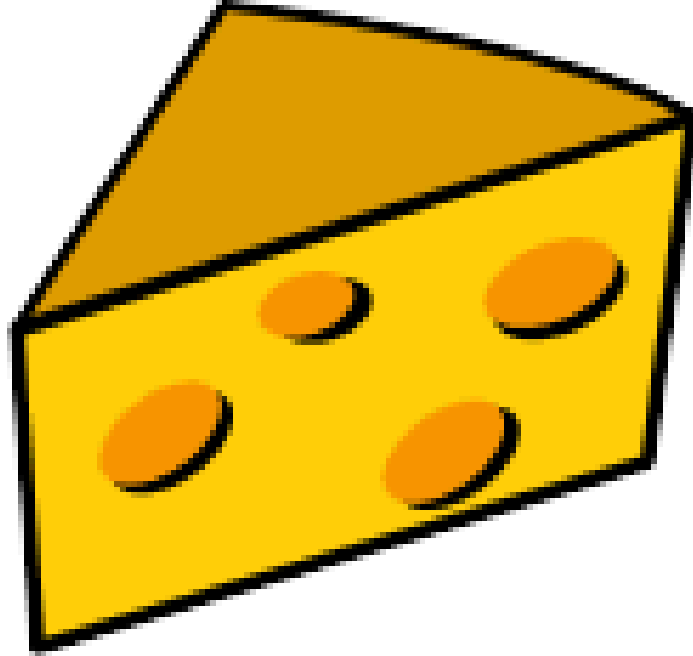


T.C.
Samsun Valiliđi
İl Tarım M¼d¼rl¼đ¼

PEYNİR YAPIMI



Őerife G¼l G¼Z¼G¼L
Tekniker

Samsun / 2010



Kapak Tasarımı
Dr. Ali KORKMAZ

Dizgi/Baskı

.....

Samsun İl Tarım Müdürlüğü
Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şubesi Yayınıdır

ÖNSÖZ

İnsan beslenmesinde hayvansal ürünlerden olan süt ve süt ürünlerinin önemi büyüktür. Sağlıklı nesillerin yetişmesi ve kemik yapısı güçlü bireylerin gelişmesi için dengeli ve yeterli beslenmede olmazsa olmaz koşullardan biri de hayvansal ürünlerdir. Bu nedenle özellikle peynirin önemi büyüktür. Gelişmiş ülkelerde peynir tüketiminin fazla olması yanında tüketici tercihlerine hitap etme anlamında da her geçen gün yeni ürünler ortaya çıkmaktadır. Ancak geleneksel tatlar da hala önemini korumaktadır. Kendi kültürümüzde de süt ürünlerinin önemli yerinin olması, peynir yapımı konusunda da oldukça zengin bir yelpazeye sahip olmamızı sağlamaktadır. Buna bağlı olarak peynir üretim ve tüketiminde yöresel tercihlerin dikkate alınması yanında küreselleşen dünyada yeni pazarlara açılmayı ve onlara göre üretim yapmayı da artık gündemimize almamız gerekmektedir.

Kurumumuzca yayımlanan bu kitapla peynir yapmak isteyen tüketicilere yardımcı olmak, ülke ekonomisine katkıda bulunacak sütün peynir yapmak suretiyle değerlendirilmesine katkıda bulunmak amaçlanmıştır. Ayrıca Dünya’da yaygın tüketimi yapılan peynirlerin de üretim süreci hakkında bilgi sahibi olunması amacıyla yapım teknikleri anlatılmıştır. Hazırlanan bu kitabın yararlı olmasını dilerim.

İl Tarım Müdürlüğü

İÇİNDEKİLER

PEYNİR YAPIMI VE SAKLANMASI / 1

BEYAZ PEYNİR (1) / 2

BEYAZ PEYNİR (2) / 4

KAŞAR PEYNİRİ / 5

EV PEYNİRİ (1) / 7

EV PEYNİRİ (2) / 8

EV PEYNİRİ (3) / 9

KOYUN PEYNİRİ / 10

ROKFOR PEYNİRİ / 11

BASMA PEYNİR / 15

ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ / 16

KELLE (MIHALIÇ) PEYNİRİ / 17

ÇÖMLEK PEYNİRİ / 21

LOR PEYNİRİ / 23

DİL PEYNİRİ / 25

GRAVYER PEYNİRİ / 27

Kaynaklar / 38

PEYNİR YAPIMI VE SAKLANMASI

Peynir, süt proteini kazeinin peynir mayası ve/veya peynir kültürü ile pıhtılaştırılması ve bu pıhtıdan peynir suyunun ayrılmasıyla elde edilen fermente bir süt ürünüdür. Peynir suyu ayrıldıktan sonra tuzlu peynirler için tuzlama aşamasına gelmektedir.

Tuzlama, peynirin yüzeyine kuru tuzlama şeklinde veya peynir salamuraya daldırılarak yapılabilir. Takip eden basamak olgunlaştırmadır; peynir taze olarak tüketilebileceği gibi belirli bir olgunlaştırma periyodunu takiben de tüketilebilmektedir.

Yukarıdaki üretim basamaklarına ait teknik parametrelere bağlı olarak çok geniş bir çeşitlilikte peynirler elde edilmektedir.

Diğer fermente süt ürünleri gibi peynir de canlıdır. Raf ömrü boyunca peynirin duysal, yapısal ve kimyasal özelliklerinde çeşitli değişiklikler görülebilmektedir. Bu değişikliklerin minimumda tutulması için peynirlerin genel olarak 6-8°C'lik sıcaklıklarda tutulması gereklidir. Soğuk iklimlerde yaşayanlar için, sıcaklığı 6-8°C civarında bulunan, nem oranı sabit ve havadar kilerler peynir saklamak için idealdir. Ancak şehirde bu imkân yoktur. Bu nedenle peynirleri evlerimizde buzdolabının alt raflarında ve kapalı şekilde muhafaza etmeliyiz.

Türkiye'de tüketimi en yaygın olan peynir çeşitleri, beyaz peynir ve kaşar peyniri olmakla birlikte, yöresel peynirler yönünden de hayli çeşitlilik gösterir.

BEYAZ PEYNİR (1)

Keçi, dana ve koyundan elde edilen 2 lt sabah sütü sağım sıcaklığı ile önce süzülür. Süzme işlemini "süzek bezi" dedikleri ve bölgedeki her kumaşçının bildiği sık dokunmuş patiska ile gerçekleştirilir.

