



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜMÜŞHANE TEREYAĞI

Ömür Akkor

1900 rakımda, etraftan topladığımız otlarla beslediğimiz ineğimizden sütümüzü sağdık. Süzdükten sonra çiğ süt şeklinde manuel hazırlanmış makinemize koyduk ve çırpımaaya başlayıp, kaymağını süttten ayırdık. Daha sonra yeterince ayırdığımız kaymağı başka bir yerde kaynamaya bıraktık. Kaynayan kaymağı soğumaya bırakıp soğuduktan sonra yayıkta yayarak çalkalamaya başladık. Uzun bir çalkalama işleminden sonra tereyağı hazır hale geldi. Özellikle sütün lezzetini tamamen hissettiğiniz bu tereyağı efsane Gümüşhane ekmeği ile mükemmel bir ikili.



Fotoğraf "Berk Ay" tarafından gönderildi. 03.01.2017