



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAVDA PEYNİRİ YAPIMI

Edam peyniri Hollanda'nın kuzeyinde, gavda peyniri de güneyinde yapılmaktadır, adını güney Hollanda'dan (Gavda) şehirden almaktadır. Kaşer peynirini andırmakta ise de tadı bambaşka bir lezzettedir.

Peynir tekerleri 5 kilodan 20 kiloya kadar muhtelif ağırlıktadır. Yapılışları ufak tefek farklarla tıpkı Edam peyniri gibidir. Gavda peyniri de inek sütünden yapılmaktadır. Katkı oranları Edam peynirindeki gibidir. Yalnız boya oranı yarı yarıyadır.

Peynir yapılacak süt 30-32 derece sıcaklıkta ve 40 dakikada pıhtılaşmak üzere mayalanır. Edamda olduğu gibi kesilip parçalandıktan sonra 40 dereceye kadar ısıtılır, kazanın suyu alınır ve geri kalan pıhtılaşmış peynir maddesi ısıtılarak 30 derece sıcaklığa getirilmiş kalıplara konulur. Yalnız gavda kalıpları edam kalıplarından farklıdır. Bu kalıplar 5-20 kilo peynir çıkaracak büyüklüktedir. Kalıplanma edamda olduğu gibidir. Fakat baskıya konmadan önce peynirler kalıptan çıkarılıp 35 derece Sıcaklıktaki bir suda güzelce yıkanıp üzerine etiketi yapıştırıldıktan sonra kalıba serilmiş ve kenarları dışarı çıkarılmış bir bezin içine konularak, üzerlerine de ayrıca bir bez serilerek baskı altına götürülür. Tam 12 saat baskı altında tutulur. Önce kilo başına 2-3 kilo gelecek kadar tazyik verilen presin ağırlığı yavaş yavaş artırılarak kilo başına 10 kiloya kadar yükseltilir. Peynirler baskıdan çıktıktan sonra salamuraya atılır. Ancak salamura farklıdır. Peynirler önce yüzde 17 oranında tuzla yapılmış bir salamuraya atılır. Bu oran sonra yüzde 24'e kadar çıkarılır. Peynirler her gün muntazaman çevirilmek suretiyle bir hafta salamurada bırakılır. Bundan sonra piyasaya çıkarılıncaya kadar edam peynirine yapılan işlemin aynı yapılır.
