EV YAPIMI HELLİM PEYNİRİ

50 gr margarin
2 litre inek sütü
1 çay bardağı taze sıkılmış limon suyu
1 tatlı kasığı tuz

Sıcak sütümüzün içerisine yağı, limon suyumuzu koyup yaklaşık olarak 10 dakika kadar birbirine yapışmaması için karıştırıyoruz. (Pastörize süt kullanmadım sütçüden alıp kaynattığım yağlı taze sütü kullandım)
Daha sonra bir 10 dakika bekletip tülbent koyduğumuz kevgiri yüksek bir tencere veya kaseye oturtup peynirimizi süzüyoruz.
Süzülen peynirin üzerine damak tadınıza göre tuz ekleyip kaşık yardımıyla karıştırın.
Altına su doldukça kabınız dolup kevgire değecek gibi oluyorsa devamlı olarak boşaltın kevgire su değmesin.
Süzülen peynir suyunu atmıyoruz başka bir tencereye alıp içerisine bir tatlı kaşığı tuz koyup (burada tuz miktarı sizin damak tadınıza göre değişebilir daha fazlada koyabilirsiniz veya süzdüğünüz peynire biraz deniz tuzu ekleyip karıştırabilirsiniz) karıştırıyoruz.
Diğer tarafta peynirimizin tülbentini iyice sıkıştırarak ağzına düğüm atıyoruz.
Üzerine bir ağırlık koyup (ben üzerine küçük bir tabak koyup küçük çaydanlığa su doldurup tabağın içine oturtum) bir saat bu şekilde beklettikten sonra peynir suyunu kaynatıp tülbenti içerisine bırakıyoruz.
Altını kısıp 30 dakika kaynattıktan sonra peynirimizi içerisinden alıp yine kevgire koyuyoruz.
Burada biraz süzülüp oda sıcaklığına ulaştıktan sonra 24 saat buzdolabında bekletip kahvaltıda servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:112128 • adı:Ev Yapımı Hellim Peyniri • gönderen:şeker tozu • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:28