Çelik tencereye süzölmüş 2 lt süte bir tatlı kaşığı civarında oğlak mayası damlatılır ve yeterince karıştırılır. Sonra bir köşeye kapağını kapatıp üzerine de yünlü hırka, havlu vs ile örterek bırakılır.

Yaklaşık 2-4 saat sonra süt artık kremleşmiş ve üstünde çok az bir sıvı tabaka ile birinci aşamayı tamamlamıştır. Tencereyi bu sefer huni şeklinde kesilip dikilmiş aynı süzek bezine aktarılır. Eğer yalnızsanız bu işlemi genişçe bir tel süzgeci daha büyük bir çelik tencerenin üzerine yerleştirip üstüne de süzme bezini koyup peynirin ilk aşamasını boşaltabilirsiniz.



Yalnız değilseniz zaten yardımlaşarak süzeğe aktarma işlemini gerçekleştirip süzeğin ağzını en az iki defa bağlar ve bu bağcıkların arasından daha önce hazırladığınız bir yere asarsınız. Süzekten akan suyun boşa gitmemesi için altına daha geniş bir tencereyi koymanızda fayda var.

Hava şartlarına bağlı kalarak tahmini 2-4 saat süzekten peynir suyu çok aralıklı damlamaya geçince süzeği astığınız yerden indirip ağzını iyice dürüp düz bir yere, örneğin bir tepsinin arkasına yatırın. Üzerine de üstünü tamamen kaplayacak bir taş koyun.

Peynir torbanızı bastırıp içinde kalan son suyu da çıkartacak bir ağırlık koyun. Bu düzeneği lavaboya yakın bir yerde eğim vererek yapmanızda fayda var. Ki peynir suyu süzekten uzaklaşsın.

Bu son işlemde ortalama 2-5 saat sürer ve sonrasında peyniriniz hazırdır. Süzeğinizi açıp içinden "kalp" şeklindeki peynirinizi çıkarıp dilediğiniz şekilde kesin ve kaya tuzu ile tuzlayın. Kaya, deniz tuzu iri taneli olmalıdır. Yoksa çok hızlı kavanozun altında oluşan peynir suyunda çözülür. Tuzladığınız peyniri bir kavanoza koyup buzdolabına kaldırın. Kavanozun büyüklüğü de bir su bardağı kadardır.



BEYAZ PEYNİR (2)

Sağlıklı hayvanlardan temiz şartlar altında sağılmış sütler alınır. Süt, temiz süzme bezinden süzülür. 70° C'de 1 dakika pastörize edilir. 35° C'ye kadar kabın ağzı kapalı olarak hızlı bir şekilde soğutulur. Mayalama sıcaklığında mayayla beraber 10 Litre süte 1 çay kaşığı kalsiyum klorür (yarım çay bardağı ılık suda eritilerek) katılır. Kalsiyum klorür sütün mayalama yeteneğini ve peynirin randımanını arttırır. Mayalanan sütün üzeri örtülerek 1,5-2 saat pıhtılaşması için beklenir. Süre sonunda elde edilen pıhtı kesme şeker büyüklüğünde karelere kesilir. 5-10 dakika sonra süzme bezlerine veya torbalarına konur. Düz zeminde baskıya alınır (10 kg süt için 2-3 kg ağırlık konulur). 2-3 saat baskıda bekletilen peynir dilimlenir. Dilimlenen peynirler iri tuzla tuzlanarak bir gece bekletilir. Sertleşen peynirler kavanozlara dizilir. Üzerini örtecek şekilde salamura konur.

Peynir Salamurasının Hazırlanması:

1 Lt suya 4 yemek kaşığı iri tuz katılarak kaynatılıp soğutulmasıyla elde edilir. Salamuraya konulan peynir serin yerlerde veya buzdolabında saklanır.



KAŞAR PEYNİRİ

Çiğ süttten de işlenebilen kaşar peynirinin üretiminde pıhtının işlenmesine kadar aşamalar beyaz peynir üretiminin yaklaşık aynısıdır. Yalnız maya sütün 60-80 dakikada pıhtılaşmasını sağlayacak şekilde katılmaktadır. Baskılı süzme işleminden sonra peynir suyu tamamen ayrılmış pıhtı, büyük parçalar halinde kesilerek fermantasyona bırakılır. Fermantasyonda amaç telemenin haşlama aşamasında kolay işlenebilmesi ve peynir hamurunun pürüzsüz olmasını sağlamaktır.

Fermantasyonun tamamlanıp tamamlanmadığı genellikle yaprak açma ve sicim çekme muayenesiyle anlaşılmaktadır. Yaprak açmada bir miktar teleme kaynar suda haşlanıp yoğrularak hamur haline getirildikten sonra yırtılmadan açılıp açılmadığı kontrol edilir. Tam Fermente olmuş teleme yırtılmadan açılır, pürüzsüz ve parlaktır.

Sicim çekmede ise yaprak açma muayenesinde olduğu gibi, haşlanıp yoğrulan telemenin sicim gibi uzayıp uzamadığı kontrol edilir. Tam fermente olmuş teleme 2-3 m uzayabilmektedir.



Tam fermantasyon için geçen süre sıcaklığa bağlı olarak değişir. Bu süre 2-4 saat sürdüğü gibi 10-12 saati de bulmaktadır. Fermantasyonu tamamlamış telemelerde asitlik derecesi genel olarak 63-68 SH olmaktadır.

Fermantasyonunu tamamlamış teleme küçük parçalar halinde kesilerek delikli sepetlerde 65-75°C'de yumuşak bir hal alana kadar yoğrulur ve elde edilen hamur tezgâh üzerine alınarak göbek bağlama işlemi yapılarak, kalıplanır. Telemenin haşlanması sırasında sütteki yağın %10'u haşlama suyuna geçmektedir.

Kalıplama işlemi tamamlanan peynir tezgâh üzerinde sık sık alt üst çeviridir. Böylece 1-2 saat içerisinde 4-6 defa çevrilmiş olur. Peynirler, iyice suyu akana kadar bir kaç kez çevirmek şartıyla ertesi güne kadar tezgâh üzerinde bırakılır.

Daha sonra tuzlama işlemine geçilir. Tuzlama kuru tuzlama olarak veya salamurada yapılmaktadır. Salamurada yapılan tuzlama 4 günde tamamlandığı halde kuru tuzlamada tuzlama işlemi 15-20 günde tamamlanmaktadır.

