



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRİ YAPIMI

Kaşer peyniri bundan 100 yıl önce Selanik'te yapılmıştır. Vatanı Türkiye'dir. O zamanlar Bulgaristan da bir Türk eyaleti idi ve Balkanlarda büyük çapta koyunculuk yapıldığı için o ölçüde de peynir yapılırdı.

Kaşer peyniri Selanik'te bir tesadüf eseri olarak Raşel isminde bir Yahudi kızı tarafından bulunmuştur. Babası büyük bir beyaz peynir yapıcısı olan Raşel, bir gün beyaz peynir için hazırlanan büyükçe bir teleme kitlesini kaza ile içinde kaynar su bulunan kazana düşürmüş ve bunu çıkarıncaya kadar teleme kitlesi erircesine yumuşamıştır. Raşel, telâşla bu haşlanmış teleme kitlesini tesadüfen tezgâh üzerinde bulunan bir yoğurt karavanasına koyup sıkıca bastırarak içinde hava kalmayacak şekilde kalıplamış ve üzerini örterek ihtimara, öz türk-çe deyimle bir nevi ekşiyip olgunlaşmaya bırakmıştır. Raşel, böylece beyaz peynirden daha lezzetli ve boyasız, tabii bir şekilde sarı renkli bir peynir elde edince durumu babasına bildirmiş ve başına gelenleri anlatmıştır. Babası da, elde edilen bu yeni peynir çeşidini pek beğenmiş ve bir parçasını alıp hahama götürmüştür. Musevî dininde yenilip içilecek maddelerin haham tarafından muayenesi ve onun yenmeye veya içilmeye elverişli olup olmadığı kararını vermesi gerekir. Yenilip içilmeye elverişli ise (Kaşer), değil ise (Turfa) hükmü verilir. Bugün bile Musevî dükkân ve kasaplarında satılan yiyecek maddelerinde bilhassa tavuk ve etlerde haham tarafından vurulmuş (Kaşer) damgası vardır. Mutaassıp Museviler bu damgayı görmedikçe tavuk ve et yemezler.

Selanik'teki Yahudi peynircinin kızı Raşel'in bulunduğu lezzetli ve sarı renkli yeni peyniri görüp tadan haham da pek beğendiği bu yeni peynire (Kaşer) yani yenilebilir, demiş ve böylece bu yeni peynirin adı da kaşer olarak kalmıştır. Bu peynire kaşkaval ismi de verilir. Bu ismin de kökü yine Selanik'tir. O tarihlerde Selanik, Türkiye'nin en geniş dış ticareti olan en büyük bir limanı idi. Orada İtalyan peynirleri de satılmakta, bilhassa Caccio-Cavallo peyniri pek beğenilmiş. Bu yeni peynir de Caccio-Ca-valloya benzediği için ona da Caccio-Cavallo (Kaçyo Kavallo) dan muharref (değiştirilmiş) olarak kaşkaval demişlerdir. Bu isim Balkanlarda yayılmış, fakat pek çok Yahudinin bulunduğu memleketimizde kaşer ismi tutulmuştur. Yeni peynire haham tarafından kaşer hükmü verilince baba-kız ertesi yıl piyasaya 750 okka, yani bir tona yakın kaşer peyniri çıkararak bu yeni peyniri yaymaya başlamışlardır.

Bugün memleketimizde Edirne, Kırklareli, Keşan, Bursa, Uludağ, Afyon ve Kars'ta bol miktarda kaşer peyniri yapılmaktadır.