OTLU PEYNİR (VAN)

Van Valiliği

Otlu peynir yapımında hammadde olarak kullanılan süt, daha ziyade koyun sütüdür. Bazen koyun sütüne inek ve keçi sütleri de karıştırılmaktadır. Sütler çiğ olarak mayalanmakta ve mayalama sıcaklığı elle tespit edilmektedir. Bu sıcaklık tahminen 30 C civarındadır. Yaklaşık 80 litre süte 100 ml olacak şekilde, önceden geleneksel olarak hazırlanmış mayadan ilave edilerek 1-2 saat pıhtılaşmaya terk edilmektedir. Pıhtılaşma işlem tamamlanınca pıhtı bez torbaya aktarılmaktadır. Aktarma işlemi yapılırken bir kat pıhtı bir kat da özel olarak hazırlanmış otlardan (yerel adlarıyla sirmo, heliz, mendo, siyabo, kekik, yabani nane ve sov otu)ilave edilmektedir. Bu iş tamamlanınca torbanın ağzı büzülerek üzerine ağırlık konmakta ve süzülmeye bırakılmaktadır. Süzülme 3-4 saatte tamamlandıktan sonra elde edilen teleme küçük dilimler haline getirilmektedir. Dilimler el büyüklüğünde, farklı şekillerde ve yaklaşık 2-3 cm kalınlığında olmaktadır. Elde edilen peynir dilimleri salamurada veya kuru olmak üzere iki şekilde tuzlanmaktadır.
Salamura usulü tuzlamada, peynir dilimleri salamura suyunda bir müddet bekletilerek teneke ya da plastik kaplara yerleştirilmektedir. Kaplar daha sonra serin bir yere konarak sonbahara kadar bir nevi olgunlaştırılmaya terk edilmektedir. Salamura konsantrasyonu, taze yumurtanın tuzlu suya batırılmasıyla ayarlanmaktadır.
Kuru tuzlamanın yapılışında, dilimler üzerine göz kararı kalın mutfak tuzu serpilmekte ve bu haliyle 3-4 gün kadar bekletilmektedir. Sonra dilimler bol su ile iyice yıkanarak bir kat peynir bir kat cacık olacak şekilde plastik kaplara ya da toprak küplere konulmaktadır. Peynirler kaplara doldurulurken hiç boşluk kalmamasına dikkat edilmekte ve sıkıca yerleştirilmektedir. Doldurma işi bitince kapların ağzına üzüm yaprağı konmakta ve çamurla sıvanmaktadır. Kabın ağzı aşağıya gelecek şekilde kilerde özel yerine (genelde toprak altına) konmakta ve üzeri gevşek bir toprakla veya kumla örtülmektedir. Peynir kabının topraktaki bu pozisyonu peynirdeki nem kaybını hızlandırmaktadır. Peynirler bu şekilde 2-3 ay olgunlaştırılmaya bırakılmakta ve olgunlaşma tamamlandıktan sonra tüketime hazır hale gelmektedir. Bir kısım otlu peynirler taze iken satılmakta, alıcı peyniri kendi arzusuna göre küpe doldurup olgunlaştırmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:39699 • adı:Otlu Peynir (Van) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:21