



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PEYNİR YAPIMI

2 kilo süt
1 tane limon
Tuz

Süt tencerede 5 dakika taşmadan kaynamaya alınır ve tuz karara göre atılır (2 çay kaşığı kadar).

İçerisine bir limon suyu ilave edilir ve karıştırılır.

5 dakika kaynatılır ve bu sayede süt kesilir.

Beyaz bir bez torba, süzgece konur ve içerisine bu kesilmiř süt dökülür.

Ağı bağlanarak 3-4 saat szlmesi için bırakılır.

Szlen peynir bir cam kavanoza ya da bir kaba konur ağı kapatılarak bir gece buzdolabında bekletilir.
Peynir hazırdır.

