



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON KAYMAĞI

<https://www.milliyet.com.tr>

Akşam mandalardan sağılan sütler işletmelere gelir kaplara 3 te ikisi doldurulacak şekilde konulur. Bu sütler akşam pişirilip sabaha kadar bekletilir. Daha sonra kaplarda pişirilen sütler sabah çizilir ve yarısı alınır. Sabah sağıımından gelen sütlerle akşamdan hazırlanan kapların içine doldurulup 95 derecede kaynamayacak şekilde tekrar pişirilir.

Sonra dinlenmeye bırakılıyor yani doğal olarak soğutulur.

Sonra soğuk hava deposuna gönderiliyor. Toplamda 36 saatte yapılıyor. Afyon kaymağının yapılması 36 saat gerektirir.

Not: Afyon kaymağının özelliği manda sütünden yapılması ve doğal olduğu için yağ oranı çok yüksek görünüm olarak da sadece mandada olan bir genden dolayı rengi beyaz olmasıdır.

