



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİR YAPIMI (KIRIKKALE)

Hüsne Demirel - Satı Karabina

Sütü sağdıktan hemen yani sıcakken süt süzülür.

Peynir mayası ilave edilir ve üzeri örtülür. 2-3 saat sonra torbaya alınır ve süzdürülür. 1 gün boyunca torbada süzdürülür.

Torbayı ikiye katlayıp üzerine peynir taşları konulur ve iyice suyunu çekmesi istenir.

Torbadan iyece süzdürülmüş peynir çıkartılır parçalanır ve tuzlanır.

Sonra tekrar torbaya konulur. Torbadan çıkartılır tuzlanır ve plastik şeffaf bidonlara basılır.

Not: Eskiden çömlöklere basılırmış. Karanlık, nemsiz ve serin yerde kuma bidonların ağzı ters gelecek şekilde gömülür. 7 ay boyunca kumda bekletilirdi.
