



*Antre  
Gourmet*

# "Peynir Aşkına"

Berrin Bal & Neşe Biber

## TÜRKİYE PEYNİRLERİ

[www.antregourmet.com](http://www.antregourmet.com)





# SÜT UYUR PEYNİR OLUR

UDHITMAK: UYUTMAK, KATILAŞTIRMAK, MAYA İLE BEKLETMEK.  
KAŞGARLI MAHMUT - DİVANU LÜGATİ'T-TÜRK

# **COĞRAFİ İŞARET TESCİLİ ALAN PEYNİRLER**

## **MENŞE İŞARETİ**

- \* Erzincan Tulum Peyniri (21.08.2000)**
- \* Ezine Peyniri (24.02.2006)**
- \* Hellim Peyniri (10.10.2008)**
- \* Kars Kaşarı (14.02.2014)**

## **MAHREÇ İŞARETİ**

- \* Edirne Beyaz Peyniri (10.05.2004)**
- \* Erzurum Civil Peyniri (17.12.2007)**
- \* Diyarbakır Örgü Peyniri ( 15.02.2010)**
- \* Erzurum Küflü Civil Peyniri (01.03.2010)**

# **TESCİL BAŞVURUSU BEKLEYEN PEYNİRLER**

- \* İzmir Tulum Peyniri (2010)**
- \* Malkara Eski Kaşar Peyniri (2010)**
- \* Yozgat Çanak Peyniri (2011)**
- \* Parmigiano Reggiano (Reggio Parmesanı) (2011)**
- \* Manyas Kelle Peyniri (2012)**
- \* Grana Padano (2014)**
- \* Bergama Tulum Peyniri (2015)**
- \* Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri (2015)**
- \* Ezine Eski Kaşar Peyniri (2016)**
- \* Ezine İnek Peyniri (2016)**

- \* Kırklareli Beyaz Peyniri (2016)
- \* Şavak Tulum Peyniri (2016)
- \* Şavak Kelle (Teleme) Peyniri (2016)
- \* Maraş Parmak Peyniri (2016)
- \* Bolu Keşi (2016)
- \* Gorgonzola (2016)
- \* Antakya Sürk (Çökeleği) (2017)
- \* Antep Peyniri (2017)
- \* Dörtdivan Yağlı Keşi (2017)
- \* Kırklareli Olgunlaştırılmış Beyaz Peyniri (2017)
- \* Kırklareli Eski Kaşar Peyniri (2017)

**HER PEYNİRİN ARDINDA  
FARKLI BİR MERA VARDIR  
FARKLI BİR GÖĞÜN ALTINDA**

ITALO CALVINO



# **7 BÖLGE, 8 BAŞLIK**

# **200'E YAKIN PEYNİR**

Taneli yumuşak peynirler (çökelek, lor)

Taze peynirler (köy peynirleri)

Beyaz peynirler ( Ezine, Edirne Beyaz)

Pıhtısı haşlanan peynirler (Hellim, Eski kaşar)

Otlu peynirler (Van otlu)

Sepet Peynirleri (Cunda sepet)

Tulum, testi, küp peynirleri (Erzincan Şavak tulumu)

Sert gözenekli peynirler (Kars gravyeri, Mihalıç)

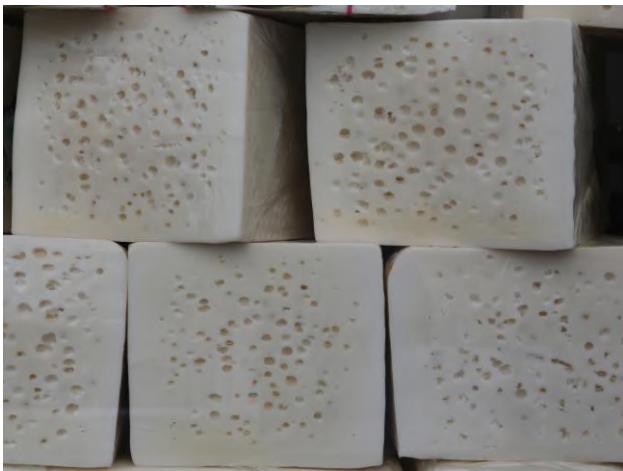
# MARMARA BÖLGESİ

Marmara Bölgesi’nde üç iklimin, üç denizin, üç imparatorluğun etkileri peynire de yansımıştir.

