

# ESKİ BİR ANADOLU GIDASI OTLU PEYNİR

Nurhan AKYÜZ\*, Hasan ÖZÇELİK\*\*

**A**nadolumuzun hemen her köşesinde halkımızın, bitkilerin kullanımıyla ilgili yıllar boyu birçok acı ve zor deneyden sonra tecrübeleriyle elde ettiği köklü gelenekleri vardır. Bunlar bazen geleneksel el sanatlarında boya maddeleri, bazen bitkilerden ilaç yapımı bazen de gıda katkı maddesi olma şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Anadolu halkı eski çağlardan beri tabii kaynaklardan çeşitli şekillerde geniş çapta faydalanma yoluna gittiğinden, yabancı bitkileri yaından tanımaktadır.

Doğu Anadolu bölgemizde başta Van olmak üzere Bitlis, Siirt, Hakkari, az miktarda da Ağrı ve Muş illerinde imal edilen ve zevkle tüketilen otlu peynir, yerli ve orijinal bir gıda çeşidimizdir. Bölgede bitkilerle süt mamüllerinden başta otlu peynir olmak üzere dondurma, meşrubat yanında sengeser ve ayrınaşı gibi mahallî yemekler de hazırlanmaktadır. Ancak biz bu yazımızda bu gıdalardan en önemli olan otlu peyniri anahatlarıyla tanıtmaya çalışacağız. Literatür verilerinden dünyanın çeşitli ülkelerinde de değişik adlarla, farklı materyallerin kullanılması suretiyle çeşitli peynirlerin yapıldığı anlaşılmaktadır. Ancak otlu peynir yapımının Doğu, Güneydoğu Anadolu ve komşu ülkelerdeki yakın illeri içine alan bölgeye has bir peynir çeşidi olduğu ileri sürülmektedir. Özellikle Van otlu peyniri ham maddesi ve üretim tekniği ile orijinal özellikler taşıyan bir peynir çeşidimizdir.

Bu geleneğin ilk başladığı tarih kesin olarak bilinmemekle beraber, eldeki belge ve bilgilerin incelenmesinden tarihin derinliklerine kadar indiği anlaşılmaktadır. Otlu peynirin yapıldığı illerimizin birarada bulunması, bitki örtüsünün benzerliği ve geçimi hayvancılığa dayanan bölge halkının konup-göçerlik hayatı yaşaması, sert iklim şartları ve ulaşım imkânlarının yetersizliği; dolayısıyla halkın yabancı bitkileri yakından tanımaları bu geleneğin ortaya çıkışında en önemli faktörlerdir. Başlangıçta otlu peynirin bir hekim tarafından yöre halkının bazı hastalıklarını tedavi etmek amacıyla hazırlandığı rivayet edilmektedir. Daha sonraları halk otlu peyniri benimsemiş ve sofralarının vazgeçilmez bir gıdası haline getirmiştir.

Otlu peynirler beyaz ya da sarımtırak görünümde, çok küçük deliklere sahip orta sertlikte bir peynir çeşididir. Tadı tuzlumsu olup genellikle sarımsak ve kekik kokuludur. Kimyasal maddeler yönüyle diğer yerli peynirlerle karşılaştırmak amacıyla tablo 1.



düzenlenmiştir. Bu tabloya göre otlu peynirler, kuru madde ve protein miktarı yönünden beyaz peynirden kuru madde ve protein miktarı yönünden beyaz peynirden, toplam mineral madde (kül) miktarı bakımından da beyaz, kaşar ve tulum peynirlerinden daha yüksek değerlere sahiptir. Otlu peynirler bazı mineral madde içerikleri bakımından diğer peynirlere göre bazı farklılıklar göstermektedir.

**Tablo 1 Otlu ve bazı yerli peynirlerimizin kimyasal analiz sonuçları**

Analiz Sonuçları	Otlu peynir	Beyaz peynir	Kaşar peyniri	Mihaliç peyniri	Tulum peyniri
Kuru madde (%)	46.78	42.58	58.52	65.37	59.47
Protein (%)	22.17	17.59	27.15	25.33	22.91
Yağ (%)	17.29	18.22	25.90	31.14	30.89
Kül (%)	6.85	5.83	4.67	8.51	4.86
Tuz (%)	5.73	4.98	5.24	8.89	5.12
K.cal/100 g	246	238	345	383	373
Kalsiyum (mg/100 g)	678	908	1005	988	833
Fosfor (mg/100 g)	416	513	568	518	438
Sodyum (mg/100 g)	1103	933	579	1465	654
Potasyum (mg/100 g)	180	178	106	131	117
Magnezyum (mg/100 g)	33.40	25.10	38.80	43.80	37.40

