TOPAK PEYNİRİ YAPIMI

Bilhassa güney ve doğu illerinde ilkel bir şekilde yapılan peynirlerdendir ve her yerde ayrı bir yapılış şekli vardır. Çok tuzlu ve sert peynirlerdendir. Salamurada muhafaza edildiği gibi kuru olarak da muhafazası mümkündür. Topak peyniri haşlanarak veya haşlanmadan yapılan iki ayrı çeşitte elde edilmektedir. Haşlanarak yapılan topak peynirleri tamamen olgunlaşmış yani yemeklik olarak hazırlanmış ve pazara getirilmiş peynirlerden yapılır. Tıpkı saç örgüsü şeklindeki örük peyniri dediğimiz peynir gibi peynirden yapılan peynirdir. Bu peynir örük peyniri yapıldığı esnada kaynar su içinde daha uzun süre kalarak kıvamını kaybeden peynirin avuç içinde yoğurularak bir topak biçimine getirilmesi ve yine avuç içinde 5-6 santim çapında yuvarlaklar hâlinde yassıltılması suretiyle yapılır ve yüzde 20 oranında, yani bir kilo suda 200 gram tuz eritmek suretiyle elde edilen salamura içinde muhafaza edilir. Yahut bir sıra peynir, bir kat tuz konmak suretiyle çömlek veya kavanoz içinde kuru olarak saklanır. Her iki şekilde de bir gece önceden ılık suya konarak tuzu çıkarılmak suretiyle yenilir, sert peynirlerden olduğu için börekte ancak rendelenmek suretiyle kullanılır. Keçi sütünden yapıldığı gibi muhtelif sütlerin karışımından yapılan peynirlerle de topak peyniri yapılabilir. İkinci şekildeki topak peynirleri doğrudan doğruya sütten elde edilir. En iyisi koyun sütünden yapılanıdır. Fakat keçi, koyun, inek sütü karışımından da yapılır. Yapılışı tıpkı beyaz peynirin yapılışı gibidir. Fakat süt 30-32 derecede ve yarım saatte pelteleşmek üzere mayalanır.
Yani 10 kilo süte iki gram maya konulur. Tıpkı beyaz peynir gibi muamele görür. Bez askılarda uzun süre tutularak, sonra da baskı altında uzun müddet bırakılarak suyu iyice süzüldükten sonra avuç içinde istenilen büyüklükte toparlaklar hâline getirilerek tuzlanır. Eğer peynir salamurada saklanacaksa yüzde 20 nispetindeki salamuraya konularak serin bir yerde muhafaza altına alınır. Ancak peynir topaklarının salamuranın yüzüne çıkmaması için muhafaza edildiği kabın üzerine ya asma çubuğundan yahut ta tahtadan yapılmış bir kapak, bu kapağın üzerine de bir taş ağırlık konulur. Eğer peynirin kuru olarak muhafazası isteniliyorsa o zaman topaklar her gün ince tuzla sıvamaca tuzlanır ve üzerleri kuru bir hâl alınca bol tuzlu tahta sandıklar veya küp cinsinden toprak kaplar içine istif edilerek ve üzerlerine bol tuz serpilerek muhafaza altına alınır. Köylülerin pazara sevkettikleri peynirler bu nevi peynirlerdir. Küçük küçük topaklar hâlinde yapılanları da vardır. Salamura topak peynirleri, kuru topak peynirlerinden daha yumuşaktır. Kuru peynirler taş gibi sert olur.