



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.aksam.com.tr)

[HTTPS://WWW.AKSAM.COM.TR](https://www.aksam.com.tr)

Gelibolu'nun çoban tatlısı olarak da bilinen peynir helvası 700 yıllık geçmişe sahip. Bu lezzetin Osmanlı saray mutfağında da yer alıyor.

İlk üretiminin 1300'lü yıllarda yapıldığı düşünülen eşsiz lezzet, tuzsuz beyaz peynir, un ve şeker kullanılarak ortaya çıktı. 1844 yılında Muhammed Kamil tarafından 'Kitabüt Tabbahin' adlı ilk yazılı yemek yazmasıyla Osmanlı saray mutfağında yerini alan Gelibolu Peynir Helvası, aynı zamanda çoban tatlısı olarak da biliniyor.

Eski dönemlerde teknolojik cihazlar olmadığı için sütün en iyi saklanma yöntemi peynir olarak görülüyor. Çobanların, özellikle sürü sahiplerinin, peynir yaptıktan sonra da çeşitli türevlerde küpe basma, tatlandırma gibi faaliyetleri mevcut. Bu faaliyetlerin en güzel örneği de peynir helvasıdır.

Gelibolu peynir helvası yörede yapılanlardan biraz farklıdır. Sadece tuzsuz beyaz peynir, az miktarda un ve şeker kullanılıyor. Bazı yerlerde irmik, tereyağı kullanıyorlar. Yağlı peynirden yapıldığı için herhangi bir yağ eklenmiyor. İrmik, yumurta kullanılmıyor. Katkı maddesi kullanılmadığı için raf ömrü de çok uzun oluyor.

Biraz ekşimtrak, peynirin o kendine ait mayhoş tadı var. Ama oldukça şekerli bir yapısı da var. Toz şeker kullanılmasının sebebi aslında o kütle haline gelen beyaz peynirin, şekerin kristalize yapısıyla parçalanmasıdır. Tatlıyı ağızına attığınız zaman bazen çıtır çıtır bir lezzet bırakıyor.

Osmanlı saray mutfağında tutulan kayıtlar var. Muhammed Kamil isimli bir doktor, sarayda pişirilen yemeklerin insanları rahatsız etmemesi için reçetelendirmiş. Yani Osmanlı'nın ilk yazılı yemek yazması dediğimiz yemek kitabını oluşturmuş. Bu yemek kitabında da bizim peynir helvasının tarifi var. Tarifinde, 'Az miktarda tuzsuz beyaz peynir tencereye konur, eritilir, içine biraz un ilave edilir. Toparlandıktan sonra varsa şeker, yoksa bal ile tatlandırılıp, yenir' deniyor. 1844 yılında yazılmış bu Kitabüt Tabbahin dediğimiz ilk yazılı yemek yazmasında bile bu peynir helvasının ne şekilde yapıldığı açıkça yazıyor.

