



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PEYNİR (HAKKARI)

Ömür Akkor

Hevin - Otlı peynir mayası: Nisan ayında gahevin, gehe, türüsü ve haspist otlarının kökü 1 gün suda iyice bekletilip soyulur ve ertesi gün dördü beraber 5 saat bakır kazanda kaynatılır. Diğer tarafta bir demet sarı çiçekli yabani ot, kuru zencefil ve rahazer, kurutulmuş acı yeşil biber ve bir demet gahevin ve haspistin kaynatılmamış hali bir küpe en alta konulup üzerine kaynatılmış köklerin suyu süzülerek ilave edilir. Ağız beyaz bezle kapatılıp 3 gün bekletilir.

Eğer bu bileşim koyu kırmızı yahut çay rengi almışsa mayamız tutmuş demektir.

Tutmamışsa bu işlem tekrar yapılır.

Akşamüstü ineklerden ve keçilerden sağılan süt soğumadan süzgeçten geçirilir ve bir bakır kazana konulur (bu işlemi hızlı yapmak önemlidir). Daha sonra tutan mayamız bu kazana eklenir ve iyice karıştırılır. 2 saat içinde, süt yoğurda yakın bir mayalanma devresine girer. Bu aşamaya geldiği zaman süt içine yabani ot eklenerek kaynamaya bırakılır. Peynirde genelde bir çeşit ot kullanılır ama birçok ot kullanılarak farklı peynirler de yapılır. Peynir kaynamaya başlayana kadar sürekli karıştırılır, tam kaynamadan altı kapatılır. Daha sonra bezlerin içinde başka kaplara aktarılır. Ağız kapanan bezler süzölmeye bırakılır, üzerine taş konulup iki saat beklenir ve artık otlı peynir hazırdır.

Taze halde yenebilen bu peynir 1 hafta bu şekilde kalabilir. Ancak 1 hafta içerisinde toprak bidonlara basılan peynir toprağın altına gömölüp 6 ay süre ile orada bekletilir. 6 ay sonra topraktan çıkarılan peynir tüketilmeye başlanır.