Tuzlamanın peynir kalitesi üzerine etkisi büyük olup, tuzlamanın belirli ısı şartlarında yapılması tercih edilir. Bu nedenle tuzlamanın yapıldığı ve olgunlaştırılacağı yer ısısının 15-16°C'yi geçmemesi gereklidir. Olgunlaşma ile kaşarın iyi bir tad ve aroma kazanması için serin bir yerde 2-3 ay kalması gereklidir.

Tuzlama ve olgunlaşmanın tamamlanmasından sonra peynirler 40-50°C su ile yıkanır ve sert fırçalarla temizlenip kurutularak satışa sunulmaktadır.

EV PEYNİRİ (1)

Malzemeler

1 lt Süt, 2 Çorba kaşığı sirke ya da limon
1 çay kaşığı tuz

Önce sütümüzü bir tencereye boşaltıp, kaynaması için ocağımıza alıyoruz. Sütümüz kaynamaya başlamak üzereyken ocağımızı kapatıyoruz ve hemen sirkemizi döküp ve karıştırıyoruz. Sirkeyi döker dökmez yavaş yavaş süt pelteleşmeye başlayacaktır. 1 dakika kadar sütü karıştırdıktan sonra 15 dakika kadar beklemeye alıyoruz (kapak kapatmayın). Bu sürenin sonunda tekrar ocağımıza alıp, kısık ateşte 20 dakika kadar kaynatıyoruz (kapak kapatmayın). 20 dakika sonra ocağımızın altını kapatıyor ve tenceremizi soğuması için bir kenarda beklemeye alıyoruz (ve yine kapak kapatmıyoruz)

Soğumuş olan sulu peynirimize tuzunu ilave edip karıştırdıktan sonra bir mutfak tülbendine alıyoruz ve iyice sıkarak suyunu süzüyoruz. Süzülen peynirimizi güzelce tülbendin içerisinde top şeklinde elimiz ile sıkıştırıyor ve bir yandan da iyice süzülmesini temin ediyoruz. Ancak bu işlemi yaparken tülbendimizi sıkarken delmemeye patlatmamaya dikkat ediyoruz. Yumuşak hareketler ile sabırla tülbentteki peyniri süzdükten sonra, itinalı bir şekilde tülbendimizi açıyor ve bir kâseyi peynirimizin üzerine kapatıp kâseyi ters çeviriyoruz. Böylece peynirimiz dağılmadan kâsemize gelmiş oluyor. Keskin bir bıçağı sıcak suda tutup kuruladıktan sonra peynirimizi dilim dilim kesebiliriz.

EV PEYNİRİ (2)

Malzemeler

1 litre süt

1 kutu krema

3 su bardağı yoğurt

50-100 gram tereyağı

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı sirke

Tüm malzemeyi tencерemize koyalım. Kaynayınca bir çorba kaşığı kadar limon suyunu ani olarak ilave edelim ve karıştıralım. Ağır ağır dökmeyin, bir anda dökün hemen karıştırın. Orta ateşte kaynamaya devam eden tencерemize, 15 dakika sonra sirkeyi ilave edelim.

15 dakika kadar daha kaynatalım ve tencерemizin altını kısığa alıp, arada karıştırarak yine 10-15 dakika kaynatalım. Tencерemizdeki malzemeler, ocağa koyduğumuz andaki durumundan neredeyse yarı yarıya azalmış olmalıdır. Tencерemizi ocağımızdan alalım ve soğumaya bırakalım.

Peynir iyice soğuyunca, tel süzgecin içine yaydığımız mutfak tülbendinin içine dökelim. Tülbendin sarkan kısımlarını yukarıda toplayıp kıvıralım ve üzerine küçük bir tabak kapatıp, tabağın üzerine de bir ağırlık koyalım. 4-5 saat kadar bu şekilde buzdolabında bekletelim. Bu sürenin sonunda kapaklı cam veya plastik bir kaba aktararak, 3-4 gün veya bir hafta sonra yemek üzere buzdolabına kaldıralım.

EV PEYNİRİ (3)

Malzemeler

2,5 litre süt

Yarım çay bardağı limon suyu

1 çay kaşığı tuz

Sütü kaynatıp, soğuttuktan sonra 1-2 gün buzdolabında bekletip, üzerindeki kaymağı alıyoruz. Kaymak sevmeyenler sütü kaynattıktan sonra hemen peynir yapabilirler.

Kalan sütü tekrar ısıtıp, kaynamaya başlayınca limon suyunu hızlı bir hareketle içine döküp bir iki kez karıştırıyoruz. Limon suyunu önce bir bardağa sıkıp, aniden tencereye eklemek önemli, azar azar dökünce peynir oluşmayabiliyor.

Peynir çökeltisi oluşup, sarı suyu görününce altını söndürüp, tuzunu ekliyor ve soğumaya bırakıyoruz. İyice soğuduktan sonra süzgece döküp süzuyoruz. Süzülen su hamur işlerinde kullanılabilir.



KOYUN PEYNİRİ

Malzemeler

10 litre keçi/koyun sütü, Yarım bardak üzüm sirkesi
İki avuç kadar tuz,
Büyük bir tencere, büyükçe bir parça tülbent
Mümkünse bir peynir sepeti/kalıbı

10 litre sütü tenceremize alıp kısık ateşte yavaş yavaş ısıtıyoruz. Sütü kaynayıncaya kadar ısıtacağız. (Peynir mayası ile peynir yapmaktan en büyük farkı bu, çünkü maya ne de olsa canlı bir organizma olduğu için kaynamaya gelmiyor ve sütü yalnızca belli bir dereceye kadar ısıtmak konusunda daha dikkatli olmak gerekiyor.

Sütün kaynamasını beklerken tuzu, sirkeyi ve peynir kalıplarının içine tülbentleri hazırlıyoruz. Tülbentleri yerleştirdikten sonra kalıbın içini de hafifçe tuzluyoruz. Süt kaynadığında yarım bardak sirkeyi yavaş yavaş karıştırarak döküyoruz. Ocağı ve tencerenin kapağını kapatıyoruz. Çok değil, 5 dakika kadar tencereye dokunmuyoruz. 5 dakika sonra kapağını açtığımızda, delikli kepçeyle sütün nasıl kesildiğini görebiliyoruz.

Kalibimizi suyu süzulebilecek bir yere koyup, delikli kepçeyle aldığımız süt kesiklerini biraz süzdükten sonra kalibimize döküyoruz ve hafifçe tuzluyoruz. Aynı işlemi kalibimiz doluncaya kadar tekrar ediyoruz. Süt kesiklerini döküp, biraz sıkıştırıp sonra da hafifçe tuzluyoruz. Kalibimiz dolunca tülbentle üstünü örtüp serin bir yerde, kalıbın altından suyu süzulebilecek şekilde bekletiyoruz.

