



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDİRNE PEYNİRİ

Ömür Akkor

%80 koyun sütü, %20 keçi sütü, mayası buzağı şirdeni. Hayvanın vücudundan çıkan süt o sıcaklıkla süzülür ve yalağın içinde 14 derece olan soğuk suyun içinde soğumaya bırakılır. Sütün ısı 30 derece olunca süt mayalanır, belli bir süre sonra da süt, yoğurt kıvamına yani [teleme](#) kıvamına gelir. Usta dokunup elini bastırıldığında peyniri oldu hissederse telemeyi alır ve kümes teli ile kestirir.

Daha sonra çendere bezine sarılan peynir süzölmeye bırakılır. İki tahta, özellikle de çam tahta arasına konulan peynirlerin üzerine tenekelerle ağırlık yerleştirilir ve daha iyi süzölmeleri sağlanır. Yine ustanın dokunmasıyla yaklaşık 1,5 saat sonra peynirler 8*8*13 [l](#)ük kalıplar halinde kesilip salamura tenekesine konulur. Ama nasıl konulur?

Önce salamura suyu hazırlanır. Deniz tuzu ve su bir teknede karıştırılır. Daha sonra peynir tenekesinin en altına yağlı kâğıtla peynir konulur, üzerine de salamura suyu eklenir. Bu halde 1 gün bekleyen peynire 2. gün 2 kat eklenir, sonraki gün 3 ve sonraki gün 4 ile işlem tamamlanır. Tenekenin ağzı kapatılır, en az 6 ay dinlenmeye, soğuk havaya alınır.

Peynir tenekesi %100 kalaylı ve Zonguldak, Ereğli veya Karabük [l](#)ün tenekesi olmalıdır.

Not: Beyaz peynirin TSE [l](#)de karşılığı Edirne peyniri diye yazıyor. Biz beyaz peynir deyince Ezine anlıyoruz ama hikâyede böyle değilmiş. Edirne [l](#)de peynircilik Yahudi vatandaşlar tarafından başlatılıyor. Bilinen ilk usta Zaher. 1930 [l](#)larda Atatürk [l](#)ün Edirne [l](#)yi ziyareti sırasında söylediği [l](#)Türkler ticaret yapsın [l](#) cümlesiyle Türkler için de peynircilik başlamış oluyor. 1970 [l](#)lerde meralar yasaklanıyor ve Edirneliler hayvanlarını satıp yavaş yavaş bu işten çekiliyor. Üretim bu nedenle Ezine [l](#)ye kayarak namını oraya taşıyor.