

ANADOLU'DA PEYNİR KÜLTÜRÜ

DURLU-ÖZKAYA, Fügen
GÜN, İlhan
 TÜRKİYE/TУРЦИЯ

ÖZET

Anadolu coğrafi konumu nedeniyle tarih boyunca Asya, Avrupa, Afrika, Mısır ve Mezopotamya kültür yollarının kesiştiği bir merkez olmuştur. Bu kesişim birçok alanda olduğu gibi, geleneksel ürünlerin şekillenmesinde ve ürün yelpazesinin oluşumunda da önemli bir etkidir. Yüzölçümü oldukça geniş olan ülkemizde, her yörede farklı özelliklere sahip yemek alışkanlığı vardır.

Peynir tarihi hemen hemen süt tarihi kadar eskidir. Peynir, Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfağında da önemli bir yer tutmaktadır ve bu kültürün Mezopotamya'dan tüm dünyaya aktarıldığı görüşü yaygındır. Peynir tipi, üretim tekniğine, kullanılan sütün niteliğine, protein yağ, bakteri içeriğine, işletme koşullarına, sıcaklık ve nem düzeyine göre farklılık göstermektedir. Anadolu'da pek çok peynir çeşidi vardır. Bununla birlikte yapılan onlarca peynir çeşidinin çoğu yalnızca kendi yöresinde üretilmekte ve tüketilmektedir.

Anadolu'da üretilen birçok peynir türünün çeşitli özellikleri dikkate alınarak sınıflandırılması, üretim teknolojilerinin geliştirilerek standardize edilmesi ve geleneksel ürünlerimiz kategorisinde dünyaya tanıtılması önceliklerimiz arasında yer almalıdır.

Anahtar Kelimeler: Anadolu, peynir geleneği, yöresel peynirler.

ABSTRACT

Anatolia is a center of culture where old world, Egypt and Mesopotamia are come together due to its' geographical position. This togetherness is to be an important factor for constitution of traditional products and formation of product range. In our country which has considerably big area, there is different nourishment behave in each region.

The history of cheese probably goes as far back as that of milk. Cheese

holds a special place not only in Turkish cuisines, but also in the cuisines of the world, and according to many views, cheese originated in Mesopotamia. The types of cheeses have many varieties by the production stage. Factors such as the quality of the milk used, the protein and fat content, the amount of bacteria that it contains, the conditions of the factory, temperature and humidity levels. Anatolia has much kind of cheeses. However most of the chesses are produced and consumed only in its' region.

It must be in our priority that cheese types produced in Anatolia must be classified according to some properties of cheese variety, and production technology must be enhanced and standardized, additionally must be presented to the world as our traditional products.

Key Words: Anatolia, custom of cheese, traditional cheeses

Giriş

Tarihsel gelişime bakıldığında, sütün sağılması ve işlenmesiyle ilgili en eski bilginin, Mezopotamya topraklarına kadar uzandığı görülmektedir. Tapınaklarda bulunan M.Ö. 7000-10 000’li yıllara ait yazıtlardaki resimlerde peynirin o zamanlarda üretildiğini gösteren figürler yer almaktadır. Sütün peynir gibi diğer süt ürünlerine dönüşüm süreci de koyun, keçi ve inek türlerinin evcilleştirilmesinden sonra başlamıştır (Anonim 2007). Koyunun M.Ö. 8000’li yıllarda Asya’da, keçinin M. Ö. 7000’li yıllarda Ortadoğu’daki site devletlerinin birçoğunda, ineğin ise M. Ö. 6100 ila 5800 yılları arasında Neolitik çağda Anadolu ve Makedonya’da ehlileştirildiği saptanmıştır. Kaşgarlı Mahmut’ un 1072-1074 yılları arasında yazdığı Divanu Lügati’t-Türk’ de “süt kayuklandı” yani “sütün kaymaklandığı”na işaret edilmektedir. Kitapta peynir karşılığı da “udma” ve “udhitma” sözcükleriyle ifade edilmiştir (Ünsal 1997). Ayrıca Karluk lehçesinde ekşi süttten yapılan bir tür peynire “sogut” dendiği ve Anadolu’ya göç eden bazı Türkmen kabilelerinin aynı adı hala kullandığı belirtilmektedir. Sonuç olarak Orta Asya’dan Mezopotamya, Anadolu, Ortadoğu ve Avrupa’ya tarımla uğraşan toplumlarda peynir her zaman değerli bir gıda maddesi olmuştur. Elde somut bir tarihsel kanıt olmamakla birlikte peynirin ilk kez bundan yaklaşık 8.000 yıl önce Mezopotamya veya İndus vadisinde çobanlar tarafından üretildiği sanılmaktadır. Bununla birlikte sütün önce tesadüfen ekşimesi sonrada bilinçli olarak ekşitilmesi yoluyla peynirin ilk üretildiği bölgenin Avrasya olduğu iddiaları ise göz ardı edilemez. Ayrıca Tatarların, Kırgızların, Kalmukların, Tibetlilerin ve Perslilerin de Babilliler ya da İbranilerden önce peynirle tanışmış oldukları iddiası da

mevcuttur (Ünsal, 1997: 9, Yaman Peynircilik, 2007).

Peynir sözcüğünün Türkçeye Farsçadan girdiği ve ilk kez Mısır Memlüklerinin Türkçe sözlüklerinde rastlandığı belirtilmektedir (Ünsal, 1997: 9). 12. ve 13. y.y. da yazıldığı bilinen Dede Korkut kitabında da peynir kelimesine rastlandığı belirtilmektedir. Kısaca belirtmek gerekirse peynir sözcüğünün Orta Asya'dan göç sonrasında Anadolu'ya ve dilimize yerleştiği ifade edilebilir. Protein, D vitamini, kalsiyum ve çinko yönünden zengin bir gıda olan peynir, kahvaltının vazgeçilmez lezzeti olmakla kalmayıp, börek, salata, kek ve poğaça yapımında da kullanılmaya başlanmış, hatta ana yemeklerimize kadar girmiştir.

Sütün peynire dönüşümünde tuluk içinde sütün taşınması sırasında, sıcaklıkla birlikte asitliğinin gelişmesi ve çalkalanmasıyla pıhtının suyundan ayrılması ve bu süre içinde gerçekleşen çeşitli dönüşümler rol oynamıştır. Günümüzde ise peynirin teknolojik olarak uygulanması, birçok alanda olduğu gibi gelenekselliğin modernize edilmesiyle çeşitlilik kazanmıştır. Hatta Türkiye'de olduğu gibi, birçok ülkede de hala geleneksel üretimi tercih edilen ve dünya pazarında satışa sunulan peynir tipleri mevcuttur. Peynir, her yörenin kendine özgü prosesine bağlı olarak farklı aroma, tat, yapı ve şekle sahip bir grup fermente süt ürünü olarak tanımlanabilir. Dünyada 1.000'den fazla peynir çeşidi bulunmaktadır. Peynir çeşitliliğinde birçok faktör etkilidir. Günümüz koşullarında modern alet-ekipmanlarla üretimi gerçekleştirilse de, peynir çeşitliliğinin en önemli unsurlarından bir tanesi de şüphesiz ki ülkelerin sosyo-kültürel gelişim ve değişimleridir. Dünya mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alan peynir, ülkelerin kültür zenginliğinin bir parçasıdır. Özellikle Doğu-Batı kültürünün merkezi niteliğinde bir konuma sahip olan ülkemizin her bölgesinde ayrı ayrı yapı, şekil ve lezzette peynir çeşidimiz mevcuttur. Türkiye'de sütün elde edildiği hayvan ırkı, yöresel ve iklimsel farklılıklar ile uygulanan geleneksel ve teknolojik işlemlere bağlı olarak başlıca 25'den fazla yöresel ve bölgesel peynir çeşidinin bulunduğu (Tekinşen, 2000; 210) ifade edilirken, Adam (1974; 5) bu sayının 39 olduğunu belirtmiştir. Oysa ülkemizde yok olma tehlikesiyle karşı karşıya gelmiş veya tanınmamış yüzlerce yöresel peynir tipi bulunmaktadır.