ROKFOR PEYNİRİ

Güney Fransa'nın Rokfor şehrinde yapılmaya başlanılan ve şimdi birçok memlekette başka isimler altında imal edilen rokfor peyniri pek ünlü bir Fransız peyniridir. İçi küflü, fakat kokusu harikulade güzel olan bu peynirin tadı başka hiçbir peynirde yoktur. Bizim doğu ve güney illerimizde yapılan bir nevi küflü peynir buna biraz benzese de, hiçbir zaman rokfordaki lezzette değildir.

Rokforun yapılışında Rokfor kasabası civarındaki tabii mağaraların ve sonradan bu mağaralara benzetilerek yapılan mahzenlerin olduğu kadar rokfor küfünün de büyük rolü ve tesiri vardır. Rokfor küfü üçte ikisi buğday unu, üçte biri de çavdar unu olan bir hamurla hazırlanır. Bu hamura bol miktarda mayayla hamurun miktarına göre sirke konulur; ekmek yapar gibi yoğrularak fırında pişirilir. Sonra bu ekmekler 12 derece sıcaklık ve 85 derece rutubetteki rokfor peyniri yapılan karanlık mahzenlerde bir buçuk ay küflenmeye bırakılır. Bir buçuk ayda her tarafı küflenmiş bu ekmekler dilim dilim kesilerek kurutulduktan sonra öğütülerek toz hâline getirilir ve ince eleklerden geçirilerek istenilen küf elde edilir. 100 kilo unla yapılan ekmekten 15 kilo rokfor küfü elde edilir ve bu toz, ağızları kapalı temiz porselen kaplarda 6 ay saklanabilir. 100 kilo peynir için 10 gram küf tozu kâfi geldiğine göre elde edilen 15 kilo küf tozuyla 150 ton rokfor peyniri yapılabilir.

Rokfor peyniri koyun sütünden yapılır. Süt güzelce süzülüp temiz gerdellere (ağaç ve kâseden yapılmış kova)

konulduktan sonra 28 dereceye gelinceye kadar ısıtılır ve 2 saatte pıhtılaşmak üzere şişe mayası dediğimiz fabrika mayasıyla mayalanır ve süte katılmadan önce 2-3 misli su ile sulandırılır. Teleme kıvamına gelince yoğurtçu kepçesi gibi dibi düz kepçelerle gerdelin üst tarafındaki kaymaklı ve yağlı kısım kenara çekilip alta getirilir. Bundan sonra teleme ikişer santimlik kareler hâlinde kesilerek 10 dakika beklenir.

Peynirler suyunu bırakıp dibe çöktükten sonra gerdeldeki su aktarılır, bu esnada tekerlekli dikdörtgen şeklinde kaplar - ki bir gerdeldeki pıhtılaşmış peynir maddesinin tamamını alacak büyüklüktedir. Gerdelin yanına getirilir. İçerisine temiz peynir bezleri konur ve gerdeldeki peynirler kepçeyle bu kaplara aktarılır. Gerdelde kalan parçacıklar da gerdelin baş aşağı edilmesiyle bezin içine boşaltılır.

Sonra kalaylı saçtan yapılmış altı ve kenarları delikli, üstü açık rokfor kalıpları bu kabın yanına getirilir ve yarım saatte suları tamamen süzölmüş olan peynir parçaları bu kalıplara doldurulur. 10 santim yüksekliğindeki rokfor kalıplarına önce yarı yarıya peynir konur ve bu peynirler kalıp içinde elle yoğrulur. Sonra üzerine toz hâlinde bulunan rokfor küfö serpilerek biraz basılır. Tekrar aynı şekilde peynir doldurulur ve küf serpilir. En üste peynir doldurulmak suretiyle kalıp kenarlarından 4-5 santim taşacak biçimde doldurulur.

Bu biçimde doldurulan bütün kalıplar masalara dizilerek iyice süzölmeye bırakılır ve günde üç defa sabah, öğle ve akşam çevrilir, yani alt-üst edilir. 6 gün bu işlem yapıldıktan sonra peynirler 12 derece sıcaklıkta bir

yere kurumaya götürülür ve doğrudan doğruya çimentoyla sıvanmış zemine sırayla dizilir. Yine günde 2-3 defa altüst edilir, sularının iyice çekildiğine kanaat getirilince peynirler kalıplardan çıkarılarak yıkanır. Üzerlerine markaları vurulur; saman ve latalarla sarılarak olgunlaşma mahzenlerine götürülür.

Bu mahzenler 8 derece sıcaklık ve 90 derece rutubette olup özel surette yeraltında ve kaya içinde yapılmıştır. Birkaç katlıdır. Üst katları tuzlama ve işleme yerleridir. Peynirler mahzene sabahleyin getirilir, tartılır, muayene edilir, ondan sonra tuzlama odasına götürülür. Alta gelecek kısmıyla kenarları tuzlanarak üçer üçer üst üste konarak sıralanır. 3 gün bekletilir. Üç gün sonra tuzlanmamış yüzleriyle tekrar kenarları tuzlanarak yine üçer üçer üst üste istif edilerek iki gün daha bekletilir. Her peynir kalıbına bu süre içinde ağırlığının onda biri kadar tuz verilir, tabiatıyla peynir bu tuzun hepsini emmez. Yarıdan çoğu, hatta üçte ikisi kaybolur.

Tuzlanan peynirlerin yüzünde ve kenarlarında meydana gelen, yapışkan yüzey peynirlerin küf ve lezzet bakımından olgunlaşmasını önleyeceği gibi bir makineyle bu peynirler temizlenir. Uzun iğnelerle de birçok yerinden delinerek içlerine havanın nüfuz etmesi temin edilir. Tuzlanma ve temizlenme işi bittikten sonra peynirler asıl olgunlaşma mahzenlerine götürülerek ikişer santim aralıkla raflara dizilir ve 25 gün kadar oldukları yerde bırakılır. Bu süre içinde peynirlerin yüzünde kalın bir küf tabakası hâsıl olur. Bunlar kazınarak temizlenir ve bu işlem 15 günde bir tekrarlanır.

