



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÜRETİMİNE GÖRE PEYNİRLER

Kaynamış peynirler; Daha çok Güneyde ve Güneydoğu Anadolu'da hazırlanır. "Hellim peyniri", "Antep sıkma peyniri", "Diyarbakır örgü peyniri"...

Lor peyniri; Ege'nin yumuşak ve taze peyniridir. Türk mutfak kültürü, lor peynirini İtalya ve Yunanistan'la paylaşıyor. Lor peynirinin de birçok çeşidi bulunmaktadır. Örneğin "Ayvalık kirlihanım lor"...

Çömlük testi peynirleri; Genellikle Orta Anadolu'da üretilir. Tulum peynirine göre daha ucuz maliyetli oluşu satışını etkiler, örneğin "Kayseri çömlük peyniri", "Niğde küp peyniri", "Yozgat çanak peyniri".

Kaşarpeyniri; Eski kaşar, hem Kars, Erzurum, Muş gibi doğu, hem de Kırklareli, Edirne ve Kocaeli gibi batı illerinde üretilir. "Kırklareli kaşarı", "Konya kaşarı", "Kars gravyer peyniri" bu türe giriyor. "Kaşkaval" denilen taze kaşarın kökeni ise Balkanlar.

Tulum peyniri; Trakya hariç yurdun hemen hemen her yerinde üretiliyor. İşte size bazı ünlü tulum peynirleri: Erzincan, Ege, Afyon İsparta, Antalya tulum peynirleri "Akseki çimi peyniri", "Beyşehir çepni peyniri", "Karaburun lorlu tulum peyniri"...

Çökelek; İsimleri değişiyor. Batı Anadolu ve Trakya'da "ekşimik", Bolu ve Akdeniz'de "kes", bazı yörelerde de "ak katık", "kesik" ya da "urda" adı verilir. Örneğin "Hatay zahterli çökeleği", "Kurçi" (Rize), "Jaji" (Bitlis), "Pesküten", "Kurut", "Sürk"...

Otlu peynirler; Beyaz peynir ailesinin bir parçasıdır. Örneğin; "Jajik", "Van otlu peyniri", "Erzincan keçene otlu küp peyniri", "Siirt otlu peyniri", "Trabzon otlu peyniri"...