

## DİYARBAKIR PEYNİR ÇEŞİTLERİ

Peynirlerin sınıflandırılmasına yönelik belli bir metot bulunmamaktadır. Birçok ülkede çok çeşitli peynirlerin üretilmesi, üretimlerde farklı sütlerin kullanılması, çeşitli üretim tekniklerinin uygulanması ve sonuçta çeşidi bol bir ürün olması, net bir sınıflandırmayı zorlaştırmaktadır. Sınıflandırmada genellikle; kullanılan sütün cinsi, nem içeriği, yağ oranı, olgunlaştırmada kullanılan mikroorganizmalar, üretildiği ülke ve yöre gibi özellikler birer ölçüt oluşturmaktadır.



Diyarbakir peynirciler çarşısı

## SÜT ÇEŞİDİNE GÖRE PEYNİRLER

**1. İnek Peyniri:** Peynir üretiminde en yaygın kullanılan süt inek sütüdür. Kokusu ve tadı hafiftir bu nedenle en fazla tercih edilen peynir çeşididir. İlk bahar ayları boyunca inek peyniri yapımı devam etmektedir. Şekil olarak farklılık gösterir.



**2. Keçi Peyniri:** Keçilerin doğal yaşam alanları dağ etekleridir. Keçi peyniri üretimi bundan dolayı en fazla dağlık alanlara yakın köy ve yerleşim yerlerinde olur. Karacadağ, Lice, Çüngüş ve Eğil'de keçi peyniri üretimi fazladır. Kendine has bir aroması vardır. Kokuya duyarlı kişiler tüketemezken müdavimi de başka peynir tercih etmez.



**3. Koyun Peyniri:** İnek peynirine göre daha az bulunan bir peynir çeşididir. Yine kendine has bir aroması ve tadı vardır. Kokusu var diye tüketmekten kaçınanlar olabilir ancak sevenler için çok kıymetlidir.



Diyarbakır'ın Karacadağ Bölgesinde koyun yetiştiriciliğinin nispeten daha yaygın olması nedeniyle, Diyarbakır Örgü peynirinin üretiminde ağırlıklı olarak koyun sütünün tercih edildiği varsayılmaktadır. Bu bağlamda, peynir üreticileri koyun sütüne bir miktar inek ve/veya keçi sütü ilave ederek söz konusu peyniri üretmektedirler. Saf koyun sütünden yapılan Diyarbakır Örgü peynirinin "yumuşak" olduğu, bu nedenle düşük düzeyde inek ve keçi sütü ilavesiyle çoğunlukla koyun sütünden üretilen peynir yapısının nispeten daha sert olduğu ifade edilmiştir. Diğer taraftan, koyun sütüne göre keçi sütü aromasının daha güçlü olduğu; diğer sültere oranla koyun sütünün daha fazla protein, yağ ve mineral madde içerdiği; inek sütüne kıyasla koyun ve keçi sülterinin renklerinin daha beyaz olduğu; daha fazla A vitamini içerdiği, keçi sütünün bebekler için yeterince A vitamini ve niasin ile fazlaca tiamin, riboflavin ve pantotenik asit sağladığı bildirilmiştir.

## ŞEKLİNE GÖRE PEYNİRLER

**1. Örgü Peyniri:** Diyarbakır peyniri denince ilk akla gelen kuşkusuz örgü peynir olmaktadır. Tadı, lezzeti, görünümü ile oldukça iştah kabartan örgü peyniri üretim ve tüketim miktarı olarak en fazla olan peynir çeşididir. Yapımında inek, koyun veya keçi sütü kullanılmaktadır. Bazen karışık olarak da peynir yapılabilmektedir. Tuz oranı olarak da farklı seçenekleri olan örgü peyniri



hemen hemen her kesime hitap eder. Türkiye'de farklı şehirlerde de örgü peyniri yapılmaktadır ancak en fazla Diyarbakır ile anılır. Çünkü en fazla üretim Diyarbakır'da gerçekleşmektedir. Özellikle Karacadağ peynir üretiminde oldukça söz sahibi bir konumdadır. Araştırmalarımızda elde ettiğimiz bir bilgiye göre Diyarbakır Örgü peynirinin ticari üretiminin, ilk defa 1955 yılında Diyarbakır ili Çınar İlçesine bağlı Karabudak (Sipyak) Köyü'nde başladığı bölge peynir üreticileri tarafından ifade edilmektedir. Bu bağlamda, Hasan Naroğlu'nun adı geçen köyde Kaşar peyniri ürettiği, bir gün elinde ip benzeri bir şeyle örgü yapan birini gören Kaşar peyniri ustasının, aynı şekli peynire vererek ilk Örgü peynirini ürettiği ve böylece Diyarbakır ili Karacadağ Havzası'nda bu peynirin üretiminin başladığı ifade edilmiştir. Diyarbakır örgü peyniri coğrafi işaret alan tek peynir çeşididir. coğrafi işaret tescil belgesi aşağıda belirtilmiştir.

Diyarbakır Örgü Peyniri