Peynirler mahzenlerde iki aydan üç aya kadar kalır. İkinci ayın sonunda yenebilecek hâle gelen peynirler derhal paketlenerek pazara sevk edilir. Uzun süre bekletilen peynirler ağırlıklarından önemli miktarda kaybettiklerinden bu fire, imalciler için iktisadî olmamaktadır. Çünkü peynirlerin mahzendeki ağırlık zayıyatı ayda yüzde altıyı bulmakta, hele yüzde beşten aşağı düşmemektedir. Rokfor, koyunlar kuzulamaya başladıktan, sıcaklar başlayıncaya kadar alınan sütlerle yapılmaktadır.

Her ne kadar Almanya ve İsviçre'de inek sütünden rokfor yapılmaktaysa da hiçbiri Fransızların koyun sütünden yaptıkları rokfor kadar iyi olmamaktadır.

İyi bir rokfor peyniri kavuniçi renginde gayet ince kabuklu, içi beyaz renkli muntazam küf damarları olan, tereyağı yumuşaklığında, tereyağı tadında, hiç acılığı olmayan, nefis kokusu iştah açan bir peynirdir. Bozulmuş rokforlar veya iyi yapılmamış olanlar kesilince tulum peyniri gibi dağılan, kuru, acımtırak ve yakıcı bir lezzet peyda etmiş olanlardır. Rokfor peyniri tabaka hâline getirilmiş kalay veya alüminyumlara sarılarak piyasaya çıkarılır. Bu şekilde açılmadan 5-6 santigrat derecede bir yıl bozulmadan saklanabilir. Açıldıktan sonra aynı şekilde muhafaza etmek şartıyla bir-iki ay dayanır. İki kiloluk paketler hâlinde satıldığı için bir evde de kısa bir sürede tüketilebileceğinden bozulmasına vakit kalmaz. Rokfor peyniri öbür peynirlere oranla verimli bir peynirdir. 100 kilo koyun sütünden 18 kilo rokfor peyniri elde edilmektedir.

BASMA PEYNİR

Basma Peynir bir başka deyişle kopanisti bir tür mezenin hammaddesidir. Tuzsuz keçi peyniri veya lor kullanılarak Ege bölgesinde yapılır. Günümüzde yapımı zor olduğu için pek fazla yapılmıyor. Daha çok Datça, Eşme, Foça da çok az sayıda evde yapıp yenmektedir.

Lor tahta kaşıkla iyice ezilir, cam kavanoza bastırılarak doldurulur. Üzerine zeytinyağı dökülür ve ince tülbent ile kapatılır. Gölge ve rüzgârlı bir yerde bekletilir ve her sabah bu karıştırma ve bastırma olayı tekrarlanır. 4-5 gün sonra lor kokmaya başlar, hoş olmayan bu kokudan rahatsız olmayın, doğaldır.

Bir süre sonra lorun rengi değişmeye başlar, siz işleme devam edin, bir süre sonra burnunuza gelen itici koku azalmaya başlar. Bu süre 20-30 gün sürebilir. Lorun rengi de bej-sütlü kahverengine döner. Bu kıvamda iken tuzla karıştırılıp tekrar kavanoza bastırılır.

Üzerine zeytinyağı dökülüp kapağı sıkıca kapatılır ve buzdolabında saklanır. Sofraya meze olarak getirilip kızarmış ekmek üzerine sürülür. Basma peynirin altına tereyağı sürülerek tadı yumuşatılır. Dilenirse domates kurusu ile de zenginleştirilebilir.



ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ

Erzincan ekonomisinde önemli yeri oluşturan tulum peyniri, ülkemizde de tanınmış ve ilimizde olduğu gibi aranılan, tercih edilen ürünler grubunda yerini almıştır.

Süt ince tülbentten yapılan süzekten süzülerek, kaynama derecesine gelinceye kadar ateşte ısıtılır. Isıtılan süte, peynir mayası katılır ve peynir kazanı kalın bir örtüyle sarılarak, mayalanmaya bırakılır. Mayalanan süt, süzекlere alınarak yüksek bir yerden asılır ve suyun peynirden ayrılması sağlanır. Suyu süzölen peynir büyükçe iki taşın arasına konularak, kurumaya bırakılır. 2-3 gün sonra, kelle haline gelen peynirler tuzlanarak yoğrulur. Püre halini alan peynir içi temizlenmiş halde deri veya bidona kuvvetlice basılır. Deri kalın bir iğne ile delinerek peynirin kalan suyu da akıtılır ve kurumaya bırakılır.



KELLE (MIHALIÇ) PEYNİRİ

Balıkesir ve İzmir havalisine mahsus, fevkalâde lezzetli, pek nefis kokulu, güzel ve tabîî renkli bir Türk peyniridir. Kelle veya diğ er adıyla Mihaliç peyniri tam yağlı, yani yağı alınmamış koyun s t yle yapılır. Beş kilo sütten bir kilo peynir elde edilir. Kismen veya tamamen yağı alınmış yahut içine manda sütü karıştırmış sütle yapılan kelle peynirleri hem renksiz, hem sert, hem de lezzetsiz ve ekşimt rak olur. Hangi cins olursa olsun peynirlerin yağı alınmamış, saf ve taze sütle yapılmış olması lâzımdır. Mihaliç peyniri salamura peyniri olduğu için çok tuzludur. Bu itibarla yenmeden önce ılık suda 5-6 saat bırakılarak tuzunun çıkarılması lâzımdır.

Kelle peyniri yapmak için kaç kilo peynir yapılırsa her kilo için beş kilo hesabıyla o kadar süt hazırlanır. Süt 3-4 kat bezden temizce süzülür. Vücut hararetine yakın bir sıcaklıkta (en az 32 C) olması lâzımdır. Beş kilo süt için bir gram şişe mayası hesaplanarak bu maya 32 C su ile hafifletilerek s z lm ş ve kazanda hazırlanmış olan süte karıştırmılır. Süt mayalanırken bir yandan sütü devamlı surette karıştırmak, diğ er yandan mayayı ince ince akıtmak lâzımdır. Bu peynir sütünün mayalanması, peynirin yapılaş şekline göre değişmektedir. Bir çeşit yapılaşa göre sütün yarım saat tahassür ettirilmesi, yani pelteleşerek teleme hâline getirilmesi lâzımdır. Bu itibarla 10 kilo süte bir gram şişe mayası yerine beş kilo süte bir gram şişe mayası konmakta, bu suretle pelteleşme hem çabuk, hem de sert olmaktadır.

