



PEYNİR YAPIMI

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.

GEREKLİ MALZEMELER



- Peynir Mayası (1/5000'lik, 6 kg süt için 1 çay kaşığı maya)
- Kalın Tuz (Peynir salamurası için 5 kg suya 4 su bardağı tuz)
- Taze süt (6 kg süttten 1 kg peynir elde edileceği dikate alınarak miktar tespiti yapılır)
- Cendere Bezi (Kalın Delikli Süzme Bezi)
- Bir su bardağı taze yoğurt (6 kg süt için yarım su bardağı yoğurt)
- Baskı için ağırlık (Her bir kg için, 5 kg veya 6 kg peynir pıhtısı için 5 kg)

SALAMURANIN HAZIRLANMASI

- Peynir yapmadan önce salamura hazırlanır.
- Öncelikle 5 kg su kaynatılır.



- İçerisine 4 su bardağı tuz atılarak eritilir.

- Peynir kalıpları salamuraya konulurken, suyun sıcaklığı 10 C derece, yani çok ılık olmalıdır.

Soğuk olarak salamuraya konulursa, peynirin içine tuzun işlemesi çok geç olur.

PEYNİR YAPIMINA GEÇİŞ

- 6 kg süt süzülür.73-74 C dereceye kadar karıştırılarak ısıtılır. Sonra ateşten alınıp, soğuk suya oturtularak hızla süt sıcaklığı 33-34 C dereceye düşürülür. Soğuk su içinden süt kabı çıkartılır. Bir kenara konur. Yoğurt sulandırılıp, ayran yapılarak süte karıştırılır. Bu şekilde 20-30 dakika beklenir. Süt ısı 29-30 C dereceye düştüğünde, süte maya ilave edilir (Maya 10 kat su ile sulandırılarak süte ilave edilir).

- Bir çay kaşığı maya üzerine 10 kaşık su katılarak sulandırılır. Maya katıldıktan sonra iyice karıştırılıp, oda ısısında üzeri kapatılıp 1,5-2 saat bekletilerek mayalanması beklenir. Bu süre sonunda, mayalanma kontrolü yapılır. Sağ el işaret ve orta parmağı birleştirilip, mayalanmış süt tenceresinin kenarına bastırılır. Kenardan düzgünce ayrılırsa mayalanmanın olduğu anlaşılır. Parçanın yerine berrak ve sarımsı yeşil su birikirse süt mayalanmıştır. Daha sonra bıçak ile enine boyuna olmak üzere yaklaşık 2 cm kesilir.

- Teleme, süzgülü bezine aktarılıp, baskıya alınır. Baskıda 5-6 saat kalır. Gerekirse bu süre uzatılır. Baskıdan alındıktan sonra kare şeklinde kalıplar halinde kesilir. Salamura kabına konulup, üzerine salamura suyu ilave edilir. Ağzı sıkıca kapatılıp, bir hafta buzdolabında +2-4 derecede bekletilir. Sonra buzdolabından alınıp, evin serin bir odasında 2-3 ay bekletilir. Peynir yenmeye hazırdır.



ÖNEMLİ NOT

- Süt miktarı arttırıldıkça, maya miktarı da arttırılır.
- 12 kg süte 2 çay kaşığı maya, 1 su bardağı yoğurt,
- 24 kg süte 4 çay kaşığı maya, 2 su bardağı yoğurt hesap edilir.

PEYNİR SUYUNU DÖKMENİN



Çeşitli peynirlerin yapılışı sırasında arta kalan peynir altı suyunu yani surat suyunu kesinlikle dökmeyin. Bu suda peynirden geçen bir miktar yağ, suda eriyen vitaminler olan C ve B vitamini ile daha birçok vücudumuz için gerekli maddeler vardır. Öyleyse bu vitamin dolu suyu dökmemeliyiz değil mi?

Bu surat suyundan, çok lezzetli bir peynir olan lor peynirini yapabiliriz. Surat suyunu 1-2 gün bekleterek derinliği az olan yayvan kazanlara doldurup ısıtmaya başlarız. Bu surat suyuna bir miktar taze süt, yoğurt veya ayran katarak lor daha lezzetli ve randımanlı olur. İstenilirse bu suya biraz tuzda atılabilir. Isıtmaya başladığımız surat suyumuz taze ise kaynamaya yaklaşıncaya pıhtılaşma başlar ve kazanın üst yüzünde beyaz



kümelere halinde kendini gösterir. Surat suyumuz bayat ise daha az bir ısıda pıhtılaşmaya başlar. Pıhtılaşma başlayınca 5-10 dakika kendi haline bırakılır. Daha sonra bez torbalara dökülür. Ertesi güne kadar iyice süzülme suretiyle taze lor elde edilmiş olur.

Bu peynir taze olarak hemen tüketilecekse bir kilo lor için demir çorba kaşığı ile 2-3 kaşık tuz hesap edilerek lora katılır. Fakat elimizde fazla lor varsa ve uzun müddet dayanmasını istiyorsak bir kilo lor için demir çorba kaşığı ile 5-6 kaşık tuz hesap edilerek tuzlanır. Temiz cam kaplarda hava almayacak şekilde sıkıca doldurularak serin bir yerde kışa kadar bekletilebilir.

Lor peynirindeki randıman hangi peynirin surat suyundan yapıldığına göre değişir. Kaşar peynirinden arda kalan surat suyundan yapılan lor çok daha lezzetli ve randımanlı olur.

Eğer lor yapmayacak kadar surat suyu az ise veya lor yapacak kadar zamanımız yok ise bu suyu mutlaka yallarına katarak ineklerimize vermeliyiz. Çünkü surat suyu süt verimini artırır.



PEYNİR YAPIMI



Koordinasyon ve Tarımsal Veriler
Şube Müdürlüğü

No: E/9
2018



SAMSUN
İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

SAMSUN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

<http://samsun.tarimorman.gov.tr>

E-Posta : samsun@tarimorman.gov.tr

Kılıçdede Mah. Abdülhakhamit Cad. No:5 55060 İlkadım/SAMSUN

Telefon : 0362 2313700 (3 Hat) Faks : 0362 2332163

