



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEYAZ PEYNİR

3 kilo koyun sütü, 1 çorba kaşığı peynir mayası, maya, iyi ve kuvvetli olursa bir kaşık dahi kâfidir. Maya kapalı şişelerde satılmaktadır.

Kaynatılan sütün içine maya atılıp karıştırılacak ve kabın üstü örtülüp on saat kendi haline bırakılacaktır. Sonra, bir tezgâh, üzerine peynire mahsus ve Çendola denilen bez serilerek, peynir peltesi içine dökülecek ve bezin uçları birleştirilip bağlanarak suyu süzülecektir. Daha sonra, kalıplanarak kesilecek ve diğer tarafta hazırlanmış tuzlu suya konulacaktır. Dört saat kadar da orada bırakıldıktan sonra, yenilebilecektir.

Not: Beyaz peynir uzun süre saklanmak isteniyorsa, tenekelerde salamura edilmelidir.
