



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇERKEZ PEYNİRİ YAPIMI

Yurdumuzun Sakarya ili bölgesinde çok yapılan peynir cinslerinden biri de çerkez peyniridir. Bu bölgede genellikle çerkez peynirinin mayası da köylüler tarafından şöyle hazırlanmaktadır.

Çerkez Peynirinin Yapımı:

Kıtna iyice kurutulduktan sonra büyük bir şişenin içine tuzlu ılık su konur. Sonra bu kıtna ufak parçalara doğranır ve bu tuzlu suyun içine atılır.

Salamuradaki kıtna bir hafta kadar sıcak bir yerde tutulur. Böylece çerkez peyniri için gerekli maya hazırlanmış olur.

Çerkez Peynirinin Mayası:

İçine su katılmamış bir litre çiğ süt çok hafif bir ateşte hafifçe ısıtılır. Süt ılıyınca içine hazırlanmış olan mayadan üç kaşık kadar atılır. Sonra süt sıkıca örtülür ve ısısını kaybetmemesi için sıcak bir yerde bekletilir.

Süt bir saat sonra telemeleşmeye yani pıhtılaşmaya başlar. Maya bazan kuvvetli geleceğinden telemeleşme daha çabuk da olabilir. Hattâ 10-15 dakika gibi kısa bir zaman içinde pıhtılaşmanın olduğu görülmüştür. Bunun için sütü sık sık kontrol etmek gerekir. Pıhtılaşan süt kepçe gibi yapılan iki elle toplanır ve sıkılır. Böylece suyu çıkarıldıktan sonra geniş bir tabağın içine konur. Elle basarak tabağın içinde daire biçimine getirilir ve tuzlamadan kaldırılır. Birkaç gün sonra hafif kurumaya başlayan peynir yine ılık bir suyun içine ince ince didilerek atılır. Birkaç dakika bekletilir. Sonra iyice yumuşayan bu peynir parçacıkları mıcıkılarak âdeta yoğrulur. Peynir parçacıkları iyice yoğurulduktan sonra iyice sıkılarak sudan çıkarılır. Yine tabağın içine konur, yassı bir daire biçiminde bastırılır. Tuzlanır ve 3-4 gün bir kenarda bekletildikten sonra güneşte kurutulur. Böylece çerkez peyniri elde edilmiş olur.