



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ

Erzincan tulum peynirinin yapılışı sıcakların başlaması ve ardından koyun sürülerinin yaylalara götürülmesiyle başlıyor.

Yaylalarda koyunlardan elde edilen süt çiğ olarak mayalanıp yaklaşık iki saat sonra ince ve temiz bir bezden yapılmış süzекlere alınıp peynir haline getiriliyor.

Bir gece sonra peynir çadırlarına getirilen tulum peyniri, burada Kemah tuzu ile tuzlanıp 10 gün süreyle dinlendiriliyor.

Tuzunu alan peynir, ardından küçük torbalara konulduktan sonra bir hafta ya da 10 gün süreyle üzerine bez örtülüp hava ve toz almaması sağlanarak suyunu tamamen çekmesi için bekletiliyor.

Ardından Kemah tuzuyla yeniden tuzlanıp tekrar yeni torbalara sıkı şekilde basılan tulum peynirinin konulduğu bu torbaların ağzı dikiliyor.

Bu şekilde 10 gün daha bekletilip suyu tamamen süzölen peynir, deri veya bidonlara basılmak üzere soğuk hava depolarına naklediliyor.

Bidonlara ve deriye makinelerle veya elle basılan peynir, soğuk havada bir süre bekletilip kıvama geldikten sonra pazara sunuluyor.

Tulum peyniri, doğal maya ve çiğ süt ile yapılması, kendine özgü lezzeti ile diğer peynirlerden farklılık gösteriyor.