



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABHAZ PEYNİRİ (SAKARYA- ABHAZ KÜLTÜRÜ)

<https://www.sakarya54.net>

Süt 10 Litre

Peynir Mayası 20-25 Gram

Tuz Yeteri kadar

Hafif ılık süte peynir mayası konur. 1,5-2 saat bekletilir. Maya tuttukten sonra ortaya çıkan peynir elle bir araya toplanır. Bir sahanda sıkıştırılır. 24 saat bekletilir. Hafif kabardıktan sonra dilimlenir. Ocakta kaynamakta olan suya konur, tahta kaşıkla karıştırılır. Sıcakken istenilen şekil verilebilir (örgü, tekerlek şekilleri gibi) Üzeri tuzlanır, sıcak sudan 1-2 kaşık yapışmaması için üstüne gezdirilir.

NOT: Abhazların yine (Çerkez peyniri) diye dünyada şöhret bulmuş olan nefis bir peynir türleri vardır ki, yapımında gösterilen özellik dolayısıyla emsali yoktur. 250-1000 kg. arasında, yuvarlak biçimde imal olunan bu peynirler, et kurutulmasında olduğu gibi özel bir şekilde kurutulduğundan uzun bir zaman bozulmadan muhafaza edilmekle beraber, çoğunlukla taze olarak da kullanılır. Çok nefis bir lezzete olması sebebiyle genel bir rağbete mazhar olan bu peynirler doğrudan doğruya Abhaz köy kadınları tarafından özel olarak ve ustaca imal olup civar şehir pazarlarına intikal ettirildiği gibi süt mamulleri imalathaneleri tarafından da külliyetli miktarda imal olunan taklit peynirlerin Çerkez peyniri adı altında yavaş yavaş piyasaya sürüldüğü görülmektedir. Şunu da ilave edeyim ki, eskiden bu gibi satışlar kesin olarak söz konusu değildi.