



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## DİVLE OBRUK PEYNİRİ (AYRANCİ KARAMAN)

<https://www.posta.com.tr>

Karamanın Ayrancı ilçesine bağlı Divle köyü ve civar köylerde, nisan ve mayıs aylarında koyun ve keçi sütünden elde edilen peynirler, yine koyun ve keçi derilerinden yapılan tulumlara basılıyor.

Ardından da 256 metre uzunluğunda, 36 metre derinliğindeki Divle Obruk Mağarasına konuyor.

Peynirler, yaz-kış ortalama sıcaklık derecesi 7 ve nem oranı da yüzde 99 olan mağarada eylül ve ekim ayına kadar olgunlaşması için bırakılıyor. Olgunlaştıktan sonra da çıkartılıp satılıyor.

Not: Divle Obruk Peyniri Karamanın Ayrancı ilçesi Divle köyünde yerin 36 metre derinliğindeki Obruk mağarasında 5 ay bekletiliyor ve özelliğini de mağaranın flora yapısından alıyor. Yılda sadece 40 - 42 ton üretiliyor. Yüzde 80i mağaradan çıkartılmadan satılıyor. 2017 yılında coğrafi işaret tescilini alan Divle obruk peyniri, Fransızların dünyaca ünlü rokför peynirine rakip olarak görülüyor. Her geçen yıl talebi artan peynirin sahtelerinden ayırt edilmesi için barkot sistemine geçildi. Kilosunun da 120 ila 130 lira arasında satışa sunuluyor. Divle obruk peyniri alırken tüketicinin mutlaka dikkat etmesi gereken bazı noktalar var. Alınan derinin mutlaka kırmızı renkte olması gerekir. Ancak derinin kırmızı olması demek tek başına orijinal olduğunu göstermiyor. Alınan peynirlerde coğrafi konum işareti, barkodu, Divle köy muhtarlığının etiketi ve ürünün yanında verilen üretim tescil belgesinin olması gerekiyor. Üretim tescil belgelerini biz burada obruktan çıkan her ürünle birlikte veriyoruz. Şu an piyasada sahteleri çok tüketiliyor.





© lezzetler.com tarif no:154117 • adı:Divle Obruk Peyniri (Ayrancı Karaman) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:51