



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜPECİK PEYNİRİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Çankırı ve yöresi halkı için küpecik peynirinin yerini tutacak peynir yoktur. Yaz mevsiminin başlamasıyla köylerde komşular sütlerini birbirlerine sırayla vererek, sütler birleştirilir ve peynir yapılır. Yaş peynir denilen tuzsuz peynir genellikle bir parmak kalınlığında, daireler şeklinde yapılan peynirdir. Koyun veya inek sütünden yapılabilir. İlçe halkı bu peyniri pazarlardan satın alır.

Yaş peynir yıkanarak tuzlanır ve bir tepsiye arkasına destek konularak dikine dizilir. Bu şekilde fazla suyu süzülür. Sonra peynirler beyaz çarşaf katları arasına üst üste konularak üzerine ağırlık konular. Böylece suyu alınmış olur. Bu işlem yaş peynirlerin suyu iyice alınana kadar birkaç kez çarşaf değiştirilerek yapılır. Suyu alınmış yaş peynir rendelenir veya (günümüzde) robottan irice geçirilir ve yıkanmış temizlenmiş küpeciklerin içine basılır.

Basılma işlemi yapılırken peynir birer-ikişer kepçe konularak küpeciğin içinde yumrukla iyice sıkıştırılır. Böylece peynirin hava almaması sağlanır. Bu yöntemle ağzına kadar peynir basılarak doldurulan küpeciğin üstüne bir avuç tuz konular ve ağzına bir iki asma yaprağı yerleştirilir. Asma yaprağının üstü 3-4 kat katlanmış temiz bir bezle kapatılır ve küpeciğin ağız kısmındaki boğum yerinden sıkıca bağlanır. Serin bir yerde kum üzerine ters çevrilerek saklanır.

Böylece varsa suyu, kuma akmış olur. Küpecik peyniri tuzlanarak, suyu alınmış olduğundan ve genellikle en az 4-5 ay bekletildiğinden zararlı bakterilerden arınmış, hem sağlık hem de lezzet açısından ideal bir peynir çeşididir.

Not: Peynir basılacak küpeciklerin ince, dar ve küçük olması peynirin bozulmadan daha uzun süre korunmasını sağlar.