Türkiye Peynirleri

Sütün peynire dönüştürülerek uzun süre saklanması, binlerce yıldır uygulanan bir yöntemdir. Günümüzde peynir sanayi ne kadar gelişmiş olursa olsun, peynir yapımının başlıca aşamaları çok az değişikliğe uğramıştır.

Süt kendi haline bırakılarak asitliğinin gelişmesi yoluyla elde edilen peynire halk dilinde “ekşimik” ya da “kesik” denmekte (Ünsal, 1997: 31)., sütün pastörize edilip maya ilavesi ile elde edilen peynir ise “teleme” olarak adlandırılmaktadır (Uraz, 1981: 208).

Peynir çeşitliğinin ortaya çıkmasında birçok faktör etkili olmaktadır. Örneğin, ham madde sütün cinsi (inek, koyu, keçi sütü peyniri), pıhtı oluşturma yöntemi (asit, maya peynirleri), sütün ısı işlem görüp görmemesi (çiğ, pastörize peynir) yağ oranı (tam yağlı, yağlı, az yağlı, yağsız peynir), yapısı (çok sert, sert, yumuşak peynirler), tuz oranı (tuzlu, tuzsuz peynirler), katkı maddeleri (çeşitli ot ve baharatlar, eritici tuzlar, küf gelişimi desteklenerek yapılan peynirler), olgunlaşma süresi (taze, yarı olgun, olgun peynirler) (Üçüncü, 2004: 37; Gün, 2006: 15)

Her ülkenin kendi kültür ve gelişim düzeyine bağlı olarak tüm bölgelerinde yoğun bir şekilde tüketime sunduğu peynir çeşidine sahiptir. Ülkemizde de beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri yaygın olarak tüketilmekte ve bu peynirleri lor, çökelek, dil, Çerkez, otlu peynirler gibi diğer yöresel ürünler takip etmektedir.

Beyaz Peynir

Türkiye'nin her yerinde yapılmasına rağmen, çoğunlukla salamura veya teneke ya da Edirne peyniri olarak bilinen beyaz peynir, özellikle Trakya, Marmara, Ege ve Orta Anadolu bölgelerinde üretilmektedir (Ünsal, 1997: 84). Bu peynirlerin kendisine özgü tat, koku ve yapısının oluşmasında her bir bölgenin coğrafik koşulları, yörenin bitki habitatu, yetiştirilen hayvan materyali ve uygulanan farklı teknolojik işlemler gibi etkenler önemli olmaktadır. Beyaz peynir üretiminde kullanılan çiğ veya pastörize süt, mayalama sıcaklığına getirildikten sonra şirden ilave edilerek pıhtılaştırılmakta, cendere bezinde baskıya alınarak porsiyonlanmakta, özel olarak hazırlanmış salamurada tuzlandıktan sonra olgunlaştırılarak tüketime sunulmaktadır. Beyaz peynir teknolojisinde en önemli unsurlardan birisi de peynirlerin gözenekli olup olmamasıdır. Çiğ süttten üretilen beyaz peynirlerde koliform grubu mikroorganizmaların gelişimi peynirlerde gözenek oluşumuna neden olmakta ve süngerimsi bir yapı kazandırmaktadır. Ancak diğer patojen mikroorganizmalar da düşünüldüğünde bu tür ürünlerin 3 ay salamura içinde muhafaza edilmesi gerekmektedir. Olması gereken yapı gözeneksiz düz bir yapıdır (Gün, 2006: 35). Ülkemizde en çok bilinen beyaz peynirler tam yağlı % 60 koyun, %30 keçi ve %10 inek sütü karışımından yapılan Ezine peyniri, koyun sütü ve inek sütü karışımıyla yapılan

Edirne tipi teneke beyaz peyniri, çiğ koyun sütünden üretilen Urfa salamura beyaz peyniri, keçi sütünden üretilen Konya teneke salamura keçi peyniri olarak sıralanabilir (Ünsal, 1997: 86-88).

Özellikle Kıbrıs peyniri olarak bilinen ve son yıllarda ülkemizde de üretilmekte olan Hellim peyniri, yapım tekniği ile yapısal özellikleri yönünden beyaz peynire yakın bir peynir türüdür. Üretim teknikleri arasındaki en önemli fark telemenin 90-95 °C’deki peynir altı suyunda 30-45 dakika haşlanması ve içine nane ilave edilerek kalıba konması ve yüksek oranda tuz içeren salamurada olgunlaştırılmasıdır. Bu peynir, kendine özgü karakteristik aroması olan, elastik ve delik içermeyen sıkı bir yapıya sahip, taze veya olgunlaşmış olarak tüketilen yöresel bir üründür. Doğrudan yenilebildiği gibi tercihe bağlı olarak tavada ya da ızgarada kızartılarak da tüketilebilmektedir (Şimşek ve Gün, 2006: 909).

Kaşar Peyniri

Türkiye’de üretilen peynirler arasında beyaz peynir kadar eski bir kültüre sahip olan kaşar peyniri mutfaklarda hemen hemen her öğün kullanılabilen bir çeşittir. Hem kahvaltının vazgeçilmez tadını, hem de bazı yemeklerin ana lezzet unsurunu oluşturmaktadır. ‘Plastik telemeli’ ya da ‘haşlama peynirler’ grubunda yer alan kaşar peyniri adını İbranice kaşer ya da koşer sözcüğünden almaktadır. Amerika ve Avrupa da genel olarak ‘İtalyan tipi peynir’ adı ile tanınan kaşar, Balkan ülkeleri ve İtalya başta olmak üzere Macaristan, Slovakya, Kafkasya yöresi ve ABD de yaygın olarak tüketilmektedir. Türkiye’de kaşar peyniri bütün bölgelerde üretilmekle birlikte, Trakya, Orta Anadolu ve Doğu Anadolu da daha yaygındır (Yaman peynircilik, 2007). Geleneksel kaşar peyniri koyun sütü ile yapılmasına rağmen, Adapazarı ve Kars gibi birçok ilde inek sütünden üretimi ağırlık kazanmıştır. Genel olarak tekerlek biçiminde, sert, sarımsı bir peynir olan Kaşar peyniri Batı Anadolu illerinde 10-12 kg, Doğu Anadolu illerinde ise 6 kg civarındadır. Ayrıca doğuda üretilenlerin kabuk yüzeyleri daha küflü ve amber renginde olmasına rağmen, batıda üretilenlerde kabuk daha ince, küfsüz ve sarı renklidir (Ünsal, 1997: 104). Üretim tekniği baskılama aşamasına kadar Beyaz peynir üretimi ile aynı olan kaşar peynirinde temel farklılık telemenin fermentasyona bırakılmasıyla başlar. Geleneksel üretimde asitlik gelişiminin uygunluğu “yaprak açma” ve “siccim çekme” olarak adlandırılan işlemlerle belirlenir. Bu işlem sonunda kitle pütürsüz, sünen ve kopmayan yapıya sahipse haşlanacak kıvama gelmiştir. İstenilen asitlik derecesine ulaşıldığında teleme ince dilimler halinde kesilerek içinde % 3-5 oranında tuz bulunan 75-80 °C’deki haşlama suyun-

