

TÜRKİYENİN PEYNİRLERİ:

KONYA'NIN KÜFLÜ PEYNİRİ:

Konya'da, yağı alınmış koyun sütünden üretilen ve doğal olarak küflendirilen Konya küflü peyniri, genellikle Karapınar, Ereğli, Cihanbeyli gibi koyuncululuğun yoğun olduğu yerlerde üretiliyor. Küflü peynir, özellikle kırsal alanda yağı alınmış koyun sütünden üretiliyor. Yağının alınması, doğal küflenmeye yol açtığı için aflatoksin oluşmasını önüyor.

BERENDİ VE DİVLE TULUM PEYNİRİ:

Ereğli ilçesi ile Karaman'ın Ayrancı ilçesi ve çevresinde üretilen Berendi ve Divle tulum peynirinin de pazar payı oldukça geniş. Berendi tulum peyniri pastörize inek sütü kullanılarak modern tesislerde üretiliyor. Divle tulum peyniri ise tümüyle geleneksel usullerle, kuzulamaların gerçekleştiği, mayıs ayı ile haziranın ortasına kadar olan sütün bol olduğu dönemde koyunlardan sağılan süt biriktirilerek yapılıyor. Ayrancı'ya bağlı Divle köyünde vatandaşlar, sağdıkları sütleri her gün bir kişinin evinde imece usulüyle birleştiriyor, ürettikleri peyniri mağaralarda saklıyor.

KAYSERİ'NİN ÇÖMLEK PEYNİRİ:

Çömlek peyniri, taze koyun veya inek peynirinin süzülüp daha sonra çömleklere basılmasıyla üretiliyor. Kalıplar halindeki taze peynir, önce bez torbalara konulup üzerine taş parçalarıyla baskı yapılarak içerisindeki peynir suyunun dışarı akması sağlanıyor. 'Baskı' adı verilen bu işlem 2 gün sürüyor. Suyunu kaybeden taze peynir, daha sora elde ufalanıp bir bez üzerine serilerek tuzlanıyor. Ufalanmış peynirin içerisine bir miktar çörek otu katılıyor. Tuzlanıp bir gün bekletilen peynir çömleklere basılıyor. Üzerleri donmuş yağ ile kaplanan çömlekler daha sonra kayadan oyma mağaralarda veya evlerin zemin katında hazırlanan nemli kumlara gömülerek olgunlaşmaya bırakılıyor. Yaklaşık 3 ay sonra peynir tüketilmeye hazır hale geliyor.

ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ:

Erzincan'da birkaç yıl öncesine kadar evlerde, son yıllarda ise modern tesislerde üretilen tulum peyniri, ülkede en çok tüketilen peynir türleri arasında. Koyun sütünün ısıtılıp mayalandıktan sonra oluşan pıhtısı, bez torbada sudan ayrışması için 3 gün bekletiliyor. Daha sonra pıhtı parçalanarak yüzde 3 oranında tuz ile karıştırılıp 18 saat havayla teması bırakılıyor. Peynirde istenen aromanın oluşması için bu işlem birkaç kez tekrarlanıyor ve hava almayacak şekilde bir tulum ya da bidonda 120 gün bekletilerek tüketime hazır hale getiriliyor. Tulum peyniri, başta Erzincan olmak üzere Türkiye'nin hemen her yerinde marketlerde ve şarküterilerde satışı yapılıyor.

KARS GRAVYERİ:

Mandıralarda üretimi yapılan peynirin hayvansal protein oranı yüzde 32 seviyelerinde. İlde yaygın olarak tüketilen gravyer, son yıllarda büyük şehirlerde de ilgi görmeye başladı. Özellikle yabancı turistlere ev sahipliği yapan otellerden Kars gravyerine yoğun talep geliyor. Gravyerin gelecek yıllarda çok daha fazla ilgi görmesi bekleniyor. İyi bir Kars gravyerinin sert kabuklu, kiraz büyüklüğünde gözenekleri, kesildiğinde renginin koyu sarı olması ve yenildiğinde genzi yakacak düzeyde bir tadı bulunması gerekiyor. Tamamen organik olan bu peynirin kilogramı, Kars'ta 25-30 YTL arasında satılıyor.