Öbür yapılış biçimindeyse 10 kilo süte bir gram şişe mayası konmakta ve süt bir buçuk saatte teleme hâline gelmektedir. Sütün süratli veya yavaş yavaş telemeleştirilmesi peynirin yapılış şeklini değiştirdiği gibi renk ve lezzetine de tesir etmektedir.

Birinci yapılış şekline göre 32 derecedeki süt beş kiloya bir gram şişe mayası katılarak ve yarım saatte tahassür ettirilmek, yani teleme hâline getirilmek üzere mayalanır. Yarım saat sonra teleme nohut büyüklüğünde parçalara ayrılmak üzere peynir bıçağıyla kesilir. Teleme bu şekilde, yani nohut büyüklüğünde parçalara ayrıldıktan sonra içine kaynatılmış, 70 derecede sıcak su yüzde 20 hesabıyla, yani beş kilo süt için bir kilo sıcak su olmak üzere, yavaş yavaş katılarak telemenin karıştırılmasına devam edilir. Bu suretle kazandaki teleme parçacıkları 45-50⁰C'ye kadar ısıtılmış olur ve bu hararet en az 20-25 dakika aynen muhafaza edilir. Bunun için de kazanın üzeri ve etrafı temiz örtülerle sarılır. Yarım saat sonra örtüler açılarak kazanın dibine çökmüş olan teleme parçaları elle yuvarlak topaklar hâline getirilerek sıkıştırılır. Topakların 3-5 kiloluk büyükçe parçalar hâlinde olmasına dikkat edilir. Bu topaklar yine kazanın içindeki suya daldırılmış olan temiz peynir bezlerine konular, bezler sıkıca bağlanır ve kazandan çıkarılıp çengellere asılarak süzölmeye bırakılır. Böylece 10-12 saat askıda bırakılır. 10-12 saat sonra askıdan alınan peynirler birinci salamuraya konular.

Birinci Salamura - Birinci salamura %15 oranında tuzla yapılan salamuradır, yani 100 kilo suya 15 kilo tuz katılır. Bu salamuraya atılan günlük bir yumurta suyun

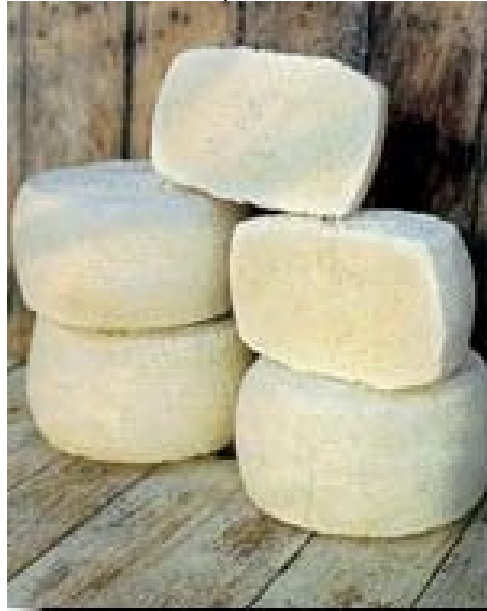
ortasında yüzer, yani ne batar, ne de suyun yüzüne çıkar, ortada kalır. Böylece hazırlanacak salamuraya atılan peynirler, salamuranın içine nüfuz edebilmesi için bir şişe muhtelif yerlerinden şişlenir. Peynirler bu salamurada 24-36 saat bekletilir. 24 veya 36 saat sonra da ikinci salamuraya atılır

İkinci Salamura - İkinci salamura yüzde 20 oranında tuz katılan salamuradır. Ölçüsü yine günlük yumurtadır. %20 nispetindeki salamurada yumurta suyun yüzünde kalır. İkinci salamura için birinci salamuradan yararlanmak mümkündür. İçinden peynirleri çıkardığımız birinci salamuraya günlük yumurta su yüzüne çıkıncaya kadar tuz katmak suretiyle ikinci salamura hazırlanabilir. Bu ikinci salamurada da peynirler 24-36 saat bekletilir. 24-36 saat sonra ikinci salamuradan çıkarılan peynirler hazırlanan fıçılara bir tabaka tuz, bir tabaka peynir koymak suretiyle istiflenir. Fıçılar buzhaneye veya çok serin bir mahzene konularak olgunlaşmaya bırakılır. Olgunlaşma süresi en az üç aydır. Peynir fıçıda 4 ay bekletilirse daha iyi renk ve lezzet alır.

İkinci yapılış şekline göre ise 10 kilo süte bir gram şişe mayası katılarak telemeleşme bir buçuk saatte tekemmül ettirilir. Bir buçuk saat sonra bir taraftan bir kolla kazandaki teleme karıştırılırken diğer taraftan kazana, kolun dayanabileceği sıcaklıkta kaynar su dökülür. Böylece kaynar su ile karıştırılarak parçalanan ve elli dereceye kadar ısıtılmış olan telemenin iyice kazanın dibine çökmesi için yarım saat beklenir. Yarım saat sonra kazanın ağzına bir bez konularak içindeki su bir başka kaba aktarılır ve kazanda kalan teleme avuç içinde

sıkıştırılıp büyücek topak hâline getirilir ve bu topaklar bezler içinde çengellere asılmak suretiyle 5-6 saat süzölmeye bırakılır. Sonra birinci salamuraya atılır ve bu salamurada tam üç gün bekletilir.

Üç gün sonra ikinci salamuraya atılır, 10 gün bekletilir 10 gün sonra bir tabaka tuz, bir tabaka peynir olmak üzere fıçılara istiflenip buzhaneye veya çok serin mahzenlere konulup 2-3 ay olgunlaşmaya bırakılır; iki-üç ay sonra da yenilmeye başlanır. Kelle peyniri çok lezzetli bir peynirdir. Kelleler ortasından kesildiği zaman inek tereyağı gibi sapsan bir rengi vardır. İçi delik deliktir ve delikçikler salamura ile doludur. Bu salamura insana erimiş tereyağı hissini verir, esasen mis gibi de tereyağı kokar. Çok tuzludur, geceden ılık suya konulursa tuzu çıkarılabilir. Çarşı yufkası ile yapılan böreklerde tuzu çıkarılmadan kullanılması caiz değildir. Ev yufkasıyla veya evde hazırlanan hamurlarla yapılan böreklerde ise yufkaya veya hamura tuz katılmamak şartıyla peynirden tuzun çıkarılmasına lüzum yoktur.