da pişirilerek hamur haline getirilir. Hamur yoğrularak göbek bağlanır ve kalıplara aktarılır. Sürekli kaşar peyniri üretim (continious) sistemlerinin kullanıldığı günümüzde, elde edilen hamurun kalıplara aktarılmasıyla üretim gerçekleştirilmektedir. Kaşar peyniri hazırlandıktan sonra altı ay kadar raflarda veya çuval içinde, serin depo veya mağaralarda bekletilip eskimesi sağlanır. Kaşar peyniri soğuk bir yerde iki hatta üç yıl saklanabilir (Gün, 2006: 55). En çok bilinen kaşar peynirleri arasında inek sütünden yapılan Kars kaşar peyniri, inek-koyun ve keçi sütünden yapılan Kırklareli kaşar peyniri, tam yağlı inek ve koyun sütünden yapılan Trabzon Kadırğa kaşar peyniri ve inek sütünden yapılan Tonya kaşarı ve Muş kaşarı, telemenin içerisine lor karıştırılarak yapılan Bayburt lorlu kaşar kırığı örnek olarak verilebilir (Eralp, 1953: 227-230).

Kaşar peyniri kadar tüketilerek sevilen bir diğer peynir çeşidi de Mihaliç Peyniridir. Balıkesir-Bursa civarında üretilen ve sert tip peynirler sınıfına sokulan bu peynir, özellikle yörede yetiştirilen kıvırcık cinsi koyunların sütünden imal edilmektedir. Yapım tekniği ile kaşar peynirine benzeyen ve büyük kelle şeklinde kalıba alınan Mihaliç peyniri, iri gözenekli, keskin kokulu, hafif tuzlu bir peynirdir. Mağlıç, Mahlıç veya kelle peyniri olarak da bilinen bu peynirin kökeni Bursa-Karacabey olarak bilinmektedir (Özer, 1969: 22; Yaygın ve ark., 1984: 19)

Marmara bölgemizde özellikle Bolu, Bursa, Adapazarı ve Balıkesir illerinde ve Kayseri'de Çerkez kökenli aile işletmelerinde üretilen ve daha sonraları süt fabrikalarında da üretilmeye başlanan Çerkez peyniri, pıhtısı ısıtılmış işlem gören, yumuşak ancak zamanla sertleşen bir peynir tipidir. İnek, koyun, keçi ve manda sütlerinden ayrı ayrı üretilebildiği gibi, bu sütlerin karışımlarından da yapılmaktadır. Pıhtısı haşlanan peynir, elle tuzlandıktan sonra sepet veya tabaklara basılmakta ve soğuduktan sonra kalıbın şeklini almaktadır (Ünsal, 1997: 144). Bununla birlikte, Düzce, Hendek ve Manyas yörelerinde Çerkez peynirine gerek aroma kazandırmak gerekse dayanımı artırmak amacıyla tütsülendiği ve isli Çerkez peyniri adı altında satışa sunulduğu da görülmektedir.

Pıhtısı haşlanarak işlenen peynir grubunda, kaşar peyniri dışında, birçok ilimizde farklı isimlerle anılan peynirlerimiz de mevcuttur. Aile işletmelerinde ve mandıralarda üretilen Erzurum civil peyniri, Kars Çeçil peyniri, Hanak Telli peyniri, Artvin Çürük peyniri, Yusufeli Külek peyniri, Trabzon Tel peyniri ve Akçaabat Tel peyniri bunlardan bazılarıdır (Çetinkaya, 2005; 25). Bu tip peynirlerin üretiminde yağsız, az yağlı veya tam yağlı inek sütü, koyun sütü ya da bunların karışımı kullanılmaktadır. Pıhtısı

haşlanarak işlenen bu peynir çeşitleri, telemenin çekilerek sündürülmesi ve dil şeklinde porsiyonlanması ile dil peyniri veya yapının soğuduktan sonra elle ovularak iplik şeklinde ayrılması ile tel peyniri adı altında satışa sunulmaktadır (Karacabey ve Ergül, 1989: 338). Benzer şekilde üretilen ancak örgü veya farklı şekillerde hazırlanıp taze veya salamura içinde olgunlaştırılan örgü peyniri de bu grupta yer almaktadır. Düzce ili merkez ilçesine bağlı Derdin köyüne yerleşen Abhazların geleneksel bir peynir tipi olan Abhaza (Abaza) peyniri bugün de Kocaeli, Adapazarı, Bolu, Sinop, Bursa ve Çanakkale illerinde de üretilmektedir. Tam yağlı koyun- manda, koyun-inek ya da manda-inek sütlerinden üretilen elastiki, orta sertlikte, düzgün kıvamda örgü biçiminde hafif tuzlu bir peynirdir (**Tablo 1**).

Yöresel olarak üretilen bir diğer ürün ise işleme tekniği açısından Abhaza, dil ve örgü peynirine benzeyen Hatay Sünme peyniridir. Telemenin fermente edilmesinden sonra bakır kazanlarda haşlama suyuna daldırılması ve çekilerek sündürülmesiyle üretilen peynirler 5-6 kat haline getirilip sadece baş kısmından düğüm atılarak bağlanmakta ve bir bağ yada kelep haline getirilmektedir (Karaca ve Güven, 2004: 237). Tablo 2’de çeşitli tel peynir örnekleri verilmiştir.

Tablo 1. Pıhtısı haşlanarak işlenen peynir çeşitleri

İl	Süt cinsi	Yöresel adı	Hammade/ çeşni maddeleri	Ambalaj tipi
Erzurum	İnek sütü	Erzurum civil peyniri	Yağlı çığ süt	Teneke, bidon veya çuval
Kars	İnek sütü	Kars Gravyer peyniri	Yağlı çığ süt	-
Kars	İnek sütü, koyun sütü, keçi sütü	Kars Çeçil peyniri	Yağsız çığ süt	Plastik ambalaj
Artvin	İnek sütü	Artvin Çürük peyniri	Yağsız çığ süt	Küp
Kocaeli, Bursa, Bolu, Sinop, Adapazarı, Çanakkale	İnek sütü	Abhaza peyniri	Yağsız çığ süt	Sepet, plastik ambalaj

