



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VAN OTLU PEYNİRİ

Ömür Akkor

Genelde koyun veya inek sütünden, bazen de karıştırılarak yapılıyor. Süt sağıldıktan sonra kaynatılıyor.

Şimdilerde ocaklarda olsa da eskiden bakır kazanlarda, odun ateşinde yapılıyormuş kaynatma işlemi. Daha sonra kaynayan süt, leşek ya da parzılık bezinden geçirilerek 3 kere süzülüyor.

Süzülen süt bekletilip ilitiliyor. Süt, el yakmayan ısıya gelince içine mayası ve otları ekleniyor. Yine şimdilerde hazır peynir mayası kullanılsa da eskiden köylerde beyaz kök otu ve tarçınla mayalanıyordu.

Bu aşamada içine katılan otlar ya taze kullanılıyor ya da peynirin artan suyunda 1 saat kaynatılıp katılıyor.

Kullanılan 4 ot var; Mendi, Sirmu, Kekik, Heliz.

Mayalanan peynir, 1 saat bekletilince yoğurt kıvamını alıyor. Yoğurt kıvamına gelen peynir, 3'er kiloluk olacak şekilde parzınlara sarılıp süzölmeye bırakılıyor.

Süzölmesi için tahtanın üzerine konulan peynirlerin üzerine de taş konuluyor.

Bu işlem yaklaşık 4-8 saat arası sürüyor.

Taze olarak hazır olan peynir, Canik tuzu ile tuzlanıp küplere basılıyor. Daha sonra küp ters çevrilip toprağa gömülüyor. Bu aşamadan 10 gün sonra yenebilir hale geliyor ama yörede en makbulü beklemiş olanı. Yaklaşık 18 ay kadar da bekletiliyor. 275 kilo süttten 55 kilo taze peynir yahut 37 kilo beklemiş peynir elde ediliyor.