



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYMAK

THY Skylife

Yemek tarihi ve kültürü içinde sütün insan hayatındaki etkin rolü çok geniştir. Doğduğu andan itibaren anne sütüyle beslenmeye programlanmış olan insanoğlu, yaşının ilerleyen bölümünde de tabiatın mucizesi olan süt ve süt ürünleriyle beslenmesini sürdürmüştür. Araştırmacılar, süt veren hayvanların ilk evcilleştirildiği bölgeleri Asya toprakları olarak belirtiyorlar. Özellikle Orta Asya'da süt ve süt ürünlerinin çeşitliliği, binlerce yıl önce kullanılan ilginç teknikler günümüzde halen devam etmekte.

Süt, son derece nazik bir gıdadır. Sağıldığı andan itibaren çok kısa zamanda bayatlayan ve bozulan bir ürün olduğu için aynı zamanda tehlikeli hastalıklara da yol açabilir. İnsanlığın, sütü sağlıklı ve verimli kullanma şartlarına getirinceye kadar geçen zamanın ne kadar olduğu bilinmiyor. Süt, başlangıçta atalarımız için gerçekten bir bilmeceydi. İçinde bulunduğu bazı organizmalar, sütün tereyağ, peynir, yoğurt gibi ürünlere dönüşmesini sağlamaktadır. Sütün ortaya çıkardığı ilk sürpriz ürünler olan tereyağ, peynir ve yoğurt, doyurucu özelliklerinin yanı sıra besin değeri yüksek gıdalar olarak mutfaklarımızda baş köşeyi aldı. Süt ve mucizeleri tüm dünyaya yayılarak beslenme sistemlerine yerleştı. Dünyada mevcut olan bine yakın peynir çeşidi olduğu düşünöldüğünde, bu mucizenin önemi daha da açık ortaya çıkıyor . Tereyağ ise dünya mutfaklarının en çok aranan ve tüketilen yağlarının başında geliyor. Yoğurt, son 30 yıldır en sağlıklı ürünlerden biri olarak Türkçe ismiyle, dünya sofralarından geniş kullanımlara yelken açtı.

Süt ve süt ürünlerinin, tereddütsüz tüm dünyada yaşayan insanların damaklarında ortak bir lezzet kanaati oluşturması çok ilginçtir. Bu ortak lezzet kanaatinin sırrı ise sütün içinde bulunan, tadına doyumaz süt yağıdır. Sütün yağını çıkarıp sofralara katmak ise bambaşka bir inceliktir.

Türk mutfağındaki önemli lezzet kaynaklarından biri olan kaymak, en yalın ifadeyle sütün yağının yoğunlaştırılmasıyla elde edilir. Günümüzde, ağırlıklı olarak hamur işi tatlılarının yanı sıra ve ayva ve kabak tatlısının yanında sunulur kaymak. Fakat kullanımı tereyağdan çok daha önceye uzanan kaymak, yıllar boyu mutfaklarda pişirme yağı olarak yoğun kullanılmıştır. Günümüzde halen helvada, yumurta yemeklerinde, pilavlarda ve hatta Saraybosna'da pişirilen [cevapçık](#) (bir nevi kebab) üzerinde kullanılmaktadır.

Fakat kaymağın gerek üretim zorlukları, gerek sütün daha verimli kullanılma arzusu, gerekse saklama koşullarının güçlüğü, insanları muhafazası daha kolay ekonomik yağların kullanımına yöneltmiştir. Kaymak, ancak çok önemli zamanlarda tatlılara eşlik ederek tüketilir olmuştur. Kaymağın damaklarda ve akıllarda oluşturduğu incelikli lezzet algısı, onu günlük dilimizde güzeli ve en iyiyi betimlemek üzere çok sık kullanılan bir sıfat haline getirmiştir. Özellikle eskiden, boyunlarına astıkları askıda taşıdıkları yoğurdu satanlar, satış yapabilmek ve ürününün kalitesini vurgulamak için [yoğurdum kaymak](#), dondurmacılar ise [dondurmam kaymak](#) diyerek seslenirlerdi sokaklarda.

Kaymak, çeşitli hayvan sütlerinden yapılırsa da daha çok, manda sütünden elde edilir. Manda sütü, kaymak bağlama özelliği ve renginin daha beyaz olması nedeniyle tercih ediliyor. Uzmanlar tarafından da bu sütün yağ ve kuru madde oranının diğer sütlere göre daha yüksek olduğu belirtiliyor. Ülkemizde geleneksel üretim tekniğinden kaynaklanan başlıca iki tip kaymak bilinir.

Bunlardan biri lüle kaymak, diğerisi ise Afyon kaymağıdır. Kaymak üretimi daha çok Afyon, Edirne, Kocaeli, İstanbul, Bursa, Balıkesir, Ankara illeri ve çevrelerinde yapılır.

Kaymak, Türk mutfak kültürünün en köklü lezzetidir. Kaymak ve kaymaklı ürünlerin, unutulmuş değerlerimizin arasına katılmasını engellememiz gerekmektedir.

[ML® Kaymak Şekeri için tıklayın](#)



---

© lezzetler.com tarif no:35175 • adi:Kaymak • gönderen:Cankat • indirme tarihi:31.03.2025 - 21:06