Tablo 2. Tel peynirler

İl	Süt cinsi	Yöresel adı	Hammadde	Ambalaj tipi
Erzurum	İnek sütü	Erzurum Civil peyniri	Yağlı çiğ süt	Teneke, bidon, poliüretan çuval
Bayburt/ Soğanlıdağlar yaylası	İnek sütü	Bayburt örme peyniri	Yağlı çiğ süt	-
Kars	İnek/koyun/ keçi sütleri	Kars çeçil peyniri, saçak, çiçal, iplik	Yağsız çiğ süt	-
Kars/Hanak	İnek sütü	Hanak telli peyniri	Yağsız çiğ süt	-
Trabzon	İnek sütü	Trabzon tel peyniri	Yarım yağlı çiğ süt	-
Trabzon/ Akçaabat	İnek sütü	Akçaabat tel peyniri, Mişon	Yağlı çiğ süt	-
Hatay	İnek sütü	Hatay sünme peyniri	Yağlı çiğ süt	Plastik vakumlanabilen torba

Tulum Peyniri

Peynirin dayanıklılığını artırmak için Türklerin Orta Asya dan güntümüze kadar uyguladıkları yöntemlerden biri de peyniri tulumla basmaktır. Trakya bölgesi dışında yaygın olarak Toros yaylalarında deri tulumu öne çıkmakta ve aile içi tüketime yönelik olarak hazırlanmaktadır. Yapımında tam yağlı sütün yanı sıra tereyağı yapımından artan yağsız sütler de kullanılmaktadır. “Tulkuk” veya “tulûk” olarak adlandırılan tulum; oğlak, süt kuzusu, koyun veya keçi derisinden yapılmaktadır.

Burdur yöresinde peynir veya çökeleğin basıldığı oğlak veya kuzu derisinden yapılan tulumla “bağalak” yada “bağana”, Konya’da kuzu derisinden yapılan tulumla “peynir bağanası” adı verilmektedir. Tulum peynirleri arasında yer alan ve Malatya’da üretilen “Tomas peyniri” adını Yunancada “deri meşin” anlamına gelen tomas kelimesinden almıştır (Kurt ve ark. 1979: 37; Gündüz, 1982: 227; Ünsal, 1997: 95).

Tulum peyniri hemen tüketilmeyen, belli bir olgunlaşma süreci geçiren, sert tip peynir grubundadır. Yapımında yağlı ya da yağsız koyun, keçi veya

inek sütü kullanılmaktadır. Tulum peyniri üretiminde çiğ veya pastörize süt mayalandıktan sonra baskıya alınır. Elde edilen teleme elle veya özel bıçaklarla küçük parçacıklar halinde ufalanarak tuzlanır ve daha önce hazırlanmış tulum, plastik ya da teneke kutular içine basılır. Yaklaşık üç ay bekletilerek olgunlaşması sağlanır. Tulum peyniri besin değeri yüksek, gözeneksiz hafif keskin kokulu, genzi yakan acılıkta bir peynirdir. Deri tulumda yapılan peynirlerin rengi, deri ile temas ettiği kısımlarda sarı olup içine doğru beyazlaşmaktadır.

Yapım tekniği olarak hammadde ve ambalaj materyalindeki değişiklik nedeniyle yaklaşık 30 farklı çeşide sahip olan tulum peynirinin başlıcaları Malatya’da tomas peyniri, Erzincan’da koyun sütünden yapılan şavak (şafak) tulum peyniri, keçi sütünden yapılan Afyon tulumu, keçi sütünden yapılan çimi peyniri, Konya yöresinde üretilen yeşil küflü tulum peyniri, Ordu çökelekli tulumu (olaman) ve İzmir salamura tulum peyniri olarak sıralanabilir (Ünsal, 1997: 94).

Doğu Anadolu Bölgesi’nde Bingöl, Elazığ, Erzincan, Erzurum ve Tunceli illerinde üretilmektedir. Erzincan iliyle özdeşleşmiş olan tulum peyniri çoğu zaman “Erzincan tulum peyniri” olarak ifade edilmektedir. Munzur dağlarında 3 bin metredeki yaylalarda üretilen ve bin yıllık geçmişi olan tulum peynirinin ambalajlanıp yurt dışına satıldığı da bilinmektedir (Dağdemir, 2000: 57). En önemli özelliklerinden biri üretiminde Kemah tuzunun kullanılmasıdır. Kemah tuzu, doğal tuzlu suyun güneşte buharlaştırılması sonucu elde edilir. Normal tuzlardan farkı peynirin erimemesini, dağılmamasını ve suyunu dışa vermesini sağlamasıdır. Erzincan’ın temiz ve serin havalı yaylalarında otlayan Beyaz Karaman koyundan alınan sütlerinden elde edilen Erzurum Şavak tulum peyniri, beyaz ve krem renginde, yağlı, kolay dağılmayan, yarı sert yapıda ve keskin tatda bir peynirdir (Öztek ve Kurt, 1984: 1).

Keçi tulumu, çuval, teneke veya bidonlara basılan tulum peynirlerden imalat tekniği farklı olan İzmir tulum peyniri en iyi bilinen peynirlerimizden bir tanesidir. Bu peynirin üretimindeki temel farklılık, elde edilen telemenin önce uzun ince porsiyon haline getirilmesi ve bu şekilde peynir kitlesinde yüksek oranda tuz olacak şekilde kuru tuzlama işlemine tabi tutulmasıdır. Bu aşamadan sonra daha küçük (ortalama 20x10x8 cm³) dilimlere kesilip tenekelenerek, peyniraltı suyundan yapılan salamurada depolanmaktadır (Gün, 2006: 45).

Lor Peyniri

Ülkemizde hemen hemen her bölgede üretilen ve Anadolu kültürünün vazgeçilmez peynir çeşidi lor peynirdir. Lor sözcüğü dilimize Farsçadan geçmiştir (Ünsal, 1997: 66). Lor, protein ve diğer gıda bileşenleri bakımından zengin bir ürün niteliğinde olup gelir seviyesi düşük halkımızın ucuz hayvansal protein ihtiyacını karşılamaktadır (Demirci ve ark., 1991: 291). Üretim tekniği bölgeden bölgeye çok az farklılıklar taşımaya rağmen Lor peyniri, Türk mutfağında börek yapımında, pastacılıkta, makarna ve salatalarda, Doğu Karadeniz bölgesinde olduğu gibi buğulama ve mıhlama gibi kahvaltılık yemeklerin yapımında sıkça kullanılan bir üründür.

Lor peynirinin çeşitliliği üretimde kullanılan peyniraltı suyunun (pas) çeşidine ve niteliğine göre değişmektedir. Beyaz, hafif grimsi veya sarımsı renklere olabilen lor peynirlerinde renk değişimindeki en önemli faktörler bölgesel, iklimsel ve hayvan türlerindeki farklılıklardır. Çoğu bölümde inek sütünden yapılan peynirlerin pas'ndan elde edilen lor kimi bölgelerimizde de koyun veya keçi sütünden elde edilen peynirlerin pas'ndan üretilmektedir (Ergüllü, 1982: 63; Kırdar ve Gün 1999: 44, Gün, 2006; 25). Farklı ısıl işlem uygulamaları ve uygun olmayan koşullarda üretim lorun kalitesini etkilemekte, farklı yapı, tat ve görünümde elde edilmesine yol açmaktadır. Lor üretiminde tam yağlı koyun, keçi ve inek sütlerinden elde edilen pas'ları doğrudan veya içine %30 oranına kadar süt karıştırılarak kaynatılmakta ve elde edilen pıhtı tülbent veya cendere bezinden süzülerek toplanmaktadır (Özdemir ve ark. 2000: 525). İçerisine çok az tuz katılarak serin bir yerde olgunlaştırılmakta ve tüketime sunulmaktadır. Her ilde yöreye özgü üretim teknikleriyle elde edilen lor peyniri olmasına rağmen kaşar peyniri pas'ndan yapılan Trakya loru, beyaz koyun peyniri pas'ndan yapılan Ayvalık Kırlihanım peyniri, kalın bir sepet içinde süzülerek elde edilen Ayvalık sepet loru, Mihaliç pas'ndan elde edilen Marmara loru, Kars loru Antalya loru, Artvin Yusufeli kurtlu loru literatürde yer almış peynirlerdendir (Ünsal, 1997: 64-71).