Türkiye’nin en çok tüketilen peynirlerinin üretimi Marmara’da yapılır.

Ezine beyaz, Edirne beyaz, Kırklareli kaşarı, Malkara kaşarı, Bursa-Balıkesir'in Mihalıç'ı, Çerkes, Abaza ve kaymaklı lor bölgenin değerli peynirlerindendir.

Ezine ve Edirne Beyaz peynirleri coğrafi tescil altındadır.



# AYVALIK KIRLIHANIM PEYNİRİ

LOR OLGUNLAŞIRSA....

**Bölge:** Marmara

**Süt :** Koyun sütünden yapılan sepet  
peynirinin peynir altı suyundan üretim.

**Sınıf :** Taneli yumuşak

**Olgunlaşma :** Kuru tuzlama, kurutma ve  
fırınlama

**Olgunlaşma süresi :** 3-4 hafta

**Renk/doku/yapı :** Yuvarlak, dış kenarları  
fırınlanma nedeniyle koyu renkte, içi beyaz,  
orta nemli ve granüllü yapıda

**Aroma/tat özellikleri :** Süt kokusu,  
fırınlanmadan gelen hafif füme tadlar.

**Bitiş :** Orta uzun



# KARADENİZ BÖLGESİ

Karadeniz yayalarında dağ suları ve bol yeşillikle beslenen hayvanların sütleri aromatik, peyniri oldukça sarıdır.

Pıhtısı haşlanarak elde edilen koleti, telli gibi peynirler tüm Karadeniz Bölgesi'nde üretilir. Telli peynir, bölgede minzi denilen çökelek ile birlikte ahşap kovalarda olgunlaştırılır.

Peyniri ahşap kovalara basma geleneği Karadeniz'e özeldir. Bu kovalara külek, kurun gibi adlar verilir.

Bu peynirler aynı zamanda bölgenin ünlü yemeği muhlamanın da ana malzemesidir.

Çorum Kargı tulumu, Mengen peynirleri de Batı Karadeniz'i temsil eden özel peynirlerdir.



# TRABZON KÜLEK PEYNİRİ

ÇİFT KARAKTERLİ PEYNİR

**Bölge :** Karadeniz

**Süt:** İnek

**Sınıf:** Haşlanmış yumuşak & taneli

**Olgunlaşma :** Ladin veya çam  
ahşap kovalarda

**Olgunlaşma süresi :** 3-4 ay

**Renk/ doku/ yapı:** Limon sarısı koloti'nin  
esnek ve yarı yumuşak yapısı ile minziden  
gelen kireç beyazı, pütlülü ve dağılan yapı

**Aroma/ tat Özellikleri;** Koloti'den gelen  
taze ot ,süt kokuları ve minziden den gelen  
asidik limonsu tatlar.

**Bitiş:** Yağ ve tuz oranlarının düşüklüğü  
nedeniyle kısa bitiş.



# DOĞU ANADOLU BÖLGESİ

Türkiye'nin en yüksek bölgesi Doğu Anadolu ağırlıkla yerli ırkların sütlerinden elde edilen peynirlerin kaynağıdır.

Erzincan Şavak tulumu, Erzurum civil, Van otlu peyniri, çeçil, Kars gravyeri, Göle ve Kars kaşarları bölgenin en ünlü peynirleridir.

Yüksek platoların endemik yapısı peynirlere özgün tadlarını kazandırır. Van ve çevresindeki en az 25 değişik ot peynir üretiminde kullanılır.

Bölge peynirlerden Erzincan Tulum (Şavak) , Kars kaşarı, Erzurum civil ve küflü civil coğrafi işaretli peynirlerdir.

Kars ve çevresinde asırlık mandıralarda gravyer ve kaşar üretimi geleneksel olarak devam etmektedir.





# ERZURUM CİVİL PEYNİRİ

TELLİ PEYNİRLERİN KİYMETLİSİ

**Bölge:** Doğu Anadolu

**Süt:** Yağı alınmış inek sütü

**Sınıf :** Pihtısı haşlanan

**Olgunlaşma :** Plastik bidonlarda  
salamuralarda. Küflendirilecekler lor peyniri  
ile birlikte tulum veya plastik bidonlarda.

