



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE BÖLGESİ YÖRESEL PEYNİR ÇEŞİTLERİ

A. Kemal SEÇKİN - Bülent ERGÖNÜL - Halil TOSUN

Süt ve süt ürünleri çok eski yıllardan beri insan beslenmesinde kullanılmaktadır. Peynir de tüm toplumlar tarafından yüzyıllardır sevilererek tüketilen bir süt ürünüdür. Peynir üretimi esas Romalılar zamanında gelişmiş ve Avrupa'nın birçok ülkesinde yayılmıştır. İlk peynir tesisi Roma da ı 85 ı de kurulduğu tarihi kaynaklarda yer almaktadır. Özellikle II Dünya savaşından sonra bilim ve teknikteki gelişmelerle birlikte modern tesisler kurulmaya başlanmıştır. Süt ürünleri inde en fazla çeşitliliğe sahip peynirdir. Her toplum kendi görgü, bilgi, örfve adetlerine göre çeşitli peynirler yapmışlardır. Üretim teknikleri birbirine benzemekle birlikte 4000 çeşit peynir olduğu bilinmektedir. Farklı hammadde, işlem ve olgunlaştırma teknikleri ve tüketicilerin farklı istekleri bu çeşitliliğe neden olmuştur.

Bu peynirlerin çok büyük bir bölümü yöresel olarak üretilmektedir. Bugün Dünyada önemi büyük olan tipik peynir çeşitlerinin 18 kadar olduğu söylenmektedir. Ülkemizde ticari peynirleri e birlikte çeşitli yöresel peynirlerde üretilmektedir. Yerli peynirlerimizin bir kısmı bölgelerin sosyal ve ekonomik koşullarının değişmesi ile kısmen terk edilmiştir. Aynı zamanda ülkemizde tarımla uğraşan nüfusun eğitim seviyesinin düşük olması, tarım işletmelerinin çok dağınık olması hayvan yetiştiriciliğinin ayrı bir işletme olmaması ülkemizde peynir üretim miktarları ve üretilen peynir çeşitleri hakkında kesin bir bilgiye ulaşılmasının engellemektedir. Ancak yapılan çalışmalar ülkemizde 200 çeşit peynir üretiminin yapıldığını göstermektedir.

Ege Bölgemizde diğer bölgelerimiz gibi peynir çeşitliliği açısından oldukça zengindir. Yerli peynirlerimizin teknolojilerinin incelenmesi, modernizasyonu ile endüstriyel peynir durumuna getirilmesi ile hem iç hem de dış pazarda tercih edilen ürünler arasında yerli peynirlerimizi görmek mümkün olacaktır.

Arınola Peyniri:

Arnavut kültüründen geçtiği söylenen peynir İzmir'in sadece Seferihisar ilçesi ve köylerinde üretilmektedir. Hammadde olarak koyun, keçi, inek, keçi veya karışırları kullanılabilir. Değişik şekillerde üretilmektedir. Birinci tip üretimde önce 1 kg lor 1 kg teneke beyaz peynir rendelenerek yoğrular üzerine 1 kg yoğurt ilave edilir. 1 gece dinlendirilir. Üste çıkan yoğurt suyu atılır. Daha sonra karışım bez torbaya konur. 1 gece asılır. Süzme işlemi biten ürün kavanoza alınır ve üzeri zeytinyağı ile örtülür. Tüketilirken kavanozdan kaşıkla alınır ve kekik ve zeytinyağı serpilerek tüketilir. Süzme işlemi bazı köylerde deri tulumun içine konularak 10 - 15 gün bekletilmesi ile yapılabilmektedir. Diğer bir metot ise kaynatılmış süt deri tulumu konularak ve zamanla asitliliği artan süt pıhtılaşır ve telerne direkt olarak tulumu konur. Peynir altı suyu uzaklaştırılarak yoğurt kıvamında bir peynir elde edilir. 2 ay olgunlaştırıldıktan sonra tüketilir. Tadı hafif tuzlu, ekşimtrak, sürülebilir kıvarında ve sanmtrak renkte olan peynirin tadı tulum yoğurduma benzemektedir.