KARIN KAYMAĞI PEYNİRİ:

Kars'ta yapılan bir diğer önemli peynir türü ise daha çok Sarıkamış ilçesinde ev koşullarında üretilen 'karın kaymağı' peyniri. 24-34 derecede mayalanan inek sütü, pıhtı haline gelmesinin ardından bez torbalarda baskıya alınarak suyu süzölmeye bırakılıyor. Yaklaşık 18 saat süren bu işlemin ardından açılan torba içerisine yüzde 3 oranında tuz ilave edilerek pıhtı ufalanıyor ve belli bir oranda krema veya tereyağı katılıp yoğruluyor. Daha sonra temizlenmiş ve kurutulmuş hayvan işkembesi içerisine konuluyor. Ağzı sıkıca kapatılarak ve düz bir yerde bırakılarak 120 kilogramlık baskı uygulanıyor. Baskı işlemi 3 gün devam ediyor ve sonra iplere asılarak serin odalarda 3 ay gibi bir süre olgunlaşmaya bırakılıyor. Ardından peynir tüketilmeye hazır hale geliyor.

VARTO KEÇİ PEYNİRİ:

Keçi sütü, güneş sıcaklığında belli oranda ısıtıldıktan sonra maya ilave edilerek pıhtı halini alıyor ve oluşan bu pıhtı, hafifçe parçalanıp gözenekleri iri olmayan keten tarzı bez torbalarda bir süre bekletiliyor. Torbada en az 12 saat asılı bekletilerek suyu süzülen pıhtı, daha sonra keçi peyniri halini alıyor.

İKİZDERE TULUM PEYNİRİ:

Ardahan'da üretilen İkizdere tulum peyniri, Erzincan tulum peyniri ile aynı pastörize işlemler uygulanarak elde ediliyor. Ancak Erzincan tulum peyniri koyun, İkizdere tulum peyniri inek sütünden yapılıyor. Evlerde ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla ürettiği peynir, pazarlarda nadiren görülüyor.

ARDAHAN KÜFLÜ PEYNİR:

Yine Ardahan'da üretilen küflü peynir, yağsız inek sütünden yapılıyor. Peynir, bölgede genellikle evlerde üretiliyor. İhtiyaç fazlası ürün, satışa sunuluyor. Genellikle aynı bölgede tüketiliyor.

ERZURUM'UN CİVİL PEYNİRİ:

Erzurum'a özgü civil peynir, yağsız inek ya da koyun sütünden yapılıyor. Yayıklanarak yağı alınan ve tencerede mayalanan süt, pıhtı halini alana kadar ateş üzerinde sürekli karıştırılıyor. Oluşan pıhtı, başka bir kaba alınarak tuz ilave ediliyor. Peynir kütlesi daha sonra bir kola sarılarak tel şeklini alıyor. Salamura suyu içerisinde muhafaza edilebildiği gibi, bolca tuzlanarak taze olarak da saklanabiliyor. Civil peynir, başta Erzurum olmak üzere Ankara ve İstanbul'da da değişik marketlerde satışa sunuluyor. Yağsız olması nedeniyle, özellikle diyet uygulayanlar tarafından tercih ediliyor.

BİNGÖL SALAMURA PEYNİRİ:

Bingöl'de çiğ koyun sütünden yapılan salamura peynir, yaylalarda, ev koşullarında aile işletmeleri tarafından üretiliyor. Ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde ürettiği salamura peyniri, koyun sütünün pişirilmeden güneş sıcaklığında mayalanarak pıhtı halini almasıyla elde ediliyor. Pıhtı, keten bez parçalarda 1-2 gün suyunun süzülmesi için baskıya alınıyor ve daha sonra küçük parçalar halinde salamura suyuna konularak tüketime hazır hale getiriliyor.