Otlu peynirin hazırlanmasında hangi bitkiler kullanılır? Bölgede doğal olarak yetişen ve ekseriyetini zambakgiller (Liliaceae), balıbabagiller (Labiateae), maydanogiller (Umbelliferae), karanfilgiller (Caryophyllaceae) ve düğünçeğigiller (Ranunculaceae) familyası üyelerinin teşkil ettiği yaklaşık 30 kadar bitki türünün kullanıldığı tespit edilmiştir. Süt mamüllerinin hazırlanmasında kullanılan bitki türü çok sayıda olmasına rağmen, her aile genelinde bir ünde, meselâ otlu peynirde en çok 5 farklı bitki kullanılmaktadır. Genelde bu tercih bitkinin yetiştiği yöreye ve aşirete göre değişmektedir. Bölgede en çok tutulan Görentaş (Van) peynirinde sirmo, sirik, kekik ve mendir türleri; Gürpınar'da kekik türleri; Çatak'ta heliz türleri; Bahçesaray'da sirmo ve siyabo; Siirt'te sirmo, sirik ve zater en çok kullanılan bitkilerdir. Bu bitkilerden reyhan ve dereotunun ülkemizde kültürü yapılmaktadır. Sadece ülkemizde yetişmekte olan sov (Heracleum sp.) ise bölgede Erciş, Bahçesaray gibi ilçelerin yüksek yerleşim merkezlerinde üretilmektedir.

\* Prof.Dr., Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümü, VAN.

\*\* Yrd.Doç.Dr., Yüzüncü Yıl Üniv. Fen-Edb. Fakültesi Biyoloji Bölümü, VAN.

Bitkilerin kullanılan organları genelde çiçeklenmeden önce toplanan yaprakları ve taze gövdeleridir.

Bu ürünlere bitkiler niçin katılmaktadır? Yöre halkının gelenek halinde sürdürdüğü bu işlemden, süt mamüllerine aroma kazandırmak, yörede ve başka çevrelerde çoğunun tıbbi kullanımı olan bu bitkilerle süt ürünlerini hazırlayarak başta üriner sistem bozuklukları olmak üzere birçok hastalığı tedavi etmek, süt ve ürünlerindeki eksik vitaminleri bitkilerle tamamlamak, süt mamüllerini uzun süre saklamak, bu ürünlerde mikrobiyal faaliyeti azaltabilmek için tuz oranı artırıldığından özellikle beyaz peynirde meydana gelecek sertleşmeye mani olmak ve ürünün kısmen de olsa tazeliğini korumak, bu yolla bazı bitkileri tüketmek ve mamülü çoğaltmak, yöre halkı beyaz peyniri, kaşar peynirini otlu peynire göre çok daha az tükettiğinden, süt mamüllerinin kolay pazarlanmasını sağlamak amaç edilmektedir. Bu düşüncelerden bazılarını destekler mahiyette son yıllarda baharat ve benzeri bitkiler üzerinde yapılan araştırmalarda, gıda maddelerine katılmakta olan suni koruyucu ve tatlandırıcıların terkedilip yerine baharatların kullanılması gerektiği ileri sürülmektedir. Peynire katılan bitkilerden soğan, sarımsak, kekik, nane gibi baharatların kendileri ya da ekstraları üzerinde gerçekleştirilen araştırmalarda başta E.coli olmak üzere bazı patojen bakterilerin, ayrıca maya ve küflerin gelişimini inhibe ettikleri ortaya konmuştur.

Otlu peynir nasıl hazırlanır? Otlu peynirler en çok kuru ve salamuralı olmak üzere 2 şekilde üretilmekte ve daha çok kuru olanı tercih edilmektedir. Genellikle koyunlardan elde edilen sütler süzülüp yaklaşık 30°C'ta mayalanmaktadır. Koyun şirdeni üzerine bir miktar şap, karabiber, zencefil, tarçın, karafil ve toz şeker ekilip su ile karıştırıldıktan sonra küplere konan mayadan 4 teneke süte karşılık 100 ml ilave edilmektedir. Mayalanma 2 saat kadar sürmekte, daha sonra oluşan pıhtı süzülmeğe üzere bez torbalara aktarılmaktadır. Pıhtı aktarılan bir kat pıhtıdan bir kat da özel olarak hazırlanmış ot karışımından ilave edilmektedir. Otlu birlikte peynirin torbalara doldurulma işlemi bittikten sonra torbanın ağzı kapatılır

3-4 saat kadar süzülmeğe bırakılmaktadır. Daha sonra kalıplar halinde kesilip tuzlandıktan sonra birkaç gün bekletilerek bir kat cacık(\*), bir kat peynir olacak şekilde yerleştirilmektedir. Peynir küp içinde hava kalmayacak şekilde yerleştirildikten sonra, ağız kısmı toprağa gelecek şekilde toprakta 2-3 ay olgunlaşmaya bırakılmaktadır. Daha sonra da satışa sunulmaktadır. Ancak peynir işleme kısaca böyle olmakla beraber az çok değişiklikler de göstermektedir.

