



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR YAPIMIDA SÜTLERİN BOYANMASI

Yabancı peynirler hemen hemen genellikle boyalıdır. Bunun için peynir yapılmadan önce sütler yapılacak peynirin alacağı renge göre boyanmaktadır. Bunun başlıca sebebi de hayvanların her mevsimde renk itibariyle ayrı ayrı süt vermeleri ve bu sütlerden yapılan peynirlerin mevsimine göre türlü renklere bürünmeleridir. Aynı fabrikada, aynı evsafı yapılan peynirin, ayrı ayrı renklerde olmasını önlemek için sütleri boyamak ve daima aynı renkte olan peynir imal etmek ciheti tercih edilmiştir. Süt, Safran'la boyanır. Fakat safran pahalı bir maddedir. (Memleketimizde halis safranın bir kilosu 6 bin liradır. Aktarlarda gramı 7-7 liraya satılan safranlar bile saf değildir. Mumlanmış veya ağır çekmesi için mahiyeti meçhul bir yağla yağlanmış. Sıcak su ile yıkanmadan kullanılması mahzurludur.) Bunun için birçok Avrupa peynirinin yapılışında (Orlean) denilen boya kullanılmaktadır. Memleketimizde yapılan yabancı tipi peynirlerde (Zerdeçal) denilen ve (toz safran) diye satılan bir boya kullanılmakta ise de; gerek bu boya, gerek Orlean boyası, safranın renk ve tadını vermemektedir. Safran boyası elde etmek için bir gram saf yani mumlanıp yağlanmamış safrana 10 gram saf alkol ile 10 gram saf su (arık su) koyarak arada sırada karıştırmak suretiyle birkaç gün bekletmeli, sonra bunu iki-üç kat tülbentten süzmeli, elde edilen boyayı almalı. Bu boya ile peynire verilmek istenilen rengin açıklık veya koyuluğuna göre 300-500 kilo süt boyanabilir. Sütler mayalanmadan önce boyanmalı ve boya katıldıktan sonra süt iyice karıştırılarak boyanın süte iyice yedirilmesi temin edilmelidir.