Posa Peyniri:

Koyun ve inek sütü isteğe göre paçal yapıp ısıtılır ve süte yaklaşık %0,5 oranında yoğurt ilave edilir. Belli bir süre (genelde 30 dk) sonra maya ilavesi ile telerne elde edilir. Telerne 4-5 saat cendere bezindesüzülerek baskılanır. Baskıdan alınan peynirler kesilerek tenekelere yerleştirilir. Üzerine salamura ilave edilerek tenekeler kapatılır. 3-5 ay olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulur.

Kirlihanım Peyniri:

Daha çok Ayvalık, Foça ve Karaburun'da lor peynirinden üretilmektedir. Yapılışı basit olduğu için kirlihanım peyniri dendiği tahmin edilmektedir. Peyniraltı suyu kaynatılır elde edilen lor sepetlere aktararak süzülür. Olgunlaştırma işlemi için sepetler havadar bir bölgede bekletilir. Zaman zaman sepet alt üst edilerek eşit şekilde kuruması sağlanır. Olgunlaştırma süresi içinde Peynirin yüzeyinde yeşil, mor, kahverengi renkte küfler oluşur. Tüketim sırasında küfler kazmarak tüketilir. Yumuşak ve beyaz peynire benzeyen keskin tat ve aromaya sahip krem renginde bir peynirdir.

Tire Çamur Peyniri:

Lor peynirinin olgunlaştırılmış teneke tulum peyniri salamurasıyla karıştırılması ile üretilir. Yıllık üretim miktarının 25 ton civarında olduğu sanılmaktadır. Üretimde genelde İzmir tulum peyniri üretildiğinde açığa çıkan peyniraltı suyu kaynatılarak lor elde edilir. İsteğe bağlı olarak peyniraltı suyu içine bir miktar çiğ süt ilave edilerek lor elde edilir. Peynire %2-3 civarında tuz ilave edilerek yoğrular. Özellikle sabahları ekmeğe sürülerek kahvaltılarda tüketilir.

Komponesti Peyniri:

Yunanistan'dan geçen bir peynirdir. Komponesti Yunancada dövülmüş, ezilmiş anlamındadır. Göre halkı Balkan savaşı sırasında çeşme ve Karaburun çevresinde yerleşen yunanlılardan öğrenişlerdir. Yoğurt kıvamında ve hamur renginde çok keskin kokuya sahip ekşi ve tuzlu bir peynir çeşididir. Yapılışı; peynir altı suyu kaynatılırken %10-20 arasında taze süt ilave edilerek sütün pıhtılaşması sağlanır. Pıhtı parçacıkları içi sırlı topraktan yapılmış

geniş çömlöklere alınarak elle iyice yoğrulur. Yoğurma işleminden sonra kalıplara alınır. Kaplara alınan peynirin ağzı bezle bağlanarak kapatılır. Hava sıcaklığına bağlı olarak yoğurma işlemi her gün ile üç günde bir olacak şekilde devam edilir. Hava sıcaklığı yüksek ise yoğurma işlemi daha sık yapılır. 30 gün kadar süren yoğurma işlemi sonunda peynirin üst tabakası parlak kaygan bir görünüm kazanır. Peynirde yer yer çatlaklar oluşur ve ağır bir koku çıkmaya başlar peynir bu aşamaya geldiğinde tuzlama işlemine geçilir. Tuzlama işlemi üç aşamada yapılır. İlk tuzlama işleminde peynire bir miktar tuz ilave edilir. Yoğrulur üç gün bekletilir. Dördüncü gün ikinci tuzlama işlemine geçilir. İkinci tuzlamada 7-10 gün sonra üçüncü tuzlama işlemine geçilir. İlave edilen tuz %5-15 arasındadır. Tuzlama aşamasında çeşitli baharatlar ilave edilir. Tuzlama işlemi bittiğinde dahadar içinde muhafaza edilir. Dahadar kapaksızdır. Bu nedenle peynirin hava ile temasını kesmek için zeytinyağı ilave edilir. Son yıllarda cam kavanozlarda kullanılmaktadır.