Çökelek Peyniri

Lor peynirinden hammaddesi ile ayrılan çökelek; süt, yoğurt veya ayranın kaynatılmasıyla elde edilen, çok az tuzlu veya tuzsuz, yapımı kolay, kahvaltıda doğrudan tüketilebildiği gibi pasta, börek, çörek gibi mamullerin yapımında da kullanılabilen bir peynir çeşididir. Türkiye'nin büyük kent çarşı ve pazarlarında satılan tek düze çökelek peynirinin dışında yerel özellikleri ağır basan, taze tüketilen, tulum yada küpe basılarak ömrü uza-

tilan, güneşte kurutulularak saklanan çeşitli çökelek tipleri de vardır (Kırdar, 2004a: 357). Örneğin Batı Anadolu ve Trakya da “ekşimik”, Bolu, Akdeniz ve Karadeniz bölgesinde “keş”(tarakçı ve ark. 2001: 295), Doğu Anadolu’ da ise “cacık (otlu çökelek)” (Göncü ve ark. 2004), Trabzon’ da “minci” veya “minzi”, Rize ve Erzurumda “kurçı veya kurç”, Bitlis’ de “jaji” (Çetinkaya, 2005: 20) olarak adlandırılan geleneksel ürünler halk pazarlarında satılmaktadır. Bunların dışında tulum ve küplere basılan veya tat ve aroma kazandırmak amacıyla içine yabancı bitkilerin katıldığı çeşitleri de mevcuttur (Göncü ve ark. 2004). Isparta ili Sütçüler ilçesinde “tortu” veya “ekşimik” olarak bilinen çökelek, yayık artığı, koyun veya keçi sütünden yapılmış yoğurdun ayranına süt ilave edilerek kaynatılması sonucu elde edilmektedir (Kırdar 2004a). Bir başka yöresel çökelek peyniri de, içerisine çörekotu ve nişasta katılan, tulum veya bezlere doldurulan ve yöresel ismi Çoban tulumu olan çörekotlu tulum çökeleğidir (Göncü ve ark. 2004). Arapça’ da çökelek anlamına gelen Sürk, geleneksel ürünlerimizden kurut’ a benzemekte, ancak kızılımsı rengi ve üretiminde kullanılan baharatlardan dolayı kuruttan farklılık göstermektedir (Güler, 2000: 444)

Günümüzde geleneksel peynir üretimi bazı bölgelerimizde devam etse de, zaman içerisinde yok olan veya yok olma aşamasına gelmiş peynir çeşitleri de vardır. Bunlardan biri de Burdur ili köylerinde üretilen ve “aşçı katığı” olarak bilinen ancak zamanla adı Akçakatık olarak değişen peynirdir (Gün ve Şimşek 2006: 511 s.). Genellikle teke yöresi olarak adlandırılan bölgede yaşayan çobanların ve tarlalara çalışmaya giden köylülerin yanında katık olarak götördükleri Akçakatık peyniri, tam yağlı inek ve/veya keçi sütünden üretilir. Bu sütlerden üretilen süzme yoğurtlarına, tuz ve çörekotu ve/veya karanfil ilave edildikten sonra bez torbalarda ya da karın içinde kurutulmasıyla elde edilen, hafif ekşi tatta bir peynir çeşididir (Kırdar, 2004a). Peynirler taze olarak tüketime sunulabilmekle birlikte, karın içine basılanların 3-6 ay arasında saklandığı görülmektedir (Gün ve Şimşek, 2006: 511). Balasagunlu Yusuf Has Hacıp’ in 11. yüzyılda yazdığı Kutadgu Bilig Türklerin yemek kültürüne ışık tutmakla beraber, kurut gibi peynir türlerine de değinmiştir (Ünsal, 1997: 28). Yağsız sütün yoğurda işlendikten sonra, serum kısmının ayrılmasıyla elde edilen kurut (Eralp, 1953: 201), halen birçok bölgemizde geleneksel olarak üretilmektedir. Çeşitli çökelek tipleri Tablo 3’te verilmiştir.

Otlu ve Çeşnili Peynirler

Gıdalarda kullanılan çeşni maddelerinin çoğunluğunu bitkisel kaynaklar oluşturmaktadır. Bu bitkilerin bir kısmı baharatlardır. Gıda çeşni mad-

desi olarak kullanılan bitkisel materyaller, tat, koku, renk verme özelliklerinin yanı sıra antioksidan ve antimikrobiyel özellik de gösterebilmektedir (Akgül, 1989: 105).

Ülkemizde büyük bir kitle tarafından tüketilen Beyaz, Kaşar, Tulum gibi peynirlerimizin yanı sıra, içine farklı çeşnilerin ilave edildiği peynirlerimiz de doğudan batıya uzanan kültürümüzün bir parçasıdır. Bunlar arasında en popüler olanı Van Otlı peyniri olup yaklaşık 60'a yakın yöresel bitki türü kullanılmaktadır. Bu bitki türlerinden her bir peynir üretimi için 25 civarında bitki kullanılmaktadır (Kurt, 1968: 29; Akyüz ve Coşkun, 1996 ; 212). Bu otların peynire lezzet katmak dışında peynirin besin değerini artırdığı, sindirimi kolaylaştırdığı, insan sağlığına zararlı patojen mikroorganizma faaliyetlerini engellediği ve peynire farklı renk ve görünüm kazandırdığı bilinmektedir (Akyüz ve Coşkun, 1996: 210).

Özellikle Çatak soğanı, düğün çiçeği, sirik, sirmo, mendo, heliz, kenger ve daha bir çok ot geleneksel üretimde en fazla tercih edilenlerdir. Üretiminde çoğunlukla koyun sütünün kullanıldığı bu peynir, koyun sütüne inek veya keçi sütü karıştırılarak da elde edilebilmektedir.

Van otlı peynirleri salamura ve kuru tuzlama olarak iki farklı yöntemle üretilmektedir. Salamura tuzlamada peynir dilimleri tuzlu suda bekletildikten sonra teneke veya plastik kaplara yerleştirilir. Kuru tuzlamada ise peynir dilimleri kalın mutfak tuzuyla 3-4 gün tuzlandıktan sonra bir sıra peynir bir sıra cacık (otlu çökelek) olacak şekilde toprak küplere yada plastik kaplara basılır. Otlı ve çeşnili peynirler grubunda Erzincan keçene otlı küp peyniri (sirmo) , Siirt otlı peyniri (sirmo, sof), Trabzon otlı peyniri (nane, kekik), sürk (çörekotu, karabiber, karanfil, kekik, kırmızı biber, kimyon, kişniş, küçük Hindistan cevizi, mahlep, nane, sarımsak, tarçın, yenibahar, zencefil), Erzincan Keçene otlı küp peyniri (sirmo), Akçakatık (çörekotu, karanfil) (Ünsal, 1997: 93; Güler, 2000: 445-447; Çetinkaya, 2005: 155; Kamber, 2005: 45; Gün ve Şimşek, 2006) peynirlerini örnek olarak verebiliriz. (Tablo 4).

