



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÖRE YÖRE PEYNİRLERİMİZ

Sütün çeşitli işlemlerden geçirilmesi ile elde edilen, binbir çeşidi bulunan bir nimet... Simit ve domatesin en uyumlu katığı, zeytinin kardeşi. Emeğin ve sabrın ürünü olan peynir, dünya mutfağının vazgeçilmezleri arasında önemli bir yere sahip. Peynir dendiğinde akla ilk olarak Fransa, İtalya, İsviçre, Hollanda gibi ülkeler gelse de, Türkiye peynir çeşidi açısından en zengin ülkelerden biri. Yağlı-yağsız, tuzlu-tuzsuz, sert veya yumuşak, örgü ya da sepet... Yörelere göre değişik tat ve formlarda üretilen peynirlerle özgün lezzetler mümkün.

Yöre yöre peynirlerimiz...

Abaza peyniri: Elastiki, orta sertlikte, örgü biçiminde ve kendine has hafif tuzlu tadı olan bir peynirdir.

Antakya çörekotlu çömlek peyniri: Kulplu büyük küpler içine peynir, çökelek ve çörekotu bastırılarak külün içine gömülen ve 3-4 ay ol-gunlaştırılan bir peynirdir.

Antakya kesme peyniri: Antakya yöresinin, tuzlu, az yağlı, geleneksel bir peynirdir. Kızartılarak ya da sade olarak kahvaltılarda kullanılmaya uygundur.

Antakya sıkma peyniri: Az yağlı, az tuzlu kaynamış bir peynirdir.

Antakya sünme peyniri: İnek sütünden elde edilen bir peynirdir. Sıcak suda eritilerek ip şekline getirilir. Az tuzlu ve dayanıklıdır. Kahvaltılarda, yumurta yemekleri ve makarnalarda kullanılır.

Antakya sürk peyniri: Çökeleğin içine kırmızı pulbiber, taze kekik, yenibahar, çakşır otu, toz karabiber ve dövülmüş hindistancevizi katılarak elde edilen lezzetli bir peynirdir. Kahvaltılarda, salatalarda ya da sızma zeytinyağının içine incecik doğranarak kullanılır.

Ayvalık sepet loru: Tuzsuz, az yağlı, yumuşak ve taze peynirdir. Hasır sepeüerde hazırlanır. Tereyağında çevirilerek kahvaltıda, börek ve tatlılarda kullanılmaya uygundur. Erişte ve makarnaya lezzet katar.

Diyarbakır lavaş peyniri: İlkbahar sütünden hazırlanan bir peynirdir. İsmi şeklinden alan lavaş peyniri tuzlu ve lezzetlidir.

Diyarbakır örgü peyniri: Bahar aylarında tuzsuz peynir kellelerinin dilimlere bölünüp yoğurulması ile yapılan bir peynirdir. Suda bekletilerek kahvaltıda yenilir.

Dil peyniri: Pastörize edilen çiğ sütlerin peynir mayası ile mayalanması sonucu oluşur. Gözeneksiz, orta yumuşaklıkta lezzetli bir peynirdir. Kahvaltıda ve yemeklerde rahatlıkla kullanılabilir.

Edremit sepet peyniri: Zeytin dallarından yapılmış örme sepetlerde kalıplanan, genellikle karışık sütten yapılan (keçi, koyun, inek) az tuzlu bir peynirdir. Salatalarda, kahvaltılarda ve başlangıç olarak kullanılmaya uygundur.

Ermemek tulum peyniri: Tam yağlı koyun sütünden yapılan az tuzlu çok lezzetli bir tulum peyniridir.

Erzincan tulum peyniri: Yağlı ya da yağsız inek ve ya keçi sütünden yapılır. Taze peynirin baskıdan geçirilip tulumun içinde uzun süre bekletilmesiyle elde edilir. Gözeneksiz, hafif keskin koku ve tatta, nefis bir peynirdir.

Erzurum civil peyniri: Yağı az, proteini bol, bir çeşit tel peynirdir.

Erzurum tel peyniri: Doğrudan yağsız sütten ya da ekşitilmiş yağlı süt yayıkılarak yapılır. Yağı az, proteini fazla bir peynirdir. Kahvaltılık olarak yenildiği gibi, eritmeye uygun bir peynir olduğundan börek ve tatlı çeşitlerinde de kullanılabilir.

Halep peyniri: Antakya yöresinde, yağı alınmış sütün 75-80 derecede sicim kalınlığına getirilip salamura edilmesiyle oluşan bir peynirdir. Çö-rekotu eşliğinde tüketilir.

Hellim peyniri: Akdeniz Bölgesi'ne özgü tam yağlı inek sütünden üretilen, orta sertlikte, hafif uzayan bir peynirdir. Tavası ile ızgarası, salata, yemek ve kahvalüya çok yakışır.

İsli Çerkez peyniri: Hakiki Çerkez peynirinin üretildikten sonra tütsülenmiş halidir. Az yağlı, az tuzlu, nefis kokulu ve füme tadında bir peynirdir. Salatalarda, yağsız tavada kızartılarak ve kahvaltılık olarak kullanılabilir. Sade,

cevizli ve biberli olmak üzere üç çeşidi vardır.

İzmir tulum peyniri: Tam yağlı koyun sütünden yapılır. Sert, kuşgözü büyüklüğünde gözenekleri olan İzmir tulumu, kendine özgü aroması ile kahvaltılara yakışan bir peynirdir.

Kargı tulum peyniri: Çorum'un Kargı yöresinde, sonbahar sütünden yapılan, lezzeüi, yağlı tulum peyniridir. Başlangıç olarak, salata ve kahvaltılarda kullanılır.

Kars gravyeri: Tam yağlı inek sütünden yapılan, biçim olarak Fransız gravyer, tat olarak İsviçre emmantel peynirine benzer bir peynirdir. Kahvaltılarda yenilmeye uygundur.

Konya küflü peyniri: Konya yöresinde üretilen, yeşil küflü, rokfor tadında bir tulum peyniridir.

Mengen köy peyniri: Koyun ve inek sütünden yapılan, taze ya da bekletilmiş olarak yenilen bir peynirdir. Tavası, ızgarası yapıldığında tadı kaşarı andırır.

Mihaliç peyniri: Tam yağlı, kıvrıkcık koyun sütünden yapılan, iri gözenekli, sert, tuzlu bir peynirdir. Kahvaltı dışımda erişte, makarna ve hamur işlerinde kullanılmaya uygundur.

Trabzon koleti peyniri: Karadeniz Bölgesi'nde yağsız inek ya da koyun sütünden pide biçiminde üretilen bir peynirdir. Mıhlama ve kahvaltılarda kullanılır.

Tuzsuz çerkez peyniri: Tam yağlı koyun sütünden yapılan hem yağlı, hem de az tuzlu, diyet yapanlar için ideal bir peynirdir. Kahvaltılarda, böreklerde ve kızartılarak yenilmeye uygundur.

Van otlı peyniri: Sütün ve otun bol olduğu ilkbahar döneminde genellikle koyun sütünden üretilen geleneksel bir peynirdir.