Kırıktokmak Peyniri:

Ekonomik değeri olmayan ve Milas'ın köylerinde bölgesel olarak tüketilen peynirdir. Yoęurttan tereyağı üretiminde açığa çıkan yayıkaltından elde edilir. Üretiminde, tereyağına işlenecek yoğurda bir miktar ılık su ilave edilir. Yayıkama işleminden sonra elde edilen yayıkaltı kaynatılarak çökelek elde edilir. Elde edilen pıhtı bez torbalarda süzülerek yaklaşık yarın saat içinde tuz ve çörekotu ilave edilerek kaňtırılır ve tulum konulur. Yaklaşık 20 gün tulumda bekletilen peynir tekrar parçalanır ve içi sırlı bir çömlöğe basılır. Çömlöęin ağzı kapatılarak ağzı çamurla sıvanır. Daha sonra testi serin bir yerde baş aşağı şekilde üçte ikisi toprakta kalacak şekilde gömölür. 2-3 ay olgunlaştınlan peynir tüketime sunulur.

Kazıldı Peyniri:

Keçi sütünden üretilen bu peynir İzmir tulum gibi teneke veya tulumlarda olgunlaştırılır. Keçilerin yedikleri otlardan geçen kokular peynire değişik bir aroma kazandırmaktadır. Peynir üretiminde süte maya ilave edilerek telerne elde edilir. Bez torbalar içinde asılarak süzölür. Peynir kalıplar halinde kesilir ve tenekelere veya deri tulumlara konularak olgunlaştınılır.

Sepet Peyniri:

Balıkesir ve İzmir'in Ege adalarına komşu yörelerinde üretilen sepet peyniri genellikle koyun, keçi ve inek sütlerinin karışımlarından üretilir. Bazı bölgelerde kelle peyniri olarak da bilinir. Ancak bu peynir Bandırma ve Gönen dolaylarında üretilen Mihaliç ailesinden olan kelle peynirinden çok farklıdır. Sepet peynir kabuklu, hafif sert yapılı, dışı beyaz renkli ve sepet izleri taşıyan iç kısmı hafif san üretim şekline göre gözenekli veya gözeneksiz hafif tuzlu, orta yağlı ve Mihaliç tadında olan peynirdir. Sepet peyniri hem mandıra hem de yaylalarda üretilir. 28-32 °C ye ısıtılan süt mayalanır. Pıhtısı kınlan telerne kazanın dibine çökmesi için beklenir. Çökmeyi hızlandırmak için telerne hafifçe ısıtılır. Elde edilen telerne avuç içinde hafif şekilde sıkılır. "kova" veya "guva" adı verilen bitki saplarından örölmüş sepetlere aktarılır. Aynı büyüklükteki plastik delikli kovalar kullanılan üreticilerde vardır. Peynir suyu ayrılınca telerne sepetin kalıbını alır. Yaklaşık ı 8 °C saat sonra telerne tek bir kalıp haine gelir. 2 günde bir olmak üzere toplam ı 5 gün tuzla ovulur. Bu süre içinde kelle yağını bırakır bu durumda yaklaşık ı ay bekletilir. Peynir hemen tüketilmeyecek ise salarnura edilerek saklanır. Bu şekilde peynir 2 yıl kadar saklanabilir. Peynir randımanı süt çeşidi ve evsime göre değişmekle birlikte ı 0 lt in ek sütünden 7 lt keçi ve 5 lt koyun sütünden ı kg sepet peyniri elde edilir.