Yöresel peynirlerimizden en çok tanınan bir başka grup da küflü peynirlerimizdir. Genellikle süt ve mamüllerinin satıldığı semt pazarlarında sıkça gördüğümüz bu peynirlerden en fazla bilineni Konya küflü peyniridir. Tercihen koyun sütünün kullanıldığı bu üründe pıhtı elde edildikten sonra tuzlanır ve bez torbalarda süzölmeye bırakılır. Elde edilen teleme elle ufalanır veya özel bıçaklarla parçalanır. Ufalanır, ufalanan peynir deri tulumla veya naylon bir torba yerleştirilmiş çuvallara elle ya da makineyle

basılır. 2-3 ay soğuk depoda olgunlaştırıldıktan sonra oda sıcaklığında bir mahzene veya depoya alınarak 15-20 gün içinde küflenmesi sağlanır.

Kayseri, Niğde, Aksaray, Kırşehir, Nevşehir, Isparta, Artvin, Yozgat Trabzon gibi ülkemizin birçok bölgesinde yaygın bir şekilde çömlek, küp ve testi peynirleri de üretilmektedir. Bu tip peynirler yapısal olarak tulum peynirine benzemekle birlikte, özel olarak hazırlanmış 6-10 °C'deki depo, mağara veya toprak altında olgunlaştırıldığından lezzeti farklılık göstermektedir. En çok bilinenler; Kayseri çömlek peyniri, Niğde küp peyniri,

Tablo 3: Çökelek tipleri

İl	Süt cinsi	Yöresel adı	Hammadde/ çeşni maddeleri	Ambalaj tipi
Erzincan	inek sütü	Erzincan Şavak çökeleği	Çiğ süt	-
Rize	inek sütü	Kurçi, Kurç	Çiğ süt	-
Kars	inek sütü	Kars çökelek peyniri	Yayıkalıtı	-
Bitlis/Tatvan	inek sütü	Bitlis Jaji peyniri	Yayıkalıtı	-
Trabzon/Of	inek sütü	Minzi, Yağlı	Yayıkalıtı	-
Giresun	inek sütü	Giresun çökeleği	Yayıkalıtı	-
Aydın	İnek sütü	Aydın kuru çökelek	Çiğ süt / Karacaotu, çörekotu	-
Antalya	inek sütü	Antalya tulumda keş peyniri (çökelek)	Yoğurt	Tulum
Muğla/Milas	inek sütü	Milas Kırtokmak peyniri	Yayıkalıtı	Çömlek

Hatay	inek sütü	Hatay tulum çökeleği	çiğ süt/ zahter (bir çeřit taze kekik), rekotu	Tulum
Antakya	inek sütü	Antakya Zahterli Cara keleęi	ię Süt / Zahter	Testi, kp
Kars, Erzincan, Erzurum, Bayburt, Bitlis	inek sütü	Kurut, keş	çiğ süt, yağsız sütten yapılan yoğurt, yayı alınmış ayran	-
Hatay	İnek sütü	Hatay kuru çökeleği, srk	çiğ süt/ kırmızı pul biber, zahter, yenibahar, akşır otu, karanfil, toz karabiber, dövülmüş Hindistan cevizi	Naylon kılıf (sıkıştırılmış top şeklinde)
Burdur	İnek sütü, keçi sütü	Akçakatık	ię süt, süzme yoğurt/ çörekotu, karanfil	Bez torba, karın (inek-keçi işkembesi)
Sivas	İnek sütü	Sivas peskteni	Yayıkaltı	Kp, plastik bidon
Bingöl, Elazığ, Tunceli	İnek sütü	Bingöl pestigeni, pestigen	Yayıkaltı	Tulum
Kastamonu/ İnebolu	Koyun sütü	Süt keleęi	Aęiz sütü	-
Afyon/Emirdaę	Koyun sütü	Afyon Emirdaę keleęi, Türkmen keleęi	Yoğurt	Tulum
Isparta/Sütçüler	Koyun/keçi sütü	Tortu, ekşimik	Yoğurt, ayran	-

Tablo 4: Bazı otlu ve çeşnili peynirler

İl	Süt cinsi	Yöresel adı	Hammadde/çeşni maddeleri	Ambalaj tipi
Van Otlu Peyniri	Koyun sütü	Van otlu peyniri	Koyun sütü / Sirmo, kekik, helis, mendo, cünk, dereotu, nane, catır	Toprak küp, plastik bidon
Erzincan	Koyun sütü, inek sütü	Erzincan keçene otlu küp peyniri	Yağlı Koyun sütü veya koyun sütü – inek sütü karışımı / sirmo	Küp
Siirt	Koyun sütü	Siirt otlu peyniri	Koyun sütü / sirmo, sof	Küp, plastik bidon
Trabzon	İnek sütü	Trabzon otlu peyniri	İnek sütü / nane, kekik	-
Hatay	İnek sütü	Sürk	Yayık Ayrarı / çörekotu, karabiber, karanfil, kekik, kırmızıbiber, kimyon, kişniş, küçük Hindistan cevizi, mahlep, nane, sarımsak, tarçın, yenibahar, zencefil, tuz	-
Burdur	İnek sütü – keçi sütü	Akçakatık	Yoğurt / nane, karanfil	Bez torba, karın (inek veya keçi işkembesi)

Kırşehir çömlek peyniri, Yozgat Çanak peyniri, Ayaş Küpecik peyniri, Sivas küp peyniri, Bitlis küp peyniri, Isparta Yalvaç küp peyniri, Hatay Cara küp peyniri, Antalya testi peyniridir.

Coğrafi bölgelere göre farklı kültürel özellik gösteren ülkemizde, günümüze kadar uzanan en eski peynir çeşitlerinden biri de, Karadeniz bölgesinin özellikle Rize, Artvin, Trabzon, Bayburt illeri ve Erzurum yaylalarında yağsız inek veya koyun sütünden üretilen “kolete” peyniridir. Yörede “koleti, goloti, kolot, kolo peyniri” olarak adlandırılan peynirin şekli pide görünümündedir (Ünsal, 1997: 154) Kurun yada korina denen ahşap fiçilere basıldıktan sonra olgunlaştırılan bu peynirler, sarımsı veya açık krem rengindedir. Bu peynir türü yöre halkının severek tükettiği mihlamanın ana malzemesidir.