ÇÖMLEK PEYNİRİ

Çömlek peyniri Anadolu'nun hemen her ilinde yapılan ve genellikle çömlek içinde toprağa gömülerek muhafaza edilen bir peynirdir. Tulum peyniri gibi hazırlanıp tulum yerine çömleğe bastırılan çömlek peynirleri olduğu gibi mihalıç peyniri gibi hazırlandıktan sonra fıçı veya teneke yerine çömleğe istif edilip salamura içinde veya kuru olarak tuz içinde saklanan cinsi de vardır. Bir de yağı alınmış süttten elde edilip tuzlanarak çömleklere basılan bir çeşidi vardır ki makbul değildir. Daha çok çarşı börekçileri tarafından kullanılan bu peynir İstanbul'da da tenekeler içinde satılmaktadır.

Tereyağı ve krema imalâtçılarıyla kaymakçılarının kaymakaltı koyun, inek ve manda sütlerinden elde edilmekte olan bu peynirin yapımında maya da kullanılmamakta, süt ya peynir suyuyla kaynatılarak yahut ta başka usullerle kaynatılarak kestirilip tuzlanmakta ve böylece piyasaya verilmektedir.

İyi çömlek peynirleri söylediğimiz gibi itina ile yapılıp, hazırlanan ve her yerde buzhane, mahzen, mağara bulunmadığı için çömleklere konulup, toprağa gömülerek muhafaza edilen peynirlerdir. Çömlek peynirleri gerek tulum veya lor peyniri şeklinde yapılarak çömleğe basılmış, gerek mihalıç peyniri şeklinde yapılarak, çömleğe istif edilmiş olsun, uzun bir süre toprak altında kalıp, tam olgunlaşmış bir hâle geldikleri için fevkalâde lezzetli olurlar.

Çömleğe basılan veya çömleğe istiflenen peynirin iyi ve hava almayacak şekilde basılıp istiflenmeli,

çömleğin ağzı hiç hava almayacak bir şekilde kapanmalıdır. Çömlekler genellikle içe gelen tarafları gayet temiz yıkanmış kabın derileriyle iyice kapatılıp ağızları sıkıca bağlanmak suretiyle örtülmekte, fakat bu derilerin çürümesi ihtimali göz önünde bulundurularak derinin altına çömleğin ağzına uygun toprak veya cam bir kapak konarak deri bunun üzerine kapatılmaktadır.

Böylece hava almadan, soğukluk ve sıcaklık derecesi değişmeden aylarca toprak altında kalan çömlek peyniri fevkalâde lezzetlenmektedir. Çömlek peynirlerinin bir hususiyeti de toprak altından çıkarıldıktan sonra aynı çömleğin içinde uzun bir süre bozulmadan ve lezzetinden bir şey kaybetmeden muhafaza edilebilmesidir.

Çömlek peynirinin istifi veya bastırılmasındaki itina ve maharet de lezzetine tesir etmektedir. Tulum ve lor nev'i çömlek peynirinde tuzu kıvamında kullanmak, mihalıç veya toprak peyniri cinsi çömlek peynirinde de eğer peynir çömlekte kalacaksa salamuranın yüzde 15 oranından fazla tuzlu olmamasına dikkat etmek lâzımdır. Salamura çömleğe istiflenecek sert peynirler için lüzumludur.

Eğer istiflenecek peynir muhafaza ederek ve çömleğe yerleştirildiği zaman elle bastırılınca çömleğe uyacak kadar yumuşaksa o zaman salamuraya ihtiyaç yoktur İstifte kalacak küçük boşluklarını sıvama ince tuzla doldurarak çömlekte hava boşluğu bırakmamak gerekir. Bu nevi çömlek peyniri taraz fazla tuzlu olursa da yenecek parçalar bir gece önceden suya koymak suretiyle tuzu çıkartılabilir.

LOR PEYNİRİ

Yapılır yapılmaz derhal yenilen tuzsuz bir peynirdir. Peynir mandıralarında elde edilen peynir suyundan yapılmaktadır. Sadece peynir suyundan elde edilen lor peyniri biraz esmer ve biraz ekşimsi olur. Peynir suyuna yüzde otuz nispetinde taze süt katılırsa bu karışımdan elde edilen peynir hem daha beyaz, hem daha tatlı ve hem de daha lezzetlidir. Tuzsuz olduğu için üzerine toz şekeri, reçel veya bal dökülerek yenildiği gibi çeşitli peynir tatulan, peynir helvaları ve tatlı, börek imalinde de kullanılır. Lor peyniri yapmak için peynir suyu karavana şeklinde bir kazan veya tencerede durmadan karıştırılmak suretiyle kaynatılır. Su kaynadıkça üzerinde beyaz kümecikler hâlinde peynir parçacıkları toplanmaya başlar. Peynir suyunun yüzeyinde toplanan bu parçacıklar peynir kepçeleriyle toplanarak süzülme üzere temiz bir salaşpura doldurulur. Kaynatma işi suyun yüzünde artık pıhtılaşma kalmayınca, yani peynir suyunda peynir kalmadığına kanaat getirinceye kadar devam eder.

Salaşpurda toplanan peynirlerin suyu tamamen süzüldükten sonra içine temiz yıkanmış bir tülbende serilmiş ve taze söğüt dalından yapılmış sepetlere konularak satılmak üzere piyasaya sevk edilir. Böylece sadece peynir suyundan elde edilen lor peyniri yapılırken bazen kazana tuz da atılır. Böylece tuzlanmış sudan elde edilen lor biraz fazla dayanırsa da pek makbul sayılmaz.

Çok üstün lezzetli ve kaymak gibi beyaz renkli, mis gibi süt kokulu lor elde etmek için her 10 kilo peynir suyuna 3 kilo süt katmak lâzımdır. Süt, peynir suyu

soğukken katılır ve sonra ateşe konarak kaynatılmaya başlanılır. Yukarıda tarif ettiğimiz gibi suyun yüzünde peynir parçacıkları biriktikçe bir kepçeyle alınarak süzölmek üzere temiz bir salaşpura doldurulur ve sonra söğüt dalından yapılmış sepetlerle pazara sevk edilir.

Lor peyniri çok dayanmaz, çabuk bozulur; bu itibarla hemen yenmesi veya kullanılması lâzımdır. 10 kilo peynir suyundan bir kilo lor peyniri elde edilir. 10 kilo peynir suyunda 25 gram halis tereyağı bulunduğuna göre peynir suyundan elde edilen lor peyniri pek yağsız da sayılmaz. Böyle yağlıca bir peynirin süratle yenilip kullanılmaması yüzünden bozulup atılması doğru olmayacağından büyük peynir ve bilhassa kaşar imalâthanelerinde peynir suyundan elde edilen peynirler yüzde 3 nispetinde tuzlanarak ya fıçılara ya da tenekelere basılarak buzhanelere konulmakta ve börek yapılmak üzere fırınlara ve pastanelere satılmaktadır.