PEYNİR DEPOSU 'MAĞARA':

Sivas'ın Zara ilçesinde kışlık olarak hazırlanan peynirler, geleneklere göre yüzyıllardır depo olarak kullanılan mağaralarda korunuyor. Zara ve köylerinde yaz aylarında hazırlanan peynirler, daha önceden belirlenen mağaralarda kış için saklanıyor. Peynirler yaz boyunca soğuk hava deposu görevi yapan bu mağaralarda bekletiliyor, kış yaklaştığında bu peynirler mağaradan çıkartılarak satılıyor ya da tüketiliyor.

KÜP PEYNİR:

Sivas ve ilçelerinde yoğun olarak küp peyniri üretimi yapılıyor. Genellikle bahar aylarında yapımına başlanan küp peyniri, inek sütünden taze peynir olarak yapılıyor. Suyu alındıktan sonra toprak küplere veya plastik bidonlar içerisine dilimlenerek yerleştirilen peynir, bol tuzlanıp, sıkıştırılıyor. Peynirin ağız kısmına bez bir örtü konduktan sonra küp veya bidonun kapağı kapatılıyor. Ters olarak çevrilen küp veya bidonun ağız kısmı aşağı gelecek şekilde evlerin serin olan genellikle bodrum kısımlarında yarıya kadar toprağa gömülüyor. Yaklaşık 3 ay bekletilen peynirin bu süre içerisinde suyu süzülüyor, rengi, kokusu ve tadı değişiyor.

TOKAT'TA KIŞLIK SALAMURA PEYNİR:

Keçi, koyun ve inek sütünden mayıs-ağustos ayları arasında yapılan peynir, çiğ süttten mayalanarak üretiliyor. Peynirler daha sonra kalın tuzla tuzlanıp, küp ve bidonlara basılıyor. Bu peynir, 3 ay sonra tuzdan ayıklanarak tüketilmeye başlanıyor.

TRABZON'UN 'TELLİ PEYNİRİ':

Doğu Karadeniz yaylalarında beslenen ineklerden elde edilen sütlerin ana maddesini oluşturduğu 'telli peynir', kaşar peynirine benzeyen, sarımtırak renkli, lif lif ayrılabilen, ısıtıldığında uzayan, az

tuzlu peynir olarak nitelendiriliyor. Peynir üreticisi Ali Kemal Bıyıklı, AA muhabirine yaptığı açıklamada, 'telli peynir' üretiminin geleneksel olarak Trabzon ve ilçelerindeki köylerde kadınlar tarafından yapıldığını, son yıllarda da süt fabrikalarında 'telli peynir' üretimi gerçekleştirildiğini söyledi.

EDİRNE'NİN BEYAZ PEYNİRİ:

Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından tescil edilen Edirne peyniri, Anadolu'nun her yanından rağbet gören bir lezzet olarak öne çıkıyor. Edirne'nin değişik türdeki otlarıyla doğal beslenen inek, keçi ve koyunların sütünden lezzetini alan Edirne peynirinin imalat aşamasındaki lezzetine lezzet katan diğer unsurlar da tuz ve maya. Meriç, Tunca ve Arda nehirlerinin oluşturduğu deltada yetişen bitki örtüsünün süte kattığı lezzet, peynire de yansıyor. Edirne beyaz peynirinin, yapımında kullanılacak sütün en çok 30 dakika içinde mayalanıp peynir haline getirilmesi, olgunlaştırma sürecini tamamlayan peynirin, havayla ilk temasından itibaren (teneke açıldıktan sonra) 3 ay içinde tüketilmesi gerekiyor. Edirne ve Trakya'ya özgü peynir, tam yağlı ve doğal olması özelliği ile tanınıyor. Edirne beyaz peyniri ağızda kayganlık hissiyle ve ekşimsi tadıyla diğer peynirlerden ayırt edici özelliğe sahip.

