

Bizim Peynirlerimiz Çok Lezzetli!

Beyaz peynir, kaşar peyniri, dil peyniri... Tadına doyamadığımız bu güzel peynirleri bilmeyen yoktur herhalde. Peki ülkemizde üretilen diğer peynirlerin adlarını duydunuz mu hiç? Gravyer peyniri, tulum peyniri, armola, sepet, hellim...

Taze simit, çay ve yanında lezzetli mi lezzetli bir beyaz peynir. Bundan daha güzel bir üçlü olabilir mi? Bu üçlünün baş üyelerinden beyaz peynir, mutfaklarımızın vazgeçilmez yiyeceklerinden biri. Ülkemizde beyaz peynir hemen her bölgede üretilir. Ancak farklı bölgelerde üretilen beyaz peynirlerin tatları da birbirinden farklıdır. Çünkü peynirin üretildiği sütün hangi hayvandan elde edildiğinden tutun, bu hayvanın nerede otladığına, üretildiği bölgenin iklim koşullarına, peynirin ne kadar bekletildiğine kadar birçok etken, beraberinde farklı tatları getirir. Ünlü bir yazar, bunu şiirsel bir anlatımla şöyle ifade etmiş: "Her peynirin ardında yeşili farklı bir mera vardır, farklı bir göğün



Civil peyniri, Erzurum, Kars, Ardahan, Muş ve Ağrı'da üretiliyor. Az yağlı, ancak tuzlu bu peynirin yapımında daha çok inek sütü kullanılıyor.

altında..." Tüm bu etkenlere, bir de insanların peynire tat katmak için yaptıkları farklı uygulamaları, yani "yaratıcılığı" ekleyelim. Bu durumda ne kadar zengin bir tat çeşitliliği olabileceğini tahmin etmek zor değil. Ülkemizde yaklaşık 150 peynir çeşidi var. Bunların bir kısmı büyük fabrikalarda, mandıralarda ya da evlerde üretiliyor. Her biri de birbirinden güzel tatlara sahip. İşte bizim peynirlerimiz!

Erzincan tulum peyniri . Gerkez peyniri . Niğde, Kars, Bolu, Akseki peynirleri . Aydın köy peyniri . Edirne peyniri . Sirt, Van, Diyarbakır otlu peynirleri . Tire çamur peyniri . Karaman kaymağı . Soğak . Denizli kelle peyniri . Balıkesir peyniri . Dursunbey peyniri . Samsun tulum peyniri . Bez tulum peyniri . Lor . Bergama peyniri . Ödemiş inek tulum peyniri . Asos köy peyniri . Ezine peyniri . Çiğdem peyniri . Manyas peyniri . Mihalıç peyniri . Sepet peyniri . Kaşar peynirleri . Kaşar kaymağı . Kars kaşarı . Yaprak peyniri . Çökelek . Hellim . Surke . Gravyer . Kars beyaz peyniri . Urf beyaz peyniri . Sepet . Örgü peyniri . Zır . Tulum peyniri .



Örgü peyniri, özellikle Diyarbakır, Mardin, Siirt, Şanlıurfa, Van gibi doğu illerimizde üretiliyor. Yapımında özellikle koyun sütü kullanılıyor.



Sepet peyniri, Ege Bölgesi'nde Ayvalık, Dikili, Burhaniye, Foça, Çeşme, Urla, Karaburun gibi ilçelerde üretiliyor. Bu peynir genellikle kıl keçisi sütünden yapılıyor.



Gravyer peyniri ülkemizde yalnızca Kars ve Ardahan'da üretiliyor. Bu peynirin üretimi 1905 yılında peyniri Kars'a getiren Ruslardan öğrenilmiş. Yapımında yalnızca inek sütü kullanılıyor.



Antakya kesme peyniri, bu ilimizin Reyhanlı ilçesine bağlı köylerde üretiliyor. Yapımında daha çok inek sütü kullanılıyor.



Sünme peyniri, Antakya'nın Samandağ ilçesinde üretiliyor. İnek, koyun ve keçi sütünden yapılabilir. Kalın iplere benzemesinin nedeni, elle sündürülerek biçimlendirilmesi.

Zuhal Özer
Fotoğraflar: Ufuk Kamber

Kaynak
Kamber, U., Geleneksel Anadolu Peynirleri, Mayıs 2005.