**Olgunlaşma süresi :** 8- 12 derecede  
minimum 90 gün

**Renk/ doku/ yapı :** Beyaz, krem renkte,  
iplikimsi görünümde yağsız süt nedeniyle  
kuru yapıda.

**Aroma/ tat özellikleri :** Taze civil, pişmiş süt  
tadında, kuru, az tuzlu bir peynirken,  
olgunları daha tuzlu ve aromatiktir.

**Bitiş :** Orta uzun



# ERZURUM KÜFLÜ CİVİL

CİVİLİ GÖĞERTMEK

**Bölge:** Doğu Anadolu

**Süt:** Yağı alınmış inek sütü

**Sınıf :** Pihtısı haşlanan

**Olgunlaşma :** Civil ve lor peyniri kaya tuzu ile tuzlanır, kat kat bidonlara basılır.

**Olgunlaşma süresi :** 8- 12 derecede minimum 60 gün, küf gelişimi sonrası +4

**Renk/ doku/ yapı :** Kremsi renge yeşil küf uzantıları eşlik eder. Lorun pütlü, civilin ipliksi yapıları nem azalması ile yarı sert kuru lifli bir dokuya dönüşür.

**Aroma/ tat özellikleri :** Civil ve lorun yağsız, kuru, yarı sert yapısı olgunlaşma sonunda gelişen küf aroması ile keskinleşir.

**Bitiş :** Uzun



# GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ

Güney Doğu Anadolu peynirleri Akdeniz ve Orta Doğu peynirlerinin özelliklerini taşırlar.

Yazların sıcak geçmesi nedeniyle peynirlerin yapıları haşlanarak güçlendirilir, tuz oranı yüksek salamuralarda olgunlaştırılır.

Diyarbakır, Gaziantep, Urfa, Mardin'de mayalama sonrası oluşan teleme haşlama sonrası şekillendirilir.

Diyarbakır'ın örgüsü, Gaziantep'in sıkması, Urfa ve Mardin peynirleri benzer üretim biçimleri ile üretilirler.





# MARDİN PEYNİRİ

ÇEŞİT ÇEŞİT PEYNİR...



**Bölge:** Güney Doğu

**Süt :** Koyun, keçi

**Sınıf :** Pihtısı haşlanan

**Olgunlaşma :** Haşlama sonrası plastik bidonlarda salamuralarda.

**Olgunlaşma süresi :** Minimum 3 ay

**Renk/ doku/ yapı :** Parlak, beyaz görünüm, haşlamadan gelen sıkı bir yapı.

**Aroma/ tat özellikleri :** Tazesi pişmiş süt kokan teleme haşlama sebebiyle elastik yapı kazanır, 3 aylık olgunlaşma sonrası sertleşir, tuz tadı artar. Mazı Dağı'nın bahar sütlerinin tadı olgunlaşma sonunda peynire farklı rayihalar kazandırır.

**Bitiş :** Orta uzun

# AKDENİZ BÖLGESİ

Bölge, ağırlıkla pıhtısı haşlanmış peynirlere sahiptir.

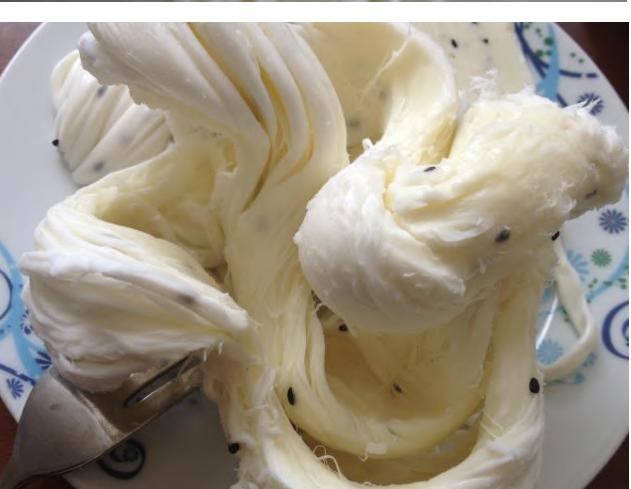
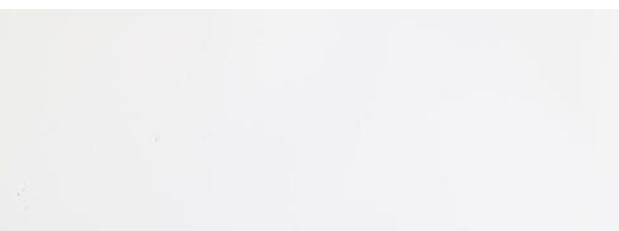
Adana, Mersin peynirlerinin sütleri endemik bitkisi zengin Toros yayalarından gelir.