Çayır Peyniri:

Köylü peynir adı verilen bu peynir Manisa da üretilen beyaz peynire benzeyen bir peynirdir. Taze olarak tüketime sunulur. Süt mayalanır, telerne kesilir ve cendere bezinden süzölür. Genelde üzerine baskı konulmadan peynir suyunun uzaklaştırılması sağlanır. Telem kıvamına gelince küçük küpler halinde kesilerek elle ince tuzlama yapılır ve birkaç gün içinde satışa sunulur.

Kuru Ezme Peyniri:

Teneke beyaz peynir veya tulum peynirleri boşaltıldıktan sonra arta kalan kınntılarından üretilen bu peynir daha çok Aydın yöresinde tüketilmektedir. Peynir kınntılan ezme makinesinden geçirildikten sonra bir kap içine basılır ve soğuk bir yerde 6 ay - 1 sene bekletilir. Bu peynirin tadı küflenmemesine rağmen Roquefort (ro克福) peynirine benzemektedir.

İzmir Tulum Peyniri:

Bu peynir, adı İzmir tulumu olarnamasına rağmen bütün ege bölgesinde tüketilmektedir. Üretim metoduna göre teneke tulum veya salarnura tulum olarak adlandırılır. Teneke tulum daha çok mandıra veya fabrikalarda tulum ise daha çok köylerde üretilmektedir. Her iki tip peynirin üretiminde aynıdır. Klasik tulum peyniri ile İzmir tulum peyniri farklıdır. Klasik tulum peyniri tulumun kılısı iç tarafına İzmir tulum peyniri ise kılılı dış tarafına doldurulur. Klasik tulum peynirinde peynir tulum içinde tek kitle halinde bulunurken İzmir tulumunda ise kalıplar halindedir. Salarnura tulum peyniri genelde beyaz-krem rengindedir. Yapı itibariyle beyaz peynirden daha sert, kesit yüzeyinde küçük gözenekleri olan kendine has kokusu ve tadı olan yağlı bir peynirdir. Süt köylerde mayalama sıcaklığına kadar ısıtılır. Böylece sütteki mikroorganizmalar tamamen peynire geçer. Fabrikalarda ise pastörize edilir. Mayalanan süt nohut tanesi iriliğinde pıhtısı kırılır. Pıhtının çökmesi için 15 dakika kadar beklenir. Çökmeyi hızlandırmak için 40-50 °C lik sıcak su ilave edilebilir. Peyniraltı suyu uzaklaştıktan soma peynir büyük kalıplar halinde kesilir ve soğuması için soğuk su dökölür. Soma gözenek oluşması için kalıplar ters edilerek 5-10 dakika bekletilir. Tulum veya teneke büyüklüğüne göre peynir tekrar gerekirse kesilir. Tulum veya tenekeye yerleştirilir. Bir sıra tuz bir sıra kalıp sırasıyla teneke veya tulum doldurulur. Deri tulum doldurulurken peynir kalıplan arasında hava kalınmasına dikkat edilir. Doldurulan tulumun ağzı sıkıca bağlanır oda sıcaklığında 7-ı 5 gün bekletilir. Daha soma soğuk hava deposuna alınır. Depoda 1 - 1,5 ay kaldıktan sonra peynirin sertlik ve yumuşaklığı kontrol edilir. Eğer peynir çok sert ise bir miktar daha salarnura ilave edilir. Teneke tulumda kuru tuzlama şeklinde doldurulduktan soma tenekelele ı-2 gün üstü örtölü şekilde bekletilirve bu arada peynir suyu salar. Üzerine salarnura gerektiği kadar ilave edilir. 3 ay 4-6 °C de olgunlaştırılır. Son yıllarda keçi tulumunun az

bulunması ve mikrobiyal kontamirasyon riski nedeni ile teneke tulum daha çok üretilmektedir. İzmir bölgesinde kahvaltılarda üzerine zeytinyağı dökülerek kahvaltıda veya salatalarda tüketilmektedir.



Fotoğraf "gl" tarafından gönderildi. 17.04.2024