



**Şekil olarak birbirlerine benzeseler de **tortilla** ile **lavaş** ekmeği arasında birçok fark var. Örneğin lavaş; un, su ve tuzdan ibaret iken tortilla ekmeğine yağ, şeker, karbonat konur**

Meksika'da yaşıyor olsak tamam! Hani birkaç markanın sattığı tortilla olsa yine tamam. Elbette dünya lezzetlerinin raflarda olması harika ama tüm markalar anlaşmış gibi dürüm ekmeği olarak Meksika mutfağının tortillasını satıyor. Hepsinin üzerinde de "lavaş-tortilla" yazar, bilirsiniz. Ama lavaş mı, tortilla mı? Hangisi? Elbette denemek gerekir. Ben de usanmadan her markanın dürüm ekmeğini senelerdir denerim. Ama hiç birinin içinden bizim halis munis lavaşımız çıkmamıştır. Ta ki, geçen gün yolum Cevahir Alışveriş Merkezi'nden geçene kadar... Sonunda gerçek lezzeti en alt katta, açık alanda satış yapan "Eco Natural Organic" adlı bir dükkanda buldum.

#### KÖY TEREYAĞI ÇOK YAKIŞIR

Lavaş ve tortilla yufkası aynı şey değildir. Şimdi bu yufkaları "lavaş-tortilla" yufkası olarak sunan firmalara sesleniyorum: Elbette istediğiniz ürünü satışa çıkarmak sizin seçiminiz. Ama üzerine lütfen direkt Meksika yufkası "tortilla" yazın. Dürümü, lavaşı karıştırmayın. Böylece bizler de bilerek satın alalım. Gerçi tortilla'nın da tıpa tıp aynısı değil ama lavaşla hiç alakası yok ürünlerinizin.

#### ÇITIR ÇITIR KIRILIR

Lavaşa bir gece önceden kalmış ızgara köfte, değişik değişik peynirler, sucuk, ızgara tavuk veya kahvaltı da köy tereyağı sürüp sürüp yemek keyiflidir. Çok severim. Açıkçası işim gereği sürekli mutfakta olan biri olarak, en azından yufka yani dürüm ekmeklerini hazır almak tercihimdir. Ama maalesef geleneksel olanını bulamadığım için kendim yapmak durumunda kalırım.

Peki, lavaşla aralarındaki fark nedir? Aslında un, su ve biraz tuz buluştuğunda ortaya en basit ve köy tipi yufkalar çıkar. Hamurdan incecik yufkalar açılır, kocaman saçlarda kısa sürede arka ön pişirilir ve kış için kuru olarak saklanır. Böylelikle bozulmaz, küflenmez. Arzu edildiğinde de temiz bir bezin içine alınıp biraz su serpilir ve nemlendirilip yumuşatılır. İçine çökelek peyniri, köy tereyağı sürülüp yenir. Lezzeti nefistir. İzmir'de paketlenerek hala satılır, çok kırılgandır. Satıcılar ve satın alanlar dikkat etmezse paketin içinde çitir çitir kırılır ama yine de satılır. İstanbul'da göremiyorum. Bir ara Beylikdüzü Migros'ta denk gelmişim. Ama başka bir Migros mağazasında görmedim.

#### LEZZETİ NEDEN FARKLI?

Her hamur işinin lezzeti farklıdır. Bu fark un, su ve tuzun içine eklenen diğer malzemelerden ve pişirme tekniğinden kaynaklanır. Konumuza dönecek olursam **tortilla yufkalarının içine katı yağ, biraz şeker ve karbonat konulur**. Bizim lavaş ekmeklerimiz ise daha çok ekmek hamuruna benzer bir hamurdan yapılır. İçine maya ve çok az sıvıyağ eklenir. Her iki yufka da tavada pişer. Ama ortaya çıkan lezzet bambaşkadır. Su yerine süt koyarsanız başka, yağ maya yerine kuru maya koyarsanız başka lezzet elde edersiniz. Mayanın miktarı, unun kalitesi veya çeşidi lezzeti tamamen değiştirir. Ilık su kullanırsanız farklı, buz gibi soğuk su eklerseniz yine farklılaşır lezzet. Hamur yoğururken içine koyduğum küçük küçük malzemelerin büyük farklar yaratmasını çok seviyorum.

Aydan Üstkanat

<http://www.stargazete.com/31.10.2010>

#### Araştırma :

Karataş Pazarlama ve Satış Departmanı