Köylerde ise küplere basılarak toprağa gömölmekte ve kış mevsiminde topraktan çıkarılarak kullanılmaktadır.



DİL PEYNİRİ

Saf koyun sütüyle yapılır. Sütün 28 derece sıcaklıkta ve 2 saatte telemeleşmek üzere mayalanması lâzımdır. Teleme mayalandıktan 2 saat sonra tıpkı diğer peynirlerde olduğu gibi özel peynir bıçaklarıyla önce üçer santimlik karelere, daha sonra birer santimlik karelere kesilerek suyundan ayrılması temin edilir. 5-10 dakikalık bir beklemeden sonra peynirin suyu süzülür. Dibe çöken teleme parçacıkları, içine peynir bezi konulmuş olan dört köşe bir kalıba konularak üzerine kalıbın içine geçecek şekilde bir tahta kapak, bu kapağın üzerine de bir ağırlık konularak suyunun iyice süzülmesi için 3-4 saat bekletilir.

Bundan sonra peynir, önce muntazam sabun kalıpları hâlinde kesilerek olgunlaşmak üzere tezgâh üzerine sıralanır. Beri yanda peynir suyu 80 derece sıcaklık elde edilinceye kadar kaynatılır yüze çıkan peynir tanecikleri bir kepçeyle alınarak lor peyniri yapılır.

Suda artık peynir kalmadığına kanaat getirildikten sonra tezgâh üzerine olgunlaşmaya bırakılan ve sabun kalıbı hâlinde kesilmiş olan peynirler bir buçuk santim kalınlığında ve beş santim enliliğinde ekmek dilimleri hâlinde ince ince kesilerek teker teker bu kaynar suya atılarak yumuşatılır.

Bu işleme çok dikkat etmek lâzımdır. Çünkü peynirin tam kıvamında yumuşaması lâzımdır. Fazla bırakılırsa peynir bozular. Kıvamını anlamak için kaynar suyun içindeki peynir alınarak avuç içinde yoğrulur. İlk kesildiği şekildeki muntazam hâle getirildikten sonra uçlarından tutularak ve çekilerek uzatılır. Eğer peynir

yırtılmadan, üzeri düzgün, pürüzsüz ve parlak bir şekilde uzanır ve açılırsa kıvamındadır. Aksi hâlde ya kıvamı geçmiş yahut ta tezgâh üzerinde fazla olgunlaşmıştır. Bu takdirde ekmek dilimi hâlinde kesilen peynirleri kaynar suda daha az müddetle haşlamak ve kıvamını kaç dakikada buluyorsa kaynar suda o kadar bırakmak lâzımdır. Böylece tam kıvamında haşlanan peynirleri güzelce yoğurup hamur hâline getirdikten sonra tezgâh üzerine yufka açar gibi bir- bir buçuk santim kalınlığında açarak beş santim enliliğinde ve cetvel şeklinde temiz bir tahta parçasının yardımıyla dilim dilim kesmeli. Sonra küçük tahta kutular içine istif ederek serin bir yerde muhafaza edip yemelidir.

Dil peyniri tuzsuz peynirdir. Uzun müddet saklanamaz. 7-10 gün içinde yenmesi, kullanılması gerekir. Bu peynir ızgarada veya tavada tereyağıyla pişirilerek yenildiği gibi çiğ olarak da yenilir. Helva ve çeşitli tatlılarda, sütlülerde ve böreklerde rahatça kullanılabilir. Dil peyniri tam yağlı ve halis koyun sütünden yapıldığı için çok lezzetlidir. 3 kg süttten bir kg dil peyniri elde edilir.



GRAVYER PEYNİRİ

Tam yağlı inek sütünden Kars gravyer peynirinin yapımı taze sütlerin süzülmesi ile başlar. Kazanlara doldurulan sütler 37⁰C'ye kadar ısıtılır. Kimi zaman bir miktar rendelenmiş eski gravyer peyniri de süte ya da pıhtıya katılır. 100 kg süte 10 ml maya katılır. Mayalanan süt 45 dakikada pıhtılaşır. Daha sonra tel bıçak ya da ahşap kesicilerle, pıhtı 0,4-0,8 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalama işlemi bittikten sonra 5-10 dakika bekletilir ve pıhtı yeniden 55-57⁰C'ye kadar ısıtılır. Bu arada pıhtı sürekli karıştırılır. İstenen sıcaklıkta, 10-15 dakika bekletilir. Pıhtının kıvama gelip gelmediğine bakılır. Eğer pıhtı avuç içinde sıkıldığında ele yapışmıyorsa, cendere bezine alınır ve kasnaklı kalıplara konur. Kalıba aktarılan peynirlerin üzerine ağırlıklar konarak baskılanır. İlk üç saatte kalıp 4-5 kez ters yüz edilir, 16-24 saat baskı altında tutulur. Baskıdan çıkan peynirler ahşap tezgâhların üzerine dizilir. Alt ve üst yüzü her gün bir iki kez tuzlanır. Bu 'kuru tuzlama' işlemi 4-5 gün sürer. Sonra, 'salamuralı tuzlamaya sıra gelir. Bu işlem sırasında peynir 10-13⁰C odada, %25-30 tuzlu su dolu havuzda 1 hafta süreyle bekletilir.

Göz oluşturan mikroorganizmaların gelişmesini sağlamak için üçüncü tuzlama işlemine geçilir. Peynir 28-32⁰C ve %85-90 nemli odada 10-13 gün bekletilir. Peynir kalıplar 4-5 günde bir tuzlanır. Olgunlaşan peynirlerde gözenekler oluşur. Gözeneklerin büyümesiyle, peynirlerin hacmi de genişler. Peynirler 10-13⁰C dinlenme odalarına alınır. 3-3,5 ay sonra tüketime sunulur.

Kaynaklar

www.gidasanayii.com
www.komsudapiser.blogspot.com
www.hanimlar.com
www.msxlabs.org/forum
www.burdur-tarim.gov.tr
www.uslanmam.com
www.bilgidenizi.net
www.annemutfakta.tv
www.gidaclub.com
www.lezzetler.org
www.imeceevi.com