Yapılan araştırmalara göre otlu peynirin çoğunu Van ili üretmektedir. Yine bu çalışmaların incelenmesinden en kaliteli otlu peynirin de Van ilinde üretildiği anlaşılmaktadır.

Avrupa ülkelerinde her yıl peynir üretimi % 2,5 oranında artmaktadır. Peynire olan ihtiyaç, tereyağı gibi gıdalardan daha fazladır. Zira günümüzde peynirin hâlâ margarin gibi bir rakibi bulunamamıştır. Bu sebeple peynir, süt mamülleri içerisinde en rahat ve garantili satışı yapılabilecek tek üründür. Bu bakımdan kaliteli ve değişik peynir türlerinin ortaya çıkarılması önemlidir. Ama şimdiye kadar otlu peynirin yapılışı, üretildiği yerler, kullanılan bitkiler, ekonomik bakımdan istikbalde gösterebileceği gelişme ve fabrikasyon usulü standart üretim imkânları üzerinde çok az çalışma yapılmıştır. Uzun bir geçmişe sahip olmasına rağmen genel bir ifadeyle beyaz peynirin ot katılan türü olan otlu peynirimizin halledilmesi gereken daha birçok problemleri vardır. Otlu peynir, üzerine eğilimesi gereken, bölge ve ülkemiz için istikbal vadeden orijinal bir peynir çeşidimizdir.

(\* ) Cacık, otlu peynirin küplere doldurulması esnasında kullanılan ve özel olarak bu iş için hazırlanan ham peynirdir.

## KAYNAKLAR

Akyüz, N., Coşkun, H., 1991. Van Otlu Peynirlerinin Üretimi ve Peynire Katılan Otların Peynirin Çeşitli Özellikleri Üzerine Etkileri, II. Millî Süt ve Ürünleri Semp., Tekirdağ.  
Özçelik, H., 1989. Van ve Yöresinde Süt Mamüllerinin Hazırlanmasında Yararlanılan Bitkilerin Kullanılışları Üzerine Bir Araştırma, DOĞA Tarım ve Orm. Derg., Ankara.  
Izmen, E.R., Kaptan, N., 1986. Doğu İllerinde Yapılan Mahalli Peynirlerden Otlu peynirler Üzerine Araştırmalar, Ank. Üniv. Basımevi.

## SİZ OLSAYDINIZ

(Satranç Dünyası'nın çözümleri.)

**Çözüm I :** 1..Af2! 2..Şf2 Vh2 3.Af1 Fg3! 4.Ag3 d4 5.Kg1 Ke3 6.Vc4 Şh8 7.Ae2 Kce8 8.Kce1 Kf3 mat (Kelecevic-Klinger, Liechtenstein 1987).

**Çözüm II :** 1..Fe6!! Ve6 2..Vh6 Şh6 3.Kg6 Vg6 4.hg6 Kf8 (4..Şg6 5.e6) 5.e6! Fc8 6.d7 Kh8 (6..Fd7 7.ed7 Kd8 8.Kd6!) 7.Kd6! (7.d8V? Kd8 8.Kd8 Fe6!) 7..Şg7 8.dc8V Kc8 9.e7 Ke8 10.Ke6! kazanır (Anton-Vukcevic, yazışmalı 1987).

**Çözüm III :** 1..Ah3 2.Vg5 (2.Fh3 Vg4) 2..Ag5 3.Şg2 Af3 4.Ke4 Kf8 5.g4 Kh2 6.Şg3 Kh1! 7.Ke2 Ah4 8.Ke3 g5 9.Ae7 Şg7 10.Af5 Af5 11.gf5 Kf5 12.Şg2 Fd5 kazanır (Short-Hjartarson, Reykjavik 1987).

## ZEKÂSAYAR

(Geçen sayıda yayınlanan soruların cevapları.)

**TOPLAM 108 :**

4 değişik şekilde.

**GEZEĞEN VE UYDU :**

76 yıl sonra. Uydu başlangıç konumuna göre 180 derece (altta), gezegen ise başlangıç konumunda olacaktır.

**TAHMİN :**

Kutuda 40 adet top vardır.

**KAÇ DEĞİŞİK YOL :**

12 değişik yol.

**İLERİ GİDEN SAAT :** Saat 6.00'dır.