ÖZET

Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi

Buluş gıda sanayinde sıradan mantı üretiminden farklı olarak Ev tarhanalı mantı normal mantıdan farklı olarak hamurun ev tarhanasından olması ve iç olarak kıyma yerine Mengen peyniri kullanılmasıyla üretilmiş olan Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde mantı çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir. Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); % 65 ev tarhanası, % 25 su, % 10 yumurta, şeklindedir.

İSTEMLER

1. Buluş Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Ev tarhanalı mantı normal mantıdan farklı olarak hamurun ev tarhanasından olması ve iç olarak kıyma yerine Mengen peyniri kullanılmasıyla üretilmiş olmasıdır.

2. İstem 1'de bahsedilen Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi olup özelliği; Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimlerin; (% kütlece); % 65 ev tarhanası, % 25 su, % 10 yumurta, şeklinde olmasıdır.

TARİFNAME
EV TARHANASINDAN PEYNİRLİ MANTI VE ÜRETİM YÖNTEMİ

Teknik Alan

Buluş gıda sanayinde sıradan mantı üretiminden farklı olarak Ev tarhanalı mantı normal mantıdan farklı olarak hamurun ev tarhanasından olması ve iç olarak kıyma yerine Mengen peyniri kullanılmasıyla üretilmiş olan Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi ile ilgilidir. Gıda sanayinde mantı çeşitliliğini artırmak, tüketicilere sağlıya faydalı farklı lezzetler sunmak için geliştirilmiştir.

Tekniğin Bilinen Durumu

Çin'den Anadolu'ya kadar gelen İpek Yolu'nun üzerinden geçtiği geniş coğrafya içerisinde, Türkçe'de bildiğimiz mantı, değişik ülkelerde değişik isimler ve şekiller almış, farklı iç malzeme ve soslar ile servis edilmiştir. Türkler için mantı başlı başına bir yemek olup, bazen haşlanıp, bazen kızartılıp, bazense buharda pişirilerek bir sosla servis edilen ve kaşıkla yenilen bir yemektir.

Mantı'nın ilk yer aldığı Osmanlı kaynağı ise Şirvanı'nın kitabının Osmanlı Türkçe'sine çevrilmiş versiyonunda bulunmaktadır. Burada bahsi geçen mantı içinde koyun kıyması, nohut, tarçın ve sirke bulunan, yoğurt ve sumak ile servis edilen bir yemektir. 15 ve 19. Yüzyıllar arasında bir daha mantı kelimesi hiçbir kaynakta yer almamıştır ancak bu Osmanlıların bu süre zarfında mantı tüketmedikleri anlamına gelmemektedir.

Tarhana çorbası, Orta Asya, Anadolu, Balkanlar gibi geniş bir coğrafyada çeşitli yapım şekilleriyle görülen çorba çeşididir. Kökeni olarak Türklerin Orta Asya kolu düşünülmektedir.[kaynak belirtilmeli] Bu meşhur çorbanın adının kökeni olarak Farsça terḫāne şekli gösterilir. Kelimenin bu şekilden gelişip

Türkçeleştiği düşünülür. Çok eski geleneklerinden biri olarak Türkler, her türlü yiyeceği kurutarak saklamaya çalışmışlar ve yoğurdun saklanması için de Tarhana çorbasını bulmuşlardır. Önemli bölümü yoğurttan oluşan Tarhana çorbası besleyici olduğu kadar kuru toz şeklinde olduğu için uzun süre saklanabilir. Türkiye'de ve Türk Dünyasının çeşitli yörelerinde Tarhana çorbasının birçok türü bulunabilir. Türkiye'de Bandırma|Gönen, Uşak, Afyon, Malatya ,Kahramanmaraş şehirlerinde ve Gediz, Beypazarı ilçelerinde ünlüdür. Yörelere göre değişmekle birlikte genellikle şu şekilde yapılır. Yoğurt, kurutulmuş nane, buğday unu, kurutulmuş kırmızı biber, yeşil biber, istenirse soğan iyice kıyılıp parçalanarak karıştırılır. Ovularak hamur hâline getirilen harç, bir kap içinde üstü bir bezle örtülerek mayalanması ve kabarması için en az bir hafta bekletilir. Bekleme süresi tarhananın türünü belirler. Görece daha uzun süre mayalanmaya bırakılan tarhana ekşi tarhana olur, daha az bekletilerek kurumaya alınan (işleme sokulan) tarhana tatlı tarhana olur. Mayalanan harç, parçalar hâlinde bir Yörük dokuması ya da bez üzerine dizilir ve açık havada, gölgelik bir yerde kuruması beklenir. Kuruyunca da elle ovulup toz haline getirilerek, bazı yörelerde ise daha büyük parçalar ya da simit hâlinde kurutularak saklanır.

Peynirin sağlık açısından faydalı olmasının en temel nedeni, yüksek besin değeri taşımasıdır. Doğal peynirlerin içerdiği vitamin ve minerallerin değerleri çok yüksektir. Peynir A, C, D, E ve K vitaminlerini içermektedir ve A vitamini açısından inanılmaz zenginidir. Bunun dışında organizmanın sağlığı için hayati önem taşıyan B12 ve B6 vitaminleri içermektedir. Bunun yanında tiamin, riboflavin, niasin, folat, pantotenik asit ve kolin de içermektedir. Peynirin içerdiği zengin ve değerli vitaminler dışında çok farklı ve sağlık açısından önemli olan mineraller ve bileşenler de içermektedir. Peynirin içerdiği minerallerden bazıları şunlardır; kalsiyum, magnezyum, fosfor, potasyum, sodyum, çinko, bakır manganez, selenyum, florür. Özellikle fosfor, sodyum, kalsiyum ve potasyum açısından çok zengin olan peynir, tam bir kalsiyum deposudur.

Mengen peyniri, Mengen ilçesine özgü olan bu ürün, koyun ve inek sütünden yapılan,taze yada bekletilmiş olarak yenilen bir peynirdir. Tavası veya ızgarası yapıldığında tadı kaşarı andırır. Kahvaltılarda kullanılır. Yeterli tanıtımın yapılması ve üretimin bireysellikten çıkıp fabrikasyon üretime geçmesi halinde ilçe ekonomisine katkısı önemli oranda artacaktır.

Ev tarhanalı ve peynirli mantı ile ürün çeşitliliği artmış olup aynı zamanda et içermemesinden dolayı vejeteryanların da tüketebileceği yeni bir ürün elde edilmiş olur. tarhana hamurunda bulunan yoğurt, biber, soğan, nane gibi ürünler besin değerlerini korumaktadır. Böylelikle mantı hamurunun fonksiyonel bir özellik kazanmasını sağlamaktadır.

Buluşun Açıklaması

Başvuru Konusu Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi; Ev tarhanası+ su + yumurta + Yoğurma + Dinlendirme 20-25 dk. + Açma (2-3 mm kalınlığında ve 3 cm lik kareler kesilir) + İç malzemenin koyulması (mengen peyniri) + Kare kesilen açılmış hamurun bohça şeklinde kapanması + Fırınlama 180 °C+ Vakum paketleme işlemleri gerçekleştirilerek üretilmektedir.

Ev Tarhanasından Peynirli Mantı Ve Üretim Yöntemi için önerilen bileşimleri; (% kütlece); % 65 ev tarhanası, % 25 su, % 10 yumurta, şeklinde oluşmaktadır.