BEYAZ PEYNİR YAPIMI

Beyaz peynirin iyisi koyun sütünden yapılır. Fakat Doğu ve Orta Anadolu ile Trakya illerinde keçi de beslendiği için saf keçi sütüyle olduğu gibi koyun ve keçi karışımı sütle de beyaz peynir yapılmaktadır. Hattâ bazı yerlerde keçi peynirini koyun peynirinden makbul tutanlar vardır. Çünkü koyun sütünden yapılan peynirlerde koyun sütüne has olan süt veya koyun kokusu hâkimdir, keçi sütünde ise bu koku yoktur. Üstelik bir başka lezzeti vardır.
İşlenecek süt önce ekşilik (asitlilik), özgül ağırlık ve gerekirse yağ muayenesine tâbi tutulduktan sonra süzülür. Bunlardan asitlilik muayenesi genellikle sütün işlemeye elverişli olup olmadığını; özgül ağırlık, süte su katılıp katılmadığını veya yağının alınıp alınmadığını; yağ muayenesi de keza yağının alınıp alınma-dığıyla Gıda Maddeleri Tüzüğümüze göre imal edilecek peynirdeki yağ nisbetini standardize etmek için yapılır.
Bunu müteakip süt, bir su banyosunda veya özel bir cihazda 63° 65° C de 30 dakika tutulmak suretiyle pastörize edilir. Böylece patojen ve peynirin kalitesini bozacak bakterilerden arınarak pastörize edilen süt, mümkün olan süratle mayalama derecesine kadar soğutulur.
Beyaz peynir yapılacak sütlerin mayalama derecesi, mevsime ve havanın sıcaklığına göre değişmekle beraber genel olarak 23° - 32° C arasındadır.

MAYALAMA

Maya olarak memleketimizde en fazla şişe mayası (sıvı maya) kullanılmaktadır. Bunların kuvveti 1/1000 civarındadır; 100 litre süte 8-10 santimetreküp maya, 10 misli sulandırıldıktan sonra katılır. Mayanın sütle iyice karışması temin edildikten sonra pıhtılaşmaya terkedilir. Pıhtılaşma 1 1/2-2 1/2 saat kadar devam eder. Bu sürenin bittiği basit olarak şu şekilde anlaşılabilir: İşaret parmağı pıhtıya sokulur ve biraz bükülerek yukarıya doğru kaldırılıp baş parmakla üzerine hafifçe dokunulur. Şayet,pıhtı düzgün ve parlak bir şekilde yarılır, parmakta süt bulaşjğı görülmezse bu müddetin dolduğu; eğer pıhtı sertçe olur ve ayrıldıktan sonra açık yeşil renkte bir su salıverirse pıhtılaşma müddetinin geçtiği anlaşılır. Bu sürenin bitiminde oluşmuş olan pıhtı, faraş biçimindeki özel kepçelerle alınarak içine ıslak cendere bezi serilmiş, 7 santimetre derinliğinde ve kare şeklindeki kasnaklara aktarılır.
Burada bıçakla 1-2 santimetrelik kareler olacak şekilde kesilir ve sonra cendere bezinin karşılıklı köşeleri katlanıp bağlanarak süzülmeye bırakılır.
Süzülme sırasında peynirdeki su nisbetinin istenilen derecede olmasını temin maksadiyle pıhtı üzerine ağırlık konulabilir. Süzülme, sıcak havalarda daha kısa, serin havalarda da nispeten uzun olmak üzere 2 - 3 saat kadar devam edebilir.

HAM PEYNİR
Süzülme tamamlandıktan sonra elde edilen taze peynir (ham peynir), memleketimiz için kabul edilmiş bulunan «Beyaz Peynir Standardı» uyarınca 7x7 santimetrelik kareler halinde kesilerek, 14-20 nisbetinde tuz ihtiva eden salamurada, genel olarak 5 saat kadar bekletildikten ve yeteri derecede sertlik kazandıktan sonra tenekelere, muntazam sıralar hâlinde, aralarına yağ kâğıdı konulmak suretiyle yerleştirilir.
Her sıra tamamlanınca yeter miktarda tuz serperek, teneke dolunca da alabileceği kadar salamura ilâve edilerek, ağızları hava almayacak derecede lehimlenir ve olgunlaşmak üzere soğuk hava depolarına gönderilir.
Beyaz peynirlerin olgunlaşması genellikle + 4° C'yi geçmeyen sıcaklıkta ve 3-4.5 ayda tamamlanmaktadır. Randıman ise yağı alınmamış 40-45 kilo koyun sütünden bir teneke (ortalama 17 kilo) peynir alınacak (yani 38-32) kadardır.

Fotoğraf "minikkis" tarafından gönderildi. 14.08.2020

© lezzetler.com tarif no:13296 • adı:Beyaz Peynir Yapımı • gönderen:rıza • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:04