



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AFYONKARAHİSAR KAYMAĞI

Kaymak, sütün yağ kısmından zengin olan bölümüdür. Bilimsel olarak kaymak oluşumu, bekletilen sütün zaman içerisinde özgül ağırlığının değişikliğe uğraması ve özgül ağırlığı daha az olan yağ kısmının yukarı çıkması şeklinde tanımlanabilir. Yağ küreciklerinin birleşmesiyle daha büyük yağ kitlesinin oluştuğu, böylece sütün yüzeyinde toplanan tabakanın yağ bakımından giderek zenginleştiği ve böylece kaymak tabakasının oluştuğu bildirilmektedir.

Kaymağın lezzeti; üretimde kullanılan sütün çeşidine göre değişebilmektedir.

Türkiye'de birçok bölgede inek sütünden kaymak üretilmekteyken, Afyonkarahisar'da üretilen "Afyon Kaymağı" yapımında manda sütü kullanılmaktadır. Afyon Kaymağı; manda sütünün 92 °C'de en az 2 dakika ısı işlemi görmesi sonrası tekniğine uygun olarak soğutulması ile elde edilmektedir. Süt yağı oranı en az %60 olmalıdır. Manda kaymağı inek sütünden yapılan kaymağa kıyasla, süt beyazı renginde olur, daha yağlıdır, daha lezzetli ve daha dayanıklıdır.

Türk Patent Kurumunca coğrafi işaretli ürün olarak tescillenen Afyon Kaymağı üretiminde geleneksel olarak; çiğ manda sütü tülbent bezi kullanılarak iki kere süzülür. Bakır kaplara alınan süt ısıtılır. 90 derecede 30 dakika tutulduğu sıcaklık derecesi "göbek bağlama" aşaması olarak adlandırılmaktadır. Bu aşamadan sonra oda sıcaklığına getirilen sütler bir gece soğuk ortamda bekletilir. Ertesi gün ise elde edilen krema tabakasına süt eklenir. Bu karışım 90 derecede 45 dakika ısıtılır. Tekrar oda sıcaklığına düşürüldükten sonra soğuk olarak bekletilebilecek bir yere alınır. Yorgan iğnesi ile kaymak üzerine birbirine dikey iki çap çizilir ve aynı iğneyle tava etrafı da çizilerek kaymağın tava ile bağlantısı kesilir. Böylece kaymak 4 eşit parçaya bölünmüş olur. Her parça elle ters çevrilerek alınır ve bu dört parça düz bir tabağa daire oluşturacak şekilde yerleştirilir.

Geleneksel Afyon Kaymağı, başta kahvaltılık olmak üzere, tatlılarla birlikte ve şekerlemelerde de çeşni olarak kullanılmaktadır.