ABHAZ VE ÇERKEZ PEYNİRİ:

Sakarya'da yöresel olarak üretilen peynir türleri arasında Abhaz ve Çerkez peyniri öne çıkıyor. Abhaz peynirinde, 8 litre süttten yaklaşık 2 kilogram peynir elde ediliyor. Süt, peynir mayasıyla birlikte 2 saat bekletiliyor. Maya tuttuktan sonra ortaya çıkan peynir elle bir araya toplanıyor. Bir sahadanda sıkıştırılıyor ve bir gün bekletiliyor. Kaynayan suda dilimler halinde karıştırılan peynire istenilen şekil (örgü, tekerlek) verilebiliyor. Çerkez peyniri ise Abhaz peynirine göre daha yumuşak. 10 litre süttten yaklaşık 2 kilograma yakın peynir üretilabiliyor.

'OTLU PEYNİR, HAZMI KOLAYLAŞTIRIYOR:

Hazmı kolaylaştırıcı özelliğe sahip olan Van'ın otlu peyniri, bu nedenle sadece kahvaltıda değil, yemeklerden sonra da tüketiliyor. Genellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nde, 25 çeşit bitki kullanılarak yapılan otlu peynirin, sofralarda farklı bir yeri bulunuyor. Otlu peynirde çoğunlukla sirmo (yabani sarımsak), mendo, helis, siyabo, nane ve kekik gibi yabani otlar kullanılıyor. İlbaharda dağlardan toplanan bitkiler, bir süre salamurada bekletildikten sonra peynire katılıyor. Otlardaki çeşitli mineraller hazımsızlık sorununu ortadan kaldırıyor.

ÇANAK PEYNİRİ:

Yozgat'ta temmuz ve ağustos aylarında elde edilen sütle hazırlanan ve çanaklarda toprağa gömülen çanak peyniri, sonbahar aylarında topraktan çıkarılıyor ve kış mevsiminde tüketiliyor. Yozgat Belediyesi, yöreye özgü bu peyniri tescillemek için Türk Patent Enstitüsüne başvuruda bulundu.

AYDIN'IN TULUM PEYNİRİ:

Aydın'da inek ve koyun sütlerinin karışımından üretilerek keçi derisine basılan tulum peyniri, lezzetiyle beğeni topluyor. Bölgedeki üreticiler, peynirin asıl lezzetinin keçi derisine basılmasından kaynaklandığını ifade ediyor. Keçi derisine basılan peynir, derinin şeklini alıyor. Bu haliyle peynirin yaklaşık bir yıl depolanarak acı suyunu dışarıya atması bekleniyor.

MALATYA PEYNİRİ:

Genellikle köylerde üretilen Malatya peyniri, çiğ sütün yağı ve kuru maddesi çekilmeden, peynir mayasıyla mayalanması ile üretiliyor. Mayalanan peynir kesildikten sonra suyu alınıyor ve üzerine ağırlık konulan iki tahta arasında sıkıştırılıyor. Peynir, kaynatıldıktan sonra salamuraya bırakılıyor.

İZMİR'İN YÖRESEL PEYNİRLERİ:

Farklı kültürlerinin bir araya geldiği İzmir ve ilçelerinde, bu medeniyetler buluşması kendisini yöresel peynir çeşitlerinde de gösteriyor. En fazla tanınan İzmir tulumu, halen İzmir'in yanında

Ödemiş, Menemen, Tire ve diğer ilçelerdeki mandıralarda yapılıyor. Süt pastörize edildikten sonra mayalama sıcaklığına kadar soğutuluyor. Daha sonra 'pıhtı kırımı' yapılıyor ve baskı tenekelerinde bekletiliyor. İzmir tulum peynirinde kullanılan salamura ise peynir altı suyundan elde ediliyor. Kesilen ve süzülen telemenin konulduğu teneke ya da deri, salamura ilave edilerek hava almayacak şekilde kapatılıyor. Tulum peyniri için kullanılan deriyse 1,5 yıl öncesinden hazır hale getiriliyor. Özel keçi derisi tuzlanarak 3-4 ay tuzlama süresi sonrası 8 ay kadar bekletiliyor. Hazırlanan teleme, tulumun içine çaprazlama yerleştirilerek boş kalan bölümler lor ile kapatılarak tulumun ağzı kendir ipiyle bağlanıyor. Tulum peyniri, tadını kazanması için 18-20 ay kadar soğuk havada bekletiliyor.