Yüzyıllardır yörük-göçerlere ev sahipliği yapan Toroslar'da yörükleré ait süt ürünleri gelenekleri Sarıkeçililerce hala devam ettirilmektedir.

Özellikle keçi sütünden yapılan peynirlerin salamurada bekletilerek tüketilmesi yaygındır.

Deriye, testiye ve beze basarak tulumlamakta yaygın yöntemlerdir.

Mersin'in bezde tulumu, çökeleği, çörekotlu çömlek peyniri Kozan'ın öfeleme peynirleri tulumlanarak saklanan peynirlerdendir.



# MERSİN BEZDE TULUM

PAMUK DİYARININ BEZE BASILAN TULUMU

**Bölge:** Akdeniz

**Süt :** Geleneksel koyun, günümüzde ağırlıkla  
inek sütü

**Sınıf :** Haşlanmış, tulum peyniri, (kabuksuz)

**Olgunlaşma :** Pamuklu bezlerde

**Olgunlaşma süresi :** Geleneksel Tulum 3-6 ay

**Renk/doku/yapı :** Kremsi beyaz, esnek  
dokulu ve pürünsüz yumuşak yapı

**Aroma/tat özellikleri :** Kremamsı, topraklı,  
mantarlımsı (trüf gibi), hayvansal kokular,  
damakta bal ve çiçeksi tatlar.

**Bitiş :** Koyun sütünden gelen yağlılık ve bezde  
olgunlaşmadan gelen orta güclü tatlarla orta  
uzun bir bitiş.



# EGE BÖLGESİ

Anadolu topraklarının denize açıldığı Ege peynirciliği oldukça gelişmiş ve çeşitlidir.

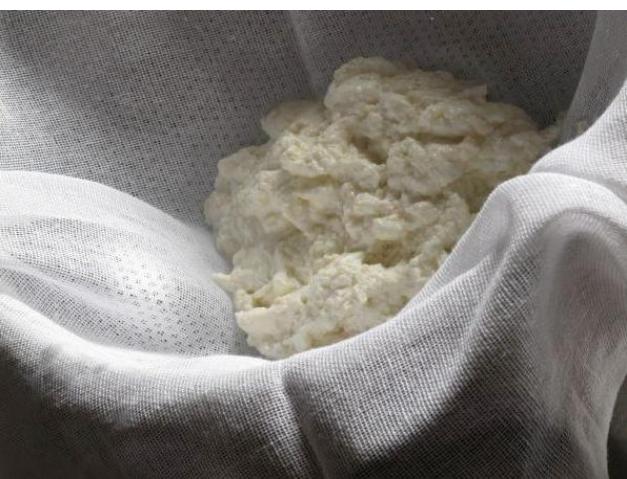
Bölgeye yörüklerle gelen deri tulum geleneği tenekede salamura tulum ile yeni bir biçim ve ticari boyut kazanmıştır.

Ege'nin pek çok noktasında üretilen salamuralı tulumun ilk üretim yeri Bergama'dır.

Sepet peyniri sahil Egesinin en iyi temsilcilerinden biridir.

Koyun sütünden yapılan Sepet peynirinin peynir altı suyu ile üretilen Ayvalık loru özgün bir tada sahiptir.

Kirlihanım, Kopanisti, Armola, Saganaki gibi peynirler bölgede farklı halkların birbirine kattığı kültürel zenginliklerdir.





