



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRİ (ELAZIĞ)

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Elazığ yöresindeki temiz ve serin havalı yaylalarında otlayan Beyaz Karaman koyundan alınan süt, önce temiz süzekerde birkaç kez süzülür. Süzülen sütler kazanların içerisinde bir-iki saat dinlendirilir. Hazır olan sütler ŞİRDEN denilen üreticilerin kendi elleriyle yaptıkları maya ile mayalanır.

Mayalanan süt yaklaşık bir saat sonra ince, ufak, iki kilogramlık temiz bezden yapılmış süzekerlere alınıp peynir haline getirilir. Üzerinden bir gece geçtikten sonra sabah kuşluk vakti peynir üretim yerlerine getirilir. Burada 50 Kg.lık şeker torbaları büyüklüğündeki bez torbalara konur, bir hafta-on gün üzerine bez örtüp hava ve toz almaması sağlanarak, suyunu tamamen çekmesi için bekletilir.

On günden sonra bakır veya krom teknelerde ufalanır, %2,2.5 oranında daha çok Kaya tuzu ile tuzlandıktan sonra tekrar yeni torbalara sıkı bir şekilde basılır ve torbaların ağzı dikilir. On günlük beklemeden sonra tamamen suyu süzülen peynir bidonlara basılmak üzere soğuk hava depolarına nakledilir. Muhtelif gramajlardaki bidonlara veya 20,60 kilogramlık derilere makinelerle veya elle basılır. (Elle basılan peynir daha tercihlidir çünkü daha uzun süre (iki yıl) dayanıklı hale gelir ve peynirin acıma riski olmaz. Soğuk havada üç ay bekletilip kıvama gelen peynir, pazara sunulur.

Not: Kış mevsimini Elazığ köyleri ağullarında geçiren Karaman cinsi beyaz koyunlar, baharla birlikte Munzur Yaylaları: Pülümür'den başlayıp Kemaliye'de biten , yüksek rakımlı, 12 ay kar bulunan, 150 bin koyun barındırabilen, Elazığ, Erzincan ve Munzur yöresinde 30 civarındaki yaylalarda, yapımına beşinci-altıncı aylarda başlanıp, dokuzuncu aylarda biten, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip , temiz ve serin yaylalarındaki buz gibi soğuk sulardan beslenen koyunlardan alınan sütlerden yapılır Tulum Peyniri.

Elazığ Tulum Peyniri diğer peynirlere göre daha beyaz ve parlak görümlü, daha güzel kokulu, tam yağlı ve daha lezzetlidir. Peynirin tuzlanması ve yaylaların temiz havasında bekletilmesi hijyenik olmasını ve oluşabilecek mikroplardan arınmasını temin etmekte olup tamamen organiktir.

Şirden: Süt kuzusunun midesine denmektedir. Peynir suyu, şeker, tuz ve bunun içerisine Şirden atılarak bir tür peynir mayası yapılmaktadır.

Diğerlerinden Ayrııcı Özellik:

Tuzlanmış peynir bir gün kendi halinde dinlendirildikten sonra tıtecan denilen muvakkat (geçici) tulumlara basılarak 20 gün normal oda sıcaklığında bırakılmakta, bu sırada zaman zaman derinin alt kısmı açılarak toplanan peynir suyu boşaltılmakta, daha sonra asıl tulumla sıkıca basılarak olgunlaşma mahzenlerine konulmaktadır.

Elazığ ilinde üretilen salamura ve tulum peynirleri ilde bulunan küçük ölçekli süt ürünleri üretim tesislerinde üretilmektedir. Bu tesislerin içinde merdiven altı olarak tabir edilen işletmeler de bulunmaktadır. Ayrıca bu peynirler sadece böyle işletmelerde değil evlerde de fazlaca üretilmektedir. Hem evlerde üretilen hem de işletmelerde üretilen peynirlerin üretiminde kullanılan makine ekipmanlar büyük oranda benzerlik göstermektedir. Çünkü ilde bulunan tesislerde üretim henüz modern teknikler kullanılarak yapılmamaktadır. Yukarıda üretim tekniği anlatılan peynirlerde peynir mayası olarak kullanılan şirden derken hayvanın midesinden elde edilen enzimler kastedilmektedir. Bu enzimler uygun yöntemlerle elde edilip ticari olarak peynir mayası adıyla satılmaktadır.

Evlerde ve küçük çaplı işletmelerde bu peynirler halen çiğ sütle yapılmaktadır. Ancak bazı işletmeler pastörize olmuş süt kullanarak da üretim yapmaktadırlar. Elazığ'a has bu iki peynir çeşidi üzerinde yapılmış olan bilimsel çalışmalara bakıldığında çiğ süttten üretim yapılan veya uygun olmayan koşullarda merdiven altı firmalarda üretilen peynirlerde fazla miktarda koliform grubu bakterilere rastlanmıştır. Bu nedenle Gıda Güvenliği Yönetim sistemlerine uygun modern tesislerde yapılacak olan üretimler tüketici sağlığı açısından daha güvenilir olacaktır. Çünkü süt ve süt ürünleri oldukça hassas gıdalardır ve üretimleri dikkat ve özen ister.



© lezzetler.com tarif no:110327 • adı:Tulum Peyniri (Elazığ) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:10.04.2025 - 08:07