Güneydoğu Anadolu bölgesinde, yaygın olarak da Urfa’da yapılan geleneksel beyaz peyniri bugün Türkiye’nin diğer yörelerinde de bilinmek-

tedir. Urfa peynirine Urfa' da "kız memesi", Birecik'te ise "kuzu başı" da denir. Geleneksel olarak çığ keçi ya da koyun sütünden yapılmaktadır. Taze peynir telemesinin suyunun çabuk süzülmesi için, teleme el ayası büyüklüğünde parçalara ayrılmakta ve her biri cendere veya cendele denen bezlerle 3-5 cm. yüksekliğinde, 57 cm. çapında topak biçiminde bağlanıp süzülmemektedir. Peynirlerin ömrünü uzatmak için bazen tuz eklenir, ya da kaynatılan tuzlu su, taze peynirlerin üzerine döküldükten sonra peynir 4-6 ay olgunlaşması için bekletilmektedir. Rengi beyaz olan Urfa peynirinin iç oluşumu ufalanabilir durumdadır. Taze yenen bu peynir, istendiği takdirde salamura bekletilmektedir. Salamurada +2 ve +4 °C'de uzun süre korunabilir (Çağlar ve ark. 1996: 115-116)

Karaburun, Çeşme, Foça, Dikili, Ayvalık, Urla gibi Ege sahil şeridi ile Söke, Ödemiş gibi yerleşim bölgelerinde genellikle göçmen vatandaşların yöre halkına tanıtımları ile üretimine başlanan bir diğer peynir çeşidimiz sepet peyniridir. Başta keçi sütü olmak üzere inek ve koyun sütleri ile bunların karışımından da üretilmektedir. Peynir üretiminde pıhtının sepete basılması ve burada 2-3 saat kadar bekletilmesiyle şekillenmesi sağlanmaktadır (Kınık ve ark. 1999: 151-153).

Geçmişten günümüze kadar birçok peynir çeşidinin tanımlandığı ve hala bir kısmının bilinemediği ülkemizde, gelişen teknolojiye bağlı olarak birçok peynir tipi de oluşturulmaktadır. Eritme peyniri, bir veya birkaç tip peynirin içine çeşitli eritici tuzların, asitlik dengeleyicilerin ve su bağlayıcı maddelerin katılarak bir arada eritilmesiyle elde edilir (Şimşek ve Kavas 1996: 260). Hammadde olarak beyaz, kaşar, tulum, lor gibi birçok peynir grubunun yer aldığı eritme peyniri teknolojisinde, parçalanmış peynirler kazana aktarıldıktan sonra sodyum fosfat ve sodyum sitrat içeren eritme tuzları ve su ile birlikte krema görünümü alınca kadar karıştırılır. Başlangıçta 60 °C de olan ısıtma işlemi, vakum altında 90-95 °C' ye kadar yükseltilerek eritme işlemi tamamlanır. Paketleme işlemini takiben 16-18°C deki depolarda depolanan peynirlerin sert olmasını engellemek için sıcaklığı daha aşağı düşürmemek gerekir. Günümüzde hızla tüketimi yaygınlaşan sürülebilir nitelikteki Beyaz eritme peyniri ve Kaşar eritme peyniri, kahvaltı sofralarımızı giderek daha fazla süslemektedir. Tablo 5'de çeşitli peynirlerimiz görülmektedir.

Tablo 5: Diğer bazı peynir çeşitleri

Küp, çömlük, testi peynirleri				
İl	Süt cinsi	Yöresel adı	Hammadde/çeşni maddeleri	Ambalaj tipi
Rize, Artvin, Trabzon, Erzurum/İspir	İnek, koyun sütü	Kolete, koleti, goloti, kolot, kolo	Yağsız çiğ süttten elde edilen teleme	Ahşap fiçı
Konya	Koyun sütü, keçi sütü, inek sütü	Konya Küflü peyniri	Yağlı çiğ süttten elde edilen teleme	Tulum , naylon torba yerleştirilmiş elyaflı çuval
Niğde, Hatay/ Cara, Isparta/ Yalvaç	Koyun sütü, inek sütü	Niğde küp peyniri, Hatay Cara Küp peyniri, Yalvaç küp peyniri	Yarım yağlı veya yağsız koyun – inek süttünden elde edilen teleme / çörekotu	Küp
Sivas, Bitlis	Koyun sütü, inek sütü	Sivas/ Bitlis küp peyniri	Yarım yağlı veya yağlı koyun – inek süttünden elde edilen teleme	Küp, testi
Kayseri, Kırşehir	Koyun sütü	Kayseri/Kırşehir Çömlük peyniri	Teleme/çörekotu	Çömlük
Antalya	Koyun sütü, keçi sütü	Antalya testi peyniri	Teleme	Testi
Trabzon/ Sürmene	İnek sütü	Sürmene küp peyniri	Yağsız süttten teleme / kırmızı biber	Küp
Yozgat	Koyun sütü veya koyun-inek-keçi sütü	Yozgat Çanak peyniri	Teleme	Çanak
Ankara/Ayaş	Koyun sütü	Ayaş Küpecik peyniri	Az yağlı koyun peyniri	Küpecik (küp)

Tablo 5: Diğer bazı peynir çeşitleri (devam)

Telemesi Kaynayan Peynirler				
İl	Süt cinsi	Yöresel adı	Hammadde/çeşni maddeleri	Ambalaj tipi
Mersin – Silifke, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti	Koyun sütü, inek – koyun sütü karşımı	Hellim Peyniri	Koyun sütü, inek – koyun sütü karşımı / Nane	Salamuralı olarak teneke kutu veya plastik ambalaj
Hatay	İnek sütü – koyun sütü	Hatay kaynamış peyniri	Az yağlı Süt	
Kahramanmaraş	Koyun sütü, keçi sütü	Maraş parmak peyniri	Pastörize koyun veya keçi sütü	
Sepet peyniri				
İzmir- Ödemiş Aydın -Söke	Koyun sütü	Sepet peyniri	Çiğ sütü	Sepet
Balıkesir- Ayvalık	Koyun sütü	Ayvalık kelle sepet peyniri	Çiğ süt	Sepet
İzmir –Karaburun	Keçi sütü	Karaburun keçi sepet peyniri	Yağlı çiğ süt	Sepet
Balıkesir- Burhaniye	Koyun, keçi ve inek sütü	Burhaniye sepet peyniri	Yağlı çiğ süt	Zeytin dalından örme sepet
Eritme peynirleri				
İzmir, Bursa, İstanbul, Antalya ve diğer iller	İnek sütü	Eritme peyniri	Beyaz peynir, kaşar peyniri, lor/ eritici tuzlar	Alüminyum folyo ve Plastik ambalaj
Ankara, İzmir, Bursa, İstanbul, Antalya ve diğer iller	İnek sütü	Eritme Beyaz peynir	Beyaz peynir/ Eritici tuzlar	Plastik
Ankara, İzmir, Bursa, İstanbul, Antalya ve diğer iller	İnek sütü	Eritme Kaşar peyniri	Kaşar peyniri / Eritici tuzlar	Plastik

Sonuç

Dünya coğrafyası üzerinde sık sık yurt değiştirerek çok geniş bir alana yayılan Türkler, birçok kültür ve dinin etkisi altında kalarak farklı uygarlıklar yaşamışlardır. Bunun sonucunda Orta Asya'dan günümüze değişen ve gelişen, geleneğe bağlı bir peynir kültürü oluşmuştur. Özellikle Anadolu'da üretilen birçok peynir türünün çeşitli özellikleri dikkate alınarak sınıflandırılması, üretim teknolojilerinin geliştirilerek standardize edilmesi ve geleneksel ürünlerimiz kategorisinde dünyaya tanıtılması önceliklerimiz arasında yer almalıdır.

