

YOZGAT PARMAC ÇÖREĞİ

Ekşi mayayla hazırlanan ve taş fırında pişirilen coğrafi işaretli bir ekmek türüdür.

Muhabbet ÇELİK**

Anahtar Kelimeler: Yozgat Parmak Çöreğı, Geleneksel Gıda, Ekşi Maya, Fermantasyon

Unlu mamuller, günlük beslenmede yaygın olarak tüketilen ve özellikle kültürel beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahip gıda ürünleridir. Bu ürünler arasında yer alan ve kahvaltı sofralarında sıkça tercih edilen Parmak çörek, kendine özgü yapısı ve lezzetiyle dikkat çeker. 2013 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescili alan bu özel ekmek türü, geleneksel üretim yöntemi ve bölgesel özelliğı sayesinde kültürel miras niteliğı taşıyan önemli bir unlu mamul olarak kabul edilmektedir.

Yozgat Parmak Çöreğı; ekşi maya, tuz, su, un kullanılarak üretilen ve odun ateşiiyle taş fırınlarda pişirilerek üretilen yöresel ekmek türüdür. Katkı maddesi içermeyen bu çöreğın üretiminde kullanılan ekşi maya, bir gün önce parmak çörek yapımı için yoğrulan hamurundan elde edilmektedir. Bu mayalama yöntemi, bir önceki üretimden ayrılan hamurun fermantasyon amacıyla yeniden kullanılması esasına dayanmaktadır. Bu doğal maya, Yozgat Parmak Çöreğıne lezzet kazandırarak pişme esnasında kalın kabuk oluşumunu destekleyerek çöreğın daha gevrek olmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda bu fermantasyon süreci, pişirme sırasında ürün yüzeyinde daha kalın ve gevrek bir kabuk yapısının oluşmasına katkı sağlamaktadır.

Fermantasyon işlemi tamamlandıktan sonra hamur, 260 gramlık bezelere ayrılır. Her bir 260 gramlık beze, göz kararıyla dört eşit parçaya bölünür. Dört eşit parçalara bölünen hamur bezelerinin her biri uzatılıp yan yana birleştirilerek baştaki ve sondaki hamurlar oval bir şekilde birbirine birleştirilir. Ortaya çıkan şeklin parmağı benzemesi nedeniyle bu ürüne “parmak çöreğı” adı verilmiştir. Şekil verme aşamasının ardından; hamurun kabuk bağlamasını önlemek amacıyla 10 litre sıcak suya 200 g unun eklenmesiyle hazırlanan karışım, hamurun üzerine sürülür. Bu işlem, hamurun nemli tutulmasını sağlarken kabuk bağlamasını önlemeye yardımcı olur. Son fermantasyon aşamasında yaklaşık 20 dakika daha bekletilen hamurların üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Ardından ürünler, odun ateşiiyle ısıtılmış 220–230°C taş fırında yaklaşık 15–20 dakika boyunca pişirilir. Pişirme aşamasında ise geleneksel yöntemler tercih edilmekte; çörekler, odun ateşiiyle ısıtılmış taş fırınlarda, doğrudan alevle temas ettirilmeden, fırının iç ısısından yararlanılarak pişirilmektedir. Bu yöntem, hem iç yapının dengeli şekilde pişmesini hem de dış yüzeyde karakteristik kabuk oluşumunu desteklemektedir. Pişme

** Dr. Öğr. Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi / Turizm Fakültesi, Gastronomi Bölümü,
muhabbet.celik@bozok.edu.tr , <https://orcid.org/0000-0002-6534-5283>

işlemi tamamlanan Yozgat Parmak Çöreği, soğuduktan sonra uygun ambalajlara konularak satışa sunulur.

Kaynakça

BEŞCANLAR, S. (2021). Yozgat İli Coğrafi İşaretli Ürünler, E. GÜNGÖR (Ed.) içinde *Yozgat Tarihi ve Kültürü*, 1. Baskı, (392-405), Ankara: Akçağ Yayınları.

ÇELİK, M., BALIKÇI, E. (2023). Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri, H. KÖŞKER ve F. ERCAN içinde *Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri* (177–205), Çanakkale: PA Paradigma Akademi Yayınları.

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI. (2026). *Yozgat Parmak Çöreği* 27.03 2026 tarihinde Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozeat/neyenir/yozeat-parmak-coregi> adresinden alındı.

TÜRK PATENT ve MARKA KURUMU. (2026). *Yozgat Parmak Çöreği*. 26.03.2026 tarihinde Coğrafi İşaretler Portalı: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38045> adresinden alındı.