



MERSİN
İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ



KÜLTÜRÜN İZİNDE mersin



TOROSLARDAN GELEN EŐŐİZ LEZZET DERİ PEYNİRİ

NEŐE YILMAZ
ERDEMLİ HÜRRIYET İLKOKULU
1-B SINIF ÖĐRETMENİ



- Güzel ilimiz Mersin'in eşsiz lezzetlerinden birisi olan tamamen doğal yollarla üretilen deri peyniri, soğuk hava deposu olarak kullanılan mağaralarda muhafaza ediliyor. Serin ve rutubetsiz ortamda 3 ay bekletildikten sonra sofralardaki yerini alan deri peyniri, damakta bıraktığı lezzet ile dikkat çekiyor.



- Geçimini hayvancılıkla sağlayan Yörükler, elleriyle sağdıkları keçi ve koyunların sütlerini bir müddet dinlenmeye bırakıyor. Süt bir süre sonra mayalanıp, özel olarak hazırlanan kuzu ve oğlak derilerine basılıyor..



- Peynir özü, çevrede soğuk hava deposu olarak kullanılan mağaralarda 3 ay boyunca beklemeye bırakılıyor. Burada lezzetlendirilen peynir, daha sonra tezgahlardaki yerini alıyor





- ▶ Öğrencilerimize Mersin'in yerel lezzeti olan deri peynirinin yapımı ile ilgili bilgilendirici video izletilmiş ve sınıf ortamında ailelerin katılımıyla bu lezzeti yöresel bir yiyecek olan sıkma yiyerek tatmışlardır.





REDMI NOTE 13 PRO

18/12/2024 14:33



REDMI NOTE 13 PRO

02/12/2024 14:13



REDMI NOTE 13 PRO

18/12/2024 14:30