SEFERİHİSAR'IN ARMOLASI:

Bölgeye özgü, diğer peynir türlerine benzemeyen peynir çeşitleri arasında yer alan armola peyniri, Seferihisar ilçesindeki bir kaç mandıra ve evlerde yapılıyor. Eskiden tulum içinde yapılan peynirin şu anda endüstriyel olarak tulum üretimi gerçekleşmiyor. Armola peyniri, keçi sütünden yapılan süzme yoğurt, keçi sütü loru ve beyaz peynirin karışımıyla ortaya çıkıyor. Armola, hafif bir peynir olması ve istendiğinde domates salatasına sos olarak kullanılabilme özelliği nedeniyle çok tercih ediliyor. Keçi sütünden yapılması ve peynir-yoğurt karışımı olması nedeniyle farklı bir lezzeti var. Genelde ekmeğe sürülerek üzerine zeytinyağı, kırmızıbiber, sarımsak ilave edilerek yeniliyor.

EGE'NİN ORTAK MİRASI: KOPANİSTİ PEYNİRİ:

İzmir'in Karaburun Yarımadası'nı çevreleyen ilçe ve beldelerinde yapılan kopanisti peyniri de özgün yapım şekli, tadı ve tüketim şekliyle ilginç özellikler barındırıyor. Karaburun başta olmak üzere Çeşme, Dikili ve Foça'da sadece evlerde üretilen kopanisti peyniri, keçi sütü veya keçi-koyun sütü karışımının yaklaşık bir ay her gün yoğrulmasıyla yapılıyor. Yapımı süresince oda sıcaklığında bırakılan lordaki acımsı tat, kimi bölgelerde bu peynirin 'acı peynir' olarak adlandırılmasına neden oluyor. Kendine has kokusu ve tadı bulunan peynir, bölgede kahvaltının yanında içki mezesi ve börek içi olarak da değerlendiriliyor.

TİRE'NİN ÇAMUR PEYNİRİ:

İzmir'in yöresel tatları arasında Tire ve Ödemiş ilçesinde bilinen peynirlerden biri de çamur peyniri. Keçi veya keçi-koyun sütü karışımından yapılan yağlı tulum lorunun, peynir altı suyu ile karıştırılmasıyla elde edilen çamur peyniri, krem peynir kıvamında olması nedeniyle genelde ekmeğe sürülerek zeytinyağıyla birlikte tüketiliyor. Çamur peyniri ayrıca salatalar için sos olarak da değerlendiriliyor. Bu peynir çeşidi lor üretiminin yoğun olduğu bölgelerde mandıralar tarafından üretilerek semt pazarları ve marketlerde satılıyor.

EZİNE PEYNİRİ:

Türkiye'nin en lezzetli beyaz peynirleri arasında yer alan, adı Çanakale ile özdeşleşen 'Ezine peyniri'nin en önemli özelliği, üretimde kullanılan sütün belirli bir bölgeden sağlanması. Ezine Mandıracıları Koruma ve Yaşatma Derneğinin (EPD) başvurusu sonucunda, Ezine peynirine 2006 yılında Türk Patent Enstitüsünce, coğrafi işaret tescil belgesi verildi. Ezine peynirinin yapımında, Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerindeki Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütler kullanılıyor. Mevsime göre yüzde 40 oranında keçi sütü, yüzde 45-55 oranında koyun sütü ve yüzde 15 oranında inek sütü karıştırılarak hazırlanıyor. Ezine peynirinin üretimi, mart ayından ağustos ayına kadar sürüyor.

