

YOZGAT ÇANAK PEYNİRİ

Toprak çanaklarda olgunlaştırılan coğrafi işaretli bir peynir türüdür.

Muhabbet ÇELİK**

Anahtar Kelimeler: Yozgat Çanak Peyniri, Yöresel Gıda, Gastronomi, Geleneksel Üretim

Peynir, birçok ülkenin mutfak kültüründe temel süt ürünlerinden biri olup, Türk mutfağında da önemli bir yere sahiptir. Peynir, köklü bir geçmişe sahip olmasının yanı sıra sütün korunma yöntemlerinden biri olarak toplumların kültürel belleğini ve tarihini yansıtan bir gıda ürünüdür. Dünya mutfaklarının önemli bir gıda maddesi olan peynir, Farsça bir kelime olan ve süttten yapılmış manasına gelen panîr kelimesinden Türkçeye geçtiği kabul edilmektedir. Benir, penir, beynir olarak Memluk Türkçesinde kullanımı görülmektedir. Ancak yazılı olarak ilk kez Dîvânü Lugati't-Türk kitabında geçmekte ve (udma/udhıtma) uyutmak anlamına gelmektedir. Diğer bir ifadeyle uyutulmuş süt veya sütü uyutmak şeklinde kullanılmıştır. Yine Türkçede ağrımışık, sogut, kurut, kesük, çökelek, bışlak gibi farklı kelimelerin karşılığı olarak peynirler yer almaktadır. Türk mutfağında peynir incelendiğinde, üretimi en fazla yapılan peynir çeşitleri beyaz peynir, kaşar peyniri ve tulum peyniri olup tel peynir, çökelek peyniri, otlu peynir, küflü peynir, lor peyniri gibi önemli peynir çeşitleri bulunmaktadır. Türkiye, 150'den fazla peynir çeşidine sahip olmasıyla peynir çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir ülke olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, bu peynirlerin büyük bir bölümünün kırsal alanlarda, yerel gereksinimleri karşılamak amacıyla geleneksel yöntemleriyle üretildiği ifade edilmektedir. Bu kapsamda Yozgat çanak peyniri, hem üretim tekniği hem de bölgesel özellikleriyle Türkiye'nin geleneksel peynir mirasını yansıtan örneklerden biri olarak değerlendirilmektedir.

Yozgat, Türk mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtan illerden biridir. Yozgat mutfak kültüründe Çanak Peyniri, 2017 yılında coğrafi işaret alması, üretim yöntemi, üretim aşamaları ve saklama biçimi ile öne çıkan özel bir peynir türüdür. “*Yozgat Çanak Peyniri, Yozgat merkez ve ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerden yapılan Yozgat'a has, az olgun ve yarım yağlı bir üründür.*” Çanak peyniri üretimi oldukça zahmetli ve uzun süren bir süreçtir. Üretimde en önemli unsurlardan biri, bu peynirin yapımında gereken emek ve ustalıktır.

Yozgat Çanak Peynirinin Geleneksel Üretim Aşamaları

Süt, elle sağılmakta ve sağılan sütler daha sonra süzölmektedir. Süzölen sütün mayalama sıcaklığı ortalama 32-35°C arasında olmalıdır. Isı ayarlaması genellikle sağılan veya ısıtılan sütün içine serçe parmağın daldırılması suretiyle yapılmaktadır. Sütün sıcaklığı serçe parmağı hafif yakacak

** Dr. Öğr. Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi / Turizm Fakölteı, Gastronomi Bölümü,
muhabbet.celik@bozok.edu.tr , <https://orcid.org/0000-0002-6534-5283>

