PEYNİR MAYASI

Peynir sütten yapılır. Fakat sütü peynir durumuna getirebilmek için mayaya ihtiyaç vardır. Peynir mayası, süt kuzusu veya süt buzağısının dört gözlü midelerinin kıtna diye adlandırılan ve barsakla birleşen dördüncü gözünden yapılır. Maya yapılmak üzere kıtna'sı alınacak kuzu veya buzağının ot yememiş, ana sütünden başka gıda almamış, en çok iki haftalık yavru olması lâzımdır.
Böyle bir yavrunun kıtnası ile yapılan maya o kadar kuvvetlidir ki bir gram kuru maya ile 6000 litre süt mayalanabilir. Bu mayaları ancak büyük peynir fabrikalarında veya büyük peynir imalâthanelerinde kullanmak mümkündür; Senede beş-on ton peynir imal eden küçük imalâthanelerle evlerinde kendi yiyecekleri için senede 50-100 kilo peynir yapanlar şişe mayası kullanmaktadırlar. Bu şişe mayalarının imali bir sır olmakla beraber kıtnadan elde edilen mayanın sulandırılmak ve bazı kimyevi maddelerle karıştırılmak suretiyle çoğaltılmasından ibaret olduğu muhakkaktır.
Maya kuzu veya buzağı kıtnasının yıkanmadan kurutularak toz haline getirilmesiyle elde edilir. Piyasada toz halinde satılan mayalar peynir imalâthanelerinin bizzat yaptıkları toz mayalar kadar kuvvetli değildir. Bunların bir gramıyla ancak yüz litre süt mayalanabil-mektedir. En iyi şişe mayasının bir gramıyla ise ancak on litre süt mayalanmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:13293 • adı:PEYNİR MAYASI • gönderen:rıza • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:16