



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRİ YAPIMI

Yapılır yapılmaz derhal yenilen tuzsuz bir peynirdir. Peynir mandıralarında elde edilen peynir suyundan yapılmaktadır. Sadece peynir suyundan elde edilen lor peyniri biraz esmer ve biraz ekşimsi olur. Peynir suyuna yüzde otuz nisbetinde taze süt katılırsa bu karışımdan elde edilen peynir hem daha beyaz, hem daha tatlı ve hem de daha lezzetlidir. Tuzsuz olduğu için üzerine toz şekeri, reçel veya bal dökülerek yenildiği gibi çeşitli peynir tatulan, peynir helvaları ve tatlı, börek imalinde de kullanılır. Lor peyniri yapmak için peynir suyu karavana şeklinde bir kazan veya tencerede durmadan karıştırılmak suretiyle kaynatılır. Su kaynadıkça üzerinde beyaz kümecikler hâlinde peynir parçacıkları toplanmaya başlar. Peynir suyunun yüzeyinde toplanan bu parçacıklar peynir kepçeleriyle toplanarak süzülme üzere temiz bir salaşpura doldurulur. Kaynatma işi suyun yüzünde artık pıhtılaşma kalmayınca-ya, yani peynir suyunda peynir kalmadığına kanaat getirinceye kadar devam eder. Salaşpurda toplanan peynirlerin suyu tamamen süzildükten sonra içine temiz yıkanmış bir tülbende serilmiş ve taze söğüt dalından yapılmış sepetlere konularak satılmak üzere piyasaya sevk edilir. Böylece sadece peynir suyundan elde edilen lor peyniri yapılırken bazan kazana tuz da atılır. Böylece tuzlanmış sudan elde edilen lor biraz fazla dayanırsa da pek makbul sayılmaz.

Çok üstün lezzetli ve kaymak gibi beyaz renkli, mis gibi sütün kokulu lor elde etmek için her 10 kilo peynir suyuna 3 kilo sütün katmak lâzımdır. Sütün, peynir suyu soğukken katılır ve sonra ateşe konarak kaynatılmaya başlanılır. Yukarıda tarif ettiğimiz gibi suyun yüzünde peynir parçacıkları biriktikçe bir kepçeyle alınarak süzülme üzere temiz bir salaşpura doldurulur ve sonra söğüt dalından yapılmış sepetlerle pazara sevk edilir. Lor peyniri çok dayanmaz, çabuk bozulur; bu itibarla hemen yenmesi veya kullanılması lâzımdır. 10 kilo peynir suyundan bir kilo lor peyniri elde edilir. 10 kilo peynir suyunda 25 gram halis tereyağı bulunduğu göre peynir suyundan elde edilen lor peyniri pek yağsız da sayılmaz. Yapılan denemelerde bir kaşer peyniri imalâthanesinde elde edilen 80 bin kilo peynir suyundan 3600 kilo, evet yanlış değil, tam üçbin altıyüz kilo krema elde edilmiştir. Demek ki peynir suyunu kaynatmak suretiyle elde ettiğimiz peynir, bu kremanın pişmiş olarak elde edilmesinden ibarettir. Böyle yağlıca bir peynirin süratle yenilip kullanılmaması yüzünden bozulup atılması doğru olmayacağından büyük peynir ve bilhassa kaşer imalâthanelerinde peynir suyundan elde edilen peynirler yüzde 3 nisbetinde tuzlanarak ya fiçılara ya da tenekelere basılarak buzhanelere konulmakta ve börek yapmak üzere fırınlara ve pastahanelere satılmaktadır. Köylerde ise küplere basılarak toprağa gömülmekte ve kış mevsiminde topraktan çıkarılarak kullanılmaktadır. Bununla birlikte bu peyniri Malatyanın ünlü çömlek peyniriyle karıştırmamak lâzımdır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.06.2021