# SEFERİHİSAR ARMOLA

ÇOBAN AZİĞİNDAN "SİZDIRİLMİŞ" LEZZET

**Bölge:** Ege

**Süt :** Keçi

**Sınıf :** Tulum (geleneksel yöntem)

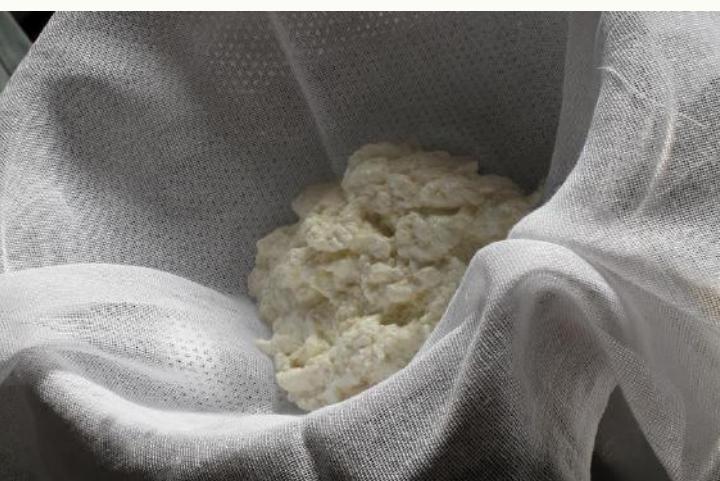
**Olgunlaşma :** Beyaz peynir, tulum peyniri , süt ve yoğurtla keçi derisi tulumda havadar bir yerde süzdürülür.

**Olgunlaşma süresi :** 15-20 gün

**Renk/ doku/ yapı :** Beyaz, havalanarak neminin sızdırın peynir nemli, dağılabilir, orta yumuşak yapıdadır.

**Aroma/ tat özellikleri :** Keskin ve aromatik .

**Bitiş :** Uzun



# **İÇ ANADOLU BÖLGESİ**

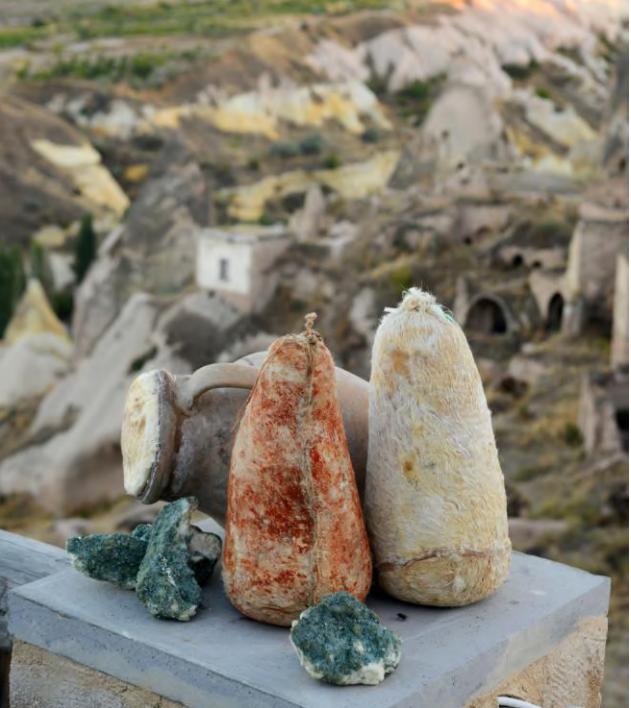
Kurak iklimin, dirençli otların bölgesi İç Anadolu tulum peynirlerinin vatanıdır.

Peynir üretiminde koyun, keçi sütü geleneği devam etmesine rağmen, son yıllarda inek sütünden üretim yaygınlaşmaya başlamıştır.

Yüzyıllardır deriye ve çömlekler basılan peynir son yıllarda beze ve plastiğe basılarak olgunlaştırılmaktadır.

Karaman Divle'de bulunan obruklar geleneksel üretim deri tulumları olgunlaştırmak için kullanılmaktadır.

Konya'nın gök peyniri, Ermene, Karaman ve Divle'nin deri tulumları, Develi'nin sündürme peyniri, Avanos'un küp peynirleri Anadolu'da hala üretilen özgün tulum peynirleridir.



# AVANOS KÜP PEYNİRİ

GELENEĞİN KADİM TEMSİLCİSİ, KÜP PEYNİRİ .