KAYNAKÇA

Adam, R. C., (1974), Peynir. Ege Üni. Ziraat fak. Yayın No : 176, İzmir Akgül, A., (1989).” Türkiye'nin baharatları. I. Genel özellikler.” **Gıda** 14 (2) 105-109 s.

Akyüz, N. ve Coşkun, H., (1996), “Van otlu peynirlerinin üretimi ve peynire katılan otların peynirin çeşitli özellikleri üzerine etkisi”. **Her Yönüyle Peynir**. Hasad Yayıncılık Ltd. Şti. 210-216 s.

Çağlar, A., Türkoğlu, H. ve Çakmakçı, S. (1996). “Urfa peynirinin yapılışı ve bileşimi üzerinde araştırmalar”. **S. Ü. Ziraat Fak. Dergisi**, 10 (13) 115-124 s.

Dağdemir, V. (2000)”Erzincan ilinde tulum peynirinin imalat maliyeti ve pazarlama marjının belirlenmesi üzerine bir araştırma”. **Türk J Agric For** 24-57-61 s., Tübitak

Demirci M., Şimşek, O. ve Arıcı M., (1991), “Tekirdağ piyasasında satılan lorların bileşimi ve bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine bir araştırma”. **Gıda** 16 (5) 292-294.

Eralp M., (1953), “Türkiye'nin bazı mahalli peynirleri üzerinde araştırmalar”. **A.Ü. Ziraat Fak . Yıllığı**, 3 (3-4), 227-230, Ankara.

Eralp, M., (1953), “Kurut yapılış ve terkibi”. **Ank. Üni. Zir. Fak. Yıllığı**, 3 (3-4), 201-208 s.

Ergüllü, E.(1982).”Peynir suyu ve lorun bazı özellikleri üzerinde araştırmalar, **Gıda** 7 (2) 63-66 s.

Göncü, A., Alpkent, Z. ve Milci, S., (2004), “Çörekotlu tulum çökeleklerinin (Çoban Tulumu) kimyasal kompozisyonu ve mikrobiyel kalitesinin araştırılması” **Geleneksel gıdalar sempozyumu**, 23-24 Eylül, Van. 9-13 s.

Güler, M.B., (2000), “Sürk üretiminde kullanılan katkı maddeleri”. Süt Mikrobiyolojisi ve katkı maddeleri. **VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı**, Mayıs 2000, Tekirdağ, 443- 449 s.

Gün, İ., (2006), **Peynir teknolojisi ders notları**. MAKÜ Meslek

Yüksekokulu, Burdur, Basılmamıştır, 80 s.

Gün, İ. ve Şimşek, B., (2006), “Burdur ilinde üretilen Akçakatık peynirlerinin yağ asitleri düzeyinin belirlenmesi” **Türkiye 9. Gıda Kongresi**, 26-26 Mayıs Bolu, 511. s

Gündüz, H.H., (1982), “Tomas peyniri. I. Tomas peyniri doğal florası” **Gıda** 7 (5), 227-230.

Karaca, O.B. ve Güven, M., (2004), “Hatay Sünme peynirinin yapılışı, kimyasal ve duyuşsal özellikleri”. **Geleneksel gıdalar sempozyumu**, 23-24 Eylül, Van. 236-241 s.

Karacabey, A. Ve Ergül, E., (1989), “Dil peynirinin çeşitli nitelikleri ve etkili faktörler”. **Bursa I. Uluslar arası Gıda Sempozyumu**, 4-6 Nisan 1989, Bursa, 338-341 s

Kınık, Ö., Ergüllü, E. ve Akbulut, N., (1999). “Sepet peyniri üretimi ve kimi özellikleri üzerine bir araştırma. **Gıda** 24 (3) : 151-161 s.

Kırdar, S.S., (2004a), “Çökelek peyniri üzerine bir araştırma”. **Geleneksel gıdalar sempozyumu**, 23-24 Eylül, Van. 357-361 s.

Kırdar, S.S., (2004b), “Akçakatık peyniri üretimi üzerine bir araştırma”. **Geleneksel gıdalar sempozyumu**, 23-24 Eylül, Van. 354-356 s.

Kırdar, S. ve Gün, İ., (1999), “Burdur Halk Pazarında Satılan Lor Peynirlerinin Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma”. **Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi**, 4(2): 44-47.

Kurt, A. (1968), “Van otlı peyniri üzerine araştırmalar”. **Atatürk Üni. Zir. Fak. Yayınları**, Araştırma Bülteni No : 33, Erzurum, 29 s.

Kurt, A., Gündüz, H.H. ve Demirci.M., (1979),”Tomas peynirleri üzerinde araştırmalar”. **Atatürk Üni. Zir. Fak., Zir. Dergisi**. 10 (1-2) 37-49 s.

Mutfak Rehberi, (2007), “Kaşar peyniri”. <http://www.mutfakrehberi.com.tr/contentdetay.asp?id=267&sayfa=tarif&content=malzemeler> (indirilen tarih 02.09.2007).

Özdemir, S., Demircioğlu, N., Çelik, Ş. ve Bakırcı, İ., (2000), “Erzurum piyasasında tüketilen lorların bazı özellikleri üzerinde bir araştırma”. . Süt Mikrobiyolojisi ve katkı maddeleri. **VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı**, Mayıs 2000, Tekirdağ, 524 – 531 s.

Özer, İ., (1969), “Mihaliç peyniri teknolojisi üzerinde incelemeler” **Türk Vet. Hekimleri Derneği Dergisi**, 39 (3) 22-26 s.

Öztek, L. ve Kurt, A., (1984).”Şavak Tulum peynirlerinin yapım tekniği üzerinde araştırmalar”. **Atatürk Üni. Zir. Fak., Dergisi**. 15 (3-4) 1-5

Şimşek, B. ve Gün, İ., (2006), “Türkiye’de ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Üretilen Hellim peynirlerinin bazı özelliklerinin karşılaştırılması”. **Türkiye 9. Gıda Kongresi** 24-26 Mayıs 2006, Bolu. 909 s.

Şimşek, O. ve Kavas, M., (1997), “Eritme peyniri yapım tekniği”. **Her Yönüyle Peynir**. Hasad Yayıncılık Ltd. Şti. 260-261 s.

Tarakçı, Z., Küçüköner, E. ve Yurt, B. (2001), “Ordu ve yöresinde imal edilen keşin yapılışı ve bazı özellikleri üzerinde bir araştırma” **Gıda** 26 (4) 295-300 s.

Uraz, T., (1981), **Süt ve Mamülleri Teknolojisi : Peynir suyu ve değerlendirme şekilleri**. SEGEM Yayın No: 103, 208-213 s.

Yaman Peynircilik, (2007), Peynirin tarihi. http://www.Yamanpeynircilik.com/peynirin_tarihcesi.asp (indirilen tarih 02.09.2007).

Yaygın, H., Gahun, Y. ve Karagülle, M.Ş., (1984) “İnek, koyun, ve keçi sütünden Mihaliç peynirinin bazı özellikleri üzerinde araştırmalar”. **Ege Üni. Ziraat Fak. Dergisi** 21 (3) 19-26 s.

