık bir avuç içi büyüklüğünde, kurutulmuş süzme yoğurt topağıdır [12]. Hangel yapımında kullanılan yoğurt yerine kurut eritilerek yoğurt sosu hazırlanır. Kurut hangele farklı ve kendine has bir lezzet verir. Sos için önemli bir nokta da kullanılan tereyağının halk diliyle eritilmiş saf tereyağı yani sadeyağ olmasıdır. Çünkü soğanların kavrulmasında kullanılan bu yağ su içermemelidir. Ayrıca sos için kavrulmuş soğan parçacıklarının ne yanık tadı ne de çiğ soğan tadı vermeyecek şekilde kavrulmuş olması gerekmektedir. Hangel üzerine dökülen bu zengin sos o kadar lezzetlidir ki sini (tepsi) üzerinde bir arada yenildikten sonra, kalan sos karışımı genelde gençler ve çocuklar tarafından ekme ile sızılır.

### **Kaynaklar**

1. Erdoğan, S. (2005). Beslenme ve Besin Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. s:3.
2. Aslan, P. (2006). Beslenme Eğitimi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü Çifti Eğitim ve Yayım Serisi, Ankara, s:1-2.
3. Çakıroğlu, P. & Sargın, Y. (2004). Küreselleşmenin gıda tüketimine etkisi. Standard 43, 510, 41-45.
4. Şahin, A. & Özer, B. Ş. (2006). Beslenme kültüründeki farklılıkların bayan tüketicilerin gıda ürünleri satın alma davranışları üzerindeki etkileri. D.E.Ü.İ.İ.B.F. Dergisi. 21(1), 127-145.
5. Çöpür, M. (1997). Hangel. <http://www.antoloji.com/siir> (Erişim 10.11.2009).
6. Demirci, H. (2009). Hangel (Kars). <http://karskahvesi.com>
7. Anonim, (2009). Yemekler. <http://www.ayrancikoyu.net> (Erişim 10.11.2009)
8. Yıldız, C. (2009). Kişisel söyleşi.
9. Anonim, (2010). Yemekler. <http://www.karskulturturizm.gov.tr> (Erişim 10.01.2010)
10. Anonim, (2010). Yemeklerimiz. <http://www.canaksu.com/page/yemeklerimiz> (Erişim 10.01.2010)
11. Pirim, A. (2009). Kişisel söyleşi.
12. Çetinkaya, A. (2004). Kars kremalı kurut. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül 2004, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.