KİRLİ HANIM PEYNİRİ YAPIMI

Yumuşak ve çayır peyniri gibi tuzsuz peynirlerden olup sadece istanbul'a mahsus bir peynirdir, ilkbahar mevsiminde yapılır ve satılır. Uzun süre dayanmaz. Bilhassa peynir helvası ve peynir tatlısı yapımında kullanılır. Bekletilince çabuk bozulacağından tuzlanarak ve salamuraya konularak saklanması gerekir. Fakat çok yumuşak olur. Çünkü Edirne ve salamura tipi olgunlaşmış beyaz peynirler gibi suyu tamamen çıkarılmış olmadığı için salamurada sertleşmez.

Yapılışı: Kirli hanım peyniri evlerimizde de kolayca yapabileceğimiz peynirlerden birisidir. 5 kilo sütten bir kilo kirli hanım peyniri elde edileceği hesaplanarak lüzumu kadar süt 2-3 kat temiz bezden süzülerek hazırlanır. Sütün 30 derece sıcaklıkta olması lâzımdır. 10 kilo süte bir gram şişe mayası hesap edilmeli ve bu maya 30 derece sıcaklıkta 50 gram suyla sulandırılmalıdır. Sütü de daha önce karıştırmaya başlamalı ve mayayı süt karıştırılırken sicim gibi ince ince akıtarak katmalı ve karıştırmaya devam edilmelidir. 3-4 dakika kadar karıştırdıktan sonra sıcaklığını muhafaza etmesi için üzerini örtmeli, sütün telemeleşmesi için bir saat bekletmeli. Bir saat sonra telemenin kesilmesi işine başlanmalıdır. Evlerde özel peynir bıçakları bulunmayacağı için telemeyi tencere veya kazanın dibine değecek uzunlukta bir bıçakla önce büyük sabun kalıpları biçiminde kesmeli. Ancak kesme işine başlamadan düz bir kepçeyle ve yavaşça telemenin üstündeki kaymak kısmını tencerenin bir kenarına çekerek bunun dibe gitmesini temin etmeli, kesme işine bundan sonra başlanmalıdır.
Telemeyi sabun kalıbı biçiminde kesip beş dakika bekledikten sonra aynı şekilde, fakat bu sefer 5-6 santimlik kareler hâlinde kesmeli. Yine beş dakika beklemeli. 5 dakika sonra tekrar daha küçük parçalar hâlinde kesmeli ve sonunda birer santimlik kareler hâline gelince bir 10 dakika kadar peynir parçacıkların-daki suyun dibine çökmesini beklemeli.
Daha sonra tencere veya kazanın ağzına temiz bir salaşpur bağlayıp suyu bir başka temiz kaba almalı. Kalan parçalanmış telemeyi de yine temiz bir beze doldurup bir çengele aşmalı ve 2 saat süzülmeye bırakmalı. Çıkan peynir suyu da ya kaynatılarak içinde kalan lor peyniri alınmalı, yahut bu su çorba pişirilmesinde veyahut ta börek vesair hamur işlerinde kullanılmalıdır. Teleme 2 saat askıda kaldıktan sonra kapağı içine geçecek şekilde altı ve yanları delikli kalıba konulmalıdır. Bu kalıplar sepet, madeni ya da porselen bir kalıp olabilir. Ancak kalıba daha önceden temiz ve seyrek dokunmuş bir bez serilmeli, askıdan indirilen peynir bu bezin içinde kalıba konulmalıdır. Kalıbın içine geçecek şekildeki kapağı kapatıldıktan sonra üzerine bir ağırlık konarak ikinci defa süzülmeye bırakılmalıdır. 2 saat de bu şekilde süzüldükten sonra kalıptan çıkarılarak keskin bir bıçakla sabun kalıbı gibi kesilerek kullanılmak üzere serince bir yerde veya buzdolabında saklanmalıdır. Kirli hanım peynirinin güzel kokması için yıkanmış asma yaprağına sarılarak saklanması da mümkündür. Fakat peynir tuzsuz olduğu için çabuk bozulur. Hemen yemek veya kullanmak, yahut ta tuzlayarak saklamak lâzımdır.

ML® Hanım Göbeği için tıklayın