



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Yoğurt Türk mutfağının temel taşlarından biridir. Yoğurt olduğu gibi yenildiği gibi çoğu kez çorbalardan tatlılara pek çok yemeğin önde gelen bir malzemesi olur, çoğu yemeğin de değişmez eşlikçisidir. Yoğurt koyun, keçi, manda ve inek sütünden yapılabilir. Endüstriyel olarak inek sütü yaygınlık kazanmış olsa da koyun, keçi ve manda sütü de üstün kaliteleri ve farklı lezzet profilleriyle aranır. Bu durumlarda yoğurt koyun yoğurdu, keçi yoğurdu, manda yoğurdu gibi kullanılan sütün cinsine göre adlandırılır. Günümüzde endüstriyel üretimde homojenize yoğurt üretilse de, geleneksel yoğurt üzerinde ince deri gibi bir yoğurt kaymağı tabakası olur. Yoğurt metal tepsisi, çömlek gibi kaplarda yapıldığında tepsisi yoğurdu, çömlek yoğurdu gibi isimlerle de anılır. Yoğurt torba içine konup fazla suyu süzülerek akıtılır ve normal yoğurda göre çok daha kıvamlı süzme yoğurt yapılır. Süzme yoğurt neredeyse yoğun krema gibi dokusuyla yemeklerde kullanım için tercih edilir, özellikle yoğurt bazlıların yapımı için çok uygundur. Sıra dışı yoğurt örnekleri ise Antakya'da tuzlanıp ısıtılarak yapılan tuzlu yoğurt ve Denizli'de yoğur yapılan sütün dibi tutturularak yanık bir tat kazanan yanık yoğurt örnekleri sayılabilir. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir gelenek ise yoğurdun kurutulmasıdır. Keş ve kurut yoğurdun tuzlanıp süzdürülmesi ve kalıplanarak veya elle şekil verilerek kurutulmasıyla elde edilen çok sert bir peyniri andıran bir süt ürünüdür. Keş genellikle şekil olarak sabun kalıbına benzer. Kurut ise aynı ürünün yuvarlak ya da topaç gibi formlarda olur. Her ikisi de rendelenerek peynir gibi ya da yemeklerde kullanılacaksa tekrar suda çözdürülerek kullanılır. Kurutulmuş yoğurt türlerinin kökeni Orta Asya Türk mutfak kültüründe dayanır. Orta Asya'da ve Türkiye'de Doğu Anadolu bölgesinde kurut, Bolu ve çevresinde keş sözcüğü daha yaygındır.