**Bölge:** İç Anadolu

**Süt :** İnek (Geleneksel olarak koyun)

**Sınıf :** Tulum, testi, küp peyniri

**Olgunlaşma :** Nemini atan taze peynir çökelek gibi ufalanarak tuzlanır, çörekotu eklenerek küplere basılır. Ağızı toprakla sıvanıp killi ince toprakta olgunlaştırılır.

**Olgunlaşma süresi :** 1 yıl, teleme haşlanırsa 2-3 yıl

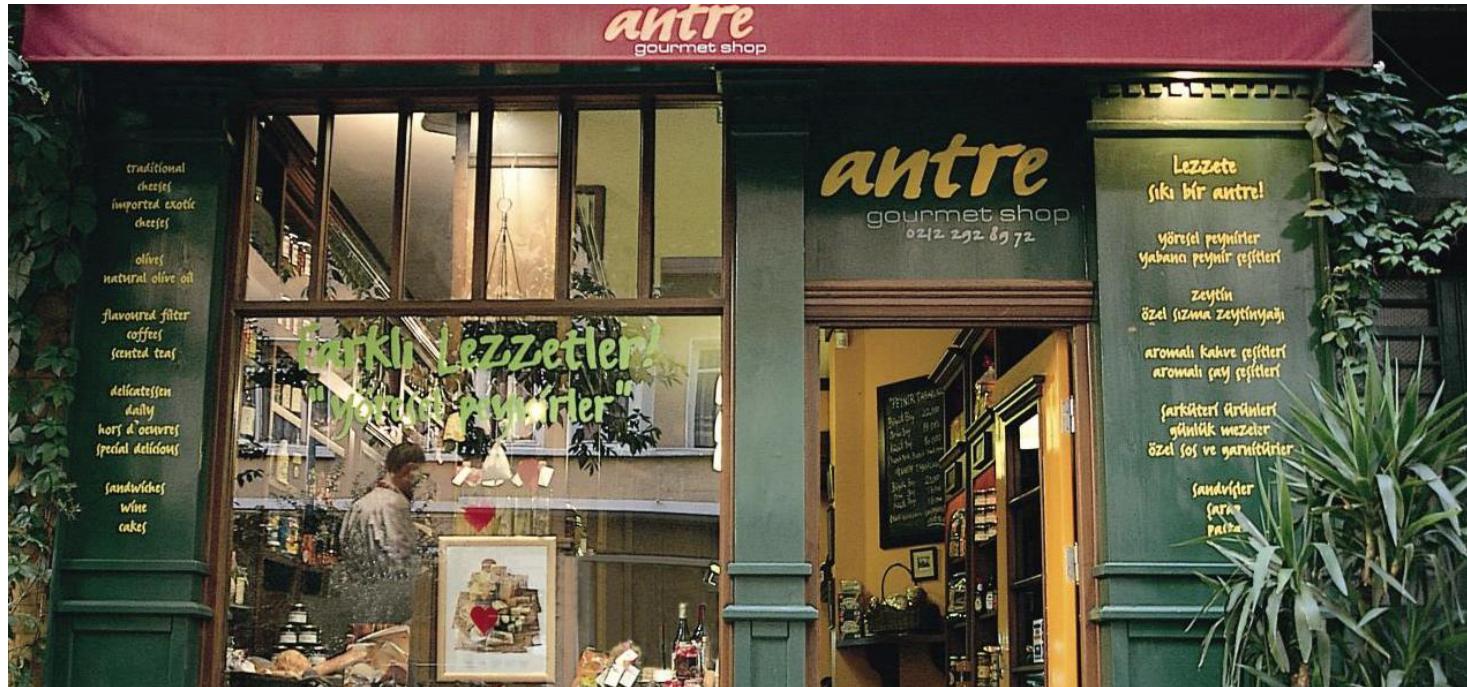
**Renk/doku/yapı :** Yağı alınmış sütten yapılan peynir beyazımsı açık krem renkte, parçalı granüllü yapıdadır.

**Aroma/tat Özellikleri :** Olgunlaşmayla küf damarları oluşan peynir aromatik ve vurgulu bir tada sahiptir.

**Bitiş :** Uzun



# TEŞEKKÜR EDERİZ...



[www.antregourmet.com](http://www.antregourmet.com)