MANYAS PEYNİRİ:

Türkiye'nin süt ve süt ürünleri üretiminde lokomotif iller arasında sayılan Balıkesir'de yapılan ünlü Manyas peyniri, hiçbir katkı maddesi ilave edilmeden, inek ve koyun sütü karıştırılarak üretiliyor. Türk ve dünya mutfaklarının vazgeçilmezleri arasında yer alan en az 200 yıllık Manyas peyniri, protein zenginliği nedeniyle bölge halkının yanı sıra ülkenin iş, siyaset, sanat ve spor dünyasının önde gelen isimleri tarafından da tercih ediliyor. Dünyanın en ünlü peyniri olarak gösterilen Fransız 'rokor peynirine' rakip olduğu ve yüzde 100 doğal olarak üretildiği belirtilen Manyas

peynirinin tezgahlara çıkış süreci 6 aylık bir zamanı kapsıyor. Ağızda dağılmayan Manyas peyniri, ekmek gibi yenilebildiği için uzun süre tok tutma özelliğine ve protein zenginliğine sahip.

ANTEP PEYNİRİ:

Gaziantep'teki soğuk hava depolarında kışın tüketilmek üzere tonlarca Antep peyniri saklanıyor. İnek, keçi ya da koyun sütünden yağlı, yarım yağlı ya da yağsız olarak üretilen Antep peyniri, bulgur, salça ve dolmalıklarla birlikte ailelerin kış hazırlıkları kapsamında temin ettiği temel gıda ürünleri arasında yer alıyor.

'ÇİĞ KESİK' PEYNİRİ:

Samsun'da, daha çok Alaçam ve çevresindeki yaylalarda yetişen koyunların sütünden çiğ olarak yapılan ve 'çiğ kesik' olarak bilinen peynirler için birçok ilden özel siparişler alınıyor. İlçe merkezinden yaklaşık 950 metre rakımda bulunan Yukarıkoçlu köyü yaylasında beslenen koyunların sütünden yapılan çiğ kesik peynirlerin kendine özgü yapılış tarzı ve tadı bulunuyor. Çiğ kesik peynirinin lezzeti, yaylalarda, başta kekik olmak üzere birçok türde otlarla beslenen koyunlardan elde edilen süttten geliyor. Çiğ kesik peyniri için yurt içi ve yurt dışından siparişler geldiği belirtiliyor.

TORBA VE KÜP ÇÖKELEK:

Ordu'da torba peyniri ve küp çökelek yöresel peynirlerin başında geliyor. Çökelek peyniri daha çok kırsal kesimde üretiliyor. Isıtılan yayık ayranına bir miktar yoğurt ilave ediliyor ve torbalara doldurularak katı hale gelmesi için ağırlık altında yaklaşık bir hafta bekletilerek oluşturuluyor. Çökelek peyniri genellikle pazarlarda satılıyor.

AMASYA'DA KÖY PEYNİRLERİ:

Amasya bölgesinde geleneksel yollarla yapılan köy peynirleri, sütün kıvamına göre çeşitli adlarla satışa sunuluyor. Yaklaşık 5 kilogram süttten bir kilogram peynir üretiliyor. Yörede genellikle tel peyniri, kaşar peyniri, manda sütünden elde edilen manda peyniri ve salamura peynir üretiliyor.

CEVİZLİ KAŞAR PEYNİRİ:

Zonguldak'ın Çaycuma ilçesinde, tamamen doğal kaynaklarla beslenen inek ve mandaların sütünden, cevizli kaşar peyniri üretiliyor. Kapalı bir havzada doğal ortamda beslenen inek ve mandaların sütünden elde edilen peynir, standart kaşar peynirlerden farklı olarak bir kilogramı için 9 kilogram yerine 15 kilogram süt kullanılarak yapılıyor. Endüstriyel kaşar peynirlerin 10 saat kuruduktan sonra satışa sunulmasına karşın yöreye özgü cevizli kaşar peyniri, tadının daha iyi olması için 2 gün süreyle kurutuluyor