durumdaysa mayalama işlemi yapılmaktadır. Mayalama işlemi yapılırken süt iyice karıştırılır, daha sonra sütün içinde bulunduğu kazanın ağzı kapatılır ve bir minder üzerine konularak etrafı hava almayacak şekilde sarılır. Bu şekilde pıhtı oluşması için 2-3 saat bekletilir. Oluşan pıhtı, geçirgen bir kumaştan yapılan dört köşe dikilmiş bir beze dökülerek süzülür. Süzme işlemine torbadan hiç peynir altı suyu akmayana kadar devam edilir. Sonrasında peynirin iyice süzülmesi için düzgün şekilli taşlarla ikinci bir süzme işlemi uygulanır. Torbanın altına suyunun süzülmesine yardımcı olacak bir süzgeç yerleştirilip üzerine de taş konur. Taşın uyguladığı ağırlık sayesinde peynir suyu iyice süzölmüş olur. Suyu süzölen peynirler geniş leğenlere boşaltılarak parçalanır ve tuzlanır. Tuzlanan peynirler ince bez bir torbaya koyularak serin bir ortamda (12-16 °C) ikinci bir baskı uygulanır. Ağırlık olarak düzgün taşlar kullanılır, 1 kg peynir için yaklaşık 10 kg ağırlık tercih edilir. Bir haftayı bulan bu baskı işlemine “tercan”, “tecin”, “tecen” veya “bastırık” denilmektedir. Bu işlem sonunda peynirler basıma hazır hale gelmiştir. Tekrar parçalanıp tuzlanan peynirler hiç hava almayacak şekilde çanaklara basılır. *“Hava aldığı takdirde ise peynir çabuk bozulur. Basma işlemi tamamlandıktan sonra çanağın ağız kısmına biraz daha tuz serpilir ve içinde boşluk bırakılmayacak şekilde temiz bir bezle bağlanarak 2-3 gün bu şekilde bekletildikten sonra ters çevrilerek 3-5 gün daha bekletilir.”* Daha sonra peynirle temas edecek şekilde asma yaprağı veya temiz bir bez konulur ve çanağın ağız kısmının hava almaması için hamurla iyice kapatılır. *“Hamur üzerine bir bez bağlandıktan sonra çanaklar ters çevrilerek yarıdan fazlası, ya da tamamı kuma gömölerek olgunlaştırılır. Çanakların gömüldüğü kum ince, az çakıllı ve hafif nemli olmalıdır.”* Nemli kum suyu çekerek peynirin olgunlaşma sürecini hızlandırmaktadır. Çanaklara bastırılan peynirler kumda 4-6 ay süre ile olgunlaştırılır. Olgunlaşma sonrası yemeğe hazır hale gelen peynirler buzdolabında 3 ay muhafaza edilerek tüketilebilir.

Peynirin olgunlaştırılmasında kullanılan çanaklar, ürüne adını veren önemli unsurlardır. Bu çanaklar genellikle toprak malzemededen yapılır, deterjan kullanılmadan sadece su ile temizlenir ve çoğu zaman peynir suyu ile bekletilerek kullanıma hazırlanır. Özellikle yeşilimsi renkte olan çanakların tercih edildiğı ve bu çanaklarda olgunlaştırılan peynirin daha lezzetli olduğı düşünölmektedir. Ayrıca çanakların hava almayacak şekilde kapatılması, peynirin bozulmadan olgunlaşması açısından kritik bir öneme sahiptir.

Kaynakça

- AKYÜZ, N., GÜLÜMSER, S. (1984). Yozgat Çanak Peynirinin Yapılışı, Bileşimi ve Olgunlaştırılması. *Gıda*, 9(4), 231–236.
- HAYALOĞLU, A. A. (2008). Türkiye’nin Peynirleri-Genel Bir Perspektif. *Türkiye 10. Gıda Kongresi. Erzurum: Gıda Teknolojisi Derneğı*, 729-732.

- KARACA, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- KESKİN, E., DAĞ, T. (2020). Identity Of Cheese: A Research On The Cheeses Of The Aegean Region İn Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 7(25). <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00062-4>
- MAXHUNI, S., LAMÇE, E., MAXHUNI, V., TAHIRI, I., FEJZA, I., MAXHUNI, A., BEHRAMI, A. (2010). Sheep Milk For Production Cheese Kaçkaval in Kosovo. *J. Int. Environ. Appl. Sci.* 5 (3), 448–454.
- OĞAN, Y., ÇELİK, M. (2023). A Gastronomic Product in Turkish Culinary Culture: A Research on Yozgat Çanak cheese. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100650. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100650>
- ÖZKAN, B. (2002). Pastörize Sütün A ve D Vitamin Kayıplarının İncelenmesi ve A – D Vitaminlerince Zenginleştirilmesi, (Master Thesis). İstanbul Teknik Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU. (2026). *Yozgat Çanak Peyniri (Mahreç işareti no: 281) coğrafi işaret tescil belgesi*. 25.03.2026 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38046> adresinden alındı.
- ULU, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42.